

BLACK+ DECKER

**MANUAL DE INSTRUCCIÓN
ESTUFA DE GAS**

**INSTRUCTION MANUAL
GAS STOVE**



BXGSBHC24T/BXGSBHC30T/BXGSBHC30N1/BXGSBHC30N2

**Por favor, lea antes de devolver este producto por cualquier motivo
Please read before returning this product for any reason**

Este manual de instrucciones contiene información importante de seguridad y recomendaciones que le pediríamos que cumpliera para obtener mejores resultados del electrodoméstico.

Antes de usar, lea y siga todas las reglas de seguridad y el aviso de funcionamiento.

Bee-Tech tiene una política de mejora continua en sus productos y se reserva el derecho de cambiar materiales y especificaciones sin previo aviso.

Bee-Tech, Inc.
4696 NW 74th Ave.
Miami, FL 33166

Definiciones: símbolos y palabras de alertas de seguridad

Este manual de instrucciones utiliza los siguientes símbolos y palabras de seguridad para alertarlo sobre situaciones peligrosas y su riesgo de lesiones personales o daño a la propiedad.



PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, **provocará la muerte o lesiones graves.**



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, **podría provocar la muerte o lesiones graves.**



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, **puede provocar lesiones menores o moderadas.**



(Usado sin palabra) Indica un mensaje relacionado con la seguridad.

AVISO: Indica una práctica no relacionada con lesiones personales que, si no se evita, puede provocar daños a la propiedad.



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones, lea el manual de instrucciones.

CONTENIDO

Precauciones de seguridad.....	1
Estructura.....	2
Panel de control.....	3
Condiciones del Lugar de Instalación.....	4
Instalación de Gas.....	5
Cuidado y seguridad.....	5
Instalación de pies	7
Garantía.....	8



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Instalación y mantenimiento

- Este aparato está diseñado para uso residencial normal. No está aprobado para uso comercial, instalación en exteriores ni ninguna otra aplicación no permitida específicamente en este manual.
- Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un proveedor de servicio técnico cualificado.
- NO utilice este aparato si está dañado o no funciona correctamente. Contacte a un proveedor de servicio técnico cualificado para su reparación.
- NO repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un proveedor de servicio técnico cualificado.

Uso general

- No guarde materiales inflamables ni artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento, ni encima o cerca de las resistencias de la placa de cocción.
- Nunca utilice el aparato para calentar o recalentar la habitación.
- No se debe dejar a los niños solos ni sin supervisión en el área donde se utiliza el electrodoméstico.
- No permita que nadie se suba, se pare, se apoye, se siente ni se cuelgue de ninguna parte del electrodoméstico, especialmente de una puerta, un cajón o un panel de control.
- **⚠PRECAUCIÓN** - No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la cocina o en la protección trasera de la misma; los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

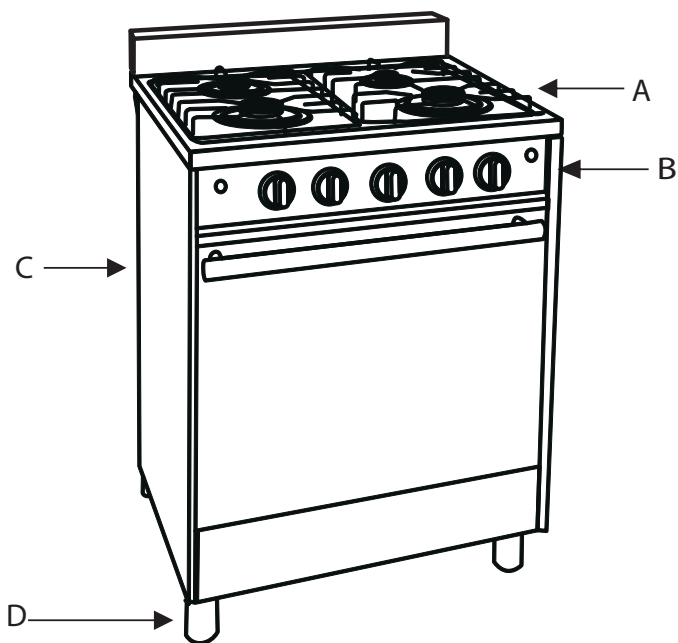
Oven Hazards

- **⚠ADVERTENCIA**- Nunca coloque nada (papel de aluminio, tapete antiderrames, piedra para hornear, utensilios de cocina, etc.) sobre el fondo del horno. Estos elementos pueden retener el calor o derretirse, lo que puede dañar el electrodoméstico y provocar riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que escape el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- Utilice únicamente agarraderas secas. Las agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que la agarradera toque rejillas calientes ni llamas. No utilice una toalla ni ningún otro paño grueso.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- No obstruya las rejillas de ventilación del horno.
- Coloque siempre las rejillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si debe mover la rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.

NOTA:

Esta unidad puede estar sujeta a cambios en las especificaciones, características y/o funcionamiento sin previo aviso al usuario, con el fin de continuar mejorando y desarrollando su tecnología.

ESTRUCTURA



Nombre de secciones (figura 1)

- A: Panel de la superficie de trabajo
- B: Panel de control
- C: Horno
- D: Pierna de goma

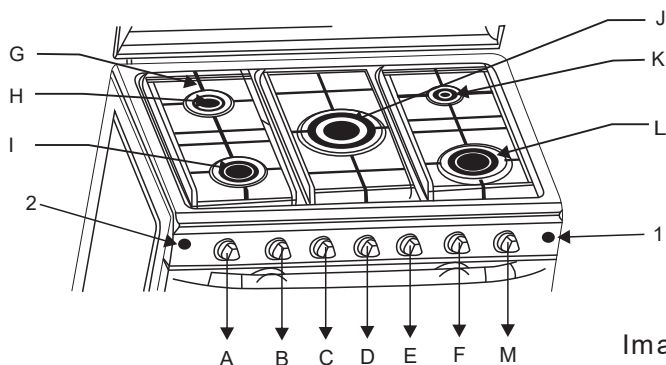


Imagen 2

Panel de control (imagen 2)

1. Pulsar ignición
2. Lámpara y asador
- A. Perilla para el Quemador H
- B. Perilla para el Quemador I
- C. Perilla para el Quemador Central J
- D. Perilla para el Quemador Superior del Horno
- E. Perilla para el Quemador Inferior del Horno
- F. Perilla para el Quemador L
- M. Perilla para el Quemador K
- H, K: Quemador Mediano y Tapa del Quemador
- J: Quemador Extra Grande y Tapa del Quemador
- I, L: Quemador Grande y Tapa del Quemador
- G: Rejilla



Placa Dividida del Quemador Superior

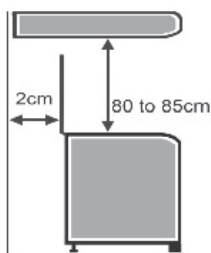
Nota: Debe ser ensamblada debajo del Panel de Control Frontal. Cuando se utilicen el quemador superior e inferior al mismo tiempo, debe mantenerse un espacio entre la puerta del horno y el marco frontal del horno para evitar el sobrecalentamiento del horno.

Condiciones del Lugar de Instalación

1. El uso de estufas de gas produce calor y humedad en el lugar donde están instaladas.
2. Asegúrese de que haya una buena circulación de aire, manteniendo ventilación natural a través de una ventana o puerta, o instalando una campana extractora para extraer el aire. Si la ventilación no es buena, esto puede causar una falta de oxígeno, lo cual puede ser peligroso para su salud y el rendimiento del gas.
3. Si la estufa de gas funciona durante un largo período de tiempo, será necesaria una ventilación adicional.
4. Las corrientes de aire no deben disminuir el rendimiento de la estufa de gas ni cortar la llama del gas.
5. Para instalar su estufa de gas, asegúrese de que su hogar tenga una llave exclusiva de GLP para la estufa y que esté en buenas condiciones.
6. No instale la estufa de gas sobre alfombra.
7. No instale la estufa de gas cerca del refrigerador, ya que el calor excesivo dificulta el rendimiento.

Instalación de la Estufa de Gas

1. Asegúrese de dejar al menos 80-85 cm entre la parte superior de la estufa de gas y cualquier gabinete o campana extractora instalada arriba antes de la instalación.
2. Deje al menos 2 cm en la parte trasera y en cada lado de la estufa de gas para permitir que el calor se libere.
3. Asegúrese de no bloquear la salida de gas del horno, incluyendo las ventilaciones de gas, cuando instale el horno.
4. El soporte metálico debe estar bien fijado para garantizar que el calor de la tapa trasera pueda salir de manera adecuada.



Instalación de Gas

1. Esta estufa fue diseñada para su uso con gas GLP solamente. Deben utilizarse reguladores de gas de tipo flip.
2. Siempre utilice un regulador de presión exclusivo para su estufa de gas. La falta de presión en el regulador puede causar exceso de presión y fugas de gas. Revise siempre el regulador de presión. La manguera y el regulador deben ser reemplazados cada 5 años.

Especificaciones Técnicas del Regulador de Presión

- Presión: 2.8kPa
- Consumo máximo: 2kg/h



Pressure regulator

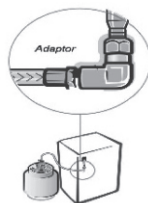
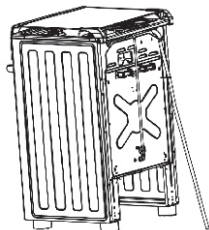
3. Siempre utilice una manguera de PVC para trabajar entre -20°C y 100°C. Asegúrese de que la manguera:
 - No tenga uniones.
 - No pase por la parte trasera de la estufa de gas ni cerca de las salidas de aire caliente.
 - Tenga menos de 125 cm de largo.
4. Si es posible, instale el cilindro de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y con flujo de aire.
5. Utilice una manguera metálica de 1/2" para conectar la estufa de gas.
6. Solo utilice una manguera plástica cuando esta no pase por la parte trasera de la estufa de gas.



Metalic flexible tube

Instalación de la Manguera

1. Coloque la abrazadera metálica en el extremo de la manguera.
2. Conecte la manguera a la entrada del horno y ajuste la abrazadera.
3. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctela al regulador de presión. Ajuste la abrazadera.
4. Fije el regulador de presión al cilindro de gas cuidadosamente.
5. Después de la instalación, verifique si hay alguna fuga de gas utilizando espuma de jabón o detergente líquido.



⚠PRECAUCIÓN

⚠Seguridad Infantil

1. Evite accidentes. Después de desempacar la estufa, mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
2. No permita que los niños manipulen el aparato, incluso cuando esté desconectado.
3. Evite que los niños toquen la superficie de la estufa y permanezcan cerca de ella cuando esté en uso, aún caliente o después de apagarla.

⚠Para el Instalador

1. Desconecte la estufa antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
2. Nunca desconecte la estufa tirando del cable de alimentación. Utilice el enchufe. No manipule el enchufe de la estufa de gas. No tuerza, enrede ni presione el cable. 3. No se recomienda modificar las características de la estufa. No instale la estufa de gas sobre el cable de alimentación. Conecte la estufa de gas a su propia toma de corriente. No utilice alargadores ni adaptadores. Para evitar accidentes, antes de reemplazar la lámpara, apague los quemadores superiores y desenchufe el aparato. Utilice una lámpara de 40 V para reemplazar las lámparas viejas.

⚠Cuidado con los alimentos y los utensilios de cocina

1. Para manipular o retirar alimentos, utilice guantes de cocina.
2. Nunca deje ropa ni materiales inflamables cerca de los quemadores cuando la cocina esté en uso. Tenga especial cuidado al usar aceite o mantequilla, ya que estos productos son inflamables.
3. No utilice el horno para guardar utensilios, especialmente aquellos que contengan residuos o grandes cantidades de aceite o grasa.
4. No utilice recipientes con bases curvas o bordes salientes, ya que pueden desestabilizarse fácilmente al moverlos.
5. El mango de los utensilios debe estar orientado hacia adentro.

⚠Instrucciones para limpiar su cocina

1. Antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento a su cocina de gas, desenchúfela y corte la llave del gas.
2. La limpieza debe realizarse cuando el aparato esté frío.
3. Por razones de higiene y seguridad, mantenga su cocina de gas siempre limpia.
4. Elija el tamaño del quemador según la olla que vaya a utilizar.



Wrong

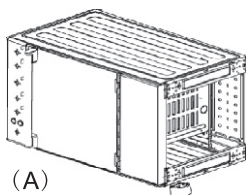


Wrong



Right

Instalación de las patas:



Instale cuatro ruedas en el panel base (ver dibujo A)

Parrillas del horno

El nivel de la parrilla depende del tipo de alimento que se vaya a cocinar.

Recomendamos:

1. Usar el nivel central para preparar pan, pasteles, etc.
2. Seguir las instrucciones de la receta.
3. Para hornear pan, galletas, pizza y alimentos similares, usar una bandeja de horno sobre la parrilla.

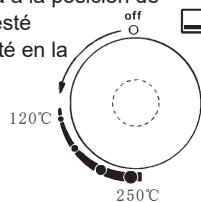
Importante: Nunca hornear alimentos directamente debajo del quemador superior ni sobre la bandeja que cubre el quemador inferior.

Cómo usar el horno

Encendido manual: Gire la perilla del horno al máximo y, al mismo tiempo, mantenga una cerilla cerca del quemador.

Encendido eléctrico (solo algunos modelos): Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno en sentido antihorario al mismo tiempo hasta que se encienda.

1. Asegúrese de que el horno esté encendido y cierre la puerta suavemente. Precaliente el horno a la temperatura máxima de 10 a 20 minutos a la temperatura deseada.
2. Seleccione la temperatura. Para apagar el horno, gire la perilla a la posición de apagado. **Importante:** Asegúrese siempre de que el quemador esté encendido cuando el horno esté encendido y de que la perilla esté en la posición de apagado cuando el horno esté apagado.

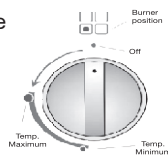


Encendido del quemador

1. Seleccione la perilla del quemador que desea encender.
2. El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual: Gire la perilla del quemador que desea encender hasta la posición máxima y, al mismo tiempo, acerque una cerilla al quemador.

Encendido eléctrico (solo algunos modelos): Presione el botón de encendido y gire la perilla del horno en sentido antihorario al mismo tiempo hasta que el quemador se encienda.



GARANTÍA LIMITADA

El producto de Bee-Tech viene con una garantía de 1 año (solo defectos de fabricación) a partir de la fecha de compra original. Si surge algún defecto debido a materiales o mano de obra defectuosos, los productos defectuosos deben devolverse al lugar de compra. El reembolso o reemplazo queda a discreción del minorista. Esta garantía es adicional y de ninguna manera perjudica sus derechos legales.

Se aplican las siguientes condiciones:

- El producto debe devolverse al lugar de compra con comprobante de compra o recibo dentro del primer año de la compra. Si tiene algún problema relacionado con el producto después de 12 meses, comuníquese con nuestro equipo de atención al cliente al (888) 527-8277.
- El producto debe instalarse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones contenidas en esta guía de instrucciones.
- Debe utilizarse únicamente para fines domésticos.
- No cubre desgaste, daño, mal uso ni piezas consumibles.
- Esta garantía es válida en el Caribe, Centroamérica, Colombia y Ecuador.

Fabricado por Bee-Tech, Inc.

4696 NW 74th Av. Miami, FL 33166, Estados Unidos.

Por favor contacte a nuestro equipo de servicio al cliente al (888) 527-8277
warrantiesblackanddecker@beetechusa.com

BLACK+DECKER y los logotipos y nombres de productos de BLACK+DECKER
son marcas comerciales de The Black & Decker Corporation, utilizadas bajo licencia.
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

This instruction manual contains important safety information and recommendations that we would ask you to comply with to obtain best results from the appliance.

Before use, please read and follow all the safety rules and operating notice.

Bee-Tech has a policy of continuous improvement on its products and reserves the right to change materials and specifications without notice.

Bee-Tech, Inc.
4696 NW 74th Ave.
Miami, FL 33166

Definitions: Safety Alerts Symbols and Words

This instruction manual uses the following safety symbols and words to alert you to hazardous situations and your risk of personal injury or property damage.



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, **will** result in **death or serious injury**.



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **could** result in **death or serious injury**.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **may** result in **minor or moderate injury**.



(Used without word) Indicates a safety related message.

NOTICE: Indicates a practice **not** related to **personal injury** which, if not avoided, **may** result in **property damage**.



WARNING: To reduce the risk of injury, read the instruction manual.

CONTENT

Safety Precautions	1
Structure.....	2
Control Panel	3
Installation Place Conditions	4
Gas Installation	5
Care and Safety	5
Feet Installation	7
Warranty	8



SAFETY PRECAUTIONS

Installation and Maintenance

- This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically allowed by this manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.
- DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.
- DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.

General Usage

- Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near cooktop heating elements of the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer or operation panel.
- **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

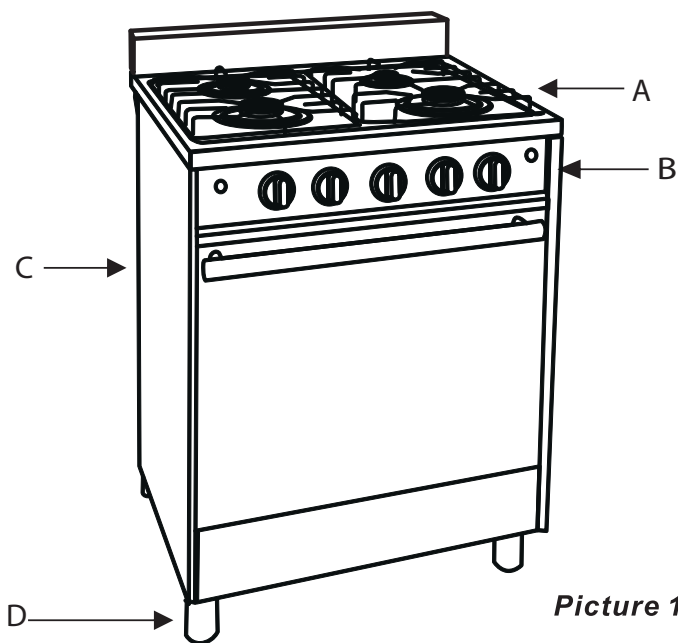
Oven Hazards

- **WARNING** - Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.
- Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Do not obstruct oven vents.
- Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

STRUCTURE



Picture 1

Section Names: (Picture 1)

- A: Worktop panel
- B: Control panel
- C: Oven
- D: Rubber leg

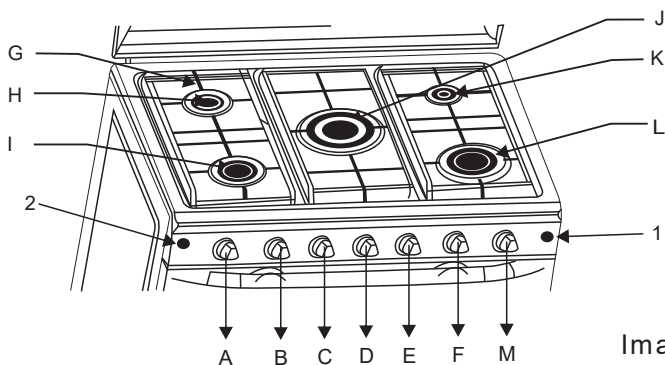


Imagen 2

Panel de control (Imagen 2)

1. Pulse Ignition

2. Lamp & Rotisserie

A. Knob for Burner H

B. Knob for Burner I

C. Knob for Middle Burner J

D. Knob for Oven Upper Burner

E. Knob for Oven Down Burner

F. Knob for Burner L

M. Knob for Burner K

H, K: Medium Burner & Burner Cap

J: Extra Large Burner & Burner Cap

I, L: Large Burner & Burner Cap

G: Rack



Upper Burner Divided Plate

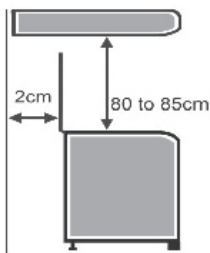
Note: It must be assembled under the Front Control Panel when use the upper and down burner at the same time, it should keep a gap between the Oven Door and front oven frame when using the upper and down burner, avoiding over-heat in Oven.

Installation Place Conditions

1. The use of gas ranges produces heat and humidity where they are installed.
2. Be sure that there is good air circulation, keeping natural air ventilation through a window or door or by installing a range hood to extract the air. If ventilation is not good, this may cause a lack of oxygen, which may be dangerous for your health and gas performance.
3. If the gas range works for a long period of time, extra ventilation will be necessary.
4. Air drafts should not decrease the performance of the gas range or cut the gas flame.
5. To install your gas range, make sure your home has an exclusive LPG key for the stove and it is in good condition.
6. Do not install the gas range over carpet.
7. Do not install the gas range near the refrigerator, because excessive heat hinders performance.

Gas range installation

1. Make sure to leave at least 80–85 cm between the top of the gas range and any cabinet or range hood installed above before installation.
2. Leave at least 2 cm in the back and each side of the gas range to allow the heat to get out.
3. Make sure to not block the oven gas exit, including the gas vents, when you install the oven.
4. Metal bracket should be fixed well to ensure the heat of back cover can go out smoothly.



Gas installation

1. This range was designed for use with LP gas and ONLY flip head gas regulators are to be used.
2. Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure on the regulator might cause excess pressure and gas leak. Always check the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.

Pressure Regulator Technical specifications.

- Pressure: 2.8kPa
- Max. Consumption: 2kg/h



Pressure regulator

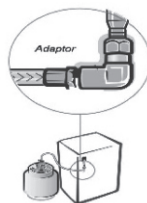
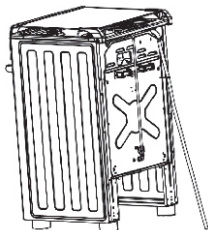
3. Always use a PVC hose to work from -20° C to 100° C. Make sure that hose:
 - Does not have joints.
 - Does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
 - It's less then 125cm long.
4. If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
5. Use a ½" metallic hose to connect to the gas range.
6. Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas range.



Metallic flexible tube

Hose installation

1. Place the metal clamp on the hose end.
2. Connect the hose to the oven inlet and tighten the clamp.
3. Place the other clamp on the opposite hose end and connect it to the pressure regulator. Tighten the clamp.
4. Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
5. After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.



⚠ PRECAUCIÓN

⚠ Childrens Safety

1. Avoid accidents. After unpacking the range, keep packing materials away from children.
2. Do not allow children to handle the appliance, even when it is disconnected.
3. Prevent children from touching the range surface and from staying in its proximity when in use, still hot, or after you turn it off.

⚠ For the Installer

1. Disconnect the range before cleaning or servicing.
2. Never disconnect the range by pulling the power cord. Use the plug.
Do not handle the plug of the gas range. Do not twist, tangle or pinch the cord.
3. It is not recommended to modify the characteristics of the range. Do not install the gas range over the power cord. Plug the gas range into its own outlet. Do not use extension cords or plug adapters. To avoid accidents, before replacing the lamp, turn off the top burners and unplug the machine. Use a 40v lamp to replace the old lamps.

⚠ Care with food and cookware

1. To handle or remove food, please use cooking gloves.
2. Never leave clothes or flammable materials near the burners when the range is in use. When using oil or butter additional care must be taken since these products are flammable.
3. Do not use the oven to store utensils, especially those containing residues or large quantities of oil or fat.
4. Containers with curved bases or salient edges must not be used, since they can be easily destabilized when moved.
5. The utensil handle should be positioned so that it is turned inward.

⚠ Instructions for cleaning your range

1. Before cleaning or servicing your gas range, unplug it and cut gas tap.
2. Cleaning should be done when the appliance is cold.
3. For hygiene and security reasons, you should keep your gas range always clean.
4. Choose the burner size according to the pot you are going to use.



Wrong

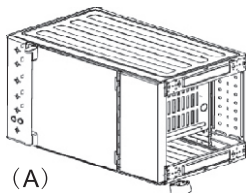


Wrong



Right

Feet installation:



Install four casters on the base panel (see drawing A)

Oven racks

The rack level depends on the type of food to be cooked. We recommend:

1. Use the central level to make bread, cakes, etc.
2. Follow the recipe instructions.
3. To bake bread, cookies, pizza and similar foods, use a baking tray on the rack.

Important: Never bake food directly under the upper burner or on the tray that covers the lower burner.

How to use the oven

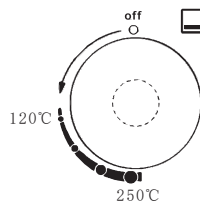
Manual ignition: Turn the oven knob to the maximum position, then at the same time keep a match close to the oven burner.

Electric ignition (only some models): Press the ignition button and turn the oven knob counterclockwise at the same time until the oven lights.

1. Make sure that the oven is ON, then close the door smoothly. Preheat the oven at maximum temperature for 10 to 20 minutes at the desired temperature.

2. Select the temperature. To turn the oven OFF, turn the knob to the OFF position.

Important: Always make sure the burner is ON when the oven is ON and that the knob is in OFF position when the oven is OFF.

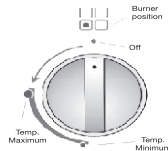


Burner ignition

1. Choose the knob of the burner you want to light.
2. Ignition can be manual or electric.

Manual ignition: Turn the knob of the burner you want to light up to maximum position, then at the same time keep a match close the burner.

Electric ignition (only some models): Press the ignition button and turn the oven knob counterclockwise at the same time until the burner lights.



LIMITED WARRANTY:

Bee-Tech's product comes with a 1 year warranty (manufacturing defects only) from the original date of purchase. If any defect arises due to faulty materials or workmanship, the faulty products must be returned to the place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of the retailer. This warranty is in addition to and in no way prejudices your statutory rights.

The Following conditions apply:

- The product must be returned to the retailer with proof of purchase or a receipt within the 1st year of purchase. For any product related issues after 12 months please contact our customer services team at (888) 527-8277.
- The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this instruction guide.
- It must be used only for domestic purposes.
- It does not cover wear and tear, damage, misuse or consumable parts.
- This guarantee is valid in the Caribbean, Central America, Colombia and Ecuador.

Manufactured by Bee-Tech, Inc.

4696 NW 74th Av. Miami, FL 33166, USA.

Please contact our customer service at (888) 527-8277

warrantiesblackanddecker@beetechusa.com

BLACK+DECKER, and the BLACK+DECKER logos and product names
are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license.

ALL RIGHTS RESERVED.