



Estufa Eléctrica

Manual del usuario

IMPORTANTE

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



PRIR34450SS

ES

285.6000.63/R.AG/21.08.2020/3-3

7732187915

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

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



ADVERTENCIA:

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

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

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

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

Consulte las instrucciones de instalación.

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

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



ADVERTENCIA:

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

"Luego de la instalación agarre con cuidado la parte trasera del horno para asegurarse que el soporte antivuelco se está enganchando al pie trasero de la estufa."

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



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 específicamente se le recomiende en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio autorizado de fábrica.

Explicación de los símbolos

En este Manual del Usuario se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencia sobre situaciones peligrosas con respecto a la vida y a 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 transfiera el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos, incluyendo la fecha original de compra. La garantía no es válida si el producto se vende de segunda mano.
- En caso de que decida no usar más el aparato (o decida sustituir un modelo anterior), antes de desecharlo, se recomienda que 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. Retire la puerta del aparato antes de desecharlo, para evitar el riesgo de que los niños se queden atrapados.

TABLA DE CONTENIDOS:

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

Instrucciones de seguridad básicas	7
Seguridad para los niños	15
Seguridad al trabajar con electricidad	15
Uso indicado	16
Al momento de desecharlo	16
Material de empaque	16
Transporte futuro	17

2 Instalación **18**

Instalación y conexión	18
Conexión a la alimentación eléctrica principal	24

3 Preparación **29**

Consejos para ahorrar energía	29
Primera limpieza del aparato	29
Calentamiento inicial	29

4 Cómo usar la superficie de la estufa **31**

Información general sobre cocción	31
Uso de las placas de inducción	34
Para encender las zonas de cocción:	34

5 Cómo utilizar el horno **39**

Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla	39
Cómo usar el horno eléctrico	40
Tabla de tiempos de cocción	44
Cómo operar la parrilla	45

6 Mantenimiento y cuidados **47**

Información general	47
Limpieza de los quemadores/placas	47
Limpieza del panel de control	47
Limpieza del horno	47
Retiro la puerta del horno	49
Sustitución de la lámpara del horno	50

7 Información general **51**

Generalidades	51
Especificaciones técnicas	52
Contenidos del paquete	53

8 Solución de problemas **54**

9 Retirar el envoltorio **55**

10 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO **57**

1 Instrucciones de Seguridad - Leer antes de usar

Instrucciones de seguridad básicas

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

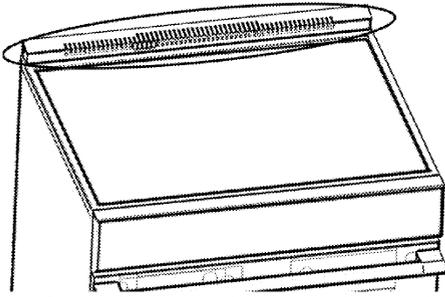
producto y producir una descarga eléctrica o un incendio.

- **⚠️ ADVERTENCIA:** Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, arcilla y otros utensilios barnizados son adecuados para utilizar en la estufa sin que se rompan, debido al cambio brusco de temperatura que se produce.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Las asas de los utensilios deben estar volteadas hacia adentro y no deben extenderse sobre las otras superficies de calentamiento adyacentes - Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables y derrames al golpear involuntariamente un utensilio, la asa del utensilio se debe colocar de forma que esté volteada hacia adentro y no se extienda sobre las superficies de calentamiento adyacentes.
- Este aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Ciertas partes que son accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.

- **⚠️ PRECAUCIÓN:** No use limpiadores abrasivos fuertes, ni espátulas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y llegar a 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:** El aparato se debe poner directamente sobre el piso. No se debe poner sobre una base o pedestal.

- **⚠️ ADVERTENCIA:** La parte trasera del horno se calienta cuando es utilizado. Asegúrese que la conexión eléctrica no entre en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Use únicamente el cable de conexión que se indica en "Especificaciones técnicas". En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado, para evitar riesgos.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Durante la auto-limpieza, las superficies pueden alcanzar temperaturas más elevadas que al usarlo normalmente. Mantenga alejados a los niños.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** No deposite objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la estufa puesto que estos pueden calentarse.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Utilice únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Precacuciones 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.
- Accidentalmente puede hacer girar las perillas con una parte de su cuerpo, por favor, asegúrese de no girar accidentalmente perillas que no están en uso.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Nunca cubra la parte superior de las rejillas con ningún tipo de tapa. Use solamente utensilios de cocina con diámetros recomendados. Asegúrese que la ventilación y salidas de humo del horno, que se muestran a continuación, no estén cerradas. De lo contrario

puede existir un riesgo de incendio.



- 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.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** No cocine si la superficie del mesón de la estufa está resquebrajada, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar por las grietas y crear un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.

- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor 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.
- 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.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** No almacene ni utilice materiales inflamables en un horno o cerca de la superficie de cocción, incluyendo papel, plástico, guantes protectores, lino, papel decorativo, cortinas, colgaduras, gasolina, otros líquidos o vapores inflamables.

- **⚠️ ADVERTENCIA:** "No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno: los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando se ven de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores, ni las superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo 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."
- 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 altas temperaturas y puede causar un incendio, ya que éste se enciende cuando entra en contacto con superficies calientes.
- No caliente contenedores de comida que estén cerrados. Podría acumularse presión y el recipiente podría romperse y causar una lesión.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden encenderse.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Almacenamiento dentro o sobre el aparato: los materiales inflamables no se deben almacenar dentro del horno, ni cerca de las superficies de calentamiento.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** No use el compartimiento del horno para actividades que no sean para cocinar, como por ejemplo, secar ropa o para almacenamiento. Use el compartimiento para propósitos de cocción solamente.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** No deje productos de papel, plásticos, alimentos enlatados o materiales

combustibles en el compartimiento. Se podrían incendiar.

-  **ADVERTENCIA: ¡Riesgo de incendio!**
No almacene material inflamable en el horno ni en el compartimiento de calentamiento.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
-  **ADVERTENCIA:** No use agua en los incendios provocados por grasas. Nunca levante una cacerola en llamas. Apague todos los controles de la estufa. Sofoque las llamas de una sartén sobre una superficie de calentamiento cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien o una manta ignífuga, un molde para hornear galletas o cualquier bandeja plana. Use un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.
Si hay un incendio en el horno durante la cocción, se puede extinguir por completo cerrando la puerta y apagando el horno o usando un extinguidor multiuso de químico seco o de tipo espuma.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el horno libre de acumulación de

grasa. La grasa en el horno puede encenderse.

-  **ADVERTENCIA:** No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
-  **ADVERTENCIA:** No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando éste no esté en uso.
- No deje ollas o cacerolas vacías en los quemadores encendidos. Estas se pueden dañar.
- No deje platos de aluminio o de plástico sobre la superficie del aparato, ya que ésta puede estar caliente. Estos tipos de platos tampoco se deben usar para guardar la comida.
- No ponga bandejas para hornear, platos o papel aluminio directamente sobre el fondo del horno. La acumulación de calor puede dañar el fondo del horno.
-  **ADVERTENCIA:** Luego de asar, siempre saque la bandeja del horno y límpiela. La grasa restante que queda en la bandeja del horno puede incendiarse la próxima vez que lo use.
- Revise que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.

- **⚠️ ADVERTENCIA:** Mantenga todas las ranuras de ventilación sin obstrucciones.
- Cuando se deba reparar la estufa, 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 partes más cercano a su área.
- La superficie posterior del horno se calienta cuando éste se usa. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie trasera, de lo contrario el cable principal se puede dañar. Asegúrese de no aprisionar el cable principal entre la puerta caliente del horno y la estructura del horno. No extienda el cable principal sobre la sección de cocción y las superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable se puede derretir y causar un incendio al producirse un corto circuito.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Use este aparato solamente para su uso previsto, descrito en este manual.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno o retirarlos de él.
- **⚠️ PRECAUCIÓN:** Siempre use solamente guantes acolchados secos o guantes resistentes al calor al colocar o sacar platos del horno. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Nunca cubra las ranuras, orificios o pasajes en el fondo del horno, ni cubra toda la rejilla con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El recubrimiento con papel de aluminio también puede atrapar calor, causando un riesgo de incendio.
- No use el horno sin el vidrio de la puerta o con el vidrio roto.
- **⚠️ ADVERTENCIA:** Los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las superficies interiores de un horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los ele-

mentos calentadores, ni las superficies interiores del horno hasta que tengan tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras, entre estas superficies están (identificación de las superficies, por ejemplo: las aberturas de ventilación del horno, las superficies cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno).

-  **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.
-  **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 calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable se puede de-

rretir y causar un incendio al producirse un corto circuito.

- Si la superficie se resquebraja, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- La presión de vapor que se acumula cuando se moja la superficie de la estufa o la parte inferior de la olla, pueden causar que la olla se mueva. Por lo tanto, asegúrese que la superficie del horno y la parte inferior de las ollas siempre estén secas.
- Después de usarlas, apague las superficies de calentamiento usando su respectivo control y no se confíe del detector de cacerolas.
- No deposite objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la estufa puesto que estos pueden calentarse.
- Las superficies de calentamiento están equipadas con tecnología de placas de «Inducción». Su superficie de inducción, que proporciona ahorro en tiempo y dinero, debe utilizarse con ollas adecuadas para la cocción por inducción; de lo contrario las placas de calentamiento por inducción no funcionarán. Véase. *Información general sobre cocción*, selección de las ollas.

- Debido a que las superficies de inducción crean un campo magnético, éstas pueden tener un impacto nocivo en gente que utiliza bombas de insulina o marcapasos.
- Revise que todos los controles de la estufa estén apagados después de usarla.
-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio autorizado para la instalación del aparato que va usar. Luego de este procedimiento, comienza el período de garantía.

Seguridad para los niños

- **ADVERTENCIA:** Pararse, inclinarse o sentarse en la puerta o compartimientos de esta estufa puede causar lesiones graves y también puede dañar 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. Los niños pequeños deben estar alejados.
- 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 del 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 del 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.

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 ali-

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

Uso indicado

-  **ADVERTENCIA:** Use este aparato solamente para su uso indicado, como se describe en este manual. NUNCA use este aparato para calentar la habitación. Hacerlo puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento

del aparato. Nunca use este aparato para almacenamiento.

- Este aparato no se debe usar para calentar los platos en el horno, colgar o secar toallas o trapos en las agarraderas, ni para calentar el cuarto.
- Todas las grietas en la pared de atrás y en el piso debajo del aparato se deben sellar.
- Este aparato no se debe usar en casas rodantes, ni vehículos de recreo.
-  **ADVERTENCIA:** No obstruya el flujo del aire de ventilación.
- El fabricante no se hace responsable por 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 poliuretano, 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.

Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas

de orientación que están impresas en la caja de cartón.

**IMPORTANTE:**

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

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

Si no tiene la caja original

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

2 Instalación

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

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

Instalación y conexión



IMPORTANTE:

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

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



PRECAUCIÓN:

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



AVISO

¡Daño del material!

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

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



AVISO

¡Daño del material!

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

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

Espacios y dimensiones

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

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



Notas importantes para el consumidor

Guarde este manual para referencia futura.

- Al usar cualquier horno que genera calor, hay ciertas precauciones de seguridad que 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.
- Para eliminar la necesidad de tender los brazos por encima del mesón, se debe evitar poner gabinetes de almacenamiento en el espacio sobre este.



Notas importantes para el instalador

Lea el manual antes de instalar el horno.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones vigentes.

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al usuario.

Asegúrese 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.

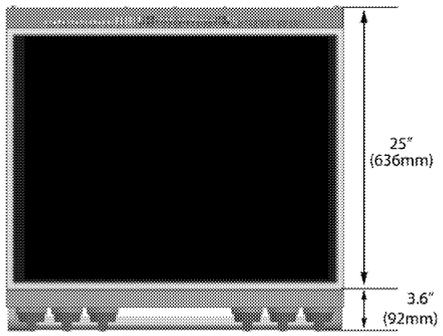
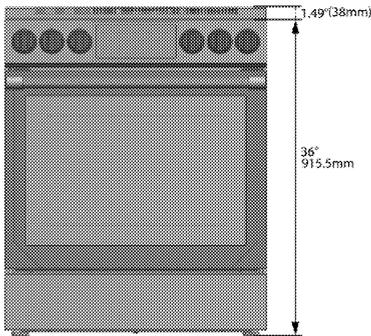
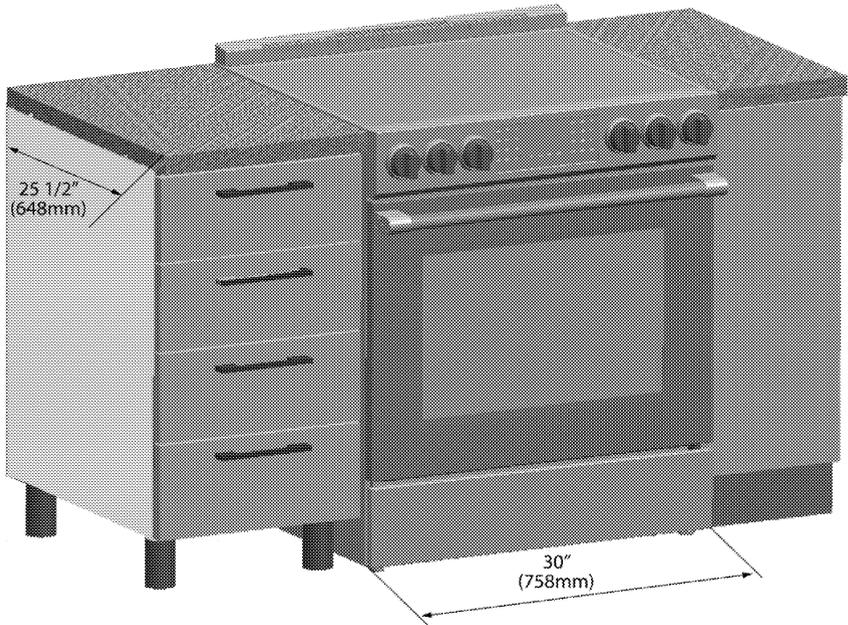
No instale la estufa sobre una alfombra a menos que coloque una almohadilla aislante o una hoja de madera chapada de 1/4 pulgadas (0,64 cm) de espesor entre la unidad y la alfombra.



ADVERTENCIA:

Todos los hornos pueden volcarse y causar lesiones.

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



Instrucciones de instalación del dispositivo de estabilidad antivuelco

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

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

3. Coloque el aparato en su lugar después de completar la instalación.
4. Comprobar si el aparato está bloqueado correctamente con el soporte levantando suavemente la parte trasera hacia adelante.

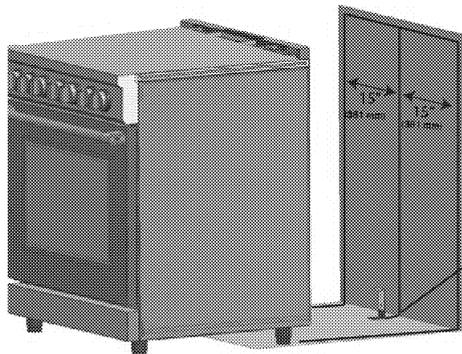
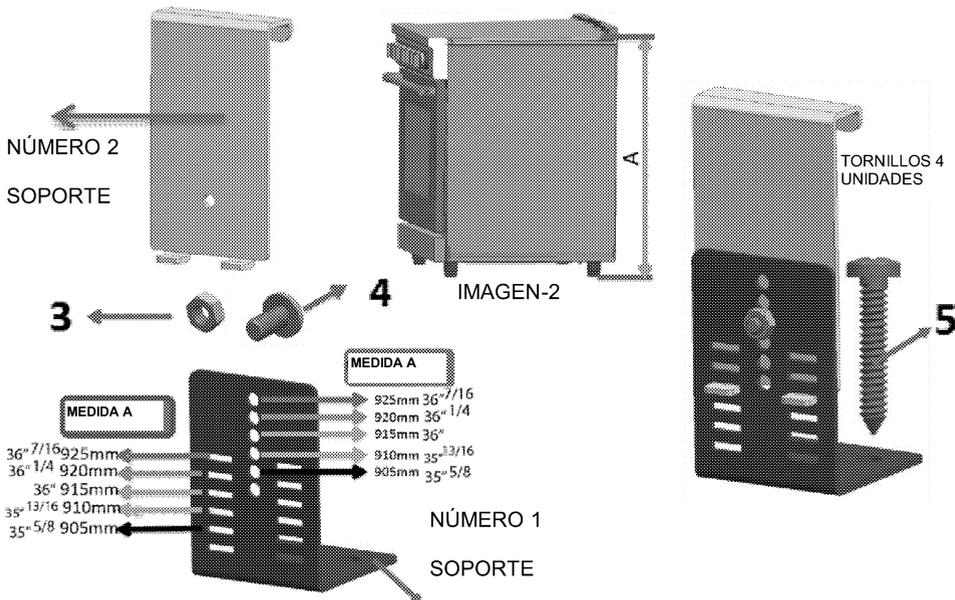
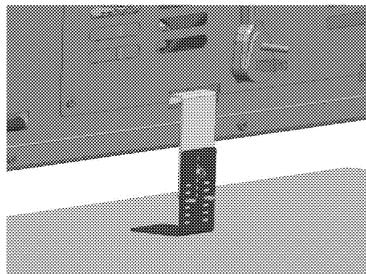
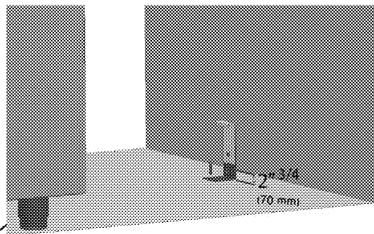
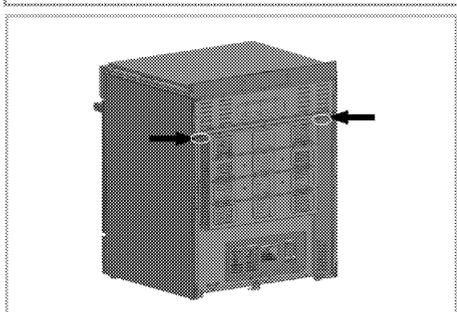
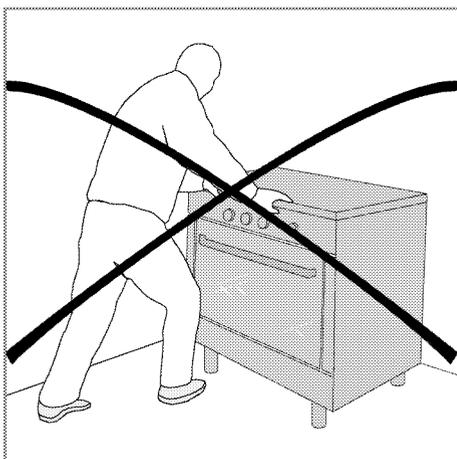
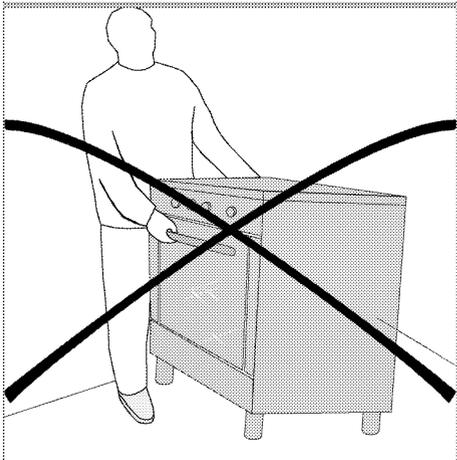
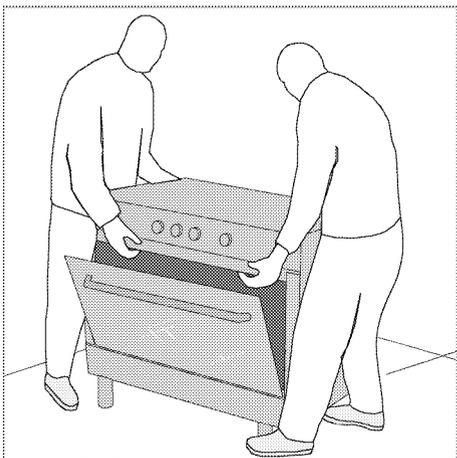


IMAGEN-1



Cómo mover el aparato

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



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



ADVERTENCIA: Riesgo de descarga eléctrica

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

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

La Ley de Ejecución de Aguas Potables y Tóxicos de California exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el Estado de California que producen cáncer, defectos de nacimiento, u otro daño reproductivo y exige que las empresas adviertan acerca de la exposición potencial a tales sustancias.



IMPORTANTE:

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

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

Conexión a la alimentación eléctrica principal



IMPORTANTE:

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



IMPORTANTE:

Este aparato debe tener una conexión a tierra!



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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

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

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

Proporcionar una conexión eléctrica

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

Requerimientos eléctricos

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

Cumpla con todos los códigos y disposiciones locales vigentes

Se requiere una alimentación eléctrica de una sola fase de 3 cables o 4 cables de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz CA en un circuito separado por fusibles en ambos lados de la línea

(cables rojo y negro). Se recomienda un disyuntor o fusible con temporizador. NO conecte el fusible al neutro (cable blanco).

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



IMPORTANTE:

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

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

Este horno debe tener una descarga a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional Estadounidense ANSI/NFPA N.º 70 en su última edición. La instalación debe ser realizada por un electricista con licencia.



ADVERTENCIA:

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

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

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

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



ADVERTENCIA:

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



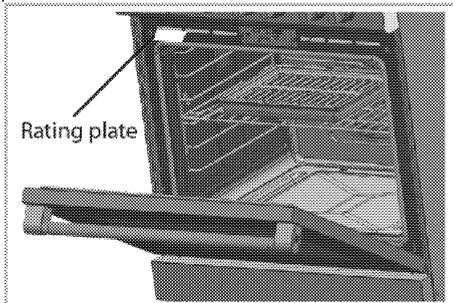
ADVERTENCIA:

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

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

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

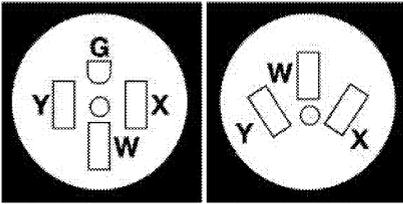
La placa de características se ve cuando la puerta está abierta.



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

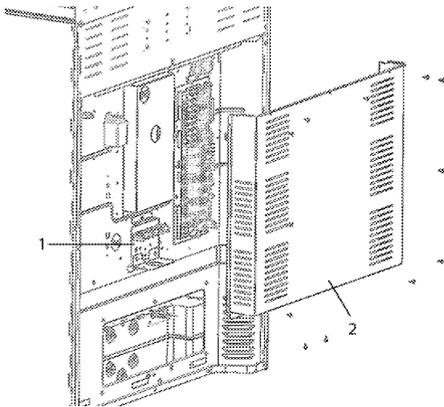
La Figura A ilustra un receptáculo de 4 cables requerido para la instalación en un circuito derivado nuevo (1996 NEC) en casas rodantes, vehículos de recreo o donde los códigos locales no permiten una descarga a tierra mediante el neutro.

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



A) Enchufe de pared de 4 cables B) Receptáculo de pared para 3 cables receptáculo (10-50R)

Acceso al bloque de terminales



- 1 Bloque de terminales
- 2 Cubierta

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

Conexiones eléctricas



ADVERTENCIA

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

- a- Desconecte el enlace del neutro;
- b- Use el terminal de conexión a tierra o el cable para realizar una descarga a tierra de la unidad; y
- c- Conecte el terminal neutro o cable al circuito derivado neutro de la forma usual (cuando el aparato se conecta mediante un conjunto de cables, use un cable de 4 conductores o un conducto para este fin). Consulte la figura 9.

•No use un cable de extensión.



IMPORTANTE:

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

Cable de alimentación

Instalación del alivio de tensión

Una correa de descarga a tierra está instalada en esta estufa, la cual conecta el terminal central del bloque terminal neutro al chasis de la estufa. La correa de descarga a tierra debe conectarse a la estufa por el centro, con el tornillo que está más abajo. Consulte la Figura 9. La correa de descarga a tierra no debe ser retirada salvo que los Códigos Nacionales, Estatales o Locales no permitan su uso.

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

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

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

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

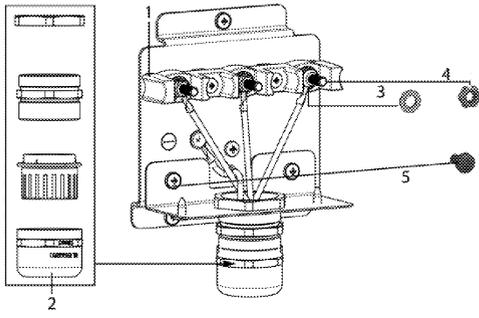
IMPORTANTE, NO AFLOJE las conexiones de tuercas instaladas de fábrica que aseguran el cableado de la estufa al bloque de terminales. Puede ocurrir una falla eléctrica o pérdida de la conexión eléctrica si se aflojan o retiran estas 3 tuercas.

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

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

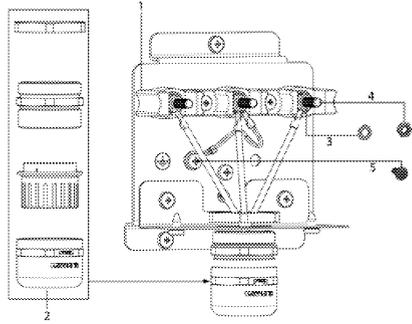
Nota: Los conectores de compresión de cables de campo no terminados deben ajustarse a aproximadamente 90 in./lbs.

Conexión de cuatro cables:

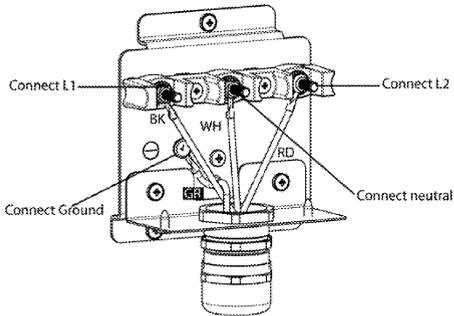


- 1 Bloque de terminales
- 2 Cable de alimentación/ placa de conducto
- 3 Arandela
- 4 Tuerca
- 5 Tornillo

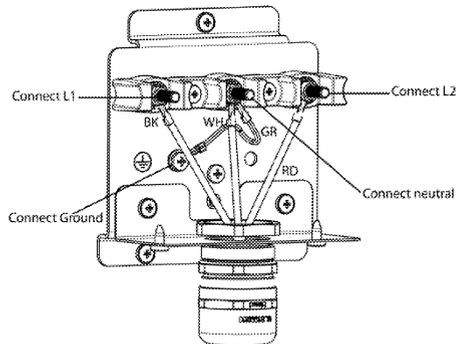
Conexión de tres cables:



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



- BK Negro
 WH Blanco
 RD Rojo
 GR Verde



- BK Negro
 WH Blanco
 RD Rojo
 GR Verde

3 Preparación

Consejos para ahorrar energía

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

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

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

Primera limpieza del aparato



IMPORTANTE:

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



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

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

Tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente.

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 pueden causar quemaduras!

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

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



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.

Horno eléctrico

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

Asado a la Parrilla

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

4 Cómo usar la superficie de la estufa

Información general sobre cocción



PELIGRO

¡Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado!

Cuando calienta aceite, no lo deje sin supervisión.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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

- Siempre coloque las cacerolas en el centro de sobre los quemadores. Al transferir las cacerolas desde un quemador a otro siempre levante las cacerolas no las deslice.
- Antes de freír alimentos, siempre secalos bien y colocarlos suavemente en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos se descongelen por completo antes de freírlos.
- No cubra el recipiente que usa para calentar aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos y sartenes en zonas de cocción que están encendidas. Estos se pueden dañar.

- Hacer funcionar una zona de cocción sin un recipiente o sartén sobre ella puede dañar el producto. Apague las zonas de cocción después de terminar de cocinar.
- Como la superficie de la estufa puede estar caliente, no coloque recipientes de plástico o aluminio sobre ella.
Si se llega a derretir algún recipiente de este material, limpie la superficie de la estufa inmediatamente.
Esos recipientes tampoco se deben usar para guardar la comida.
- Use solamente sartenes o recipientes con fondo plano.
- Coloque la cantidad adecuada de comida en los sartenes o cacerolas. Entonces, no tendrá que hacer una limpieza innecesaria al evitar que la comida se desborde.
No coloque las cubiertas de los sartenes o cacerolas en las zonas de cocción.
- Coloque las cacerolas de manera que estén centradas en la zona de cocción. Cuando desea mover la cacerola a otra zona de cocción, levántela y colóquela en la zona de cocción que desea en lugar de deslizarla.



ADVERTENCIA

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

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

Consejos para las superficies vitrocerámicas

- La superficie de cerámica es resistente al calor y no la afectan los grandes cambios de temperatura.
- No use la superficie de cerámica para poner objetos de forma permanente o como tabla de corte.



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Evite que se raye la cubierta de vidrio. El mesón de cocción puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos, otras joyas y remaches de la ropa.

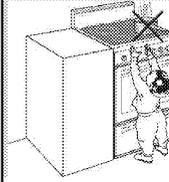


ADVERTENCIA

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



PELIGRO



Volcado de una cacerola

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

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



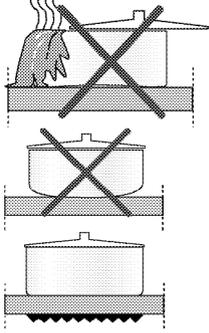
ADVERTENCIA

No guarde elementos que les interesen a los niños en gabinetes sobre el horno o en el protector trasero de un horno: los niños pueden treparse en el horno para alcanzar los elementos y se pueden lesionar gravemente.

Elección de las cacerolas

- La superficie de cerámica es resistente al calor y no la afectan los grandes cambios de temperatura.
- No use la superficie de cerámica para poner objetos de forma permanente o como tabla de corte.

- Use solamente cacerolas y sartenes con fondos maquinados. Los bordes filosos causan rayones en la superficie.



Los derrames pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar fuego.

No use recipientes que tengan fondos cóncavos o convexos.

Use solamente cacerolas y sartenes con fondos planos. Estas aseguran una buena transferencia del calor.

Para la estufas de inducción, use solamente recipientes apropiados para cocinar por inducción. Prueba de las cacerolas

Use los siguientes métodos para probar si su cacerola es compatible o no con una estufa de inducción.

1. Su cacerola es compatible si el fondo puede sostener un imán.
2. Su cacerola es compatible si "L" no titila cuando la coloca en la zona de cocción y enciende la estufa.

Puede usar cacerolas de acero, teflón o aluminio con fondo magnético especial que posea etiquetas indicando que el utensilio es compatible con la cocción por inducción. Los recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable que tengan fondos de aluminio no magnético no deberían usarse.

Sistema de enfoque para detección de las cacerolas

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El fondo del recipiente es reconocido por el sistema y solo esta área es calentada automáticamente. La cocción se detiene cuando el recipiente es retirado del área de cocción mientras se cocina. La zona de cocción y el símbolo "L" parpadean intermitentemente.

Uso seguro

No escoja niveles de calor altos cuando use una cacerola de teflón (antiadherente) con muy poco o nada de aceite.

No ponga artículos de metal como tenedores, cuchillos o tapas de cacerolas encima de la estufa, ya que se pueden calentar.

Al cocinar, nunca use papel de aluminio. Nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.



Si hay un horno debajo del mesón de la estufa y está en funcionamiento, los sensores de la estufa pueden disminuir el nivel de cocción o apagar el horno.



Cuando la superficie de cocción de la estufa está funcionando, mantenga alejados los artículos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cassettes.

Selección de la zona de cocción adecuada para la cacerola

Zona grande de cocción	Zona normal de cocción	Zona pequeña de cocción
26 cm / 11"	21 cm / 9"	14,5 cm / 6"
Zona grande de cocción <ul style="list-style-type: none"> • Se acomoda automáticamente a la cacerola. • Se distribuye la energía de manera ideal. • Proporciona una distribución de calor perfecta. Se usa para cocinar platos como crepes o pescados grandes con poca cocción o casi crudos. 	Zona normal de cocción <ul style="list-style-type: none"> • Se acomoda automáticamente a la cacerola. • Se distribuye la energía de manera ideal. • Proporciona una distribución de calor perfecta. Se usa para toda clase de cocción. 	Zona pequeña de cocción <ul style="list-style-type: none"> • Se usa para cocciones lentas (salsas, cremas) • Se usa para preparar pequeñas porciones o porciones basadas en el número de personas.

Uso de los quemadores/superficies de calentamiento



PELIGRO:

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

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



PELIGRO:

No utilice la superficie de vidrio si está resquebrajada. El agua puede entrar en las grietas y causar un corto circuito.



PELIGRO:

Si la superficie se daña en cualquier forma (por ej. grietas visibles) apague de inmediato el dispositivo para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
Si el mesón de la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.

Uso de las placas de inducción



PELIGRO

Vidrio roto
No deje que se caigan objetos sobre la superficie de calentamiento. Incluso los objetos pequeños (por ej. salero) pueden dañar la superficie de la estufa.
No use las superficies de cerámica con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un corto circuito.
Si la superficie se daña en cualquier forma (por ej. grietas visibles) apague de inmediato el dispositivo para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Para encender las zonas de cocción:

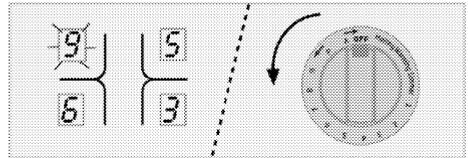


Los gráficos y las figuras son la propósitos informativos únicamente. Las pantallas de visualización y las funciones pueden variar de acuerdo al modelo de su estufa.

Para aumentar la potencia de una zona de cocción, se gira la perilla de control de la estufa en contra de las manecillas del reloj. Para reducir la

potencia de una zona de cocción, se debe girar la perilla de control de la estufa en el sentido de las manecillas del reloj.

El nivel actual de la potencia se muestra en la pantalla de visualización de la estufa.



Para apagar las zonas de cocción:

La perilla de control de la estufa se gira desde la posición de "OFF" para encender una zona de cocción y así mismo la perilla de control se gira hasta la posición "OFF" para apagar la zona de cocción.



Si todas las perillas están en la posición "OFF" de bloqueo la visualización en la pantalla desaparece después de unos momentos. Si se implementa un timbre, una señal sonará cuando se apague el control.

Niveles de cocción

Hay 10 niveles de cocción (niveles 1-9 y refuerzo(p)) en el panel de control de la estufa. Adicionalmente la estufa tiene 3 niveles diferentes de cocción: derretir, calentar y calentar a fuego lento.

Nivel	Símbolo	Temperatura (°F/°C)
Al derretir	el símbolo "☉" parpadea	107/42
Al calentar	el símbolo "☉☉" parpadea	158/70
Al calentar a fuego lento	el símbolo "☉☉☉" parpadea	201/94



Los niveles para derretir y calentar pueden ser definidos dependiendo de las variables. El nivel para calentar a fuego lento tiene un valor de temperatura fijo de 94°C (201°F).

Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en la pantalla de la zona de cocción indica que la superficie de calentamiento aún está caliente y puede utilizarse para conservar una pequeña cantidad de comida caliente. El símbolo desaparece cuando la zona de cocción desaparece o cuando se activa.



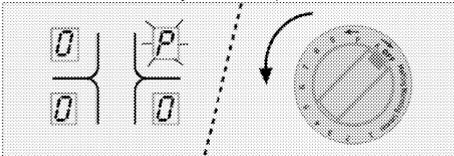
Cuando se corta la energía, el indicador de calor no se encenderá y no advierte al usuario que hay superficies de cocción todavía calientes.

Alta Potencia (Booster)

La función de refuerzo (Booster) se usa para facilitar la cocción. Todas las zonas señaladas con el símbolo "P" en la tabla de Especificaciones Técnicas están equipadas con la función Booster.

Para encender la función de Alta Potencia (Booster)

1. Presione y gire la perilla de control de la estufa que vaya a usar, en contra de las manecillas del reloj hasta la posición "P".



2. Gire la perilla de control de la estufa a la izquierda hasta su posición límite para activar la función de Alta Potencia (Booster "P"). Aparecerá una "P" en la pantalla de la zona de cocción que está usando.



La estufa pasará al nivel 9 después de varios minutos de forma automática (opcional).



No todas las cacerolas son idóneas para alcanzar la potencia total de refuerzo (booster) debido a sus características magnéticas y eléctricas.

Para apagar la función de Alta Potencia (Booster)

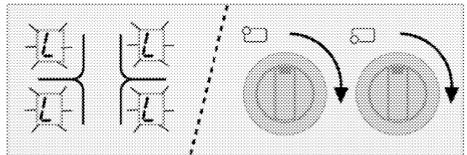
Gire la perilla de control de la estufa a la izquierda hasta su posición límite para apagar la función de Alta Potencia (Booster "P"). Aparecerá un "9" en la pantalla de la zona de cocción que se está usando.

Bloqueo de seguridad para niños.

Puede proteger la estufa usando el bloqueo para niños y así prevenir que los niños puedan cambiar las funciones de la estufa.

Activación del bloqueo para niños

1. Gire las dos primeras perillas de control de la estufa de la parte izquierda hasta la posición límite hacia la derecha y sosténgalas en esa posición por lo menos 2 segundos.
- » El Bloqueo de seguridad para niños se activará.



Si se presiona cualquier tecla cuando el bloqueo para niños está activo, aparecerá el símbolo "L" en los visualizadores de la zona de cocción.

Desactivación del bloqueo para niños

Gire las dos primeras perillas de control de la estufa de la parte izquierda hasta la posición límite hacia la derecha y sosténgalas en esa posición por lo menos 2 segundos.

El Bloqueo de seguridad para niños se desactivará.



Si la estufa se enciende o se apaga cuando se encuentra en esta función, el bloqueo para niños continuará estando activo.



Si cualquier perilla de control de la estufa se cambió a una posición diferente de "OFF", después de desbloquear la estufa, todas las perillas deben ser giradas nuevamente a la posición de "OFF".

Función de Calentamiento Rápido

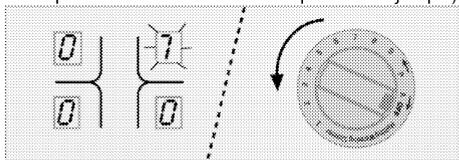
La función de Calentamiento rápido se usa para facilitar la cocción. Todas las zonas de cocción están equipadas con la función de Calentamiento rápido. Esta función puede utilizarse fijando el nivel de temperatura con anterioridad.

Para encender la Función de Calentamiento Rápido:

1. Gire la perilla de control de la estufa que vaya a usar, hasta la posición límite hacia la derecha y sosténgala en esa posición por lo menos 2 segundos.
» Aparecerá una "A" en la pantalla de la zona de cocción que está usando.



2. Gire la perilla de control de la estufa al contrario de las manecillas del reloj para fijar el nivel de calentamiento (supongamos que seleccionamos el nivel 7 para este ejemplo).



- » Aparecerá una "A" y un "7" en forma alternativa, en la pantalla de la zona de cocción que se está usando.



En los próximos 10 segundos se debe seleccionar un nivel válido de cocción.



Cuando se termina el tiempo de funcionamiento del Calentamiento rápido, la estufa continuará funcionando al nivel de temperatura fijado.

Para apagar la Función de Calentamiento Rápido

La perilla de control de la estufa se gira de la posición "Off" de bloqueo para apagar la función de Calentamiento rápido.

Tabla: Tiempos de Funcionamiento del Calentamiento Rápido

Nivel de Temperatura	Tiempos de Funcionamiento del Calentamiento Rápido - Segundo
0	0
Al derretir	-
Al calentar	-
Al calentar a fuego lento	-
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Para usar las zonas de cocción por inducción de una manera segura y eficiente

Principios de funcionamiento: La estufa de inducción calienta directamente el recipiente de cocción como una característica de sus principios de funcionamiento. Por lo tanto, tiene varias ventajas cuando se compara con otros tipos de estufas. Funciona más eficientemente y la superficie del mesón de la estufa no se calienta.

Las estufas de inducción están equipadas con sistemas de seguridad superiores que le proporcionarán un máximo nivel de seguridad al usarla.



Su estufa puede estar equipada con áreas de cocción por inducción con diámetros de 145 (6"), 210 (9") and 260(11") mm dependiendo del modelo. Con la característica de inducción, cada área de cocción detecta el recipiente colocado sobre ella. La energía aumenta solo donde el recipiente hace contacto con el área de cocción, logrando un consumo de energía mínimo.

Restricciones en los tiempos de funcionamiento

El control de la estufa está equipado con un límite de tiempo de funcionamiento. Cuando una o más de las zonas de cocción se dejan encendidas, ésta se desactivará automáticamente después de cierto periodo de tiempo (ver Tabla-1). Si hay un tempori-

zador asignado a una zona de cocción, el visualizador del temporizador también se apagará.

El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de temperatura seleccionado. El tiempo máximo de funcionamiento se aplicará a ese nivel de temperatura.

La zona de cocción puede reiniciarse por parte del usuario, después que esta se apaga, como se describe arriba.

Tabla-1: Límites en los tiempos de funcionamiento

Nivel de Temperatura	Límite de tiempo de funcionamiento - minutos
0	0
Al derretir	120
Al Calentar	120
Al calentar a fuego lento	120
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
Refuerzo (Booster)	10 (*)

(*) La estufa pasará al nivel 9 después de 10 minutos (opcional).

Protección contra sobrecalentamiento

Su estufa está equipada con sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. Se debe tener en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción que esté activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede descender. Sin embargo, esta condición no se puede ver en el indicador.
- Puede aparecer error E2.

Manejo de la potencia en la cocción

El manejo de la potencia en la cocción se maneja de manera independiente por el sistema de inducción. El nivel de cocción más reciente tiene prioridad. Si no es posible producir la potencia requerida en una zona de cocción, esta no se visualizará en la pantalla. La visualización en la pantalla cambia solamente cuando el nivel real

de cocción es alcanzado cuando se gira la perilla hacia la izquierda.

Ajuste preciso de la potencia

La estufa de inducción reacciona a los comandos inmediatamente como una característica de sus principios de funcionamiento. Cambia los ajustes de potencia muy rápidamente. De esta manera, puede prevenir que un recipiente de cocción (que contenga agua, leche, etc.) se rebose incluso si estaba a punto de derramarse.

Sonidos producidos por el funcionamiento

Algunos ruidos pueden presentarse en la estufa de inducción. Estos sonidos son normales y hacen parte de la cocción por inducción.

- Estos ruidos se destacan más a niveles de temperatura altos.
- La aleación de la cacerola puede causar ruido.
- En bajos niveles, puede escucharse un sonido normal de encendido/apagado debido a los principios de funcionamiento.
- Se puede escuchar un ruido si se calienta una cacerola vacía. Cuando ponga agua o alimentos en ella, este sonido se desvanecerá.
- Se puede oír el ruido del ventilador que enfría el sistema eléctrico.

Mensajes de error

Tabla-2: Códigos y fuentes de error

Causa del error	Indicador	Pantalla de visualización
Error de sobrecalentamiento	El símbolo "E2" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Estufa sobrecalentada	El símbolo "H" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Errores principales	El símbolo "E6" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Falla en el sensor	El símbolo "E9" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Uso permanentes de perillas	el símbolo "E" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Velocidad del ventilador incorrecta	El símbolo "E8" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Falla en componente	El símbolo "EA" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Recipiente no aplicable	El símbolo "E3" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
La zona de cocción no existe	El símbolo "E4" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica
Error en la tabla del filtro	El símbolo "E5" parpadea	La pantalla de la zona de cocción indica

	Para mayor información acerca de los mensajes de error que puedan aparecer en el panel de control táctil, ver Tabla-2
	Si la superficie del panel de control táctil es expuesto a vapor intenso, todo el sistema de control puede desactivarse y producir señal de error.
	Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil Se puede producir funcionamiento erróneo.

5 Cómo utilizar el horno

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.
El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

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

Consejos para asar

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

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

Consejos para cocinar a la parrilla

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

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



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

Solamente use los alimentos para asar que son adecuados para el calor 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.



ADVERTENCIA

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



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

Consejos para la cocción de verduras

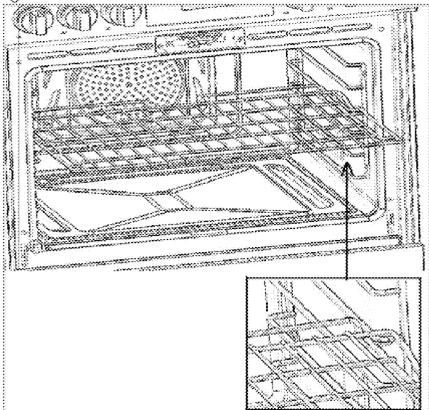
1. Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado,

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

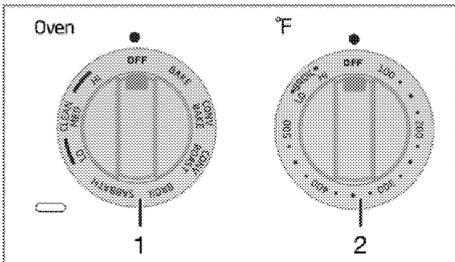
2. Si un plato de vegetales no se cocina,
» Hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

Posición de los estantes de cocción

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



Cómo usar el horno eléctrico



- 1 Perilla de función
- 2 Perilla del termostato

1. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.

2. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.

»El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calenta-

miento, lámpara de señal del horno permanece encendida.

Apague el horno eléctrico

1. Ponga los mandos de función y del termostato en la posición de apagado (posición superior).

Funciones de ayuda a la cocción

Horneado

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

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

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

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

Horneado por convección

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

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

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

Las tortas se organizan así: En la rejilla superior del horno se ponen las tortas hacia la parte atrás y en la rejilla inferior las tortas se ponen hacia la parte delantera. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1,5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.

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

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

Asado por convección

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

de convección. El modo de asado se puede utilizar para carnes, aves y grandes cantidades de alimentos asados.

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

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

Para un mejor rendimiento, utilice una bandeja y la rejilla (la bandeja de asar o una parrilla) bajo la carne o aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.

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

Asado a la Parrilla

La fuente de calor superior está encendida.

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

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

El modo parrilla tiene dos modos ajustables: bajo "LO" y alto "HI".

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

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

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

Sabbath (Reposo)

Solamente está encendido el calentador inferior.

Hornear comida en una sola rejilla con las bandejas

posicionadas en el centro del horno. Cocine los alimentos

con 1" (25 mm) y 1" ½" (38 mm) de espacio entre las cacerolas y las paredes del horno.

	El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 75 horas
--	--

	IMPORTANTE: Cuando se activa la función Sabbath, la luz se apaga. La luz no cambia si pulsa el botón cuando el modo Sabbath está desactivado.
--	---

	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 un envenenamiento de la comida o enfermedad.
--	---

	ADVERTENCIA: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno no cubra el fondo con ningún tipo de forro o lámina.
---	---

	ADVERTENCIA: El modo Sabbath solamente se debe utilizar los Días de Reposo y Días Festivos judíos.
---	--

	ADVERTENCIA: Algunas aves y mascotas son extremadamente sensibles a los humos que se generan durante el modo Sabbath. Lleve siempre las aves a otra estancia cerrada y bien ventilada. Por su salud, mantenga también la cocina bien ventilada durante el modo Sabbath.
---	---

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

	En el día del Sabbath la puerta del horno puede abrirse solamente una vez para sacar toda la comida y después esta se cierra de nuevo. En los días de fiesta, la puerta del horno se puede abrir/cerrar en cualquier momento con la frecuencia deseada.
---	---

Funcionamiento de los botones iluminados

	Si el producto tiene botones iluminados, el funcionamiento de estos se detalla a continuación
---	---

Primero opere

1. Todos los mandos (botones de control de gas, el mando de función y la perilla de control de temperatura) se iluminan con color azul durante aproximadamente 3 segundos.
2. Todos los mandos se iluminan en rojo durante aproximadamente 3 segundos cuando las iluminaciones azules se apagan.
3. Todos los mandos continúan iluminándose aproximadamente unos 6 segundos si no hay botones girados.

Perillas de control de la placa

4. Los mandos de control la placa se iluminan en rojo cuando se pulsan y se giran. Otros botones, excepto los que se han volteado, se iluminan en azul durante 30 segundos aproximadamente y se apagan después de 30 segundos
5. la cuarta operación se repite cuando se gira cada botón de la placa
6. Otros botones, excepto los que se han volteado, se iluminan en azul durante 30 segundos aproximadamente cuando se abre la puerta del horno.
7. Otros botones, excepto los que se han volteado, se iluminan en azul durante 30 segundos aproximadamente cuando se cierra la puerta.

Mandos de selección de función y temperatura

8. Los botones de función y temperatura que no se han volteado, se iluminan en azul durante 30 segundos aproximadamente cuando se abre la puerta del horno.
9. Los botones de función y temperatura que no se han volteado, se iluminan en azul durante 30 segundos aproximadamente cuando se abre la puerta del horno
10. Los mandos de control siempre se iluminan en rojo cuando se pulsan y se giran. Los mandos de control se iluminan en azul durante 30 segundos aproximadamente
11. El botón de control de la temperatura siempre se ilumina en rojo si el botón de función se gira.
12. El botón de control de la temperatura se ilumina en azul durante 30 segundos aproximadamente si el botón de control de función no se gira.

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

	Funcionamiento
1	Primer calentamiento
1.1	Todos los botones (gas, función y botones de temperatura) se iluminarán en azul durante 3 segundos durante el primer calentamiento.
1.2	Cuando se apaguen las luces azules, todos los botones se volverán rojos durante 3 segundos
1.3	Si no se voltea ningún botón, las luces de todos estos botones se apagarán después de 10 segundos.
2	Botón de la placa
2.1	Si se voltea el botón de la placa, el botón correspondiente se volverá rojo. Otros botones se encenderán en color azul durante 30 segundos y luego se apagarán.
2.2	Cada vez que un botón de la placa se voltee, se repetirá el paso 2.1 (Aunque la zona de cocción esté inactiva, todas las zonas de cocción se encenderán en color azul durante 30 segundos y luego se apagarán)
2.3	Cada vez que se abra la puerta, el botón de la placa no se volverá azul durante 30 segundos. Lo mismo pasa cuando se cierra la puerta.
4	Mandos de selección de función y temperatura
4.1	Cada vez que se abra la puerta, los controles de función y temperatura que no se volteen se volverán azules durante 30 segundos. Lo mismo pasa cuando se cierra la puerta.
4.2	Si se gira el mando de función, se ilumina en rojo (de forma permanente). Cuando se apague el botón de función, se encenderá en color azul durante 30 segundos y luego se apagará.
4.3	El botón de temperatura se volverá rojo cuando se gire junto con el botón de función.
4.3	Cuando el botón de función no se gire, se volverá azul durante 30 segundos y luego se apagará independientemente de la condición de la temperatura del botón.
5	Bullnose
5.1	Si se gira el mando, se ilumina en rojo (de forma permanente). Si no, se apagará.

Tabla de tiempos de cocción



El primer estante del horno es el estante inferior.



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

Horneado y asado

Alimento	Modo de cocción	Temperatura del horno (°F/°C)	Número de rejillas	Posición de la rejilla	Tiempo (min.)	Tamaño y Tipo de Bandeja	Explicación
Torta esponjosa	Horneado	350/175	Única	3	20-30	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Los pasteles se posicionan en el medio del horno. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1.5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.
Torta esponjosa	Horneado por convección	350/175	Múltiple	2&4	30-40	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Las tortas se organizan así: En la rejilla superior del horno se ponen las tortas hacia la parte delantera y en la rejilla inferior las tortas se ponen en la parte atrás. Hornee alimentos con 1 "(25 mm) a 1.5" de espacio (38 mm) entre las cacerolas y las paredes del horno.
Pan (con levadura*)	Horneado	400/205	Única	3	30-40	Bandeja de horneado	-
Pan (con levadura*)	Horneado por convección	400/205	Única	3	25-35	Bandeja de horneado	-
Hojaldre	Horneado por convección	375/190	Múltiple	2&4	15-25	Moldes para galletas	Las tortas se organizan así: En la rejilla superior del horno se ponen las tortas hacia la parte delantera y en la rejilla inferior las tortas se ponen en la parte atrás. Hornear alimentos con 1 "(25 mm) a 1.5" (38 mm) de espacio entre las paredes del horno.
Pizza fresca, delgada	Horneado	425/220	Única	2	8-15	Bandeja para pizza o bandeja para horneado	-
Pizza fresca, gruesa	Horneado	425/220	Única	2	12-20	Bandeja para pizza o bandeja para horneado	-
Pizza congelada, gruesa	Horneado	425/220	Única	2	10-15	Bandeja para pizza o bandeja para horneado	-
Pollo, entero (4-4.5 lbs.)	Asado por convección	375/190	Única	2	120-140	Molde para dorar o bandeja para asar	Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Pavo, entero, sin relleno (18-20 lbs.)	Asado por convección	325/160	Única	1	150-180	Molde para dorar	Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo. Recubrir la superficie superior del pavo para evitar que se dore demasiado en los últimos 30 minutos de la cocción, si es necesario.

Sociomillo, sin hueso (4-4,5 lbs.)	Asado por convección	325/160	Única	3	90-120	Parrilla para asado	La temperatura interna es 145°F (62 °C) (cocción medio cruda), 160°F (71 °C) (cocción media)
Pan tostado	Parrilla	Alta	Única	5	2-2:30	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
Muslo de pollo (2-2,5 lbs)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 16-20 Lado 2: 8-12	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador. Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Muslo de pollo (2-2,5 lbs)	Parrilla	Med	Única	4	Lado 1: 20-24 Lado 2: 14-16	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador. Temperatura interna mínima 180°F (82 °C) en el muslo.
Carne molida (0,3"-0,5" gruesa, 6 hamburguesas)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 5-7 Lado 2: 3-5	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
Hamburguesa congelada (0,3"-0,5" gruesa, 6 hamburguesas)	Parrilla	Alta	Única	4	Lado 1: 7-10 Lado 2: 2-4	Parrilla para asado	Sítue la bandeja de asar en el centro con respecto al calentador.
*Levadura	Horneado	100/40	Única	3	30-40	Tazón o cacerola con tapa	
**Se sugiere realizar precalentamiento para todas las comidas. Se sugiere llevar a cabo de 5-6 minutos de precalentamiento para todos los alimentos que se vana a asar a la parrilla.							

Cómo operar la parrilla

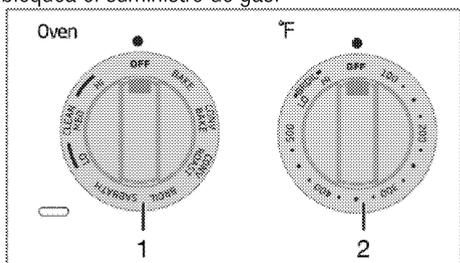


ADVERTENCIA

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

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

La parrilla se opera con el botón de función y de termostato. En la posición de apagado (arriba) se bloquea el suministro de gas.



- 1 Parrilla de función
- 2 Parrilla del termostato

Encienda la parrilla

1. Mantenga pulsado el mando de función y gire **a la derecha** hacia parrillado.
2. Mantenga pulsado el botón del termostato y gire **hacia la derecha** hacia el nivel «ALTO (HI)» o «BAJO (LO)» en «Parrilla».
3. El quemador se encenderá después de 30-75 segundos.



PRECAUCIÓN:

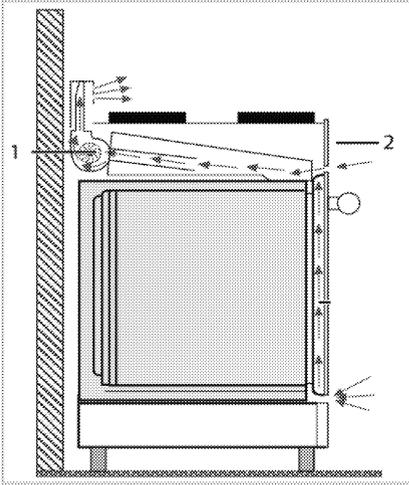
Cuando la perilla del termostato se gira hacia «Parrilla-Alto» o «Parrilla-Bajo», las funciones dejarán de funcionar, excepto «Asar» y «Auto-limpieza».

Apague la parrilla

1. Ponga los mandos de función y del termostato en la posición de apagado (posición superior).

Para el equipo con un ventilador de enfriamiento

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



- 1 Motor del ventilador
- 2 Puerta frontal



IMPORTANTE:

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

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

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



PELIGRO:

¡Riesgo de descarga eléctrica!

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



PELIGRO:

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.



IMPORTANTE:

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

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

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



IMPORTANTE:

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

- ¡No use materiales de limpieza abrasivos!



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

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

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



ADVERTENCIA:

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

Limpieza de los quemadores/placas

Placas cerámicas

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

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

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

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

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



ADVERTENCIA:

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

Limpieza del panel de control

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



IMPORTANTE:

¡Daño del panel de control!
No retire las perillas de control para limpiar el panel de control.

Limpieza del horno

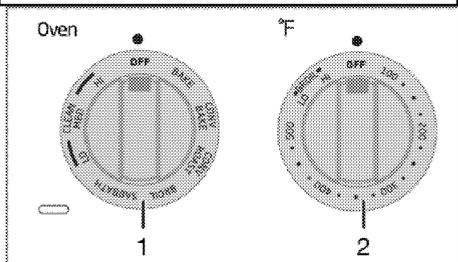
No se requiere un limpiador de horno ni otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras todavía está cálido.

**ADVERTENCIA:**

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

La función pirolítica (auto-limpieza)**ADVERTENCIA:**

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



- 1 Perilla de función
- 2 Perilla del termostato

**PELIGRO:**

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

El horno dispone de un sistema de auto-limpieza pirolítica. El horno se calienta hasta alcanzar aproximadamente (790 °F) 421°C, con lo cual la suciedad existente queda reducida a cenizas. Es posible que se genere una densa humareda, Por lo cual la estancia deberá estar bien ventilada. La pirólisis o auto-limpieza debería llevarse a cabo aproximadamente cada diez usos del horno. La auto-limpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar de acuerdo al nivel de suciedad.

Bajo (LO): se tarda 3 horas.

Medio (MED): se tarda 4 horas.

Alto (HI): se tarda 5 Horas.

1. Retire todos los accesorios del horno.

2. Antes del ciclo de auto-limpieza, elimine la suciedad de las superficies exterior e interior del horno con un paño húmedo.

**ADVERTENCIA:**

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

**ADVERTENCIA:**

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

**ADVERTENCIA:**

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

**ADVERTENCIA:**

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

3. Mantenga presionada la perilla y gírela hacia la **derecha** para seleccionar el nivel de "Limpieza (Clean)" deseado. (LO, MED o HI). Está duración no puede cambiarse.

**ADVERTENCIA:**

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

4. Durante el ciclo de auto-limpieza, la puerta del horno no puede abrirse. La puerta permanece bloqueada durante unos momentos

una vez finalizada la función auto-limpieza. No fuerce el cierre de la puerta jalando la manija, hasta que el horno se enfríe.

5. Tras un ciclo de limpieza, retire los depósitos de suciedad con agua con un chorro de vinagre añadido.

i Durante el ciclo de auto-limpieza, se cortará el flujo eléctrico a los quemadores. La cerradura de la puerta se abrirá automáticamente después de girar el mando de funciones y el termostato a la posición de apagado. Cuando el horno se enfríe, se activará el flujo eléctrico a los quemadores.

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

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

Limpieza de la puerta del horno

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

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

Retiro la puerta del horno.

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

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

La puerta del horno es pesada y sus partes son frágiles. Use ambas manos para retirar la puerta. La puerta frontal es de vidrio. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa.

Agarre sólo los lados de la puerta del horno. No la tome por la manija ya que puede esta puede balancearse en su mano

y causarle daño o lesiones.

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

Para evitar lesiones causadas por la bisagra al cerrarse violentamente asegúrese de que ambas palancas están firmemente en su lugar

antes de retirar la puerta. Además, no fuerce la puerta para abrirla o cerrarla, la bisagra podría estar dañada y esto podría producir lesiones.

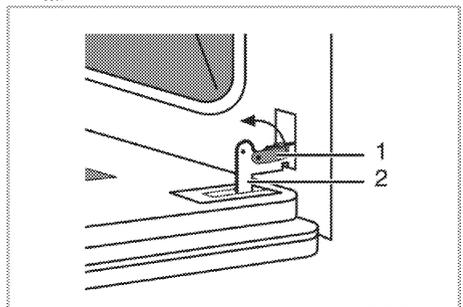
No retire la puerta con objetos afilados o puntiagudos,

ya que podría romper el vidrio. Colóquela sobre una superficie

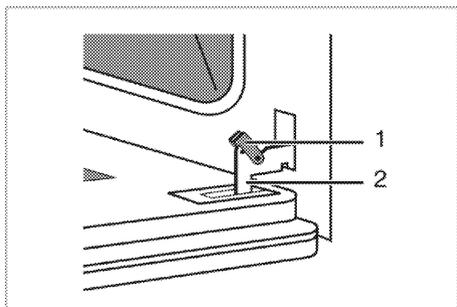
plana, lisa y posicónela de modo que la puerta no se salga.

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

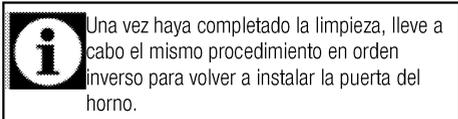
1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Presione hacia atrás las abrazaderas de las bisagras ubicadas a ambos lados de la puerta.



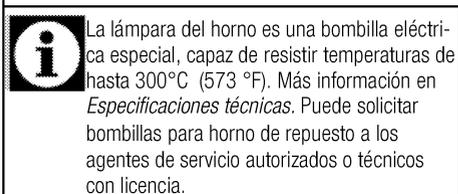
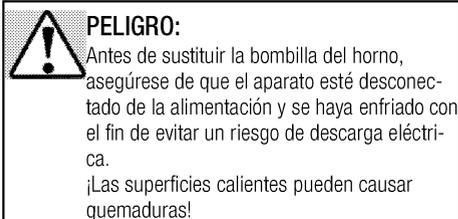
- 1 Abrazadera de bisagra
- 2 Bisagra



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



Sustitución de la lámpara del horno

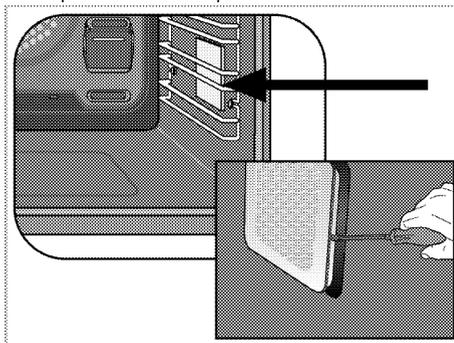


Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

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

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

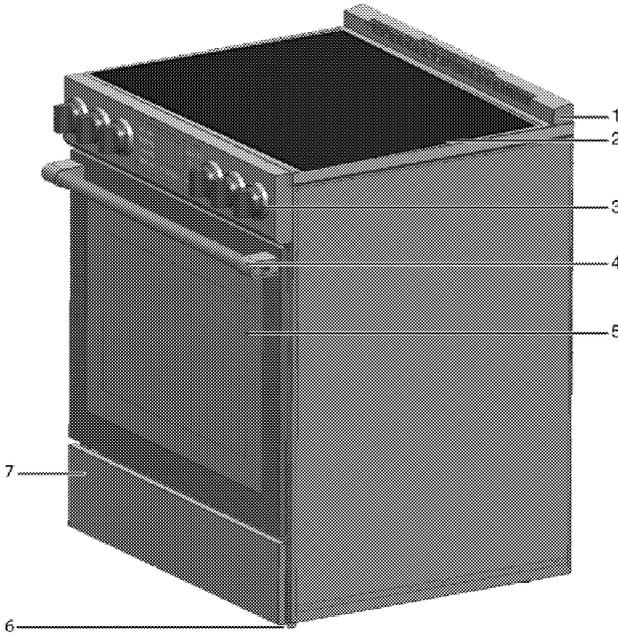
1. Apague la energía en la alimentación principal (su fusible o caja de disyuntores).
2. Retire las parrillas del horno de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*.



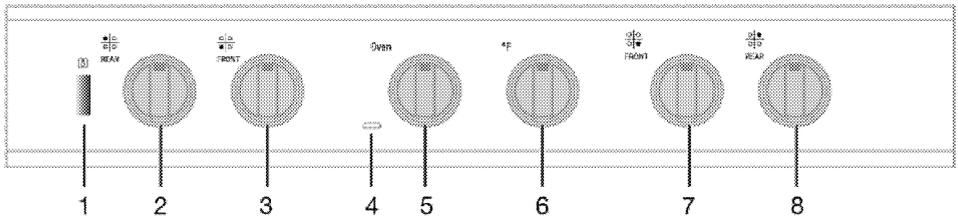
3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Desenrosque la lámpara del horno y sustítuyala por una nueva.
5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas del horno.

7 Información general

Generalidades



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



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Botón de luz del horno | 5 | Perilla de función |
| 2 | Placa de inducción para cocinar posterior izquierda | 6 | Perilla del termostato |
| 3 | Placa de inducción para cocinar frontal izquierda | 7 | Placa de inducción para cocinar frontal derecha |
| 4 | Lámpara de señal del horno | 8 | Placa de inducción para cocinar posterior derecha |

Especificaciones técnicas

GENERALES	
Dimensiones exteriores (altura/ancho/profundidad)	36 x 29 ^{13/16} x 29 ^{1/8} pulgadas (914x757x739 mm)
Voltaje / frecuencia	220- 240V~60Hz 2AC~N
Potencia eléctrica total	11 kW
Protección del fusible	Mín. 40 A
Tipo de cable /sección transversal	SRDT 8/3 + 10/1 AWG
Longitud del cable	máx. 6 pies
Quemadores	
Posterior izquierdo	Placa de inducción para cocinar
Tamaño	6 pulgadas (145 mm)
Potencia	1400/2200 W
Frontal izquierda	Placa de inducción para cocinar
Tamaño	9 pulgadas (210 mm)
Potencia	2300/3700 W
Frontal derecha	Placa de inducción para cocinar
Tamaño	6 pulgadas (145 mm)
Potencia	1400/2200 W
Posterior derecha	Placa de inducción para cocinar
Tamaño	11 pulgadas (260 mm)
Potencia	2600/3700 W
Horno principal	
Horneado	2240 W
Parrilla	3320 W
Asado por convección	3670 W
* Las potencias son para 230 V 2AC ~ N	



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



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



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

Contenidos del paquete



ADVERTENCIA:

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



PRECAUCIÓN:

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

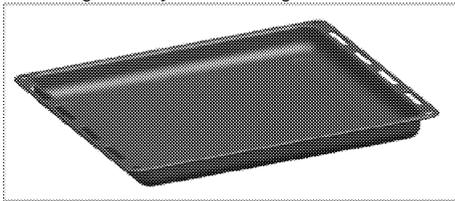


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

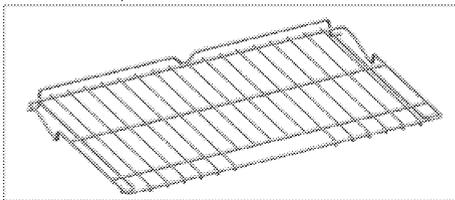
2. Bandeja del horno

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



3. Parrilla de horno

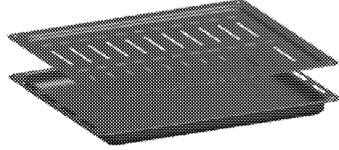
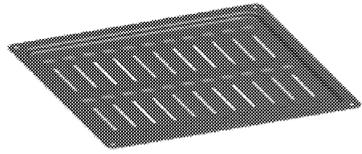
Se utiliza para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



4. Bandeja para asados a la parrilla

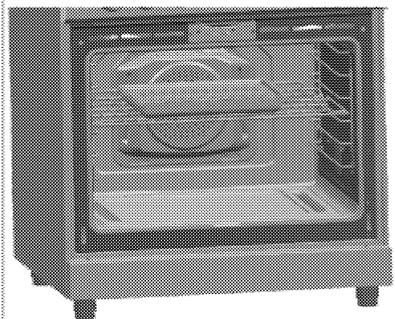
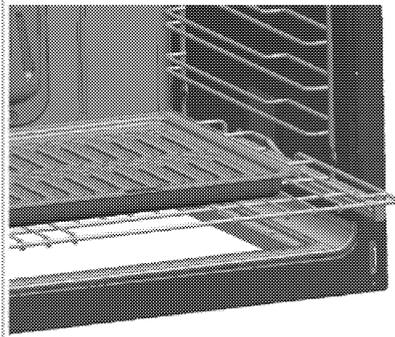
Se coloca dentro del compartimiento de la bandeja con el fin de recoger la grasa que

gotea al asar a la parrilla con el fin de mantener limpio el horno.



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

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



8 Solución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

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

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

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

El aparato no funciona.

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

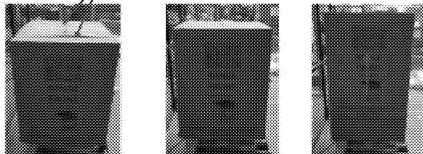
- Se ha producido un corte de energía anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el aparato y vuélvalo a encender.*



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.

9 Retirar el envoltorio

1 Cinta

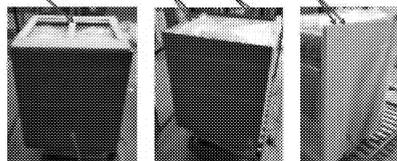


4



Retire la bolsa de nylon del producto.

2 Marco superior



MDF trasero

MDF delantero Bolsa de nylon

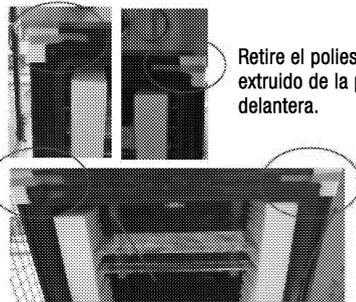
A: Soporte de madera 18x40
Retire el bastidor MDF superior, trasero y delantero.

3



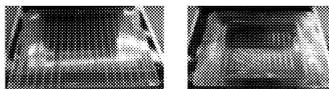
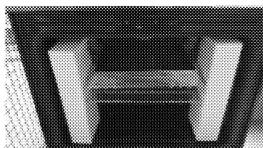
Retire la espuma de poliestireno y las cintas azules.

5



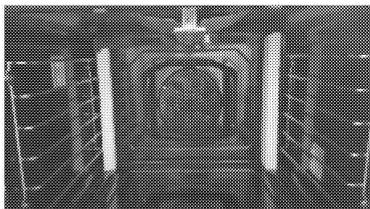
Retire el poliestireno extruido de la puerta delantera.

6



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

7



Retire el poliestireno extruido de protección en la parte posterior.

8



Retire bandeja superior y cintas azules en

9

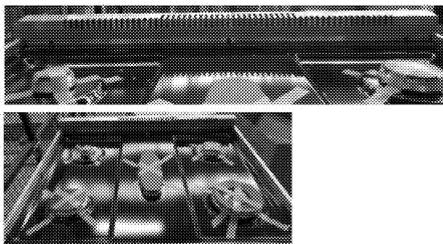


Retire la cinta azul en los bordes de la parrilla elenco.

10



11

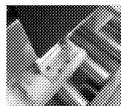


Retire las cintas azules que fijan el Splash-back y las tapas de quemadores.

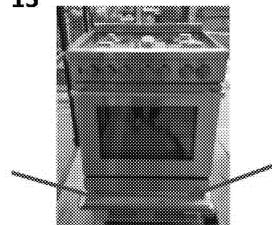
12



- Retire los 3 tornillos en cada uno de los 4 soportes en L.
- Retire el quemador de conexión trasera mediante la eliminación de 6 tornillos de la paleta y 3 tornillos en el producto y sacar el producto.



13



Tome el producto de la paleta sosteniéndola desde su parte inferior después de separarlo de la paleta. Coloque el producto a la ubicación deseada.

Retire la espuma de poliestireno en la

10 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO

Las garantías proporcionadas por Beko en estas declaraciones sólo se aplican a los aparatos Beko vendidos al comprador o propietario original en los EE.UU. (incluyendo Alaska, Hawaii, 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.

