

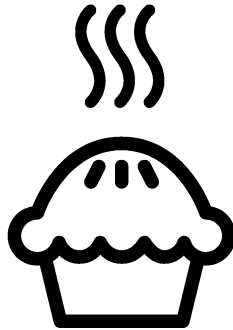


## Estufa Eléctrica

Manual del usuario

### **IMPORTANTE**

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



BERC24102SS

**ES**

285.3043.41/R.AB/24.08.2020/3-3

7732187986



## Instrucciones importantes de seguridad

### Lea y guarde estas instrucciones

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



## ADVERTENCIA:

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

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

"Acople la estufa al dispositivo antivuelco deslizando la estufa de manera que el pie trasero encaje en el soporte como se muestra en la Figura 2 y 3."

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

Consulte las instrucciones de instalación.

"Si no sigue estas instrucciones puede dar como resultado la muerte o quemaduras severas en niños o adultos."



## ADVERTENCIA:

- **NO USE LA ESTUFA SIN EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PUESTO EN SU LUGAR Y AJUSTADO.**

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

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



## IMPORTANTE:

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

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

## Explicación de los símbolos

En este Manual del Usuario se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencia sobre situaciones peligrosas con respecto a la vida y a la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Advertencia de riesgo de incendio.



Advertencia de superficies calientes.

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

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

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

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

Estimado Cliente,

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

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



### **IMPORTANTE:**

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

### **Las instrucciones le ayudarán a utilizar el aparato de forma rápida y segura.**

- Al recibirlo, revise que el aparato no esté dañado. Si nota algún daño de transporte, comuníquese de inmediato con la compañía de transporte o la compañía donde adquirió el aparato y no conecte ni opere el aparato!
- Cuando transfiera el aparato a otra persona, proporcione todos los documentos incluyendo el recibo original de venta, el cual debe mostrar la fecha de la compra. La garantía no es válida si el producto se vende de segunda mano.
- En caso de que decida no usar más el aparato (o decida sustituir un modelo antiguo), antes de desecharlo, se recomienda que le dé de baja de manera adecuada de acuerdo con las regulaciones de protección del medio ambiente y salud, asegurándose en particular que todas las piezas potencialmente peligrosas no causen ningún daño, especialmente con relación a los niños que podrían jugar con estos dispositivos usados. Retire la puerta y la gaveta calentadora antes de desecharlo para evitar el riesgo de que los niños queden atrapados.

## **1 Instrucciones de Seguridad - Leer** **antes de usar 6**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad básicas .....    | 6  |
| Seguridad para los niños .....              | 9  |
| Seguridad al trabajar con electricidad..... | 10 |
| Uso indicado .....                          | 11 |
| Al momento de desecharlo .....              | 11 |
| Material de empaque.....                    | 11 |
| Transporte futuro .....                     | 11 |

## **2 Instalación 13**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Instalación y conexión..... | 13 |
|-----------------------------|----|

## **3 Preparación 20**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Consejos para ahorrar energía ..... | 20 |
| Uso por primera vez .....           | 20 |
| Ajuste de la hora .....             | 20 |
| Primera limpieza del aparato.....   | 21 |
| Calentamiento inicial .....         | 21 |

## **4 Cómo usar la placa de inducción 22**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Información general sobre la cocción.....                | 22 |
| Uso de los quemadores/superficies de calentamiento ..... | 23 |

## **5 Cómo utilizar el horno 25**

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla ..... | 25 |
| Cómo usar el horno eléctrico .....                                       | 25 |
| Modos de funcionamiento .....                                            | 26 |
| Utilice el reloj del horno .....                                         | 27 |
| Tabla de tiempos de cocción.....                                         | 30 |
| Cómo operar la parrilla .....                                            | 31 |

## **6 Mantenimiento y cuidados 32**

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Información general.....                 | 32 |
| Limpieza de los quemadores/placas .....  | 32 |
| Limpieza del panel de control.....       | 32 |
| Limpieza del horno .....                 | 32 |
| Sacar la puerta del horno.....           | 33 |
| Sustitución de la lámpara del horno..... | 33 |

## **7 Información general 35**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Generalidades .....             | 35 |
| Especificaciones técnicas ..... | 36 |
| Contenido del paquete.....      | 37 |

## **8 Solución de problemas 38**

## **9 DECLARACIÓN DE GARANTÍA PARA LOS HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS DE BLOMBERG 39**

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



### **Instrucciones de seguridad básicas**

- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) reducidas en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad, los supervise o los instruya sobre el uso apropiado del aparato.
- Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Instalación adecuada: asegúrese de que su aparato lo instale correctamente un técnico calificado y que le realice una descarga a tierra.
- Nunca use su aparato para calentar la habitación.
- Use vestimenta adecuada: las vestimentas sueltas o colgantes no se deben usar mientras utiliza este aparato.
- Reparación del usuario: no repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se le recomiende específicamente en este manual. Todas las otras reparaciones deben ser remitidas a un técnico calificado.
- Use un tamaño adecuado de cacerola: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione los utensilios que tienen fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calentador de la unidad de superficie de calentamiento. El uso de utensilios con tamaño más pequeño expone una parte del elemento calentador al contacto directo y puede causar un incendio con la ropa. La relación adecuada entre utensilio y quemador también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las unidades de la superficie con fuego alto sin supervisión, los derrames al hervir causan humo y las salpicaduras de grasa pueden encenderse.
- Recubrimientos protectores: no use papel aluminio para cubrir la parte inferior del horno, excepto cuando se lo sugiera el manual. La instalación inadecuada de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, arcilla y otros utensilios barnizados son ade-

cuados para utilizar en la estufa sin que se rompan, debido al cambio brusco de temperatura que se produce.

- Las asas de los utensilios deben estar volteadas hacia adentro y no deben extenderse sobre las otras superficies de calentamiento adyacentes: Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables y derrames al golpear involuntariamente un utensilio, la asa del utensilio se debe colocar de forma que esté volteada hacia adentro y no se extienda sobre las superficies de calentamiento adyacentes.
- Precacuciones al abrir la puerta del horno: permita que el aire o vapor caliente salgan antes de sacar o reemplazar la comida.
- Colocación de las rejillas del horno: coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la resistencia de calentamiento del horno.
- Use solamente guantes protectores secos: los guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor que pro-

ducen. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento. No use toallas, ni otras telas abultadas.

- No cocine si la superficie del mesón de la estufa está resquebrajada, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar por las grietas y crear un peligro de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.
- **Limpie la tapa de la cocina con cuidado:** si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar una quemadura por el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente.
- **“No toque las superficies de calentamiento o sus áreas cercanas:** Los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies de calentamiento o áreas cercanas hasta

que hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la superficie del mesón y las superficies en contacto con la cubierta del mesón."

- **"No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno:** los elementos calentadores pueden estar calientes incluso cuando se ven de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores, ni las superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo necesario para enfriarse. Otras superficies del aparato se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras: entre estas superficies están las aberturas de ventilación del horno, las superficies cerca de estas aberturas, las superficies interiores de la cámara del horno, las puertas y la ventana del horno."
- Nunca use el aparato cuando el juicio o la coordinación se ven disminuidos a causa del uso de alcohol o drogas.
- No opere el aparato si tiene defectos o si observa un daño visible.
- Tenga cuidado cuando al cocinar sus platos, utiliza bebidas alcohólicas. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede causar un incendio, ya que éste se enciende cuando entra en contacto con superficies calientes.
- No caliente recipientes de comida cerrados, ni frascos de vidrio. La presión que se acumula adentro puede causar que exploten.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden encenderse.
- Almacenamiento dentro o sobre el aparato: los materiales inflamables no se deben almacenar dentro del horno, ni cerca de las superficies de calentamiento.
- **Riesgo de incendio!** No almacene el material inflamable en el horno, ni en el compartimiento de calentamiento.
- Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
- **No use agua en los incendios provocados por grasas.** Sofoque el fuego o las llamas o use

un extinguidor de tipo espuma o de químico seco.

- No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno cuando éste no está en uso.
- No deje ollas o cacerolas vacías en los quemadores encendidos. Estas se pueden dañar.
- No deje platos de aluminio o de plástico sobre la superficie del aparato, ya que ésta puede estar caliente. Estos tipos de platos tampoco se deben usar para guardar la comida.
- No ponga bandejas para hornear, platos o papel aluminio directamente sobre el fondo del horno. La acumulación de calor puede dañar el fondo del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación sin obstrucciones.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a propiedad causados por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- No use el horno sin el vidrio de la puerta o con el vidrio roto.
- Revise que todos los controles del aparato estén apagados después de su uso.

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

### **Seguridad para los niños**

- **ADVERTENCIA:** Pararse, inclinarse o sentarse en la puerta o compartimientos de esta estufa puede causar lesiones graves y también puede dañar el aparato. No permita que los niños se suban o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede causar que el horno se voltee, causando quemaduras graves u otra lesión.
- Las partes accesibles del horno pueden estar calientes cuando se está usando la parrilla. Se debe mantener alejados a los niños pequeños.
- No deje a los niños solos: Los niños no se deben dejar solos o sin atención en el área donde el aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.
- Las superficies de la estufa pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni

deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies de calentamiento u otras áreas cercanas hasta que haya pasado el tiempo necesario para enfriarse. Entre estas áreas están por ejemplo (identificación de áreas), la superficie del mesón y las superficies en contacto con la cubierta del mesón.

- **ADVERTENCIA:** No almacene artículos de interés para los niños en los gabinetes por encima o en la parte de atrás de la estufa. Si los niños se suben al horno para alcanzar estos artículos, se pueden lesionar gravemente.
- Los materiales del embalaje de la estufa son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Por favor deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales.
- **ADVERTENCIA:** Un niño o un adulto pueden inclinar el horno y morir a causa de un accidente. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado correctamente en el piso o pared y que el pie trasero del horno esté sujetado al soporte como se muestra en las instrucciones de la ilustración.

Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a sujetar cuando el horno es movido, asegurándose que el pie quede sujetado al dispositivo antivuelco. No use la estufa sin el dispositivo antivuelco puesto en su lugar y ajustado.

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

- Cualquier trabajo en el equipo y los sistemas eléctricos, solamente debe ser realizado por personas calificadas autorizadas.
-  **ADVERTENCIA:** Antes de realizar la instalación, desconecte la energía en el panel de servicio eléctrico. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.
-  **ADVERTENCIA:** Pueden ocurrir lesiones personales o la muerte debido a una descarga eléctrica si el horno no lo instala un instalador o electricista calificado.
- Cualquier adición, modificación o conversión requerida para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de funcionamiento, debe ser realizada por un técnico calificado.
- En caso de daño, apague el aparato y desconéctelo de la ali-

mentación principal al retirar el fusible o apagar el disyuntor.

- Asegúrese de que el valor nominal del fusible sea correcto.
- No use el aparato si está descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos.
- No enjuague los elementos calentadores extraíbles. Los elementos calentadores nunca deben sumergirse en agua.

### Uso indicado

- El aparato está diseñado para uso doméstico solamente. El uso comercial no es aceptado.
- Este aparato no se debe usar para calentar los platos en el horno, colgar o secar toallas o trapos en las agarraderas, ni para calentar el cuarto.
- Todas las grietas en la pared de atrás y en el piso debajo del aparato se deben sellar.
- Este aparato no se debe usar en casas rodantes, ni vehículos de recreo.
- El fabricante no se hace responsable por ningún daño causado por el uso incorrecto o errores en la manipulación.
- Este electrodoméstico se puede usar para descongelar, hornear, rostizar y asar comida.

### Al momento de desecharlo

#### Material de empaque



#### PELIGRO:

Riesgo de sofocación con el material de empaque!

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

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



#### PRECAUCIÓN:

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

La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con el manual del usuario.

### Transporte futuro

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



#### AVISO:

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

Guarde la caja original del aparato y transporte el aparato en su caja original. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja de cartón.



#### IMPORTANTE:

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

Para evitar que los compartimentos y la bandeja dentro del horno dañen la puerta del horno,

coloque un pedazo de cartón en el interior de la puerta del horno que se alinee con la posición de las bandejas. Pegue la puerta del horno a las paredes laterales con cinta adhesiva.

**Si no tiene la caja original**

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



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

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

## 2 Instalación

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

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

- Si se va a instalar una campana extractora, consulte las instrucciones del fabricante sobre la altura para su colocación.
- Este aparato corresponde a un dispositivo clase 1, es decir que se puede colocar con la parte trasera y uno de sus lados hacia las paredes de la cocina, un mueble de cocina o un equipo de cualquier tamaño. El mueble de cocina o el equipo en el otro lado solo puede ser del mismo tamaño o más pequeño.
- Cualquier mueble de cocina al lado del aparato debe ser resistente al calor (212° F min).



### **Notas importantes para el consumidor**

Guarde este manual para referencia futura.

- Al usar cualquier horno que genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que se deben seguir. Estas son mencionadas en la parte frontal de este manual. Léalas y sígalas con atención.
- Asegúrese que su estufa sea instalada y que le hagan una descarga a tierra adecuada, por parte de un instalador o técnico de servicio calificado.
- Para eliminar la necesidad de tender los brazos por encima del mesón, se debe evitar poner gabinetes de almacenamiento en el espacio sobre este.



### **Notas importantes para el instalador**

Lea el manual antes de instalar la cocina.

Cumpla con todos los códigos y disposiciones vigentes.

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al usuario.

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



### **IMPORTANTE:**

Antes de instalar la estufa en un área cubierta con linóleo u otra cubierta de piso sintético, asegúrese de que la cubierta del piso sea resistente al calor, sin que se encoja, doble o decolore, al menos 90°F (32.2°C) por encima de la temperatura ambiente.

No instale la estufa sobre una alfombra a menos que coloque una almohadilla aislante o una hoja de madera chapada de 1/44 pulgadas (0,64 cm) de espesor entre la unidad y la alfombra.

## **Instalación y conexión**



### **IMPORTANTE:**

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

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



### **PRECAUCIÓN:**

La unidad es pesada y requiere al menos dos personas o equipo adecuado para moverla.



### **AVISO: Daño del material!**

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

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

Se deben usar las dimensiones que se muestran en las figuras 1 y 1A. Las dimensiones dadas proporcionan un espacio libre mínimo. Se necesita una distancia mínima de 30 pulgadas entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de la madera no protegida o los gabinetes metálicos o mínimo 24 pulgadas cuando la parte inferior de la madera o los gabinetes metálicos están protegidos por un cartón con retardador de llamas de no menos de 1/4 pulgadas cubierto con una hoja de acero de no menos de

Diagram illustrating the required clearances for the oven installation:

- Top clearance: 13" max (330 mm)
- Left side clearance (from curtain): 20" min (500 mm)
- Front clearance (from floor): 1/2" min (12 mm)
- Right side clearance (from wall): 1/2" min (12 mm)
- Back clearance (from wall): 3" min (76 mm)
- Clearance between upper and lower cabinets: 30" min (762 mm)
- Clearance between upper and lower cabinets (side view): 18" min (457 mm)
- Clearance between upper and lower cabinets (top view): 1/2" min (12 mm)
- Clearance between upper and lower cabinets (bottom view): 1/2" min (12 mm)
- Clearance between upper and lower cabinets (top view, side): 24"
- Clearance between upper and lower cabinets (bottom view, side): 24"
- Clearance between upper and lower cabinets (top view, front): 36" (914 mm)

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

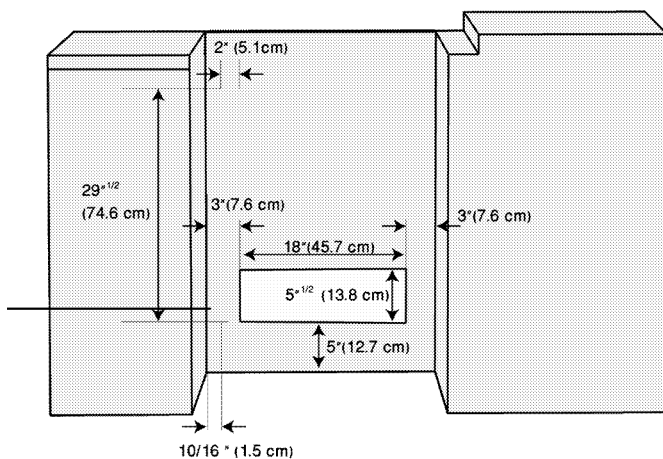
La profundidad máxima de los gabinetes instalados por encima de la superficies de cocción debe ser de 13 pulgadas (330 mm).

La obstrucción debe estar a 3" como mínimo del borde de la superficie de la estufa.

No lo instale a menos de 1/2" (12 mm) del cualquier superficie adyacente

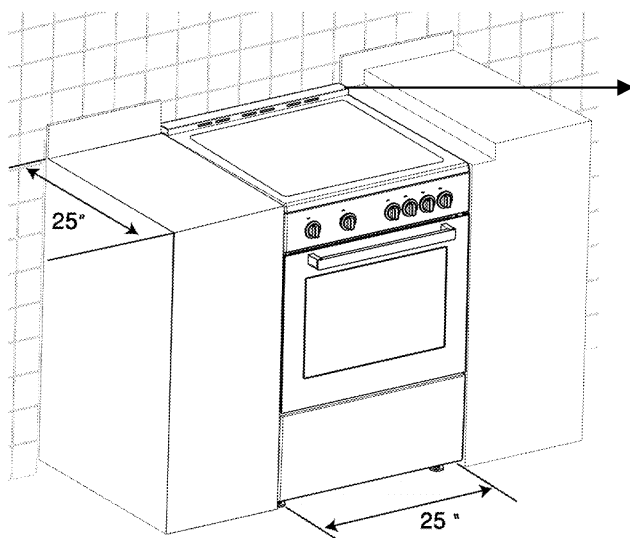
**Figura 1A**

La ubicación adecuada del tomacorriente debe ser al ras. En el área sombreada, no debe haber nada que se extienda más de 2" (5,1 cm) de la pared, o el horno no se deslizará por completo hacia atrás.



**Figura 1B**

El protector de ventilación se suministra con la estufa. Para la instalación, vea por favor la sección "Contenido del Paquete" en la página 38.



## Instrucciones de instalación del dispositivo de estabilidad antivuelco



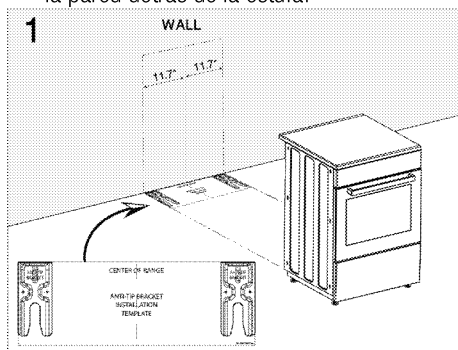
### ADVERTENCIA:

Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones.

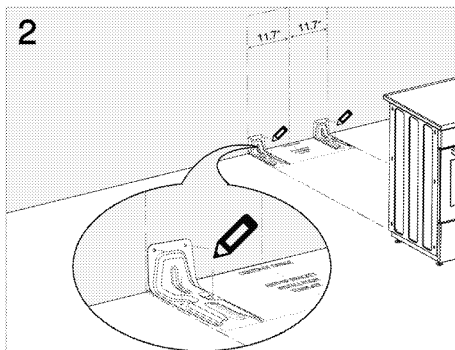
- Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir a causa de un accidente.
- Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa, en el piso o la pared de la estructura."
- Acople la estufa al dispositivo antivuelco deslizando la estufa de manera que el pie trasero encaje en el soporte como se muestra en las figuras."
- Vuelva a acoplar el dispositivo antivuelco si la estufa es movida."
- Consulte las instrucciones de instalación a continuación.
- Si no siguen estas instrucciones se puede producir la muerte o quemaduras severas a niños o adultos.

Un paquete con el dispositivo antivuelco es suministrado con el producto. Los dispositivos antivuelco, los tornillos, las clavijas de fijación y la plantilla para la instalación del sistema antivuelco son suministrados en este paquete. Los soportes antivuelco deben asegurarse tanto a la pared como al piso y deben usarse para los dos pies traseros.

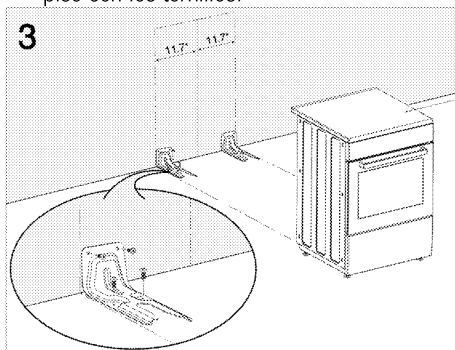
1. Coloque el borde de atrás de la platilla contra la pared detrás de la estufa.



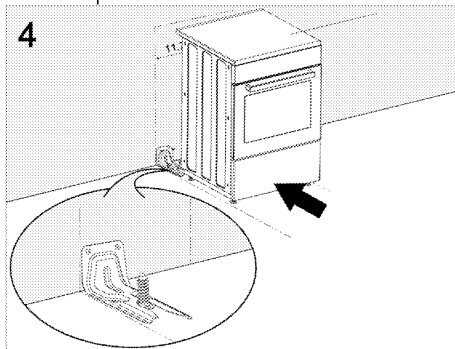
2. Centre la plantilla en el espacio donde la estufa va a ser instalada.
3. Coloque los soportes antivuelco en la plantilla y marque las ubicaciones de los agujeros para los tornillos en el piso y la pared (4 marcas para 4 tornillos).



4. Retire los soportes y las plantillas. Perfore agujeros guías en las marcas de acuerdo a las dimensiones de las clavijas y tornillos de fijación.
5. Atornille y asegure los soportes antivuelco al piso con los tornillos.



6. Asegúrese por favor que el producto esté nivelado ajustando las cuatro patas girándolas a la izquierda o derecha hasta que quede nivelada con el resto del gabinete.
7. Deslice el horno en su lugar, asegurándose que el dispositivo antivuelco encaje en el pie de la parte trasera del horno.



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



**ADVERTENCIA: Riesgo de vuelco**

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



**ADVERTENCIA: ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

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

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

**Conexión a la alimentación eléctrica principal**



**ADVERTENCIA**

**¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de comenzar cualquier trabajo de instalación eléctrica, la alimentación eléctrica a la estufa se debe apagar mientras se realizan las conexiones eléctricas.

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



**IMPORTANTE:**

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



**IMPORTANTE:**

¡Este aparato debe tener una descarga a tierra adecuada para evitar un riesgo de electrocución eléctrica!

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

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

**Proporcionar una conexión eléctrica**

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

**Requerimientos eléctricos**

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

**Cumpla con todos los códigos y disposiciones locales vigentes**

Se requiere una alimentación eléctrica de una sola fase de 3 cables o 4 cables de 120/240 o 120/208 voltios, 60 Hz CA en un circuito separado de fusibles en ambos lados de la línea (cables rojo y negro). Se recomienda un disyuntor o fusible con temporizador. NO conecte el fusible al neutro (cable blanco).

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



### ADVERTENCIA

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

El cable de la alimentación principal no debe estar prensado, doblado o atrapado, ni debe estar en contacto con partes calientes del aparato.

Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.

Este horno puede estar conectado con un "cableado" permanente (cable de aluminio o cobre con protección no metálica o blindado flexible) o con un kit de cable de alimentación eléctrica. Solamente se puede usar un kit de cable de alimentación de 120/240 voltios y 40 o 50 amperios que termina en cables estañados y marcados para el uso con estufas. Si se usa un cable de 50 amperios debe estar marcado para el uso con una apertura de 3/8 (35 mm) pulgadas de diámetro. 15 EN

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



### ADVERTENCIA

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

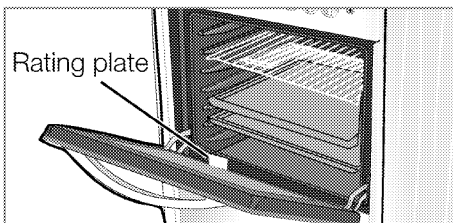


### ADVERTENCIA

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

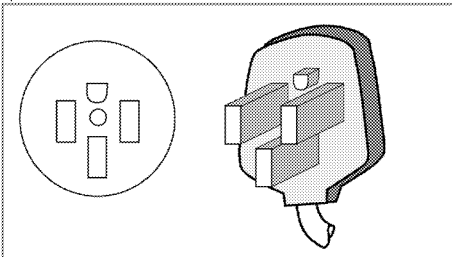
Cuando se realiza una instalación donde no es posible realizar la descarga a tierra a través de un neutro, se debe usar un cable de 4 conductores o conjunto de cables. Consulte las instrucciones del fabricante.

Los datos de la alimentación principal deben corresponder con los datos especificados en la placa de clasificación del aparato. La placa de clasificación se puede observar ya sea cuando abra la puerta o cuando abra la cubierta inferior.



Asegúrese que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y en conformidad con el estándar C22.1 de la CSA (Asociación de Estándares Canadienses), parte 1 del código eléctrico Canadiense en su última edición y con todos los códigos y disposiciones locales. Se recomienda instalar un fusible o disyuntor con relé de retraso de mínimo 40 A.

La estufa está equipada con un Cable de Alimentación Certificado Internacionalmente por la CSA (Asociación de Estándares Canadienses) diseñado para ser conectado a un toma de pared 14-50 R estándar. Asegúrese que el toma de pared esté dentro del alcance del sitio donde va a quedar la estufa.



- No use un cable de extensión.
- Para alinear el aparato con el mesón, ajuste los pies girándolos hacia la derecha o izquierda según se requiera.

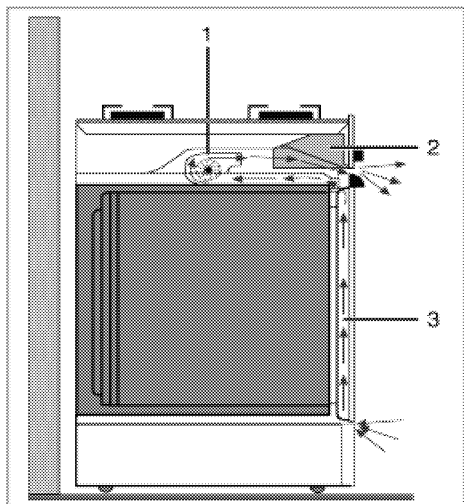
### Para productos con ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento enfría el compartimiento integrado y la parte frontal del producto.



### IMPORTANTE:

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



- 1 Ventilador de enfriamiento
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

### 3 Preparación

#### Consejos para ahorrar energía

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

- Use utensilios para horno de color oscuro o recubiertos con esmalte, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus comidas, realice un precalentamiento si se aconseja en el manual del usuario o en las instrucciones de cocina.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre el estante metálico.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Puede ahorrar energía al apagar su horno unos minutos antes del fin del tiempo de cocción (No se debe abrir la puerta del horno).
- Use recipientes/bandejas con tapa, al cocinar en la estufa. Si no utiliza tapa, el consumo de energía puede aumentar 4 veces.
- Seleccione el quemador que sea adecuado para el tamaño del fondo de la cacerola que va a usar. Siempre seleccione el tamaño correcto de cacerola para sus platos. Las cacerolas más grandes, requieren más energía.
- Asegúrese de usar sartenes de base plana mientras cocina en cocinas eléctricas.
- Los recipientes con un fondo parejo y grueso proporcionan mejor conducción térmica. Puede ahorrar hasta 1/3 de electricidad.
- Los recipientes y sartenes deben coincidir con el tamaño de las superficies de calentamiento. El fondo del recipiente o la cacerola no debe ser más pequeño que la superficie de calentamiento.
- Mantenga el fondo de la cacerola y las superficies de calentamiento limpias. La suciedad reducirá la transmisión de calor entre la placa y el fondo de la cacerola.

- En caso de tiempos de cocción más largos, apague la superficie de calentamiento de 5 a 10 minutos antes del final del tiempo de cocción. Cuando usa el calor residual, puede ahorrar hasta 20% en electricidad.

#### Uso por primera vez

##### Ajuste de la hora



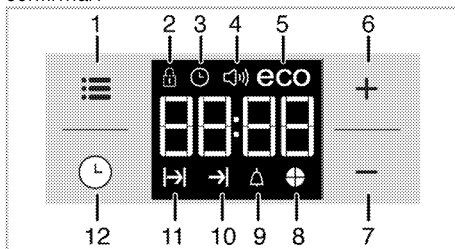
Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.

Pulse las teclas **+** **-** **0** **+** (5/6) para fijar la hora del día en que el horno se ha energizado por primera vez.



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

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



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



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



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

## Primera limpieza del aparato



Cuando deba sacar el aparato para limpieza y/o servicio técnico;

Desconecte la fuente de alimentación de corriente alterna.

Con cuidado retire el horno jalando hacia afuera.

El horno es pesado, tenga cuidado al manipularlo.



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

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

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

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

## Calentamiento inicial



### IMPORTANTE:

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

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



## ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

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

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

## Horno eléctrico

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

## Asado a la Parrilla

1. Saque todas las bandejas y el estantes metálicos del horno.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima de la parrilla.
4. Calientelo aproximadamente 30 minutos.
5. Apague la parrilla



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

## 4 Cómo usar la placa de inducción

### Información general sobre la cocción



#### PELIGRO

**Riesgo de incendio por aceite sobrecalentado!**

Cuando caliente aceite, no lo deje sin supervisión.



#### ADVERTENCIA

**Nunca intente apagar el fuego con agua!**

Cuando el aceite prenda fuego, cubra de inmediato el recipiente o cacerola con una tapa. Apague el quemador/placa si es seguro hacerlo y llame al servicio de bomberos.

- Use solamente recipientes o cacerolas con fondos planos.
- Use recipientes que tengan capacidad suficiente para la cantidad de alimento que se está cocinando para que no se rebasen al hervir y haya que limpiar.
- No coloque tapas en los quemadores.
- Siempre coloque las cacerolas bien centradas sobre los quemadores. Al transferir las cacerolas desde un quemador a otro siempre levante las cacerolas, no las deslice.
- Este aparato está equipado con una o más superficies de calentamiento de diferente tamaño. Seleccione los utensilios que tienen fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calentador de la superficie de calentamiento. El uso de utensilios con tamaño más pequeño expondrá una parte del elemento calentador al contacto directo y puede causar un incendio con la ropa. La relación de tamaños adecuada entre el utensilio y la superficie de calentamiento también mejorará la eficiencia.
- Nunca deje las superficies de calentamiento sin supervisión cuando se ponga el calor en alto. Los derrames al hervir causan humo y salpicaduras de grasa que pueden encenderse.
- Asegúrese que las bandejas reflectoras o de goteo estén en su lugar. La ausencia de es-

tas bandejas durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran por debajo.



#### ADVERTENCIA

Nunca deje las superficies de calentamiento sin supervisión cuando se ponga el calor en alto. Los derrames al hervir causan humo y las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

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

### Consejos para las superficies vitrocerámicas

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



#### ADVERTENCIA

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

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



#### ADVERTENCIA

Utensilios de cocina de vidrio: solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio/cerámica, arcilla y otros utensilios barnizados son adecuados para utilizar en la estufa sin que se rompan, debido al cambio brusco de temperatura que se produce.

- No cocine alimentos directamente en el mesón de la estufa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todas las salpicaduras y manchas lo antes posible. Deje que el mesón de la estufa se enfríe un poco. Lue-

go, usando guantes para horno, retire las salpicaduras mientras la superficie todavía está tibia. Si deja enfriar las salpicaduras de azúcar, se pueden adherir al mesón de la estufa y se puede corroer o dejar marcas permanentes.



#### ADVERTENCIA

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



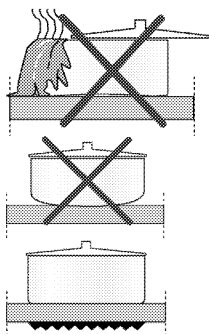
#### ADVERTENCIA

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



#### ADVERTENCIA

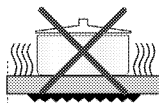
Si se usa una esponja o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar una quemadura por el vapor. Algunos agentes de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican en una superficie caliente. Las asas de los utensilios deben colocarse hacia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



Las salpicaduras pueden dañar la superficie de cerámica y causar un incendio.

No use recipientes que tengan fondos cóncavos o convexas.

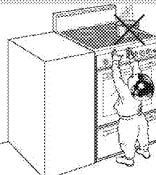
Use ollas o cacerolas con fondos lisos. Estas aseguran una buena transferencia del calor.



Si la cacerola es demasiado pequeña se desperdicia energía



#### PELIGRO



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

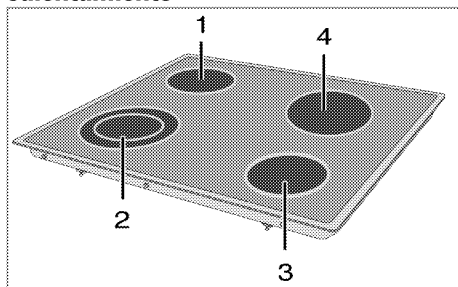
- Asegúrese que las asas de las cacerolas no se puedan agarrar o golpear por accidente y que las zonas de calentamiento adyacentes no las calienten. Evite las cacerolas que no son estables y que se puedan volcar fácilmente. Las cacerolas que son demasiado pesadas para moverse fácilmente cuando se llenan,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



#### ADVERTENCIA

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

### Uso de los quemadores/superficies de calentamiento



- 1 Placa de cocción de un solo circuito 6,3 - 7
- 2 Placa de cocción de doble circuito 4.7 - 8.3
- 3 Placa de cocción de un solo circuito 5,5 - 6,3
- 4 Placa de cocción de un solo circuito de 7-8 pulgadas es un diámetro aconsejado de cacerolas para usar en los quemadores correspondientes.

**PELIGRO:**

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

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

**PELIGRO:**

No use las superficies de cerámica con grietas. El agua puede entrar en las grietas y causar un corto circuito.

**PELIGRO:**

Si la superficie se daña en cualquier forma (por ej. grietas visibles) apague de inmediato el dispositivo para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Si el mesón de la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese de inmediato con un técnico calificado.

**ADVERTENCIA**

El quemador/superficie de cerámica está equipado con una luz de funcionamiento y un indicador de calor residual.

El indicador de calor residual indica la posición de la superficie de calentamiento que está encendida y permanece iluminado después de que se apaga. (Cuando la temperatura de la superficie de calentamiento baja a una temperatura que se puede tocar, la luz del indicador se apaga).

**AVISO:**

Las superficies de cerámica de calentamiento rápido emiten una luz brillante cuando están encendidas. Nunca mire fijamente la luz brillante.

**Encendido de la superficie de calentamiento**

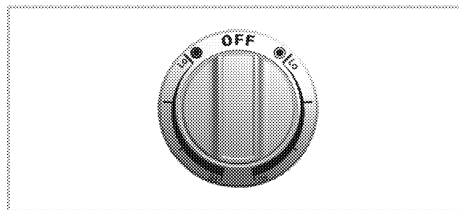
Las perillas de control del quemador/superficie de calentamiento se usan para ponerlas en funcionamiento. Para obtener la potencia de

cocción deseada, gire las perillas de control del quemador/superficie de calentamiento al nivel correspondiente.

| Nivel de cocción | 1           | 2                             | 3             |
|------------------|-------------|-------------------------------|---------------|
|                  | Al calentar | estofar, hervir a fuego lento | cocinar, asar |

**Apagado de la superficie de calentamiento**

Gire la perilla de control de la superficie de calentamiento a la posición de apagado (arriba).

**Usar las placas de cocción multisegmentadas**

Las placas de cocción multisegmentadas permiten cocinar con sartenes de diferentes tamaños en la misma placa de cocción.

Puede usarse de dos maneras diferentes:

1. Gire la perilla de control de la placa en uso hacia la izquierda para activar únicamente el segmento interior de la placa de cocción multisegmentada.
2. Gire la perilla de control de la placa en uso hacia la derecha para activar los dos segmentos de la placa de cocción multisegmentada.

**Apagar las placas de cocción multisegmentadas**

1. Gire la perilla hacia la izquierda hasta la posición de apagado (posición superior). Todos los segmentos de la placa de cocción están apagados.

## 5 Cómo utilizar el horno

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



#### ADVERTENCIA

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



#### PELIGRO:

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

### Consejos sobre el horneado

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

### Consejos para asar

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

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

### Consejos para cocinar a la parrilla

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

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

### Cómo usar el horno eléctrico



#### Riesgo de envenenamiento con comida

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

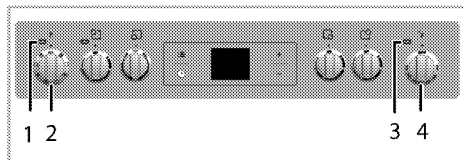
Hacerlo puede causar un envenenamiento por la comida o enfermedad.



#### ADVERTENCIA

Nunca cubra las ranuras, orificios o pasajes en el fondo del horno, ni cubra toda la rejilla con materiales tales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire del horno y puede causar envenenamiento con monóxido de carbono. El recubrimiento de papel aluminio también puede atrapar el calor, causando un riesgo de incendio.

## Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento



- 1 Luz de función
- 2 Perilla de función
- 3 Luz del termostato
- 4 Perilla del termostato

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

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

1. Fije la perilla del termostato a la temperatura deseada.
2. Fije la perilla de función al modo de funcionamiento requerido.

» El horno se calienta a la temperatura fijada y la mantiene. Durante el calentamiento, la luz de temperatura permanece encendida.

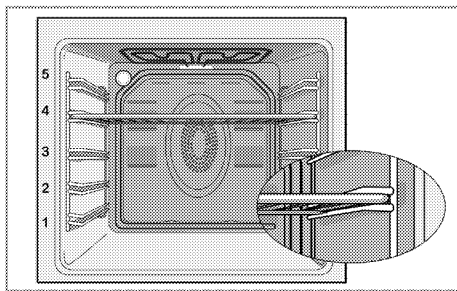
### Apagado del horno eléctrico

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

### Posiciones de la parrilla (Para modelos con estantes metálicos)

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

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



## Modos de funcionamiento

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

### Calor superior e inferior



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

### Calor inferior



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

### Calor inferior/superior con ventilador



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

### Funcionamiento con ventilador



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

## Calentamiento con ventilador



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

## Función "3D"



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

## Asado a la parrilla



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

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

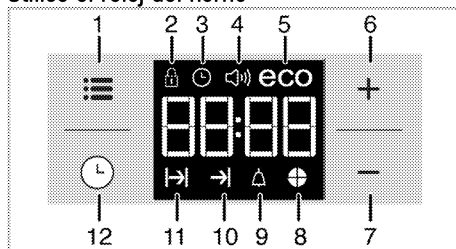
## Cocine a la parrilla con el aire de convección



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

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

## Utilice el reloj del horno



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



El tiempo máximo en que puede configurarse para finalizar una cocción es 5 horas y 59 minutos.

El programa se cancelará en caso de corte del suministro eléctrico. En este caso se debe reprogramar el horno.



Cuando se realice algún ajuste, los símbolos correspondientes parpadearán en el visualizador. Debe esperar un momento breve para que los ajustes queden configurados.



Si no se realiza una configuración de cocción, no se puede establecer la hora del día.



El tiempo restante se visualizará si se configura el tiempo de cocción cuando esta comienza.

## Cocinar especificando el tiempo de cocción

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

1. Seleccione la función de cocción.
2. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
3. Fije el tiempo de cocción con las teclas **+** / **-**.

» » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  y la proporción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente.

4. Coloque el plato dentro del horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura. Comienza la cocción.

» El tiempo de cocción se visualiza en cuenta regresiva cuando la cocción comienza, y todas las porciones del símbolo de tiempo se iluminan. El tiempo de ajuste de cocción se divide en 4 partes iguales y, cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. De esta manera, puede ver con facilidad la proporción de tiempo de cocción restante.

### **Fijar el fin del tiempo de cocción a una hora posterior**

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

1. Seleccione la función de cocción.
2. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.
3. Fije el tiempo de cocción con las teclas **+** / **-**.

» » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.

4. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla para ajustar el tiempo de fin de cocción.

5. Presione las teclas **+** / **-** para fijar el fin del tiempo de cocción.

» Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  con el símbolo  y la proporción de tiempo aparecerán en la pantalla continuamente. Una vez iniciada la cocción, desaparece el símbolo .

6. Coloque el plato dentro del horno y ajuste la temperatura con la perilla de temperatura. Comienza la cocción.

» El temporizador del horno calcula la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización del periodo de cocción que haya fijado. El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando empieza el tiempo de cocción y el horno se calienta a la temperatu-

ra ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción.

» El tiempo de cocción se visualiza en cuenta regresiva cuando la cocción comienza, y todas las porciones del símbolo de tiempo se iluminan. El tiempo de ajuste de cocción se divide en 4 partes iguales y, cuando termina el tiempo de cada parte, el símbolo de esa parte se apaga. De esta manera, puede ver con facilidad la proporción de tiempo de cocción restante.

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



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

### **Activación del bloqueo de teclas**

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

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (APAGADO).

2. Presione **+** para activar el bloqueo de teclas.

» Una vez que se activa el bloqueo de teclas, se visualiza en la pantalla el mensaje "ON" (ENCENDIDO), y el símbolo  permanece iluminado.



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

### **Para desactivar el bloqueo de teclas**

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje "ON" (ENCENDIDO).

2. Deshabilite el bloqueo de teclas presionando la tecla **-**.

» Aparecerá el mensaje **"OFF"** (APAGADO) una vez que se desactive el bloqueo de teclas.

### Cómo fijar la alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.

El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador emitirá un audio de alarma al finalizar el tiempo fijado.

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.



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

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



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

» Una vez que se establece la hora de la alarma, el símbolo  permanece iluminado y la hora de la alarma aparece en la pantalla.

3. Cuando finaliza el tiempo de la alarma, el símbolo  comienza a parpadear y se oye el audio de alarma.

### Apagado de la alarma

1. La alarma de audio suena durante 2 minutos. Para detener la alarma, simplemente presione alguna tecla.

» Así se silenciará la alarma y se visualizará la hora actual.

### Cancelación de la alarma

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



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

### Cambiar el tono de alarma

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

2. Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas **+** / **-**.

3. En breve se activa el tono configurado.

» El tono de alarma escogido aparece en la pantalla como **"b-01"**, **"b-02"** o **"b-03"**.

### Cambiar la hora del día

Para cambiar la hora del día que ya está configurada:

1. Pulse  hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla.

2. Configure la hora del día con las teclas **+** / **-**.

3. En breve se activa la hora configurada.

### Modo ahorro

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

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

### Configuración del modo ahorro

1. Pulse  hasta que el símbolo **eco** aparezca en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje **"OFF"** (APAGADO).

2. Habilite el modo ahorro pulsando la tecla **+**.

» Una vez que se activa el modo ahorro, se visualiza en la pantalla el mensaje **"ON"** (ENCENDIDO), y el símbolo **eco** permanece iluminado.

### Deshabilitar el modo ahorro

1. Pulse  hasta que el símbolo **eco** aparezca en la pantalla.

» La pantalla mostrará el mensaje **"ON"** (ENCENDIDO).

2. Deshabilite el modo ahorro pulsando la tecla .

» Aparecerá el mensaje **"OFF"** (APAGADO) una vez que se desactive el modo eco.

### Configuración del brillo de pantalla

1. Pulse  hasta que los mensajes **d-01**, **d-02** o **d-03** aparezcan en la pantalla para ajustar el brillo.

2. Fije el brillo deseado con las teclas **+** / **-**.

» En breve se activa el tiempo configurado.

## Tabla de tiempos de cocción



El primer estante del horno es el estante inferior.



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



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

## Horneado y asado

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

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

\* Se sugiere realizar precalentamiento para todas las comidas.

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

## Consejos para hornear tortas

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

## Consejos para hornear pasteles

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



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

## Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado, cocínelo en un recipiente con tapa en vez de una bandeja. Los

recipientes cerrados preservan los jugos del plato.

- Si el plato de vegetales no se cocina, hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

## Cómo operar la parrilla



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



### ADVERTENCIA

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

Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

## Encienda la parrilla

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

## Apague la parrilla

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

| Alimentos                     | Posición de la rejilla | Tiempo de asado (aprox.)  |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------|
| Pescado                       | 4...5                  | 20...25 min. <sup>#</sup> |
| Pollo rebanado                | 4...5                  | 25...35 min.              |
| Chuletas de cordero           | 4...5                  | 20...25 min.              |
| Filete asado                  | 4...5                  | 25...30 min. <sup>#</sup> |
| Chuletas de ternera           | 4...5                  | 25...30 min. <sup>#</sup> |
| Pan tostado                   | 4                      | 1...2 min.                |
| <sup>#</sup> según el espesor |                        |                           |

## 6 Mantenimiento y cuidados

### Información general

Si el producto se limpia regularmente, su vida útil se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá.

**PELIGRO:**  
Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.  
Existe el riesgo de descarga eléctrica!

**PELIGRO:**  
Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.  
Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

- Limpie minuciosamente el producto después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- **No use materiales de limpieza abrasivos!**
- No use agentes de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar las superficies de acero inoxidable y la manija. Use un paño suave con detergente líquido (no abrasivo) para limpiar esas partes, presionando de hacer el barrido en una dirección.



La superficie se puede dañar con algunos detergentes o materiales de limpieza.  
No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.  
No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.



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

### Limpieza de los quemadores/placas

#### Placas cerámicas

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

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

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

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

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

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

### Limpieza del panel de control

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

**IMPORTANTE:**  
Daño del panel de control!  
No retire las perillas de control para limpiar el panel de control.

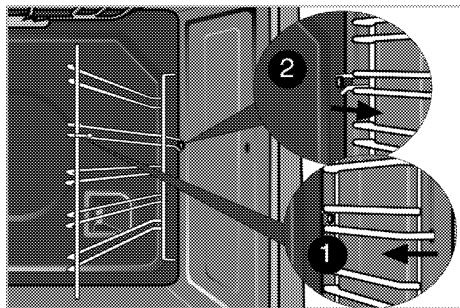
### Limpieza del horno

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

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

## Para limpiar la pared lateral

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



## Limpieza de la puerta del horno

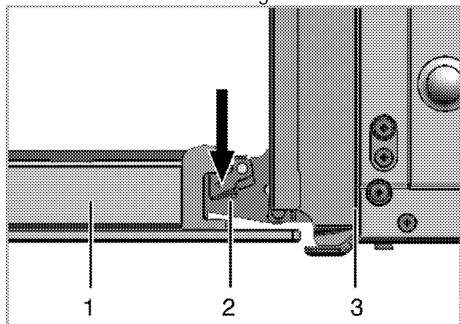
Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño seco.



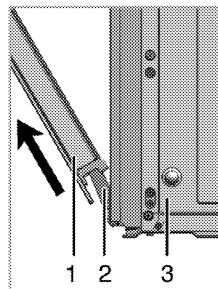
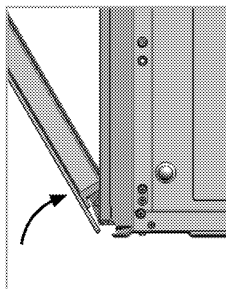
No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y destruir el vidrio.

## Sacar la puerta del horno.

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



- 1 Puerta frontal
- 2 Bisagra
- 3 Horno



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



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

## Sustitución de la lámpara del horno



### PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar un riesgo de descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!



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

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

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

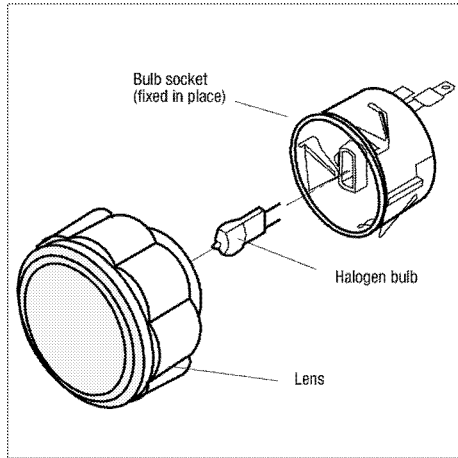


La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

## Si su horno dispone de una lámpara redonda:

Cada horno está equipado con una luz halógena ubicada en la pared posterior del horno. Las luces se encienden cuando la puerta está abierta o cuando el horno está en el ciclo de cocción. Las luces del horno no se iluminan durante la limpieza automática. Cada conjunto de iluminación consiste de una lente extraíble, una bombilla y un receptáculo de acople que está fijado en su

lugar. El reemplazo de la bombilla de luz se considera un mantenimiento de rutina.

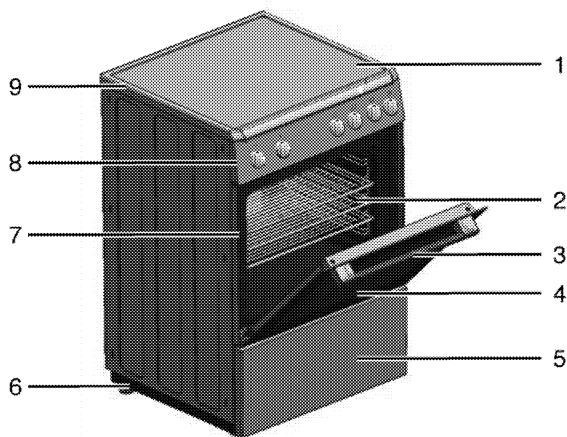


Para reemplazar una bombilla:

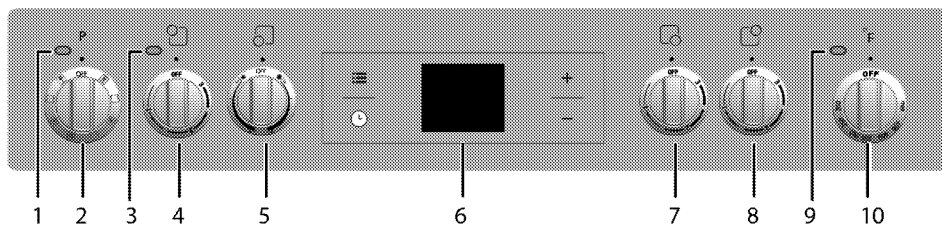
1. Lea las advertencias de esta página.
2. Apague la energía en la alimentación principal (su fusible o caja de disyuntores).

## 7 Información general

### Generalidades



- |   |                           |   |                             |
|---|---------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Placa de cerámica         | 6 | Pie                         |
| 2 | Parrilla de horno         | 7 | Posiciones del estante      |
| 3 | Asa                       | 8 | Panel de control            |
| 4 | Puerta frontal            | 9 | Superficie de vitrocerámica |
| 5 | Parte del fondo del horno |   |                             |



- |   |                                                          |    |                                                        |
|---|----------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------|
| 1 | Luz de función                                           | 6  | Temporizador digital                                   |
| 2 | Perilla de función                                       | 7  | Placa de cocción delantera derecha de un solo circuito |
| 3 | Lámpara de advertencia de placa caliente                 | 8  | Placa de cocción trasera derecha de un solo circuito   |
| 4 | Placa de cocción de un solo circuito posterior izquierda | 9  | Luz del termostato                                     |
| 5 | Placa de cocción de doble circuito delantera izquierda   | 10 | Perilla del termostato                                 |

## Especificaciones técnicas

| GENERALIDADES                                   |                                             |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Dimensiones externas (altura/ancho/profundidad) | 33 1/3 /23 1/2 x 23 1/2 pulgadas            |
| Voltaje / frecuencia                            | 120/240V ~ 60 Hz                            |
| Potencia eléctrica total                        | 9.6 kW                                      |
| Protección de fusible                           | Mín. 40 A                                   |
| Tipo de cable / sección                         | DTR 4x10 AWG                                |
| Longitud del cable                              | max. 6 pies                                 |
| Quemadores                                      |                                             |
| Trasero izquierdo                               | <b>Placa de cocción de un solo circuito</b> |
| Tamaño                                          | 6,3 pulgadas                                |
| Potencia                                        | 1500 W                                      |
| Frontal izquierda                               | <b>Placa de cocción de doble circuito</b>   |
| Tamaño                                          | 4, 7 - 8,3 pulgadas                         |
| Potencia                                        | 750- 2200 W                                 |
| Frontal derecha                                 | <b>Placa de cocción de un solo circuito</b> |
| Tamaño                                          | 5,5 pulgadas                                |
| Potencia                                        | 1200 W                                      |
| Trasera derecha                                 | <b>Placa de cocción de un solo circuito</b> |
| Tamaño                                          | 7 pulgadas                                  |
| Potencia                                        | 1800 W                                      |
| HORNO/GRATINADOR                                |                                             |
| <b>Horno principal</b>                          | <b>Horno multifunción</b>                   |
| Lámpara interna                                 | 15–25 W                                     |
| Consumo de energía de la parrilla               | 2.2 kW                                      |



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



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



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

## Contenido del paquete

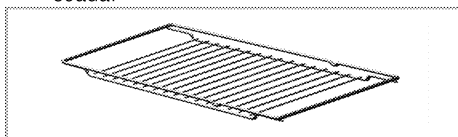


Los accesorios suministrados pueden variar según el modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

### 1. Manual del usuario

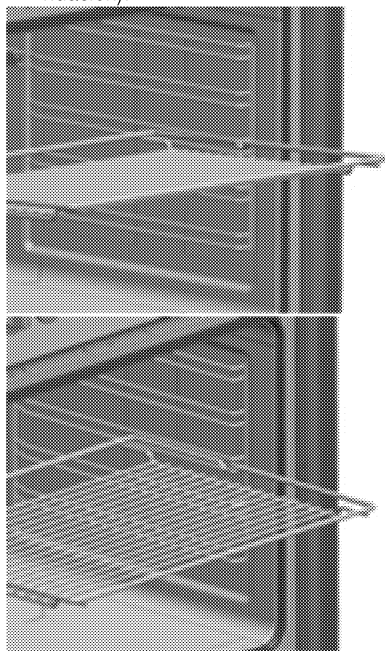
### 2. Parrilla de horno

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



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

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



## 4. Protector de ventilación para la estufa

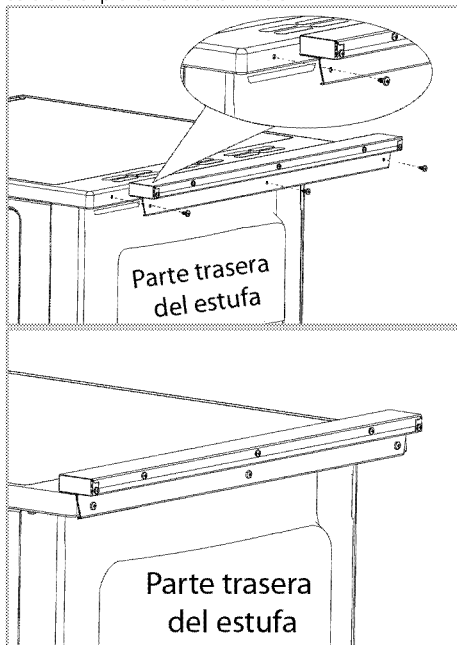


Si usa protector de ventilación, remueva la parte de protección plástica (si se suministra) del lado de atrás de la placa quemadora.

Guarde la parte de protección plástica después de removerla para cuando tenga que retirar el protector de ventilación en un futuro.

Saque el conjunto del protector de ventilación de su empaque, teniendo cuidado de no perder los tornillos requeridos para fijar el protector de ventilación a la estufa. Remueva las películas protectoras (si se suministran) del protector de ventilación antes de ensamblarlo.

Coloque el conjunto del protector de ventilación como se indica. Con los tornillos suministrados, asegure el conjunto de protección de ventilación al electrodoméstico. No los apriete demasiado para evitar daños a la estufa o al protector de ventilación.



## 8 Solución de problemas

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

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

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

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

### **El aparato no funciona.**

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectado a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

### **La luz del horno no funciona.**

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

### **El horno no calienta.**

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

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

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



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

## 9 DECLARACIÓN DE GARANTÍA PARA LOS HORNOS ELÉCTRICOS Y A GAS DE BLOMBERG

Las garantías proporcionadas por Blomberg en estas declaraciones solamente se aplican a las estufas eléctricas y a gas de Blomberg vendidos al comprador original o propietario en Estados Unidos y Canadá. Esta garantía no es transferible.

Para obtener el servicio de garantía, por favor, comuníquese con nuestro distribuidor más cercano según se menciona por estado o provincia o llame al 1800-459-9848. Necesitará su número de modelo de la estufa a gas o eléctrica, el número de serie, el nombre y la dirección del vendedor donde lo compró y la fecha compra / fecha de instalación.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían según el estado.

Todas las garantías mencionadas a continuación se basan en un uso doméstico normal. El uso del producto de forma comercial anulará todas las garantías.

El servicio debe ser realizado por una Agencia de Servicio de Blomberg autorizada.

Los defectos cosméticos se deben informar en un período de 10 días después de la instalación.

Garantía limitada de 1 año\* a partir de la fecha de la primera instalación. Blomberg reparará o reemplazará sin costo para el consumidor cualquier pieza defectuosa de las estufas eléctricas y a gas.

Garantía limitada de 2 años\* ++ a partir de la fecha de la primera instalación (Piezas solamente). Blomberg reparará o reemplazará cualquier pieza sin costo para el consumidor si defectos en los materiales o en la fabricación causan daño o fallas en estos componentes. Los cargos por mano de obra son responsabilidad del consumidor.

Garantía limitada de 2 a 5 años\* ++ a partir de la fecha de la primera instalación (Piezas solamente). Blomberg reparará o reemplazará la cavidad del horno sin costo para el consumidor si defectos en los materiales o en la fabricación causan 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, deslizamientos, etc.), el daño causado por el uso de las estufas eléctricas y a gas para fines que no sean para los cuales fueron diseadas, el mal uso, abuso, accidente, alteración,

instalación incorrecta, mantenimiento, costos de viajes, llamadas de servicio fuera de las horas de servicio normal, trabajo de reparación no autorizado o cualquier otro trabajo.

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 de este electrodoméstico Blomberg, 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, distribuidor a terceros, revendedor o por cualquier 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. BLOMBERG NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LA CALIDAD DE ESTE PRODUCTO EXCEPTO LO INDICADO EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA. BLOMBERG NO ASUME RESPONSABILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SERÁ ADECUADO PARA CUALQUIER FIN PARTICULAR PARA EL QUE PUEDA ESTAR COMPRANDO ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EL QUE SE PROPORCIONA EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA.

Blomberg 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 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 indirectos, por lo tanto las anteriores limitaciones o exclusiones pueden no tener aplicación 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, lo 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 Blomberg o cualquier otro individuo está autorizado a hacer declaraciones de garantía adicionales de las realizadas en esta Declaración de Garantía.

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

#### CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO

Comuníquese con el Distribuidor de su estado o provincia que se encuentra en la Lista de Contactos de Distribuidores o llame a nuestro número gratuito 1 800 459 9848 para contactarse con un Agente de Servicio Autorizado de Blomberg. 02 01