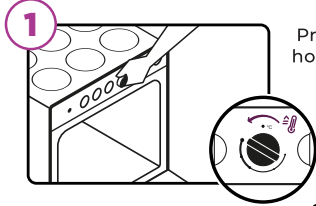
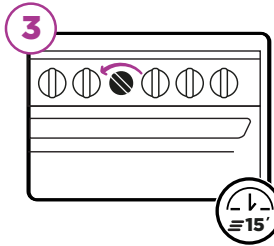
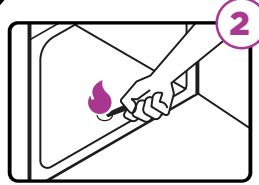


INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO Y PRECALENTAMIENTO



Presione y gire la perilla del horno a la posición máxima, manténgala presionada durante 10 segundos.

Al mismo tiempo encienda el horno manualmente en el orificio en el piso del horno.

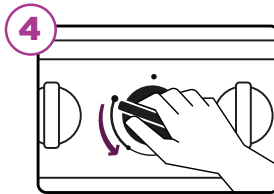
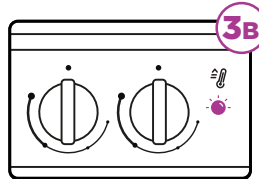


Una vez encendido, en posición 235 - 250°C, se recomienda esperar hasta 15 minutos para el correcto precalentamiento del horno.



Sólo los modelos **AFR4135G** y **AFR7149G** cuentan con una luz que le indicará cuando el precalentamiento esté listo.

La luz permanecerá encendida mientras el horno esté caliente, incluso después del apagado.



Colocar sus alimentos en el interior del horno y establecer la temperatura deseada para tu receta.

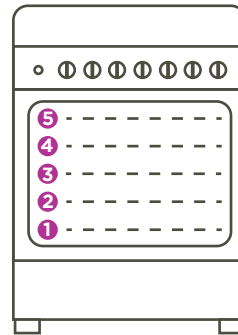
Obtenga respuestas a todas sus preguntas sobre su producto.



POSICIÓN DE PARRILLAS

	Temperatura	Nivel de parrilla
 Pavo	190 - 209°C	1
 Pollo	210 - 234°C	1 ó 2
 Carne roja	210 - 234°C	1 ó 2
 Pastel	190 - 209°C	3
 Pizza	210 - 234°C	2 ó 3
 Pescado	150 - 189°C	2 ó 3
 Lasaña	210 - 234°C	2 ó 3
 Galletas	190 - 209°C	3

Niveles



IMPORTANTE

Su quemador puede presentar los siguientes síntomas por el uso:

- Flamas amarillas
- Flama irregular
- No enciende
- Tarda en encender

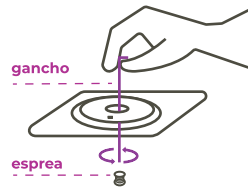
Para esto es importante mantener la limpieza adecuada en sus espreas, ya que se pueden encontrar obstruidas por residuos de alimentos.

¿Qué es la esprea?

Es un tornillo con un orificio central que ayuda a controlar el paso del gas de su estufa.

¿Cómo destapo mis espreas?

- Quite las parrillas y quemadores de la cubierta.
- Tome **el gancho** que se proporciona en este producto.
- Introduzca y saque el gancho hasta que el orificio de la **esprea** se destape.



PN: W11697683 - Rev. A

- Coloque nuevamente quemadores y parrillas y verifique la apariencia de la flama.

acros