

**Hisense**

life reimagined

EN ES

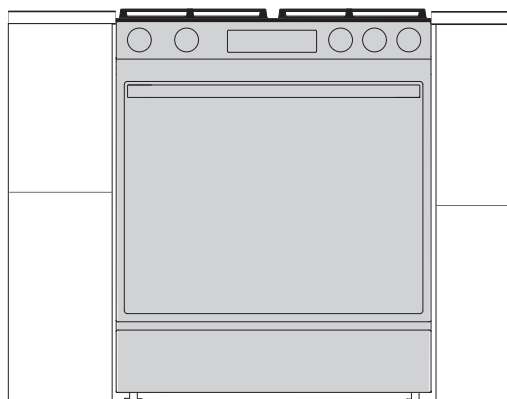
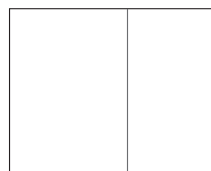
# **INSTRUCTIONS FOR USE**

## **GAS RANGE**

# **INSTRUCCIONES DE USO**

## **ESTUFA DE PISO A GAS**

HFG3601CPS



# Contents

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Important safety information .....</b>                   | <b>3</b>  |
| Removing the packaging before first use .....               | 12        |
| <b>Appliance description .....</b>                          | <b>13</b> |
| <b>Rating plate - information about the appliance .....</b> | <b>14</b> |
| <b>Cooktop .....</b>                                        | <b>15</b> |
| Cooking zones .....                                         | 15        |
| Gas cooking surface .....                                   | 15        |
| Griddle .....                                               | 17        |
| Operating the cooktop .....                                 | 19        |
| <b>Oven .....</b>                                           | <b>21</b> |
| Control unit .....                                          | 21        |
| Using the appliance .....                                   | 22        |
| Keypad use .....                                            | 22        |
| Settings .....                                              | 22        |
| Oven functions .....                                        | 26        |
| Baking .....                                                | 27        |
| Baking tips .....                                           | 27        |
| Baking modes .....                                          | 28        |
| Extra functions .....                                       | 31        |
| Child Lock .....                                            | 34        |
| Light .....                                                 | 34        |
| Switching off .....                                         | 34        |
| Food table .....                                            | 35        |
| <b>Cleaning and maintenance .....</b>                       | <b>36</b> |
| Daily exterior cleaning .....                               | 36        |
| Cleaning control panel .....                                | 36        |
| Cleaning the Surface Burners .....                          | 36        |
| Cleaning the Griddles .....                                 | 37        |
| Light bulb .....                                            | 38        |
| Storage drawer .....                                        | 38        |
| Removing and inserting the oven door .....                  | 39        |
| <b>Potential issues/troubleshoot .....</b>                  | <b>40</b> |
| Troubleshooting table .....                                 | 40        |
| Baking problems and tips .....                              | 42        |
| <b>Disposal .....</b>                                       | <b>43</b> |

# Important safety information



## **WARNING!**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

## **WARNING!**

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

## **WARNING!**

### **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department. Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

## STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

### **WARNING!**

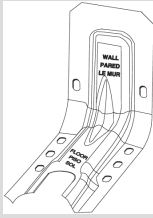
**This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. Gas appliances can cause low level exposure to some of these substances, including carbon monoxide, benzene, formaldehyde and soot, caused primarily by incomplete combustion of natural gas or propane fuels. Exposure to these substances can be minimized by opening a window or using a ventilation fan or hood.**

### **WARNING!**

**Never operate the top Surface Cooking Section of this appliance unattended.**

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/ GREASE FIRE WITH WATER.**

## **WARNING!**



- To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket.
- See Installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

## **WARNING!**

### **Tip-Over Hazard**



- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket to the wall or floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:**

Keep these safety precautions, so they are available for review by your local inspector.

Make sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never use the appliance for room heating.

Do not leave children unsupervised. Children should never be left alone or unsupervised in the appliance's area. Never allow children to sit or stand on any part of the appliance.

Wear suitable clothing. When using the appliance, do not wear loose clothing or clothing with hanging parts.

Do not attempt to repair or replace any part of the appliance, unless this is specifically recommended in the manual. A trained service technician shall carry out all other servicing or repairs.

Do not store any flammable materials or substances in the oven or near the cooking zones or burners of the appliance.

Do not use water to extinguish a grease fire. Smother the fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.

During use of the appliance some condensation could appear on the control panel. This will not affect functioning of the appliance.

## **STORING ITEMS IN OR ON THE APPLIANCE:**

Do not store items of interest to children in cabinets above the cooking range or on the back guard of the cooking range. Children climbing onto the range to reach items could be seriously injured.

Do not store any flammable materials or substances in the oven or near the cooking zones or burners of the appliance.

Do not leave paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer. They may ignite.

Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.

Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face or eyes.

Do not use aluminum foil to line the gap. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

## **COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS:**

Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.

Never leave the surface burners unattended. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in a fire that could spread to surrounding cabinets.

Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, the oil may ignite, resulting in a fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep-fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.

To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

When igniting the top burners, always use the Ignite position and make sure the burners have ignited. Do not soak removable heaters or burners.

Never immerse the heating elements or burners in water.

When using glassceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of a sudden change in temperature.

To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.



Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.

Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.

Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

## OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

### **WARNING!**

**NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or ovenliners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven.**

Be careful when opening the oven door. Let the hot air or steam escape before removing or replacing food.

Do not heat unopened food containers. The pressure build-up may cause the container to burst, resulting in injury.

Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If you have to move a rack while the oven is hot, do not let the pot holder come into contact with any hot heating element in the oven.

Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.

Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.

Never broil with the door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

The care to be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting the heating elements (including sheathed type surface elements).

## **SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:**

**CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN THE OVEN DURING THE SELF-CLEANING MODE OF OPERATION

Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not touch oven door surfaces during self-clean operation. Keep children away from the oven during self-cleaning. Failure to follow these instructions may cause burns.

Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven shelves and other utensils from the oven.

Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. An excessive amount of grease may ignite causing a fire hazard and smoke damage.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Only clean the parts specified in the manual.

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

Be careful when handling hot grease container and disposing hot grease.

## **WARNING!**

**NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.**

### **Removing the packaging before first use**

Before using the appliance for the first time, remove all protective film. Carefully hold the corner of the protective film and slowly pull it from the appliance. Do not use any sharp objects to remove the protective film. The easiest way to remove any residual glue is to use mild dish detergent and a soft cloth.

- Remove oven accessories and any packaging (cardboard, polystyrene foam) from the oven.
- Wipe the oven accessories and interior with a damp cloth. Do not use abrasive or aggressive clothes or cleaners.
- Heat an empty oven for approximately one hour.
- The characteristic "New oven scent" will be released; therefore, ventilate the room thoroughly during this process.

### **INFORMATION!**

Residual glue should be removed from all parts.

### **INFORMATION!**

Remove all packaging. When removing the packaging, make sure not to damage the appliance with a sharp object.

# Appliance description



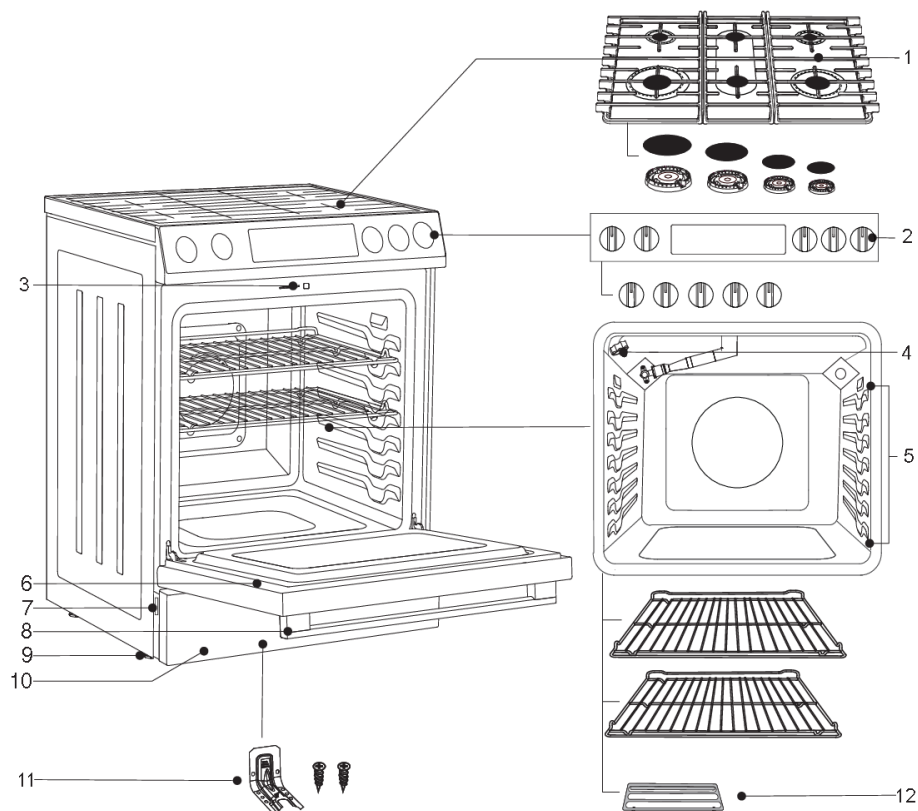
**WARNING!**

**Before use, read the safety instruction first!**



**INFORMATION!**

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

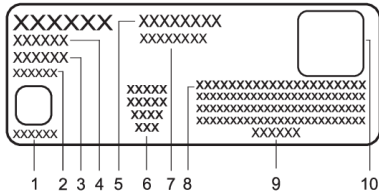


- 1. Cooktop
- 2. Control unit
- 3. Door lock with switch
- 4. Light
- 5. Guides - 7 cooking levels
- 6. Oven door

- 7. Rating plate
- 8. Door handle
- 9. Foot
- 10. Drawer
- 11. Anti-Tip Bracket
- 12. Exhaust vent cover

# Rating plate - information about the appliance

The rating plate indicating the basic information about the appliance is located at the edge of the drawer.

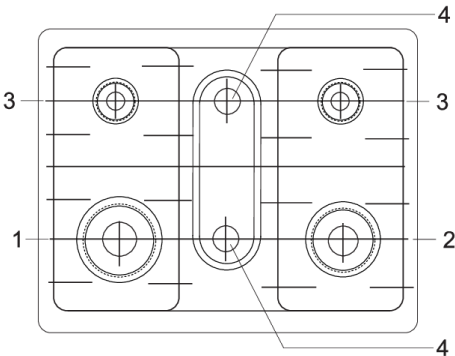


- 1** UL symbol
- 2** Serial number
- 3** Code
- 4** Model
- 5** Brand
- 6** Safety standard
- 7** Technical data
- 8** AUID number
- 9** Manufacturer address
- 10** QR Code

# Cooktop

## Cooking zones

(depending on the model)



- 1. Dual "Simmer" burner (106 mm)
- 2. Rapid burner (100 mm)

- 3. Auxiliary burner (55 mm)
- 4. Semi-rapid burner (75 mm)

| Burner size | Natural gas @ 4 WC (9,96 mbar) |          |                    |          |
|-------------|--------------------------------|----------|--------------------|----------|
|             | Nominal heat input             |          | Reduced heat input |          |
|             | Burner power                   |          | Burner power       |          |
| 1           | 18.000 BTU                     | 5,274 kW | 1.000 BTU          | 1,084 kW |
| 2           | 12.000 BTU                     | 3,516 kW | 2.200 BTU          | 0,645 kW |
| 3           | 5.000 BTU                      | 1,465 kW | 900 BTU            | 0,264 kW |
| 4           | 9.500 BTU                      | 2,784 kW | 1.300 BTU          | 0,381 kW |

| Liquid propane @ 10 WC (24,91 mbar) |                    |          |                    |          |
|-------------------------------------|--------------------|----------|--------------------|----------|
|                                     | Nominal heat input |          | Reduced heat input |          |
|                                     | Burner power       |          | Burner power       |          |
|                                     |                    |          |                    |          |
| 1                                   | 16.000 BTU         | 5,274 kW | 1.000 BTU          | 1,084 kW |
| 2                                   | 12.000 BTU         | 3,516 kW | 2.200 BTU          | 0,645 kW |
| 3                                   | 5.000 BTU          | 1,465 kW | 900 BTU            | 0,264 kW |
| 4                                   | 9.500 BTU          | 2,784 kW | 1.300 BTU          | 0,381 kW |

## Gas cooking surface

**Aluminum:** affords excellent heat conductivity. Aluminum cookware ensures efficient cooking. It is durable and easy to clean, but some types of food may cause it to discolor and turn darker.

**Stainless Steel:** slowly conducts heat. Stainless steel cookware cooks the food unevenly, but it is durable, stain-resistant, and easy to clean.

**Cast-Iron:** its heat conductivity is poor, but it retains heat very well. Cast iron cookware should be heated up slowly, and it will mostly yield satisfactory cooking results.

**Enamelware:** can be damaged under certain conditions. Enamel on some cookware could melt.

**Glass:** conducts heat very slowly. Only use glass cookware intended for use on the cooktop or in an oven.

**Heat-resistant glass-ceramic:** conducts heat very slowly and cools down very slowly. It is used for cooking on a cooktop or in the oven. Check the cookware manufacturer's instructions to make sure it may be used on gas appliances.

## Safety tips for cooking



- Use quality cookware with a flat and stable bottom.
- When using special cookware, observe the cookware manufacturer's instructions.

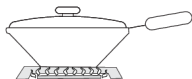


- Make sure the pots and pans are placed in the middle of the cooking zone.
- Pan bottom diameter should be equal to the burner diameter.

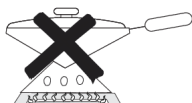


- Do not place wet cookware in the cooking zone.

## Using a Wok



- Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom fits well on the grate.



- Do not use a wok support ring. Placing a ring on the cooktop may cause the burner to operate incorrectly, which in turn can result in levels of carbon monoxide in excess of permitted standards. This can be harmful to your health.

## INFORMATION!

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels exceeding permitted standards.



# Griddle

(depending on the model)



## WARNING!

- **Never place any items on the griddle when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.**
- **Place and remove the griddle only when griddle is cool and all surface burners are turned off.**
- **Use oven gloves when placing or removing the griddle.**
- **During use the griddle becomes very hot.**
- **Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.**

## Using your reversible cast-iron griddle

Non-integrated reversible (double-sided) griddle affords a larger cooking surface for preparing food you would normally cook in a frying pan or a skillet. The ribbed side of the reversible griddle can be used for food normally grilled, such as meats or vegetables. The smooth side of your griddle provides an extra-large cooking surface for food usually prepared in a skillet or frying pan. Before first use, rinse with hot water and dry thoroughly. Prepare the surface with cooking spray or vegetable shortening.

### Griddle precautions:

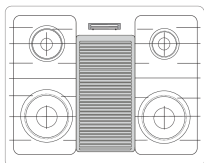
- Do not place the griddle in a microwave oven.
- Do not clean the griddle in a dishwasher.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and craze lines on the surface could result.
- Do not overheat the griddle. Leaving the griddle burner on at HI for an extended time without food can damage the nonstick coating.
- Use only plastic, nylon, wooden utensils, or SilverStone® kitchen utensils to prevent the marring of the coating.
- Never use knives and do not cut the food on the griddle.
- Do not use metal utensils with sharp points or rough, sharp edges which might damage the griddle surface.
- Store carefully to prevent scratching.
- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "Baked On" food soil.
- Do not clean the griddle in the self-cleaning oven. Doing so will damage the nonstick coating. Instructions for cleaning the griddle are available in the chapter Cleaning and Maintenance.
- We recommend cleaning the griddle after each use. Use soft sponge and warm water.
- Use the storage drawer for storing griddle. Keep it in a dedicated place in the drawer.
- Store the griddle carefully to prevent damaging it.

## Preparing your griddle

Before first use we recommend that you season your griddle:

- Hand Wash in warm soapy Water.
- Dry it very well.
- Put 2 Tablespoons of Vegetable oil (Sunflower) on your paper towel and rub it all over your griddle. Do the same for the other side and don't forget the handle.
- Place it upside down on rack 4 in the center of the oven and I put a cookie sheet on the lower rack to catch the drippings.
- Bake on 465 °F for 1 hour turn off your oven and leave it in the oven for another hour to cool. You can leave it longer if you want. Then remove your griddle from the oven and wipe it down with a towel. You are ready to grill

## Positioning your griddle



The reversible cast iron griddle can only be used over the center burners of the rangetop. Make sure the grid is correctly placed before you turn on the burner.

## Preheating your griddle

Preheat the griddle for a maximum of 4 minutes on **HI** before placing food onto it. Once the griddle is preheated, turn the heat down to the cook setting outlined on the table corresponding to your griddle.

### Food table - teppanyaki

| Type of food     | Cook setting |
|------------------|--------------|
| Fried eggs       | MED - LO     |
| Pancakes         | MED - LO     |
| Bacon            | MED - LO     |
| Grilled sandwich | MED - LO     |
| Sausages         | MED          |
| Hamburger        | MED          |
| Salmon           | MED          |

### Food table - grill

| Type of food                           | Cook setting |
|----------------------------------------|--------------|
| Steakes                                | MED          |
| Grilled chicken breasts                | MED          |
| Green vegetables - broccoli, asparagus | MED          |

# Operating the cooktop



## WARNING!

**DANGER OF FIRE:** Never leave the area in which the cooktop is used unsupervised. Always supervise the cooking process. Do not store any items on the cooktop surface. Failure to observe these instructions could lead to fire, severe injuries, or death.



## INFORMATION!

Before using the cooktop, clean the surface, burners and griddles, using a damp cloth and some mild dish detergent. During initial use, a characteristic "New appliance smell" may appear; it will gradually disappear.

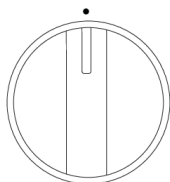
Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

## Switching on the cooking zone



## WARNING!

**Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.**



Switch on the cooking zones using the knobs on the control panel. Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the **Ignite** position.

You will hear a click, the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to the Ignite, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at Ignite. Once the gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.

## Adjusting the flame size



- Keep an eye on the flame while adjusting the temperature. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using.



- Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



## WARNING!

**Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.**

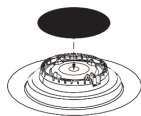
## Surface Burners

### WARNING!

**Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat. Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur. Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.**

Your rangetop has sealed gas burners that offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications. The smallest burner is the auxiliary burner.

An auxiliary burner turned down to **LO** provides precise cooking performance for foods, such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.



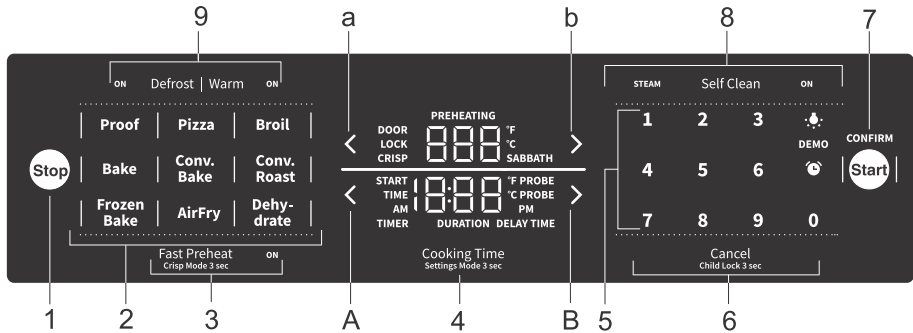
- Use this burner for general cooking purposes.

### WARNING!

**DANGER OF FIRE: Never leave the area in which the cooktop is used unsupervised. Always supervise the cooking process. Do not store any items on the cooktop surface. Failure to observe these instructions could lead to fire, severe injuries, or death.**

# Oven

## Control unit



1 Stop

2 Baking modes

- Proof
- Pizza
- Broil
- Bake
- Convection Bake
- Convection Roast
- Frozen Bake
- AirFry
- Dehydrate

3 Fast Preheat/Crisp Mode

4 Cooking Time/Settings Mode

5 Keypad

6 Cancel/Child Lock

7 Start/Confirm

8 Cleaning

- Steam Clean
- Self Clean

9 Defrost/Warm

**Time Settings**

**A** Decrease time

**B** Increase time

**Temperature Settings**

**a** Decrease temperature

**b** Increase temperature



### INFORMATION!

Appliance functions depend on the model.

# Using the appliance

## Switching on for the first time



After connecting your appliance to the power for the first time, or after an extended power outage, 12:00 will flash on display.

To activate the appliance, briefly press the  key.

### NOTE!

After powering on the appliance "DOOR LOCK" will be illuminated on the user interface for the first few seconds. This is the normal initialization process of the door lock. After the "DOOR LOCK" sign disappears, the appliance is ready to use. Please do not open the door when the "DOOR LOCK" sign is illuminated.

### INFORMATION!

If you do not press any key within 30 seconds and no program is activated, the oven will automatically switch to standby mode. A clock will appear on the display unit. The appliance can also be switched to standby mode if a cooking system has been selected, but the oven is not active.

## Keypad use



Keypad can be used to set temperature or time. For setting the temperature simply write the value desired. To set the time first press

**Cooking Time** or  and for the next 10 seconds keypad will be used for time setting.

### INFORMATION!

Please note that temperature will be rounded to the values of 5.

## Settings

Choose settings by pressing the **Cooking Time/Settings Mode** key and holding it for **3 seconds**. Use the temperature settings keys to scroll through the menu. Use the time settings keys to change value. Confirm any changes by pressing the  key.



### Setting the clock

World Time is always shown on the lower display. The first 2 digits are hours and the third and fourth digits are minutes. Use the **Keypad** keys to set the time. Confirm your selection with the  key.

### INFORMATION!

AM/PM is automatically changed when time exceeds 12:00.



### Setting the volume

You can choose between three control unit volume levels, and silent operation. Confirm your selection with the  key.

### INFORMATION!

When the silent operation is selected, **oFF** will appear at the bottom of the display unit.



### Control unit brightness

You can choose between three display brightness intensity levels. Confirm the selection by pressing the  key.



### Temperature unit

Select either degree Fahrenheit (°F) or degrees Celsius (°C). Confirm your selection with the  key.



### Auto Fast Preheat

You can set whether Fast Preheat is automatically activated on the selected function or not, by setting Auto Fast Preheat to either **ON** or **OFF**. Confirm your selection with the  key.



### Sabbath Mode

Allows keeping the food warm in the oven without having to switch the oven on or off.

The Sabbath mode function complies with standards set forth by Star K.



Sabbath Mode function can be activated in the settings menu. When activated, **ON** will start flashing. Then, touch the  key and the **SABBATH** sign will start flashing as well.



Baking during **Sabbath Mode**. Set the baking temperature and time. The default temperature of 350 °F is displayed at the top of the display unit. You may adjust the temperature in the range from 175 °F to the maximum possible setting of 425 °F. The default time of 48 hours is indicated at the bottom of the display unit. You can set it in the range from 1 hour to 74 hours.

Briefly press the  key to start the Sabbath Mode function. The oven starts heating up after 30 seconds.

The Sabbath Mode function is active for 74 hours, after that the function is automatically switched off.

The Sabbath Mode function can be deactivated at any time by pressing the  key. When the Sabbath Mode is active, the temperature or time cannot be changed.

#### **INFORMATION!**

In the case that during active Sabbath Mode any error is triggered, all the heaters are turned off, and an error message is displayed on the user interface, but there is no audible tone to indicate this.

#### **INFORMATION!**

Suppose the power failure occurs while in Sabbath Mode ; the appliance will return to Sabbath Mode without heating. The 74h countdown, will start again from 74h.

#### **INFORMATION!**

During active Sabbath Mode, the Child Lock and Warm function are disabled.

#### **INFORMATION!**

When the Sabbath Mode is active, the oven light is off, and it does not switch on when the oven door is opened.

All sounds are deactivated as well.

#### **INFORMATION!**

Only the Bake function is enabled in the Sabbath Mode.



#### **Automatic Convection Conversion**

When Automatic Convection Conversion is turned **ON**, the function will automatically convert the regular baking temperatures to convection bake cooking temperatures. This feature may be turned on or off.

#### **NOTE!**

Note that this option does not convert convection bake cooking times; it only converts temperatures.





### Temperature offset

The temperature in the oven has been calibrated at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, you can adjust the temperature in the oven. Before correcting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you decide how much adjustment is needed. The oven temperature can be changed from -30°F to +30°F. Confirm your selection with the key.



### Adapt Sense

The Adapt Sense (**AdP**) function will propose the most frequently used temperature setting when the following systems (Bake, Frozen Bake, Warm, Convection Bake, Convection Roast, AirFry, Pizza, Dehydrate) are activated. The factory setting for this function is **OFF**; you can activate it is **ON** and confirms your choice by pressing .



### Factory settings

This function allows resetting the appliance to factory settings. **Fct** will appear on display. Press the time increase or decrease key to choose between **rES** (for factory defaults) or **oFF** (for keeping the current settings). Confirm your selection by pressing .

## Minimum and maximum settings

All of the programs listed in the table below have minimum and maximum temperature or time settings.

| Program          | Min    | Max    | Default |
|------------------|--------|--------|---------|
| Bake             | 175 °F | 550 °F | 350 °F  |
| Frozen Bake      | 265 °F | 480 °F | 325 °F  |
| Broil            | LO     | HI     | HI      |
| Warm             | 140 °F | 210 °F | 150 °F  |
| Convection Bake  | 175 °F | 550 °F | 325 °F  |
| Convection Roast | 175 °F | 550 °F | 325 °F  |
| AirFry           | 300 °F | 500 °F | 425 °F  |
| Proof            | 100 °F | 100 °F | 100 °F  |
| Pizza            | 300 °F | 550 °F | 425 °F  |
| Defrost          | 100 °F | 100 °F | 100 °F  |
| Dehydrate        | 100 °F | 175 °F | 150 °F  |

| Program     | Min (h:min) | Max (h:min) | Default (h:min) |
|-------------|-------------|-------------|-----------------|
| Self Clean  | 2:00        | 5:00        | 3:00            |
| Steam Clean | 0:30        | 0:30        | 0:30            |

## Oven functions

Oven functions include **Baking modes**: Proof, Pizza, Broil, Bake, Convection Bake, Convection Roast, Frozen Bake, AirFry, Dehydrate and some **Extra modes**: Fast Preheat, Crisp Mode, Self Clean, Steam Clean, Defrost and Warm. All oven functions are activated in two steps:

1. First, press the key for the selected mode. The indicator around it will light up and the indicator around .
2. Then, activate the selected mode by pressing the  key. The indicator around the selected mode and the indicator around  will be lit.

Default temperature will be displayed at the top of the display unit.

You can set the temperature using  or  key or keypad.



### INFORMATION!

All oven functions can be stopped by briefly pressing the  key. **End** will display on the screen. The appliance will automatically go to a standby state after 5 minutes or if you press  again.

## Cooking Time

You can set Cooking Time by pressing the **Cooking Time** key, before you activate the function or while the function is active.

**Cooking Time** includes duration and delay. You can set it in the next ways.

1. **Duration** – set the duration for the selected oven function.



- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Select desired baking function.
- Press the Cooking Time key.
- Set desired duration and touch  key to confirm the setting.
- When the set duration expires, the oven function is switched off.

2. **Delay Time** – use this option when you wish to activate a function after a certain period of time.

- Position the oven rack(s) and place the food in the oven.
- Select desired baking function.
- Press the Cooking Time twice.



- Set desired delay (start time).
- Touch the  to confirm the setting.
- The oven will begin to bake with selected delay.
- Delay can be deactivated by pressing the  and the oven will immediately start baking.



### INFORMATION!

Duration and delay can be used at the same time. The function will start with a set delay and when the delay expires. Function will start and the duration will be shown.



#### INFORMATION!

If you want to cancel duration and delay, press Cooking Time and when **DURATION** or **DELAY TIME** signs is blinking; press the Cancel key.

## Timer

Set the time by pressing the  key. After you set the time press  again and the timer will be confirmed. If you do not confirm the timer it will be automatically confirmed after 10 seconds. When the time expires, an alarm will sound.



#### NOTE!

The timer does not start or stop cooking functions. You can use the timer with any of the other oven functions.

If you want to cancel the timer, press  the key so that the **TIMER** sign starts to blink and then press the Cancel key.

## Baking

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking.
- If at all possible, do not open the oven during baking.
- Do not place baking dishes, sheets, or trays directly onto the bottom of the oven cavity.
- Always place the baking dishes in the center of the wire rack.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon on that will not affect the appliance's operation. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.
- Place the deep baking tray one level lower to function as a drip tray when using the wire rack.
- When making cakes or pastry, use light-colored baking dishes or molds (biscuits, cupcakes).
- Use dark-colored baking dishes for pies and tarts.

## Baking tips

**Preheating** When you start the function appliance will be in preheating phase until the set temperature is reached. Some of the functions have automatically set Fast Preheat. This functioning can be changed in settings.

If you are preheating the oven with the fast preheat function, do not place the food into the oven until the oven is fully heated. When the appliance reaches the set temperature, an audible signal is played, **PREHEATING** sign will turn OFF and on the upper display only the set temperature will be shown.

Rapid preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), as well as for yeast-leavened and sponge dough.



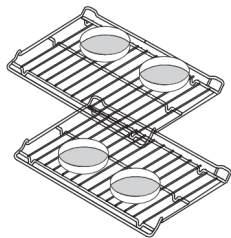
#### INFORMATION!

Heating an empty oven consumes a lot of energy. Therefore, we recommend cooking several dishes in succession, or making several dishes simultaneously.



#### INFORMATION!

Some baking functions use low temperatures and preheating is not necessary. In this case **PREHEATING** will not be written on display.



### Multi-level baking

- Use the Convection Bake system for baking on multiple levels simultaneously.
- Recommended baking levels: 3 and 5
- Arrange smaller baking dishes as indicated in the figure. This way, you will allow adequate room for air circulation around the food, which in turn allows correct baking.

## Baking modes

### Bake

This mode is intended for **baking food** on a single rack. The oven should be preheated when baking pastry, biscuits, and cakes.

### Frozen Bake

This method allows **baking frozen food** on a single rack in a shorter period of time without pre-heating. Optimum for pre-baked frozen products (frozen meals, bakery products, croissants, French fries, chicken nuggets).

Follow the recipe or package directions for frozen products preparation (time, and temperature). Use the Frozen Bake system for baking.

Press Frozen Bake to activate the function. Set the temperature, baking time and preheating if required.

Confirm the settings by pressing .

### Broil

This mode is intended for baking flat food (toasted bread, open sandwiches, burgers, grill sausages, steaks, fish, etc.) or for Au gratin.

The top heater uniformly heats the entire surface, baking the food evenly regardless of where it is under the heater. Recommended baking levels: 6 and 7 You can choose **Broil HI** and **Broil LO**.

#### Broil HI

Use it to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, fish, skewers, etc., cook au gratin and brown the crust.

#### Broil LO

Use it to prepare flat food, when you want the food to be crunchy.

To activate the function, press **Broil**. Press  or  select the intensity and activate it by pressing .



### INFORMATION!

Recommended temperature is preset.

Regular use:

- Always keep the oven door closed when using the broil function.  
Use the wire rack and drip tray or suitable special-purpose equipment.
- Use upper rack levels.
- When the food is close to the upper heating element, spattering grease can cause smoke and possible ignition of the fat. Therefore, closely monitor the food while you are using the broil function.

## Convection Bake

Use it to prepare meat, pastry and vegetables on a single or multiple racks simultaneously. This system combines heaters with a fan, which makes it faster than conventional systems.

Recommended baking levels:

- for single-level baking of flat food (pastry) 4
- for single-level baking of larger cuts (meat): 2 or 3 for multi-level baking: 3 and 5

## Convection Roast

The mode is intended for roasting poultry and whole cuts of meat on a single rack under a broiler. This is a combined system. Hot air is circulated evenly around the food, and the heaters uniformly radiate heat and contribute to a crunchy crust and juicy core. This system combines heaters with a fan, which makes it faster than conventional systems.

Recommended baking levels:

- roasting large cuts of meat: 3 or 4
- roasting a single cut of meat: 2 or 3

Equipment used:

- wire rack
- drip pan

## AirFry

This cooking method results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying (French fries, chicken nuggets).

This is a combined system. The hot air circulates evenly around the food. The heat from the top heater contributes to a crunchy crust.

Recommended baking levels: 4

Equipment used:

- for better browning of the bottom, we recommend using darker baking dishes



### INFORMATION!

For the best result, distribute the food evenly across the entire area of the baking dish or sheet, and do not cover it.

## Proof

This program ensures an optimum proofing process. The controlled temperature will speed up the proofing process relative to proofing at room temperature.



### INFORMATION!

For best results, cover the dough while using the Proof mode.

For optimum proofing, always start the program when the appliance has completely cooled down.

Do not open the appliance door during the proofing process for better results.

Do not use the Proof mode warm or keep the food hot. Proofing temperature in the oven is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

## **Dehydrate**

The Dehydrate mode is intended for drying food so that moisture can evaporate. You can use this mode for manually dehydrating food at a temperature between 100 and 175 °F. You can dehydrate fruit, vegetables and herbs.

## **Pizza**

This system is optimal for the fastest, pizza baking on a single rack.

Recommended baking levels: 1 or 2.

Equipment used:

- For better browning of the bottom, we recommend using darker baking sheets.

# Extra functions

## Self Clean

 **WARNING!**

Before you start the Self Clean mode, remove all items you may store in your oven as it will discolor if left inside during the process.

Remove the griddle and all pan supports from cooktop.

The **Self Clean** function cleans the oven using **high temperature**. Fat residues and other impurities are incinerated during the cleaning process and reduced to ashes. There are three cleaning intensity levels available, with varying duration of the process:

| Cleaning intensity        | Cleaning purpose                               | Program duration |
|---------------------------|------------------------------------------------|------------------|
| Fast cleaning             | For minor impurities                           | 2 hours          |
| Medium-intensity cleaning | For noticeable impurities                      | 3 hours          |
| Intensive cleaning        | For stubborn and persistent (older) impurities | 5 hours          |

 **INFORMATION!**

The more stubborn the soil, the higher the level that should be selected.

Preparing for the Self Clean function:

- Make sure any noticeable oil is wiped up prior to using this function.
- Remove all soil left on glass and food residue from the oven cavity.
- Always start the program when the appliance has cooled down.



Briefly press the **Self Clean** key and touch  or  to set the desired cleaning intensity. Confirm the settings by pressing on the  symbol. Lock and program duration will appear on display (the door will be locked). The default cleaning duration is 3 hours.

Unpleasant odors and smoke can be released and irritant fumes and gases during a program operation. Therefore, we recommend that you ensure thorough ventilation of the kitchen during the program process. We advise against staying in the room for a long period of time. Do not let children and pets near the appliance while using this mode.



When the temperature drops to below 400 °F, the appliances will unlock and go to a stand-by state. Once the oven cavity has fully cooled down, wipe it with soap and a soft cloth to remove any residue (e.g. ashes).

 **INFORMATION!**

We recommend using this function once per month.



## WARNING!

- Do not use cooktop during the Self Clean mode.
- If you try to use the cooktop while the Self Clean mode is in use "Hob" will appear on upper display and will be toggled with Self Clean intensity sign. If cooktop is not turned off within one minute, Error 14 is displayed and Self Clean function will stop.
- Remove any cookware from the cooktop area.
- During the cleaning program, the appliance becomes very hot on the outside. Do not touch the oven door and never hang any combustible objects, such as kitchen cloths or towels, on the door handle.
- The oven door is locked. Do not try to open it!
- Small animals or pets can be particularly sensitive to any fumes. We recommend removing them from the kitchen while this function is active, and ventilating the kitchen thoroughly after the cleaning process.
- As a result of the Self Clean cleaning, the oven cavity and the oven accessories may discolor and lose their sheen. This does not affect the functionality of the oven or the accessories/equipment.
- Before cleaning the oven with Self Clean function, remove the oven racks and other accessories.

## Steam Clean

The **Steam Clean** function allows easier removal of soils in the oven **using steam**.

This function is most effective when used regularly.

Before running the Steam Clean program, remove all large chunks of dirt and food residue from the oven cavity.



Pour a maximum of 1 cup of water onto the bottom of the oven.



Activate the Steam Clean function by pressing the **Self Clean** key twice. The program takes 30 minutes.

Wipe the appliance dry with a cloth.

## Fast Preheat

Use the Fast Preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. The default setting is **ON**.

Press the **Fast Preheat** key to change the setting before activating the selected cooking function. You can enable Fast Preheat only for Bake, Convection Bake, Convection Roast, AirFry and Pizza functions.



## Crisp Mode

This mode is used when you need a crisp exterior, such as breaded food, bread or french fries. You can enable Crisp mode for Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast, AirFry, Frozen Bake and Pizza functions.



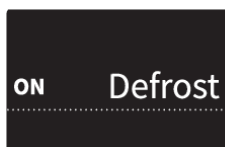
The Crisp mode can be activated and deactivated with a long press on **Crisp Mode**. In the crisping process, it's possible to start, when the set temperature of the oven is reached. The maximum duration of Crisp mode operation is 5 minutes.



### INFORMATION!

Crisp mode is automatically canceled after 5 minutes. If a set temperature is above 480°F, the Crisp mode cannot be activated.

## Defrost



The Defrost mode is used for automatic controlled defrosting (or thawing) of frozen food (cakes, pastry, bread and rolls, and deep-frozen fruit). The temperature is preset, and it cannot be adjusted. Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.



### INFORMATION!

Defrosting time is longer than when defrosting with microwaves.

## Warm



This mode allows you to keep cooked food warm. The temperature for this program can be set from 140 °F to 210 °F, and the Cooking Time can be set from 0 minutes to 3 hours. Recommended Cooking Time is 30 minutes.

To activate the mode, press the **Warm** key. Set the temperature and reheating time and confirm the setting by pressing on the  symbol.

- Cover any food with higher water content with a lid of aluminum foil. If you prefer a crunchy crust, leave the food uncovered.
- Do not use the function for reheating cold food.



### WARNING!

**FOOD POISONING HAZARD: if the food has not been sufficiently thermally processed, the Warm function can contribute to development of harmful bacteria in the food.**

## Child Lock

Use the Child Lock function to prevent children from turning on the oven or changing the settings, either inadvertently or when unsupervised. The function locks the control unit (prevents unwanted control or changes to the settings).

To activate the Child Lock function, press the **Child Lock** key and hold it for **3 seconds**. The display unit is locked. The keys will be unresponsive when the Child Lock function is active (a beep will be heard upon touch, indicating that the module cannot be controlled).

To deactivate the Child Lock function, press the **Child Lock** key and hold it for **3 seconds**. The display unit is unlocked.



### NOTE!

The cooktop can still be used normally when the Child Lock function is active.

In case of the need for emergency shutdown of the heaters, the user can still use the  key even if the Child Lock is activated.

## Light

Activate/deactivate the light by briefly pressing the **Light key**.

## Switching off

Oven functions can be deactivated at any time by pressing the  key.

## Food table

| Type of food                                                                                 | Recommended baking mode                     | Cooking level | Additional suggestions                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pork and beef</b>                                                                         |                                             |               |                                                                           |
| Hamburgers                                                                                   | Broil LO                                    | 5 or 6        | Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.            |
| Steaks & chops                                                                               | Broil LO                                    | 5 or 6        | Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.            |
| Beef steaks                                                                                  | Broil HI                                    | 5 or 6        | Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of the cooking time.        |
| Chicken parts (breasts, wings, legs, thighs)                                                 | Broil LO                                    | 4 or 5        | Broil skin side down first.                                               |
| Roasts                                                                                       | Bake<br>Convection Bake<br>Convection Roast | 2 or 3        | We recommend using a broiling pan.                                        |
| <b>Poultry</b>                                                                               |                                             |               |                                                                           |
| Whole poultry                                                                                | Convection Roast<br>Bake                    | 2 or 3        | We recommend using a broiling pan.                                        |
| Chicken parts (breasts, wings, legs)                                                         | Convection Roast<br>AirFry<br>Bake          | 4             | We recommend using a broiling pan                                         |
| <b>Fish</b>                                                                                  |                                             |               |                                                                           |
| Whole fish                                                                                   | Broil HI                                    | 5 or 6        | The larger the fish, the lower the level and the longer the cooking time. |
| Fish fillet                                                                                  | Broil LO                                    | 5 or 6        |                                                                           |
| <b>Baked Goods</b>                                                                           |                                             |               |                                                                           |
| Pastry (cookies, biscuits,), cakes                                                           | Bake                                        | 3 or 4        |                                                                           |
| Angel food cakes, pies                                                                       | Bake                                        | 2 or 3        |                                                                           |
| Pastry (cookies, biscuits, muffins), cakes - multiple levels                                 | Convection Bake                             | 3 and 5       |                                                                           |
| <b>Various</b>                                                                               |                                             |               |                                                                           |
| Frozen conventional products (potatoes, pizza, lasagna, chicken nuggets, fish fingers, etc.) | Frozen Bake<br>Bake                         | 3 or 4        |                                                                           |
| Fresh pizza                                                                                  | Pizza<br>Bake                               | 1 or 2        |                                                                           |
| Potato products                                                                              | AirFry<br>Bake                              | 4             | If possible, use an air fry baking tray.                                  |
| Casseroles                                                                                   | Bake                                        | 3             |                                                                           |
| Toast bread, opened sandwiches                                                               | Broil HI                                    | 6             |                                                                           |

# Cleaning and maintenance

Before the start of the cleaning process, activate the safety lock. We recommend cleaning the appliance after each use. This will prevent the food that is stuck to the cooktop from heating up and damaging the glass surface.

## Daily exterior cleaning

- Clean the appliance using a damp cloth and a mild detergent, such as dish soap.
- Wipe the appliance dry with a paper towel or a cloth for best results.
- For heavily polluted stainless steel surfaces use a stainless steel cleaner. Clean according to the cleaner instructions. If possible, wipe along direction of the grain.

## Cleaning control panel

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.
- If you remove knobs during the cleaning of the control panel, be careful not to move the knob gasket from its assembled place.
- If you move the gasket, you can install it back in the right place by yourself.

## Cleaning the Surface Burners

Turn **OFF** all cooking zones. Wait for the cooktop to cool down before removing the burners and their parts.



### INFORMATION!

When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Carefully replace them after cleaning.



### WARNING!

**The cooktop could still be very hot from the cooking process. Do not touch the appliance surface directly. Immediately after the end of the cooking process, you can use protective gloves or mittens to prevent burns.**

### Cleaning the burner caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinses with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned bits of food.

### Cleaning the burner heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.



### INFORMATION!

Do not use steel wool or scouring pads to clean burner parts, as they could clog the openings. Never clean burner heads in a dishwasher. This could cause them to discolor.

Opening in the burner heads must be kept clean for an even and unobstructed flame.

Clogged or dirty parts or burner electrodes will prevent the correct operation of the burner

## Replacing Surface Burners

Before replacing the burner caps and heat assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.



- Replace burner heads in the correct locations according to size.
- Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured.



### **WARNING!**

**Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.**

### **INFORMATION!**

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Avoid hitting the electrode with anything hard or it could be damaged.

## Cleaning the Griddles

(on some models)

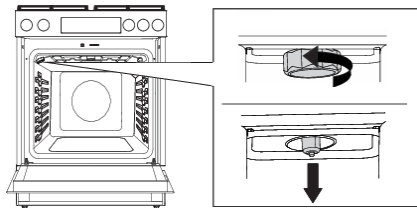
Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Do not use abrasive cleaners or abrasive pads. Do not use wire brushes or similar metal brushes. Rinse with hot water and dry thoroughly. After rinsing, preseason the griddle by applying a light coat of cooking oil to the griddle surface. Wipe off excess oil with a paper towel.

### **Griddle Precautions:**

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent the spill from getting baked onto the cooktop.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle with hot, soapy water as soon as it is cool.
- Do not wash your griddle in the dishwasher.
- Do not clean the griddle in the Self Clean mode.

## Light bulb

The bulb is consumable, therefore not covered by a warranty. Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.



Unscrew and remove the cover in counter-clockwise direction and pull out the bulb.



### INFORMATION!

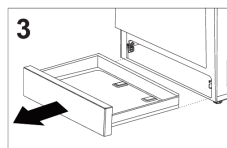
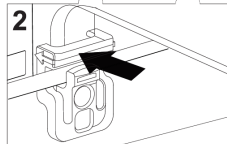
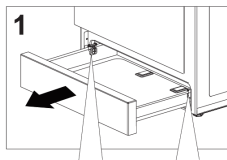
Take care not to damage the enamel coating.  
Use protection to avoid burning yourself.  
For lightbulb replacement, contact our customer service.



### WARNING!

Before replacing the bulb disconnect the cooking range from the power mains.  
Only replace the bulb when oven is cool.

## Storage drawer



1 Open the drawer.

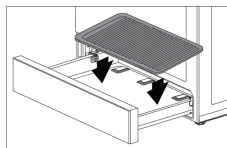
2 Simultaneously push the two spacers, one on either side, back in the direction of the arrow.

3 Completely remove the drawer.



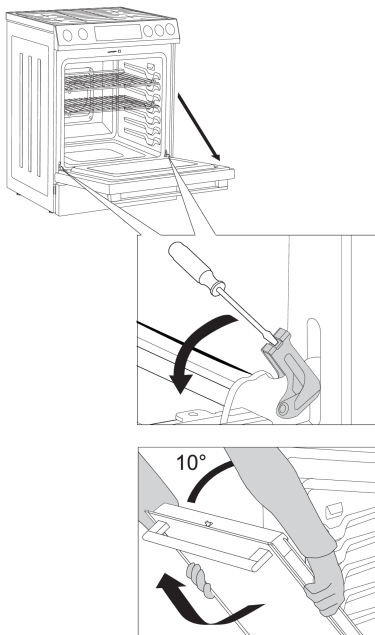
### WARNING!

Do not store combustible, explosive, volatile items or items sensitive to high temperature (such as paper, dish cloths, plastic bags, cleaners or detergents and spray cans) in the oven's storage drawer, as they can ignite during operation the oven and cause a fire.



Keep the griddle in a dedicated place in the drawer.

## Removing and inserting the oven door



**1** First, fully open the door (as far as it will go).

**2** Rotate with a screwdriver the two retainers until the end position.

**3** Slowly close the door to a 10-degree angle (relative to the position of the fully closed door); then pull the door.



### INFORMATION!

To replace the door, follow the reverse order. If the door does not open or close properly, make sure the notches on the hinges are aligned with the hinge beds.



### WARNING!

**When replacing the door, always make sure the hinge retainers are correctly placed in the hinge beds to prevent sudden closing of the main hinge, which is connected to a strong main spring. There is a risk of injury.**

# Potential issues/troubleshoot

**Only a service center authorized by the manufacturer during the warranty period may carry out any repairs.**

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains by removing the fuse or disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard; therefore, do not perform them. Leave such work to an authorized service technician.

In case of minor problems with appliance operation, check this manual to see if you can fix the problem yourself.

Suppose the appliance is not operating properly or at all due to inappropriate operation or handling. In that case, a visit from a service technician shall not be free of charge, even during the warranty period.

Save the instructions for future reference and pass them on to any subsequent owners or users of the appliance.

## Troubleshooting table

| Error name     | Description                                                  | Possible cause                                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Err 001</b> | Oven temperature sensor failure                              | Temperature sensor on the appliance might be malfunctioning. It is possible that the gas is not connected. | Check that the gas is connected. Check if the power cord connection is correct. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service. |
| <b>Err 003</b> | Communication failure between user interface and power board | Problem on appliance's electronics.                                                                        | Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.                                                                                 |
| <b>Err 004</b> | Touch sensor failure on user interface                       | Failure on touch sensor.                                                                                   | Clean user interface with dry cloth. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.                                            |



Table continued from last page

| Error name     | Description                                          | Possible cause                                                  | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Err 005</b> | Overheating of user interface                        | Ambient temperature is too high, NTC sensor is malfunctioning.  | Check ambient temperature in the room. Cool down the appliances. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power main. If the problem persists, contact service. Check position of pots. Pots position might influence temperature on the user interface. |
| <b>Err 006</b> | Self Clean door lock failure                         | Door lock on the appliance is malfunctioning.                   | Stop Self Clean function, wait until the door is unlocked and start it again. If the problem persists, contact service.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Err 007</b> | Failure of power board relay supply                  | Failure of power supply.                                        | Check correct voltage in house installation. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.                                                                                                             |
| <b>Err 008</b> | Overheating of power board                           | Ambient temperature is too high, NTC sensor is malfunctioning.  | Check ambient temperature in the room. Cool down the appliances. Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.                                                                                         |
| <b>Err 014</b> | Cooktop activation during active Self Clean function | Cooktop was activated while the Self Clean function was active. | Turn off any active cooktop heater and start Self Clean function again.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Err 015</b> | Zero cross failure on power board                    | Failure on electronics.                                         | Disconnect the cooking range from the power mains for a few minutes (undo the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to the power mains. If the problem persists, contact service.                                                                                                                                                          |

## Baking problems and tips

| Problem                                                                       | Tip                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| When is the sponge cake done?                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The crust turns a golden brown.</li> <li>• The sponge is elastic to touch.</li> <li>• Pierce the cake at the top with a wooden toothpick or skewer. When you pull the toothpick out, there should be no crumbs or traces of dough on it.</li> </ul> |
| The cake collapsed                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observe the mixing time.</li> <li>• Use less liquid.</li> <li>• Increase temperature and extend baking time.</li> </ul>                                                                                                                             |
| The cake is unevenly browned                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time.</li> <li>• Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.</li> </ul>                                                                       |
| The sponge cake has risen in the middle, but not along the sides              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Only grease the bottom of the baking dish; do not grease the sides.</li> </ul>                                                                                                                                                                      |
| Small pastry clumped or stuck together during baking                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough space between pastries (allow at least 2 cm).</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
| The pastry is dried out                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase temperature and reduce the baking time.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| The bottom is underbaked                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the food one rack level lower.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |
| The top side is underbaked                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the pastry one rack level higher.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |
| When baking on multiple levels simultaneously, the cake is not evenly browned | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time.</li> <li>• Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.</li> </ul>                                                                       |
| Cake is stuck to the baking dish or tin                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the cake cools down, carefully separate it from the mold by loosening the edges with a knife.</li> <li>• Next time, grease the tin more generously, or sprinkle it with breadcrumbs.</li> </ul>                                                |

# Disposal



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any environmental hazard. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The product's symbol or packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on the removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

*We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.*

# Tabla de contenidos

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Información importante de seguridad .....</b>               | <b>45</b> |
| Quitar el embalaje antes del primer uso .....                  | 54        |
| <b>Descripción del aparato .....</b>                           | <b>56</b> |
| <b>Placa de características: información del aparato .....</b> | <b>57</b> |
| <b>Cocción .....</b>                                           | <b>58</b> |
| Zonas de cocción .....                                         | 58        |
| Superficie de cocción .....                                    | 58        |
| Plancha .....                                                  | 60        |
| Cómo utilizar la placa de cocción .....                        | 62        |
| <b>Horno .....</b>                                             | <b>64</b> |
| Control unit .....                                             | 64        |
| Cómo usar el aparato .....                                     | 65        |
| Uso del teclado numérico .....                                 | 65        |
| Ajustes .....                                                  | 65        |
| Funciones del horno .....                                      | 70        |
| Horneado .....                                                 | 71        |
| Consejos de horneado .....                                     | 71        |
| Modos de horneado .....                                        | 72        |
| Funciones adicionales .....                                    | 75        |
| Child Lock .....                                               | 78        |
| Iluminación .....                                              | 78        |
| Apagado .....                                                  | 78        |
| Tabla de alimentos .....                                       | 79        |
| <b>Limpieza y mantenimiento .....</b>                          | <b>81</b> |
| Limpieza exterior diaria .....                                 | 81        |
| Limpieza del panel de control .....                            | 81        |
| Limpieza de los quemadores de superficie .....                 | 81        |
| Limpieza de las planchas .....                                 | 83        |
| Focos .....                                                    | 84        |
| Cajón de almacenamiento .....                                  | 84        |
| Extraer e insertar la puerta del horno .....                   | 85        |
| <b>Posibles problemas y soluciones .....</b>                   | <b>86</b> |
| Tabla de resolución de problemas .....                         | 86        |
| Problemas y consejos para hornear .....                        | 88        |
| <b>Eliminación de desechos .....</b>                           | <b>89</b> |

# Información importante de seguridad



## **ADVERTENCIA!**

Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

## **ADVERTENCIA!**

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

## **ADVERTENCIA!**

### **QUÉ HACER SI HUELE GAS**

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos. La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un técnico calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

## **ADVERTENCIAS DE LA PROPUESTA DE LEY 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA**

### **⚠ ADVERTENCIA!**

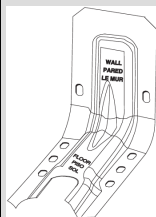
**Este producto contiene sustancias químicas reconocidas en el Estado de California como cancerígenas y pueden provocar defectos de nacimiento y otros perjuicios de origen reproductivo. Los aparatos de gas pueden causar una exposición de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluidos el monóxido de carbono, el benceno, el formaldehído y el hollín, producidos principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles de propano. La exposición a estas sustancias se puede minimizar abriendo una ventana o usando un ventilador o extractor.**

### **⚠ ADVERTENCIA!**

**Nunca deje la Sección Superior de Cocción de este aparato funcionando sin supervisión.**

- El incumplimiento de esta advertencia podría resultar en incendios, explosiones o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.**
- Si se produce un incendio, manténgase lejos del aparato e inmediatamente llame a su departamento de bomberos. NO INTENTE APAGAR CON AGUA EL FUEGO PRODUCIDO POR ACEITE/ GRASA.**

## **⚠ ADVERTENCIA!**



- Para reducir el riesgo de vuelcos, debe asegurar la estufa con un soporte antivuelco correctamente instalado.
- Consulte las instrucciones de instalación proporcionadas para obtener toda la información necesaria antes de intentar la instalación.

## **⚠ ADVERTENCIA!**

### **Riesgo de vuelco**



- Tanto un niño como un adulto podrían volcar la estufa, con riesgo de muerte.
- Instale el soporte antivuelco en la pared o el piso.
- Enganche la estufa al soporte antivuelco deslizándola hacia atrás de modo que la pata quede enganchada.
- Si mueve la estufa, no olvide volver a enganchar el soporte antivuelco.
- No tomar estas medidas puede provocar la muerte o accidentes con quemaduras graves en niños o adultos.

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD:**

Guarde estas instrucciones para la consulta de su inspector local.

Asegúrese de que el electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Nunca utilice este aparato para calentar habitaciones.

Antes de conectar la estufa al suministro de luz y gas, retire todo el material de embalaje y los manuales que se encuentran dentro del horno.

Use una vestimenta apropiada. No vista ropa holgada o prendas con partes colgantes cuando use este aparato.

No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que esto se recomiende específicamente en el manual. El resto de los servicios o reparaciones deben ser realizados por un técnico de servicio capacitado.

No almacene materiales o sustancias inflamables dentro del horno, cerca de las zonas de cocción ni de los quemadores del aparato.

No use agua para extinguir fuego de grasa. Sofoque la llama o use un extinguidor de polvo seco o espuma.

Use únicamente agarraderas que estén secas. Las agarraderas mojadas o húmedas sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con los elementos calefactores encendidos. No reemplace las agarraderas por toallas u otro tipo de paño voluminoso.



Durante el uso del aparato podría aparecer condensación en el panel de control. Esto no afecta el funcionamiento del aparato.

## **ALMACENAMIENTO DE ARTÍCULOS DENTRO O ENCIMA DEL APARATO:**

No guarde artículos que sean de interés para los niños en la protección trasera de la estufa ni en gabinetes que se encuentren encima de la misma. Si un niño se sube a la estufa para alcanzar un objeto, podría sufrir lesiones graves.

No almacene materiales o sustancias inflamables dentro del horno, cerca de las zonas de cocción ni de los quemadores del aparato.

No deje en el cajón productos de papel, de plástico, alimentos enlatados ni materiales combustibles. Podrían encenderse.

No toque el elemento calefactor ni la superficie interior del cajón. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje escapar el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos. El aire caliente o el vapor que se escapa puede causar quemaduras en las manos, la cara o los ojos.

No utilice papel de aluminio para cubrir el espacio. El papel de aluminio es un excelente aislante térmico y atraparé el calor abajo. Esto alterará el rendimiento de la gaveta y potencialmente causará un peligro de incendio.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN:**

Utilice el tamaño de recipiente adecuado y evite los recipientes que sean inestables o que se vuelquen fácilmente. Seleccione utensilios de cocina que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador deben ajustarse para que no se extiendan más allá del fondo de la sartén. Una llama excesiva puede ser peligrosa.

Nunca deje los quemadores superiores funcionando sin supervisión. Los alimentos, especialmente los que son muy aceitosos, pueden encenderse y provocar un incendio que podría propagarse a los gabinetes circundantes.

Nunca deje de supervisar el aceite mientras fríe. Si permite que se caliente más allá del punto de humo, el aceite puede encenderse, lo que podría provocar un incendio que puede extenderse a los gabinetes circundantes. Siempre que sea posible, utilice un termómetro para controlar la temperatura del aceite.

Para evitar derrames e ignición del aceite, use una cantidad mínima de aceite cuando use una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.

Cuando encienda los quemadores superiores, use siempre la posición Ignite y asegúrese de que se hayan encendido. No sumerja en líquidos los calentadores o quemadores extraíbles.

Nunca sumerja los elementos calefactores o quemadores en agua.

Cuando use recipientes de vitrocerámica, asegúrese de que sean aptos para usar en placas de cocción; si no lo son podrían romperse debido al cambio repentino de temperatura.

Para disminuir la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, la manija del recipiente debe girarse hacia el centro de la estufa para evitar que se extienda sobre los quemadores cercanos.

No utilice un wok con un anillo de soporte de metal redondo. El anillo puede atrapar el calor y bloquear el paso del aire al quemador, lo que genera un riesgo de monóxido de carbono.

No intente levantar la estufa. Si lo hace, puede dañar la tubería de gas que va a los quemadores superiores y provocar una fuga de gas y riesgo de incendio.

No utilice papel de aluminio para cubrir las rejillas ni revestir ninguna parte de la placa de cocción. Esto podría provocar una intoxicación por monóxido de carbono, un sobrecalentamiento de las superficies de la placa de cocción o un riesgo potencial de incendio.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO:

### ADVERTENCIA!

**NUNCA cubra las ranuras, orificios o conductos de la base del interior del horno, ni cubra la totalidad de una rejilla con materiales como papel de aluminio o revestimientos para horno. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire del horno, lo que puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Nunca coloque papel aluminio ni revestimientos para horno dentro del horno.**

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Antes de retirar o de volver a colocar los alimentos, permita que salga el aire caliente o el vapor.

No caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer estallar el envase, provocando lesiones.

Ubique las rejillas del horno donde desee únicamente cuando el horno esté frío. Si tiene que mover una rejilla mientras el horno está caliente, evite que el agarraollas entre en contacto con algún elemento calefactor del horno.

Nunca coloque utensilios, pizzas o piedras para hornear, ni ningún tipo de papel de aluminio o cobertor en el piso del horno. Estos elementos pueden acumular calor o derretirse, lo que podría dañar el aparato y generar riesgo de descarga eléctrica, humo o incendio.

No deje elementos sobre la superficie de cocción cerca de la ventilación del horno. Podrían sobrecalentarse y provocar un riesgo de incendio o quemaduras.

Nunca ase alimentos con la puerta del horno abierta. No se permite asar alimentos con la puerta del horno abierta debido al sobrecalentamiento de los mandos de control.

Evite que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores (incluyendo elementos superficiales con revestimiento).

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO AUTOLIMPIANTE:**

**PRECAUCIÓN: NO DEJE ALIMENTOS, UTENSILIOS NI OTROS OBJETOS DENTRO EL HORNO DURANTE EL MODO DE AUTOLIMPIEZA**

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es un elemento esencial para un buen cierre. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.

No toque las superficies de las puertas del horno durante la operación self-clean. Mantenga a los niños alejados del horno durante self-clean (autolimpieza). El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

Antes de iniciar el ciclo de autolimpieza, retire las bandejas, los estantes metálicos y otros utensilios del horno.

Antes de iniciar el ciclo de autolimpieza (self-clean), limpie la grasa y los restos de alimentos que pueda haber adentro del horno. Una cantidad excesiva de grasa podría encenderse causando un peligro de incendio y daños por humo.

No utilice limpiadores de hornos. No utilice limpiadores comerciales ni ningún tipo de capa protectora dentro o alrededor de ninguna de las partes del horno.

Solo debe limpiar las piezas que se especifican en el manual.

**IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden durante el ciclo de autolimpieza de la estufa. Si tiene aves, trasládelas a otra habitación que esté bien ventilada.

Tenga cuidado al manipular el recipiente de grasa caliente y desechar la grasa caliente.

### **ADVERTENCIA!**

**NUNCA use este aparato como calefactor para calentar una habitación. Esto podría provocar una intoxicación por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.**

### **Quitar el embalaje antes del primer uso**

Antes de usar el aparato por primera vez, retire toda la película protectora. Sujete cuidadosamente una esquina de la película protectora y retírela lentamente. No utilice elementos afilados para quitar la película protectora. La forma más fácil de eliminar cualquier resto de pegamento es usar un detergente para platos y un paño suave.

- Retire los accesorios y materiales de embalaje (cartón, espuma de poliestireno) del horno.
- Limpie los accesorios y el interior del horno con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos o agresivos.
- Caliente el horno vacío durante aproximadamente una hora.
- Se liberará el característico «olor a horno nuevo»; ventile bien el ambiente durante este proceso.



### **¡INFORMACIÓN!**

Debe eliminar los restos de pegamento de todas las piezas.



### **¡INFORMACIÓN!**

Elimine todo el embalaje. Si utiliza un objeto afilado para retirar el embalaje, asegúrese de no dañar el aparato.

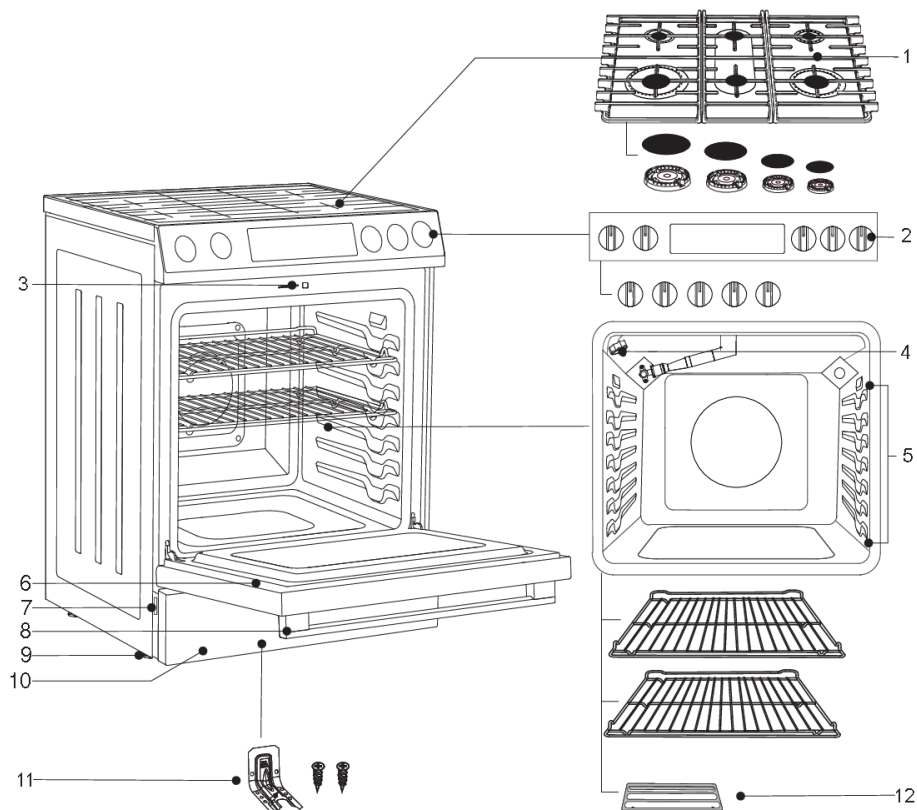
# Descripción del aparato

## ADVERTENCIA!

**¡Lea las instrucciones de seguridad antes de usar!**

## ¡INFORMACIÓN!

Las características y la apariencia del producto mostradas en este manual podrían ser diferentes a las de su modelo.



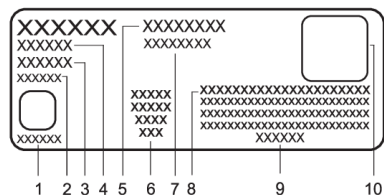
1. Cocción
2. Unidad de control
3. Cerradura de puerta con interruptor
4. Iluminación
5. Guías - 7 niveles de cocción
6. Puerta del horno

7. Placa de características
8. Tirador
9. Pie
10. Cajón
11. Riesgo de vuelco
12. Cubierta de ventilación de escape



# Placa de características: información del aparato

La placa de especificaciones que indica la información básica del aparato se encuentra en el borde de la gaveta.

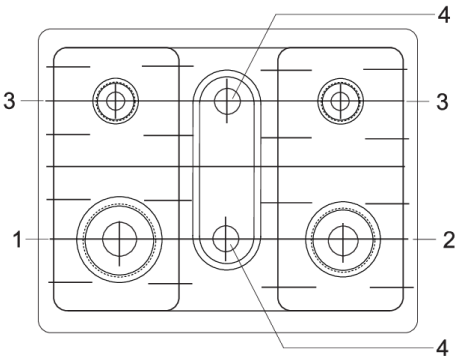


- 1 Marca UL
- 2 Número de serie
- 3 Código
- 4 Modelo
- 5 Marca
- 6 Norma de seguridad
- 7 Especificaciones técnicas
- 8 Número AUID
- 9 Dirección del fabricante
- 10 Código QR

# Cocción

## Zonas de cocción

(dependen de cada modelo)



- 1. Quemador doble "Simmer" (106 mm)
- 2. Quemador rápido (100 mm)

- 3. Quemador auxiliar (55 mm)
- 4. Quemador semirrápido (75 mm)

| Diámetro del quemador | Gas natural @ 4 WC (9,96 mbar) |                  |                           |                  |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|---------------------------|------------------|
|                       | Entrada de calor nominal       |                  | Entrada de calor reducida |                  |
|                       | Potencia del quemador          |                  | Potencia del quemador     |                  |
| 1                     | 18000 BTU                      | 5.274 kilovatios | 1.000 BTU                 | 1,084 kilovatios |
| 2                     | 12.000 BTU                     | 3,516 kilovatios | 2.200 BTU                 | 0,645 kilovatios |
| 3                     | 5.000 BTU                      | 1,465 kilovatios | 900 BTU                   | 0,264 kilovatios |
| 4                     | 9.500 BTU                      | 2.784 kilovatios | 1.300 BTU                 | 0,381 kilovatios |

| Gas propano líquido @ 10 WC (24,91 mbar) |                          |                  |                           |                  |
|------------------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|------------------|
|                                          | Entrada de calor nominal |                  | Entrada de calor reducida |                  |
|                                          | Potencia del quemador    |                  | Potencia del quemador     |                  |
| 1                                        | 16.000 BTU               | 5.274 kilovatios | 1.000 BTU                 | 1,084 kilovatios |
| 2                                        | 12.000 BTU               | 3,516 kilovatios | 2.200 BTU                 | 0,645 kilovatios |
| 3                                        | 5.000 BTU                | 1,465 kilovatios | 900 BTU                   | 0,264 kilovatios |
| 4                                        | 9.500 BTU                | 2.784 kilovatios | 1.300 BTU                 | 0,381 kilovatios |

## Superficie de cocción

**Aluminio:** ofrece una excelente conductividad térmica. Las ollas, sartenes y recipientes de aluminio garantizan una cocción eficiente. Es un material duradero y fácil de limpiar, aunque algunos alimentos pueden hacer que se decolore y se vuelva más oscuro.

**Acero inoxidable:** conduce el calor lentamente. Los recipientes de acero inoxidable cocinan los alimentos de manera desigual, pero son duraderos, resistentes a las manchas y fáciles de lavar.

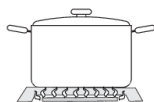
**Hierro colado:** su conductividad térmica es baja, pero retiene muy bien el calor. Los utensilios de hierro colado deben calentarse lentamente y, en general, proporcionarán buenos resultados de cocción.

**Esmaltados:** pueden dañarse bajo ciertas condiciones. El esmalte de algunos utensilios puede derretirse.

**Vidrio:** conduce el calor muy lentamente. Utilice únicamente utensilios de vidrio aptos para placas de cocción y hornos.

**Vitrocerámica resistente al calor:** conduce el calor y se enfría muy lentamente. Se utiliza para cocinar en una placa de cocción o un horno. Revise las instrucciones del fabricante para asegurarse de que puede usar esa olla o recipiente en aparatos a gas.

## Consejos de seguridad para cocinar



- Utilice ollas, sartenes y otros recipientes de buena calidad, con una base plana y estable.
- Si utiliza recipientes de cocción especiales, siga las instrucciones del fabricante.

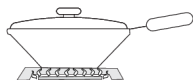


- Asegúrese de colocar las ollas y sartenes en el centro de la zona de cocción.
- El diámetro del fondo de la olla debe ser igual al diámetro de la zona de cocción.

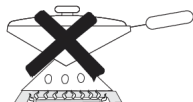


- No coloque ollas, sartenes ni otros recipientes húmedos sobre la zona de cocción.

## Uso de un wok



- Use únicamente woks de fondo plano con un diámetro de 14 pulgadas (35,5 cm) o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se adapte bien a la rejilla.



- No utilice un anillo de soporte para woks. Si coloca un anillo sobre la placa de cocción, el quemador podría funcionar incorrectamente, lo que a su vez puede provocar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser perjudicial para su salud.

## 💡 ¡INFORMACIÓN!

No use una parrilla sobre la superficie de los quemadores de gas. Colocar una parrilla en la parte superior de la estufa causará una combustión incompleta, lo que resultará en niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos.

# Plancha

(dependen de cada modelo)



## ADVERTENCIA!

- **Nunca coloque ningún elemento sobre la plancha cuando no esté en uso. El calor de los quemadores circundantes puede calentar la plancha y provocar un incendio.**
- **Coloque y retire la plancha solo cuando la plancha esté fría y todos los quemadores superiores estén apagados.**
- **Use guantes de horno al colocar o quitar la plancha.**
- **Durante el uso, la plancha se calienta mucho.**
- **No cocine alimentos excesivamente grasos. La grasa podría derramarse.**

## Usar la plancha de hierro fundido reversible

La plancha reversible no integrada (de doble cara) proporciona una mayor superficie de cocción para preparar alimentos que normalmente se cocinan en una sartén. El lado acanalado de la plancha reversible se puede utilizar para cocinar alimentos que normalmente se hacen a la parrilla, como carnes o verduras. El lado liso de la plancha proporciona una superficie de cocción extragrande para alimentos que normalmente se cocinan en una sartén. Antes del primer uso, enjuague la plancha con agua caliente y séquela bien. Prepare la superficie con aceite en aerosol o manteca vegetal.

### Precauciones en el uso de la plancha:

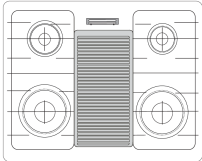
- No coloque la plancha en un horno de microondas.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede ser un peligro de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua jabonosa caliente tan pronto como se enfríe.
- No utilice aceite en la plancha durante largos períodos de tiempo. Pueden producirse manchas permanentes y líneas agrietadas en la superficie.
- No sobrecaliente la plancha. Dejar el quemador de la plancha encendido en la posición alta HI durante un tiempo prolongado sin alimentos podría dañar el revestimiento antiadherente.
- Para evitar dañar el revestimiento, utilice únicamente utensilios de plástico, nailon, madera o utensilios de cocina SilverStone®.
- Nunca use cuchillos ni corte alimentos sobre la plancha.
- No utilice utensilios de metal con puntas afiladas o bordes ásperos y afilados que puedan dañar la superficie de la plancha.
- Guárdelo con cuidado para evitar que se raye.
- Si se derrama algo debajo de la plancha, debe limpiarlo lo antes posible para evitar que la suciedad se «cocine».
- No limpie la plancha con el sistema de autolimpieza del horno. Si lo hace, dañará el revestimiento antiadherente. Las instrucciones para limpiar la plancha están disponibles en el capítulo «Limpieza y mantenimiento».
- Recomendamos limpiar la plancha después de cada uso. Use una esponja suave y agua tibia.
- Guarde la plancha en el cajón de almacenamiento. Colóquela en el lugar del cajón destinado a la plancha.
- Guarde la plancha con cuidado para evitar dañarla.

## Preparar su plancha

Antes del primer uso, le recomendamos preparar o curar su plancha:

- Lávela con agua tibia y jabonosa.
- Séquela bien.
- Ponga 2 cucharadas de aceite vegetal (girasol) en una servilleta de papel y frótelas por toda la superficie de la plancha. Haga lo mismo en el otro lado y no olvide el mango.
- Ponga la plancha boca abajo en la rejilla 4 en el centro del horno y coloque una bandeja de horno en la rejilla inferior para recoger las gotas.
- Hornee a 465 °F (240 °C) durante una hora, apague el horno y déjela en el horno durante otra hora para que se enfríe. Puede dejarla más tiempo si lo desea. A continuación, retire la plancha del horno y límpiela con un paño. Ya está todo listo para comenzar a usarla

## Cómo colocar la plancha



La plancha de hierro fundido reversible solo se puede usar sobre los quemadores centrales de la estufa. Antes de encender el quemador, asegúrese de que la rejilla esté colocada correctamente.

## Precalentar la plancha

Precaliente la plancha durante un máximo de 4 minutos en la posición **HI** (alta) antes de colocar alimentos sobre ella. Una vez que la plancha esté precalentada, baje el fuego a la posición de cocción indicada en la tabla correspondiente a su plancha.

### Tabla de alimentos - teppanyaki

| Tipo de alimento       | Ajuste de cocción |
|------------------------|-------------------|
| Huevos fritos          | MED - LO          |
| Panqueques             | MED - LO          |
| Tocino                 | MED - LO          |
| Sándwich a la parrilla | MED - LO          |
| Salchichas             | MED               |
| Hamburguesa            | MED               |
| Salmón                 | MED               |

### Tabla de alimentos - grill

| Tipo de alimento                     | Ajuste de cocción |
|--------------------------------------|-------------------|
| Bistecs                              | MED               |
| Pechuga de pollo a la plancha        | MED               |
| Verduras verdes: brócoli, espárragos | MED               |

# Cómo utilizar la placa de cocción



## ADVERTENCIA!

**PELIGRO DE INCENDIO:** Nunca deje sin supervisión el área donde se utiliza la placa de cocción. Supervise los procesos de cocción en todo momento. No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocción. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar incendios, lesiones graves o la muerte.



## ¡INFORMACIÓN!

Antes de usar la placa de cocción, limpie la superficie, los quemadores y las planchas usando un paño húmedo y un poco de detergente suave para platos. Durante el uso inicial, puede aparecer un característico «olor a nuevo», que desaparecerá gradualmente.

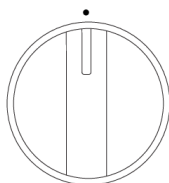
No utilice productos agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar rayones, esponjas abrasivas o quitamanchas.

## Encender la zona de cocción



## ADVERTENCIA!

**Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correctas y completamente ensamblados antes de intentar poner en funcionamiento cualquier quemador.**



Encienda las zonas de cocción con las perillas del panel de control. Seleccione un quemador y encuentre su perilla de control. Empuje la perilla hacia adentro y gírela a la posición **Ignite**.

Escuchará un clic, el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando pone un quemador en la posición Ignite, todos los quemadores emitirán chispas. Las chispas continuarán mientras el mando permanezca en la posición Ignite. Cuando se encienda el gas, gire el mando para ajustar el tamaño de la llama.

## Ajustar el tamaño de la llama



- Preste atención a la llama mientras ajusta la temperatura. Cuando desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama debe coincidir con el tamaño de la olla que esté utilizando.



- Las llamas más grandes que el fondo de los utensilios de cocina no se calentarán más rápido y pueden ser peligrosas.



## **ADVERTENCIA!**

Los quemadores deben operarse solo cuando estén cubiertos por utensilios de cocina. Las llamas del quemador que no estén cubiertas por utensilios de cocina presentan un riesgo de incendio o de ignición de la ropa. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los lados de los utensilios de cocina. El descuido de estas instrucciones puede producir lesiones serias o mortales.

## **Quemadores de superficie**

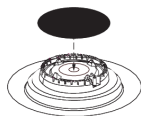


### **ADVERTENCIA!**

No deje el quemador encendido durante un período prolongado sin que haya un utensilio de cocina sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede decolorarse o astillarse si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor. No intente desmontar un quemador mientras haya otro encendido. Podría producir daños en el producto. Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de colocar sobre ellos la mano, un agarraollas o productos de limpieza.

Su estufa tiene quemadores de gas sellados que ofrecen comodidad, facilidad de limpieza y flexibilidad para una amplia gama de aplicaciones de cocción. El quemador más pequeño es adecuado para la cocción a fuego lento.

El quemador auxiliar de cocción a fuego lento en la posición **LO** proporciona un funcionamiento ideal para alimentos como salsas delicadas que requieren una cocción con poco calor durante un tiempo prolongado.



- Use este quemador para cocinar en general.

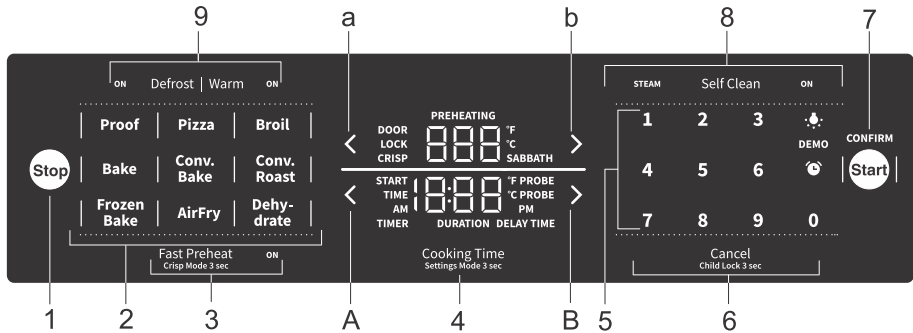


### **ADVERTENCIA!**

**PELIGRO DE INCENDIO:** Nunca deje sin supervisión el área donde se utiliza la placa de cocción. Supervise los procesos de cocción en todo momento. No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocción. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar incendios, lesiones graves o la muerte.

# Horno

## Control unit



**1** Detener

**2** Modos de horneado

- Proof
- Pizza
- Broil
- Bake
- Convection Bake
- Convection Roast
- Frozen Bake
- AirFry
- Dehydrate

**3** Fast Preheat/Crisp Mode

**4** Tiempo de cocción/modo de configuración

**5** Teclado

**6** Cancelar/Bloqueo para niños

**7** Iniciar/Confirmar

**8** Limpieza

- Steam Clean

- Self Clean

**9** Defrost/Warm

**Configuración de tiempo**

**A** Disminuir el tiempo

**B** Aumentar el tiempo

**Ajustes de temperatura**

**a** Disminuir la temperatura

**b** Aumentar la temperatura

Para una mejor respuesta de las teclas, tóquelas con toda la superficie de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, escuchará una breve señal acústica.



### ¡INFORMACIÓN!

Las funciones del aparato dependen de cada modelo.



# Cómo usar el aparato

## Encender por primera vez



Al conectar su aparato a la corriente por primera vez, o después de un corte de energía prolongado, verá 12:00 parpadeando en la pantalla.

Para activar el aparato, presione brevemente la tecla .

### **NOTA!**

Al encender el aparato, "DOOR LOCK" (bloqueo de puerta) se iluminará en la interfaz de usuario durante unos segundos. Este es el proceso normal de inicio del bloqueo de la puerta. Cuando "DOOR LOCK" desaparezca de la pantalla, el aparato estará listo para usar. Por favor, no abra la puerta mientras "DOOR LOCK" esté iluminado.

### **¡INFORMACIÓN!**

Si no pulsa ninguna tecla en 30 segundos y no se activa ningún programa, el horno pasará automáticamente al modo de espera. El reloj aparecerá en la unidad de visualización. El aparato también puede cambiar al modo de espera cuando se haya seleccionado un sistema de cocción pero el horno no esté activo.

## Uso del teclado numérico



El teclado se puede utilizar para ajustar la temperatura o el tiempo. Para ajustar la temperatura simplemente introduzca el valor deseado. Para

establecer la hora, presione primero **Cooking Time** o  y durante los próximos 10 segundos se utilizará el teclado para ajustar el tiempo.

### **¡INFORMACIÓN!**

Tenga en cuenta que la temperatura se redondeará en valores de 5.

## Ajustes

Seleccione la configuración presionando la tecla **Cooking Time/Settings Mode** durante **3 segundos**. Utilice las teclas de configuración de temperatura para desplazarse por el menú. Utilice las teclas de configuración de tiempo para cambiar el valor. Confirme los cambios presionando la tecla .



### **Configuración del reloj**

La hora mundial siempre estará visible en la pantalla inferior. Los primeros 2 dígitos corresponden a las horas, y los dígitos tercero y cuarto corresponden a los minutos. Use el **teclado numérico** para establecer la hora. Confirme su selección con la tecla .

### **¡INFORMACIÓN!**

AM/PM se cambia automáticamente cuando la hora supera las 12:00.



### Establecer el volumen

Puede elegir uno de los tres niveles de volumen para la unidad de control o el funcionamiento silencioso. Confirme su selección con la tecla .

### ¡INFORMACIÓN!

Cuando seleccione el funcionamiento silencioso, **oFF** aparecerá en la parte inferior de la unidad de visualización.



### Brillo de la unidad de control

Puede elegir entre tres niveles de intensidad para el brillo de la pantalla. Confirme su selección presionando la tecla .



### Unidad de temperatura

Seleccione grados Fahrenheit (°F) o grados Celsius (°C). Confirme su selección con la tecla .



### Auto Fast Preheat

Puede definir si el calentamiento rápido Fast Preheat debe o no debe activarse automáticamente en la función seleccionada, configurando Auto Fast Preheat en **ON** o en **OFF**. Confirme su selección con la tecla .



### La función **Sabbath Mode**

permite mantener la comida caliente en el horno sin tener que encenderlo o apagarlo

La función Sabbath Mode cumple con las normas establecidas por Star K.



Sabbath Mode puede activarse en el menú de configuración. Cuando está activo, **ON** comenzará a parpadear. Luego, toque la tecla  y la palabra **SABBATH** también comenzará a parpadear.



Hornear durante el modo **Sabbath Mode**. Configure la temperatura y la duración del horneado. En la parte superior de la pantalla, verá la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C). Puede ajustar la temperatura entre 175 °F (79 °C) y el máximo de 425 °F (218 °C). En la parte inferior de la pantalla verá el tiempo predeterminado de 48 horas. Puede configurarlo en un rango de entre 1 y 74 horas.

Presione brevemente la tecla  para iniciar la función Sabbath Mode. Después de 30 segundos, el horno comenzará a calentarse.

La función Sabbath Mode estará activa durante 74 horas; transcurrido ese tiempo, se apagará automáticamente.

Puede desactivar la función Sabbath Mode en cualquier momento presionando la tecla . Cuando Sabbath Mode esté activo, no podrá cambiar la temperatura ni el tiempo.

### ¡INFORMACIÓN!

Si durante la actividad de la función Sabbath Mode se activa un error, todos los calentadores se apagará y aparecerá un mensaje de error en la interfaz de usuario (pero no se emitirá una señal sonora).

### ¡INFORMACIÓN!

Supongamos que se produce un corte de energía mientras Sabbath Mode está activo; el aparato volverá a Sabbath Mode sin calentar. La cuenta regresiva de 74 h, comenzará de nuevo desde las 74 h.

### ¡INFORMACIÓN!

Mientras la función Sabbath Mode está activa, las funciones Child Lock y Warm function estarán deshabilitadas.

### ¡INFORMACIÓN!

Cuando la función Sabbath Mode está activa, la luz del horno estará apagada y no se encenderá al abrir la puerta. También estarán desactivados todos los sonidos.

### ¡INFORMACIÓN!

Únicamente la función Bake estará habilitada junto con Sabbath Mode.



### **Automatic Convection Conversion**

Cuando la función Automatic Convection Conversion está en **ON**, convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección. Esta característica se puede activar o desactivar.

### **NOTA!**

Tenga en cuenta que esta opción no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, solo convierte las temperaturas.



### Temperature offset

La temperatura del horno ha sido calibrada en fábrica. Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y temperaturas indicados en la receta. Si cree que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, puede corregir la temperatura. Antes de hacerlo, pruebe la receta usando una temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados del horneado deberían ayudarlo a decidir cuánto necesita ajustar. Puede modificar la temperatura del horno desde -30 °F (17 °C) hasta +30 °F (17 °C). Confirme su selección con la tecla



### Adapt Sense

La función Adapt Sense (**AdP**) propondrá el ajuste de temperatura más utilizado cuando se activen los siguientes sistemas (Bake, Frozen Bake, Warm, Convection Bake, Convection Roast, AirFry, Pizza, Dehydrate). El ajuste de fábrica para esta función es **OFF**; puede activarlo presionando **ON** y confirmar su elección presionando .



### Configuración de fábrica

Esta función permite restablecer el aparato a su configuración de fábrica. **Fct** aparecerá en la pantalla. Pulse la tecla de aumento o disminución de tiempo para elegir entre **rES** (para volver a los valores de fábrica) u **oFF** (para mantener las configuraciones actuales). Confirme su selección presionando .

## Ajustes mínimos y máximos

Todos los programas de la siguiente tabla tienen ajustes mínimos y máximos de temperatura o de tiempo.

| Programa         | Mín. (F)        | Máx. (F)         | Predeterminado (F) |
|------------------|-----------------|------------------|--------------------|
| Bake             | 175 °F (79 °C)  | 550 ° F (288 °C) | 350° F (177 °C)    |
| Frozen Bake      | 265°F (130 °C)  | 480 °F (249 °C)  | 325 °F (163 °C)    |
| Broil            | LO (bajo)       | HI (alto)        | HI (alto)          |
| Warm             | 140 °F (60 °C)  | 210 ° F (99 °C)  | 150 °F (66 °C)     |
| Convection Bake  | 175 °F (79 °C)  | 550 ° F (288 °C) | 325 °F (163 °C)    |
| Convection Roast | 175 °F (79 °C)  | 550 ° F (288 °C) | 325 °F (163 °C)    |
| AirFry           | 300 °F (149 °C) | 500 °F (260 °C)  | 425 °F (218 °C)    |
| Proof            | 100° F (38 °C)  | 100° F (38 °C)   | 100° F (38 °C)     |
| Pizza            | 300 °F (149 °C) | 550 ° F (288 °C) | 425 °F (218 °C)    |
| Defrost          | 100° F (38 °C)  | 100° F (38 °C)   | 100° F (38 °C)     |
| Dehydrate        | 100° F (38 °C)  | 175 °F (79 °C)   | 150 °F (66 °C)     |

| <b>Programa</b> | <b>Mín. (h:min)</b> | <b>Máx. (h:min)</b> | <b>Predeterminado (h:min)</b> |
|-----------------|---------------------|---------------------|-------------------------------|
| Self Clean      | 2:00                | 5:00                | 3:00                          |
| Steam Clean     | 0:30                | 0:30                | 0:30                          |

# Funciones del horno

Las funciones del horno incluyen **Modos de horneado**: Proof, Pizza, Broil, Bake, Convection Bake, Convection Roast, Frozen Bake, AirFry, Dehydrate y algunos **modos adicionales**: Fast Preheat, Crisp Mode, Self Clean, Steam Clean, Defrost y Warm. Todas las funciones del horno se activan en dos pasos:

1. Primero, presione la tecla del modo seleccionado. El indicador a su alrededor se encenderá y el indicador alrededor de  comenzará a parpadear.
2. Luego, active el modo seleccionado presionando la tecla . El indicador alrededor del modo seleccionado y el indicador alrededor de  se encenderán.

La temperatura predeterminada se mostrará en la parte superior de la unidad de visualización.

Puede ajustar la temperatura utilizando las teclas  o  o el teclado numérico.



## ¡INFORMACIÓN!

Puede detener todas las funciones del horno presionando brevemente la tecla . **End** aparecerá en la pantalla. El aparato entrará automáticamente en estado de espera tras 5 minutos o si presiona la tecla  otra vez.

## Tiempo de cocción

Puede establecer el Cooking Time presionando la tecla **Cooking Time** antes de activar la función o mientras la función está activa.

**Cooking Time** incluye duración y tiempo de espera, y se puede configurar como se muestra a continuación.

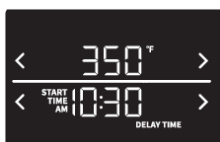
1. **Duración** – configurar la duración de la función del horno seleccionada.



- Coloque la(s) rejilla(s) del horno en su lugar e introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione la función de horneado que desee.
- Pulse la tecla Cooking Time.
- Establezca la duración deseada y toque la tecla  para confirmar la configuración.
- Cuando finalice el tiempo establecido, la función del horno se apagará.

2. **Delay Time (tiempo de espera)** – use esta opción cuando desee activar una función después de un cierto período de tiempo.

- Coloque la(s) rejilla(s) del horno en su lugar e introduzca los alimentos en el horno.
- Seleccione la función de horneado que desee.
- Pulse la tecla Cooking Time dos veces.



- Establezca el tiempo de espera deseado (hora de inicio).
- Toque la tecla  para confirmar la configuración.
- El horno comenzará a hornear después del tiempo de espera seleccionado.
- Puede desactivar el tiempo de espera presionando la tecla  y el horno comenzará a hornear inmediatamente.



### ¡INFORMACIÓN!

Puede utilizar duración y tiempo de espera al mismo tiempo. La función comenzará con el tiempo de espera establecido y cuando finalice se mostrará la duración.



### ¡INFORMACIÓN!

Si desea cancelar la duración y el tiempo de espera, presione Cooking Time y cuando los indicadores **DURATION** o **DELAY TIME** parpadeen, presione la tecla Cancel .

## Temporizador

Configure el tiempo presionando la tecla  . Después de configurar el tiempo, presione la tecla  de nuevo y el temporizador quedará confirmado. Si no confirma el temporizador, se confirmará automáticamente tras 10 segundos. Cuando finalice el tiempo, sonará una alarma.



### NOTA!

El temporizador no inicia ni detiene las funciones de cocción. Puede usar el temporizador con cualquiera de las otras funciones del horno.

Si desea cancelar el temporizador, presione la tecla  hasta que el indicador **TIMER** comience a parpadear y luego presione la tecla Cancel.

## Horneado

- Retire todos los artículos innecesarios del aparato durante el horneado.
- En lo posible, no abra el horno durante el proceso.
- No coloque fuentes, placas o bandejas directamente sobre el fondo del interior del horno.
- Coloque siempre las bandejas o charolas para hornear en el centro de la rejilla.
- Cuando cocine cortes grandes de carne o pasteles con un contenido de líquido considerable, se generará una gran cantidad de vapor dentro del horno que puede condensarse en la puerta. Este es un fenómeno normal que no afectará el funcionamiento del aparato. Al finalizar el proceso de cocción, seque la puerta y el vidrio.
- Cuando use la rejilla, coloque una bandeja o charola para hornear profunda un nivel más abajo para que cumpla la función de bandeja de goteo.
- Cuando haga bizcochos o pastelería (galletas, cupcakes), use bandejas/charolas o moldes para hornear de colores claros.
- Use utensilios para hornear de colores oscuros para los pasteles y tartas.

## Consejos de horneado

**Pre calentamiento** Cuando encienda el aparato, estará en la fase de pre calentamiento hasta alcanzar la temperatura establecida. Algunas de las funciones tienen el pre calentamiento rápido (Fast Preheat) establecido automáticamente. Puede cambiar esto en la configuración.

Si está pre calentando el horno con la función de pre calentamiento rápido, no coloque la comida en el horno hasta que no esté completamente caliente. Cuando el aparato alcance la temperatura establecida, emitirá una señal audible, **La señal de PRECALENTAMIENTO** se apagará y en la pantalla superior solo verá la temperatura establecida.

Se recomienda utilizar la función de pre calentamiento rápido para cortes de carne delicados (solomillo), así como para masas con levadura y bizcochos.



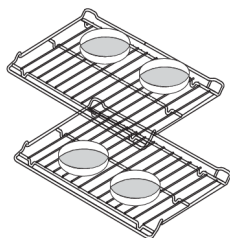
### ¡INFORMACIÓN!

Calentar un horno vacío consume mucha energía. Por lo tanto, si es posible, le recomendamos cocinar varios platos en secuencia o simultáneamente.



## ¡INFORMACIÓN!

Algunas funciones de horneado utilizan temperaturas más bajas, por lo que no es necesario precalentar el horno. En este caso, **PRECALENTAMIENTO** no aparecerá en la pantalla.



### Horneado en varios niveles

- Utilizar el horneado por convección sistema para hornear en múltiples niveles simultáneamente.
- Niveles de cocción recomendados: 3 y 5
- Disponga platos para hornear más pequeños como se indica en la figura. De esta manera, dejará suficiente espacio para que circule aire alrededor de los alimentos, lo que permitirá una cocción correcta.

## Modos de horneado

### Bake

Este modo está diseñado para **hornear alimentos** en una sola rejilla. Cuando hornee pastelería, galletas y bizcochos, se debe precalentar el horno.

### Frozen Bake

Este método permite **hornear alimentos congelados** en una sola rejilla más rápidamente y sin precalentamiento. Es ideal para productos congelados precocidos (comidas congeladas, productos de panadería, cruasanes, papas fritas, nuggets de pollo).

Siga las instrucciones de la receta o el paquete para la preparación de productos congelados (tiempo y temperatura). Use la función Frozen Bake.

Presione Frozen Bake para activar la función. Ajuste la temperatura y el tiempo de horneado, y establezca precalentamiento si fuera necesario. Confirme los ajustes presionando .

### Broil

Este modo está diseñado para la cocción de alimentos planos (pan tostado, sándwiches abiertos, hamburguesas, salchichas a la parrilla, filetes, pescado, etc.) o para gratinar.

El calentador superior calentará toda la superficie, horneando los alimentos de manera uniforme sin importar el lugar en que se encuentren abajo del calentador. Niveles de horneado recomendados: 6 y 7. Puede elegir entre **Broil HI** y **Broil LO**.

#### Broil HI (alto)

Úselo para asar grandes cantidades de alimentos aplanados como tostadas, sándwiches abiertos, salchichas de parrilla, pescado, brochetas, etc., así como para gratinar y dorar la corteza.

#### Broil LO (bajo)

Úselo para preparar alimentos planos y desee que queden crujientes.

Para activar la función, presione **Broil**. Presione  o  seleccione la intensidad y actívela presionando .



## ¡INFORMACIÓN!

La temperatura recomendada está preestablecida.

Uso habitual:



- Mantenga siempre la puerta del horno cerrada cuando use la función broil. Utilice la rejilla y la bandeja de goteo o un equipo adecuado.
- Utilice las rejillas superiores.
- Cuando los alimentos están cerca del calentador superior, las salpicaduras pueden provocar humo y la grasa podría encenderse. Por lo tanto, vigile atentamente los alimentos mientras utiliza esta función.

## Convection Bake

Úselo para cocinar carnes, pasteles y verduras en una o varias rejillas simultáneamente.

Este sistema combina los calentadores con un ventilador, lo que lo hace más rápido que los sistemas convencionales.

Niveles de horneado recomendados:

- para horneado en un solo nivel de alimentos aplanados (pastelería) 4
- para horneado en un solo nivel de cortes grandes (carne): 2 o 3 para horneado en varios niveles: 3 y 5

## Convection Roast

Este modo está diseñado para asar aves y cortes enteros de carne en una sola rejilla debajo de un asador.

Este es un sistema combinado. El aire caliente circula constantemente alrededor de los alimentos, y los calentadores irradian calor de forma uniforme para obtener alimentos de corteza crujiente y centro jugoso. Este sistema combina los calentadores con un ventilador, lo que lo hace más rápido que la cocción convencional.

Niveles de horneado recomendados:

- asar cortes grandes de carne: 3 o 4
- asar un solo corte de carne: 2 o 3

Accesorios utilizados:

- rejilla
- bandeja de goteo

## AirFry

Este método de cocción da como resultado una corteza crujiente sin necesidad de agregar grasa o aceite. Es una versión saludable de la fritura de comida rápida, que permite cocinar alimentos con menos calorías. Adecuado para cortes pequeños de carne, pescado, verduras y productos congelados listos para freír (papas fritas, nuggets de pollo).

Este es un sistema combinado. El aire caliente circula de forma uniforme alrededor de los alimentos. El calor emitido por el calentador superior permite obtener una corteza crujiente.

Niveles de horneado recomendados: 4

Accesorios utilizados:

- para obtener una base más dorada, recomendamos usar fuentes de horno más oscuras



### ¡INFORMACIÓN!

Para obtener los mejores resultados, distribuya los alimentos de manera uniforme en toda el área de la charola o bandeja, y no los cubra.

## Proof

Este programa garantiza un proceso óptimo de fermentación y levado. La temperatura controlada acelera este proceso en comparación con la fermentación a temperatura ambiente.



## ¡INFORMACIÓN!

Para obtener los mejores resultados, cubra la masa mientras usa el modo Proof.

Para una fermentación óptima, inicie siempre el programa después de que el aparato se haya enfriado por completo.

Para obtener mejores resultados, no abra la puerta del aparato durante el proceso.

No use el modo de fermentación Proof para calentar o mantener la comida caliente. La temperatura de fermentación no es lo suficientemente elevada para mantener los alimentos a temperaturas seguras.

## Dehydrate

La función Dehydrate está diseñado para deshidratar alimentos evaporando su contenido de humedad. Puede usar este modo para deshidratar alimentos manualmente a una temperatura entre 100 y 175 °F (38 y 79 °C). Puede deshidratar frutas, verduras y hierbas.

## Pizza

Este sistema es ideal para hornear pizza fresca más rápido en una sola rejilla.

Niveles de cocción recomendados: 1 o 2.

Accesorios utilizados:

- Para una base más dorada, recomendamos usar placas de horno más oscuras.

# Funciones adicionales

## Self Clean

### ADVERTENCIA!

Antes de iniciar el modo Self Clean, retire todos los utensilios que tenga guardados en el horno, ya que se decolorarán si permanecen adentro durante el proceso. Retire la plancha y todos los soportes para recipientes de la placa de cocción.

La función **Self Clean** sirve para limpiar el horno usando **altas temperaturas**. Durante el proceso de limpieza, los residuos de grasa y otras impurezas se incineran y se reducen a cenizas. Hay tres niveles de intensidad de limpieza disponibles, con diferentes duraciones:

| Intensidad de la limpieza    | Propósito de la limpieza                              | Duración del programa |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| Limpieza rápida              | Para impurezas menores                                | 2 horas               |
| Limpieza de intensidad media | Para impurezas visibles                               | 3 horas               |
| Limpieza intensiva           | Para impurezas rebeldes y persistentes (más antiguas) | 5 horas               |

### ¡INFORMACIÓN!

Cuanto más rebelde sea la suciedad, mayor será el nivel que debe seleccionar.

Preparación para la función Self Clean:

- Limpie todo el aceite visible antes de utilizar esta función.
- Retire todos los residuos que queden en el vidrio y los restos de alimentos de la cavidad del horno.
- Inicie el programa después de que el aparato se haya enfriado.



Presione brevemente la tecla **Self Clean** y toque  o  para establecer la intensidad de limpieza que desee. Confirme la configuración presionando el símbolo . «Lock» y la duración del programa aparecerán en la pantalla (la puerta estará bloqueada). La duración predeterminada para la limpieza es de 3 horas.

Durante la ejecución del programa, podrían liberarse olores desagradables, humo, gases y vapores irritantes. Por lo tanto, le recomendamos que mantenga la cocina completamente ventilada durante el proceso. No permanezca en el área durante un tiempo prolongado. No permita que los niños y las mascotas se acerquen al aparato mientras este modo esté en uso.



Cuando la temperatura descienda por debajo de los 400 °F, los aparatos se desbloquearán y pasarán al modo de espera. Una vez que el interior del horno se haya enfriado por completo, límpielo con agua jabonosa y un paño suave para eliminar cualquier residuo (por ejemplo, cenizas).



## ¡INFORMACIÓN!

Recomendamos usar esta función una vez al mes.



## ADVERTENCIA!

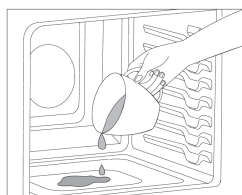
- No utilice la placa de cocción mientras el modo Self Clean está en funcionamiento.
- Si intenta usar la placa de cocción mientras el modo Self Clean está en uso, la palabra «Hob» aparecerá en la pantalla superior y se alternará con el letrero de la intensidad de Self Clean. Si la placa de cocción no se apaga en un minuto, se muestra el Error 14 y la función Self Clean se detendrá.
- Retire de la superficie de cocción todas las ollas, sartenes y otros utensilios.
- Durante el programa de limpieza, el exterior del aparato se calienta mucho. No toque la puerta del horno y nunca cuelgue objetos combustibles, como paños de cocina o toallas, de la manija de la puerta.
- La puerta del horno está bloqueada. ¡No intente abrirla!
- Los animales o mascotas pequeñas pueden ser especialmente sensibles a los vapores. Recomendamos sacarlos de la cocina mientras esta función esté activa y ventilar bien el ambiente después del proceso de limpieza.
- Como resultado de la limpieza con Self Clean, el interior del horno y los accesorios podrían decolorarse y perder su brillo. Esto no afecta la funcionalidad del horno o los accesorios.
- Antes de limpiar el horno con el modo Self Clean retire las rejillas y otros accesorios que se encuentren dentro del horno.

## Steam Clean

La función **Steam Clean** permite eliminar más fácilmente la suciedad del horno **usando vapor**.

Esta función es más efectiva cuando se usa regularmente, preferiblemente después de cada sesión de horneado.

Antes de ejecutar el programa Steam Clean elimine las manchas y los restos de alimentos más grandes de la cavidad del horno.



Vierta un máximo de 1 taza de agua en la base del interior del horno.



Active la función Steam Clean presionando la tecla **Self Clean** dos veces. El programa dura 30 minutos.

Limpie el horno con un paño húmedo.

## Fast Preheat

Utilice las teclas del Fast Preheat (calentamiento rápido) cuando desee calentar el horno lo más rápido posible. La configuración por defecto es **ON**.

Pulse la tecla **Fast Preheat** para cambiar la configuración antes de activar la función de cocción seleccionada. Puede habilitar Fast Preheat para las funciones Bake, Convection Bake, Convection Roast, AirFry y Pizza..

## Crisp Mode

Este modo es adecuado cuando necesita obtener un exterior crujiente, como en el caso de alimentos empanados, pan o papas fritas.

Puede habilitar el modo Crisp para las funciones: Bake, Broil, Convection Bake, Convection Roast AirFry, Frozen Bake y Pizza.



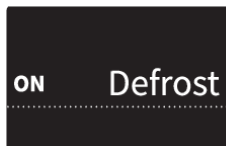
Crisp se puede activar y desactivar pulsando prolongadamente la tecla **Crisp Mode**. Puede iniciar el proceso de tostado (crisp) cuando el horno alcance la temperatura establecida. La duración máxima del modo Crisp es de 5 minutos



### ¡INFORMACIÓN!

Crisp se cancela automáticamente después de 5 minutos. Si la temperatura establecida es superior a 480 °F, el modo Crisp no se podrá activar.

## Defrost



La función Defrost mode se utiliza para descongelar controlada y automáticamente los alimentos congelados (tortas, pasteles, pan y bollos, y frutas ultracongeladas). La temperatura está preestablecida y no se puede modificar. Cuando llegue a la mitad del proceso de descongelación, dé la vuelta, mueva o separe los alimentos.



### ¡INFORMACIÓN!

El tiempo de descongelación es más largo que cuando se realiza con microondas.

## Warm



Este modo le permite mantener caliente la comidas ya cocinada. La temperatura para este programa se puede ajustar entre 140 °F (60 °C) y 210 °F (99 °C), y puede establecer Cooking Time entre 0 minutos a 3 horas. Recomendamos utilizar un Cooking Time de 30 minutos.

Para activar este modo, presione la tecla **Warm** . Ajuste la temperatura y el tiempo de recalentamiento, y confirme la configuración presionando el símbolo .

- Cubra los alimentos con mayor contenido de líquido usando una tapa de papel de aluminio. Si prefiere obtener una corteza crujiente, deje los alimentos destapados.
- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos.



## ADVERTENCIA!

**PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:** Si los alimentos no han sido suficientemente procesados térmicamente, la función **Warm** podría contribuir al desarrollo de bacterias dañinas en ellos.

## Child Lock

Use la función Child Lock para evitar que los niños enciendan el horno o cambien la configuración, ya sea sin querer o por estar sin supervisión. Esta función bloquea la unidad de control (evita que se controle el aparato o se realicen cambios en la configuración).

Para activar la función Child Lock presione la tecla **Child Lock** durante **3 segundos**. La unidad de visualización quedará bloqueada. Cuando la función Child Lock esté activa, las teclas no responderán (si toca una tecla, escuchará un pitido indicando que el módulo no se puede controlar).

Para desactivar la función Child Lock presione la tecla **Child Lock** durante **3 segundos**. La pantalla está desbloqueada.



### NOTA!

Puede usar la placa de cocción normalmente mientras la función Child Lock está activada. En caso de que necesite apagar los calentadores en una emergencia, puede usar la tecla  incluso si Child Lock está activado.

## Iluminación

Active o desactive la luz pulsando brevemente la tecla «**Light**».

## Apagado

Las funciones del horno se pueden desactivar en cualquier momento pulsando la tecla .

## Tabla de alimentos

| Tipo de alimento                                                                                       | Modo de horneado recomendado                | Nivel de cocción | Sugerencias adicionales                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cerdo y ternera</b>                                                                                 |                                             |                  |                                                                                                                       |
| Hamburguesas                                                                                           | BroilLO (bajo)                              | 5 o 6            | Use pinzas para barbacoa para dar vuelta la carne después de transcurridas dos terceras partes del tiempo de cocción. |
| Bistecs y chuletas                                                                                     | BroilLO (bajo)                              | 5 o 6            | Use pinzas para barbacoa para dar vuelta la carne después de transcurridas dos terceras partes del tiempo de cocción. |
| Filetes de ternera                                                                                     | BroilHI (alto)                              | 5 o 6            | Dé vuelta a la carne usando pinzas para barbacoa después de transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.                  |
| Piezas de pollo (pechugas, alas, patas, muslos)                                                        | BroilLO (bajo)                              | 4 o 5            | Ase primero con la piel hacia abajo.                                                                                  |
| Asados                                                                                                 | Bake<br>Convection Bake<br>Convection Roast | 2 o 3            | Le recomendamos usar una bandeja para asar.                                                                           |
| <b>Aves de corral</b>                                                                                  |                                             |                  |                                                                                                                       |
| Aves enteras                                                                                           | Convection Roast<br>Bake                    | 2 o 3            | Le recomendamos usar una bandeja para asar.                                                                           |
| Piezas de pollo (pechugas, alas, patas)                                                                | Convection Roast<br>AirFry<br>Bake          | 4                | Le recomendamos usar un bandeja para asar                                                                             |
| <b>Pescado</b>                                                                                         |                                             |                  |                                                                                                                       |
| Pescado entero                                                                                         | BroilHI (alto)                              | 5 o 6            | Cuanto más grande sea el pescado, menor debe ser el nivel y mayor el tiempo de cocción.                               |
| Filete de pescado                                                                                      | BroilLO (bajo)                              | 5 o 6            |                                                                                                                       |
| <b>Productos horneados</b>                                                                             |                                             |                  |                                                                                                                       |
| Pastelería (galletas, bollos, bizcochos)                                                               | Bake                                        | 3 o 4            |                                                                                                                       |
| Pasteles de ángel, tartas                                                                              | Bake                                        | 2 o 3            |                                                                                                                       |
| Pastelería (galletas, biscuits, muffins), bizcochos - varios niveles                                   | Convection Bake                             | 3 y 5            |                                                                                                                       |
| <b>Varios</b>                                                                                          |                                             |                  |                                                                                                                       |
| Productos congelados convencionales (papas, pizza, lasaña, nuggets de pollo, palitos de pescado, etc.) | Frozen Bake<br>Bake                         | 3 o 4            |                                                                                                                       |

Tabla continuada de la última página

| Tipo de alimento                 | Modo de horneado recomendado | Nivel de cocción | Sugerencias adicionales                             |
|----------------------------------|------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|
| Pizza fresca                     | Pizza<br>Bake                | 1 o 2            |                                                     |
| Productos a base de papas        | AirFry<br>Bake               | 4                | Si es posible, use una bandeja para freír con aire. |
| Guisos                           | Bake                         | 3                |                                                     |
| Pan tostado, sándwiches abiertos | BroilHI (alto)               | 6                |                                                     |



# Limpieza y mantenimiento

Antes del inicio del proceso de limpieza, active el bloqueo de seguridad. Recomendamos limpiar el aparato después de cada uso. Esto evitará que la comida que está pegada a la estufa se caliente y dañe la superficie de vidrio.

## Limpieza exterior diaria

- Limpie el aparato con un paño húmedo y un detergente suave, como jabón para platos.
- Seque el aparato con una toalla de papel o un paño para obtener los mejores resultados.
- Para superficies de acero inoxidable muy contaminadas, utilice un limpiador específico para acero inoxidable. Limpie de acuerdo con las instrucciones indicadas en el producto de limpieza. Si es posible, limpie en la dirección del grano del acero inoxidable.

## Limpieza del panel de control

- Para no dañar los controles de la placa de cocción, evite utilizar lana de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores para horno.
- Si retira las perillas durante la limpieza del panel de control, procure no mover la junta de la perilla del lugar en el que está ensamblada.
- Si mueve la junta, puede volver a colocarla en su lugar sin necesidad de asistencia.

## Limpieza de los quemadores de superficie

Ponga en **OFF** todas las zonas de cocinado. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar los quemadores y sus piezas.



### ¡INFORMACIÓN!

Cuando retire las tapas y los cabezales de los quemadores, recuerde sus tamaños y ubicaciones respectivas. Vuelva a colocarlos cuidadosamente en su sitio después de la limpieza.



### ADVERTENCIA!

**La placa de cocción aún podría seguir estando muy caliente debido al proceso de cocción. No toque la superficie del aparato. Si acaba de finalizar el proceso de cocción, use guantes protectores o manoplas para evitar quemaduras.**

### Limpiar las tapas de los quemadores

Lave las tapas de los quemadores con agua caliente y jabón y enjuáguelas con agua limpia. Puede frotar con un estropajo de plástico para eliminar los trozos de alimentos quemados.

### Limpiar los cabezales de los quemadores

Lave los cabezales de los quemadores con frecuencia, especialmente después de derramar algo, ya que podrían obstruir las aberturas de los quemadores. Levante los quemadores cuando estén fríos. Lávelos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para manchas más difíciles, use un cepillo con cerdas de plástico.



### ¡INFORMACIÓN!

No utilice estropajos o fibra de acero para limpiar las piezas de los quemadores, ya que podrían obstruir las aberturas. Nunca lave los cabezales de los quemadores en el lavavajillas. Esto podría hacer que se decoloren.

Las aberturas de los cabezales de los quemadores debe mantenerse limpia para que proporcionen una llama uniforme y sin obstrucciones.

Si las piezas o los electrodos del quemador están obstruidos o sucios, los quemadores no podrán funcionar correctamente.

## Sustitución de quemadores de superficie

Antes de volver a colocar las tapas de los quemadores y los calentadores, sacuda el exceso de agua y déjelos secar completamente.



- Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en las ubicaciones correctas según el tamaño.
- Asegúrese de que cada tapa esté correctamente asentada en el cabezal del quemador, como se muestra en la imagen.



### ADVERTENCIA!

**No opere la estufa si todas las partes del quemador y rejillas no están en su lugar.**



### ¡INFORMACIÓN!

Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente. Evite golpear el electrodo con algo duro porque podría dañarlo.

## Limpieza de las planchas

(solo en algunos modelos)

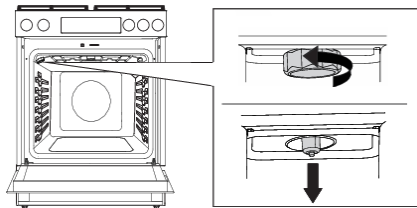
No se recomienda usar jabones y nunca se deben usar detergentes fuertes, ya que eliminarán el curado inicial. No utilice limpiadores ni esponjas abrasivas. No utilice cepillos de alambre o cepillos metálicos similares. Enjuague con agua caliente y seque bien. Después de enjuagar, realice el curado o preparación previa de la plancha aplicando una capa ligera de aceite de cocina sobre toda su superficie. Limpie el exceso de aceite con una servilleta de papel.

### Precauciones con la plancha:

- Si algo se ha derramado debajo de la plancha, debe limpiarse lo antes posible para evitar que el derrame se queme sobre la superficie de cocción.
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede ser un peligro de incendio. Limpie debajo de la plancha con agua jabonosa caliente tan pronto como se enfríe.
- No lave la plancha en el lavavajillas.
- No limpie la plancha en el modo Self Clean.

## Focos

El foco (bombillo) es un consumible y, por lo tanto, no está cubierto por la garantía. Antes de reemplazarlo, retire todos los accesorios del horno.



Desenrosque y retire la tapa en sentido antihorario y extraiga el foco.



### ¡INFORMACIÓN!

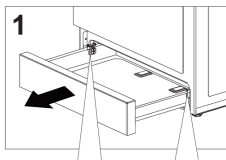
Tenga cuidado de no dañar el recubrimiento esmaltado. Use protección para evitar quemarse. Para el reemplazo del foco, póngase en contacto con nuestro servicio al cliente.



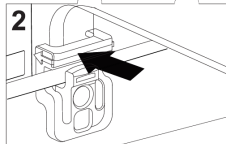
### ADVERTENCIA!

Antes de reemplazar el foco, desconecte la estufa de la red eléctrica. Reemplace el foco únicamente cuando el horno esté frío.

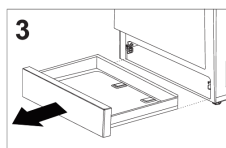
## Cajón de almacenamiento



1 Abra el cajón.



2 Empuje simultáneamente los dos espaciadores de cada lado hacia atrás en la dirección que indica la flecha.

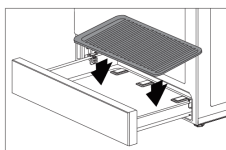


3 Retire completamente el cajón.



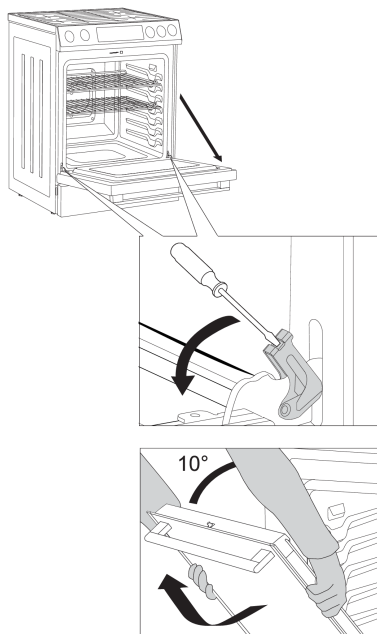
### ADVERTENCIA!

No guarde elementos combustibles, explosivos, volátiles o sensibles a las altas temperaturas (como papel, paños de cocina, bolsas de plástico, limpiadores, detergentes y latas de aerosol) en el cajón de almacenamiento, ya que podrían encenderse durante el funcionamiento del horno y provocar un incendio.



Guarde la plancha en un lugar específico del cajón.

## Extraer e insertar la puerta del horno



**1** Primero, abra completamente la puerta del horno.

**2** Con un destornillador, gire los dos retenedores hasta su posición final.

**3** Cierre lentamente la puerta en un ángulo de 10 grados (en relación con su posición completamente cerrada); luego tire de la puerta.



### ¡INFORMACIÓN!

Para volver a colocar la puerta, siga los mismos pasos en orden inverso. Si la puerta no abre o cierra correctamente, asegúrese de que las muescas de las bisagras estén alineadas con sus bases.



### ADVERTENCIA!

**Cuando vuelva a colocar la puerta, asegúrese de que los retenedores de las bisagras estén colocados correctamente en sus bases para evitar el cierre repentino de la bisagra principal que está conectada a un resorte muy fuerte. Existe riesgo de lesiones.**

# Posibles problemas y soluciones

**Durante el período de garantía, las reparaciones solo pueden ser efectuadas por el servicio autorizado por el fabricante.**

Antes de realizar cualquier reparación, desconecte el cable de la toma de corriente para asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Cualquier reparación no autorizada del aparato puede dar lugar a descargas eléctricas y producir riesgos de cortocircuito; no intente realizarlas. Deje esta tarea en manos de un técnico de servicio autorizado.

En caso de problemas menores de funcionamiento, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema por su cuenta.

En el supuesto de que el aparato no funcione correctamente o no funcione en absoluto debido a una manipulación o uso inapropiado, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas y entréguelas a un eventual propietario o usuario posterior del aparato.

## Tabla de resolución de problemas

| Nombre del error | Descripción                                                                   | Causa posible                                                                                                 | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Error 001</b> | Falla del sensor de temperatura del horno                                     | El sensor de temperatura del aparato puede estar funcionando mal.<br>Es posible que el gas no esté conectado. | Compruebe que el gas esté conectado. Verifique si la conexión del cable de alimentación es correcta. Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio. |
| <b>Error 003</b> | Fallo de comunicación entre la interfaz de usuario y la placa de alimentación | Problema en la electrónica del aparato.                                                                       | Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio.                                                                                                      |
| <b>Error 004</b> | Fallo del sensor táctil de la interfaz de usuario                             | Fallo en el sensor táctil.                                                                                    | Limpie la interfaz de usuario con un paño seco. Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio.                                                      |

Tabla continuada de la última página

| Nombre del error | Descripción                                                                       | Causa posible                                                                       | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Error 005</b> | Sobrecalentamiento de la interfaz de usuario                                      | La temperatura ambiente es demasiado alta, el sensor NTC no funciona correctamente. | Compruebe la temperatura de la habitación. Enfríe el aparato. Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (desmonte el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio. Compruebe la posición de ollas y sartenes. La posición de ollas y sartenes puede influir en la temperatura que se muestra en la interfaz de usuario. |
| <b>Error 006</b> | Self Clean falla en el bloqueo de la puerta                                       | El bloqueo de la puerta no funciona correctamente.                                  | Detenga la función Self Clean, espere hasta que la puerta se desbloquee y vuelva a activarla. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Error 007</b> | Fallo en el suministro del relé de la placa de alimentación                       | Fallo en el suministro de energía.                                                  | Compruebe el voltaje correcto en la instalación de su casa. Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio.                                                                                                                                                           |
| <b>Error 008</b> | Sobrecalentamiento de la placa de alimentación                                    | La temperatura ambiente es demasiado alta, el sensor NTC no funciona correctamente. | Compruebe la temperatura de la habitación. Enfríe el aparato. Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio.                                                                                                                                                         |
| <b>Error 014</b> | Activación de la placa de cocción mientras la función Self Clean estaba encendida | La placa de cocción se activó mientras la función Self Clean estaba encendida.      | Apague cualquier quemador que esté activo e inicie la función Self Clean nuevamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Error 015</b> | Fallo de cruce por cero en la placa de alimentación                               | Fallo en la electrónica.                                                            | Desconecte la estufa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, comuníquese con el servicio.                                                                                                                                                                                                                       |

## Problemas y consejos para hornear

| Problema                                                                              | Consejo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ¿Cómo sé cuándo está hecho un bizcocho?                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verá que la corteza se vuelve de color marrón dorado.</li> <li>• El bizcocho estará esponjoso al tacto.</li> <li>• Perfore la parte superior del bizcocho con un palillo de madera o una brocheta. Cuando saque el palillo, no debe haber restos de masa pegados en él.</li> </ul> |
| El bizcocho se hundió                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respete el tiempo de mezcla indicado.</li> <li>• Use menos cantidad de líquido.</li> <li>• Aumente la temperatura y prolongue el tiempo de horneado.</li> </ul>                                                                                                                    |
| El bizcocho se dora de manera dispareja                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando hornee en varios niveles simultáneamente, es posible que no se cocinen todas las masas al mismo tiempo.</li> <li>• Retire antes la bandeja que contiene la masa que ya está hecha.</li> </ul>                                                                               |
| El bizcocho ha subido en el medio, pero no por los lados                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solo debe engrasar la base de la fuente para hornear; no engrase los lados.</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
| Una pequeña masa se ha aglomerado o pegado durante la cocción                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay suficiente espacio entre los pasteles (deje al menos 2 cm).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                      |
| La masa se ha secado                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente la temperatura y reduzca el tiempo de horneado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                 |
| La base está poco cocida                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque la comida en una rejilla un nivel más abajo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| La parte superior está poco cocida                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque la masa en una rejilla más alta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                |
| Al hornear en varios niveles simultáneamente, el pastel no se dora de manera uniforme | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando hornee en varios niveles simultáneamente, es posible que no se cocinen todas las masas al mismo tiempo.</li> <li>• Retire antes la bandeja que contiene la masa que ya está hecha.</li> </ul>                                                                               |
| El bizcocho se ha pegado a la fuente                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando el bizcocho se enfríe, sepárelo con cuidado del molde aflojando los bordes con un cuchillo.</li> <li>• La próxima vez, engrase el molde más generosamente o espolvoréelo con pan rallado.</li> </ul>                                                                        |



# Eliminación de desechos



El embalaje de nuestro producto está hecho de materiales ecológicos que se pueden reciclar, deshechar o destruir sin perjudicar el medio ambiente. Por eso, los materiales de embalaje están debidamente etiquetados.

El símbolo que encontrará en el producto o en su embalaje indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico normal. Lleve el aparato a un centro de recogida autorizado para el procesamiento de residuos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a prevenir efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían tener lugar en caso de desecharlo de forma incorrecta. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, comuníquese con el organismo municipal responsable de la gestión de residuos, con su servicio de eliminación de residuos o con la tienda donde compró el aparato.

*Nos reservamos el derecho de realizar cambios y de cometer errores en las instrucciones de uso.*

**Hisense**  
life reimagined



854940-a9

