



Horno empotrado

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.



WOS24102SS

ES

285.4457.44/R.AD/28.06.2021/3-3

7732186202

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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



IMPORTANTE:

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

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

Explicación de los símbolos

En este manual de 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 de superficies calientes.

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

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

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

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

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

Estimado cliente:

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

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

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



IMPORTANTE:

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



IMPORTANTE:

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

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

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

1 Instrucciones de Seguridad - Leer antes de usar 6

Instrucciones de seguridad básicas6
 Seguridad para los niños11
 Seguridad al trabajar con electricidad.....12
 Uso previsto.....12
 Al momento de desecharlo13
 Material de empaque.....13
 Transporte futuro13

2 Instalación 14

Antes de la instalación.....14

3 Preparación 24

Consejos para ahorrar energía24
 Uso por primera vez24
 Ajuste de la hora.....24
 Primera limpieza del aparato.....24
 Calentamiento inicial25

4 Cómo utilizar el horno 26

Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla26
 Cómo utilizar el horno eléctrico27
 Modos de funcionamiento.....27
 Utilice el reloj del horno28
 Tabla de tiempos de cocción.....32
 Cómo operar la parrilla33

5 Mantenimiento y cuidados 34

Información general..... 34
 Limpieza del panel de control..... 34
 Limpieza del horno 34
 Para sacar la puerta del horno. 35
 Sustitución de la lámpara del horno..... 35

6 Información general 37

Generalidades..... 37
 Especificaciones técnicas 38
 Contenido del paquete..... 39

7 Solución de problemas 40

8 GARANTÍA DE PRODUCTOS

RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO 41



1 Instrucciones de Seguridad - Leer antes de usar






Instrucciones de seguridad básicas

- El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en las especificaciones técnicas a fin de mejorar la calidad del aparato, sin aviso previo. Las figuras incluidas en este manual son solo esquemas 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 bajo condiciones de laboratorio según las normas relevantes. Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones del ambiente.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) reducidas 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 su uso apropiado.
- Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Instalación adecuada: asegúrese de que su aparato lo instale correctamente un técnico calificado y que le realice una descarga a tierra.
- 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.
- Reparación del usuario: 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.
- Use vestimenta adecuada: las vestimentas sueltas o colgantes no se deben usar mientras utiliza este aparato.
- Precauciones al abrir la puerta del horno: permita que el aire o vapor caliente salgan antes de sacar o reemplazar la comida.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Colocación de las rejillas del horno: coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la



resistencia de calentamiento del horno.

-  **PRECAUCIÓN:** Use solamente guantes protectores secos: los guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor que producen. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento.
No use toallas, ni otras telas abultadas.
- No caliente contenedores de comida que estén cerrados. Podría acumularse presión y el recipiente podría romperse y causar una lesión.
- Mantenga al horno ventilado y sin obstrucciones.
- Asegúrese de que no hayan materiales inflamables adyacentes al aparato, ya que los lados de la estufa se tornan muy calientes cuando ésta se utiliza.
- No ponga bandejas para hornear, platos o papel aluminio directamente sobre el fondo del horno. La acumulación de calor puede dañar el fondo del horno.
-  **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 calor o fundirse, lo que podría dañar el producto y producir una descarga eléctrica o un incendio.

-  **ADVERTENCIA:** Mantenga todas las ranuras de ventilación sin obstrucciones.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causado por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- No use el horno sin el vidrio de la puerta o con el vidrio roto.
-  **ADVERTENCIA:** No use agua en los incendios provocados por grasas.
Si hay un incendio en el horno durante la cocción, se puede extinguir por completo cerrando la puerta y apagando el horno o usando un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.
-  **ADVERTENCIA:** La parte trasera del horno se calienta cuando éste 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 calien-





tes. De lo contrario, el aislamiento del cable se puede derretir y causar un incendio al producirse un 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 elementos de calentamiento y puede causar quemaduras severas.
- Cuando tenga que levantar platos pesados, es conveniente jalar primero la rejilla hacia afuera hasta llegar a su posición de bloqueo. También es una precaución contra quemaduras ocasionadas al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
-  **ADVERTENCIA:** No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
-  **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 deje productos de papel, utensilios de





cocina o comida en el horno cuando éste no esté en uso.







-  **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:** "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 necesario 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, las superficies cerca de estas aberturas, las superficies interiores de la

cámara del horno, las puertas y la ventana del horno."



-  **ADVERTENCIA:** Ciertas partes que son accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
-  **PRECAUCIÓN:** No use limpiadores abrasivos fuertes ni espátulas de metal afiladas de metal 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 se les supervise de forma continua.

-  **ADVERTENCIA:** Use únicamente el cable de conexión que se indica en "Especificaciones técnicas". En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado, para evitar riesgos.
-  **ADVERTENCIA:** Durante la auto-limpieza, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que al usarlo normalmente. Mantenga alejados a los niños.
-  **PRECAUCIÓN:** Precauciones al abrir la puerta del horno: permita que el aire o vapor caliente salgan antes de sacar o reemplazar la comida.
- No caliente recipientes de comida cerrados, ni frascos de vidrio. La presión que se acumula adentro puede causar que exploten.
-  **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.
-  **PRECAUCIÓN:** Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor que se produce. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente. Las asas de los utensilios se deben colocar hacia adentro y no deben extenderse sobre las superficies de calentamiento adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio por materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con un utensilio, la asa de los utensilios se debe colocar hacia adentro y no se debe extender sobre las superficies de calentamiento adyacentes.
-  **PRECAUCIÓN:** No almacene ni utilice materiales inflamables en un horno, incluidos papel, plástico, guantes protectores, lino, papel decorativo, cortinas, colgaduras, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Nunca use el aparato cuando el juicio o la coordinación se ven disminuidos a causa del uso de alcohol o drogas.
- No opere el aparato si tiene defectos o si observa un daño visible.
- No realice reparaciones ni modificaciones al aparato. No obstante, puede solucionar algunas anomalías; consulte la sección de Solución de Problemas.
- Tenga cuidado cuando al cocinar sus platos, utiliza bebidas alcohólicas. El alcohol se evapora a las altas temperaturas y puede causar un incendio, ya que se prende cuando entra en contacto con superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede encenderse.
- Al reparar el horno, solamente se deben usar piezas de repuesto autorizadas. Las piezas de repuesto estarán disponibles en los distribuidores de fábrica autorizados. Comuníquese con el distribuidor de piezas más cercano en su zona.
-  **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.
-  **PRECAUCIÓN:** Siempre use solamente guantes acolchados secos o guantes resistentes al calor al colocar o sacar platos del horno. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento.
-  **ADVERTENCIA:** Evitar rayar o golpear puertas de vidrio, placas o paneles de control. Si lo hace, puede producir la rotura del vidrio. No cocine con el vidrio roto. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios o cortaduras.
-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que va usar. Luego de este procedimiento, comienza el período de garantía.

Seguridad para los niños

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



una puerta abierta puede causar que el horno se voltee, causando quemaduras graves u otra lesión.

- Las partes accesibles del horno pueden estar calientes cuando se está usando la parrilla. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- Las superficies de la estufa pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies de calentamiento u otras áreas cercanas hasta que haya pasado el tiempo necesario 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 de interés para los niños en los gabinetes por encima o en la parte de atrás de la estufa. Si los niños se suben al horno para alcanzar estos artículos, se pueden lesionar gravemente.
- Los materiales de embalaje de la estufa son peligrosos para los

niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales.

- No deje a los niños solos: Los niños no se deben dejar solos o sin atención en el área donde el aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.

Seguridad al trabajar con electricidad

-  **ADVERTENCIA:** Antes de realizar la instalación, desconecte la energía en el panel de servicio eléctrico. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden ocurrir lesiones personales o la muerte debido a una descarga eléctrica si 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 funcionamiento, debe ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de llevar a cabo cualquier revisión o reparación, apague el aparato, desconéctelo y suprima la fuente de energía retirando los

fusibles o desactivándolos desde el panel de control eléctrico de su vivienda.

- Cualquier trabajo en el equipo y los sistemas eléctricos, solamente debe ser realizado por personas calificadas autorizadas.
- 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 use el aparato si está descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos.
- No enjuague los elementos calentadores extraíbles. Los elementos calentadores nunca deben sumergirse en agua.

Uso previsto

- Este producto está diseñado para fines domésticos de cocina solamente. No está diseñado para cualquier otro uso como calefacción de una habitación o secado de toallas y trapos de cocina. El uso comercial anulará la garantía.
- 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 ningún daño causado por el uso incorrecto o errores en la manipulación.
- Este electrodoméstico se puede usar para descongelar, hornear, rostizar y asar comida.

Al momento de desecharlo

Material de empaque



PELIGRO:

¡Riesgo de sofocación con el material de empaque!

Los elementos del empaque (es decir, bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, correas, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que pueden causar lesiones graves.

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



PRECAUCIÓN:

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

Transporte futuro

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



AVISO:

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

Guardé 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



¡IMPORTANTE:

El producto solo debe ser instalado por los adecuados electricistas calificados.

- La preparación de la ubicación y la instalación eléctrica para el producto es responsabilidad del cliente.
- El producto se debe instalar de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas locales.
- Antes de la instalación, verifique visualmente si el producto tiene defectos. Si los tiene, no lo instale.
- Los productos dañados causan riesgos para su seguridad.

Antes de la instalación

El aparato está destinado para la instalación en gabinetes de cocina disponibles en comercios. Se debe dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la figura (valores en mm).

- Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos usados deben ser resistentes al calor.
- Los gabinetes de la cocina deben tener un nivel establecidos y deben estar fijados.
- Si hay un cajón debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.
- Los siguientes dibujos de instalación son representativos y pueden no coincidir exactamente con su aparato.
- La garantía del producto será válida después de la instalación correcta. El fabricante no será responsable de los riesgos o daños causados por una instalación o uso incorrecto.
- No tire el horno en el suelo durante el transporte para evitar dañar las superficies del suelo. Siempre transporte el producto con dos o más personas.
- Retire todos los materiales de envío dentro o fuera del horno.
- Retire todos los equipos dentro del horno incluidos los documentos impresos.



Notas importantes para el consumidor

Guarde este manual para referencia futura.

- Al usar cualquier horno que genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que se deben seguir. Estas son mencionadas en la parte frontal de este manual. Léalas y sígalas con atención.
- Asegúrese que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.



Notas importantes para el instalador

Lea el manual antes de instalar el horno.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones vigentes.

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al usuario.

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



¡IMPORTANTE:

Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo u otra cubierta de piso sintético, asegúrese de que la cubierta del piso sea resistente al calor, sin que se encoja, doble o decolore, al menos 90 °F (32,2 °C) por encima de la temperatura ambiente.

Condiciones de la instalación

- Todas las dimensiones dadas en este manual están en pulgadas y milímetros.
- El horno tiene las dimensiones proporcionadas en la figura B.
- El producto se debe instalar en los gabinetes con las dimensiones especificadas para los diferentes tipos de ubicaciones.
- El primer paso de la instalación es revisar las dimensiones de su espacio existente. Para pedir muebles nuevos, se deben considerar estas dimensiones.
- Todos los trabajos de gabinetes, si es necesario, se deben completar antes de la instalación, y deben limpiarse los restos del trabajo previamente.

- El gabinete de la cocina se debe fijar y nivelar de manera que el horno fijo no se incline.
- La placa del gabinete en el que se coloca el horno debe soportar 220 lb (100 kg) o más.
- Si hay un cajón debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.

Instalación debajo del mostrador

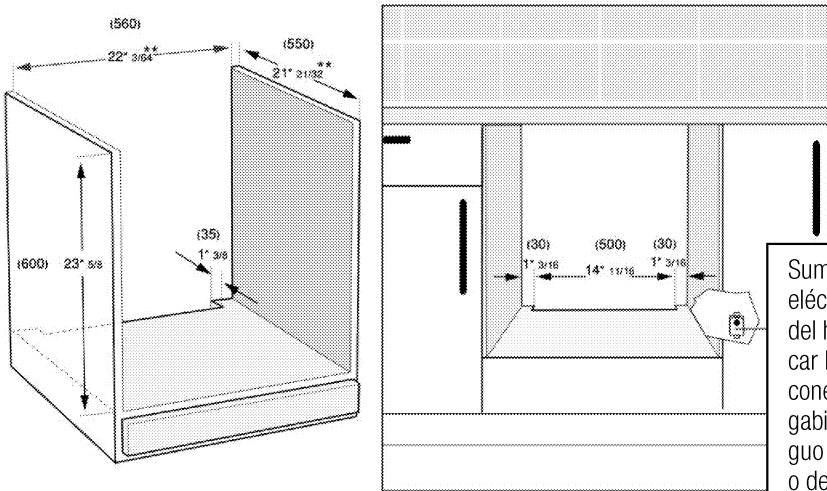
- El gabinete debe tener las dimensiones detalladas en la figura A.
- La dimensión de la placa base debe tener $\frac{3}{4}$ in (19 mm).

- La caja de conexiones debe colocarse en el gabinete contiguo.

Instalación en una alacena alta

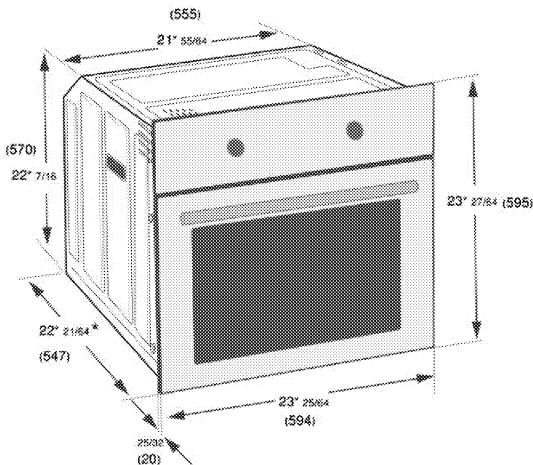
- El gabinete debe tener las dimensiones detalladas en la figura C.
- La caja de conexiones debe colocarse en el gabinete contiguo.

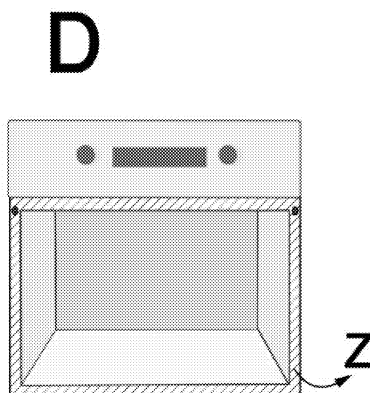
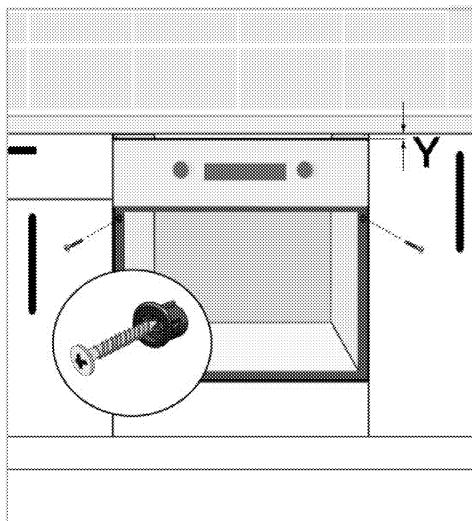
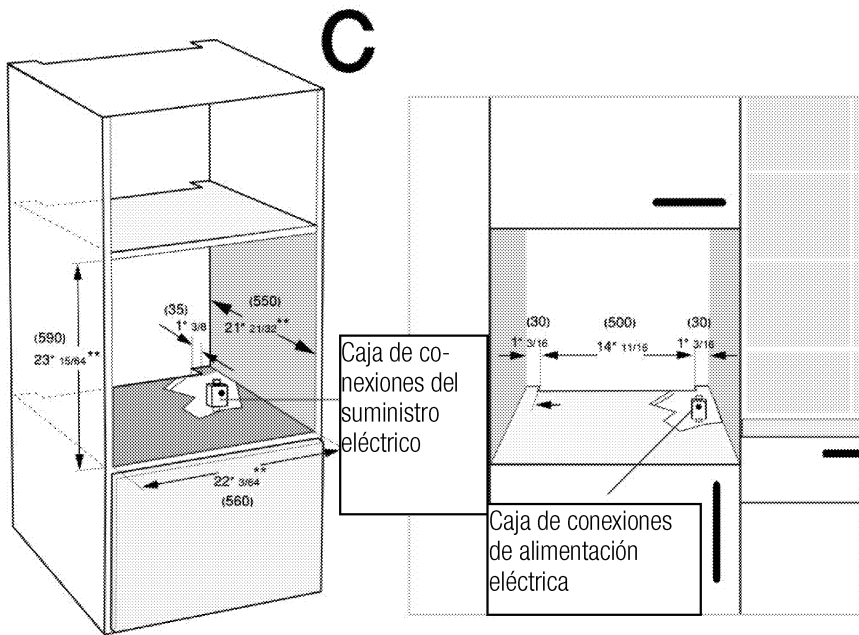
A



Suministro eléctrico del horno: colocar la caja de conexiones en el gabinete contiguo o debajo de la superficie de soporte inferior

B

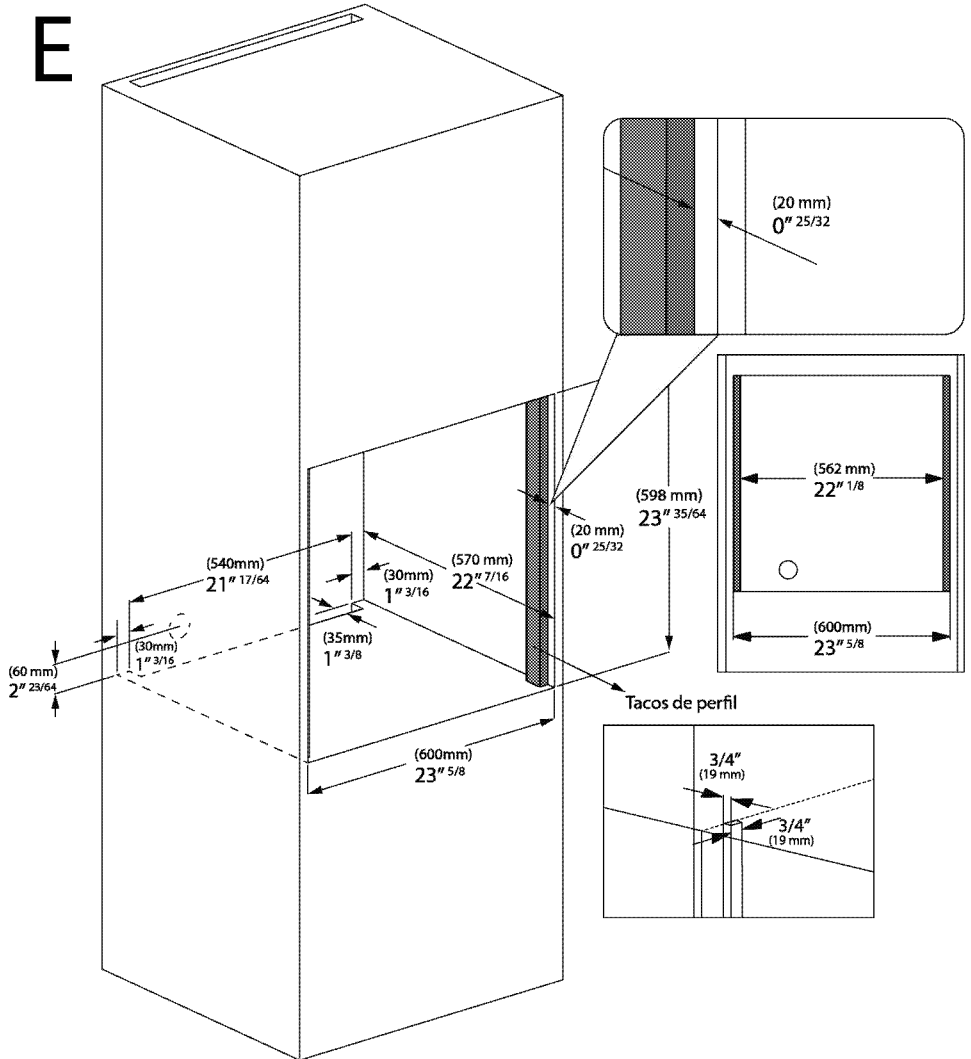




Instalación empotrada en un armario alto

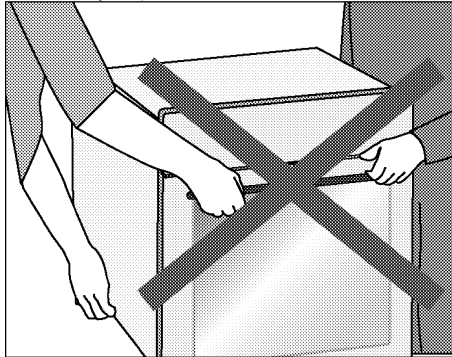
- El armario debe tener las dimensiones de la figura E.

- La caja de conexiones puede estar ubicada en el armario contiguo.
- Para la instalación empotrada, necesita tener dos tacos fijos de perfil.

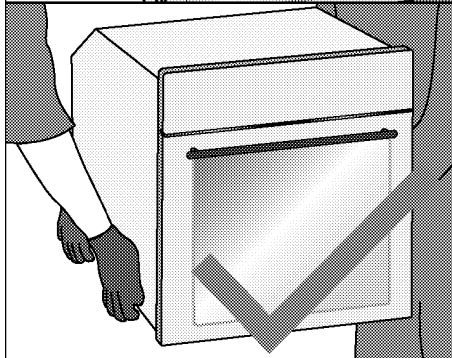
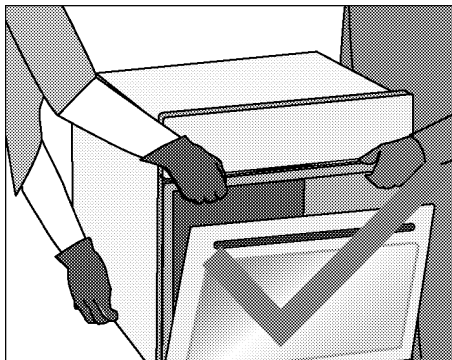


Ubicación y fijación del horno

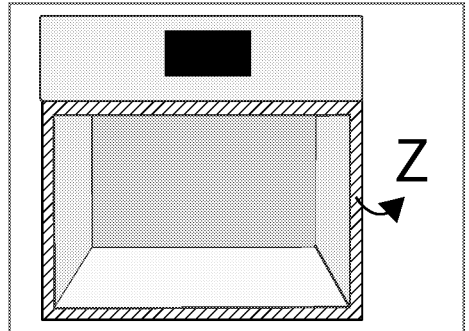
- Use guantes de seguridad para tomar el horno.
- Coloque el horno en el gabinete con dos o más personas que le ayuden.
- No transporte ni levante el horno desde su manija o panel frontal.



- Tome el horno como se indica en las figuras a continuación.



- Empuje el horno en el gabinete desde el área de sello (Z). No empuje contra el panel de control o los bordes.



- Asegúrese de que el bastidor del horno y el marco frontal del gabinete se superpongan perfectamente.
- El cable de alimentación no debe estar pinzado, doblado ni retorcido durante la colocación del horno en el gabinete. Si hay daño en el cable de alimentación, un electricista calificado debe reemplazarlo por uno nuevo con las propiedades técnicas mencionadas en el manual del usuario.
- Fije el horno al gabinete usando los tornillos suministrados. Los tornillos se deben insertar a través de la instalación montada en los marcos laterales del horno (vea la figura D). No apriete demasiado los tornillos.
- Luego de la instalación, revise que los tornillos estén apretados de forma segura y que el producto no se mueva. Si el horno no está instalado y ajustado correctamente, hay un riesgo de vuelco.

Revisión final

- Encienda la fuente de alimentación después de instalar el horno.
- Consulte el manual del usuario para el primer uso del horno.
- Revise las funciones.

Instalación y conexión



¡IMPORTANTE:

¡Daño del material!

La puerta o la manija no se deben usar para levantar o mover el aparato.

Si el aparato tiene manijas con cables, empuje las manijas, de nuevo en las paredes laterales después de mover los aparatos.

- Transporte el aparato con al menos dos personas que lo ayuden.
- Para la instalación, el aparato se debe conectar de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas o de gas locales.



PELIGRO

¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

- Comuníquese con un instalador o contratista calificado para determinar el método adecuado para perforar los orificios en la pared o en el material del piso (como pisos de cerámico, pisos de madera, etc.)
- No deslice la unidad por un piso sin protección.
- Si no se siguen estas instrucciones se pueden dañar las paredes o las coberturas del piso.
- La Ley de Control 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 de nacimiento u otro daño reproductivo y requiere que los negocios adviertan sobre la exposición potencial a esas sustancias.



ADVERTENCIA: Este producto puede exponerlo a químicos, incluido el níquel (metálico), conocido por el Estado de California por producir cáncer. Para obtener información, visite el sitio www.P65Warnings.ca.gov

Nota: el níquel es parte del acero inoxidable y de otros componentes metálicos.



¡IMPORTANTE:

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

Instrucciones para la instalación

- Conexiones eléctricas:
- Atención instalador
- Todas las paredes del horno eléctrico deben estar cableadas (cableado directo) en una caja de conexiones aprobada. No se permite un enchufe y receptáculo en estos productos. No acorte el conducto flexible. La abrazadera de alivio de tensión del conducto debe estar colocada de forma segura en la caja de conexiones y el conducto flexible se debe sujetar de forma segura a la abrazadera. Si el conducto flexible no entra en la abrazadera, no instale el horno hasta que se obtenga una abrazadera del tamaño correcto.

Conexión eléctrica



¡IMPORTANTE:

Guarde para que lo use el inspector eléctrico local.



¡IMPORTANTE:

Cualquier trabajo en el equipo y los sistemas eléctricos, solamente debe ser realizado por personas calificadas autorizadas.

- Es importante que el lugar de la instalación tenga un sistema eléctrico adecuado. Antes de instalar el horno, un electricista calificado debe controlar y aprobar que la adición del horno no sobrecargue el circuito eléctrico en el que se va a instalar. Los datos del suministro

tro eléctrico deben corresponder con los datos especificados en la placa de tipo. La placa de tipo se puede alcanzar al abrir la puerta delantera del horno.

- La unidad se debe instalar y conectar de acuerdo con las regulaciones nacionales y locales.
- El cable para otros reemplazos debe corresponder con las especificaciones mencionadas en el manual del usuario.
- Apague la fuente de alimentación antes de instalar el horno. El producto no debe estar conectado a la alimentación principal antes de completar la instalación.

Conexión a la alimentación eléctrica principal

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

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

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

ADVERTENCIA:
Suministro de energía
El cable de la alimentación principal no debe estar prensado, doblado o atrapado, ni debe estar en contacto con partes calientes del aparato. Si la alimentación principal está dañada, debe ser reemplazada por un electricista calificado.

Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Pídale a su distribuidor que le recomiende un técnico calificado o un servicio de reparación autorizado.

Este aparato se fabrica con un cable A TIERRA verde conectado al chasis del horno. Luego de asegurarse de que se apagó la alimentación, conecte el conducto flexible desde el horno a la caja de conexión usando un conector de conducto homologado por UL. Las figuras A y B y las instrucciones proporcionadas a continuación presentan la manera más común de conectar los hornos. Su códigos y ordenanzas locales, por supuesto, tienen prioridad ante estos. Complete las conexiones eléctricas de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales.

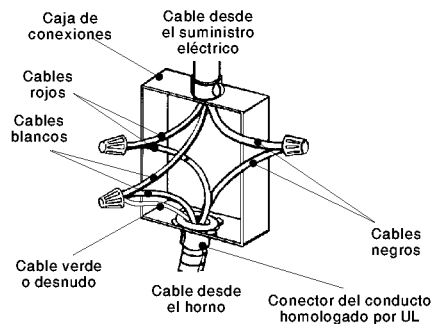
ADVERTENCIA
Riesgo de descarga eléctrica o incendio. La descarga a tierra mediante el conductor neutro está prohibida para las instalaciones de circuitos derivados nuevos (1996 NEC) en casas rodantes y vehículos de recreo o en áreas donde los códigos locales prohíben la descarga a tierra mediante el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

Para las instalaciones donde la descarga a tierra mediante el conductor neutro está prohibida:

- Desconecte el cable a tierra del neutro en el extremo libre del conducto;
- Use el terminal a tierra del cable para conectar a tierra la unidad; y
- Conecte el terminal neutro o el cable al circuito derivado neutro de manera usual.

Circuito derivado del cable (solo para Estados Unidos)

Figura A **Neutro con conexión a tierra**



Consulte la figura A, donde los códigos locales permiten la conexión del cable A TIERRA desde

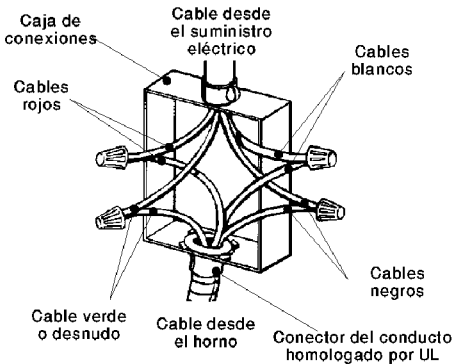
el horno al cable NEUTRO del circuito derivado (cable de color gris o blanco):

- Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable A TIERRA verde desde el horno y el cable blanco desde el horno al cable NEUTRO del circuito a tierra (cable de color gris o blanco).
- Conecte los cables rojo y negro desde el horno a los cables correspondientes en la caja de conexiones.

Circuito derivado del cable (para Estados Unidos y Canadá)

Figura B

Neutre non mis à la terre



Consulte la figura B:

- Desconecte el cable a tierra del neutro en el extremo libre del conducto.
- Conecte el cable A TIERRA verde desde el horno al cable A TIERRA en la caja de conexiones (cable desnudo o verde).
- Conecte los cables rojo y negro desde el horno a los cables correspondientes en la caja de conexiones.
- Conecte el cable blanco desde el horno al cable NEUTRO (gris o blanco) en la caja de uniones.

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.

Vea la placa de características ubicada en el borde interior para determinar la clasificación del

producto. Use el siguiente cuadro para determinar el mínimo recomendado de la protección del circuito dedicado.

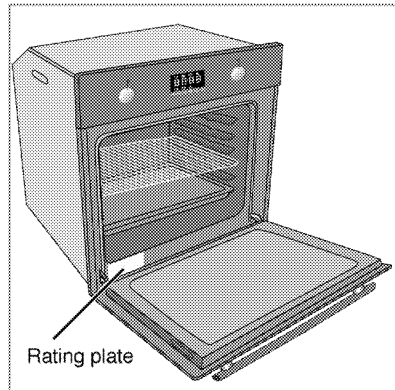
kW 240 V nominal	Tamaño del circuito recomendado (dedicado)
<4,8 kW	20 Amp

Para las instalaciones donde la descarga a tierra mediante el conductor neutro está prohibida.

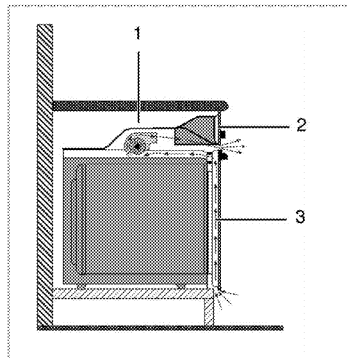
Los datos de la alimentación principal deben corresponder con los datos especificados en la placa de clasificación del aparato. La placa de características se ve cuando la puerta o la cubierta inferior se abre o está ubicada en la pared trasera del aparato según el tipo de aparato.

Ubicación de la placa de características

Abra la puerta delantera para ver la placa de características.



Para el equipo con un ventilador de enfriamiento



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador de refrigeración integrado enfría el gabinete integrado y la parte delantera del aparato.



El ventilador de refrigeración continúa funcionando durante 20 a 30 minutos (aproximadamente) después de que se apaga el horno.

3 Preparación

Consejos para ahorrar energía

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

- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos con esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus comidas, si el manual del usuario o las instrucciones de cocción lo sugieren, realice un precalentamiento del horno.
- Durante la cocción, no abra la puerta del horno con frecuencia.
- Intente cocinar más de un tipo de comida en el horno al mismo tiempo (Puede cocinar dos comidas diferentes al mismo tiempo al ubicar los recipientes de cocción en el mismo estante). Si va a cocinar más platos, sería conveniente cocinarlos inmediatamente después del anterior. Así el horno todavía estará caliente.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. (La puerta del horno no debe estar abierta).

Uso por primera vez

Ajuste de la hora



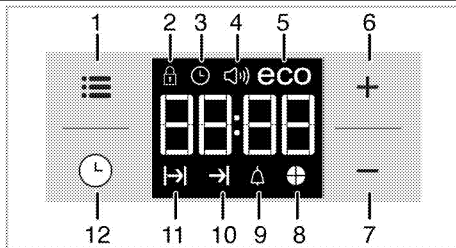
Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.

Puse las teclas **+** **-** **o** **+** (5/6) para fijar la hora del día en que el horno se ha energizado por primera vez.



Para los modelos con control táctil, toque **☰** primero y luego use **+** / **-** para ajustar la hora del día.

Confirmar el ajuste presionando **⌚** el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.



- 1 Tecla de ajustes
- 2 Símbolo de bloqueo
- 3 Símbolo de reloj
- 4 Símbolo de volumen de alarma
- 5 Símbolo del modo ecológico
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo circular de tiempo
- 9 Símbolo de alarma
- 10 Símbolo de finalización del tiempo de cocción
- 11 Símbolo de tiempos de cocción
- 12 Tecla de programas



Si no se configura la hora inicial, el reloj comienza a correr a partir de las **12:00** y se visualiza el símbolo **⌚**. Una vez que se configure la hora, el símbolo desaparece.



La configuración de la hora actual se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. Deberá reajustarse.

Primera limpieza del aparato




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. No use limpiadores abrasivos fuertes ni espátulas de metal afiladas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.

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

Calentamiento inicial

 **IMPORTANTE:** Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese 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 causan quemaduras! El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque todas las bandejas y rejillas del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione el calor inferior y superior con la perilla de función.
4. Seleccione la temperatura más alta con la perilla del termostato, consulte Cómo usar el horno eléctrico.
5. Caliéntelo aproximadamente 30 minutos.
6. Apague el horno.

Asado a la parrilla

1. Saque todas las bandejas y el estante metálico del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima de la parrilla.
3. Caliéntelo aproximadamente 30 minutos.
4. Apague la parrilla

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

4 Cómo utilizar el horno

Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla



ADVERTENCIA

¡Las superficies calientes causan 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 para hornear

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y vistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la parrilla.
- Coloque el molde para hornear en el centro del estante.
- Seleccione la posición correcta de la parrilla antes de encender el horno o el asador. No cambie la posición de la parrilla cuando el horno esté caliente.
- Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la resistencia de calentamiento del horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

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

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

Consejos para cocinar a la parrilla

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

- Distribuya las partes a cocinar a la parrilla en el estante metálico.
- Si pone los alimentos para asar en el estante metálico, ubique la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.
- Agregue agua en la bandeja de goteo para una limpieza más sencilla.



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

Solamente use los alimentos para asar que son adecuados para el calor intenso de la parrilla. No coloque los alimentos demasiado hacia la parte de atrás de la parrilla. Esta es el área más caliente y los alimentos grasosos pueden incendiarse.



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

Consejos para la cocción de verduras

1. Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado,
» Debido a que al usar una tapa durante la cocción mantendrá el jugo del plato en la cacerola

la, cocine los platos de vegetales en una cacerola con tapa en lugar de hacerlo en una bandeja.
 2. Si un plato de vegetales no se cocina,
 » Hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

Cómo utilizar el horno eléctrico



Riesgo de envenenamiento con comida

No deje la comida en el horno más de una hora antes o después de cocinar.

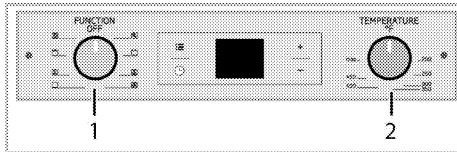
Hacerlo puede causar envenenamiento o enfermedad.



ADVERTENCIA

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 papel aluminio también puede atrapar el calor, causando un riesgo de incendio.

Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento



- 1 Perilla de función
- 2 Perilla del termostato

Los modos de funcionamiento del horno eléctrico se seleccionan con la perilla de función. La temperatura se ajusta con la perilla del termostato.

Todas las funciones del horno se apagan al girar la perilla correspondiente a la posición de apagado (superior).

1. Fije la perilla del termostato a la temperatura deseada.
 2. Fije la perilla de función al modo de funcionamiento requerido.
- » El horno se calienta a la temperatura fijada y la mantiene. Durante el calentamiento, la luz de temperatura permanece encendida.

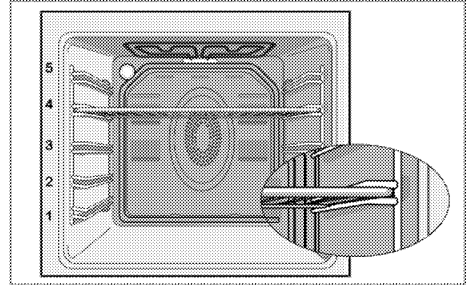
Apagado del horno eléctrico

Gire la perilla de función y la perilla del termostato a la posición de apagado (arriba).

Posiciones de la parrilla (Para modelos con estantes metálicos)

Es importante ubicar el estante metálico en el canal lateral adecuado. La rejilla metálica debe insertarse entre los canales laterales como se ilustra en la figura.

No deje que la rejilla quede contra la pared trasera del horno. Deslice la rejilla hacia la parte frontal del estante y asegúrela con ayuda de la puerta con el fin de obtener un buen asado.



Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que se muestran aquí pueden variar de acuerdo a la disposición de los elementos en su aparato.

Calor superior e inferior



El horno está funcionando con calor superior e inferior. Los alimentos se calientan de manera simultánea tanto arriba como abajo. Por ejemplo, este modo es adecuado para tortas, masas dulces y pasteles en moldes de horno. Cocine con una bandeja solamente.

Calor inferior



El horno está funcionando con calor inferior solamente. Es adecuado para pizzas y para dorar, luego de la cocción, los alimentos desde la base.

Calor inferior/superior con ventilador



El horno está funcionando con calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior). El aire caliente se distribuye de forma pareja por todo el horno rápidamente gracias al ventilador. Cocine con una bandeja solamente.

Funcionamiento con ventilador



El horno no está calentado. Solo el ventilador (en la pared trasera) está funcionando. Ideal para descongelar comidas granulares congeladas lentamente a temperatura ambiente y enfriar la comida cocinada.

Calentamiento con ventilador



El aire cálido calentado por el calentador posterior se distribuye de forma pareja por todo el horno rápidamente gracias al ventilador. Ideal para cocinar sus comidas en niveles de rejilla diferentes y en la mayoría de los casos no se necesita precalentar. Adecuado para cocinar con varias bandejas.

Función "3D"



El horno está funcionando con calor superior e inferior más calor del ventilador (en la pared posterior). Los alimentos se cocinan de forma pareja y rápida en su totalidad. Cocine con una bandeja solamente.

Asado a la parrilla



El horno está funcionando con una parrilla grande en el techo del horno. Adecuado para cocinar a la parrilla grandes cantidades de carne.

- Coloque las porciones grandes o medianas en la posición del estante correcto bajo el calentador de la parrilla para cocinar.
- Fije la temperatura al nivel máximo.
- Dele la vuelta a las presas, después de la mitad del tiempo de cocción.

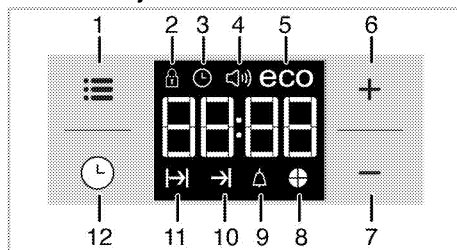
Cocine a la parrilla con el aire de convección



El efecto de parrilla no es tan fuerte como con la parrilla completa.





- Coloque las porciones pequeñas o medianas en la posición del estante correcto bajo el calentador de la parrilla para cocinar.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Dele la vuelta a las presas, después de la mitad del tiempo de cocción.

Utilice el reloj del horno






- 1 Tecla de ajustes
- 2 Símbolo de bloqueo
- 3 Símbolo de reloj

- 4 Símbolo de volumen de alarma
- 5 Símbolo del modo ecológico
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo circular de tiempo
- 9 Símbolo de alarma
- 10 Símbolo de finalización del tiempo de cocción
- 11 Símbolo de tiempos de cocción
- 12 Tecla de programas

	El tiempo máximo en que puede configurarse para finalizar una cocción es 5 horas y 59 minutos. El programa se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. En este caso se debe reprogramar el horno.
	Cuando se realice algún ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en el visualizador. Debe esperar un momento breve para que los ajustes queden configurados.
	Si no se realiza una configuración de cocción, no se puede establecer la hora del día.
	El tiempo restante se visualizará si se configura el tiempo de cocción cuando esta comienza.

Cocinar especificando el tiempo de cocción









Puede configurar el horno para que se detenga al finalizar un tiempo especificado configurando el tiempo de cocción en el reloj.

1. Seleccione la función de cocción.
 2. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
 3. Fije el tiempo de cocción con las teclas **+** / **-**.
- » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  y la proporción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.
4. Coloque el plato dentro del horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura. Comienza la cocción.
- » El tiempo de cocción se visualiza en cuenta regresiva cuando la cocción comienza, y todas las porciones del símbolo de tiempo se iluminan. El tiempo de ajuste de cocción se divide en

4 partes iguales y, cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. De esta manera, puede ver con facilidad la proporción de tiempo de cocción restante.


Fijar el fin del tiempo de cocción a una hora posterior; (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Luego de fijar el tiempo de cocción en el reloj, puede fijar el fin del tiempo de cocción a una hora posterior.

1. Seleccione la función de cocción.
 2. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
 3. Fije el tiempo de cocción con las teclas **+** / **-**.
- » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.
4. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de fin del tiempo de cocción.
 5. Presione las teclas **+** / **-** para fijar el fin del tiempo de cocción.
- » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  con el símbolo  y la proporción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente. Una vez iniciada la cocción, desaparece el símbolo .
6. Coloque el plato dentro del horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura. Comienza la cocción.
- » **El temporizador del horno calcula 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 y el horno se calienta a la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción.
- » El tiempo de cocción se visualiza en cuenta regresiva cuando la cocción comienza, y todas las porciones del símbolo de tiempo se iluminan. El tiempo de ajuste de cocción se divide en 4 partes iguales y, cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. De




esta manera, puede ver con facilidad la proporción de tiempo de cocción restante.


- Una vez completado el proceso de cocción, se visualiza en la pantalla el letrero **"End"** y el temporizador emite un sonido de alarma.
- La alarma de audio suena durante 2 minutos. Para detener la alarma, simplemente presione alguna tecla. Así se silenciará la alarma y se visualizará la hora actual.

 Si al finalizar la alarma, presiona alguna tecla, el horno volverá a ponerse en funcionamiento. Para apagar el horno, gire la perilla de temperatura y la perilla de función a la posición **"0"** (apagado) para evitar que el horno vuelva a ponerse en funcionamiento al finalizar la alarma.



Activación del bloqueo de teclas

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

- Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.
 - » La pantalla mostrará el mensaje **"OFF"** (APAGADO).
- Presione **+** para activar el bloqueo de teclas.
 - » Una vez que se activa el bloqueo de teclas, se visualiza en la pantalla el mensaje **"On"** (Encendido), y el símbolo  permanece iluminado.

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

Para desactivar el bloqueo de teclas



- Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.
 - » La pantalla mostrará el mensaje **"On"** (Encendido).
- Deshabilite el bloqueo de teclas presionando la tecla **-**.
 - » Aparecerá el mensaje **"OFF"** (APAGADO) una vez que se desactive el bloqueo de teclas.


Cómo fijar la 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



desea dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador emitirá un audio de alarma al finalizar el tiempo fijado.

- Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

 El tiempo máximo de la alarma es de 23 horas y 59 minutos.

- Configure la duración de la alarma con las teclas **+** / **-**.



 Las teclas de función para el tono de alarma, la hora del día, el brillo de la pantalla y la tecla de temperatura deben estar en la posición 0 (apagado).

- » Una vez que se establece la hora de la alarma, el símbolo  permanece iluminado y la hora de la alarma aparece en la pantalla.
- Cuando finaliza el tiempo de la alarma, el símbolo  comienza a parpadear y se oye el audio de alarma.

Apagado de la alarma



- La alarma de audio suena durante 2 minutos. Para detener la alarma, simplemente presione alguna tecla.
 - » Así se silenciará la alarma y se visualizará la hora actual.

Cancelación de la alarma

- Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para cancelar la alarma.
- Presione y mantenga la tecla **■** hasta que visualice **"00:00"**.



 Así se visualizará la alarma. Si están configurados tanto el tiempo de alarma como el de cocción, se visualizará el de menor duración.

Cambiar el tono de alarma

- Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.
- Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas **+** / **-**.
- En breve se activa el tono configurado.
 - » El tono de alarma escogido aparece en la pantalla como **"b-01"**, **"b-02"** o **"b-03"**.

Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ya está configurada:


1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.
2. Configure la hora del día con las teclas **+** / **-**.
3. En breve se activa la hora configurada.

Modo ahorro


Es posible ahorrar energía con el modo ahorro mientras cocina, configurando la hora de cocción en el horno.

Este modo completa la cocción con la temperatura interna del horno apagando los calentadores antes de que el tiempo de cocción finalice.

Configuración del modo ahorro

1. Pulse  hasta que el símbolo **eco** aparezca en la pantalla.
 - » La pantalla mostrará el mensaje **"OFF"** (APAGADO).
2. Habilite el modo ahorro pulsando la tecla **+**.
 - » Una vez que se activa el modo ahorro, se visualiza en la pantalla el mensaje **"On"** (Encendido), y el símbolo eco permanece iluminado.

Deshabilitar el modo ahorro

1. Pulse  hasta que el símbolo **eco** aparezca en la pantalla.
 - » La pantalla mostrará el mensaje **"On"** (Encendido).
2. Deshabilite el modo ahorro pulsando la tecla **-**.
 - » Aparecerá el mensaje **"Off"** (Apagado) una vez que se desactive el modo eco.

Configuración del brillo de pantalla


1. Pulse  hasta que los mensajes **d-01**, **d-02** o **d-03** aparezcan en la pantalla para ajustar el brillo.
2. Fije el brillo deseado con las teclas **+** / **-**.
 - » En breve se activa el tiempo configurado.

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 lb).



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

Horneado y asado

Plato	Número del nivel de cocción	Modos de funcionamiento (ver p. 21)	Posición de la rejilla	Temperatura (°F)	Tiempo de cocción (aprox. en min)
Pasteles en bandeja*	Un nivel		4	350	25... 30
Pasteles en molde*	Un nivel		2	355	40... 50
Pasteles en papel para cocinar*	Un nivel		3	350	25... 30
	2 niveles		1 - 5	350	30... 40
	3 niveles		1 - 3 - 5	360	45... 55
Pastel esponjoso*	Un nivel		3	390	5... 10
	2 niveles		1 - 5	350	20... 30
Galletas*	Un nivel		3	350	25... 30
	2 niveles		1 - 5	350 - 375	30... 40
	3 niveles		1 - 3 - 5	350	35... 45
Masas dulces*	Un nivel		2	390	30... 40
	2 niveles		1 - 5	390	45... 55
	3 niveles		1 - 3 - 5	390	55... 65
Masas rellenas*	Un nivel		2	390	25... 35
	2 niveles		1 - 5	390	35... 45
	3 niveles		1 - 3 - 5	375	45... 55
Levadura*	Un nivel		2	390	35... 45
	2 niveles		1 - 3	375	35... 45
Lasaña*	Un nivel		2 - 3	390	30... 40
Pizza*	Un nivel		2	390... 430	15... 20
Filete de res (entero) / Asado	Un nivel		3	25 min. máx., después 355... 375	100... 120
Pata de cordero (guisado)	Un nivel		3	25 min. máx., después 355... 375	70... 90
Pollo asado	Un nivel		3	15 min. máx., después 355... 375	55... 65
	Un nivel		2	15 min. máx., después 355... 375	55... 65
Pavo (5,5 kg)	Un nivel		2	25 min. máx., después 355... 375	150... 210
	Un nivel		2	25 min. máx., después 355... 375	150... 210
Pescado	Un nivel		2	390	20... 30
	Un nivel		3	390	20... 30

Quando cocine con 2 bandejas al mismo tiempo, ubique la bandeja más profunda en el estante superior y la otra, en el estante inferior.

* Se sugiere realizar precalentamiento para todas las comidas.

(**) En aquellas cocciones que requieran precalentamiento, precaliente el horno al inicio del proceso de cocción hasta que la lámpara del termostato se apague.

Consejos para hornear tortas

- Si la torta está demasiado seca, aumente la temperatura 50 °F (10 °C) y reduzca el tiempo de cocción.
- Si la torta está húmeda, use menos líquido o baje la temperatura 50 °F (10 °C).
- Si la torta está demasiado oscura arriba, colóquela en un estante más abajo, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Si se cocina bien en el interior pero queda pegajosa en el exterior, use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para hornear pasteles

- Si el pastel está demasiado seco, aumente la temperatura 50 °F (10 °C) y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las capas de la masa con una salsa hecha con una mezcla de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si el pastel tarda mucho en hornearse, asegúrese de que el espesor del pastel que preparó no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior del pastel se dora, pero la parte inferior no se está cocinando, asegúrese de que la cantidad de salsa que usó para el pastel no sea demasiada en la parte inferior de este. Intente esparcir la salsa de forma pareja entre y sobre las capas del pastel para que se dore de forma pareja.



Cocine el pastel de acuerdo con el modo y la temperatura dados en la tabla de cocción. Si la parte inferior todavía no está lo suficientemente dorada, colóquelo sobre el estante inferior la próxima vez.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado, cocínelo en un recipiente con tapa en vez de una bandeja. Los recipientes cerrados preservan los jugos del plato.
- Si el plato de vegetales no se cocina, hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

Cómo operar la parrilla



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



ADVERTENCIA

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! Mantenga a los niños alejados del producto.

Cierre la puerta del horno durante la cocción.

Encienda la parrilla de asados

1. Fije la perilla de función en el símbolo de parrillada.
 2. Fije la temperatura de la parrilla.
 3. Precaliente durante aproximadamente 5 minutos si es necesario.
- » La luz del termostato está encendida.

Apague la parrilla

1. Ponga las perillas de función y del termostato en la posición de apagado (posición superior).

Alimentos	Posición de la rejilla	Tiempo de cocción a la parrilla (aprox.)
Pescado	4...5	20...25 min. *
Pollo rebanado	4...5	25...35 min.
Chuletas de cordero	4...5	20...25 min.
Filete asado	4...5	25...30 min. *
Chuletas de ternera	4...5	25...30 min. *
Pan tostado	4	1...2 min.

* según el espesor

5 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

¡Riesgo de descarga eléctrica!

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



PELIGRO:

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.



IMPORTANTE:

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

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

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



IMPORTANTE:

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

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



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

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

No use limpiadores abrasivos fuertes ni espátulas de metal afiladas de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.



ADVERTENCIA:

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

Limpieza del panel de control

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



IMPORTANTE:

¡Daño del panel de control!

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

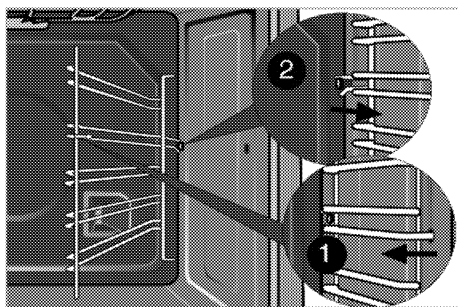
Limpieza del horno

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

No permita que la grasa o el aceite se acumule en la base del horno, ni en los accesorios del horno.

Para limpiar la pared lateral

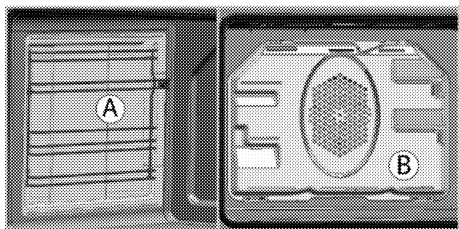
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral jalándola en dirección opuesta de la pared lateral.
2. Retire la rejilla lateral por completo jalándola hacia usted.



Paredes catalíticas

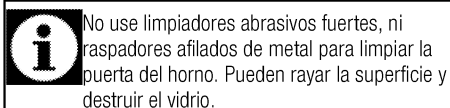
(Esta característica es opcional. Puede no existir en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) o las paredes posteriores (B) de su producto estén recubiertas con esmalte catalítico. Las paredes catalíticas tienen un color mate claro y una superficie porosa. Las paredes catalíticas del horno no se deben limpiar. La superficie porosa de las paredes se limpian automáticamente al absorber y convertir la grasa salpicada (vapor y dióxido de carbono).



Limpieza de la puerta del horno

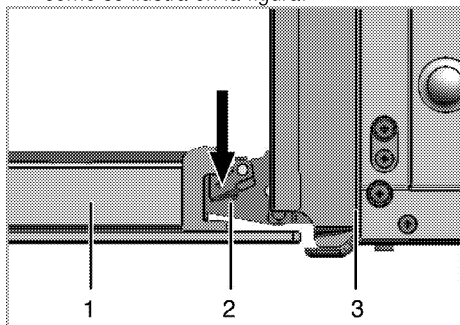
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño seco.



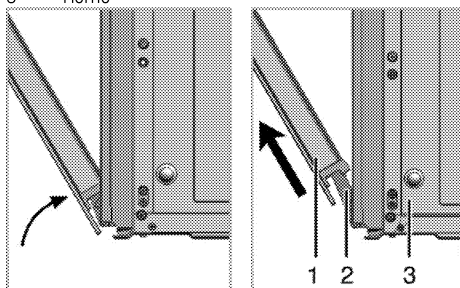
No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y destruir el vidrio.

Para sacar la puerta del horno.

1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra los broches donde se alojan las bisagras (2) en los lados izquierdo y derecho de la puerta frontal, presionándolos hacia abajo como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



3. Mueva la puerta frontal hasta la mitad.

4. Retire la puerta frontal jalándola hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



Los pasos realizados durante el proceso de extracción se deben realizar en orden inverso para volver a instalar la puerta. No olvide cerrar los broches donde se alojan las bisagras cuando instale la puerta.

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!



Las lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno.

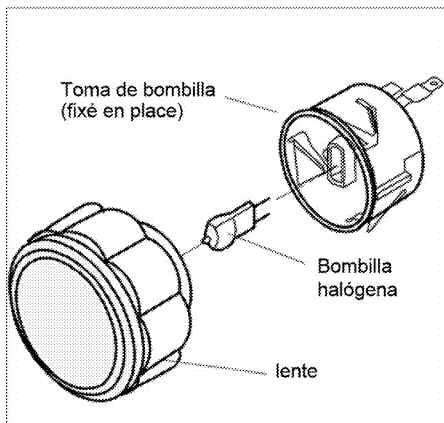
Las lentes sirven para proteger la bombilla de que no se rompa.

Las lentes están hechas de vidrio. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa. Los vidrios rotos puede causar una lesión.



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

Cada horno está equipado con una luz halógena ubicada en la pared posterior del horno. 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 conjunto de iluminación consiste de una lente extraíble, una bombilla y un receptáculo de acople que está fijado en su lugar. El reemplazo de la bombilla de luz se considera un mantenimiento de rutina.

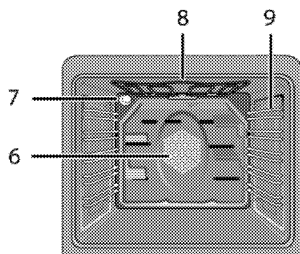
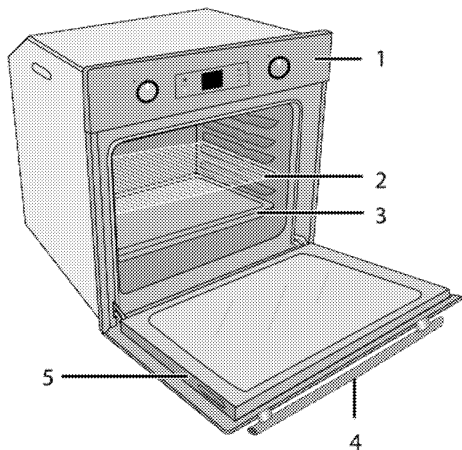


Para reemplazar una bombilla:

1. Lea las advertencias de esta página.
2. Apague la energía en la alimentación principal (fusible o caja de disyuntores).
4. Desenrosque la lámpara del horno y sustitúyala por una nueva.
5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas del horno.

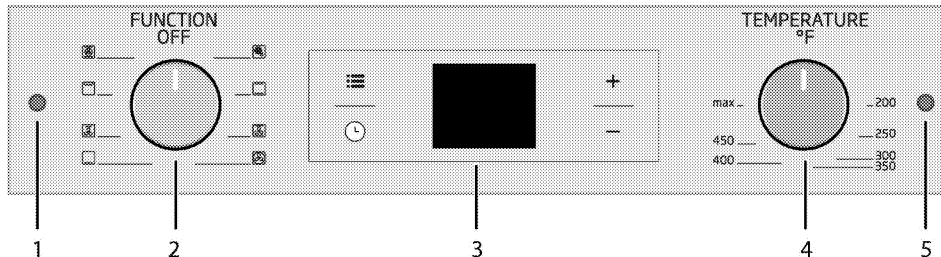
6 Información general

Generalidades



- 1 Panel de control
- 2 Parrilla de horno
- 3 Bandeja
- 4 Asa
- 5 Puerta

- 6 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 7 Lámpara
- 8 Elemento calentador superior
- 9 Posiciones del estante



- 1 Lámpara de poder
- 2 Perilla de función
- 3 Temporizador digital

- 4 Perilla del termostato
- 5 Luz del termostato

Especificaciones técnicas

GENERALIDADES	
Dimensiones exteriores (altura/ancho/profundidad)	595 mm (23 in 27/64) /594 mm(23 in 25/64) /567 mm (22 in 24/64)
Voltaje / frecuencia	120/240 V~60 Hz
Potencia eléctrica total	2,5 kW
Protección de fusible	Min. 20 A
Tipo de cable /sección transversal	BC-SIL 4X15 AWG
Longitud del cable	min 3 (0,91 m) máx. 6 ft (1,80 m)
Horno principal	Horno multifunción
Parrilla	2,2 kW
Iluminación interior	15-25 W



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



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



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

Contenido del paquete

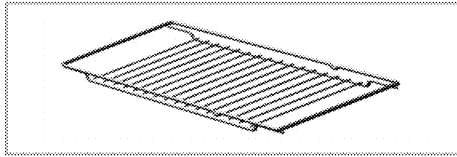


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

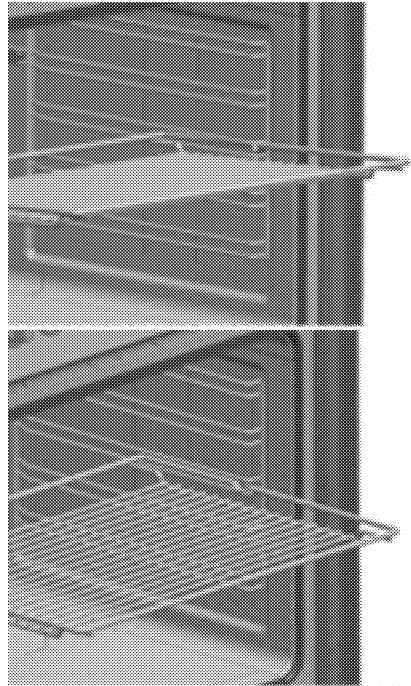
2. Parrilla de horno

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos en recipientes que se van a hornear, asar o cocinar en la posición de estante deseada.



3. Posicionamiento adecuado de la parrilla metálica en los estantes deslizantes

Es importante ubicar la parrilla o la bandeja de goteo correctamente en los estantes metálicos. Deslice la parrilla o la bandeja de goteo por completo entre los dos rieles y asegúrese de que esté estable antes de colocar un plato sobre ella. (Ver figura a continuación).



7 Solución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

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

La luz del horno no funciona.

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

El horno no calienta.

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

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

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



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

8 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO

Las garantías proporcionadas por Beko en estas declaraciones sólo se aplican a los aparatos Beko vendidos al comprador o propietario original en los EE.UU. (incluyendo Alaska, Hawai, 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 para una lista de distribuidores autorizados. Los productos comprados a través de distribuidores y mayoristas no autorizados no estarán cubiertos por la garantía del fabricante.

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

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

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

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

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

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

(Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor)

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

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

(Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor)

Descargos y exclusiones de las garantías:

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

debido a fallo en el producto y el trabajo de servicio no autorizado.

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

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

BEKO NO ASUME LA RESPONSABILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SERÁ ADECUADO PARA CUALQUIER FIN PARTICULAR PARA EL QUE PUEDA ESTAR COMPRANDO ESTE PRODUCTO, EXCEPTO QUE SE ESTABLEZCA LO CONTRARIO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA.

Beko no asume ninguna responsabilidad por daños incidentales o indirectos. Tales daños incluyen, entre otros, la pérdida de ganancias, pérdida de ahorros o ingresos, pérdida del uso de la cocina a gas o eléctrica o cualquier otro equipo asociado, costo de capital, costo del equipo 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 para usted.

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

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

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

CÓMO CONTACTAR CON BEKO

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

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO

Por favor, póngase en contacto con su distribuidor Beko o visite www.bekoappliances.com para el centro de servicio autorizado más cercano de Beko.

