



Horno empotrado

Manual del usuario

IMPORTANTE

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



WOS30100SS-WOS30200CF

ES

285.6001.22/R.AJ/23.09.2020/3-3
7735687907-7735687912

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA: Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato. Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.



IMPORTANTE:

Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal. No está aprobado para el uso en exteriores u otros usos no domésticos (incluyendo buques de mar o aire). Vea la Declaración de Garantía Limitada. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

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

Explicación de los símbolos

A lo largo de este manual de usuario se utilizan los siguientes símbolos:}



Información importante o consejos útiles sobre el uso.



Advertencia para situaciones de riesgo con respecto a la vida y la propiedad.



Advertencia para una descarga eléctrica.



Advertencia por riesgo de incendio.



Advertencia para las superficies calientes.

PELIGRO indica una situación peligrosa que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría resultar en muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría producir una lesión leve o moderada.

AVISO se utiliza para abordar las prácticas no relacionadas con las lesiones físicas.

 **Por favor, lea estas instrucciones antes de la instalación o de usar el aparato.**

Estimado cliente,

Nos gustaría que obtuviera el mejor rendimiento con su aparato que ha sido fabricado en instalaciones modernas y pasado por estrictos procedimientos de control de calidad.

Por lo tanto, le aconsejamos que lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizar el aparato y que lo guarde para futuras referencias. Si entrega el aparato a otra persona, entregue también el manual de usuario. Este manual del usuario le ayudará a utilizar el aparato de forma rápida y segura.



IMPORTANTE:

Guarde estas instrucciones para uso de los inspectores eléctricos locales.



IMPORTANTE:

Este aparato sólo puede ser utilizado en las habitaciones que incorporan un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funciona correctamente y que su mantenimiento se realiza con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse a una distancia máxima de 6,5 pies del aparato.

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

- En el momento de la entrega, compruebe que el aparato no esté dañado. Si observa algún daño durante el transporte, póngase en contacto con su punto de venta inmediatamente y no conecte ni utilice el aparato.
- Antes de conectar y comenzar a utilizar el aparato, lea este manual y todos los documentos adjuntos. Tenga en cuenta especialmente las instrucciones de seguridad.
- Guarde todos los documentos para poder consultar la información más adelante.
Por favor, guarde su recibo para cualquier reparación que pueda ser necesaria bajo garantía.
- Cuando pase el aparato a otra persona, por favor proporcione todos los documentos con él, incluyendo la fecha original de compra. (La garantía no se transmite si la unidad se vende).
- Si decide no utilizar más este aparato (o decide sustituirlo por un modelo más antiguo), antes de deshacerse de él, se recomienda dejarlo inoperativo de manera adecuada, de acuerdo con las normas de protección de la salud y del medio ambiente, asegurándose en particular de que todas las piezas potencialmente peligrosas sean inofensivas, especialmente en relación con los niños que podrían jugar con los aparatos antiguos.

**1 Instrucciones de seguridad - Leer
antes de usar 6**

Instrucciones básicas de seguridad	6
Seguridad para los niños	10
Seguridad al trabajar con electricidad.....	11
Uso previsto.....	11
Desecho	12
Material de embalaje.....	12
Futuro transporte	12

2 Instalación 13

Antes de la instalación.....	13
------------------------------	----

3 Preparación 20

Consejos para ahorrar energía	20
Uso inicial.....	20
Ajuste de la hora.....	20
Primera limpieza del aparato.....	20
Calentamiento inicial	21

4 Cómo operar el horno 22

Información general sobre el horneado, el asado y el asado a la parrilla.....	22
Cómo usar el horno eléctrico	22
Cómo manejar la unidad de control del horno	31

5 Mantenimiento y cuidado 36

Información general.....	36
Limpiar el panel de control.....	36
Limpieza del horno	36
Quitar la puerta del horno	37
Reemplazar la bombilla del horno.....	38

6 Información general 39

Visión de conjunto	39
Especificaciones técnicas	39
Contenido del paquete.....	40

7 Solución de problemas 41**8 GARANTÍA DE PRODUCTOS
RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO
42**

1 Instrucciones de seguridad - Leer antes de usar



Instrucciones básicas de seguridad

- El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones técnicas para mejorar la calidad del aparato sin previo aviso. Las imágenes incluidas en este manual son sólo para fines esquemáticos y pueden no coincidir exactamente con su aparato. Los valores indicados en las marcas del aparato o en otros documentos impresos suministrados con el aparato se obtienen en condiciones de laboratorio según las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso del aparato y las condiciones ambientales.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso del aparato.
- Debe vigilarse a los niños a fin de asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Instalación adecuada - Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico cualificado
- Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en personas calificadas de manera similar.
-  **ADVERTENCIA:** Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Mantenimiento del usuario - No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico cualificado.
- Use ropa adecuada - las prendas sueltas o colgadas nunca deben ser palabra mientras se usa el aparato.
- Tengan cuidado al abrir la puerta, dejen escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
-  **PRECAUCIÓN:** Colocación de las rejillas del horno -coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si la rejilla debe ser movida mientras el horno está caliente, no deje que el porta-moldes entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
-  **PRECAUCIÓN:** Utilice sólo calderos secos: los húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el bateador toque los elementos calefactores calientes.

No utilice una toalla u otra ropa voluminosa.

- No calentar recipientes de comida sin abrir. La presión podría acumularse y el contenedor podría reventar, causando una lesión.
- Mantenga los conductos de ventilación del horno despejados.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables junto al aparato, ya que los lados se calientan durante el uso.
- No coloque bandejas de hornear, platos o papel de aluminio directamente en el fondo del horno. La acumulación de calor podría dañar el fondo del horno.
-  **PRECAUCIÓN:** No utilice papel de aluminio para forrar las bandejas de goteo o cualquier otra parte del horno, excepto en los casos descritos en este manual. El papel de aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo que provoca daños en el aparato y un riesgo de choque o incendio.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstrucciones.
- El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por el uso incorrecto o impropio del aparato.
- No utilice el horno con el cristal de la puerta delantera retirado o roto.
-  **ADVERTENCIA:** No use agua en los incendios de grasa.

Si se produce un incendio en el horno durante la cocción, se debe sofocar el fuego cerrando la puerta del horno y apagándolo o utilizando un extintor de incendios multiuso de tipo químico seco o de espuma.

-  **ADVERTENCIA:** La superficie trasera del horno se calienta cuando se utiliza. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie posterior, de lo contrario el cable de la red eléctrica puede resultar dañado. No deje que el cable de corriente quede atrapado entre la puerta y el marco del horno caliente. No pase el cable de corriente por la sección de cocción caliente. De lo contrario, el aislamiento de los cables puede fundirse y provocar un incendio como resultado de un cortocircuito.
- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras usa el aparato. Tenga cuidado al alcanzar los artículos almacenados en los armarios sobre el horno. El material inflamable puede encenderse si entra en contacto con las superficies de los hornos o los elementos calefactores y puede causar quemaduras graves.
- Tirar de la rejilla hasta el tope es muy conveniente para levantar alimentos pesados. También es una precaución contra las quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
-  **ADVERTENCIA:** No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalienta, puede incendiarse.

-  **ADVERTENCIA:** Almacenamiento en o sobre el aparato - Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de unidades de superficie.
-  **ADVERTENCIA:** No deje aparatos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no se utilicen.
-  **ADVERTENCIA:** Después de asar, siempre saque cualquier bandeja de asar del horno y límpiela. La grasa sobrante de una sartén de asar puede incendiarse la próxima vez que se use la sartén.
- Compruebe que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.
-  **ADVERTENCIA: "No toque los elementos calefactores o las superficies interiores del horno** - Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las superficies interiores de la cavidad del horno, las puertas del horno y la ventana".
-  **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños lejos del horno.
-  **PRECAUCIÓN:** No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
-  **ADVERTENCIA:** Los niños a partir de los 8 años, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, así como las personas que carecen de experiencia y conocimientos, podrán utilizar este aparato siempre y cuando se les vigile e instruya sobre su uso en condiciones de seguridad, y que comprendan los peligros que entraña su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento sin estar vigilados por parte de un adulto.
-  **ADVERTENCIA:** Durante el funcionamiento del aparato, éste y sus partes accesibles se calientan. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse

lejos menos que sean supervisados continuamente.

-  **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente el cable de conexión especificado en las "Especificaciones técnicas". Si el cable de corriente está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o en su agente de servicio o en personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
-  **ADVERTENCIA:** Durante la autolimpieza, las superficies pueden calentarse más que con el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
-  **PRECAUCIÓN:** Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
-  **PRECAUCIÓN:** Tengan cuidado al abrir la puerta, dejen escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.
- No calentar recipientes de comida cerrados y tarros de cristal. La presión que puede acumularse en el frasco puede hacer que éste revente.
-  **ADVERTENCIA:** Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.
-  **ADVERTENCIA:** Para evitar daños permanentes en el acabado

del fondo del horno, no forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

-  **PRECAUCIÓN:** Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente. Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia adentro y no extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto involuntario con el utensilio, el asa de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia el interior y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.
-  **PRECAUCIÓN:** No almacene ni utilice materiales inflamables en el horno, incluyendo papel, plástico, soportes de ollas, ropa de cama, revestimientos de paredes, cortinas, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca lo use cuando el juicio o la coordinación se vean afectados por el uso de alcohol y/o drogas.
- No utilice el aparato si está defectuoso o presenta algún daño visible.
- No realice ninguna reparación o modificación en el aparato. Sin embargo, puede remediar algunos

fallos de funcionamiento; véase Solución de problemas.

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio, ya que se incendia al entrar en contacto con superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.
-  **ADVERTENCIA:** Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede encenderse.
- Para realizar el mantenimiento de la zona de cocción sólo se pueden utilizar piezas de recambio autorizadas. Las piezas de repuesto están disponibles en los distribuidores de piezas autorizados por la fábrica. Póngase en contacto con el distribuidor de piezas más cercano en su área.
-  **ADVERTENCIA:** Utilice este aparato para el fin previsto, tal como se describe en este manual de instrucciones.
-  **PRECAUCIÓN:** Use siempre guantes resistentes al calor cuando ponga o saque los platos del horno.
-  **PRECAUCIÓN:** Use siempre sólo agarraderas secas o guantes resistentes al calor cuando ponga o saque los platos del horno. No deje que el bateador toque los elementos calefactores calientes.

-  **ADVERTENCIA:** Evite rayar o golpear las puertas de cristal, las encimeras de las cocinas o los paneles de control. Si lo hace, puede romper el vidrio. No cocinar sobre un aparato con cristales rotos. Pueden producirse choques, incendios o cortes.
-  **IMPORTANTE:** Llame al servicio técnico autorizado para la instalación del aparato que se va a utilizar. Después de este procedimiento, se iniciará el período de garantía.

Seguridad para los niños

- **ADVERTENCIA:** Pisar, inclinarse o sentarse en la puerta o en los cajones de esta gama puede provocar lesiones graves y también causar daños en la gama. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del campo de tiro. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede hacer que el alcance se incline, resultando en serias quemaduras u otras lesiones.
- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza la parrilla. Mantenga a los niños lejos del horno.
- Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque o deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie hasta

que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran (identificación de áreas) por ejemplo, la cocina y las superficies frente a la cocina.

-  **ADVERTENCIA:** No guarde artículos de interés para los niños en los armarios que estén por encima del campo de tiro o en la parte trasera de un campo de tiro. Los niños que se suben a la cordillera para alcanzar objetos pueden resultar gravemente heridos.
- Los materiales de embalaje serán peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales.
- No deje a los niños solos - los niños no deben ser dejados solos o desatendidos en el área donde se está usando el aparato. Nunca se debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.

Seguridad al trabajar con electricidad

-  **ADVERTENCIA:** Antes de la instalación, apague la corriente en el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden producirse lesiones personales o la muerte por descarga eléctrica si la cocina no es instalada por un instalador o electricista cualificado.

- Cualquier adición, cambio o conversión que se requiera para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de la aplicación debe ser hecha por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe la gama o desconecte la corriente del panel de distribución doméstica quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Cualquier trabajo en equipos e instalaciones eléctricas sólo puede ser realizado por personas calificadas y autorizadas.
- En caso de que se produzca algún daño, apague el aparato y desconéctelo del suministro principal quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que el valor de los fusibles sea el correcto.
- No maneje el aparato descalzo.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados.
- No empapar los elementos calefactores extraíbles. Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado sólo para fines de cocina doméstica. No está diseñado para ningún otro uso, como la calefacción de habitaciones o el secado de toallas y paños de cocina. El uso comercial anulará la garantía.

- Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato deben ser selladas.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en casas móviles, vehículos de recreo.
-  **ADVERTENCIA:** No obstruir el flujo de aire de ventilación.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso indebido o los errores de manipulación.
- El aparato puede utilizarse para descongelar, hornear, asar y asar alimentos.

Desecho

Material de embalaje



PELIGRO:

¡Riesgo de asfixia por los materiales de embalaje!

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

El material de embalaje y sujeciones de transporte están hechos de materiales que no son dañinos para el medio ambiente. Por favor, deshágase de todas las partes del embalaje de acuerdo con las normas ambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.



PRECAUCIÓN:

Si el aparato se entrega a alguien para uso personal o se entrega a alguien para uso de segunda mano, el manual de usuario, las etiquetas del aparato, otros documentos relacionados, las piezas de montaje, etc. deben entregarse junto con el aparato.

Futuro transporte

No realice operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato sin haberlo desconectado previamente de la red eléctrica.



NOTICE:

No coloque otros objetos sobre el aparato. El aparato debe transportarse en posición vertical.

Almacene la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de guía que están impresas en la caja.



IMPORTANTE:

Verifique el aspecto general de su equipo identificando posibles daños durante el transporte.

Para evitar que el estante de alambre y la bandeja del interior del horno dañen la puerta del horno, coloque una tira de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pega con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no tiene la caja original

Envuelva el aparato en papel de burbujas o en un cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva para evitar que se dañe durante el transporte.

2 Instalación



IMPORTANTE:

El aparato sólo debe ser instalado por electricistas debidamente cualificados.

- La preparación de la ubicación y la instalación eléctrica del aparato es responsabilidad del cliente.
- El aparato debe instalarse de acuerdo con todas las normativas eléctricas locales.
- Antes de la instalación, compruebe visualmente si el aparato tiene algún defecto. Si es así, no lo haga instalar.
- Los aparatos dañados causan riesgos para su seguridad.

Antes de la instalación

El aparato está destinado a ser instalado en armarios de cocina comerciales. Se debe dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes y muebles de la cocina. Ver imagen (valores en mm).

- Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos.
- Si hay un cajón debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.
- Los siguientes dibujos de instalación son representativos y pueden no coincidir exactamente con su electrodoméstico
- La garantía del aparato será válida después de una instalación adecuada. El fabricante no será responsable de ningún peligro o daño de una instalación o uso inadecuado.
- No tire del horno en el suelo durante el transporte para evitar daños en la superficie del suelo. Lleve siempre su aparato con dos o más personas.
- Retire todos los materiales de envío dentro o fuera del horno.
- Retire todos los equipos dentro del horno, incluyendo los documentos impresos.



Notas importantes para el consumidor

Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

- Como cuando se utiliza cualquier rango de generación de calor, hay ciertas precauciones de seguridad que debe seguir. Estas se enumeran en la parte delantera de este manual. Léalas y sígalas con atención.
- Asegúrese de que su cocina sea instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.



Notas importantes para el instalador

Lea el manual antes de instalar la cocina.

Observe todos los códigos y ordenanzas de gobierno.

Asegúrese de dejar estas instrucciones al consumidor.

Asegúrese de que su cocina sea instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio calificado.



IMPORTANTE:

Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo o cualquier otro revestimiento de piso sintético, asegúrese de que el revestimiento de piso pueda soportar el calor al menos 90°F (32,2°C) por encima de la temperatura ambiente sin encogerse, torcerse o descolorarse.

Condiciones de instalación

- Todas las dimensiones dadas en este manual están en pulgadas y milímetros.
- El horno tiene las dimensiones indicadas en la imagen A.
- El aparato debe instalarse en los armarios con las dimensiones especificadas para los diferentes tipos de lugares.
- El primer paso de la instalación es comprobar las dimensiones del recorte existente. Para nuevos pedidos de muebles, estas dimensiones deben ser consideradas.
- Todos los trabajos de armario, si es necesario, deben completarse antes de la instalación y todos los restos de los trabajos deben limpiarse antes de la instalación.

- El armario de la cocina debe estar fijo y nivelado para que el horno fijo no se incline.
- El tablero del armario en el que se coloque el horno debe soportar 100 kg (220 lbs) o más.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.

Instalación debajo de un mostrador

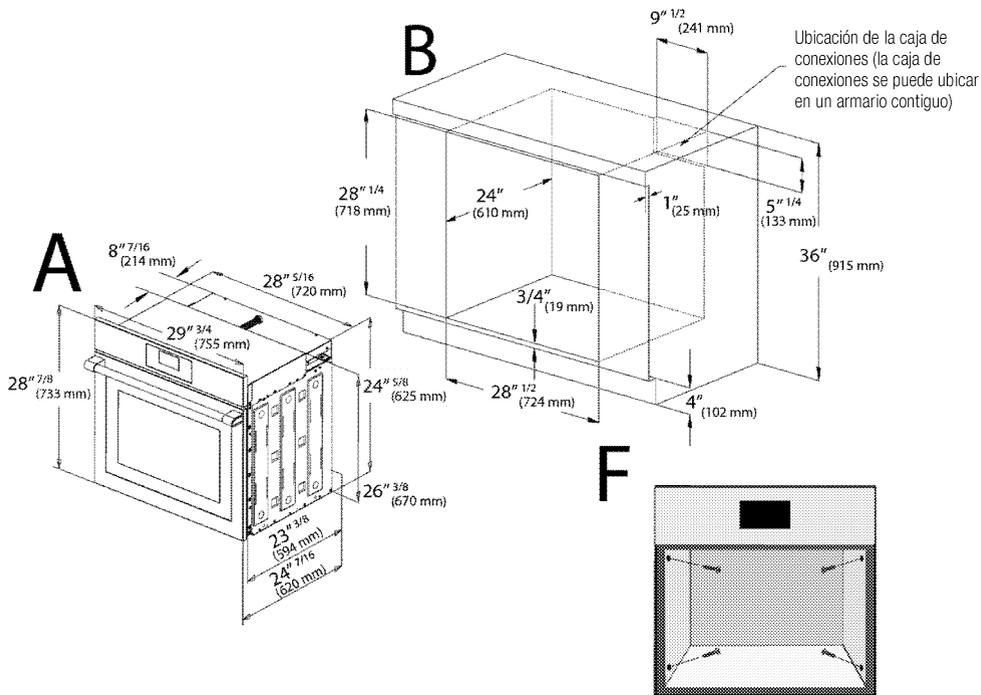
- El armario debe tener las dimensiones de la imagen B.
- La dimensión de la placa base debe ser $\frac{3}{4}$ " (19 mm).
- La caja de conexiones puede estar ubicada en un armario adyacente.

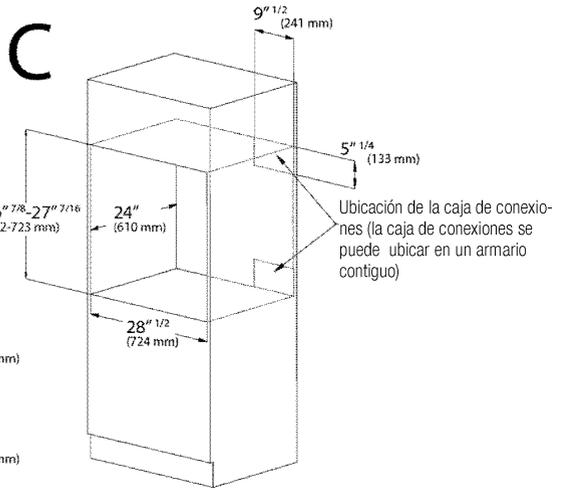
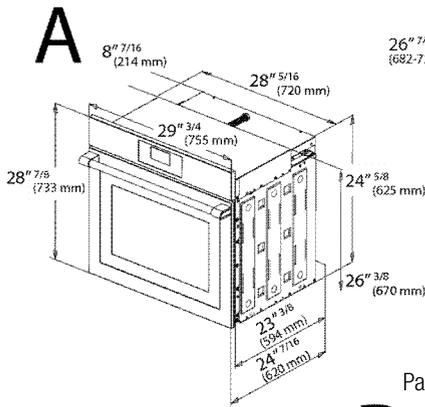
Instalación en un armario alto

- El armario debe tener las dimensiones de la imagen C.
- La caja de conexiones puede estar ubicada en un armario adyacente.

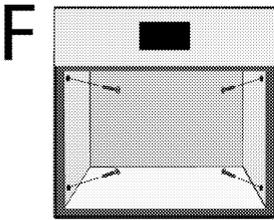
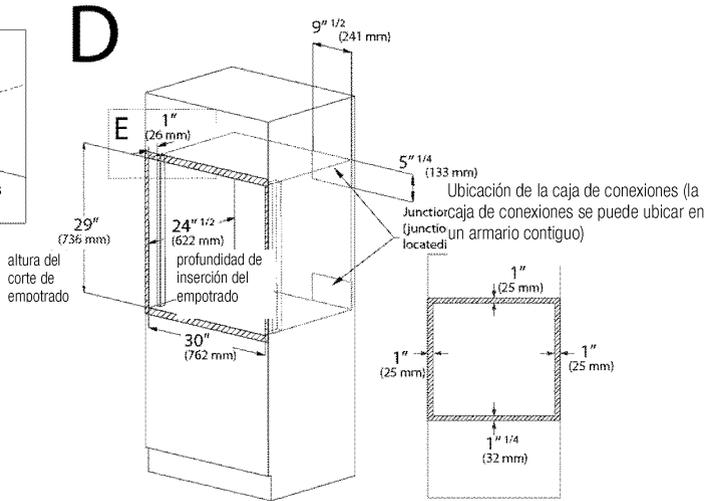
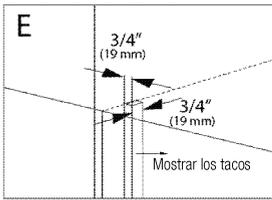
Instalación a ras en un armario alto

- El armario debe tener las dimensiones de la imagen D.
- La caja de conexiones puede estar ubicada en un armario adyacente.
- Para la instalación a ras del suelo se necesitan dos tacos de revelación fijados como en la imagen E.



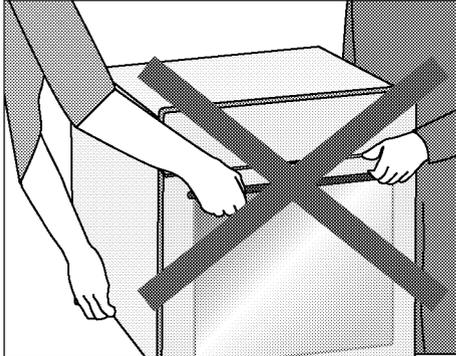


Para instalación empotrada

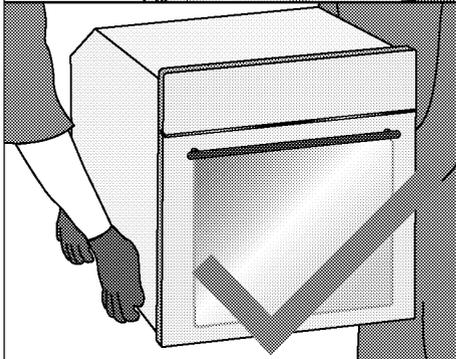
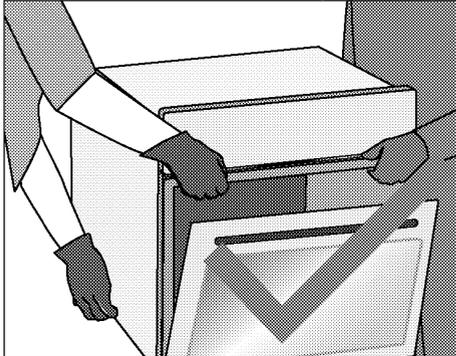


Posicionar y fijar el horno

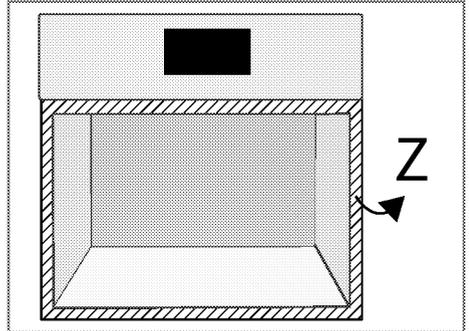
- Use guantes de seguridad antes de llevar el horno.
- Ponga el horno en el armario por dos o más personas.
- No cargue o levante el horno por el asa o el panel frontal.



- Lleve el horno como en las imágenes de abajo.



- Empuje el horno dentro del armario desde la zona de sellado (Z). No presione el panel de control ni los bordes.



- Asegúrese de que el marco del horno y el marco frontal del armario se superpongan perfectamente.
- El cable de corriente no debe ser sujetado, doblado o apretado durante la colocación del horno en el armario. Si el cable de corriente está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado por un nuevo cable de corriente con las propiedades técnicas indicadas en el manual de usuario.
- Fijar el horno al armario con los tornillos suministrados. Los tornillos deben ser insertados a través de la instalación montada en los marcos laterales del horno (ver imagen F). No apriete demasiado los tornillos.
- Después de la instalación, compruebe que los tornillos estén bien apretados y que el aparato no se pueda mover. Si el horno no está instalado y ajustado correctamente, existe el riesgo de que se vuelque.

Comprobación final

- Encienda la corriente después de instalar el horno.
- Consulte el manual del usuario para el primer uso del horno.
- Compruebe las funciones.

Instalación y conexión



IMPORTANTE: Daños materiales!

La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o mover el aparato.

Si el aparato tiene asas de alambre, empuje las asas, de vuelta a las paredes laterales después de mover los aparatos.

- Cargar el aparato con al menos dos personas.
- Para la instalación, el aparato debe ser conectado de acuerdo con todas las regulaciones locales de electricidad y/o gas.



PELIGRO ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilice un enchufe adaptador, un cable de extensión ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, pida a un electricista cualificado que instale una toma de corriente cerca del aparato. El incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones graves, incendios o la muerte.

- Póngase en contacto con un instalador o contratista cualificado para determinar el método adecuado para perforar agujeros a través del material de la pared o el suelo (como azulejos de cerámica, madera dura, etc.)
- No deslice el aparato sobre un suelo desprotegido.
- Si no se siguen estas instrucciones, se pueden producir daños en los revestimientos de las paredes o el suelo.
- La Ley de Aplicación de Tóxicos y Agua Potable Segura de California exige al Gobernador de California que publique una lista de las sustancias que el Estado de California sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan de la posible exposición a esas sustancias.



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

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



IMPORTANTE:

Este aparato contiene una sustancia química que el estado de California sabe que causa cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- CONEXIONES ELÉCTRICAS
- Atención Instalador
- Todos los hornos eléctricos de pared deben ser conectados directamente a una caja de conexiones aprobada. No se permite un enchufe y un receptáculo en estos aparatos. No acorte el conducto flexible. La abrazadera de alivio de tensión del conducto debe estar firmemente sujeta a la caja de conexiones y el conducto flexible debe estar firmemente sujeto a la abrazadera. Si el conducto flexible no cabe dentro de la abrazadera, no instale el horno hasta que se obtenga una abrazadera del tamaño adecuado.

Conexión eléctrica



IMPORTANTE:

Guardar para el uso del inspector eléctrico local.



IMPORTANTE:

Cualquier trabajo en equipos e instalaciones eléctricas sólo puede ser realizado por personas cualificadas y autorizadas.

- Es importante que el lugar de instalación tenga un sistema eléctrico adecuado. Antes de instalar el horno, debe ser controlado por un electricista calificado y aprobado que la adición del horno no sobrecargará el circuito de derivación en el que se va a instalar. Los datos de corriente de la red deben corresponder a los datos especificados en la placa de características del aparato. La placa de tipo se puede alcanzar abriendo la puerta principal del horno.
- La unidad debe ser instalada y conectada de acuerdo con las regulaciones nacionales y locales.
- El cable para los reemplazos posteriores debe corresponder a las especificaciones indicadas en el manual del usuario.
- Apague la corriente antes de instalar el horno. El aparato no debe conectarse a la red eléctrica antes de haber completado la instalación.

Conexión a la fuente principal



IMPORTANTE:

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



IMPORTANTE:

¡Este aparato debe estar conectado a tierra!



ADVERTENCIA

Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador, un cable de extensión ni retire la clavija de conexión a tierra del cable de corriente eléctrica, pida a un electricista cualificado que instale una toma de corriente cerca del aparato. El incumplimiento de esta advertencia puede provocar lesiones graves, incendios o la muerte.



ADVERTENCIA:

Corriente eléctrica:

El cable de corriente principal no debe estar sujeto, doblado o atrapado, ni entrar en contacto con las partes calientes del aparato. Si la corriente principal está dañada, deberá ser sustituida por un electricista cualificado.

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

Este aparato está fabricado con un cable verde de tierra conectado al chasis del horno. Después de asegurarse de que la energía ha sido apagada, conecte el conducto flexible del horno a la caja de conexiones usando un conector de conducto listado U.L. Las imágenes A y B y las instrucciones que se dan a continuación presentan la forma más común de conectar los hornos. Sus códigos y ordenanzas locales, por supuesto, tienen prioridad sobre éstos. Conexiones eléctricas completas de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.



ADVERTENCIA

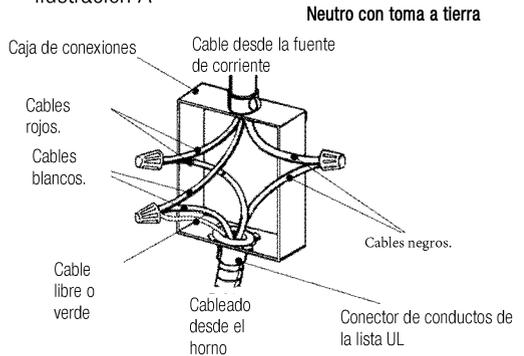
Riesgo de choque eléctrico o incendio. La puesta a tierra a través del conductor neutro está prohibida para las instalaciones de circuitos derivados nuevos (NEC 1996), casas móviles y vehículos de recreo, o en un área donde los códigos locales prohíben la puesta a tierra a través del conductor neutro.

Para instalaciones en las que se prohíbe la conexión a tierra a través del conductor neutro:

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

Circuito de derivación de cables (sólo para EE.UU.)

Ilustración A

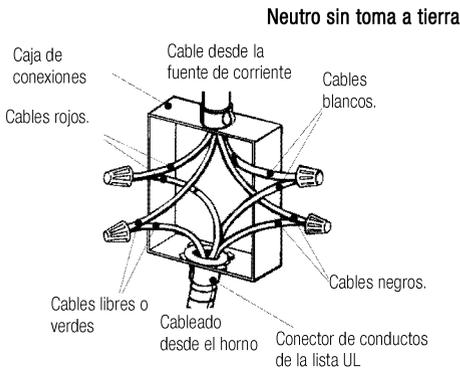


Refiérase a la imagen A, donde los códigos locales permiten la conexión del cable de CONEXIÓN A TIERRA del horno al cable NEUTRO del circuito derivado (cable de color gris o blanco):

- Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable verde de la toma de tierra del horno y el cable blanco del horno al cable NEUTRO del circuito de derivación (cable de color gris o blanco).
- Conecte los cables rojos y negros del horno a los correspondientes cables de la caja de conexiones.

Circuito de rama de cables (sólo para EE.UU. y Canadá)

Ilustración B



Consulte la imagen B:

- Desconecte la tierra del neutro en el extremo libre del conductor.
- Conecte el cable verde de TIERRA del horno al cable de TIERRA de la caja de conexiones (cable desnudo o de color verde).
- Conecte los cables rojos y negros del horno a los correspondientes cables de la caja de conexiones.
- Conecte el cable blanco del horno al cable NEUTRO (gris o blanco) en la caja de conexiones.

Requisitos eléctricos

Este aparato debe ser alimentado con el voltaje y la frecuencia adecuados y conectado a un circuito individual, debidamente conectado a tierra, protegido por un disyuntor o un fusible.

Vea la placa de características ubicada en el borde lateral para determinar la clasificación del aparato.

Use la tabla de abajo para determinar el mínimo recomendado de protección del circuito dedicado.

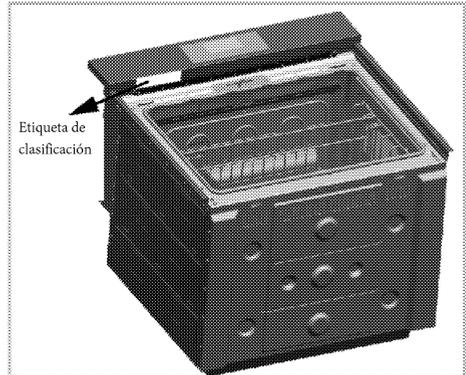
kW Potencia 240 V	Tamaño de circuito recomendado (Dedicado)
<4,8 kW	20 Amperios

Para instalaciones en las que se prohíba la conexión a tierra a través del conductor neutro.

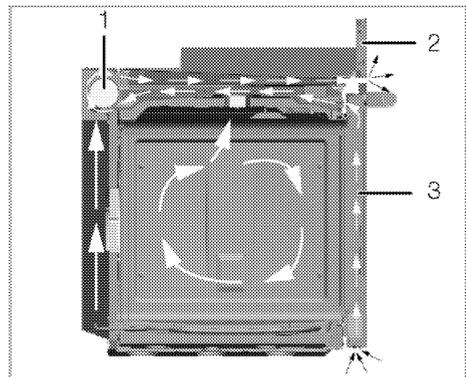
Los datos de la corriente principal deben corresponder a los datos especificados en la placa de características del aparato. La placa de características se ve al abrir la puerta o la cubierta inferior o se encuentra en la pared trasera del aparato, según el tipo de aparato.

Ubicación de la placa de clasificación

Abra la puerta delantera para ver la etiqueta de clasificación.



Para equipos con un ventilador de refrigeración



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador de refrigeración incorporado enfría tanto el armario empotrado como el frente del aparato.

i El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta 20-30 minutos (aprox.) incluso después de apagar el horno.

3 Preparación

Consejos para ahorrar energía

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

- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Al cocinar, realice una operación de precalentamiento si así lo aconseja el manual de instrucciones o las instrucciones de cocción.
- Durante la cocción, no abra la puerta del horno con frecuencia.
- Intente cocinar más de un tipo de comida con en el horno al mismo tiempo (Puede cocinar dos comidas diferentes al mismo tiempo colocando tazones de cocina en el mismo estante). Será adecuado para cocinar más de una comida después de cada una. El horno ya estará caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción. (La puerta del horno no debe abrirse).

Uso inicial

Antes de usar su aparato por primera vez, no olvide quitar la etiqueta adhesiva del panel de control.

Ajuste de la hora



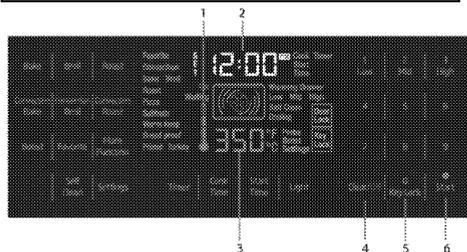
IMPORTANTE:

El ajuste por defecto del reloj es 12:00 después del encendido inicial.



IMPORTANTE:

El ajuste de tiempo activo se restablece automáticamente cuando se produce un fallo de corriente. Por favor, ajuste el reloj de nuevo...



- 1 Símbolo de la temperatura interna
- 2 Visualización del reloj activo
- 3 Visualización de la temperatura ajustada
- 4 Teclado táctil Clear/Off
- 5 Teclado táctil de Key Lock para desactivar todas las teclas.

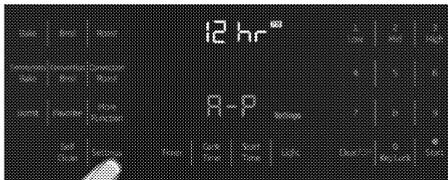
6 Iniciar/Aprobar el panel táctil para cocinar

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



2. La pantalla del temporizador, las almohadillas táctiles "Tiempo" y "Ajustes" parpadean.
3. Ajuste el reloj con el teclado numérico.
4. Cuando se introduzca la hora deseada, ajuste la hora pulsando "Start" o espere unos 10 segundos.
5. Después de hacer el ajuste de 12 horas, puede realizar la selección de AM-PM usando el botón número 8.

Ajuste 12hr - 24 hr



1. Toque el panel táctil "AJUSTES" tres veces.
2. El panel táctil de "AJUSTES" parpadea.
3. Ajuste 12 hr o 24 hr con los toques 1 y 2 en el teclado numérico.
4. Ajuste las 12 o 24 horas pulsando "Start" o espere aproximadamente 10 segundos.

Primera limpieza del aparato



IMPORTANTE:

Al retirar el aparato para su limpieza y/o servicio; Desconecte la corriente de CA.

Retire cuidadosamente el alcance tirando hacia afuera. El horno es pesado, tenga cuidado al manipularlo.



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

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

Tenga cuidado de evitar las quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

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

Calentamiento inicial



IMPORTANTE:

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

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



ADVERTENCIA

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

El aparato puede estar caliente cuando está en uso. No toque nunca los quemadores calientes, las partes internas del horno, los calentadores, etc. Mantenga alejados a los niños.

Use siempre guantes de horno resistentes al calor cuando ponga o quite platos del horno caliente.

Horno eléctrico

1. Saque todas las bandejas de hornear y la parrilla de alambre del horno.
2. Cierra la puerta del horno.

3. Seleccione la función de horneado.
4. Ajuste la temperatura a 350° F (175 °C).
5. Haga funcionar el horno durante 30 minutos.
6. Apague su horno.

Asar a la parrilla

1. Saque todas las bandejas de hornear y la parrilla de alambre del horno.
2. Seleccione la función de asar.
3. Ajuste el nivel de asado a "HI".
3. Haga funcionar el asador unos 30 minutos.
4. Apague su horno.



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

4 Cómo operar el horno

Información general sobre el horneado, el asado y el asado a la parrilla



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

El aparato puede estar caliente cuando está en uso. No toque nunca los quemadores calientes, las partes internas del horno, los calentadores, etc. Mantenga alejados a los niños.

Use siempre guantes de horno resistentes al calor cuando ponga o quite platos del horno caliente.



PELIGRO:

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

El vapor que sale puede escaldar sus manos, cara y/o ojos.

Consejos para hornear

- Use placas de metal o recipientes de aluminio con revestimiento no pegajoso o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aprovechen al máximo el espacio del estante.
- Coloque el molde de hornear en el centro de la estantería.
- Seleccionar la posición correcta de la parrilla antes de encender el horno o la parrilla. No cambie la posición de la rejilla cuando el horno esté caliente.
- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si la rejilla debe ser movida mientras el horno está caliente, no deje que el porta-moldes entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para el asado

- El condimento con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción cuando se cocine un pollo entero, un pavo o un gran trozo de carne.
- La carne con huesos tarda de 15 a 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Debes calcular unos 4 o 5 minutos de cocción por cada centímetro de altura de la carne.
- Deje que la carne descanse en el horno durante unos 10 minutos después de la cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se agota cuando se corta la carne.
- El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en el estante a nivel medio o bajo.

Consejos para el asado a la parrilla

El asado a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves y logrará una agradable superficie marrón sin que se reseque demasiado. Los trozos planos, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuados para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido de agua, como los tomates y las cebollas.

- Distribuya las piezas a la parrilla.
- Si el asador está en el estante de alambre, ubique una bandeja de goteo debajo de él para recoger la grasa.
- Añada un poco de agua en la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.



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

Utilice sólo alimentos para asar que sean adecuados para un calor de asado intensivo. No coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



El ventilador sólo funciona si es necesario para mejorar el rendimiento de la cocina y ahorrar la energía del horno.

Consejos para cocinar las verduras

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

" Como el uso de una tapa durante la cocción mantendrá el jugo del plato en la sartén, cocine sus platos de verduras en una sartén con tapa en lugar de una bandeja.

2. Si un plato de verduras no se cocina, "Hierva las verduras de antemano o prepárelas como comida enlatada y ponlas en el horno.

Cómo usar el horno eléctrico



PRECAUCIÓN: Peligro de intoxicación alimentaria:

No deje los alimentos en el horno más de una hora antes o después de la cocción.

Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.



IMPORTANTE:

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



ADVERTENCIA

No cubra nunca las ranuras, agujeros o pasadizos del fondo del horno ni cubra toda una estantería con materiales como el papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire a través del horno y puede causar una intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, causando un peligro de incendio.

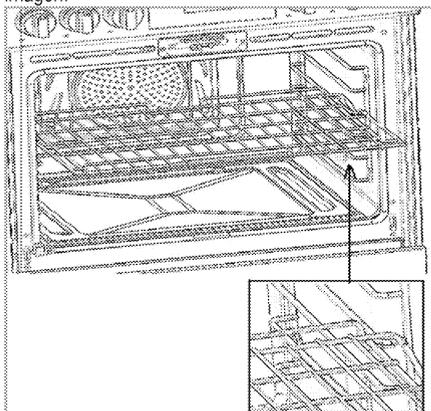


Peligro de incendio:

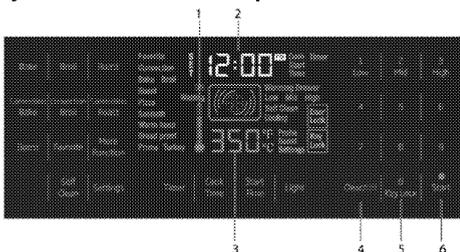
Nunca deje la cocina desatendida con la placa de cocina a temperatura media o alta. Mantenga los artículos inflamables alejados de la placa de cocina. Apague todos los controles cuando termine de cocinar. Si no se siguen estas instrucciones, se puede producir un incendio, lesiones graves o la muerte...

Posiciones de estante

Para una cobertura óptima del asado, coloque el estante de alambre hacia el frente del horno, justo fuera de contacto con la puerta de vidrio. Colocando el estante de alambre completamente en la parte trasera del horno reducirá la cobertura de la parrilla. Es importante colocar correctamente el estante de alambre en la estantería lateral. La rejilla debe colocarse de manera que encaje en la abertura del estante de alambre como se ilustra en la imagen.



Ajuste de la unidad de temperatura



- 1 Símbolo de la temperatura interna
- 2 Visualización del reloj activo
- 3 Visualización de la temperatura ajustada
- 4 Teclado táctil Clear/Off
- 5 Teclado táctil de Key Lock para desactivar todas las teclas.
- 6 Iniciar/Aprobar el panel táctil para cocinar

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



2. El panel táctil de "AJUSTES" y el icono de °F o °C parpadean.



3. Ajuste la temperatura en °F o °C tocando 1 y 2 en el teclado numérico.
4. Cuando se introduzca la unidad deseada, establezca la unidad de temperatura tocando "Start" o espere aproximadamente 10 segundos.

Encienda el horno eléctrico

El modo de espera se activa cuando el horno está encendido. En la pantalla sólo se muestra el tiempo activo.

Cuando el modo de espera esté activo;

Hornear

Asar a la parrilla

Asado

Asado a la parrilla por convección

Horneado por convección

Asado por convección

Más función

Edredón

Ajustes

Luz

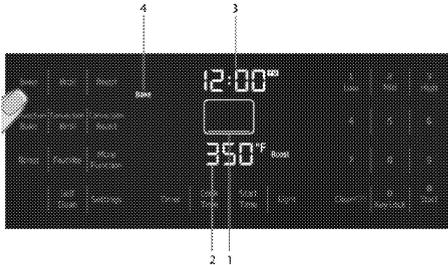
Bloqueo de botones

Favorito

Las almohadillas táctiles del **Temporizador** están activas.

Ajuste de la temperatura y el modo de funcionamiento

Ejemplo de pantalla para el modo de operación inicial de las funciones del horno.



- 1 Icono de funciones
- 2 El área de la temperatura establecida
- 3 Zona del reloj activo
- 4 Nombre del modo de función

La temperatura recomendada se muestra en el área de la temperatura establecida y los calentadores o componentes en funcionamiento se muestran en el icono de funciones.

Temperatura, "Tiempo de cocción", "Tiempo de finalización de la cocción" pueden ajustarse cuando se seleccionan las funciones.

La temperatura debe ser ajustable cuando se seleccionan primero las funciones (excepto Asado, Asado de Convección, Mantener caliente y Cajón de Calentamiento). Ajuste la temperatura con el teclado numérico. Puede cambiar la temperatura establecida después de comenzar a cocinar. Si desea cambiar la temperatura establecida después de iniciar la cocción, toque la misma función y cambie la temperatura establecida.

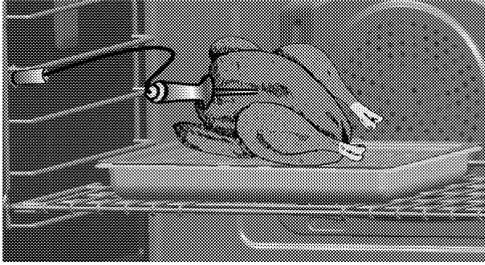
Las funciones de asar, asar por convección, mantener caliente y calentar la bandeja pueden ajustarse con una presión de 1-Bajo, 2-Medio y 3-Alto en el teclado numérico.

Tabla de funciones

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno y sus respectivas temperaturas máxima, mínima e inicial de visualización.

FUNCIÓN	TEMPERATURA RECOMENDADA	BAJO	MEDIO	ALTO	MÁX	MÍN
	°F / °C					
HORNEAR	350/175				550/290	125/50
CON HORNO	350/175				550/290	125/50
ASAR A LA PARRILLA	350/175	350/175	450/230	550/290		
CON ASADO A LA PARRILLA	350/175	350/175	450/230	550/290		
ASADO	375/190				550/290	125/50
CON TOSTADA	350/175				550/290	125/50
PIZZA	425/220				550/290	125/50
SABBATH	350/175				450/230	125/50
MANTENGA CALIENTE	150/65	150/65	170/75	200/95		
PAN DE PRUEBA	100/40				125/50	100/40
PRIMERO TURQUÍA	325/165				550/290	125/50
EDREDÓN		3 HOURS	4 HOURS	5 HOURS		

Usando la sonda de carne



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

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

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

Usando la sonda:

1. Seleccione una de las funciones del horno que permite utilizar la sonda.
2. Para ajustar la temperatura central de los alimentos, introduzca la temperatura central de los alimentos con los números de la derecha mientras que °F o °C parpadea y pulse "Start".
3. Para ajustar la temperatura interna del horno, introduzca la temperatura interna del horno con los números de la derecha mientras parpadea °F o °C. Y luego presione "Start" para comenzar a cocinar.
4. La temperatura que aparece en la pantalla durante la cocción es la temperatura central del alimento medida por la sonda.
5. La cocción se termina automáticamente una vez que se alcanza la temperatura central de los alimentos ajustada.



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIÓN

Para asados sin hueso, inserte la sonda en la parte más carnosa del asado. Para el jamón o el cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo grande más bajo.



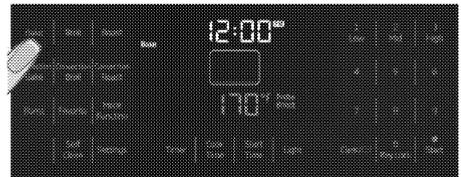
PRECAUCIÓN

Inserte la sonda en el centro de los platos como el pan de carne o las cazuelas.



PRECAUCIÓN

Inserte la sonda en la parte más carnosa de la parte interna del muslo desde abajo y paralela a la pata de un pavo entero.



En las funciones en las que se utiliza la sonda para carne, el símbolo "Probe" aparece en la pantalla y parpadea con un intervalo de aproximadamente 1 seg. como se ilustra en la imagen.

El símbolo "Sonda" también aparece para las funciones en las que no se utiliza la sonda para carne. El símbolo "Probe" parpadea rápidamente en la pantalla.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



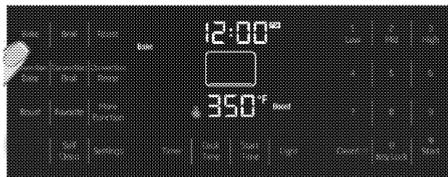
PRECAUCIÓN

Existe el riesgo de fractura de la parte delgada y larga de la sonda cuando ésta se atasca en la comida congelada. Espere a que la comida congelada se descongele y utilice la sonda con la comida descongelada.

	ADVERTENCIA Use guantes resistentes al calor para retirar la sonda cuando termine de cocinar.
	PRECAUCIÓN Pega la sonda al centro de la comida. Si la punta de la sonda está cerca del hueso o de la superficie de la carne, la cocción terminará antes de que se alcance el nivel de desecación.
	PRECAUCIÓN Si no se inserta completamente la sonda en la carne, el rendimiento de la cocción puede ser deficiente, ya que la sonda detectará el aire del horno en comparación con la temperatura de los alimentos...
	PRECAUCIÓN La temperatura central de los alimentos puede fijarse entre 40-100 °C (100-210 °F).
	El tiempo de cocción no se indica cuando la sonda de carne está conectada...
	No se sugiere ajustar el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con la sonda de carne.
	En el caso de la cocción sin sonda para carne, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura ajustada se muestran alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada. Después de eso, se muestra la temperatura establecida del horno.
	En caso de cocción con sonda para carne, la temperatura de la cámara de cocción y la temperatura ajustada de la cámara de cocción se muestran alternativamente hasta que la temperatura de la cámara de cocción alcanza la temperatura ajustada. Después de eso, se mostrará la temperatura real de la sonda para carne.
	La cocción no puede iniciarse en funciones en las que no se puede utilizar la sonda de carne.

MODOS OPERATIVOS

Hornear



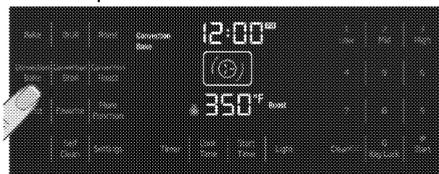
Sólo la calefacción inferior está encendida. El modo de horneado puede utilizarse para una variedad de alimentos, desde pasteles hasta guisos.

Hornee la comida en una sola bandeja con las bandejas colocadas en el medio del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.

Cuando utilice el modo de horneado, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

El tiempo de cocción variará según el tamaño, la forma y el material de la sartén utilizada.

Horneado por convección



Sólo la calefacción anular está encendida. El calor viene de la parte posterior de la placa de acero y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo de horneado por convección puede utilizarse para una variedad de alimentos, desde pasteles hasta panes.

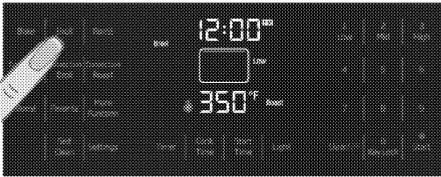
También es ideal para bizcochos, empanadas y galletas en varios estantes (3 y 5) al mismo tiempo y grandes cantidades de alimentos horneados.

Los pasteles se colocan con los pasteles de la parrilla superior hacia la parte posterior del horno y los pasteles de la parrilla inferior hacia la parte frontal del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.

Cuando utilice el modo de Horneado por convección, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

El tiempo de cocción variará según el tamaño, la forma y el material de la sartén utilizada.

Asar a la parrilla



La calefacción superior está encendida. La modalidad de asado a la parrilla puede utilizarse para cortes de carne, aves y pescado. También se puede usar para tostar panes. La comida se debe poner en una rejilla sobre una bandeja (bandeja de asar).

Los alimentos asados en un solo estante con la bandeja de asado están situados en el centro con respecto al elemento calefactor.

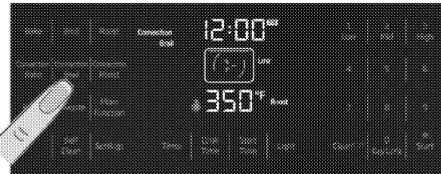
El modo parrilla tiene tres ajustes: bajo 350°F (175°C), medio 450°F (230°C), alto 550°F (290°C).

Cuando use el modo de parrilla, precaliente el horno 5-6 minutos para obtener mejores resultados.

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

El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y las preferencias personales de cocción afectarán a los tiempos de cocción.

Asado a la parrilla por convección



La calefacción superior está encendida. El calor viene de arriba y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. La modalidad de asado por convección puede utilizarse para cortes de carne, aves y pescado. La comida se debe poner en una rejilla sobre una bandeja (bandeja de asar).

Los alimentos asados en un solo estante con la bandeja de asado están situados en el centro con respecto al elemento calefactor.

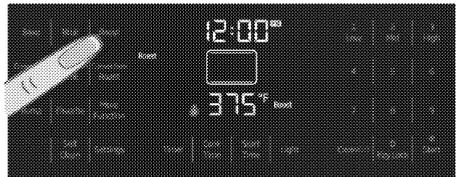
La modalidad de asado por convección tiene tres ajustes: bajo (350°F (175°C)), medio (450°F (230°C)), alto (550°F (290°C)).

Cuando use el modo de parrilla por convección, precaliente el horno 5-6 minutos para obtener mejores resultados.

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

El tamaño, el peso, el grosor, la temperatura inicial y las preferencias personales de cocción afectarán a los tiempos de cocción.

Asado



La calefacción superior e inferior están encendidas. El modo de asado puede ser usado para carne y aves.

Asar la comida en una sola rejilla con la sartén se coloca en el medio del horno.

Cuando use el modo de asado, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

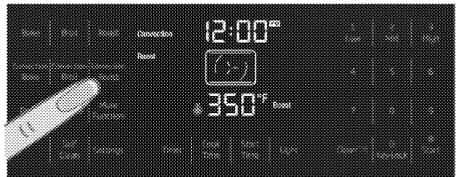
Para obtener el mejor rendimiento, utilice una sartén y una rejilla (bandeja de asado o bandeja de parrilla) debajo de la carne o las aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.



ADVERTENCIA

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

Asado por convección



La calefacción superior e inferior están encendidas. El calor viene de arriba y de abajo y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo de asado por convección se puede utilizar para carne, aves y grandes cantidades de alimentos asados.

Asar la comida en una sola rejilla con la sartén se coloca en el medio del horno.

Cuando use la modalidad de asado por convección, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Para obtener el mejor rendimiento, utilice una sartén y una rejilla (bandeja de asado o bandeja de parrilla) debajo de la carne o las aves. La bandeja atrapa los derrames de grasa.



ADVERTENCIA

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

Función de autolimpieza



ADVERTENCIA:

Si la cámara de cocción está caliente, el modo de autolimpieza no podrá activarse hasta que la cámara esté fría. Si el modo de autolimpieza falla (corte de energía), apague el horno y desconecte la corriente, y llame al servicio.



PELIGRO:

Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante el paso de autolimpieza y mantenga a los niños alejados de él. Mantenga al menos 30 minutos antes de retirar los restos.



ADVERTENCIA:

El horno está equipado con una función de autolimpieza. El horno se calienta a aprox. 790 °F y la suciedad existente se quema hasta convertirla en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación.

La autolimpieza debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

La autolimpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar según el nivel de suciedad.

El nivel bajo (Low): lleva 3 horas.

Nivel Medio (Medio): Lleva 4 horas.

Nivel alto (High): Lleva 5 horas.



ADVERTENCIA:

Retire todos los accesorios del horno.



ADVERTENCIA:

Si el modo de autolimpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la corriente. Hágalo revisar por un técnico calificado.



ADVERTENCIA:

Antes de operar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y la comida se ensucian en el horno.

Excede

La cantidad de grasa puede encenderse, lo que lleva a daños por humo en su hogar.



ADVERTENCIA:

No limpie la junta de la puerta. Fibra de vidrio La junta es altamente sensible y puede ser una presa. envejece fácilmente. En caso de un daño en el junta de la puerta del horno, reemplazar con la nueva uno del servicio técnico autorizado.



ADVERTENCIA:

Antes de poner en marcha el ciclo de autolimpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo, limpiar la grasa y la tierra de los alimentos del horno. Excesiva cantidad de grasa puede encenderse, lo que provoca daños por el humo en su Inicio Retire todos los accesorios de la Horno

1. Antes del ciclo de autolimpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
2. Mantenga el botón de función presionado y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel deseado de "Limpieza". (Bajo, medio o alto).

Esta duración no puede ser modificada.



ADVERTENCIA:

La salud de algunos pájaros y mascotas es extremadamente sensible a los gases emitidos durante el ciclo de autolimpieza. Mueva siempre los pájaros y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza también para su salud.

3. Si hay fuego en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No fuerce la puerta para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar una explosión de llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.



PRECAUCIÓN:

Después de un ciclo de limpieza, quite los depósitos de tierra con agua de vinagre.



Durante el ciclo de autolimpieza, se cortará el flujo eléctrico a los quemadores de la placa de cocina. Después de apagar la función y la perilla del termostato, el bloqueo de la puerta se abrirá automáticamente. Cuando el horno se enfríe, se iniciará el flujo eléctrico hacia los quemadores de la placa.



Durante el ciclo de autolimpieza, la luz no puede funcionar.

**ADVERTENCIA:**

Si hay un incendio en el horno durante la autolimpieza, Apague el horno y espere a que el fuego se encienda.

Salida No fuerce la puerta para abrirla. Introducción de aire fresco a temperaturas autolimpiantes puede llevar a un estallido de llama del horno. El fracaso de seguir estas instrucciones puede resultar en graves quemaduras,

Pizza

La temperatura inferior está activada. El calor viene del fondo y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo de pizza se puede usar para la pizza fresca y congelada. Siga las instrucciones del fabricante para la pizza congelada.

Para obtener el mejor rendimiento, utilice una bandeja para pizza o una bandeja de hornear.

También puedes usar la piedra de la pizza, pero sigue las instrucciones del fabricante de la piedra de la pizza. Hornee la pizza en un solo estante con el molde o la bandeja de hornear colocada en el medio del horno.

Cuando use el modo Pizza, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Sabbath

Sólo la calefacción inferior está encendida.

Cocinar la comida en un solo estante con las cacerolas son posicionado en el medio del horno. Cocinar los alimentos

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

El modo sabático puede iniciarse tocando Función de Sabbath y botón de inicio.

La temperatura debe estar en un rango de 125°F (50°C) a 450°F (230°C) con en el modo Sabbath.



Todos los botones de control excepto el botón CLEAR/OFF están desactivados cuando el modo Sabbath está activo.



Si se quiere cerrar el modo Sabbath, tanto Se tocan los botones CLEAR/OFF y LIGHT simultáneamente por aproximadamente 2 segundos.



El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 72 horas si se ajusta el tiempo de cocción.



El botón CLEAR/OFF cierra todos los calentadores cuando el modo Sabbath está activo pero no cambia la apariencia de la pantalla.

**IMPORTANTE:**

La luz está apagada cuando la función de Sabbath está en uso. No se produce ningún cambio en la luz si se presiona el botón sin el modo Sabbath.

**IMPORTANTE:**

No puede cambiar la temperatura del horno después de que comience el sábado.

**IMPORTANTE:**

Todas las señales acústicas se desactivan cuando se activa el modo Sabbath.

**IMPORTANTE:**

Si ajusta el tiempo de cocción en el modo Sabbath, todos los calentadores se cierran, pero el aspecto de la pantalla no cambia una vez finalizado el tiempo de cocción.



El tiempo máximo para el modo Sabbath es de 75 horas si no utiliza el tiempo de cocción.

**ADVERTENCIA:**

Peligro de intoxicación alimentaria: No deje la comida en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción. Si lo hace, puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.

**ADVERTENCIA:**

Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

**ADVERTENCIA:**

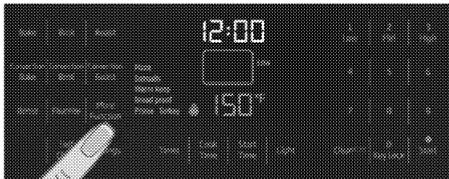
El modo Sabbath debe ser usado sólo en el Sabbath y las fiestas judías.

**ADVERTENCIA:**

La salud de algunos pájaros y mascotas es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el modo Sabbath. Mueva siempre los pájaros y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el modo Sabbath también para su salud.

	Todos los alimentos deben ser colocados en el horno antes de que comience el Sabbath, ya que ninguno puede ser colocado en el horno durante el Sabbath.
	El sábado la puerta del horno sólo puede abrirse una vez, se retira toda la comida y se cierra. En los días festivos, la puerta del horno puede abrirse y cerrarse en cualquier momento tantas veces como se desee.
	Después de recuperarse de un corte de energía, el horno volverá a la pantalla de inicio.
	La hora de inicio se puede ajustar hasta un máximo de 12 horas en el modo Sabbath. Asegúrese de que el reloj del horno muestre la hora correcta del día.

Manténgalo caliente



Sólo la calefacción inferior está encendida. El modo de mantenimiento de calor mantendrá los alimentos calientes y cocidos a la temperatura de servicio. Empiece siempre con la comida caliente. Los alimentos fríos o a temperatura ambiente no pueden ser calentados en este modo (excepto las galletas crujientes, las patatas fritas, los cereales secos).

Las bacterias crecerán muy rápidamente en los alimentos que estén entre 40°F (4,5°C) y 140°F (60°C). Siempre precaliente el horno antes de calentar la comida.

Para obtener mejores resultados, no caliente los alimentos durante más de una hora.

El modo de mantenimiento de calor tiene tres ajustes: bajo (150°F(65°C).), medio (170°F(75°C).), alto (200°F(95°C).).

Recomendaciones

Temperatura	Tipo de alimento
Bajo	Panecillos blandos, patatas fritas, platos vacíos
Medio	Cazuelas, pizza, verduras, huevos, pasteles, galletas, panecillos duros, salsas
Alto	Asados, aves, hamburguesas, tocino, papas (al horno)



PRECAUCIÓN:

Ponga los alimentos cocidos en una bandeja de servir con protección térmica sobre la rejilla del horno.

Quitar las cucharas de servir, etc. antes de colocar los platos en el horno.



ADVERTENCIA:

No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden encenderse.



ADVERTENCIA:

No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden encenderse.

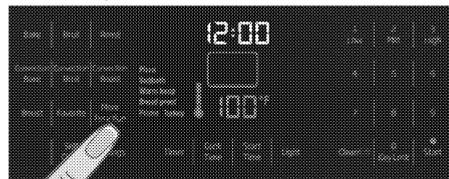


ADVERTENCIA:

¡Peligro de incendio!

No guarde material inflamable en el horno y/o en el cajón de calentamiento.

Prueba de pan



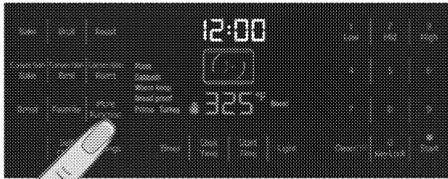
Sólo la calefacción inferior está encendida. La modalidad de panificación puede ser utilizada para la levadura de la masa del pan y la pizza u otra masa de levadura.

Use un tazón o una sartén con tapa o cubierta.

La masa de prueba en un solo estante con un tazón o una sartén se coloca en el medio del horno.

No se necesita precalentamiento.

Primero Turquía



La calefacción superior e inferior están encendidas. El calor viene de arriba y de abajo y es circulado a través del horno por el ventilador de convección. El modo Prime Turkey puede usarse para el pavo entero o partes de pavo.

El pavo asado en una sola parrilla con la sartén se coloca en el medio del horno.

Cuando use el modo de pavo, precaliente el horno para obtener mejores resultados.

Utilice siempre una sartén y una rejilla (bandeja de asar o bandeja de parrilla) debajo de todo o partes del pavo. La bandeja atrapa los derrames de grasa.

	ADVERTENCIA: No cubra la carne ni utilice bolsas para asar en este modo.
	IMPORTANTE: El tiempo máximo de cocción ajustable en los modos está limitado a 6 horas por razones de seguridad. Está limitado a 5 horas para la auto-limpieza.
	IMPORTANTE: Mientras se ajusta cualquier función, los símbolos relacionados parpadearán en la pantalla.
	IMPORTANTE: El programa se cancelará en caso de fallo de energía. Debe reprogramar el aparato.

Cómo manejar la unidad de control del horno

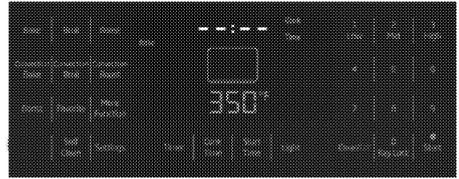
Activación del modo de funcionamiento semiautomático

En este modo de funcionamiento, puede ajustar el período de tiempo durante el cual el horno funcionará (tiempo de cocción).

1. Ponga su comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Seleccionar la función de horno deseada.
3. Si desea modificar la temperatura, ajuste la temperatura con los números que aparecen en el lado derecho mientras que los °F o °C parpadean.
4. Para el tiempo de cocción, toque la tecla "Tiempo de cocción" una vez.

"Introduzca el tiempo de cocción con los números del teclado derecho mientras Cook y Time estén parpadeando.

5. Una vez que el tiempo de cocción está establecido, los símbolos de Cocina y Tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.



6. Si los valores de función de cocción, temperatura y tiempo son adecuados, toque Iniciar para iniciar la cocción. Comienza la cocción y aparece "ON" en la pantalla.

El horno se calentará hasta la temperatura preestablecida y mantendrá esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción que haya seleccionado.

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

7. Después de que la cocción haya terminado, el horno dará una señal sonora.
8. Para detener la señal de alarma, toque cualquier tecla.

Conectar el funcionamiento totalmente automático

En este modo de funcionamiento puede ajustar el tiempo de cocción y el final del tiempo de cocción.

1. Ponga su comida en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Seleccionar la función de horno deseada.
3. Si desea modificar la temperatura, ajuste la temperatura con los números que aparecen en el lado derecho mientras que los °F o °C parpadean.
4. Para el tiempo de cocción, toque la tecla "Tiempo de cocción" una vez.

"Introduzca el tiempo de cocción con los números del teclado derecho mientras Cook y Time estén parpadeando.



5. Toque la tecla "Start Time" una vez para terminar el tiempo de cocción. Introduzca el final del tiempo de cocción utilizando los números de la derecha mientras que el inicio y la hora parpadean.
6. Cuando se ajuste el final del tiempo de cocción, el final del tiempo de cocción y los símbolos de Inicio

y Tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.



- Si los valores de función de cocción, temperatura, tiempo y fin del tiempo de cocción son adecuados, toque la tecla "Start" para iniciar la cocción. Cocinar aparece en la pantalla.

El temporizador del horno calcula automáticamente el tiempo de inicio de la cocción deduciendo el tiempo de cocción del final del tiempo de cocción que has establecido.

- El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando llega el tiempo de inicio de la cocción. ON aparece en la pantalla y el horno se calienta hasta la temperatura ajustada. Mantiene esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción.

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

- Después de que la cocción haya terminado, el horno dará una señal sonora.
- Para detener la señal de alarma, toque cualquier tecla.

i IMPORTANTE:
Si desea cancelar el programa después de realizar la programación semiautomática o automática, deberá reiniciar el tiempo de cocción. También puede apagar el horno tocando la tecla "Clear/Off".

i IMPORTANTE:
Si la tecla "Clear/Off" no funciona correctamente, puede desconectar la cámara de cocción pulsando cualquier otra tecla de selección de programas.

Ajustar el potenciador (sólo para hornos eléctricos) (Calentamiento rápido)

Utilice la función Booster (precalentamiento rápido) para que el horno alcance más rápidamente la temperatura deseada.

i IMPORTANTE:
El Booster no puede ser seleccionado en las posiciones de cocción Warm Keep, Self Clean y Bread Proof. El potenciador se ajustará por defecto en las otras posiciones. Si no quiere usar la función de refuerzo, desactívela pulsando la tecla "Refuerzo".

- Si los valores de función de cocción, temperatura y tiempo son adecuados, toque Iniciar para iniciar la cocción. Comienza la cocción y aparece "ON" en la pantalla.

"Booster" desaparece de la pantalla tan pronto como el horno alcanza la temperatura deseada y el horno vuelve a funcionar en la función en la que estaba antes de la función Booster.

- Toca la tecla 'Booster' de nuevo para activar o desactivar la función de refuerzo. Si aparece "Booster" en la pantalla, significa que está activado. Si no, significa que está desactivado.

Usando el bloqueo de teclas

Puede evitar que se intervenga en el horno activando la función de bloqueo de teclas.

i IMPORTANTE:
El bloqueo de teclas sólo puede activarse cuando el horno está en posición de espera y en el modo de funcionamiento.

Activar el bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa pulsando la tecla 0-Key Lock entre los números de la derecha de la pantalla durante aproximadamente 3 segundos.



Desactivar el bloque de la tecla

El bloqueo de teclas se desactiva pulsando la tecla 0-Key Lock entre los números de la derecha de la pantalla durante aproximadamente 3 segundos.

i IMPORTANTE:
Las teclas del horno no funcionan cuando la función de bloqueo de teclas está activada. El bloqueo de teclas se cancelará en caso de que se produzca un corte de energía.

Usando el temporizador como un reloj de alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio aparte del programa de cocción. El despertador no tiene ninguna influencia en las funciones del horno. Sólo se utiliza como advertencia. Por ejemplo, esto es útil cuando se desea voltear los alimentos en el horno en un momento determinado. El reloj despertador dará una señal una vez que la hora establecida haya terminado.

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

Para poner la alarma:

Presione la tecla 'Timer' de la pantalla y establezca el período de alarma deseado introduciendo el período de alarma con los números de la derecha de la pantalla. Se activará después de unos 10 segundos cuando no se pulse ninguna tecla.

Después de que el período de alarma haya terminado, el "Temporizador" comenzará a parpadear y se escuchará una señal de alarma. Para detener la señal de alarma, toque cualquier tecla.

Para cancelar la alarma:

Toque la tecla 'Timer' cuando la alarma esté activada. Cuando ajuste la hora a las 00:00, la alarma se cancelará unos 10 segundos más tarde y el símbolo del 'Temporizador' en la pantalla desaparecerá.

Encender y apagar la luz

Cada vez que toque la tecla 'Light' en la pantalla, se encenderá si está apagada o viceversa.



IMPORTANTE:

Si la auto-limpieza está activa, la luz estará apagada todo el tiempo. Pulsar la tecla 'Light' no cambia esto.



IMPORTANTE:

Si la temperatura interna del horno excede los 572°F (300°C), la luz estará apagada todo el tiempo. Pulsar la tecla 'Light' no cambia esto.



IMPORTANTE:

Mientras las funciones del horno estén activadas, todos los calentadores se apagaran cuando se pulse la tecla Clear/Off.



IMPORTANTE:

Si la puerta del horno se abre cuando el ventilador turbo está activado, el ventilador turbo se detendrá.



IMPORTANTE:

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

Hay luces en las teclas. Las descripciones de estas luces se dan en la siguiente tabla

Uso del modo de favoritos

Guardar la función favorita

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



IMPORTANTE:

1 menú se guardará como comida favorita. Por lo tanto, cuando guarde una nueva comida, se borrará la comida guardada anteriormente y se guardará la última.



IMPORTANTE:

Los valores de horneado y de ajuste están preestablecidos como "comida favorita" en el ajuste inicial.

Seleccionar el menú favorito

El menú de favoritos aparecerá en la pantalla cuando toque la tecla "Favorito" durante 1 segundo cuando el horno esté encendido.

Toque la tecla "Start" para activar la cocción.

Posición de espera del temporizador

Una vez que la hora del día se haya ajustado en la unidad, la pantalla del temporizador mostrará la hora y el símbolo de cocción manual se encenderá, indicando que la unidad está en posición de espera. El símbolo de cocción manual siempre estará en la pantalla cuando la unidad no esté en uso. En esta posición no están activos ni los indicadores ni los elementos calefactores de la unidad. Esto indica que el horno puede ser operado manualmente sin necesidad de ajustar el temporizador. Si desea realizar una operación de cocción programada en la cámara de cocción, siga los pasos para activar el temporizador de la cámara de cocción en la página 27.



Posición OFF del temporizador

Puedes llevar el temporizador a la posición OFF. En la posición de apagado, incluso encienda la perilla de función, el temporizador no permite que los calentadores se enciendan. Para poner el temporizador en la posición OFF cuando esté en el modo de espera:

1. Presione el botón 2.
2. Si no puede ver 0:00 en la pantalla, al pulsar los botones 5 y 6 ajústelo a 0:00.
3. Si ya ve 0:00 en la pantalla, pulsando el botón 6 haga que la pantalla sea 0:01. Luego, presionando el botón 5, haga que sean las 0:00 de nuevo.
4. Escuchará el sonido de la alarma. Pulse el botón 3 para apagar el sonido de la alarma. Verás que "AUTO" está parpadearando y la pantalla muestra la hora del día.

Ahora el temporizador está en posición OFF. Es la misma posición cuando se conecta por primera vez el aparato a la corriente principal. Primera limpieza de los suministros.

Tabla de tiempos de cocción



IMPORTANTE:

Los valores indicados en el cuadro que figura a continuación son datos indicativos. Pueden variar de acuerdo al tipo de comida así como a sus preferencias de cocina.



IMPORTANTE:

El nivel 1 es el nivel **bajo** del horno.

Hornear y asar

Comida	Modo de cocción	Temperatura del horno (°F-°C)	Número de bastidores	POSICIÓN DE BASTIDOR	Tiempo (mín.)	Tamaño y tipo de bandeja	Explicación
Bizcocho	Hornear	350/175	Único	3	20-30	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Los pasteles se colocan en el centro del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.
Bizcocho	Horneado por convección	350/175	Múltiple	2&4	30-40.	8" o 9" (200-230 mm) redondo	Los pasteles se colocan con los pasteles de las bandejas superiores hacia la parte delantera del horno y los pasteles de las bandejas inferiores hacia la parte trasera del horno. Hornee los alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las bandejas y las paredes del horno.
Pan (teudado*)	Hornear	400/205	Único	3	30-40.	Bandeja de hornear	-
Pan (teudado*)	Horneado por convección	400/205	Único	3	25-35	Bandeja de hornear	-
Hojaldre	Horneado por convección	375/190	Múltiple	2&4	15-25.	Hoja de galletas	Los pasteles se colocan con los pasteles de las bandejas superiores hacia la parte delantera del horno y los pasteles de las bandejas inferiores hacia la parte trasera del horno. Hornee alimentos con un espacio de 1" (25mm) a 1.5" (38mm) entre las paredes del horno.
Pizza fresca, delgada	Pizza	425/220	Único	2	8-15	Bandeja de pizza o bandeja de hornear	-
Pizza fresca, gruesa	Pizza	425/220	Único	2	12-20	Bandeja de pizza o bandeja de hornear	-
Pizza congelada, gruesa	Pizza	425/220	Único	2	10-15	Bandeja de pizza o bandeja de hornear	-
Pollo, entero (4-4.5 lbs.)	Asado por convección	375/190	Único	2	120-140	Bandeja de rustido o de asado	La temperatura interna mínima es de 180°F (82°C) en el muslo
Pavo, entero, sin relleno (18-20 lbs.)	Primero Turquia	325/160	Único	1	150-180	Sartén de asar	La temperatura interna mínima es de 180°F (82 °C) en el muslo. En caso necesario, se debe cubrir con papel de aluminio la superficie superior del pavo para evitar que se oscurezca en los últimos 30 minutos de la cocción.
Solomillo, sin hueso	Asado por convección	325/160	Único	3	90-120	Bandeja de asar	La temperatura interna es de 145°F (62 °C) (medio raro), 160°F (71 °C)

(4-4.5 lbs.)							(medio)
Tostar pan	Asar a la parrilla	Alto	Único	5	2-2:30	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor.
Muslo de pollo (2-2.5 lbs)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 16-20 Lado 2: 8-12	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor. La temperatura interna mínima es de 180°F (82°C) en el muslo.
Muslo de pollo (2-2.5 libras)	Asar a la parrilla	Medio	Único	4	Lado 1: 20-24 Lado 2: 14-16	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor. La temperatura interna mínima es de 180°F (82 °C) en el muslo.
Ternera picada (0.3"-0.5" de grosor, 6 hamburguesas)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 5-7 Lado 2: 3-5	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor.
Hamburguesa, congelada (0.3"-0.5" de grosor, 6 hamburguesas)	Asar a la parrilla	Alto	Único	4	Lado 1: 7-10 Lado 2: 2-4	Bandeja de asar	Coloque la bandeja de la parrilla en el centro con respecto al elemento calefactor.
*Fermentación	Prueba de pan	100/40	Único	3	30-40.	Tazón o sartén con tapa	
**Se sugiere realizar un precalentamiento para todos los alimentos que se cocinen. Se sugiere realizar 5-6 minutos de precalentamiento para todos los alimentos asados.							

(**) Para el precalentamiento, ajuste la temperatura requerida, la luz del termostato se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.

Como usar el asado a la parrilla



IMPORTANTE:

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



ADVERTENCIA:

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Cierre la puerta del horno durante el asado.



2. Ajustar el modo de asado a la parrilla. El modo de parrilla tiene tres ajustes: bajo 350°F (175°C), medio 450°F (230°C), alto 550°F (290°C).
3. Precalentar durante aproximadamente 5 minutos, si es necesario.

Encienda el interruptor de asado a la parrilla

1. Toque para "Asar" el botón de función en el símbolo de asar.

5 Mantenimiento y cuidado

Información general

La vida útil del aparato se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá si el aparato se limpia a intervalos regulares.



PELIGRO:

Peligro de descarga eléctrica.

Desconecte 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 podría dañarse con algunos detergentes o materiales de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvo o crema de limpieza ni objetos punzantes. No utilice detergentes agresivos, polvo o crema de limpieza ni objetos punzantes.

- Limpie el aparato a fondo después de cada uso; de esta manera será posible eliminar más fácilmente los residuos de la cocción, evitando así que éstos se quemen la próxima vez que se utilice el aparato.



IMPORTANTE:

No se requiere ningún agente de limpieza especial para limpiar el aparato. Se recomienda utilizar agua caliente con líquido de lavado, un paño suave o una esponja y utilizar un paño seco para el secado.

- **No utilice ningún material de limpieza abrasivo!**



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

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

No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.



ADVERTENCIA:

No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y las perillas con un paño húmedo y séquelas.



IMPORTANTE:

¡Daños en el panel de control!

No retire los botones de control para la limpieza del panel de control.

Limpieza del horno

No se requiere ningún limpiador de horno o cualquier otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún está caliente.



ADVERTENCIA:

No utilice limpiadores de horno. No se debe utilizar ningún tipo de limpiador comercial o revestimiento protector de horno en o alrededor de ninguna parte del horno.

Función de autolimpieza



ADVERTENCIA:

Si la cámara de cocción está caliente, el modo de autolimpieza no podrá activarse hasta que la cámara esté fría. Si el modo de autolimpieza falla (corte de energía), apague el horno y desconecte la corriente, y llame al servicio.



PELIGRO:

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

No toque el aparato durante el paso de autolimpieza y mantenga a los niños alejados de él. Mantenga al menos 30 minutos antes de retirar los restos.



ADVERTENCIA:

El horno está equipado con una función de autolimpieza. El horno se calienta a aprox. 790 °F y la suciedad existente se quema hasta convertirla en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación.

La autolimpieza debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

La autolimpieza tiene tres niveles. Se puede seleccionar según el nivel de suciedad.

El nivel bajo (Low): lleva 3 horas.

Nivel Medio (Medio): Lleva 4 horas.

Nivel alto (High): Lleva 5 horas.



ADVERTENCIA:

Retire todos los accesorios del horno.



ADVERTENCIA:

Si el modo de autolimpieza funciona mal, apague el horno y desconecte la corriente. Hágalo revisar por un técnico calificado.

**ADVERTENCIA:**

Antes de operar el ciclo de autolimpieza, limpie la grasa y la comida se ensucian en el horno.
Excede

La cantidad de grasa puede encenderse, lo que lleva a daños por humo en su hogar.

**ADVERTENCIA:**

No limpie la junta de la puerta. Fibra de vidrio La junta es altamente sensible y puede ser una presa...
envejece fácilmente. En caso de un daño en el junta de la puerta del horno, reemplazar con la nueva
uno del servicio técnico autorizado.

**ADVERTENCIA:**

Antes de poner en marcha el ciclo de autolimpieza, retire la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo, limpiar la grasa y la tierra de los alimentos del horno.
Excesiva cantidad de grasa puede encenderse, lo que provoca daños por el humo en su Inicio Retire todos los accesorios de la Horno

1. Antes del ciclo de autolimpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.
2. Mantenga el botón de función presionado y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta el nivel deseado de "Limpieza". (Bajo, medio o alto).

Esta duración no puede ser modificada.

**ADVERTENCIA:**

La salud de algunos pájaros y mascotas es extremadamente sensible a los gases emitidos durante el ciclo de autolimpieza. Mueva siempre los pájaros y las mascotas a otra habitación cerrada y bien ventilada. Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza también para su salud.

3. Si hay fuego en el horno durante la autolimpieza, apague el horno y espere a que el fuego se apague. No fuerce la puerta para abrirla. La introducción de aire fresco a temperaturas de autolimpieza puede provocar una explosión de llamas del horno. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar quemaduras graves.

**PRECAUCIÓN:**

Después de un ciclo de limpieza, quite los depósitos de tierra con agua de vinagre.



Durante el ciclo de autolimpieza, se cortará el flujo eléctrico a los quemadores de la placa de cocina. Después de apagar la función y la perilla del termostato, el bloqueo de la puerta se abrirá automáticamente. Cuando el horno se enfríe, se iniciará el flujo eléctrico hacia los quemadores de la placa.



Durante el ciclo de autolimpieza, la luz no puede funcionar.

**ADVERTENCIA:**

Si hay un incendio en el horno durante la autolimpieza,
Apague el horno y espere a que el fuego se encienda.

Salida No fuerce la puerta para abrirla. Introducción de aire fresco a temperaturas autolimpiantes puede a un estallido de llama del horno. El fracaso de seguir estas instrucciones puede resultar en graves quemaduras,

Limpia la puerta del horno

Para limpiar la puerta del horno, utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar el aparato y pásele un paño seco.



No utilice ningún limpiador abrasivo fuerte ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta del horno. Podrían arañar la superficie y destruir el cristal.

Quitar la puerta del horno

Al retirar la puerta del horno, asegúrese de que el horno esté frío y de que la corriente del horno esté apagada antes de retirar la puerta.
El no hacerlo podría resultar en una descarga eléctrica o quemaduras.

La puerta del horno es pesada y algunas partes de la misma son

frágil. Usa ambas manos para sacar el horno Puerta El frente de la puerta es de cristal. Maneje con cuidado para evitar la rotura.

Agarre sólo los lados de la puerta del horno. NO DEBE Agarre el asa ya que puede oscilar en su mano y causar daños o lesiones.

Si no se sujeta la puerta del horno firmemente y La instalación adecuada podría resultar en lesiones personales o daño del aparato.

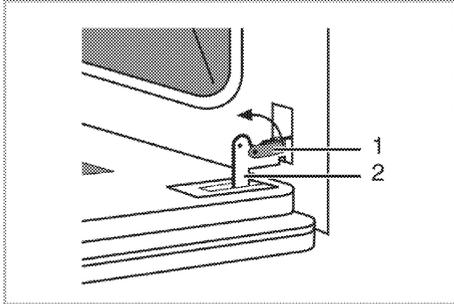
Para evitar lesiones por el chasquido del soporte de la bisagra cerrada, asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas en

antes de quitar la puerta. Además, no forzar la puerta a abrir o cerrar - la bisagra podría ser ...y podría resultar en lesiones.

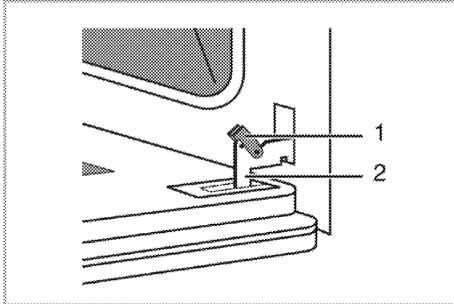
No coloque la puerta desmontada en lugares afilados o puntiagudos objetos como este podrían romper el cristal. Poner en un superficie plana y lisa, colocada de manera que la puerta no pueda caerse.

La puerta del horno se puede quitar para limpiar el interior del horno fácilmente

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



- 1 Abrazadera de bisagra
- 2 Bisagra



3. Mueva la puerta del horno a una posición ligeramente inclinada.
4. Levante la puerta del horno con las dos manos.
5. Una vez que termine la limpieza, realice el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.



Una vez que termine la limpieza, realice el mismo procedimiento en orden inverso para volver a instalar la puerta del horno.

Reemplazar la bombilla del horno



PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y se ha enfriado para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!



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

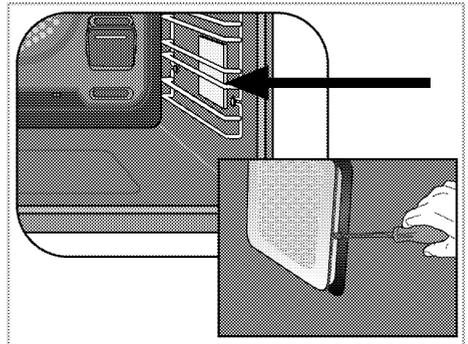


La posición de la luz puede variar de la imagen.

Si su cámara de cocción está equipada con una bombilla cuadrada

Las luces del horno pueden ser iluminadas con una tecla de luz. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está en un ciclo de cocción. Las luces del horno no se iluminan durante la autolimpieza. Cada conjunto de luces consiste en una lente removible, una bombilla y un enchufe que se fija en su lugar. El reemplazo de la bombilla se considera un elemento de mantenimiento de rutina.

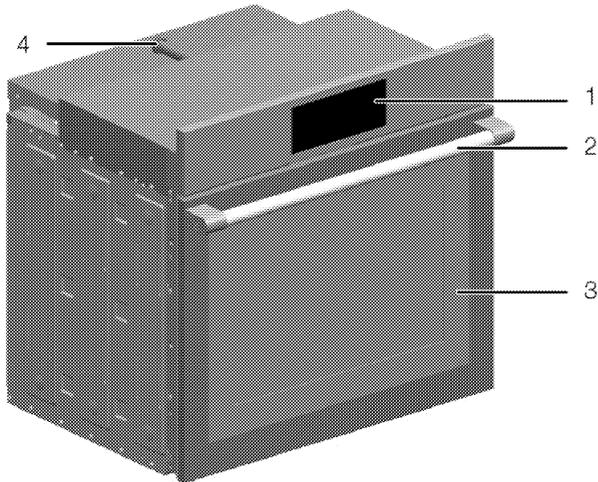
1. Desconecte la corriente del cuadro eléctrico principal (su caja de fusibles o interruptor).
2. Retire los soportes de alambre como se describe. Ver *Limpiando el horno*.



3. Retire la cubierta de vidrio protector con un destornillador.
4. Saque la bombilla del horno y cámbiela por una nueva.
5. Instale la cubierta de vidrio y luego los soportes de alambre.

6 Información general

Visión de conjunto



1 Panel de control

2 Mango

3 Puerta delantera

4 Cable de corriente

Especificaciones técnicas

GENERAL	
Dimensiones exteriores (altura/anchura/profundidad)	733 mm(28" 7/8) /755 mm(29" 3/4) /620 mm (24" 7/16)
Voltaje/frecuencia	220- 240V~60Hz 2AC~N
Potencia eléctrica total	3,7 kW
Protección de fusibles	Mínimo 20 A
Tipo de cable / sección transversal	BC-SIL 4X13 AWG
Longitud del cable	máx. 4 pies
Iluminación interior	
Hornear	2240 W
Asar a la parrilla	3320 W
Asado por convección	3670 W
* Las potencias son para 230 V 2AC ~ N	



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



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



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

Contenido del paquete



ADVERTENCIA:

Tire de la rejilla del horno hasta la posición de bloqueo cuando cargue y descargue alimentos del horno. Esto ayuda a evitar que las quemaduras toquen las superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.



PRECAUCIÓN:

Si utiliza una rejilla en la posición más baja (A), deberá tener cuidado al tirar de la rejilla. Recomendamos que tire de la rejilla varias pulgadas y luego, utilizando dos soportes para cacerolas, tire de la rejilla sosteniéndola por los lados. El bastidor es bajo y podría quemarse si coloca su mano en el centro del bastidor y tira de él hasta el final. Tenga mucho cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando utilice el estante en la posición más baja (A).

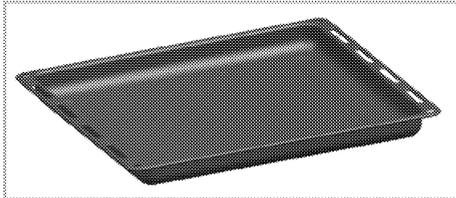


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del aparato. No todos los accesorios descritos en el manual de usuario pueden existir en su aparato.

1. Manual de usuario

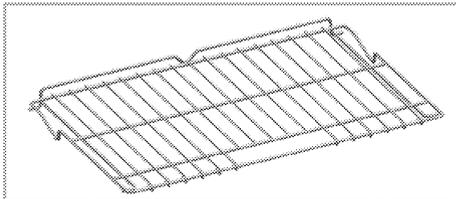
2. Bandeja del horno

Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y grandes asados.



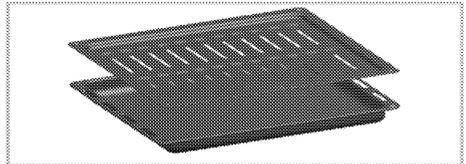
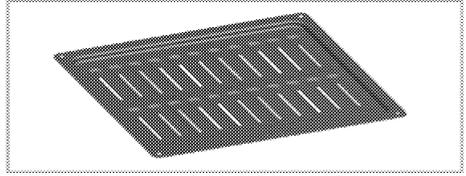
3. Estante de rejilla

Se utiliza para asar y para colocar la comida que se va a hornear, asar o cocinar en cazuelas a la parrilla deseada.



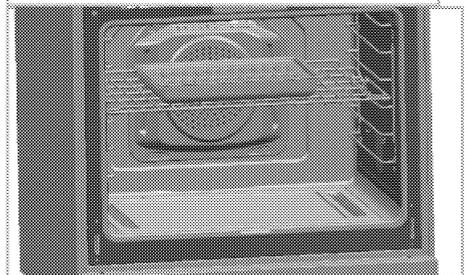
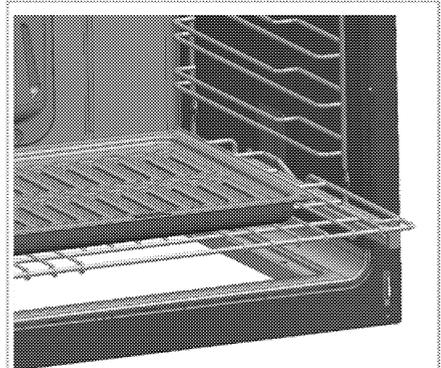
4. Bandeja de asar

Se coloca en la bandeja para recoger el goteo de grasa mientras se asa para que el horno se mantenga limpio.



5. Colocando correctamente el estante de alambre y la bandeja en las rejillas telescópicas

Las rejillas telescópicas le permiten instalar y retirar fácilmente las bandejas y la rejilla de alambre. Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre con las rejillas telescópicas, asegúrese de que los pasadores de la sección trasera de la rejilla telescópica se apoyen en los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



7 Solución de problemas

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>> *Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles de la caja. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/teclas del panel de control no funcionan. >>> *El bloqueo de teclas puede ser activado. Por favor, desactívelo. (Vea. Usando el candado, la página*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>> *Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>> *Compruebe que haya corriente. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

- La función y/o la temperatura no están fijadas. >>> *Ajuste la función y la temperatura con el botón de Función y/o Temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>> *Ajuste el tiempo. (En los aparatos con horno microondas, el temporizador sólo controla el horno microondas).*
- La energía está cortada. >>> *Compruebe que haya corriente. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte eléctrico anterior. >>> *Ajuste el tiempo / Apague el aparato y enciéndalo de nuevo.*



Consulte al agente de servicio técnico autorizado o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede solucionar el problema aunque haya aplicado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

8 GARANTÍA DE PRODUCTOS RESIDENCIALES EN EE.UU DE BEKO

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

La garantía de fábrica se aplica sólo a los productos comprados a través de un distribuidor o revendedor autorizado. Visite www.bekoappliances.com/where-to-buy 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.

