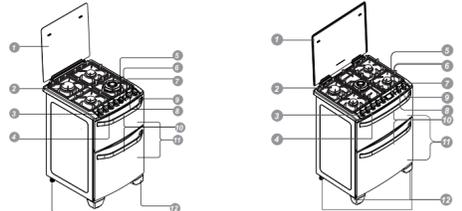


Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características). Antes de dejar la fábrica, este artefacto ha sido probado y puesto a punto por personal especializado y experimentado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento, seguridad y calidad. Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Piezas modelo 56DXT

1. Tapa de cristal
2. Parrillas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Timer Mecánico
6. Luz del horno eléctrico
7. Interruptor para luz del horno/encendido automático
8. Perilla de control del horno superior (eléctrico)
9. Perilla de control del horno inferior (gas)
10. Tirador de la puerta
11. Puerta del horno (2 puertas)
12. Cubierta de los pies y pies niveladores

Piezas modelos 76DXT/76DXT

1. Tapa de cristal
2. Parrillas
3. Perillas de control de la cocina
4. Panel de control
5. Panel digital
6. Interruptor para luz del horno/encendido automático
7. Luz del grill
8. Perilla de control del horno superior
9. Perilla de control del horno inferior y grill
10. Tirador de la puerta
11. Puerta del horno (2 puertas)
12. Cubierta de los pies y pies niveladores

Caso la llama no se encienda o se apague accidentalmente vuelva inmediatamente la perilla hasta la posición cerrado, mantenga la puerta del horno abierta y espere al menos 1 minuto para que el gas liberado se propague, evitando el riesgo de explosión, sólo entonces intente encender de nuevo. **Observaciones:** Antes de usar el horno, debe precalentarlo a temperatura máxima. Al utilizar el horno retire todos los utensilios que se encuentren en el interior del mismo. Nunca almacene o utilice alcohol para la limpieza del horno, gasolina, o cualquier otro líquido y aerosoles inflamables cerca de la cocina.

Horno Pequeño Eléctrico (sólo para el modelo 56DXT)

Para utilizar el horno eléctrico es necesario el accionamiento del timer. Sigue las instrucciones abajo:

1. Gire la perilla del timer en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta la marca de 120 min. y, a continuación, sitúelo en la indicación de tiempo deseada.
2. Gire la perilla de temperatura del horno superior en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) y sitúelo en la indicación de temperatura deseada.

Indicador de calefacción

El indicador de calefacción (lámpara roja) enciende cuando las resistencias de encendido del horno superior (eléctrico) se accionan, es decir, el horno se está calentando a la temperatura deseada. El horno superior (eléctrico) está equipado con un termostato que permite un mayor control de temperatura, una vez alcanzada la temperatura, las resistencias se apagan automáticamente y el indicador de calentamiento (lámpara roja) se apaga. El horno superior (eléctrico) mantiene la temperatura deseada a lo largo de su funcionamiento volviendo a conectar las resistencias cuando sea necesario.

Timer mecánico (Solo si su cocina tiene este atributo)



1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

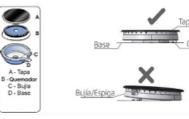
Modelos	56DXT	76DXT/76DXT	
Tensión [V]	220	220	
Frecuencia [Hz]	50	50	
Potencia eléctrica [W]	1750	1170	
<b>Tipo de regulación de gas</b>			
Presión Nominal GLP/GN [mbar]	29 / 20	29 / 20	
Potencia [kW]	12,1	16,05	
Consumo GLP [g/h]	879	1166	
Categoría (familia)	II 2H-3B/P	II 2H-3B/P	
Consumo de los quemadores (GLP)	Semi rápido	118	118
	Rápido	160	160
	Triple llama	195	195
	Horno pequeño	-	87
Horno grande	125	155	

Eficiencia energética			
Cubierta GLP/GN	A / A	A / A	
Rendimiento Cubierta GLP/GN [%]	60,00/60,00	60,07 / 60,07	
Horno grande	Clase GLP/GN	A / A	
	Índice de consumo GLP/GN [%]	40,20/40,20	40,30/40,30
	Volumen interno [Lts]	6,470	77,80
Horno pequeño	Clase GLP/GN	-	A / A
	Índice de consumo GLP/GN [%]	-	40,10 / 40,10
	Volumen interno [Lts]	36,00	34,20

Potencia quemadores			
Semi Rápido [kW]	2,0	2,0	
Rápido [kW]	2,7	2,7	
Triple Llama [kW]	3,3	3,3	
Horno [kW]	Pequeño	-	1,45
	Grande	2,1	2,6

Diámetro de los inyectores (mm)			
Semi Rápido GLP/GN	0,70/0,96	0,70/0,96	
Rápido GLP/GN	0,83/1,15	0,83/1,15	
Triple Llama GLP/GN	0,93/1,45	0,93/1,45	
Horno GLP / GN	Pequeño	-	0,59/0,89
	Grande	0,74/1,15	0,86/1,20

**IMPORTANTE**  
Antes de encender los quemadores asegúrese que la tapa y el quemador estén bien montados y alineados con su bujía o espiga respectiva. Un buen montaje del quemador debe quedar perfectamente horizontal en la base del quemador y alineado con su respectiva bujía o espiga.



**Tapa de vidrio**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
•Deje enfriar los quemadores, las parrillas y la cubierta antes de bajar la tapa de vidrio.  
•Nunca encienda los quemadores con la tapa de vidrio cerrada. El calor de la llama o de las piezas de la cubierta puede romper la tapa de vidrio.  
•La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared.  
•No utilice la tapa de la cocina como superficie de trabajo y no ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

**ENCENDIDO DEL HORNO**  
1. Abra totalmente la perilla del horno. 2. Presione y gire hasta la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición máxima. 3. Mantenga presionada la perilla y simultáneamente presione el interruptor de encendido hasta que se encienda el quemador; mantenga presionada la perilla del horno por 10 segundos, para permitir que el calor de la llama active la válvula de seguridad. En caso de falta de energía eléctrica, acerque una llama (fóforo encendido) hasta el orificio del suelo del horno. Este dispositivo no se debe accionar por más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, colocar en posición "cerrado" abrir la puerta del recinto y esperar 3 minutos antes de cualquier nuevo intento de encender el quemador.

**ADVERTENCIA**  
Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Antes de usar la cocina por primera vez:  
1. Caliente el horno de la cocina durante aproximadamente 45 minutos, en el grado de temperatura máxima para retirar el olor y humos normales al primer uso.  
2. Antes del primer uso del Grill, encienda el grill por 3 minutos. Déjelo enfriar y enseguida limpie el piso del horno con agua tibia.

¡BIENVENIDO A LA EXPERIENCIA FENSA!

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de una cocina Fensa que es garantía de seguridad, calidad y duración. Al haber escogido un producto Fensa, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico a lo largo del país. Lea completamente este manual y siga cada una de sus indicaciones, de esta forma podrá utilizar su cocina correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes. Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para uso de la póliza de garantía.

Le recordamos que Fensa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede preguntar cualquier duda sobre este u otro producto Fensa al Servicio de asistencia Integral al 600 600 5353.

**¡IMPORTANTE!**  
Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

**CONTENIDO**

1. Especificaciones Técnicas 6
2. Descripción del producto 7
3. Consejos para un buen uso y mantenimiento de su cocina 8
4. Cómo usar 9
5. Uso del Horno 15
6. Puerta del horno desmontable 15
7. Desmontaje del vidrio de la puerta 16
8. Tapa de vidrio removible 16
9. Sustitución de la lámpara del horno 16
10. Limpieza y cuidados de la cocina 17

4. CÓMO USAR

Las perillas de funcionamiento de los quemadores están posicionadas en el panel de control.

Panel de Control	Perillas de control del horno	
Posición del quemador	Cerrado (posición inicial)	Cerrado (posición inicial)
Triple llama	Mantener Caliente	280
Horno pequeño (modelo 56DXT, 76DXT y 76DXT)	90	250
Horno grande	120	230
Encendido automático	160	180
Encendido de la lámpara del horno	200	160
<b>Perillas de control de la mesa</b>	240	Grill
Cerrado (posición inicial)		Accionamiento del Grill
Máximo		
Mínimo		

**ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES**  
1. Partiendo de la posición CERRADO (0) oprima y gire en sentido antihorario la perilla correspondiente al quemador seleccionado hasta la posición MÁXIMO.

2. a) Cocina con Encendido Eléctrico: mantenga presionada la perilla y simultáneamente presione el pulsador de encendido hasta que se produzca el encendido del quemador. Luego suelte el pulsador de encendido y mantenga presionada la perilla 10 segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad.  
b) Cocina con Encendido manual: mantenga presionada la perilla y simultáneamente acerque un elemento de encendido convencional (fósforo, encendedor, chispero) hasta que se produzca el encendido del quemador. Mantenga presionada la perilla 10 segundos más para que el calor de la llama active la válvula de seguridad.

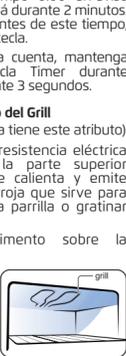
3. A continuación suelte la perilla. El quemador quedará encendido normalmente. Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual



3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.



**ADVERTENCIA**  
No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarnos y causar graves daños.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

**ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

**DE ACUERDO CON RESOLUCIÓN EX. N° 1.495 / 2001 DE SEC**

- La instalación, reparación, mantención o uso inadecuado de este artefacto puede causar graves daños a las personas y/o sus bienes materiales.
- Verifique siempre el sello SEC y el número del certificado de aprobación colocado en el cuerpo del producto, otorgado por un organismo de certificación autorizado por SEC.
- El volumen mínimo para instalar este tipo de artefacto es de 5 m<sup>3</sup>, y el recinto debe contar con las ventilaciones adecuadas.
- No se debe mantener al interior del horno elementos inflamables, tales como: sartenes, ollas, alimentos, cuando corresponda.
- La colocación de este artefacto debe hacerse siempre de acuerdo a la normativa vigente y a las instrucciones del fabricante.
- La mantención y reparación del artefacto debe ser efectuada por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) o por los Servicios Técnicos autorizados por el fabricante.
- Este artefacto debe ser sometido periódicamente a mantención al menos una vez al año.
- En caso de mal funcionamiento del artefacto, suspenda inmediatamente su uso hasta que éste sea revisado por personal técnico autorizado.
- Bajo condiciones normales de uso y mantenimiento, se recomienda reemplazar este artefacto en un periodo no superior a 10 años.

**Electrolux de Chile S.A.**  
Alberto Lloña 777, Maipú

ADVERTENCIA DE INSTALACIÓN

Antes de instalar su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica. En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible,

deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice, la cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país.

**3. CONSEJOS PARA UN BUEN USO Y MANTENIMIENTO DE SU COCINA**  
•Lea completamente el manual de instrucciones técnicas de instalación y regulación para las cocinas antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.  
•Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico.

•Se recomienda realizar la instalación y/o reparación de su cocina a través de los Servicios Técnicos Autorizados Fensa.

•Cualquier instalación, reparación, mantención o uso inadecuados de su cocina pueden causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.

•Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico.

ADVERTENCIA

Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

•Antes de ejecutar el mantenimiento o limpieza de su cocina, debe apagar los quemadores, esperar a que se enfríen y desconectarla de la red eléctrica.

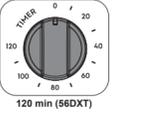
•Se aconseja apagar el quemador correspondiente antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.

**ADVERTENCIA**  
Los modelos 76DXT y 76DXT poseen un sistema de ventilación con funcionamiento automático. Durante el uso de la cocina o el horno, la ventilación podrá comenzar a funcionar y habrá un ruido característico del ventilador.

**IMPORTANTE**  
Antes de usar su cocina vea que modelo es. Para la cocina de mesa de acero inoxidable, retire la película plástica de la mesa, las etiquetas y otras partes que protegen el acero inoxidable. Para la cocina de mesa de vidrio, retire las etiquetas del vidrio y la manta que lo protege.

Utilice el Timer para contar los minutos siempre que desee programar el tiempo de cocción de un alimento o utilizar el grill.

Este timer no enciende el horno, tampoco apaga el horno al final del tiempo seleccionado. Para activar el timer, gire la perilla en el panel de control, primeramente hacia la derecha, hasta que coincida con la posición máxima (120 para 56DXT). Luego, gírelo hacia la izquierda hasta la indicación de los minutos deseados en el intervalo de 0-60 o 0-120 minutos. Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora.



**Panel Digital (para modelos 76DXT, 76DXT)**  
Su cocina está equipada con un panel digital que le permite ajustar el reloj y utilizar el temporizador contador de tiempo regresivo y el tiempo de funcionamiento del grill. Cualquier operación se cancelará en aproximadamente 20 segundos si no se confirma.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear.  
4. Ajuste los minutos presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.  
5. Pulse la tecla Timer para confirmar y empezar la cuenta regresiva del tiempo. Observe que el primer dígito de la pantalla comienza a oscilar mostrando que el temporizador está en funcionamiento.  
6. Al llegar al tiempo "0:00" un aviso sonoro se emitirá durante 2 minutos. Para apagarlo antes de este tiempo, pulse cualquier tecla.  
Para cancelar la cuenta, mantenga pulsada la tecla Timer durante aproximadamente 3 segundos.

**Funcionamiento del Grill**  
(Solo si su cocina tiene este atributo)  
El grill es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja que sirve para dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos.  
Ponga el alimento sobre la estantería del horno y posicónelo según el tipo de alimento:

- Carnes fileteadas y finas son puestas en la estantería más cerca del grill;
- Asados enrollados, aves y otros, son puestos sobre la estantería central.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

3. Pulse la tecla Timer para confirmar la hora. Tenga en cuenta que el indicador de minutos comenzará a parpadear para cambiar.  
4. Ajuste las horas presionando la tecla "+" o "-". Mantenga presionada la tecla para avanzar más rápido.

**ADVERTENCIAS**  
Si por accidente se apaga cualquiera de los quemadores y hay escapes de gas, siga las siguientes instrucciones:  
•No encienda ni apague las luces de la habitación, ya que se puede producir una combustión violenta producto del gas que ha escapado.  
•No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama/chispa.  
•Corte el paso del gas de los quemadores y horno, cerrando todas las perillas de control y cierre la llave de paso de gas.  
•Abra la puerta del horno y ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.  
•Solo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existan residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.

**RECOMENDACIONES IMPORTANTES**  
•Utilice ollas o utensilios de diámetro adecuado a los quemadores de cubierta y con fondo plano, evitando de esta manera que la llama sobresalga del fondo de los mismos. De

