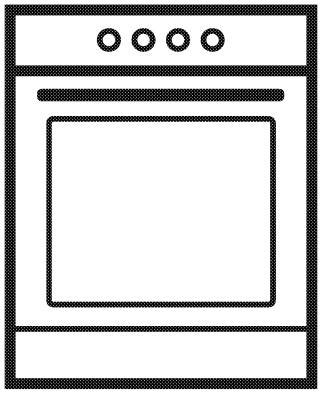
Estufa a Gas

Manual del usuario



IMPORTANTE

El instaladordebe dejarle estas intrucciones con el electrodoméstico. El Consumidordebe leer estas instrucciones antes de usar el electrodoméstico y debe guardarlas para futura referencia.

BGR24102SS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD
LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión o producir fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.

— No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

— QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono o teléfono móvil en su edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

— Un instalador calificado, una agencia de mantenimiento o un proveedor de gas debe realizar la instalación y el mantenimiento.

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:

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE
- LO QUE PUEDE OCASIONAR LESIONES A PERSONAS
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO QUE VIENE CON LA ESTUFA
- CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA:

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

"Luego de la instalación agarre con cuidado la parte trasera del horno para asegurarse que el soporte antivuelco se está enganchando a la parte trasera 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 de Usuario se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.

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

Peligro de descarga eléctrica.

Advertencia de riesgo de incendio.

Advertencia de superficies calientes.

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

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

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

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

Estimado Cliente,
Su producto se fabricó en instalaciones modernas y pasó estrictos procedimientos de control de calidad.
Para obtener el mejor funcionamiento le aconsejamos que lea atentamente este manual del usuario antes de usar su producto, especialmente las instrucciones de seguridad 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.

IMPORTANTE:

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

Las instrucciones le ayudarán a 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 su electrodoméstico y no conecte ni opere el aparato!
- Cuando transfiera el aparato a otra persona, proporciónele todos los documentos incluyendo el recibo original de venta, el cual debe mostrar la fecha de compra. La garantía no es válida si el producto se vende como 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 ningun 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 7

Instrucciones de seguridad básicas 7
Seguridad para los niños 10
Seguridad al trabajar con electricidad.....11
Seguridad al trabajar con gas 11
Uso previsto.....13
Al momento de desecharlo 13
Material de empaque 13
Transporte futuro 13

2 Instalación 15

Instalación y conexión.....16
Conversión de gas.....22
Conexión a la alimentación eléctrica principal 25

3 Preparación 28

Consejos para ahorrar energía 28
Uso por primera vez 28
Primera limpieza del aparato.....28
Calentamiento inicial 28

4 Cómo usar la placa de inducción 30

Información general sobre la cocción 30
Uso de las placas de inducción 31

5 Cómo utilizar el horno 32

Información general sobre cómo hornear, dorar y asar a la parrilla 32
Cómo usar el horno a gas.....32
Tabla de tiempos de cocción.....33
Cómo operar la parrilla de asados 34
Tabla de tiempos de cocción..... 35

6 Mantenimiento y cuidados 36

Información general..... 36
Limpieza de los quemadores..... 36
Limpieza del panel de control..... 36
Limpieza del horno 36
Para sacar la puerta del horno. 37
Sustitución de la lámpara del horno..... 37

7 Información general 39

Generalidades..... 39
Especificaciones técnicas 40
Contenido del paquete..... 41
Tabla del inyector..... 42

8 Solución de problemas 43

9 DECLARACIÓN DE GARANTÍA PARA LAS ESTUFAS ELÉCTRICAS Y A GAS DE BLOMBERG 44

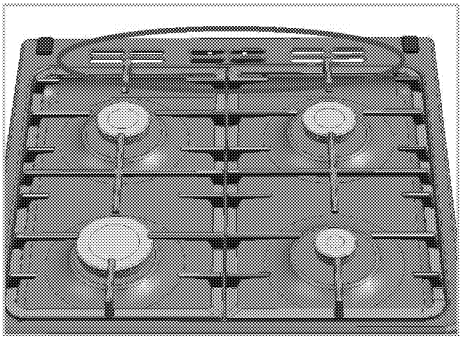
1 Instrucciones de Seguridad - Leer antes de usar

⚠ 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 su uso apropiado.
- Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca use el aparato cuando el juicio o la coordinación se ven disminuidos a causa del uso de alcohol o drogas.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal calificado.
- No opere el aparato si tiene defectos o si observa un daño visible.
- No realice reparaciones ni modificaciones en el aparato. No obstante, puede solucionar algunas anomalías; vea Resolución de problemas.
- Al reparar el horno, solamente se deben usar piezas de repuesto autorizadas Las piezas de repuesto estarán disponibles en los distribuidores de fábrica autorizados. Comuníquese con el distribuidor de piezas más cercano en su zona.
- Nunca modifique o altere la construcción de la estufa, incluyendo la eliminación de las patas de nivelación, los paneles, las cubiertas de cables, soportes antivuelco o tornillos, o cualquier otro componente del aparato.
- Tenga cuidado cuando utiliza bebidas alcohólicas para cocinar sus platos. El alcohol se evapora a las altas temperaturas y puede causar un incendio, ya que se prende cuando entra en contacto con superficies calientes.
- Accidentalmente puede hacer girar las perillas con una parte de su cuerpo, por favor, asegúrese de no girar accidentalmente perillas que no estén en uso.
- ADVERTENCIA: Riesgo de envenenamiento con comida: No deje la comida en el horno más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede causar envenenamiento o enfermedad.
- ADVERTENCIA: Para evitar daños permanentes en el

acabado del fondo del horno no cubra el fondo con ningún tipo de forro o lámina.

- ADVERTENCIA: Nunca cubra la parte superior de las rejillas con ningún tipo de cobertura. Use solamente utensilios de cocina con diámetros recomendados. Asegúrese que la ventilación y salidas de humo del horno que se muestran a continuación no estén cerradas. De lo contrario se puede producir riesgo de incendio o envenenamiento por monóxido de carbono.



- En conjunto con esta estufa de gas, no se debe usar una cortina de aire o campana superior para la estufa, que sople aire por encima de esta.
- No caliente recipientes de comida cerrados, ni frascos de vidrio. La presión que se acumula adentro puede causar que exploten.
- Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores inflamables.
- Asegúrese de que los materiales inflamables no estén adyacentes al aparato ya que los costados se calientan cuando se usan.
- Riesgo de incendio! No almacene material inflamable en la estufa, ni en el compartimiento/cajón de la parte de abajo.
- 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 deje ollas o cacerolas vacías en los quemadores que estén 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 use papel aluminio para cubrir la bandejas de goteo de las superficies de calentamiento, el fondo del horno u otro lugar de este, excepto cuando sea sugerido por el manual. La instalación inadecuada de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

- El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causado por el uso incorrecto o inadecuado del aparato.
- Use siempre guantes protectores secos o guantes resistentes al calor al colocar o sacar platos del horno. No deje que los guantes protectores toquen las resistencias de calentamiento. No use toallas, ni otras telas abultadas.
- ⚠ 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 con papel de aluminio también puede atrapar el calor, causando peligro de incendio.
- No use el horno sin el vidrio de la puerta o con el vidrio roto.
- La parte trasera del horno se calienta cuando está en uso. La conexión eléctrica no debe tocar la superficie trasera, de lo contrario el cable principal se puede dañar. Asegúrese de no aprisionar el cable principal entre la puerta caliente del horno y la estructura del horno. No extienda el cable principal sobre la sección de cocción y las superficies calientes. De lo contrario, el aislamiento del cable se puede derretir y causar un incendio como resultado de un corto circuito.
- Nunca use vestimenta floja o colgante mientras usa el aparato. Tenga cuidado al alcanzar elementos almacenados en gabinetes que estén sobre el horno. El material inflamable se puede encender si entra en contacto con superficies calientes o elementos de calentamiento y puede causar quemaduras severas.
- La llama en el horno se puede extinguir por completo al cerrar la puerta del horno y apagar el horno o al usar un químico seco multiuso o un extintor de incendios tipo espuma.
- Coloque la rejilla del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si es necesario manipular las rejillas cuando están calientes, no permita que el guante protector toque los elementos de calentamiento.
- Cuando tenga que levantar platos pesados, es conveniente jalar primero la rejilla hacia afuera hasta llegar a su posición

de bloqueo. También es una precaución contra quemaduras ocasionadas al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- Luego de asar, siempre saque la bandeja del horno y límpiela. La grasa restante que queda en la bandeja del horno puede incendiarse la próxima vez que lo use.
- Revise que todos los controles del aparto se apaguen 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. Los niños pequeños deben manterse alejados.
- Las superficies de la estufa pueden estar calientes incluso cuando tienen un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de calentamiento se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies de calentamiento u otras áreas cercanas hasta que haya pasado el tiempo necesario para enfriarse. Entre estas áreas están por ejemplo (identificación de áreas), la superficie del mesón y las superficies en contacto con la cubierta del mesón.
- ADVERTENCIA: No almacene artículos de interés para los niños en los gabinetes por encima o en la parte de atrás de la estufa. Si los niños se suben al horno para alcanzar estos artículos, se pueden lesionar gravemente.
- Los materiales de embalaje de la estufa son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños

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

Seguridad al trabajar con electricidad

- ⚠ ADVERTENCIA: Antes de realizar la instalación, desconecte la energía en el panel de servicio eléctrico. Bloquee el panel de servicio para evitar que la alimentación se encienda accidentalmente.
- ⚠ ADVERTENCIA: Pueden ocurrir lesiones personales o la muerte debido a una descarga eléctrica si el horno no lo instala un instalador o electricista calificado.
- Cualquier adición, modificación o conversión requerida para que este aparato cumpla satisfactoriamente con las necesidades de funcionamiento, debe ser realizada por un técnico calificado.
- En caso de daño, apague el aparato y desconéctelo de la alimentación principal al retirar el fusible o apagar el disyuntor.
- Asegúrese de que el valor nominal del fusible sea correcto.
- No use el aparato si está descalzo.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies húmedos.

Seguridad al trabajar con gas

- ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesión personal en caso de que se incendie la grasa, tenga en cuenta lo siguiente:
- Sofoque las llamas cubriéndolas por completo con una tapa que las envuelva, un molde para hornear galletas o una bandeja de metal, luego apague el quemador. Tenga cuidado de evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacue el lugar y llame al departamento de bomberos.
- Nunca recoja una bandeja en llamas. Se puede quemar.
- No use agua, ni trapos húmedos
- Ni toallas, puede provocar una explosión de vapor violenta.
- Asegúrese de que la válvula de cierre de gas y todos los controles de los quemadores estén en la posición OFF antes de comenzar.

Use un extintor solamente si:
1) Usted sabe que tiene un extintor CLASE ABC y sabe cómo utilizarlo.
2) El incendio es pequeño y está contenido en el área dónde comenzó.
3) Llamó al departamento de bomberos.
4) El fuego no obstruye su vía de escape.

- ⚠ ADVERTENCIA: Si la información en este manual no

se sigue exactamente, puede ocurrir una explosión de fuego causando daño en la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Deje en manos de personal autorizado calificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- "Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles."
- "Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se puede instalar y conectar de acuerdo con las regulaciones de instalación actuales. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación"; ver sección Antes de la instalación.
- "PRECAUCIÓN: "El uso de una estufa de gas genera calor y humedad en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese que la cocina esté bien ventilada: mantenga los orificios de ventilación natural abiertos o instale un dispositivo de ventilación mecánico (una campana extractora mecánica). El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo aumentando el nivel de ventilación mecánica donde está instalada."
- Los aparatos y sistemas a gas se deben revisar regularmente para ver si funcionan correctamente. Por favor, programe un mantenimiento anual.
- Limpie regularmente los quemadores a gas. Las llamas deben ser azules y arder de forma uniforme.
- Se requiere una buena combustión en los aparatos a gas. En el caso de una combustión incompleta, se puede desarrollar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inoloro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas.
- Solicite a su proveedor de gas local información sobre los números de teléfono de emergencia y las medidas de seguridad en caso de olores a gas.
- El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del

sistema a presiones de prueba en exceso de 1/2 psi (3,5 kPa).

- El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones iguales o menores que 1/2 psi (3,5 kPa).
- Los quemadores de la estufa no se vuelven a encender automáticamente en caso de corte de la alimentación eléctrica y el gas sin quemar continurá saliendo por los quemadores. Apague los quemadores de forma inmediata cuando se produzca un fallo en la alimentación eléctrica.

Uso previsto

ADVERTENCIA: NUNCA use este aparato para calentar un espacio o la habitación. Hacerlo puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.

- Use este aparato solamente para su uso previsto como se describe en este manual. Nunca use este aparato para almacenamiento.
- Este aparato no se debe usar para calentar los platos bajo el asador, colgar o secar toallas o trapos en las agarraderas, ni 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.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación.
- El fabricante no se hace responsable por cualquier daño causado por el uso incorrecto o los errores de 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 dispostivos para asegurar el tranporte están hechos de materiales que no son nocivos para el medio ambiente. Deseche todas las partes del empaque de acuerdo con las normas ambientales. Esto es beneficioso para el medio ambiente.

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 esta caja de cartón. Siga las marcas de orientación que están impresas en la caja de cartón.

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

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

Si no tiene la caja original

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

2 Instalación

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 las 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).

Ventilación de la habitación

Todas las habitaciones necesitan una ventana que se pueda abrir, o su equivalente, y algunos cuartos necesitan también una abertura de ventilación permanente.
El aire para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases de escape se emiten directamente hacia la habitación.
Una buena ventilación de la habitación es fundamental para un funcionamiento seguro de su aparato.
Si la habitación donde se encuentra instalado el electrodoméstico no tiene una puerta o ventana que abra directamente al ambiente exterior, definitivamente debe tener una abertura de ventilación fija. Esta ventilación no debe ser ajustable, ni debe poderse cerrar.
En las puertas o ventanas que abren directamente al ambiente exterior, debe haber una abertura de ventilación con las dimensiones especificadas basadas en la potencia de gas del electrodoméstico (como se muestra abajo). Puede encontrar los valores coincidentes entre la potencia de gas y la abertura de ventilación en la tabla de abajo.

Consumo total de gas (BTU/h)	Abertura de ventilación min. (pulgadas^2)
0-6800	16
6800-10200	19
10200-13600	27
13600-20500	47
20500-27300	62
27300-34100	78
34100-39200	93
39200-44400	109
44400-52900	124
52900-58000	140
58000-64800	155
64800-81900	194

Si las puertas o ventanas que abren directamente al ambiente exterior no tienen las correspondientes aberturas de ventilación con las dimensiones especificadas de acuerdo a la potencia total de gas, definitivamente debe haber una haber una abertura de ventilación fija en el cuarto. La abertura de ventilación fija también debe cumplir con los valores de la tabla que relaciona la potencia de gas con las aberturas de ventilación.
Debe haber un espacio mínimo de 10 mm en el borde inferior de la puerta que abre hacia el ambiente interior de la habitación donde est□á instalado el producto. Debe asegurarse que los objeos como tapetes, pisos, etc. no cubran este espacio mínimo cuando la puerta está cerrada.
La estufa puede ubicarse en una cocina, cocina/comedor o sala con cama, pero no en una habitación con baño o ducha. La estufa no debe instalarse en una sala con cama de menos de 20 m^3.
No instale este aparato en una habitación debajo del nivel del piso a menos que esté abierta hacia este nivel en al menos un lado.
Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su aparato, de acuerdo con el Código de gas combustible nacional ANSI Z223 - última edición - o en Canadá, CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2 y el Código eléctrico nacional ANSI/NFPA N.° 70 - última edición - o en Canadá Norma CSA C22.1, Código eléctrico canadiense, Parte 1 y los requerimientos del código local.

⚠ 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.
Siga 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.

- Para la instalación, el aparato se debe conectar de acuerdo con todas las regulaciones eléctricas o de gas locales.

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

- Las superficies ocultas (la parte trasera o el fondo de la estufa) pueden tener bordes afilados. Tenga cuidado cuando extienda su mano por detrás o debajo de la estufa.

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

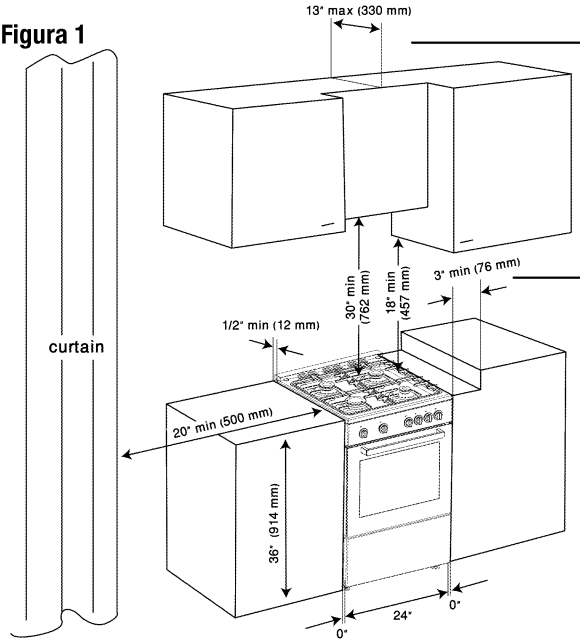
- El aparato se debe colocar directamente sobre el piso. No se debe colocar sobre una base o pedestal.

Espacios y dimensiones

Se deben usar las dimensiones que se muestran en 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 una tabla con retardador de llamas de no menos de 1/4 pulgadas cubierto con una hoja de acero de no menos de 29 msg, acero inoxidable de 0,015 pulgadas, aluminio de 0,024 pulgadas o cobre de 0,020 pulgadas.

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.

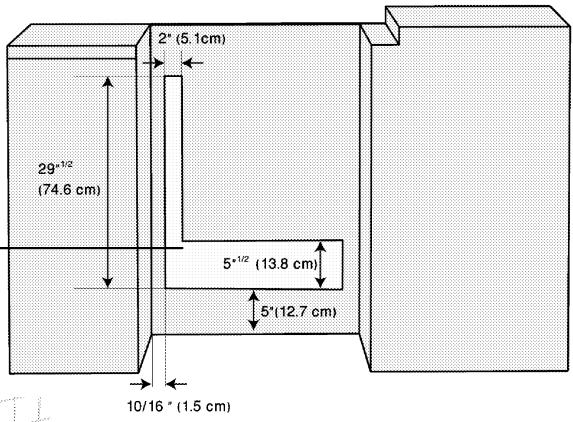
Figura 1



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

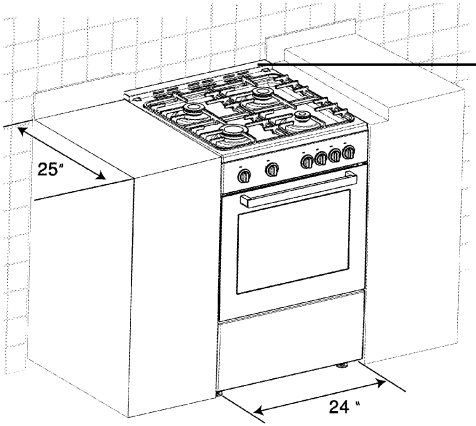
La obstrucción debe estar a 3" como mínimo del borde de la superficie de la estufa. No lo instale a menos de 1/2" (12 mm) del cualquier superficie adyacente

Figura1A



La ubicación adecuada del tomacorriente (de la estufa a gas o eléctrica) debe ser al ras. En el área blanca, 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.

Figura1B



El protector de ventilación se suministra con la estufa. Para la instalación, vea por favor la sección "Contenido del Paquete" en la página 41.

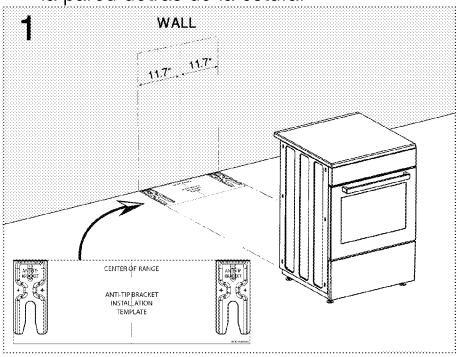
Instrucciones de instalación del dispositivo de estabilidad antivuelco

ADVERTENCIA:
Todas las estufas pueden volcarse y causar lesiones.

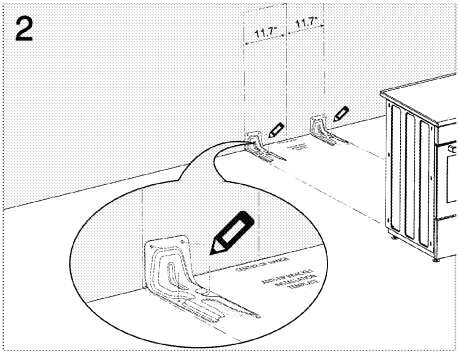
- Un niño o un adulto puede inclinar la estufa y morir a causa de un accidente.
- Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa, en el piso o la pared de la estructura."
- Acople la estufa al dispositivo antivuelco deslizando la estufa de manera que el pie trasero encaje en el soporte como 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.

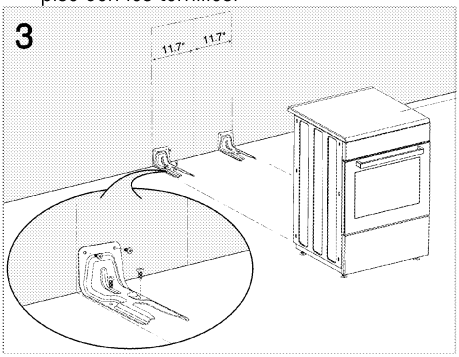
1. Coloque el borde de atras de la platilla contra la pared detrás de la estufa.



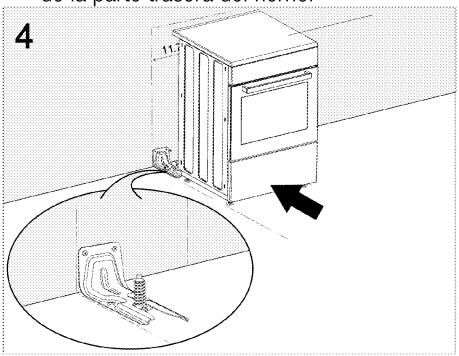
2. Centre la plantilla en el espacio donde la estufa va a ser instalada.
3. Coloque los soportes antivuelco en la plantilla y marque las ubicaciones de los agujeros para los tornillos en el piso y la pared (4 marcas para 4 tornillos).



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 al suministro de gas

Este aparato se probó de acuerdo con las siguientes normas:

- ANS Z21.1- Aparatos para cocinar de uso doméstico
- CSA 1.1 - Aparatos para cocinar de uso doméstico
- CAN/ CSA-C 22.2 No 61-M89 para estufas domésticas.
- En Canadá, la instalación debe cumplir con el código CAN 1-B149.1 y 2 códigos de instalación para electrodomésticos quemadores de gas y/o los códigos locales.
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si los requisitos adicionales, tales como los códigos locales y/o las normas se aplican a instalaciones específicas. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54 o en Canada, con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1.

Para instalaciones en Massachusetts:

1. La instalación debe ser realizada por un contratista calificado y con licencia, un plomero o instalador de gas calificado y con licencia del estado, provincia o región donde se instala el aparato.
2. La válvula de cierre debe ser una válvula de gas con manija en forma de T.
3. El conector flexible de gas no debe ser de más de 36 pulgadas de largo.

Nota sobre instalaciones a gran altura:
La cocina está certificada por ETL para el funcionamiento seguro hasta una altura de 2,000 pies sin ninguna modificación. Para altitudes mayores, por favor póngase en contacto con el servicio técnico.

Para conectar al suministro de gas

ADVERTENCIA:
Este producto se puede convertir a gas propano (LP - Licuado de Petroleo). Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados.

Nota importante para los usuarios de gas LP
La estufa sale de fábrica para ser usada con gas natural. Para usar con gas propano (LP), primero se debe convertir su horno usando el kit de conversión a LP.
La conexión de gas está ubicada debajo del panel posterior del horno.
Cierre la válvula de suministro de gas antes de desconectar el horno antiguo y déjela cerrada hasta que se haya completado la conexión nueva.
La cocina se puede instalar usando un tubo rígido o un conector de electrodoméstico metálico flexible con certificación internacional

UL, cCSAus, CSA. Si usa un conector flexible, use siempre uno nuevo.
Aplique un compuesto para las uniones o una cinta adecuada para su uso con gas natural alrededor de todas las roscas macho de los tubos para evitar fugas.
Si no la tiene aún, instale una válvula de cierre de gas en una ubicación de fácil acceso.
Asegúrese que todos los usuarios sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la estufa.
La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador es de 5" WC.

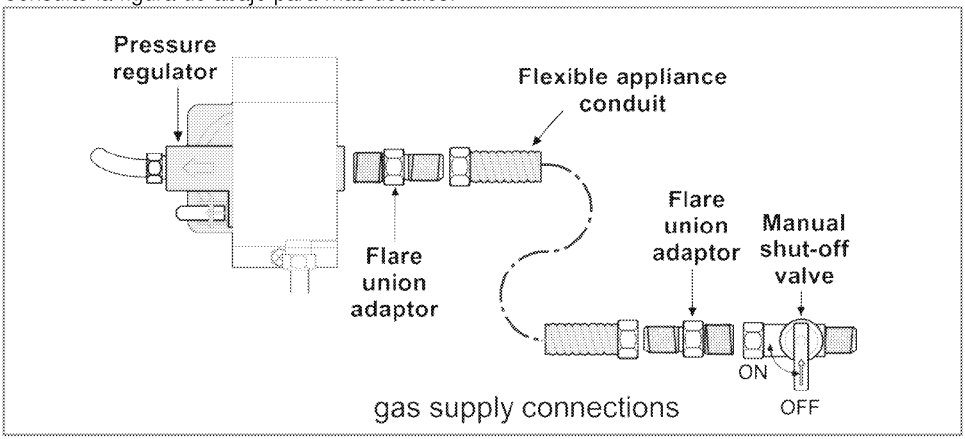
AVISO:
El instalador debe informarle al cliente la ubicación de la válvula de cierre de gas.

Método de tubería rígida

La configuración de la conexión de la tubería rígida variará según la ubicación de la manguera de la tubería de gas.
1. Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y luego enchufe el cable de la estufa en el tomacorriente.
2. Empuje la estufa de vuelta a su posición asegurándose de que las patas se deslicen debajo del soporte antivuelco. La estufa quedará instalada a 3/4" de distancia de la pared cuando se hace correctamente.
3. Incline con cuidado la estufa hacia adelante para asegurarse que el soporte antivuelco se active y evite que se voltee.
4. Conecte la tubería a la estufa en la parte de la unión.
5. Proceda a "Probar si hay fugas de gas"

Método de conector flexible

Consulte la figura de abajo para más detalles.



1. Instale el adaptador macho de llama de 1/2" en la rosca interna NPT de 1/2" de la entrada de la estufa. Use una llave de respaldo en el acoplador de codo para evitar daños.
2. Instale el adaptador de unión macho de llama de 1/2" o 3/4" en la rosca interna NPT de la válvula de cierre manual.
3. Conecte el conector metálico flexible del aparato.
4. Asegúrese de que el disyuntor esté apagado y luego enchufe el cable de la estufa en el tomacorriente.
5. Empuje la estufa de vuelta a su posición asegurándose de que las patas se deslicen debajo del soporte antivuelco. La estufa quedará instalada a 3/4" de distancia de la pared cuando se hace correctamente.

ADVERTENCIA:
Asegúrese que no se produzcan daños al conector flexible cuando se empuja la estufa para dejarla en su posición. De lo contrario apacererían fugas de gas que pueden provocar un incedio, lesiones o la muerte.

6. Incline con cuidado la estufa hacia adelante para asegurarse que el soporte antivuelco se active y evite que se voltee.
7. Proceda a "Probar si hay fugas de gas"

Prueba de fugas de gas

La prueba de fuga de gas debe ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones del fabricante

Encienda el gas. Aplique un líquido de detección de fugas no corrosivo a todas las uniones y acopladores en la conexión de gas entre la válvula de cierre y la estufa. Incluya los acopladores y las uniones en la estufa, es caso que las conexiones se puedan haber alterado durante la instalación. **Las burbujas que aparecen alrededor de los acopladores y las conexiones indican una fuga.**

Si aparece una fuga, cierre la válvula de paso de gas de la tubería de alimentación y vuelva a apretar las conexiones. Vuelva a probar si hay fugas al abrir la válvula de paso de gas de la tubería de alimentación. Cuando se completa la revisión de fugas (no aparecen burbujas), la prueba está completa. Limpie todos los residuos del líquido de detección de fugas.

ADVERTENCIA:
Nunca revise si hay fugas con una llama. No continúe con el siguiente paso hasta que se hayan eliminado todas las fugas.

ADVERTENCIA:
Antes de conectar el cable eléctrico, asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF (apagados).

Probar la función del quemador

1. Encienda la energía en el disyuntor

Verifique que el cableado en la casa esté instalado correctamente. Si no lo está, llame al servicio técnico y no utilice la estufa.

Si la pantalla parpadea y emite un pitido de forma continua, el cableado está instalado incorrectamente. Verifique que el cableado en la casa esté instalado correctamente.

2. Pruebe los quemadores de la estufa

Pruebe el encendido del quemador:

Seleccione una perilla de quemador de la estufa. Presione y gire la perilla en contra de las manecillas del reloj hasta la posición “HI”. El módulo de encendedor producirá un sonido de chispa. Una vez que el aire se ha purgado de las tuberías de alimentación, el quemador debe encenderse en cuatro (4) segundos.

Pruebe la llama: Ajuste alto. Ponga el quemador en “Hi” (alto). Consulte la sección de características adecuadas de la llama. Si alguno de los quemadores continúa ardiendo con llama casi toda o completamente amarilla, llame al servicio técnico.

Pruebe la llama: Ajuste bajo. Ponga el quemador en “Lo” (bajo). Verifique que la llama rodea completamente al quemador. Debe haber una llama en cada quemador y no debe haber espacio de aire entre la llama y el quemador. Si alguno de los quemadores no se ajusta a está descripción, llame al servicio técnico.

Pruebe el encendido y la llama de cada quemador de la estufa como se describe arriba.

Cuando la llama se ajusta correctamente

Debe haber una llama en cada quemador de la estufa.

No debe haber espacio de aire entre la llama y el quemador.

3. Pruebe los quemadores del horno

Pruebe el encendido de los quemadores del horno Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas y gírela en **contra de las manecillas del reloj**. Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas durante otros 3 a 5 segundos. Asegúrese de que el gas se haya encendido y que la llama esté presente.

Pruebe la llama del quemador del horno, mientras el quemador está encendido, abra la puerta del horno e inspeccione la llama a través de los orificios en el fondo de la cámara del horno. Vea que las figuras de la llama que aparece a continuación para conocer las características correctas de la llama. Si la llama arde casi toda o completamente amarilla, llame al servicio técnico.

3. Pruebe el quemador del asador

Pruebe el encendido del quemador del asador. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador y gírela en el sentido de las **manecillas del reloj** hasta “Asador”. Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende. Mantenga presionada la perilla durante 3 a 5

segundos más. Asegúrese que el gas se ha encendido y la llama es visible en el asador.

Pruebe la llama del quemador del asador.

Mientras el quemador esté encendido, inspeccione la llama. Vea las figuras de la llama que aparecen a continuación para conocer las características correctas de la llama. Si la llama arde casi toda o completamente amarilla, llame al servicio técnico.

Características de la llama

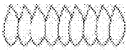
Llamas amarillas:

Se requieren más ajustes.

Puntos amarillos en los conos exteriores:

Es normal en el gas LP.

Llamas color azul suave:



Es normal en el gas natural.

Si la llama es casi toda o completamente amarilla, verifique que el regulador esté fijado para el tipo de combustible correcto. Luego del ajuste, vuelva a probar.

Algunas manchas amarillas son normales cuando se usa por primera vez. Deje que la unidad funcione de 10 a 15 minutos y reevalúe los resultados antes de hacer ajustes.

Llame al servicio técnico en caso de que:

1. Uno de los quemadores no se enciende.
2. La llama del quemador del asador o del horno se apaga después de encenderla.
3. Uno de los quemadores continúa ardiendo de color amarillo.

AVISO:
Si es necesario ajustar la llama, continúe con el siguiente paso. De lo contrario, la instalación se completa en este punto

La Ley de Control de Materiales Tóxicos y Agua Potable Segura de California requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas en el Estado de California que causan cáncer, defectos al nacer u otro daño reproductivo y requiere que los negocios adviertan sobre la exposición potencial a esas sustancias.

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

Este aparato puede causar exposición a nivel bajo a algunas de las sustancias mencionadas, incluido benceno, formaldehído, monóxido de carbono y tolueno.

Conversión de gas

"Este aparato se puede usar con gas LP y gas natural. Sale de fábrica ajustado para ser usado con gas natural. Los adaptadores para orificios vienen con el kit de conversión. Siga las instrucciones incluidas con los adaptadores de orificios para la conversión de gas."

Guarde los adaptadores de orificios retirados del aparato para un uso futuro.

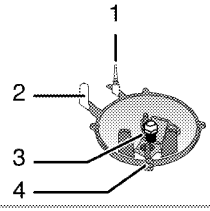
ADVERTENCIA:
Riesgo de explosión!
Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, cierre el suministro de gas.

IMPORTANTE:
Para cambiar el tipo de gas de su aparato, cambie todos los inyectores y realice ajustes de llama para todas las válvulas en la posición de flujo reducido.

Intercambie el inyector para los quemadores

1. Saque la cubierta y el cuerpo del quemador.
2. Desatornille los inyectores.
3. Fije los inyectores nuevos.
4. Revise todas las conexiones para garantizar su impermeabilidad y fijación segura.

AVISO:
Los inyectores nuevos tienen su posición marcada en la envoltura o se puede consultar la tabla de inyectores.



1 Dispositivo de falla de llama
2 Dispositivo de chispa

3 Inyector
4 Quemador

ADVERTENCIA:
No intente retirar las llaves de alimentación del quemador a gas. Debe llamar al agente de servicio autorizado si es necesario cambiar las llaves.

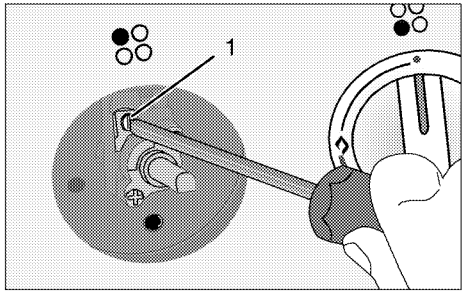
Configuración de tasa de flujo de gas reducido para llaves de la estufa

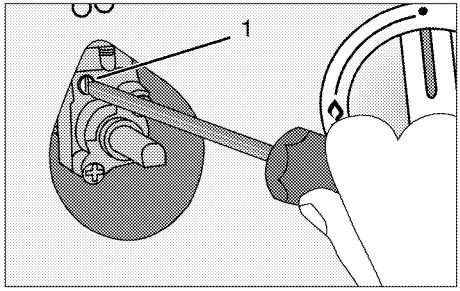
1. Encienda el quemador que va a ajustar y gire la perilla de la llave a la posición de flujo reducido.
2. Retire la perilla de la llave de gas.
3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de flujo. Para pasar de gas natural a gas LP (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj. Para pasar de gas LP a gas natural, debe girar el tornillo en sentido contrario a las manecillas del reloj.

» La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6 a 7 mm.

4. Si la llama es más alta que la deseada, gire el tornillo en sentido de las manecillas del reloj. Y si es muy pequeña girelo en sentido contrario a las manecijjas del reloj.
5. Para el último control, ajuste el quemador a las posiciones de llama alta y reducida en secuencia varias veces y observe si la llama no se apaga.

Según el tipo de llave de gas usada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

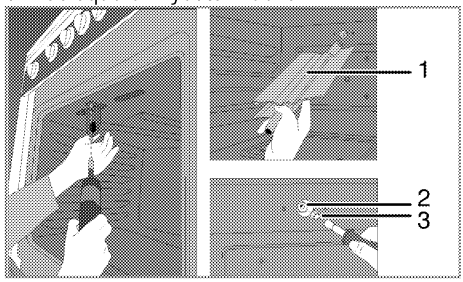




1 Tornillo de ajuste de la tasa de flujo

Intercambio de inyector para el asador

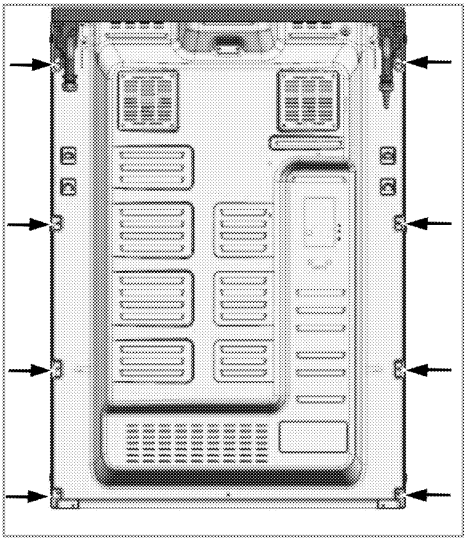
1. Abra la puerta del horno.
2. Desatornille el tornillo de fijación del quemador del asador.
3. Jale levemente el quemador del asador (1) para levantarlo con sus acoples del lado trasero conectados.
4. Desatornille el inyector girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj (3).
5. Coloque el inyector nuevo.



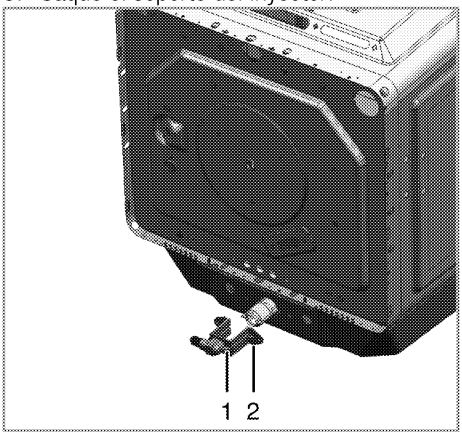
1 Quemador del asador
2 Soporte del inyector
3 Inyector

Intercambio de inyector para el horno

1. Desatornille los tornillos de fijación de la pared posterior.



2. Desatornille los dos tornillos (2) del soporte del inyector (1).
3. Saque el soporte del inyector.



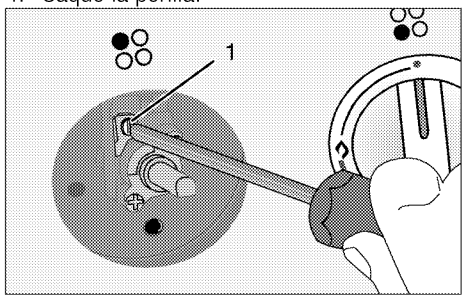
1 Soporte del inyector
2 Tornillo

4. Desatornille el inyector girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj.
5. Coloque el inyector nuevo.

Ajuste de flujo reducido para horno a gas

Es extremadamente importante para el funcionamiento correcto del horno, volver a revisar el ajuste de derivación. Para proporcionar máxima seguridad al usuario, estas operaciones se deben que hacer con mucho cuidado.

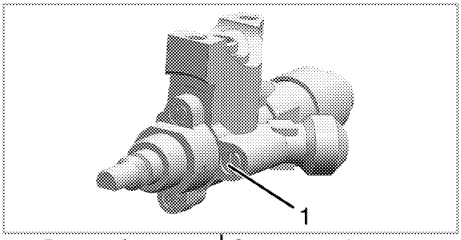
1. Encienda el quemador que va a ajustar y gire la perilla a la posición de llama alta.
2. Cierre la puerta del horno y espere de 10 a 15 minutos hasta que el horno esté listo para el ajuste.
3. Después de 15 minutos, ajuste el horno a la posición de llama más baja.
4. Saque la perilla.

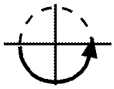


5. Abra la puerta del horno e inspeccione la llama a través de los orificios en el fondo de la cámara del horno.
6. Fije la longitud de la llama de 2 a 3 mm mediante el tornillo 1 en la llave del horno 30 segundos inmediatamente después. Al girar el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj se reduce la llama y al girarlo al contrario se aumenta la llama.

IMPORTANTE:
Cuando la puerta del horno está abierta, la temperatura al interior disminuye rápidamente. Si el ajuste no se completa en los 30 segundos, el termostato del gas aumenta la tasa de gas con el propósito de aumentar la temperatura interior. Por lo que el ajuste del flujo no se puede realizar apropiadamente.

IMPORTANTE:
Si la temperatura del horno aumenta de forma involuntaria, apague el horno y llame al servicio autorizado para que le reparen el termostato del horno.



Butano/propano	Gas natural
Apriete el tornillo hasta el final	Afloje el tornillo
	1/2 vuelta (aproximadamente)
	

Conexión a la alimentación eléctrica principal

IMPORTANTE:
La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos locales y nacionales. Este horno debe tener una descarga a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional Estadounidense NFPA N.° 70 o con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

IMPORTANTE:
Este aparato debe tener una conexión a tierra!

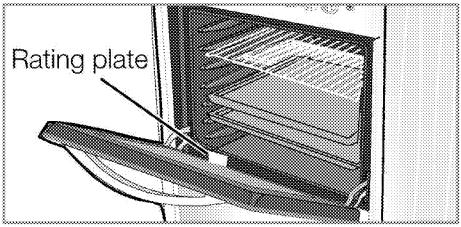
ADVERTENCIA
Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No use un adaptador para el enchufe. No use un cable de extensión. No retire la clavija de descarga a tierra del cable de alimentación eléctrica. Si no se siguen estas advertencias se puede causar lesiones graves, un incendio o la muerte.

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

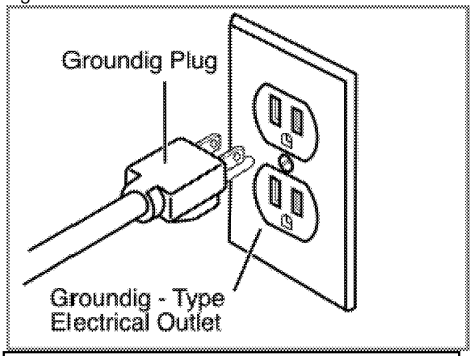
Este aparato está equipado con un enchufe de descarga a tierra de 3 clavijas para su protección contra el riesgo de descarga eléctrica y se debe enchufar directamente en un receptáculo con una descarga a tierra adecuada. NO corte ni saque la clavija de descarga a tierra de este enchufe.
Para su seguridad personal, el horno debe tener una descarga a tierra adecuada. Para máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado un tomacorriente eléctrico que esté correctamente polarizado y que tenga una descarga a tierra adecuada.
Si un receptáculo de pared de 2 clavijas es el único tomacorriente disponible, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo sustituya por un toma de pared de 3 clavijas con una descarga a tierra adecuada.

ADVERTENCIA
No hacer la descarga a tierra a una tubería de gas.

Nuestra empresa no se hace responsable por los daños causados al usar el aparato sin un toma con descarga a tierra.
El diagrama de cableado que cubre el circuito de control está ubicado en la pared posterior de la estufa.
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.



Para minimizar el posible riesgo de descarga eléctrica, el cable de alimentación debe estar conectado a un tomacorriente compatible con descarga a tierra de 3 clavijas, con una descarga a tierra que cumpla con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 en su última edición, o el Código Eléctrico Canadiense (CSA) y todos los códigos y ordenanzas locales. Consulte la siguiente ilustración.



ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica, corto eléctrico o incendio por daño de la alimentación principal!

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

Si la alimentación principal está dañada, debe ser reemplazada por un electricista calificado.

Un toma apropiado debe estar al alcance de la estufa

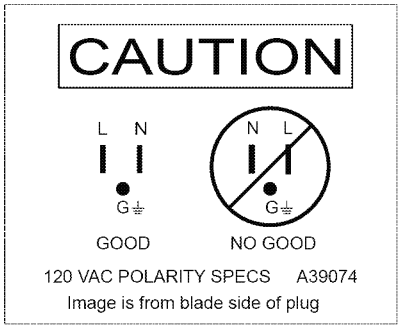
IMPORTANTE:

La cocina a gas requiere una alimentación eléctrica de 110/120V CA para hacer funcionar el sistema de encendido electrónico. El cable de alimentación eléctrica de 6 pies (1.8 m) proporcionado con el horno, está equipado con un enchufe con descarga a tierra y 3 clavijas para la protección contra el riesgo de descarga eléctrica. La instalación eléctrica de la casa debe tener su propio disyuntor de 15 amperios.

IMPORTANTE:

Debe seguir todas las regulaciones del Código eléctrico nacional y de gas. Además, tenga en cuenta los códigos y ordenanzas locales al instalar sus servicios.

- Para alinear el aparato con el mesón, ajuste los pies girándolos hacia la derecha o izquierda según se requiera.

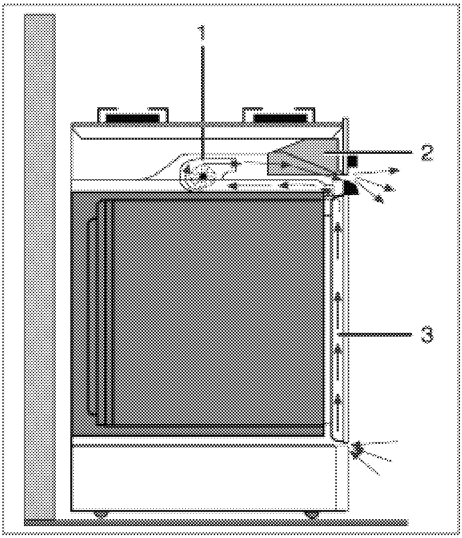


Para productos con ventilador de enfriamiento

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.
- Prepare más de un plato consecutivo. El horno todavía estará caliente.
- Descongele las comidas congeladas antes de cocinarlas.
- Use recipientes/bandejas con tapa cuando cocine. 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.

Uso por primera vez

Primera limpieza del aparato

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 a gas

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas y gírela en **contra de las manecillas del reloj**.

» Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende.

4. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas durante otros 3 a 5 segundos.
5. Asegúrese de que el gas se haya encendido y que la llama esté presente.
6. Ajuste la temperatura a 350° F.
7. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
8. Apague el horno.

Asado a la Parrilla

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador y gírela en el sentido de las manecillas del reloj hasta llegar a “Asador”.

» Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende.

3. Mantenga presionada la perilla durante 3 a 5 segundos más.
4. Asegúrese que el gas se ha encendido y la llama es visible en el asador.
5. Deje que la llama se estabilice durante alrededor de 1 minuto y cierre la puerta del horno.
6. Póngalo a asar durante 30 minutos.
7. Apague el horno.

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.

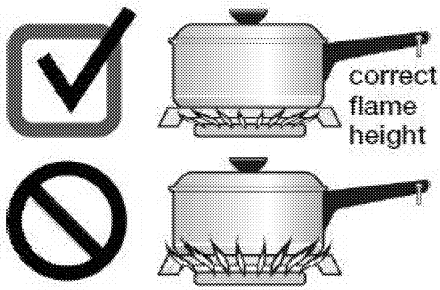
4 Cómo usar la placa de inducción

Información general sobre la cocción

ADVERTENCIA
Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua!** Si el aceite se prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

PRECAUCIÓN
Cuando encienda el quemador, nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama muy grande desperdicia energía y aumenta el riesgo de quemarse.

ADVERTENCIA:
Para su seguridad, la llame de los quemadores debe ajustarse para que no se extienda más allá del borde de los utensilios de cocina. Si no lo hace puede haber riesgo de provocar un incendio.

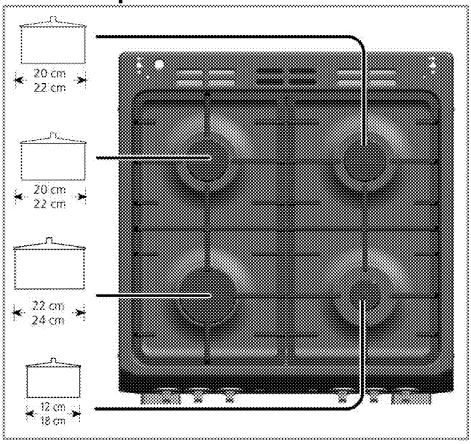


- Antes de freír alimentos, siempre hay que secarlos bien y colocarlos suavemente en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos están descongelados por completo antes de freírlos.
- No cubra el recipiente cuando esté calentando aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos y sartenes en zonas de cocción que estén encendidas. Estas se pueden dañar.
- Hacer funcionar una zona de cocción sin un recipiente o sartén sobre ella puede dañar el producto. Apague las zonas de cocción después de terminar de cocinar.
- Como la superficie del producto puede estar caliente, no coloque recipientes de plástico o aluminio sobre ella.
  Esos recipientes tampoco se deben usar para guardar la comida.
- Use solamente sartenes o recipientes con fondo plano.
- Coloque la cantidad adecuada de comida en los sartenes o cacerolas. De esta manera no tendrá que limpiar innecesariamente, ya que la comida no se desbordará.
  No coloque las tapas de los sartenes o cacerolas en las zonas de cocción.
  Coloque las cacerolas de manera que estén centradas en la zona de cocción. Cuando desee mover la cacerola a otra zona de cocción, levántela y colóquela en la zona de cocción que desea en lugar de deslizarla.

Cocción a gas

- El tamaño del recipiente y la llama deben coincidir. Ajuste las llamas de gas de manera que no se extiendan más allá del fondo del recipiente y centre el recipiente.

Uso de las placas de inducción

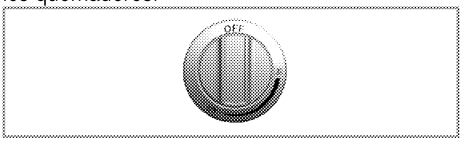


1 Quemador normal 18-20 cm (7 - 7.8 pulgadas)
2 Quemador rápido 22-24 cm (8.66 - 9.44 pulgadas)
3 Quemador auxiliar 12 - 18 cm (4.7 - 7 pulgadas)
4 Quemador normal 18 - 20 cm (7 - 7.8 Pulgadas) es una lista de diámetros recomendados de los recipientes a usar en los quemadores correspondientes.

Encendido de los quemadores a gas

Los quemadores de gas se controlan con las perillas de la estufa a gas.

El símbolo “Hi” (Alto) indica la mayor potencia de cocción y el símbolo “Lo” (Bajo) corresponde a la menor potencia de cocción. En la posición apagada (superior), no hay suministro de gas a los quemadores.

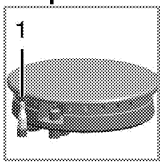


1. Mantenga presionada la perilla del quemador.
2. Gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta el nivel “Alto”.
   El gas se enciende con la chispa que se crea.
3. Ajústelo a la potencia de cocción deseada.
4. Si no hay electricidad, encienda el gas con un encendedor de gas.

Apagado de los quemadores a gas

Gire la perilla hasta la posición de apagado (superior).

Sistema de seguridad para cortar el suministro de gas (en modelos con componente térmico)



1. Sistema de seguridad para detener el gas

Como una contramedida cuando la llama se extingue debido al desborde de líquidos hacia los quemadores, el mecanismo de seguridad se activa y corta el sumistro de gas.

- Presione la perilla hacia adentro y gírela hacia el lado contrario a las manecillas del reloj para encender el quemador.
- Luego de que el gas se enciende, mantenga presionada la perilla durante 3-5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no se enciende después de que presiona y suelta la perilla, repita el mismo procedimiento manteniendo la perilla presionada durante 15 segundos.

PELIGRO:
Suelte el botón si el quemador no se enciende en 15 segundos.
Espere al menos 1 minuto, antes de volver a intentar encender el quemador. Existe un riesgo de acumulación de gas y de explosión!

5 Cómo utilizar el horno

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

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

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

Consejos para hornear

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y 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 el asador. No cambie la posición de la parrilla cuando el horno esté caliente.
- Siempre coloque las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si la rejilla se debe mover mientras el horno está caliente, no permita que el guante de protección toque la resistencia de calentamiento del horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

- Sazonar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el resultado de la cocción cuando se cocina un pollo entero, un pavo o un pedazo grande de carne.
- La carne con hueso tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un pedazo del mismo tamaño sin hueso.
- Debe calcular entre 4 y 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de ancho de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno durante aproximadamente 10 minutos después del tiempo de cocción. Así el jugo se distribuye mejor en todo el asado y no desaparece cuando se corta la carne.
- Si el pescado lo pone en un plato resistente al fuego, se debe colocar en la parrilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para cocinar a la parrilla

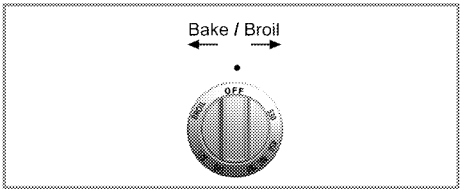
El asado a la parrilla es ideal para preparar carnes, pescados y aves, dándoles un apetitoso aspecto tostado sin secar demasiado los alimentos. Las comidas planas, brochetas de carne y salchichas son particularmente adecuadas para cocinar a la parrilla, también lo son los vegetales con alto contenido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

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

Existe peligro de incendio debido a la comida que no es adecuada para asar!
Solamente use los alimentos para asar que son adecuados para el calor intensivo de la parrilla.
No coloque los alimentos demasiado hacia la parte de atrás de la parrilla. Esta es el área más caliente y los alimentos grasosos pueden incendiarse.

Cómo usar el horno a gas

El horno a gas se opera mediante la perilla de control del horno/asador. Cuando está en la posición de apagado (arriba), el suministro de gas se bloquea.



1 Perilla de control del horno/asador

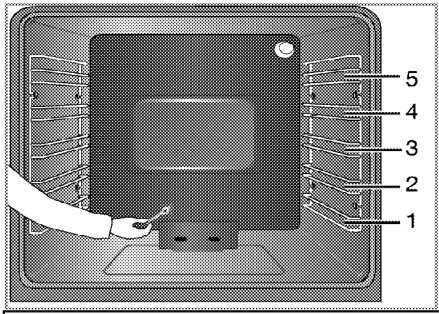
Encendido del horno a gas

El horno a gas se enciende automáticamente mediante la perilla de control del horno/asador.

1. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas y gírela en **contra de las manecillas del reloj**.

» Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende.

2. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador a gas durante otros 3 a 5 segundos.
3. Asegúrese de que el gas se haya encendido y que la llama esté presente.
4. Seleccione la temperatura de horneado deseada.
5. Si no hay electricidad, encienda el gas con el encendedor de gas desde el orificio de control de encendido



PELIGRO:
Riesgo de deflagración por el gas que no se ha encendido!
La perilla de control no se debe activar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se enciende, deje de activar el dispositivo y abra la puerta del compartimiento o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender otra vez el quemador.

Apagado del horno a gas

1. Al finalizar el tiempo de cocción, gire la perilla de control del horno/asador a gas a la posición de apagado (superior).

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. Los tiempos pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado

Alimentos	Precalentamiento*	Nivel de inserción	Posición de la perilla de control (F)	Modo de cocción
Pastel de manzana	10 min.	3	350	60...70 min.
Tarta de frutas	10 min.	3	350	60...70 min.
Pastel	10 min.	3	350	60...70 min.
Galletas	10 min.	4	350	30...40 min.
Pastelería	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Torta	10 min.	3	350	60...70 min.
Bizcochos	10 min.	4	350	30...40 min.
Cordero asado	10 min.	4...5	450	35...45 min. por 450 g + 30 min.

Filete asado	10 min.	3	450	100...130 min. por 450 g + 30 min.
Turquía	10 min.	3	450	100...130 min. por 450 g + 30 min.
Aves	10 min.	3	450	100...130 min. por 450 g + 25 min.
Cazuelas	10 min.	4	450	100...130 min. §
Pescado	10 min.	3	350	45...55 min.
Macarrones	10 min.	4	350	50...55 min.
Tortas pequeñas	10 min.	3...4	350	40...50 min.
Emparedado Victoria	10 min.	3	350	30...35 min.
* en la posición de la perilla de control 3 / § según la cantidad / # según el tamaño				

Consejos para hornear tortas

1. Si la masa está demasiado seca,
» Aumente la temperatura en 50°F y reduzca el tiempo de cocción.
2. Si la masa se cae,
» Use menos líquido o baje la temperatura en 50°F.
3. Si la masa está demasiado oscura en la parte superior,
» Ubíquela en la rejilla inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
4. 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

1. Si la masa es demasiado seca,
» Aumente la temperatura aproximadamente 50° F y disminuya el tiempo de cocción.
» Humedezca las capas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y yogur.
2. Si la masa tarda demasiado en cocinarse,
» Asegúrese de que el espesor de la masa que preparó no exceda la profundidad de la bandeja y permanezca al nivel de la bandeja.
3. Si el lado superior de la masa se pone de color marrón, pero la parte inferior no se cocinó.
» Asegúrese de que la cantidad de salsa que usó para la masa no acumule demasiado en la parte inferior de la masa. Intente esparcir la salsa de forma pareja entre y sobre las capas de levadura para que se logre un color marrón parejo.
» Cocine la masa de acuerdo con el modo y la temperatura mostrados en la tabla de cocción. Si la parte inferior todavía no está lo suficientemente marrón, colóquela sobre un estante más abajo la próxima vez.

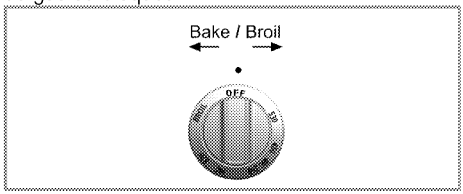
Consejos para la cocción de verduras

1. Si el plato de vegetales se queda sin jugo y se seca demasiado,
» Cocine los platos de vegetales en una cacerola con tapa en lugar de hacerlo en una bandeja, debido a que al usar una tapa durante la cocción mantendrá el jugo del plato en el recipiente.
2. Si un plato de vegetales no se cocina,
» Hierva los vegetales de antemano o prepárelos como comida enlatada y póngalos en el horno.

Cómo operar la parrilla de asados

ADVERTENCIA
¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras! Mantenga a los niños alejados del producto.
Cierre la puerta del horno durante la cocción.

La parrilla de asado se hace funcionar con la perilla de control del horno/asador. Cuando está en la posición de apagado (arriba), el suministro de gas se bloquea.



1 Perilla de control del horno/asador

Encienda la parrilla de asados

La parrilla se enciende automáticamente mediante el botón de control del horno/asador.

1. Mantenga presionada la perilla de control del horno/asador y gírela en el sentido de las **manecillas del reloj** hasta llegar a “Asador”.

» Se genera una chispa de encendido y el gas se enciende.

2. Mantenga presionada la perilla durante 3 a 5 segundos más.
3. Asegúrese que el gas se ha encendido y la llama es visible en el asador.
4. Deje que la llama se estabilice durante alrededor de 1 minuto y cierre la puerta del horno.

PELIGRO:
Riesgo de deflagración por el gas que no se ha encendido!
La perilla de control no se debe activar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se enciende, deje de activar el dispositivo y abra la puerta del compartimiento o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender otra vez el quemador.

Apague la parrilla de asados

1. Gire la perilla hasta la posición de apagado (superior).

No use el estante superior para asar

Para una cobertura óptima al asar, ubique la rejilla para asar hacia el frente del horno justo antes de que toque la puerta de vidrio. Colocar la rejilla para asar completamente en la parte posterior del horno reducirá la cobertura al asar.

Tabla de tiempos de cocción

El primer estante del horno es el estante **inferior.**

No use el estante superior para asar

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

Asado a la parrilla

Alimentos	Preparación/configuración	Tiempo de cocción a la parrilla[#]
Tostado de productos de pan	.....	3...10 min.
Cortes pequeños de carne, salchichas, tocineta, etc.	.....	15...20 min.
Chuletas, filetes de jamón, partes de pollo, etc.	Pollo en parrilla metálica en posición hacia arriba.	20...25 min.
Pescado entero, filetes de pescado, dedos de pescado	Pescado entero, filetes de pescado colocados en la base de la bandeja para asar.	10...20 min.
Pescado apanado	.....	15...20 min.
Productos de papa precocidos	.....	15...20 min.
Pizza	Colóquela en la base de la bandeja para asar.	12...15 min.
Cocción a la parrilla/dorado de la comida	El plato debe ir ubicado directamente sobre la base del compartimiento para asar a la parrilla.	8...10
[#] según el tamaño y 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!

- Mantenga el área del aparato sin materiales combustibles, como gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de combustión o del aire de ventilación.
- 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.
- Asegúrese siempre de secar minuciosamente el exceso de líquido después del limpiar e igualmente después de un derrame.
- 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, prestando atención 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 de inducción a gas

1. Retire y limpie los porta recipientes y las cubiertas de los quemadores.
2. Limpie la placa de inducción.
3. Vuelva a colocar las cubiertas de los quemadores, asegurándose de que se asienten correctamente.
4. Cuando coloque los soportes de recipientes, asegúrese de colocar los porta recipientes de forma que los quemadores queden centrados.

Limpieza del panel de control

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

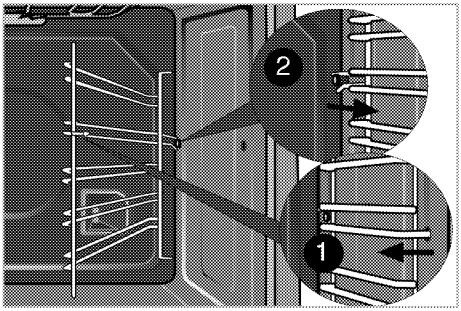
No retire los botones de control o las perillas para limpiar el panel de control.
El panel de control se puede dañar!

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.

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.



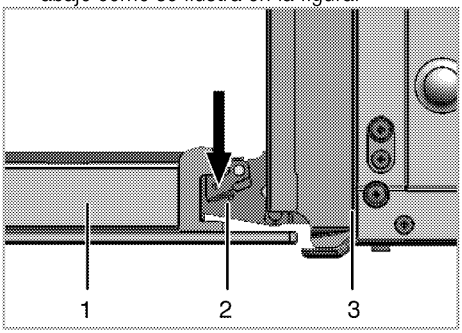
Limpieza de la puerta del horno

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.

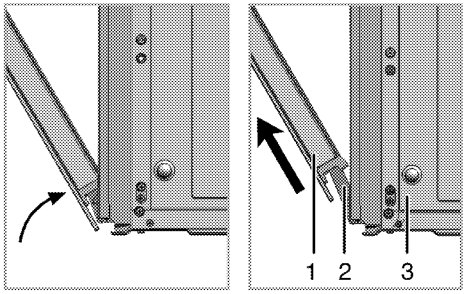
No use limpiadores abrasivos fuertes, ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Pueden rayar la superficie y destruir el vidrio.

Para sacar la puerta del horno.

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



1 Puerta frontal
2 Bisagra
3 Horno



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

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

Sustitución de la lámpara del horno

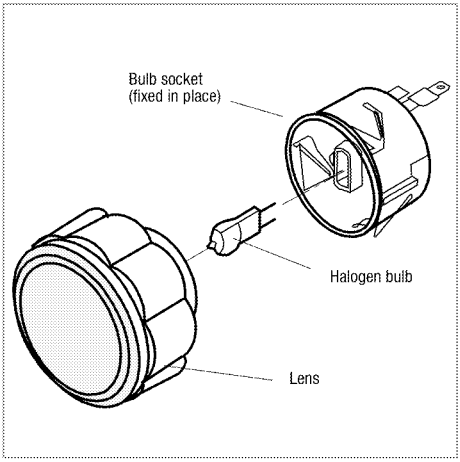
PELIGRO:
Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar un riesgo de descarga eléctrica.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Las lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
Las lentes sirven para proteger la bombilla de que no se rompa.
Las lentes están hechas de vidrio. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompa. Los vidrios rotos puede causar una lesión.

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

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

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

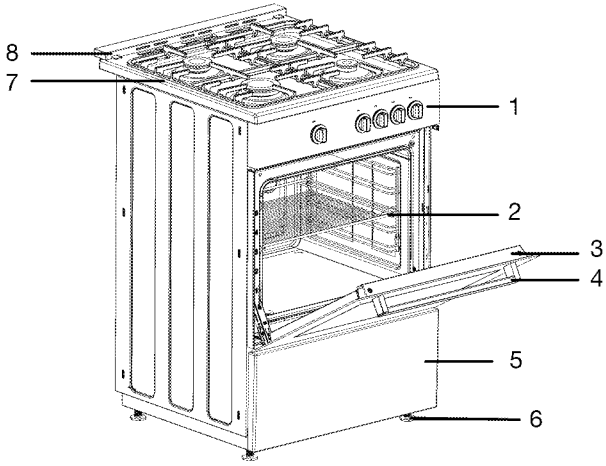


Para reemplazar una bombilla:

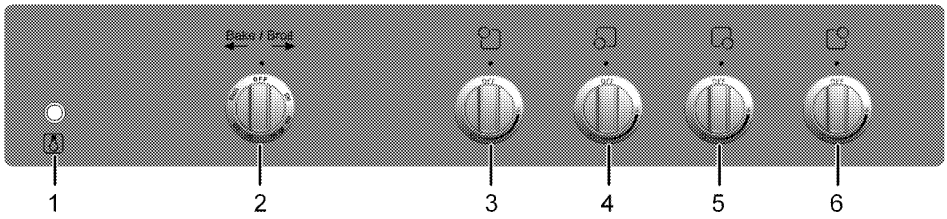
1. Lea las advertencias de esta página.
2. Apague la energía en la alimentación principal (su fusible o caja de disyuntores).

7 Información general

Generalidades



1 Panel de control
2 Parrilla de horno
3 Puerta frontal
4 Asa
5 Parte del fondo del horno
6 Pie
7 Placa del quemador
8 Protector de ventilación (Para su instalación consulte la página 41)



1 Botón de la luz
2 Perilla de control del horno/asador
3 Quemador normal trasero izquierdo
4 Quemador rápido frontal izquierdo
5 Quemador auxiliar frontal derecho
6 Quemador normal trasero derecho

Especificaciones técnicas

GENERALIDADES	
Dimensiones externas (altura/ancho/profundidad)	33 1/3 /23 1/2 x 23 1/2 pulgadas
Voltaje / frecuencia	110-120V ~ 60 Hz
Tipo de cable / sección / longitud	DTR 4x10 AWG / máx. 6 pies
Protección de fusible	Mín. 15 A
Tipo/presión del gas	Gas Natural NAT 4" / Gas LP 11"
Quemadores	
Trasero izquierdo	Quemador normal
Potencia	7050 BTU/h / 6300 BTU/h
Frontal izquierdo	Quemador rápido
Potencia	10900 BTU/h / 8750 BTU/h
Frontal derecho	Quemador auxiliar
Potencia	3650 BTU/h / 2750 BTU/h
Trasero derecho	Quemador normal
Potencia	7050 BTU/h / 6300 BTU/h
HORNO/ASADOR	
Horno principal	Horno a gas
Lámpara interna	15-25 W
Consumo de energía del horno	7450 BTU/h / 7350 BTU/h
Consumo de energía total	36100 BTU/h / 31450 BTU/h
Consumo de energía de la parrilla para asar	7400 BTU/h / 7300 BTU/h

Este aparato se puede usar con gas LP y gas natural. Viene de fábrica ajustado para usar con gas natural 4" w.c. Los adaptadores para orificios vienen con el kit de conversión. Siga las instrucciones incluidas con los adaptadores de orificios para la conversión de gas.

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

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

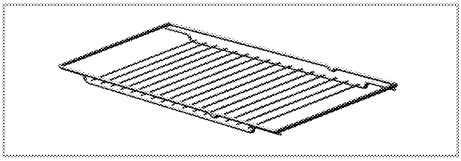
Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Contenido del paquete

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

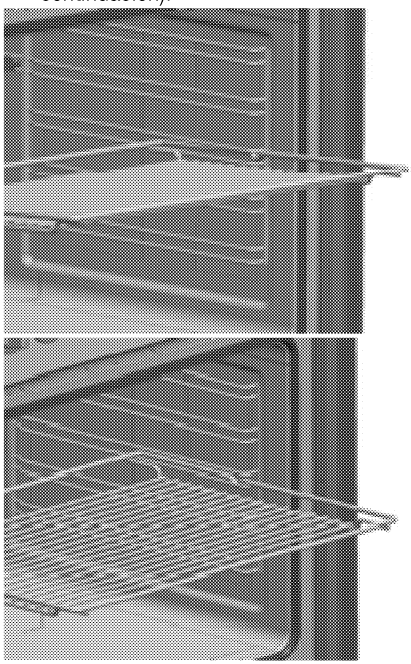
1. Manual del usuario
2. Parrilla de horno

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



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

   Es importante ubicar la parrilla o la bandeja de goteo correctamente en los estantes metálicos. Deslice la parilla 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.

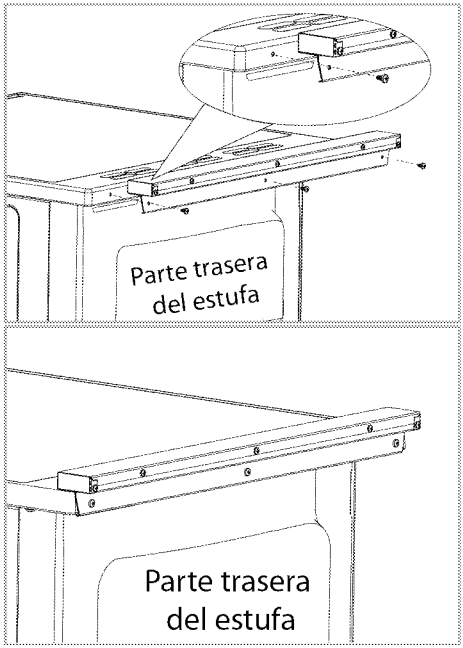


Tabla del inyector

ADVERTENCIA:
Este producto se puede convertir a gas propano (LP - Licuado de Petroleo).Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados.

Según el tipo de gas que se utiliza se debe usar el inyector correcto. Por favor, vea la tabla de gas LP/Natural a continuación.

Posición de zona de la placa de inducción / Tipo de gas / presión del gas	Frontal izquierda	Frontal derecha	Trasera derecha	Trasera izquierda
Gas natural 4"	1,55 mm	0,90 mm	1,25 mm	1,25 mm
	Horno		Parrilla	
Gas natural 4"	1,30 mm		1,30 mm	

Posición de zona de la placa de inducción / Tipo de gas / presión del gas	Frontal izquierda	Frontal derecha	Trasera derecha	Trasera izquierda
Gas LP 11"	0,87 mm	0,50 mm	0,72 mm	0,72 mm
	Horno		Parrilla	
Gas LP 11"	0,73 mm		0,73 mm	

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.*

No hay chispa de encendido.

- Sin corriente>>> *Compruebe los fusibles de la caja de fusibles.*

No hay gas.

- La válvula principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la válvula de suministro de gas.*
- La tubería de suministro de gas está doblada. >>> *Instale la tubería de suministro de gas de forma adecuada.*

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.*

La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.

- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La cubierta del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la cubierta del quemador de manera segura.*
- La válvula principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la válvula de suministro de gas.*

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 LAS ESTUFAS ELÉCTRICAS 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 vendidas 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 la lista 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 de compra / 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 cámara 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 daños causados 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 disseñadas, el mal uso, abuso, accidente, alteración,
instalación incorrecta, mantenimiento, costos de viajes, llamadas al servicio técnico 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, proveedor de servicios,
disribuidor 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, la que sea más próxima.
++Las piezas reemplazadas asumirán la identidad de las piezas originales y su garantía original.

Sin otras garantías. Esta declaración de la garantía es la garantía total y exclusiva del fabricante. Ningún empleado de 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

285.3041.07/R.AC/14.04.2017/3-3