



19 cm

Línea de Cocinas
Professional
Manual de uso y cuidado



BOSCH

Innovación para tu vida

Registra tu nuevo producto Bosch ahora:
www.bosch-home.pe/mybosch

14.3 cm

Para Bosch, tecnología avanzada es aquella que llega hasta su casa.

Por eso nuestro trabajo es llevar productos de calidad, innovación y estilo, para un número cada vez mayor de personas.

Es así que la línea de cocinas PRO, con su exclusivo diseño europeo, destaca en cualquier estilo de cocina con recursos que ayudan en la preparación de platos simples y sofisticados, con practicidad y seguridad.

De esta forma conquistamos el liderazgo en el mercado de electrodomésticos de Europa. Llevamos más tecnología a su vida.



BOSCH

Innovación para tu vida

1 - Informaciones Útiles

Lea atentamente este manual de instrucciones y disfrute todos los recursos de su nueva cocina Bosch.

Válvula de Seguridad en Horno.

Su cocina tiene un sistema de seguridad que interrumpe automáticamente el paso del gas, en caso que la llama del horno se apague o no encienda. Para informaciones adicionales, vea las paginas 17, 18, 19, 20 y 21.

Medio Ambiente

BSH Electrodomésticos se preocupa por nuestro medio ambiente y evita contaminarlo. Por eso, utiliza en el embalaje de sus productos materiales reciclables y/o reutilizables. Al reciclar/reutilizar este embalaje generaremos menos basura y reduciremos el consumo de recursos naturales, como el corte innecesario de árboles. Felicitaciones por su contribución al mandar este material al reciclaje/reutilización, en vez de tirarlo en la basura común.

La Naturaleza se lo agradece!

Importante: Al llamar o enviar un e-mail, por favor informe los datos de la Etiqueta de Identificación del Producto.

Etiqueta de Identificación del Producto

Su cocina cuenta con un "código de Identificación", que permite identificar diversas informaciones sobre su producto. A través de este código, la atención será aún más rápida en caso que usted necesite nuestro SERVICIO de ATENCION al CLIENTE.

El "código de Identificación", se encuentra en la etiqueta pegada en el frente del horno.

No debe remover esta etiqueta.

Le recomendamos que copie el código en el espacio siguiente, pues esto facilitará un eventual contacto con nuestro SAC (Servicio de Atención al Cliente).

| | | |
|---------------------|-----------|-------|
| E-Nr: _____ / _____ | FD: _____ | _____ |
|---------------------|-----------|-------|

Además del código de identificación del producto, es importante que usted tenga a mano los siguientes datos:

- . Factura de compra;
- . Su domicilio y número de teléfono completos.



Lea atentamente las Instrucciones

Para una mejor utilización y aprovechamiento del producto, siga las instrucciones de instalación, utilización, limpieza, mantenimiento y seguridad.

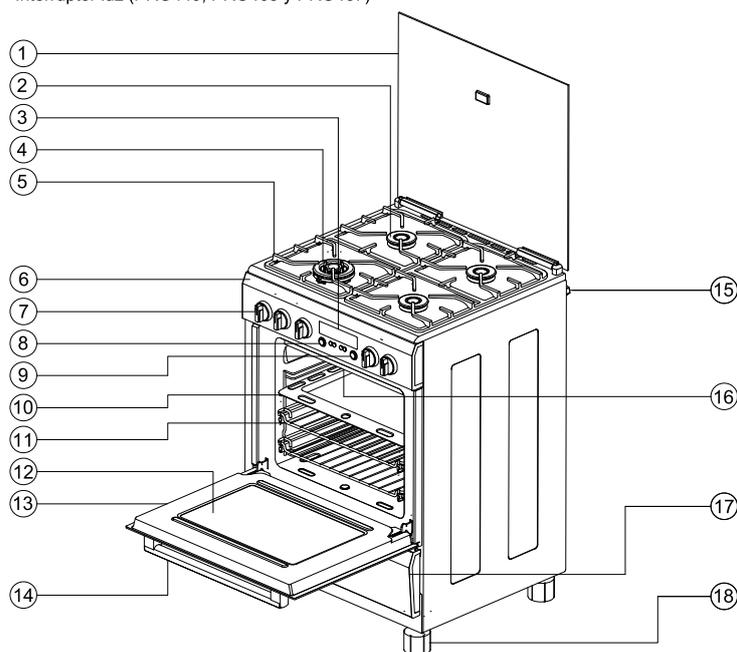
Indice

| | | | |
|------------------------------|---|---------------------------------|---|
| Informaciones Útiles | ③ | Timer Digital | ⑳ |
| Conozca su Cocina | ⑤ | Luz en el Horno | ㉕ |
| Tabla de Atributos | ⑦ | Parrillas de horno | ㉖ |
| Instalación | ⑨ | Limpieza y Mantenimiento | ㉗ |
| Conexión del Gas | ⑫ | Precauciones de Seguridad | ㉘ |
| Encendido de Hornillas | ⑭ | Cuidados de Uso | ㉙ |
| Encendido de Horno | ⑯ | Problemas y Soluciones | ㉚ |
| Encendido de Grill | ㉑ | Especificaciones Técnicas | ㉛ |
| Turbo Convección | ㉒ | Recomendaciones | ㉜ |

2 - Conozca su Cocina

2.1 Cocinas PRO425, PRO445, PRO447, PRO449, PRO465 y PRO467

- ① - Tapa de vidrio.
- ② - Quemador semi-rápido.
- ③ - Timer digital corta gas (PRO449, PRO465 y PRO467)
Timer mecánico sonoro (PRO447)
- ④ - Quemador Wok
Quemador rápido (PRO425)
- ⑤ - Parrillas de mesa cast iron.
- ⑥ - Panel de control.
- ⑦ - Perillas externas.
- ⑧ - Interruptor encendido horno (PRO465)
interruptor luz/encendido eléctrico
(PRO425, PRO445 y PRO447)
interruptor horno / hornillas (PRO449)
Interruptor Turboconvección (PRO467)
- ⑨ - Interruptor luz (PRO449, PRO465 y PRO467)
- ⑩ - Bandeja de horno
- ⑪ - Parrilla de horno
- ⑫ - Visor puerta de horno
- ⑬ - Puerta de Horno con doble vidrio
- ⑭ - Tirador puerta de horno
- ⑮ - Ingreso de gas
- ⑯ - Quemador grill
(PRO449, PRO465 y PRO467)
- ⑰ - Puerta estufa móvil (Calientaplatos)
puerta estufa fija (PRO425)
- ⑱ - Pie nivelador



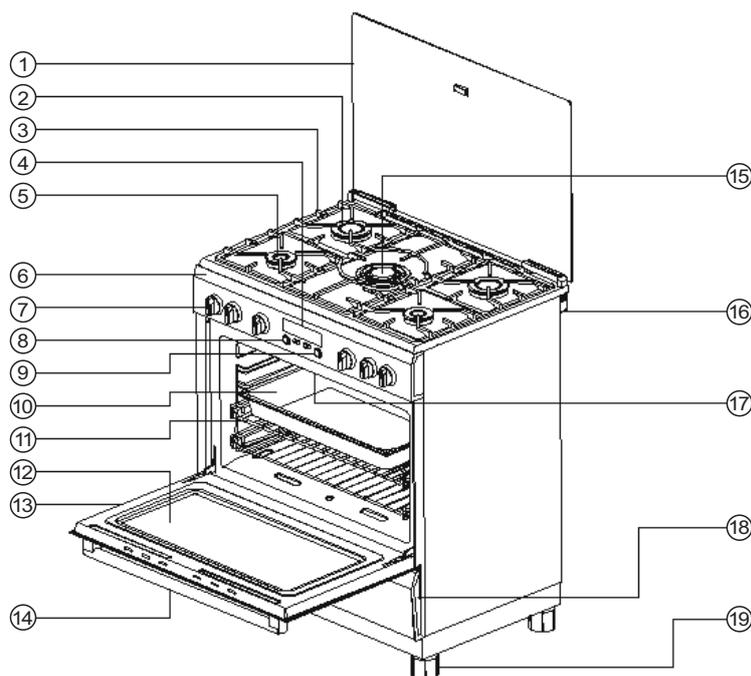
NOTA

Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

2 - Conozca su Cocina

2.2 Cocina PRO523, PRO525, PRO545, PRO547, PRO549, PRO565 y PRO567

- ① - tapa de vidrio.
- ② - quemador rápido.
- ③ - parrillas de mesa cast iron.
parrillas de fierro enlozadas (PRO523).
- ④ - timer digital corta gas (PRO549, PRO565 y PRO567).
timer mecánico sonoro (PRO547).
- ⑤ - quemador semi-rápido.
- ⑥ - panel de control.
- ⑦ - perillas externas.
- ⑧ - interruptor turboconvección (PRO567).
interruptor luz/encendido eléctrico
(PRO523, PRO525, PRO545 y PRO547)
interruptor encendido horno (PRO549 y PRO565)
- ⑨ - interruptor luz (PRO549, PRO565 y PRO567).
- ⑩ - bandeja de horno.
- ⑪ - parrilla de horno.
- ⑫ - visor puerta de horno.
- ⑬ - puerta de horno con doble vidrio.
- ⑭ - tirador puerta de horno.
- ⑮ - quemador wok.
- ⑯ - ingreso de gas.
- ⑰ - quemador grill.
- ⑱ - puerta estufa móvil (Calientaplatos)
puerta estufa fija (PRO523 y PRO525).
- ⑲ - pie nivelador.



NOTA

Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la tabla de Atributos).

3 - Tabla de Atributos

| ATRIBUTOS | | Modelos | | | | | |
|--------------------------|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | | PRO425 | PRO445 | PRO447 | PRO449 | PRO465 | PRO467 |
| cubierta de vidrio |  | • | • | • | • | • | • |
| termocontrol |  | • | • | | | | |
| termostato |  | | | • | • | • | • |
| encendido eléctrico |  | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno |
| luz de horno |  | • | • | • | • | • | • |
| quemador grill |  | | | | • | • | • |
| timer sonoro |  | | | • | | | |
| timer digital |  | | | | | | |
| timer digital corta gas |  | | | | • | • | • |
| entrada de gas |  | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| parrilla simple |  | | | | | | |
| parrilla auto deslizante |  | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| parrilla telescópica |  | | | | | 2 | 2 |
| calentaplatos |  | | • | • | • | • | • |
| pies nivelador |  | • | • | • | • | • | • |
| bandeja de horno |  | | | | | | |
| turbo convección |  | | | | | | • |

3 - Tabla de Atributos

| ATRIBUTOS | Modelos | PRO525 PRO523 | PRO545 | PRO547 | PRO549 | PRO565 | PRO567 |
|--|---------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| cubierta de vidrio  | | • | • | • | • | • | • |
| termocontrol  | | • | | | | | |
| termostato  | | | • | • | • | • | • |
| encendido eléctrico  | | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno | Hornilla Horno |
| luz de horno  | | • | • | • | • | • | • |
| quemador grill  | | | | • | • | • | • |
| timer sonoro  | | | | • | | | |
| timer digital corta gas  | | | | | • | • | • |
| timer digital sonoro  | | | | | | | |
| entrada de gas  | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| parrilla simple  | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| parrilla auto deslizante  | | | 1 | 1 | 1 | 1 | |
| parrilla telescópica  | | | | | | | 2 |
| calientaplatos  | | | • | • | • | • | • |
| pies nivelador  | | • | • | • | • | • | • |
| bandeja de horno  | | | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Turbo Convección  | | | | | | | • |

4 - Instalación

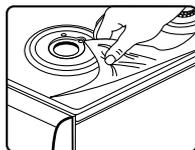
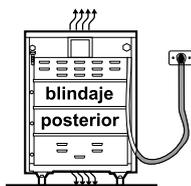


Fig. 1

- Este artefacto debe ser instalado por personal calificado
- “Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto”.
- “Antes de la instalación asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del aparato son compatibles.
- “Las condiciones de reglaje de este aparato estarán inscritas sobre la etiqueta (o placa de características)”
- “Este artefacto o debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación”:

Este manual le ofrece toda la información necesaria para instalar su cocina. En caso que tenga alguna duda, nuestro Servicio de Atención al Cliente esta siempre a su disposición. Para su mayor comodidad, BSH Electrodomésticos cuenta con una red de Servicios Técnicos Autorizados con profesionales altamente calificados que podrán instalar su cocina. Llama al Servicio Técnico Autorizado más cerca de su domicilio y solicite un presupuesto.

Salida de
aire caliente



instalación correcta

Cuidados Iniciales

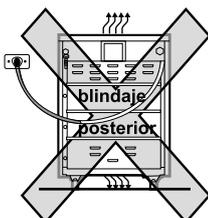
- Remueva todos los calces de teknopor montados entre la cubierta y la mesa.
- Antes de utilizar el producto retire la película de plástico que protege los componentes de acero de su cocina (Fig. 1). Los residuos de pegamento deben removerse con un paño humedecido en agua (no utilice esponjas abrasivas).
- No debe utilizar las hornillas de la mesa y del horno antes de retirar la película protectora de la mesa.
- No instale su cocina en lugar de paso, en frente de puertas y ventanas, ni cerca de aparatos de refrigeración, pisos inflamables ni tampoco entre dos muebles (sólo cocina de pie).
- No retire la etiqueta con el "código de identificación del producto". Anote el número de identificación del producto en la página 4 de este manual.
- Lea atentamente las instrucciones de todas las etiquetas de atención e instrucciones.
- Retire las cintas de amarre que fijan las rejillas del horno antes de su uso.
- Retire del horno todos los accesorios sueltos (por ej.: pies niveladores, manuales).

Conexión Eléctrica

- La lámpara del horno de su producto debe ser de 25W. Antes de utilizar el producto, verifique que la tensión de la lámpara corresponda a la tensión de su residencia, 220V.
- En caso que el cliente dañe los cables, el costo correspondiente al cambio no será del fabricante y deberá sustituirlos el Servicio Técnico Autorizado.
- No pase el cable cerca a las salidas de aire caliente localizadas en el fondo del producto.

NOTA!

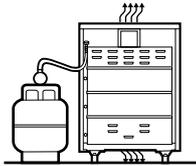
- Este artefacto debe instalarse y conectarse de acuerdo a los requisitos de instalación vigentes con especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación. (Referencia normal INEN 2259).



instalación incorrecta

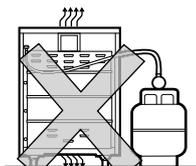
4 - Instalación

Salida de aire caliente



instalación correcta

Salida de aire caliente



instalación incorrecta

Las cocinas Bosch han sido planeadas especialmente para que usted obtenga el máximo desempeño y economía ahorro de espacio en su cocina. Para instalar, siga rigurosamente las dimensiones y especificaciones de los siguientes dibujos, conforme su modelo de cocina. Con la correcta instalación del producto, usted garantiza seguridad y un funcionamiento perfecto.

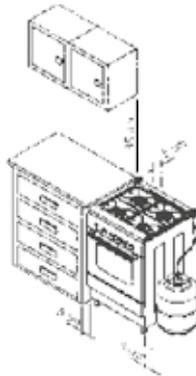
- La conexión debe realizarse mediante manguera flexible de alta presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8 o 10mm. espesor de 3.5 m. y longitud de 1.5 a 2 metros, con una resistencia térmica de 120° C.
 - Debe utilizarse tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes. No pase el tubo flexible metálico por las salidas de aire caliente.
 - En los casos donde la cocina este cerca de muebles y/o paredes, respete las distancias libres (5 cm), conforme al dibujo y utilice tubo flexible metálico para la conexión de gas.
- Campanas, estantes y armarios deben estar a por los menos 85 cm. de la mesa de la cocina.

ATENCIÓN!

- La instalación debe suceder en local aireado con mínimo de 5m³, con ventilación abajo y arriba del producto, según las normas en vigor.
- Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar abrigado y ventilado.
- Nunca instale su cocina sobre una base, sobre piso inclinado o irregular.
- Preste atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera instalados en su producto.
- Sustitúyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinados por el fabricante.

Pies Niveladores

- Los pies niveladores se encuentran dentro de la cocina, acondicionados en una bolsa plástica.
- a) Deben instalarse con el auxilio de otra persona. Incline la cocina y ponga 4 pies niveladores, enroscándolos en cada encaje en la base de la cocina.
- Para aumentar la altura de la cocina, gírelos en el sentido horario, para disminuir, gírelos en el sentido anti-horario.



Pies Niveladores



NOTA

- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos)

4 - Instalación

Método de puesta a tierra

Debe conectarse un cable a tierra.

Es muy importante realizar una buena conexión a tierra del artefacto, para ello cuenta con conductor verde; dicha conexión y calidad de aterramiento lo protegerán en caso de ocurrir un choque eléctrico.

ATENCIÓN!

. RIESGO DE CORTO-CIRCUITO O INCENDIO

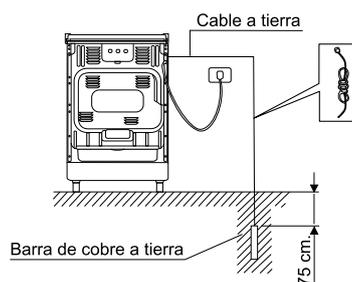
No use extensiones, adaptadores o uniones improvisadas entre la cocina y el tomacorriente.

. RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO O DAÑOS AL PRODUCTO

Nunca altere el cable de alimentación. En caso que necesite instalación o reparación llame al Servicio Técnico Autorizado.

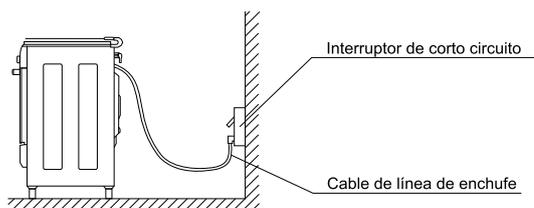
. RIESGO DE SHOCK ELÉCTRICO

Para evitar accidentes su cocina requiere de conexión a tierra.



Interruptor diferencial

En el caso de instalación en un área donde no se pueda hacer puesta a tierra, compre un interruptor de corto circuito de la medida adecuada y conéctelo al enchufe.



ATENCIÓN!

- No ponga el cable a tierra en las cañerías de gas, hay riesgo de explosión.
- No sirve poner el cable tierra a través de cañerías plásticas de agua.
- En caso de dudas llame a un especialista (Electricista).

5 - Conexión del Gas

5.1 Componentes para Instalación

Antes de la instalación, verifique para qué tipo de gas fue fabricado su producto.

Componentes para la instalación

| | |
|-------------------|---|
| Gas GLP - Botella | <p>Instalación con manguera plástica</p>  <ul style="list-style-type: none">- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.- Presión - 2.75 kPa (280mmca)- Con salida para manguera plástica <p>Manguera flexible de alta presión reforzada para gas de diámetro interior 3/8" ó 10 mm.</p>  <p>Abrazaderas sin fin tipo norma</p>  |
| Gas GLP - Botella | <p>Instalación con tubo flexible 1/2" HI</p>  <ul style="list-style-type: none">- Regulador de presión para gas GLP conforme norma vigente.- Presión - 2.75 kPa (280mmca)- rosca - 1/2" HE <p>Niple de admisión 1/2"</p>  <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p>  |
| Gas Domiciliario | <p>Niple de admisión 1/2"</p>  <p>Tubo flexible metálico 1/2" HI</p>  <p>Llavero de paso 1/2" HI 1/2" HE</p>  |

Importante

- . Los componentes anteriores no acompañan a los productos.
- . Estos esquemas son genéricos, pudiendo alterarse conforme las condiciones de instalación.

ATENCIÓN!

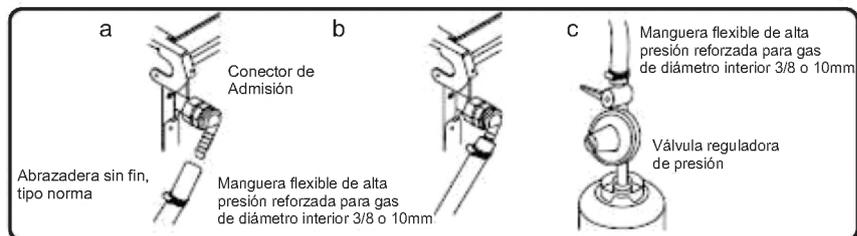
- . Para la conexión del gas domiciliario (GLP o Natural), es obligatorio utilizar tubo flexible metálico aprobado por las normas vigentes.
- . Al adquirir el tubo flexible metálico y el regulador de presión, observe siempre la fecha de validez del componente.

5 - Conexión del Gas

5.2 Instalación del Gas

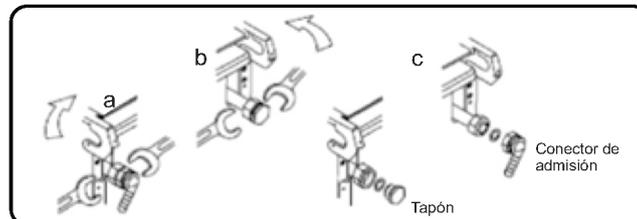
GLP (Botella) con manguera flexible

- Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera plástica que se conecta al conector de admisión
- Anillo de la abrazadera dejándolo bien firme
- Coloque la abrazadera metálica en el otro extremo de la manguera plástica que se conecta a la válvula reguladora de presión y ajuste el tornillo dejándolo bien firme.



Cambio de la entrada de gas

- Utilizando dos llaves fijas suelte la tuerca y retire el niple de admisión ubicado en el lado izquierdo, visto desde atrás y el anillo de sello.
- Del otro extremo suelte la tuerca y retire el tapón junto con el anillo de sello.
- Verifique que el anillo de sello esté correctamente colocado e instale el conector admisión en la nueva posición.
Cierre la entrada de gas del lado izquierdo con el tapón, verificando la correcta posición del anillo de sello.



Conexión del gas domiciliario (GLP o Natural)

- La instalación del producto para gas domiciliario deberá hacerlo el Servicio Técnico Autorizado.

ATENCIÓN!

- Si el aumento de la temperatura en una parte del artefacto que pueda entrar en contacto con el tubo flexible, es mayor a 70 grados Celsius, se debe usar un tubo de material apropiado.
- Obs.. Verifique si no hay fugas de gas
Para esto, mantenga el ambiente ventilado, abra el regulador de presión y pase espuma de jabón en todas las conexiones.
- En caso de que se forman burbujas, cierre la válvula del regulador de presión gas y llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Use solamente reguladores aprobados por los órganos competentes y dentro de de los plazos de validez.

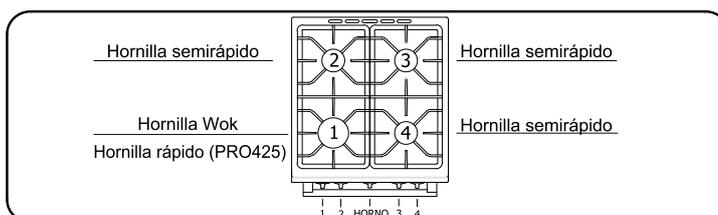
6 - Encendido de las Hornillas

6.1 Para los modelos PRO425, PRO445, PRO447 y PRO449

a)



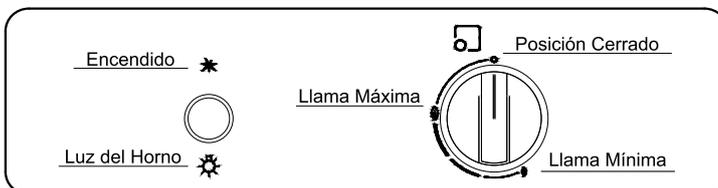
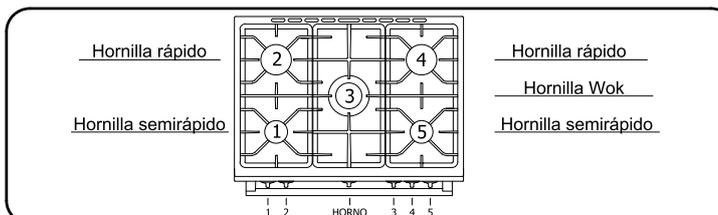
Secuencia de encendido



6.4 Para los modelos PRO523, PRO525 y PRO545

Secuencia de encendido

b1)



b2)



Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

Encendido Eléctrico

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

c)



- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Presione el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

ATENCIÓN!

. En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlo, para hacerlo espere por lo menos un minuto.

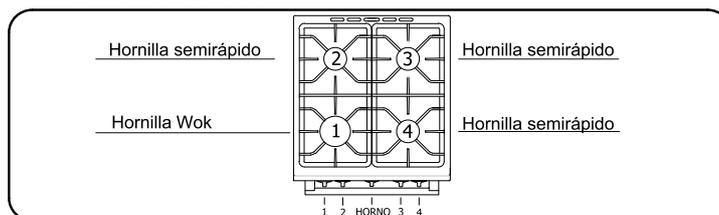
6 - Encendido de las Hornillas

6.2 Para los modelos PRO465 y PRO467

a)



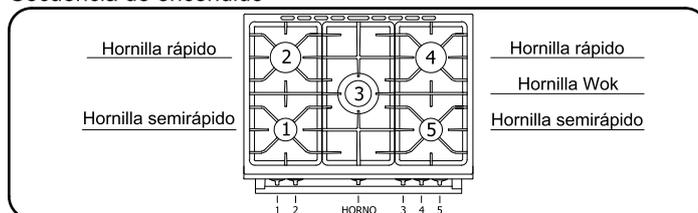
Secuencia de encendido



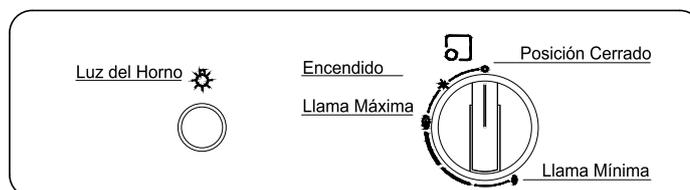
6.3 Para los modelos PRO547, PRO549, PRO565 y PRO567

Secuencia de encendido

b1)



b2)



Encendido Manual

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Encienda el quemador de hornilla utilizando fósforos o emisor manual de chispas.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

Encendido Automático

Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde a la hornilla que desea encender.

c)



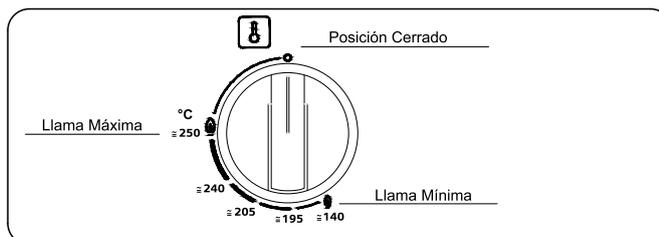
- Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- Continúe presionando la perilla de la hornilla por algunos segundos hasta que la llama encienda.
- Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

ATENCIÓN!

Nunca encienda las hornillas con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se rompa.

7 - Encendido del Horno

7.1 - Para los modelos PRO425, PRO445, PRO523 y PRO525



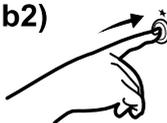
b1)



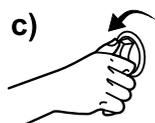
Encendido Manual o Eléctrico

- . Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- . Abra la puerta del horno
- a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- . Presione **FUERTEMENTE** la perilla del horno.
- b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispas al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).
- b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico).
- . Cierre la puerta del horno.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

b2)



c)



ATENCIÓN!

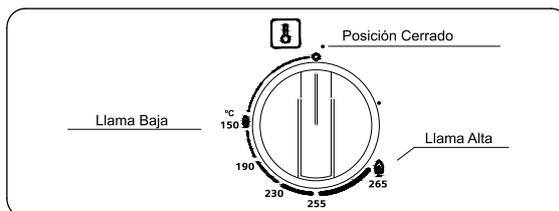
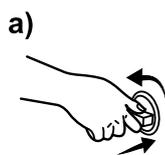
- . El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.
- . Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- . Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.
- . En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- . En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- . Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- . Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

NOTA

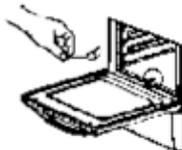
- . El respaldo del artefacto alcanza los 120°C, mantenga precaución con las manos y evite manipular esta zona.

7 - Encendido del Horno con Termostato

7.2 Para los modelos PRO447, PRO449 y PRO465



b1)



Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Manual o Eléctrico

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

Continúe presionando FUERTEMENTE la perilla del horno.

b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispas al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).

b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico)

c) Presiones FUERTEMENTE la perilla del horno hasta que la llama encienda. luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.

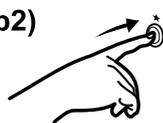
- Verificar que el horno haya encendido

- En caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla

Cierre la puerta del horno.

d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

b2)



c)



10 segundos
(mínimo)

d)



ATENCIÓN!

• El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.

• Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

• Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.

• En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

• En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

• Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.

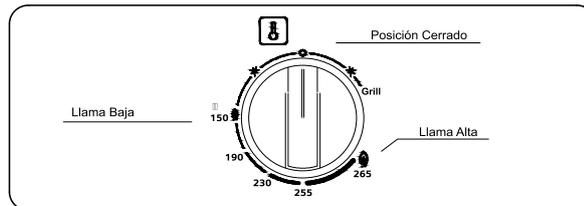
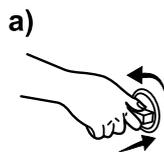
• Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

ATENCIÓN:

• En el caso de una extinción accidental del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlo, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto.

7 - Encendido del Horno con Termostato

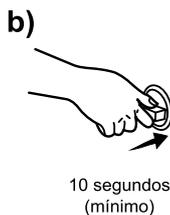
7.3 - Para el modelo PRO467



Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.



Encendido Automático

• Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.

• Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla hasta el final y gírela en sentido anti-horario hasta posición de llama máxima.

b) Presione FUERTEMENTE la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.

- Verificar que el horno haya encendido.

- En caso de que el horno no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.

• Cierre la puerta del horno.

c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



ATENCIÓN!

• El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.

• Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

• Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.

• En caso de que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

• En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

• Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.

• Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

ATENCIÓN!

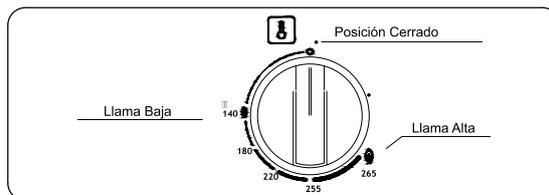
• En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor de chispa.

• Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

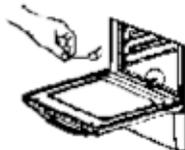
7 - Encendido del Horno con Termostato

7.4 Para los modelos PRO545, PRO547, PRO549 y PRO565

a)



b1)



Válvula de Seguridad en el Horno

Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.

Encendido Manual o Eléctrico

• Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.

• Abra la puerta del horno.

a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.

Continúe presionando FUERTEMENTE la perilla del horno.

b1) Simultáneamente aproxime un fósforo o emisor manual de chispas al orificio del horno hasta que la llama encienda (para Encendido Manual).

b2) Simultáneamente presione el interruptor de ignición (★) y aguarde algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico)

c) Presiones FUERTEMENTE la perilla del horno hasta que la llama encienda. luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.

- Verificar que el horno haya encendido

- En caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla

Cierre la puerta del horno.

d) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.

b2)



c)



10 segundos
(mínimo)

d)



ATENCIÓN!

• El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.

• Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.

• Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.

• En caso que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.

• En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.

• Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.

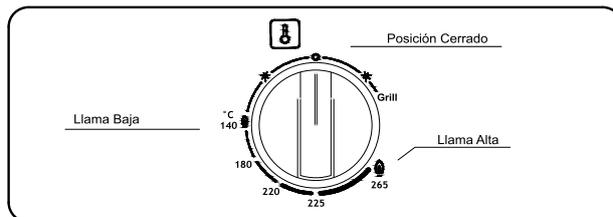
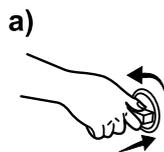
• Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

ATENCIÓN:

• En el caso de una extinción accidental del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencenderlo, para hacerlo espere por lo menos 1 minuto.

7 - Encendido del Horno con Termostato

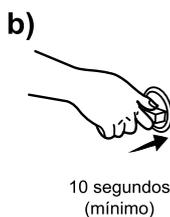
7.5 - Para el modelo PRO567



Válvula de Seguridad en el Horno

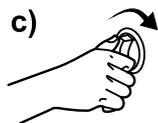
Es un sistema de seguridad que interrumpe de forma automática el paso del gas en caso de que la llama del horno se apague o no encienda cuando se opere de forma incorrecta.

Siga correctamente las instrucciones para encender su horno con válvula de seguridad.



Encendido Automático

- Localice en el panel cuál es la perilla que corresponde al horno.
- Abra la puerta del horno.
- a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido anti-horario hasta la posición de llama máxima.
- b) Presione **FUERTEMENTE** la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos.
 - Verificar que el horno haya encendido.
 - En caso de que el horno no encienda, espere un minuto y repita la operación anterior ejerciendo una **MAYOR PRESIÓN** sobre la perilla.
- Cierre la puerta del horno.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



ATENCIÓN!

- El proceso de encendido no debe operarse por más de 15 segundos.
- Si después de 15 segundos el horno no enciende, pare la operación y/o espere por lo menos 1 minuto antes de proceder a una nueva tentativa.
- Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que la llama esté encendida.
- En caso de que no lo esté, reinicie el proceso de encendido.
- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor manual de chispa.
- Cierre la puerta del horno y regule la altura de la llama deseada.
- Nunca encienda el horno con la cubierta de vidrio de la mesa baja, pues causará el calentamiento excesivo del vidrio, ocasionando que se quiebre.

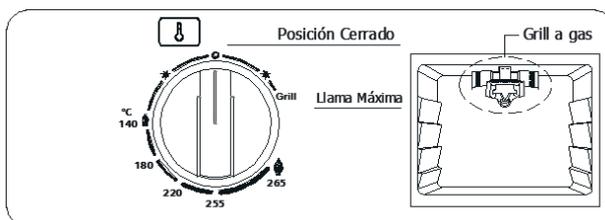
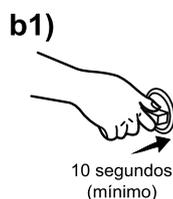
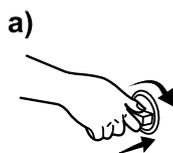
ATENCIÓN!

- En caso de falta de energía eléctrica, utilice fósforos o emisor de chispa.
- Verifique cuáles son los atributos disponibles en su modelo (vea la Tabla de Atributos).

8 - Encendido del Grill

8.1 - Para los modelos PRO449, PRO465, PRO467, PRO547, PRO549, PRO565 y PRO567

Su cocina cuenta con un Grill a gas posicionado en la parte superior del horno, puede dorar y gratinar los alimentos con mucha más facilidad.



Encendido Electrico o Automático

- Localice la perilla que corresponde al horno.

Abra la puerta del horno

- a) Presione la perilla levemente y gírela en sentido horario hasta la posición de la palabra Grill!
- b1) Presione FUERTEMENTE la perilla del horno hasta que la llama encienda, luego mantenga la presión mínimo 10 segundos (para el Encendido Automático para el modelo PRO467 y PRO567)
- b2) Simultáneamente presiones el interruptor de ignición (★) y espere algunos segundos hasta que la llama encienda (para Encendido Eléctrico)
- Luego mantenga la perilla presionada FUERTEMENTE mínimo 10 segundos
- Verificar que el grill haya encendido.
 - En caso de que el horno no encienda, espere 1 minuto y repita la operación anterior ejerciendo una MAYOR PRESIÓN sobre la perilla.
- Cierre la puerta del horno.
- c) Para apagar la llama gire la perilla en sentido anti-horario hasta la posición de cerrado.

Como obtener el máximo uso del horno con Grill

- Para obtener un mejor resultado al utilizar el grill, verifique siempre la mejor posición de acuerdo con la altura del recipiente que esta utilizando.
- Coloque el recipiente en el centro de la rejilla, garantizando la uniformidad del dorado o gratinado.
- El Grill fue ideado para dar el toque final de cocción a los alimentos (dorar y gratinar); no es apropiado para asar y cocinar. Para ello utilice el horno de la forma como la hace habitualmente.

ATENCIÓN!

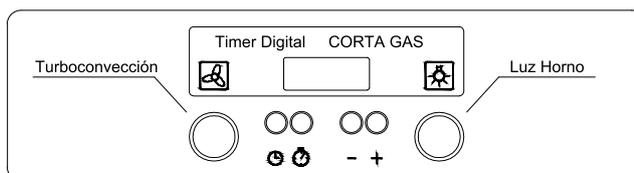
- El Horno y el Grill no pueden utilizarse simultáneamente.
- Nunca use el Grill con la cubierta de vidrio baja y la puerta del horno entreabierta.
- El grill tiene la función SOLAMENTE DE DORAR los alimentos.

“PRECAUCIÓN”

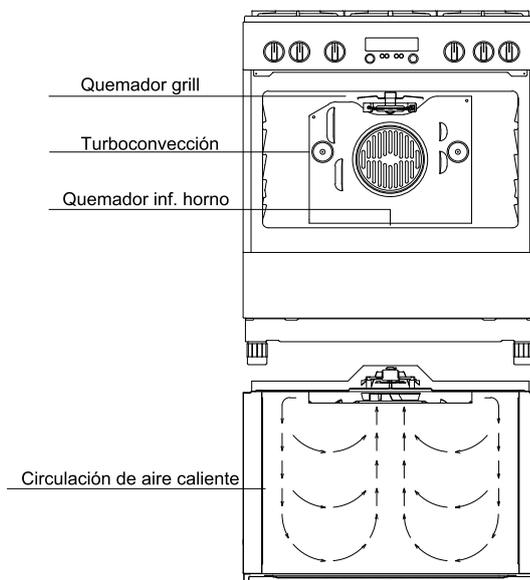
- Las partes accesibles se pueden calentar al usar el Grill quemador.
- Manténgase alejados a los niños.

9 - Sistema Turboconvección

9.1 Para los modelos PRO467 y PRO567



Este sistema permite cocinar uniformemente todo tipo de alimentos. La circulación forzada del aire caliente aumenta la transferencia del calor a los alimentos, permitiendo el aprovechamiento de toda la capacidad del horno, ya que permite cocinar a temperaturas menores de lo habitual.



ATENCIÓN!

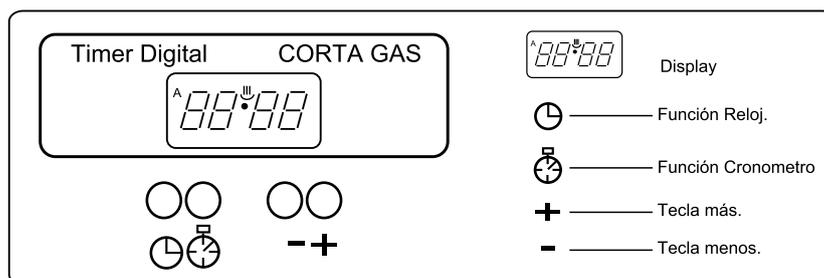
- Precalentar el horno 5 minutos antes de usar el sistema turboconvección, una vez transcurrido el tiempo indicado presione el interruptor de Turboconvección.
- No colocar los alimentos pegados al fondo del horno para no tapan las perforaciones de recirculación de aire que están frente al ventilador.
- El sistema Turboconvección esta diseñado para usarse únicamente con el quemador inferior del horno, no debe usarse con el quemador de grill.
- Cuando se use el sistema de Turboconvección se debe considerar que las temperaturas del horno se reducen 30° aproximadamente en cada posición.

NOTA

- El horno puede utilizarse sin el sistema Turboconvección.
- El timer digital corta gas no apaga el sistema Turboconvección por lo que se tiene que apagar manualmente una vez terminado el funcionamiento del horno.

10 - Timer Digital Corta Gas

10.1 - Para los modelos PRO449, PRO465, PRO467, PRO549, PRO565 y PRO567



1. Ajuste de Horario.

Para fijar la hora presione el botón  durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso  parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar la hora del día esperar 3 segundos, hasta que el símbolo  deje de parpadear.

2. Ajuste Tiempo de Cocción (Función cortagas).

Encienda el horno

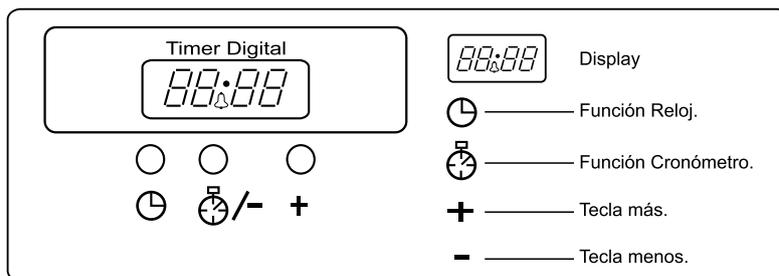
- Presione el botón  hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar el tiempo de cocción que desee. Cuando el símbolo luminoso (A) deje de parpadear, se da inicio al tiempo de cocción programado.
- Después de alcanzar el tiempo programado se activará la alarma sonora, el símbolo (A) parpadeará y la alimentación del gas de horno se cortará haciendo que la llama del horno se apague.
- Para cancelar la programación del tiempo de cocción presione el botón  hasta que el símbolo luminoso (A) parpadee y enseguida presione el botón **-** hasta llegar a cero.
- La alarma del timer puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.
- Una vez programado el tiempo de cocción, usted podrá ver la hora del día sólo presionando el botón ; para retomar al tiempo de programación, aguarde algunos segundos.
- El tiempo máximo de programación es de 12 horas.
- Cada vez que el símbolo luminoso (A) parpadee en el display, indica el final del programa de tiempo de cocción. La función cortagas se activa siendo imposible encender el horno.
- Si hay un corte de la energía eléctrica cuando el horno está funcionando y el timer se encuentre en programación tiempo de cocción, el quemador del horno no se apaga.
- Cuando retorna la energía eléctrica la función cortagas inmediatamente se activa apagando el quemador del horno.

NOTA

El timer corta gas no apaga los quemadores de mesa.

10 - Timer Digital Sonoro

10.2 - Para otros modelos.



1. Ajuste de Horario.

Para fijar la hora presione el botón durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar hora del día, esperar 3 segundos, hasta que el símbolo deje de parpadear.

2. Ajuste de Cronómetro.

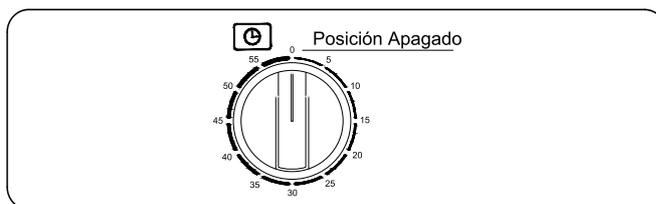
Para fijar el cronómetro presione la tecla durante 3 segundos hasta que el símbolo luminoso parpadee en el display, luego con los botones **+** y **-** programar el tiempo, esperar 3 segundos hasta que el símbolo deje de parpadear.

Una vez programado el tiempo, usted podrá ver la hora del día sólo presionando el botón .

La alarma del timer tiene un sonido acústico la misma que puede ser desconectada manualmente presionando cualquiera de los botones, en caso contrario la desconexión se hará automáticamente después de 7 minutos.

10 - Timer Sonoro

10.3 - Para los modelos PRO447 y PRO547



Como Programar su Timer

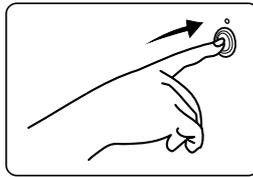
Gire la perilla en sentido horario hasta el final del cursor y vuelva a la posición deseada (Máximo 60 minutos y mínimo 5 minutos).

Ejemplo : Para programar el timer para 30 minutos, gire la perilla hasta la posición 60 minutos y vuélvalo hasta 30 minutos.

A través de una alarma sonora aguarde el término del tiempo programado.

11 - Luz en el Horno

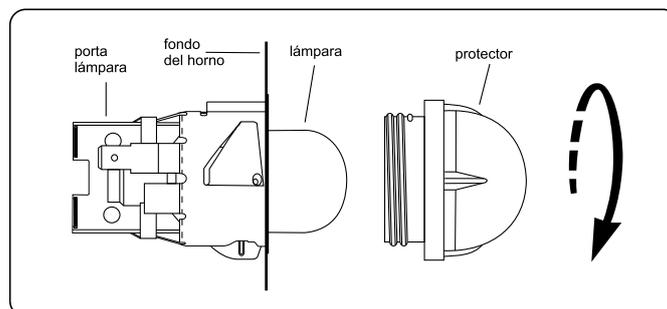
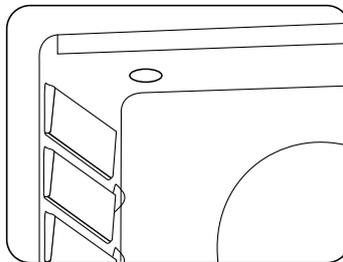
Al presionar el interruptor de luz, se enciende la luz del horno, para apagarla, basta presionar nuevamente el interruptor.



Para cambiar la lámpara del horno

ATENCIÓN!

- . Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico para cambiar la lámpara.
- . La lámpara del producto sale de fábrica con la tensión de 220V.
- . El socket de la lámpara se localiza en la parte superior interna del horno.
- . Cambie la lámpara cuando esté totalmente fría.
- . Retire su protector girándolo en sentido anti-horario hasta soltarlo.
- . La lámpara del producto debe ser de 25W.
- . Verifique la tensión de su residencia antes de poner la lámpara en su cocina



12 - Parrillas de Horno

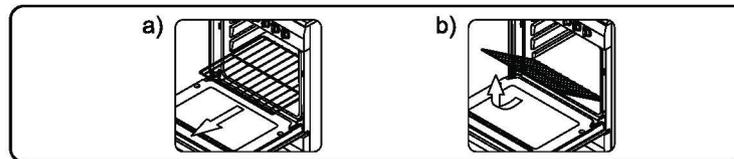
12.1 Deslizante

La rejilla deslizante puede ubicarse en el horno en 3 posiciones diferentes dependerá del tipo de alimentos a cocinar.

Para poder cambiar de ubicación

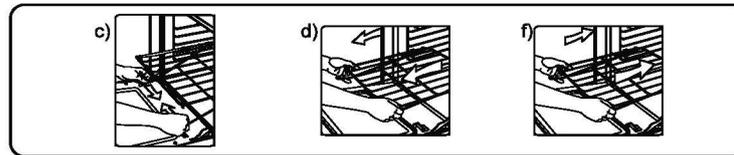
- Empuje la rejilla hacia afuera hasta la mitad.
- Inclinándola, retírela hacia afuera.

Para montarla, repita las operaciones anteriores en orden invertido.



Para retirar la rejilla inferior (Auto deslizante):

- Desencaje los brazos de los soportes, presionando levemente en dirección hacia el centro.
- Jale todo el conjunto hacia afuera del horno.
- Para montarla nuevamente, coloque la rejilla encajándola correctamente en las guías del soporte y empuje el conjunto hacia adentro. Después de esto encaje los brazos en los soportes, recordando que esta rejilla sólo podrá montarse en las guías inferiores.



Para retirar y colocar los rieles de las parrillas telescópicas

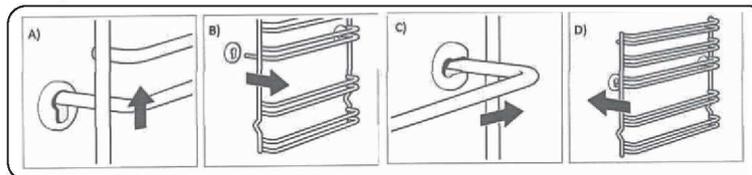
Es posible retirar los rieles izquierdo y derecho para limpiarlos, el horno debe estar frío.

Descolgar los rieles

- Levantar el riel por la parte delantera y descolgarlo (figura A)
 - A continuación, tirar el riel completamente hacia adelante y extraerlo (figura B)
- Limpiar los rieles con agua y una esponja para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Para colocar los rieles izquierdo y derecho

- Insertar primero el riel en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura C)
 - Y, a continuación, introducirla en la ranura delantera (figura D)
- Los rieles se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo



13 - Limpieza y Mantenimiento

Para obtener un mejor desempeño de su cocina, recomendamos que durante la limpieza se tomen los siguientes cuidados:

- Las partes de acero y aluminio de su cocina deben limpiarse con paño o esponja suave humedecidos en agua y jabón neutro.
- Nunca use productos abrasivos, pues rayan la mesa de acero.
- Nunca utilice el lado abrasivo de la esponja.
- Cuando limpie su cocina, tenga siempre atención y cuidado. Antes de abrir la cubierta de la cocina, séquela completamente.
- La caída de las hornillas al suelo hará que se deformen, causando que su montaje sea incorrecto.
- Después de lavar los esparcidores asegúrese que los orificios de éstos no estén obstruidos.
- No utilice objetos puntiagudos para limpiar los orificios de la tapa de hornillas.
- Siempre limpie inmediatamente los residuos de agua, café, mostaza, salsa inglesa y vinagre que caigan sobre la pintura y mesa de su cocina.
- En caso de que la chispa de encendido eléctrico falle, limpie los electrodos con un cepillo y jabón neutro, secándolos enseguida.

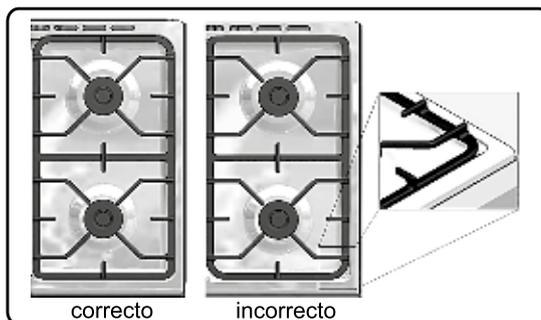
ATENCIÓN!

- La limpieza de la cocina sólo se realizará después de haberse enfriado completamente.
- Mantenga esparcidores bien limpios para facilitar el paso del gas. Al lavarlos, utilice solamente un cepillo para limpiar las partes de difícil acceso: Después de lavarlos, séquelos bien antes de utilizarlos.

Solo para modelos PRO425, PRO445, PRO447, PRO449, PRO465 Y PRO 467

Ubicación correcta de las Parrillas

Las parrillas de mesa pueden ser intercambiadas, el lado derecho con el lado izquierdo, pero no debe de cambiar la posición de fijación, la parte delantera hacia la parte posterior o viceversa. Tener en cuenta que las esquinas delanteras de la parrilla tienen el radio más pequeño que las esquinas traseras que tienen el radio más grande.



ATENCIÓN!

- Siempre desconecte el producto del contacto eléctrico antes de realizar la limpieza y mantenimiento.

14 - Precauciones de Seguridad



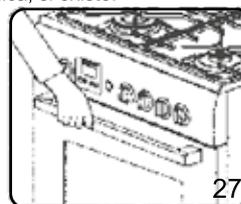
NUNCA

- . Nunca utilice extensiones o conectores múltiples en el contacto eléctrico.
- . Nunca pase la manguera de gas y cable eléctrico cerca de la salida de aire caliente.
- . Nunca encienda las hornillas de la mesa con la cubierta de vidrio baja.
- . Nunca baje la cubierta de vidrio inmediatamente después de utilizar las hornillas de la mesa y del horno.
- . Nunca deje productos inflamables u objetos plásticos en contacto con la cocina.
- . Cuidado con los cables eléctricos, muchos equipos instalados en un mismo ambiente puede ocasionar incendio o explosión.
- . La temperatura de la superficie exterior de la puerta del horno puede ser elevada cuando el artefacto se encuentre funcionando.
- . El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina. Mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación.
- . La utilización intensa y prolongada una ventana, o una ventilación más eficaz por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.



NUNCA

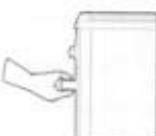
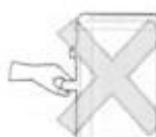
- . Nunca use el tirador de puerta horno para levantar su cocina, si necesita levantar su cocina, si necesita levantar o trasladar su cocina abra la puerta del horno y sujete del interior y de la parte posterior.



SIEMPRE



- . Utilice solamente los pies niveladores que acompañan al producto.
- . Verifique periódicamente al estado de la instalación de gas.
- . Use guantes térmicos al abrir la puerta del horno y también para retirar los alimentos del horno.
- . Para reparaciones utilice los servicios y piezas originales de la red de Servicios Técnicos Autorizados.
- . Mantenga los niños lejos de la cocina cuando la este usando o cuando esté todavía caliente.
- . Mantenga el ambiente bien ventilado cuando use su cocina
- . Cierre la válvula del gas antes de dormir o al salir de casa.
- . Mantenga la botella de gas fuera de la cocina, en lugar cerrado y ventilado.
- . Mantenga la puerta de horno cerrada y nunca la toque cuando esté caliente.
- . Verifique el encaje de las hornillas y los esparcidores siempre que los remueva, en caso contrario el difusor y/o quemador se dañaran.
- . Presta atención a las fechas de validez del regulador de presión de la botella y de la manguera de paso del gas instalados en su producto. Sustituyalos inmediatamente si estuviesen fuera del plazo de validez determinado por el fabricante.
- . Siempre utilice componentes aprobados por los órganos competentes.
- . Al abrir la puerta del horno durante su funcionamiento, sujete siempre la manija de la puerta por debajo, para evitar accidentes.

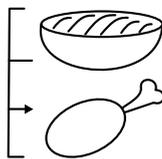
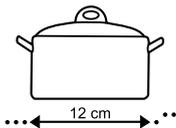
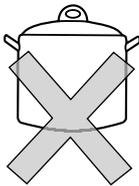
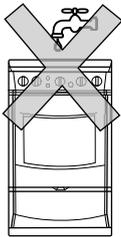


15 - Cuidados de Uso

NUNCA



- . Nunca use productos abrasivos u objetos puntiagudos para limpiar su cocina.
 - . Nunca use vinagre, limón o solvente en la limpieza.
 - . Nunca utilice papel aluminio sobre la mesa de inox y en el piso del horno.
 - . Nunca deje la cocina en frente o al lado del refrigerador/congelador ni en lugares próximos a corrientes de aire, pues todos estos factores pueden provocar choques térmicos en la cubierta de vidrio y/o puerta del horno.
 - . Nunca use paños húmedos para limpiar la puerta de su horno mientras esté caliente.
 - . Nunca arroje agua sobre su cocina.
 - . Nunca deje utensilios con asa hacia afuera de la mesa de la cocina.
 - . Nunca enfríe las parrillas de mesa y esparcidores con agua, pues el choque térmico dañará el esmalte de protección del material. Espere a que se enfríen naturalmente para limpiarlos.
 - . Nunca enfríe la hornilla en agua, pues el choque térmico puede deformar la pieza.
 - . Nunca use recipientes con fondos cóncavos o en forma de anillo sin soporte para cacerola.
 - . Nunca ponga nada directamente sobre el piso del horno.
 - . No utilice la puerta del horno como base de apoyo para cacerolas o cualquier otro utensilio.
 - . No utilice la cubierta de la cocina para colgar paños para secar platos, pues esto podrá ocasionar un incendio.
 - . Cuidado con la elevación de las llamas en la preparación de los alimentos.
 - . Nunca limpie los vidrios con productos químicos fuertes como solventes, ácidos o productos abrasivos u objetos puntiagudos.
- IMPORTANTE: No instalar en lugares sin ventilación permanente.**



SIEMPRE

- . Siempre utilice su cocina con todas las parrillas de mesa.
- . Siempre utilice recipientes con diámetros superiores a 12 cm.
- . Al utilizar el horno, siempre deje una distancia de 3 a 5 cm entre recipientes y los laterales internos.
- . Siempre precaliente el horno 15 minutos a temperatura máxima, para la preparación de alimentos.
- . Se recomienda poner las pastas y carnes en la segunda altura del horno.
- . Evite abrir la puerta del horno cuando esté en uso. Acompañe la preparación del alimento a través del visor de la puerta, economizando tiempo, gas y obtenga un horneado uniforme.
- . Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar el desplazamiento de los alimentos.
- . Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- . Tenga cuidado al manejar alimentos u objetos dentro del horno mientras esté caliente.
- . Limpie los vidrios y la puerta utilizando un paño suave o esponja suave con detergente neutro o desengrasante.

ATENCIÓN!

- . Nunca utilice el calentaplatos para guardar productos inflamables u objetos plásticos.

16 - Problemas y Soluciones

En algunos casos, con un simple procedimiento, usted puede solucionar un eventual problema en su cocina. Antes de llamar al Servicio Técnico Autorizado, haga las verificaciones siguiendo la tabla siguiente:

| Problemas: | Procedimientos - Verifique si: |
|--|---|
| Hornillas no encienden | . La manguera del gas está doblada. |
| | . Los quemadores están sucios o mojados. |
| | . El gas se está acabando o si hay gas en la red. |
| | . Los quemadores / esparcidosores están mal encajados. |
| | . Los electrodos están echando chispas. |
| | . El regulador de presión del gas está abierto. |
| | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| Encendido eléctrico no funciona | . Hay energía eléctrica. |
| | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . Los electrodos están limpios. |
| | . Los esparcidosores están mal encajados. |
| Horno o Grill a gas no funciona | . Los quemadores están sucios o mojados. |
| | . La manguera del gas esta doblada. |
| | . El gas se está acabando o si hay gas en la red. |
| | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . El regulador de presión del gas está abierto. |
| | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| | . Hay energía eléctrica. |
| | . La puerta del horno está cerrada. |
| | . La forma de encendido está correcta. |
| | . En los modelos con Válvula de Seguridad es necesario empujar la perilla hasta el fin del recorrido y presionarla cerca de 10 segundos después de encender la flama. |
| Quemador con llama amarilla o mancha las cacerolas | . Los quemadores están sucias o mojadas |
| | . El gas se está acabando. |
| | . Los quemadores / esparcidosores están mal encajados. |
| Luz del horno no enciende | . La cocina está conectada en el contacto. |
| | . Falta energía eléctrica en el dorado. |
| | . La lámpara está quemada o mal enroscada. |
| | . Si la lámpara está de acuerdo con la tensión. |
| Horno no cocina | . El gas se está acabando. |
| | . El regulador de presión está dentro de la validez. |
| | . La manguera del gas esta doblada. |

17 - Especificaciones técnicas

| | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|----------|------------------|----------|---------------------------------------|-----------------------|--------------------|----------|------------------------|----------|----|---|
| Cocina de Uso Doméstico | PRO425, 445, 447, 449, 465 y 467 | | | | PRO523, 525, 545, 547, 549, 565 y 567 | | | | | | | |
| Categoría | II 2-3 | | | | | | | | | | | |
| Dimensiones del Producto | PRO425, 445, 447, 449, 465 y 467 | | | | PRO523, 525, 545, 547, 549, 565 y 567 | | | | | | | |
| Altura con pie (mm) | 943 | | | | 943 | | | | | | | |
| Altura sin pie (mm) | 883 | | | | 883 | | | | | | | |
| Ancho (mm) | 610 | | | | 770 | | | | | | | |
| Profundidad (mm) | 635 | | | | 650 | | | | | | | |
| Peso neto aprox. (kg) | 43 | | | | 48 | | | | | | | |
| Peso neto aprox. (kg) | 47 | | | | 53 | | | | | | | |
| Potencia Térmica (kW) | PRO425 | | PRO 445 y 447 | | PRO 449, 465 y 467 | | PRO523, 525 y 545 | | PRO547, 549, 565 y 567 | | | |
| | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | | |
| Quegador Semi-Rápido | 1.66 | 0.4 | 1.66 | 0.4 | 1.66 | 0.4 | 1.66 | 0.4 | 1.66 | 0.4 | | |
| Quegador Rápido | 2.71 | 0.8 | — | — | — | — | 2.71 | 0.8 | 2.71 | 0.8 | | |
| Quegador Wok | — | — | 2.71 | 0.8 | 2.71 | 0.8 | 3.57 | 0.8 | 3.57 | 0.8 | | |
| Quegador Horno | 3.0 | — | 3.0 | — | 3.0 | — | 3.23 | — | 3.23 | — | | |
| Quegador Grill | — | — | — | — | 1.16 | — | — | — | 1.16 | — | | |
| Pot. Térm. Total | 10.69 | | | | 15.54 | | | | | | | |
| Volumen del Horno dm ³ | 64.6 | | | | 55.8 | | | | 71 | | | |
| Consumo de Gas: GLP (g/h) / GN (m3/h) | PRO425 | | PRO445 y 447 | | PRO 449, 465 y 467 | | PRO523, 525 y 545 | | PRO547, 549, 565 y 567 | | | |
| | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | Nominal | Reducido | | |
| | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | | |
| Quegador Semi-Rápido | 122 | 0.16 | 43 | — | 122 | 0.16 | 43 | — | 122 | 0.16 | 43 | — |
| Quegador Rápido | 196 | 0.26 | 73 | — | — | — | — | — | 196 | 0.26 | 73 | — |
| Quegador Wok | — | — | — | — | 196 | 0.26 | 73 | — | 260 | 0.34 | 73 | — |
| Quegador Horno | 225 | 0.3 | — | — | 196 | 0.26 | — | — | 225 | 0.3 | — | — |
| Quegador Grill | — | — | — | — | — | — | 84 | 0.11 | — | — | — | — |
| GLP (g/h) GN (m3h) | 787g/h / 1.0m3/h | | 758g/h / 1.0m3/h | | | | 1121g/h / 1.48m3/h | | | | | |
| Características eléctricas | Todos los modelos | | | | | | | | | | | |
| Potencia de Lámpara (W) | 25 | | | | | | | | | | | |
| Tensión (V) Frecuencia (Hz) | 220 / 50 - 60 | | | | | | | | | | | |
| Naturaleza de los Gases | Segunda Familia (Natural) | | | | | Tercera Familia (GLP) | | | | | | |
| Presión Nominal (kPa) | 1.84 | | | | | 2.75 | | | | | | |
| Tabla de Inyectores | PRO425 | | PRO445 y 447 | | PRO 449, 465 y 467 | | PRO523, 525 y 545 | | PRO547, 549, 565 y 567 | | | |
| | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | GN | GLP | | |
| Quegador Semi-Rápido | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | 0.97 | 0.66 | | |
| Quegador Rápido | 1.15 | 0.87 | — | — | — | — | 1.15 | 0.87 | 1.15 | 0.87 | | |
| Quegador Wok | — | — | 1.15 | 0.88 | 1.15 | 0.88 | 1.35 | 0.98 | 1.35 | 0.98 | | |
| Quegador Horno | 1.4 | 0.93 | 1.25 | 0.87 | 1.25 | 0.87 | 1.4 | 0.93 | 1.4 | 0.93 | | |
| Quegador Grill | — | — | — | — | 0.85 | 0.55 | — | — | 0.85 | 0.55 | | |

18 - Recomendaciones

1. Para su seguridad y mejor funcionamiento de este producto se recomienda que la instalación sea hecha por el Servicio Técnico Autorizado.
2. Lea siempre atentamente el Manual de Instrucciones antes de instalar y operar el producto y cuando tenga duda.
3. En caso que el producto presente defecto, lea atentamente las instrucciones contenidas en el Manual de Instrucciones, especialmente el ítem "Problemas y Soluciones". En caso que el problema persista, llame inmediatamente al Servicio Técnico Autorizado.
4. Evite que personas no autorizadas efectúen operaciones, no sólo para evitar la pérdida de garantía, sino también para tener su producto en perfectas condiciones de uso, proporcionándole satisfacción y confort.
5. Mantenga siempre junto con el Manual de Instrucciones la Factura / Comprobante de compra del producto.
6. El proveedor se reserva el derecho de cambiar o modificar el producto sin previo aviso.



SERVICIOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

Nuestros Servicios Autorizados de Fábrica atienden en las principales localidades del Perú.
Nos puede encontrar en :

| | |
|--------------------------------|--|
| AREQUIPA | IQUITOS |
| AYACUCHO | JAÉN |
| ABANCAY - ANDAHUAYLAS | JUANJUI |
| BAGUA GRANDE (AMAZONAS) | JULIACA |
| CAJAMARCA | LA MERCED - SATIPO - TARMA - C. PASCO |
| CHACHAPOYAS | MOYOBAMBA - RIOJA |
| CHICLAYO | PISCO |
| CHIMBOTE | PIURA |
| CHINCHA | PUCALLPA |
| CUSCO | PUERTO MALDONADO |
| HUACHO | PUNO |
| HUANCAYO | TACNA |
| HUÁNUCO | TARAPOTO |
| HUARAL | TINGO MARÍA |
| HUARAZ | TRUJILLO |
| LIMA | TUMBES |
| ICA | YURIMAGUAS |
| ILO - MOQUEGUA | |

Para mayor información sobre direcciones y teléfonos entre a :

www.bosch-home.pe

o llámenos a nuestra Línea de Atención Gratuita :

0-800-26724

Condiciones de Garantía

BOSCH

Innovación para tu vida

- La vigencia de la garantía es de un año, contando a partir de la fecha de adquisición del producto.
- Para hacer uso de la garantía, tan solo deberá presentar la factura ó boleta de venta.
- Para coordinar la visita de un técnico, comuníquese al Servicio Autorizado de fábrica (SAF) más cercano o llámenos a nuestra Línea Gratuita 0-800-26724.
- Le recordamos leer cuidadosamente el Manual del usuario antes de utilizar el producto.
- La garantía cubre desperfectos en los productos debido a componentes o materiales con falla de fábrica o falla de origen.
- La garantía no cubre los problemas y/o fallas derivados de lo siguiente :
 - Maltrato o uso inadecuado del producto.
 - Daños ocasionados por mudanzas o transportes mal efectuado.
 - Caída, golpes y/o ubicación inadecuada.
 - Mala instalación del producto.
 - Uso de cables inadecuados, uso del producto bajo condiciones ambientales extremas.
 - Voltaje anormal o fluctuaciones de voltaje.
 - Por uso comercial, los productos Bosch son sólo para uso doméstico.
 - Causas naturales tales como terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, incendios, entre otros.
 - Daños causados por ingreso de insectos, roedores, arena o elementos extraños ajenos al artefacto.
 - Por uso de artículos de limpieza no recomendados.
- La garantía se perderá en caso de que el producto hubiese sido reparado por taller o personas no autorizadas por BOSCH.
- La marca no garantiza el buen funcionamiento del producto en caso que el cliente use su producto con instalaciones eléctricas clandestinas y no cuente con un medidor de luz formal que garantice la buena calidad de energía eléctrica.

**Línea Gratuita
0-800-26724**



Enero 2016



Contáctanos:
www.bosch-home.pe/contactanos

Servicio al cliente:
www.bosch-home.pe/servicio

COD. 9001231426