

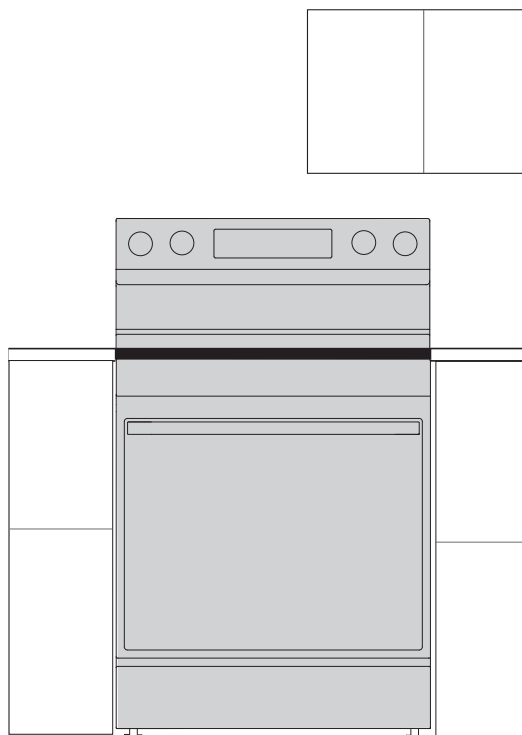
MORA

EN ES

INSTRUCTIONS FOR USE
ELECTRIC RANGE

INSTRUCCIONES DE USO
ESTUFA ELÉCTRICA

MBE3502CAS



Contents

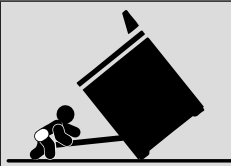
Important safety information	3
Tip-Over hazard	3
Anti-Tip Bracket	3
Appliance description	9
Rating plate - information about the appliance	10
Cooktop	11
Cooking zones	11
Glass ceramic cooking surface	11
Operating the cooktop	12
Oven	13
Control unit	14
Using the appliance	15
Keypad use	15
Settings	15
Oven functions	18
Baking	20
Baking tips	20
Baking modes	21
Extra functions	23
Child Lock	24
Light	24
Switching off	25
Food table	25
Cleaning and maintenance	27
Daily exterior cleaning	27
Cleaning control panel	27
Cleaning glass cooktop	27
Light bulb	28
Storage drawer	28
Removing and installing the oven door	29
Potential issues/troubleshoot	30
Troubleshooting table	30
Baking problems and tips	32
Disposal	33

Important safety information



Tip-Over hazard

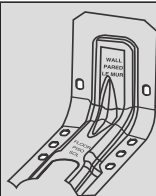
⚠ WARNING!



- A. A child or adult can tip the range and be killed.**
- B. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged (See installation instruction for details).**
- C. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved (See installation instruction for details).**
- D. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.**

Anti-Tip Bracket

⚠ 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.**

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

WARNING!

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room.

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 heating a room.



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 use water to extinguish a grease fire. Smother the fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

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



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.

BOTTOM STORAGE DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS:

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

Use care when opening the bottom storage drawer.

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS:

Use the proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Proper relationship of cookware to burner will also improve efficiency.

Never leave the cooking zones unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in a fire that could spread to surrounding cabinets.

Only certain glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware or utensils are suitable for use on the cooktop without breaking due to the sudden temperature change.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent cooking zones. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the cookware handles should be positioned so that they are turned inward and that they do not extend over adjacent cooking zones.



OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

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. Build-up of pressure may cause the container to burst, which may result in injury.

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.

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 potholder come into contact with any hot heating element in the oven.

Never broil with the door open.

Ensure that aluminum foil and meat probes are prevented from contacting the heating elements (including sheathed type surface elements).



GLASS/CERAMIC COOKING BURNERS SAFETY INSTRUCTIONS:

Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop breaks, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop, which in turn results in a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Be careful when cleaning the cooktop. If you use a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

DURING AND AFTER USE DO NOT TOUCH THE COOKING ZONES OR AREAS NEAR THEM – Cooking zones may be hot even when they are dark in color. Areas near cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials come into contact with the cooking zones or areas near them, until they have had sufficient time to cool.

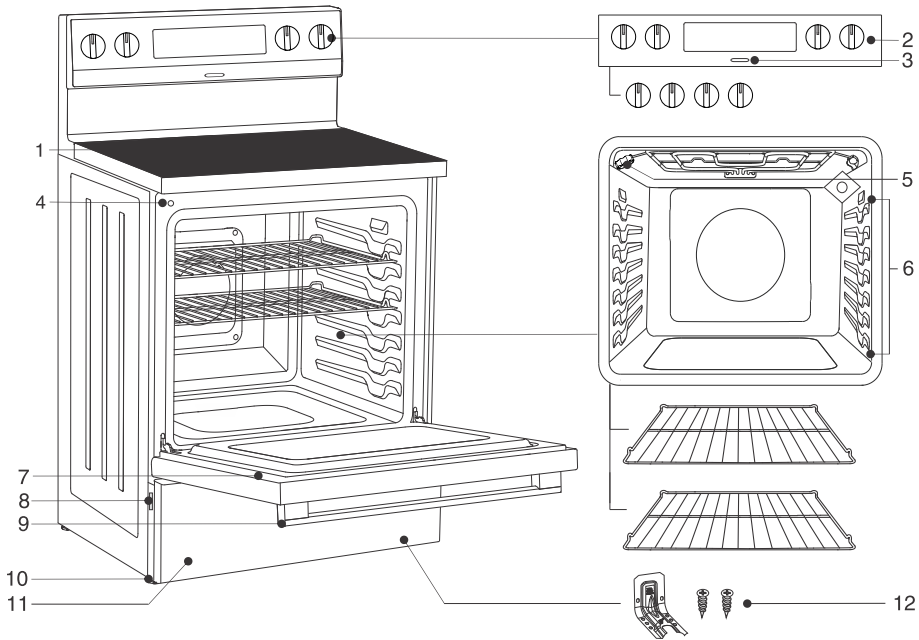
Appliance description

WARNING!

Before use, read the safety instruction first!

INFORMATION!

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

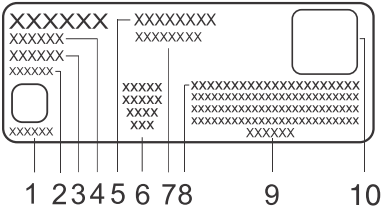


- 1 Cooktop
- 2 Control panel
- 3 Surface On Indicator Light
- 4 Door switch
- 5 Light
- 6 Guides - 7 cooking levels

- 7 Oven door
- 8 Rating plate
- 9 Door handle
- 10 Foot
- 11 Drawer
- 12 Anti-Tip Bracket

Rating plate - information about the appliance

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

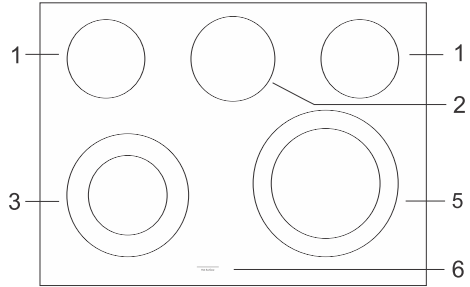
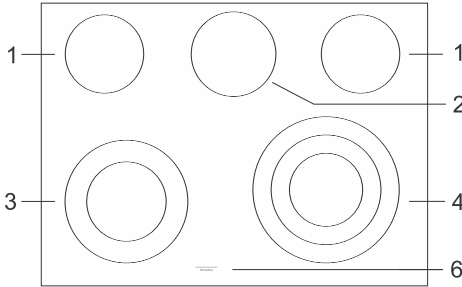


- 1 UL symbol
- 2 Serial number
- 3 Code
- 4 Model
- 5 Brand
- 6 Safety standard
- 7 Technical data
- 8 AUID number
- 9 Manufacturer address
- 10 QR Code

Cooktop

Cooking zones

(depending on the model)



1. Cooking zone \varnothing 6" - 1200 W
2. Cooking zone \varnothing 7" - 100 W (Warm Zone)
3. Double-ring cooking zone:
 - \varnothing 6" - 1400 W
 - \varnothing 9" - 3300 W

4. Triple-ring cooking zone:

- \varnothing 6" - 1050 W
- \varnothing 8" - 1950 W
- \varnothing 12" - 3000 W

5. Double-ring cooking zone:

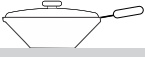
- \varnothing 8" - 1900 W
- \varnothing 12" - 3000 W

6. Cooking zone indicator

Glass ceramic cooking surface

- Cooktop surface is made of smooth glass; heaters are placed under the cooking zones.
- Cooking zone temperature rises gradually and evenly. When the temperature rises, the cooking zone will glow red.
- The cooking zone will switch on and off to maintain the selected setting. The cooking zone will retain enough heat to deliver even heat during operation.
- For more efficient cooking, switch off the cooking zone 5 minutes before the end of the cooking process. The appliance will finish cooking using the remaining heat.

Safety tips for cooking



- Use quality cookware with a flat and stable bottom.
- Only use a flat-bottomed wok.
- Do not place wet cookware in the cooking zone.
- Make sure the pots and pans are placed in the middle of the cooking zone.
- Pan bottom diameter should be equal to the cooking zone diameter.
- When using special cookware, observe the cookware manufacturer's instructions.

Preventing scratches and stains

- Do not use abrasive cleaners or sponges that could scratch the cooktop.
- Do not use chlorine-based bleach, ammonia, or other cleaners not expressly recommended for cleaning the glass-ceramic surface.
- Do not use glass cookware as it could scratch the cooktop surface.
- Do not place a wok ring on the cooktop, as it could damage or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are always clean.
- Do not slide metal cookware across the cooktop.
- Do not use dirty cloths to clean your cooktop. They will leave behind a layer of dirt that could cause permanent stains on the cooktop.

Preventing other damage

- Do not place plastic objects, sugar or food with high sugar content onto the cooking zone. If this happens, immediately clean the cooktop.
- Do not cook food directly on the cooktop.
- Always use suitable cookware.

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.



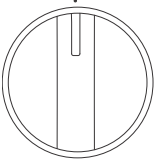
INFORMATION!

Before using the cooktop, clean the glass-ceramic surface using a damp cloth and some mild cleaner safe for the cooktop surface. 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.

Use only cleaners safe for cooktop surfaces.

Switching on the cooking zone



Switch on the cooking zones using the knobs on the control panel. A Surface On Indicator Light on the control panel will glow when any cooking zone is on. The symbols indicate the respective cooking zones that the knobs control. Push the knob inwards and rotate it in any direction to the setting you want.

Warm Zone function can be operated using control panel.

Dual and Triple cooking zones (on some models)

An additional heater ring can be activated for some cooking zones (depending on the model). Push the knob inwards and rotate it in any direction to the desired position.

Hot surface indicator

When on, the indicator light warns that the cooking zone is hot (danger of burns). The hot surface indicator will remain lit when the cooking zone is switched off until the cooktop cools down to approximately 150 °F.



WARNING!

Do not touch the cooktop until the cooking zones have fully cooled down. The surface could still be hot and touching the glass surface before it is sufficiently cool may result in burns.

After the hot surface indicator light is turned off, immediately clean any spills of food residue from the cooktop as it will be harder to clean them later on. If there is a storage cupboard directly above the cooktop, make sure the items stored there are rarely used and that they can be safely stored in the area exposed to heat. High temperature can be dangerous to items, such as volatile liquid, cleaners or sprays.

Warm Zone



WARNING!

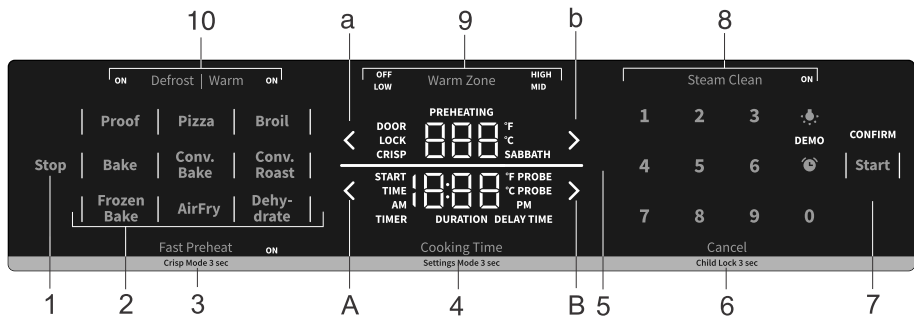
FOOD POISONING HAZARD: if the food has not been sufficiently cooked the Warm Zone function can contribute to development of harmful bacteria in the food.

Activate the Warm Zone function by pressing the **Warm Zone** key. Signs **MID** and **CONFIRM** will start flashing on the display unit. The intensity of the Warm Zone can be adjusted by pressing **Warm Zone**. Press once to increase the intensity; **HIGH** will flash on the display unit. Press twice to decrease the intensity; **LOW** will flash on the display unit. Then, Activate the function by pressing **Start** key.

- Placing uncooked or cold food in the Warm Zone could result in foodborne illness.
- For best results, all food should be covered with a lid or aluminium foil.
- When removing food from the Warm Zone, cookware and plates will be hot; use potholders or oven mitts.
- Always start with hot food.

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

9 Warm Zone

10 Defrost/Warm

Time Settings

A Decrease time

B Increase time

Temperature Settings

a Decrease temperature

b Increase temperature

Touch the keys with a larger area of your fingertip for a better key response. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short acoustic signal.



INFORMATION!

Appliance functions depend on the model.

Using the appliance

Switching on for the first time



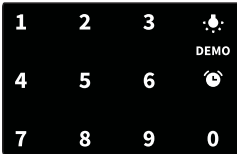
After connecting your appliance to the power for the first time, or after an extended power outage, 12:00 will flash on display.

To activate the appliance, briefly press the **Start** key.


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 **Start** 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 **Start** key.

INFORMATION!

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

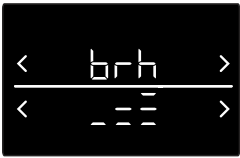


Setting the volume

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

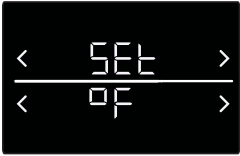
INFORMATION!

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



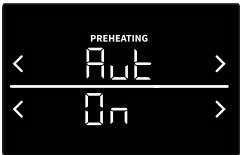
Control unit brightness

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



Temperature unit

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



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 **Start** 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 **Start** 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 **Start** 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 **Stop** 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 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 **Start** 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 **Start**.



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 **Start**.

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)
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, 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 **Start**.
2. Then, activate the selected mode by pressing the **Start** key. The indicator around the selected mode and the indicator around **Start** 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 **Stop** key. **End** will display on the screen. The appliance will automatically go to a standby state after 5 minutes or if you press **Stop** 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 **Start** 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 **Start** to confirm the setting.
- The oven will begin to bake with selected delay.
- Delay can be deactivated by pressing the **Start** 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 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 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 set temperature, an audible signal is played, **PREHEATING** sign will turn OFF and on the upper display only set temperature will be shown. You can see the temperature rise on the user interface. Rapid preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), as well as for yeast-leavened and sponge dough.



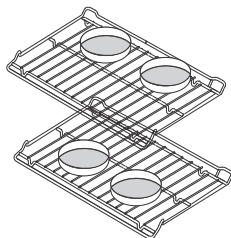
INFORMATION!

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 shown 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 **Start**.

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 **Start**.



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.

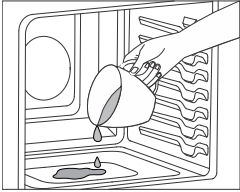
Extra functions

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 1/2 cup of water onto the bottom of the oven.



Activate the Steam Clean function by pressing the **Steam Clean** key. 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.

The Fast Preheat function uses a convection fan to reach the temperature as quickly as possible, even if a function that does not use convection is selected.

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 **Start** 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 **Stop** 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 **Stop** key.

Food table

Type of food	Recommended baking mode	Cooking level	Additional suggestions
Pork and beef			
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 Convection Bake Convection Roast	2 or 3	We recommend using a broiling pan.
Poultry			
Whole poultry	Convection Roast Bake	2 or 3	We recommend using a broiling pan.
Chicken parts (breasts, wings, legs)	Convection Roast AirFry Bake	4	We recommend using a broiling pan
Fish			
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	
Baked Goods			
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	
Various			
Frozen conventional products (potatoes, pizza, lasagna, chicken nuggets, fish fingers, etc.)	Frozen Bake Bake	3 or 4	
Fresh pizza	Pizza Bake	1 or 2	
Potato products	AirFry Bake	4	If possible, use an air fry baking tray.
Casseroles	Bake	3	



Table continued from last page

Type of food	Recommended baking mode	Cooking level	Additional suggestions
Toast bread, opened sandwiches	Broil HI	7	

Cleaning and maintenance

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

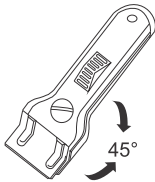
- Clean the appliance using a damp cloth and a mild detergent, such as dish soap.
- Wipe the appliance dry with a paper towel or a cloth for best results.
- For heavily polluted stainless steel surfaces use a stainless steel cleaner. Clean according to the cleaner instructions. If possible, wipe along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

- Immediately remove any food remains, burnt grease, sugar or stubborn stains from the cooktop using a scraper, even if the cooktop is still hot! Spills of sugar or food with high sugar content can permanently damage the glass-ceramic surface.



- Hold the scraper (not included) at the correct angle (45° to 60°) relative to the cooktop. Gently slide the scraper across the glass surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone. Do not press the scraper perpendicularly against the surface. Be careful not to scratch the cooktop surface with the corners of the scraper blade. This could result in permanent scratches on the surface.

- After you have removed the stubborn stains from the glass, use the daily cleaning steps to clean the burner.

WARNING!

Do not use abrasive cleaning agents because they can cause scratches. Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.

WARNING!

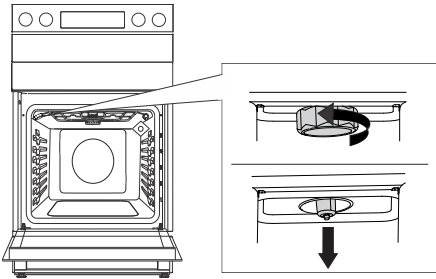
The cooktop could still be very hot from the cooking process. Do not touch the appliance surface directly. Immediately after the end of the cooking process, you can use protective gloves or mittens to prevent burns.

💡 INFORMATION!

If you notice a crack in the glass top (small), switch the cooktop off immediately, unplug the range, turn off the (automatic) fuse switch(es) in the fuse switch in the fuse box or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero. Contact the service department.

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.

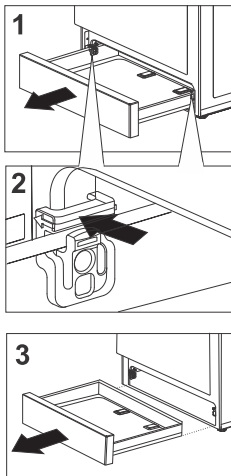
💡 INFORMATION!

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

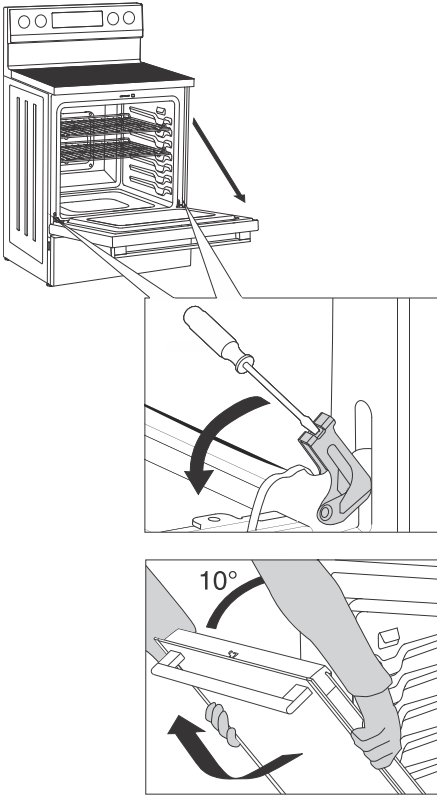


- 1 Open the drawer.
- 2 Simultaneously push the two spacers, one on either side, back in the direction of the arrow.
- 3 Completely remove the drawer.

⚠ 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.

Removing and installing 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
Err 001	Oven temperature sensor failure	Temperature sensor on the appliance might be malfunctioning.	Check if the power cord connection is correct. Colors of the power cord wires should match colors of the wires on the appliance. 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.
Err 003	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.
Err 004	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
Err 005	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.
Err 007	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.
Err 008	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.
Err 015	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">• The crust turns a golden brown.• The sponge is elastic to touch.• 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.
The cake collapsed	<ul style="list-style-type: none">• Observe the mixing time.• Use less liquid.• Increase temperature and extend baking time.
The cake is unevenly browned	<ul style="list-style-type: none">• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time.• Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.
The sponge cake has risen in the middle, but not along the sides	<ul style="list-style-type: none">• Only grease the bottom of the baking dish; do not grease the sides.
Small pastry clumped or stuck together during baking	<ul style="list-style-type: none">• Not enough space between pastries (allow at least 2 cm).
The pastry is dried out	<ul style="list-style-type: none">• Increase temperature and reduce the baking time.
The bottom is underbaked	<ul style="list-style-type: none">• Place the food one rack level lower.
The top side is underbaked	<ul style="list-style-type: none">• Place the pastry one rack level higher.
When baking on multiple levels simultaneously, the cake is not evenly browned	<ul style="list-style-type: none">• When baking on multiple levels simultaneously, pastry may not be done all at the same time.• Remove the baking tray with the pastry that is done sooner.
Cake is stuck to the baking dish or tin	<ul style="list-style-type: none">• When the cake cools down, carefully separate it from the mold by loosening the edges with a knife.• Next time, grease the tin more generously, or sprinkle it with breadcrumbs.

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

Información importante de seguridad	35
Riesgo de vuelco	35
Soporte antivuelco	36
Descripción del aparato	42
Placa de características: información del aparato	43
Cocción	44
Zonas de cocción	44
Superficie de cocción de vitrocerámica	44
Cómo utilizar la placa de cocción	45
Horno	46
Control unit	47
Cómo usar el aparato	48
Uso del teclado numérico	48
Ajustes	48
Funciones del horno	52
Horneado	53
Consejos de horneado	53
Modos de horneado	54
Funciones adicionales	56
Child Lock	58
Iluminación	58
Apagado	58
Tabla de alimentos	58
Limpieza y mantenimiento	61
Limpieza exterior diaria	61
Limpieza del panel de control	61
Limpieza de la placa de vidrio	61
Focos	62
Cajón de almacenamiento	62
Desmontaje e instalación de la puerta del horno	63
Posibles problemas y soluciones	64
Tabla de resolución de problemas	64
Problemas y consejos para hornear	66
Eliminación de desechos	67

Información importante de seguridad



Riesgo de vuelco

ADVERTENCIA!



A. Tanto un niño como un adulto podrían volcar la estufa con riesgo de muerte.

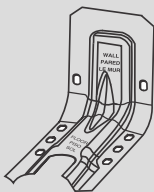
B. Verifique que el dispositivo antivuelco esté correctamente instalado y acoplado (consulte las instrucciones de instalación para más detalles).

C. Asegúrese de volver a acoplar el dispositivo antivuelco cuando mueva la estufa de lugar (consulte las instrucciones de instalación para más detalles).

D. No ponga la estufa en funcionamiento si el dispositivo antivuelco no está instalado y acoplado.

Soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA!



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

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD:

ADVERTENCIA!

NUNCA use este aparato como calefactor para calentar una habitación.

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 el ambiente en 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 use agua para extinguir fuego de grasa. Sofoque la llama o use un extinguidor de polvo seco o espuma.

Utilice únicamente agarrallas secos. Los agarrallas mojados o húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que los agarrallas entren en contacto con elementos calefactores que estén calientes. No utilice toallas ni ningún otro tipo de paño grueso en lugar agarrallas.

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN INFERIOR DE ALMACENAMIENTO:

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

Tenga cuidado al abrir la gaveta inferior de almacenamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN:

Use ollas y sartenes del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con una o más unidades de diferentes tamaños. Seleccione ollas y sartenes de base plana y lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de cocción. Usar ollas y sartenes de menor tamaño hará que una parte del elemento calefactor quede expuesta al contacto directo y puede provocar la ignición de prendas de vestir. Una relación adecuada entre el tamaño de las ollas o sartenes y del quemador también mejorará la eficiencia.

Nunca deje las zonas de cocción desatendidas cuando estén a una temperatura media o alta. Los alimentos, especialmente los que son muy aceitosos, pueden encenderse y provocar un incendio que podría propagarse a los gabinetes circundantes.

No todos los utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza u otros recipientes de cocina vidriados son adecuados para usar en la placa de cocción sin romperse por el cambio repentino de temperatura.

Debe colocar las agarraderas y mangos de ollas y sartenes hacia adentro y no permitir que se extiendan sobre las zonas de cocción adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto no intencional con ollas y sartenes, debe colocar los mangos y agarraderas de los mismos hacia adentro y no permitir que se extiendan sobre las zonas de cocción adyacentes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 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. El recipiente podría explotar por una acumulación de presión y provocar lesiones.

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

No deje artículos sobre la placa de cocción cerca de la ventilación del horno. Estos podrían sobrecalentarse y provocar un riesgo de incendio o quemaduras.

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 caliente del horno.

Nunca ase alimentos con la puerta del horno abierta.

Procure evitar 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 PARA LOS QUEMADORES DE COCINAS DE VITROCERÁMICA:

No cocine sobre una placa de cocción que esté rota o agrietada. Si la superficie está rota, los productos de limpieza y los líquidos que se derramen pueden penetrar en la placa de cocción, generando un riesgo de descarga eléctrica. En tal caso, póngase en contacto con un técnico calificado de inmediato.

Tenga cuidado al limpiar la placa de cocción. Si usa una esponja o paño húmedo para limpiar un derrame en una superficie de cocción que está caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican sobre una superficie caliente.

NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTAS – Las zonas de cocción pueden estar calientes incluso cuando parezcan estar apagadas. Las áreas cercanas a las superficies de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las zonas de cocción ni las áreas cercanas hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.

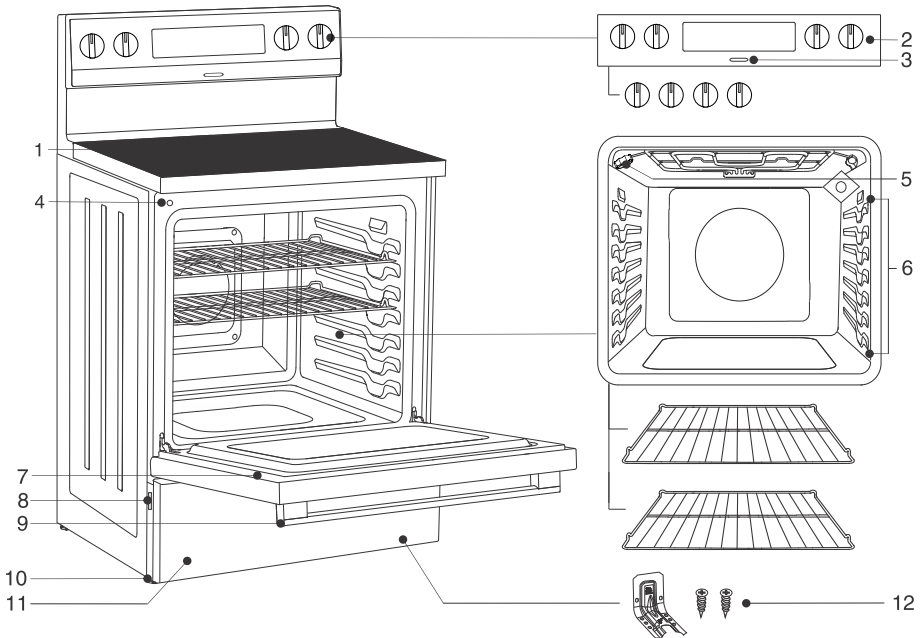
Descripción del aparato

⚠ 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.

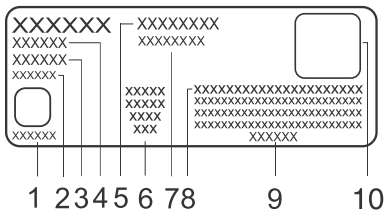


- 1 Cocción
- 2 Panel de control
- 3 Luz indicadora de superficie encendida
- 4 Cerradura de puerta
- 5 Iluminación
- 6 Guías - 7 niveles de cocción

- 7 Puerta del horno
- 8 Placa de características
- 9 Tirador
- 10 Pie
- 11 Cajón
- 12 Riesgo de vuelco

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.

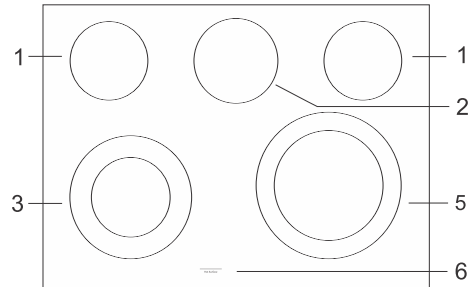
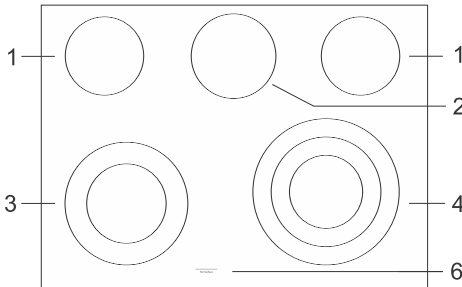


- 1 Marca UL
- 2 Número de serie
- 3 Código
- 4 Modelo
- 5 Marca
- 6 Norma de seguridad
- 7 Especificaciones técnicas
- 8 Número AUID
- 9 Dirección del fabricante
- 10 Código QR

Cocción

Zonas de cocción

(dependen de cada modelo)



1. Zona de cocción \varnothing 6" - 1200 W
2. Zona de cocción \varnothing 7" - 100 W (Warm Zone)
3. Cocción de doble fuego:
 - \varnothing 6" - 1400 W
 - \varnothing 9" - 3300 W

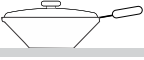
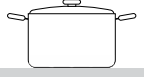
4. Zona de cocción de tres anillos:
 - \varnothing 6" - 1050 W
 - \varnothing 8" - 1950 W
 - \varnothing 12" - 3000 W
5. Cocción de doble fuego:
 - \varnothing 8" - 1900 W
 - \varnothing 12" - 3000 W

6. Indicador de zona de cocción

Superficie de cocción de vitrocerámica

- La superficie de la placa de cocción está hecha de vidrio satinado; los calentadores se encuentran debajo de las zonas de cocción.
- La temperatura de la zona de cocción aumenta de manera gradual y uniforme. Cuando la temperatura suba, la zona de cocción se iluminará en rojo.
- La zona de cocción se encenderá y apagará según sea necesario para mantener la configuración seleccionada. La zona de cocción retendrá suficiente calor para proporcionar una temperatura constante durante el funcionamiento.
- Para ahorrar energía, apague la zona de cocción 5 minutos antes de que finalice el proceso. El aparato terminará el proceso de cocción utilizando el calor acumulado.

Consejos de seguridad para cocinar



- Utilice ollas, sartenes y otros recipientes de buena calidad, con una base plana y estable.
- Utilice únicamente woks de base plana.
- No coloque ollas, sartenes ni otros recipientes húmedos sobre la zona de cocción.
- 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.
- Si utiliza recipientes de cocción especiales, siga las instrucciones del fabricante.

Prevención de arañazos y manchas

- No utilice limpiadores ni esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie de cocción.
- No utilice productos con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén expresamente recomendados para limpiar superficies de vitrocerámica.
- No utilice recipientes de cocción de vidrio, ya que podrían rayar la superficie de la placa de cocción.
- No coloque un aro para wok sobre la superficie de cocción, ya que podría dañar o rayar la superficie.
- Asegúrese de que tanto la superficie de cocción como el fondo del recipiente estén siempre limpios.
- No deslice recipientes de cocción metálicos sobre la superficie de cocción.
- No use paños sucios para limpiar la placa de cocción. Dejarán una capa de suciedad que podría causar manchas permanentes en la superficie del aparato.

Prevención de otras averías

- No coloque objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar sobre la zona de cocción. Si sucede esto, limpie inmediatamente la superficie.
- No cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.
- Utilice siempre recipientes de cocción adecuados.

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.

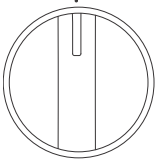
¡INFORMACIÓN!

Antes de usarla, limpie la superficie de vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador suave adecuado para placas de cocción. Durante los primeros usos, es normal que aparezca el característico «olor a nuevo», que desaparecerá gradualmente.

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

Use únicamente limpiadores adecuados para placas de cocción.

Encender la zona de cocción



Encienda las zonas de cocción con las perillas del panel de control. Cuando alguna de las zonas de cocción esté encendida, se encenderá en el panel de control una luz indicadora de superficie encendida. Los símbolos indican las respectivas zonas de cocción controladas por las perillas. Empuje la perilla hacia adentro y gírela en cualquier dirección hasta la configuración que desee.

Warm Zone se puede operar con el panel de control.

Zonas de cocción dobles y triples (en algunos modelos)

En algunas de las zonas de cocción se puede activar un anillo calentador adicional (según el modelo). Empuje la perilla hacia adentro y gírela en cualquier dirección hasta la posición deseada.

Indicador de superficie caliente

Cuando está encendido, el indicador le advierte que la zona de cocción está caliente (peligro de quemaduras). Cuando apague una zona de cocción, el indicador permanecerá encendido hasta que la superficie llegue aproximadamente a los 150 °F (65 °C).

ADVERTENCIA!

No toque la superficie hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado por completo. La superficie podría seguir estando caliente; tocarla antes de que se enfríe lo suficiente puede provocar quemaduras.

Después de que se apague la luz indicadora de superficie caliente, limpie inmediatamente cualquier derrame de residuos de alimentos en la placa de cocción, ya que será más difícil limpiarlos más tarde. Si hay un gabinete de almacenamiento directamente encima de la placa de cocción, asegúrese de que los elementos almacenados allí sean de uso poco frecuente y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para algunos elementos como líquidos, limpiadores o aerosoles inflamables.

Warm Zone

ADVERTENCIA!

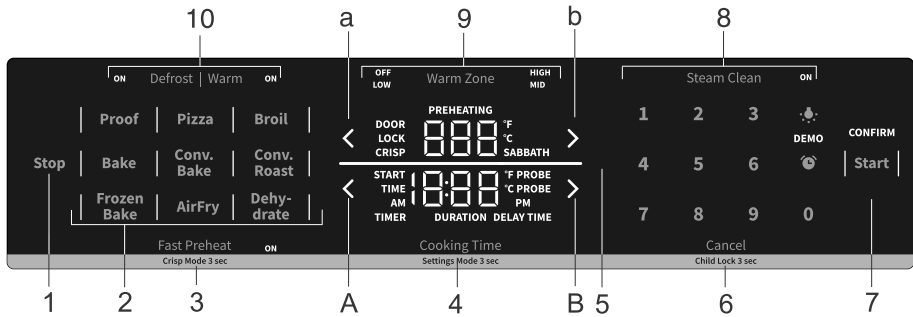
PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA: Si los alimentos no han sido suficientemente procesados térmicamente, la función Warm Zone podría contribuir al desarrollo de bacterias dañinas en ellos.

Active la función Warm Zone presionando la tecla **Warm Zone**. Las señales **MID** y **CONFIRM** comenzarán a parpadear en la unidad de visualización. La intensidad de Warm Zone se puede ajustar presionando **Warm Zone**. Presione una vez para aumentar la intensidad; **HIGH** parpadeará en la unidad de visualización. Presione dos veces para disminuir la intensidad; **LOW** parpadeará en la unidad de visualización. Luego, active la función presionando la tecla **Start**.

- Colocar alimentos crudos o fríos en el área Warm Zone puede provocar alguna enfermedad transmitida por alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, cubra todos los alimentos con papel de aluminio o una tapa.
- Cuando retire alimentos del área Warm Zone, los recipientes o platos estarán calientes; use agarraderas o manoplas para horno.
- Comience siempre con comida caliente.

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

9 Warm Zone

12 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



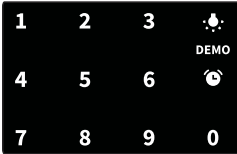
Al conectar su aparato a la corriente por primera vez, o después de un corte de energía prolongado, verá 12:00 parpadeando en la pantalla.


Para activar el aparato, presione brevemente la tecla **Start**.

¡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 **Start**.

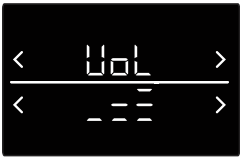


Configuración del reloj

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 **Start**.

¡INFORMACIÓN!

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

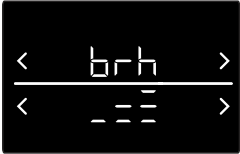


Establecer el volumen

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

💡 ¡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 **Start**.



Unidad de temperatura

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



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 **Start**.



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 **Start** 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 **Start** 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 **Stop**. 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 apagarán 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 ayudarle 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 **Start**.



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 **Start**.

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)

Programa	Mín. (h:min)	Máx. (h:min)	Predeterminado (h:min)
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, 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 **Start** comenzará a parpadear.
2. Luego, active el modo seleccionado presionando la tecla **Start**. El indicador alrededor del modo seleccionado y el indicador alrededor de **Start** 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!

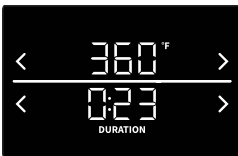
Puede detener todas las funciones del horno presionando brevemente la tecla **Stop**. **End** aparecerá en la pantalla. El aparato entrará automáticamente en estado de espera tras 5 minutos o si presiona la tecla **Stop** otra vez.

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 **Start** 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 **Start** para confirmar la configuración.
- El horno comenzará a hornear después del tiempo de espera seleccionado.
- Puede desactivar el tiempo de espera presionando la tecla **Start** 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 utilizando la función de precalentamiento rápido, no introduzca los alimentos en el horno hasta que se haya alcanzado la temperatura establecida. Cuando el aparato alcance la temperatura establecida, escuchará una señal sonora, el indicador **PREHEATING** se apagará y en la pantalla superior solo verá la temperatura establecida.

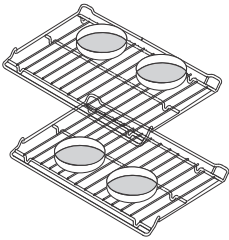
Puede ver cómo aumenta la temperatura en la interfaz de usuario. Se recomienda utilizar el precalentamiento rápido para cortes de carne delicados (solomillo) y para masas esponjosas o con levadura.

¡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, **PREHEATING** 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 **Start**.

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 **Start**.



¡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.

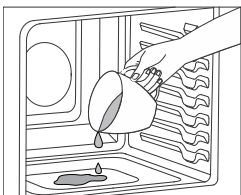
Funciones adicionales

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 1/2 taza de agua en la base del interior del horno.



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

Limpié 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 Fast Preheat o para las funciones Bake, Convection Bake, Convection Roast, AirFry y Pizza..

La función Fast Preheat utiliza un ventilador de convección para alcanzar la temperatura lo más rápido posible, incluso cuando se seleccione una función que no utiliza convección.

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 la 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 las comidas ya cocinadas. 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 **Start**.

- 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 **Stop** 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 **Stop**.

Tabla de alimentos

Tipo de alimento	Modo de horneado recomendado	Nivel de cocción	Sugerencias adicionales
Cerdo y ternera			

Tabla continuada de la última página

Tipo de alimento	Modo de horneado recomendado	Nivel de cocción	Sugerencias adicionales
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 Convection Bake Convection Roast	2 o 3	Le recomendamos usar una bandeja para asar.
Aves de corral			
Aves enteras	Convection Roast Bake	2 o 3	Le recomendamos usar una bandeja para asar.
Piezas de pollo (pechugas, alas, patas)	Convection Roast AirFry Bake	4	Le recomendamos usar un bandeja para asar
Pescado			
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	
Productos horneados			
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	
Varios			
Productos congelados convencionales (papas, pizza, lasaña, nuggets de pollo, palitos de pescado, etc.)	Frozen Bake Bake	3 o 4	
Pizza fresca	Pizza Bake	1 o 2	

Tabla continuada de la última página

Tipo de alimento	Modo de horneado recomendado	Nivel de cocción	Sugerencias adicionales
Productos a base de papas	AirFry Bake	4	Si es posible, use una bandeja para freír con aire.
Guisos	Bake	3	
Pan tostado, sándwiches abiertos	BroilHI (alto)	7	

Limpieza y mantenimiento

Recomendamos limpiar el aparato después de cada uso. Esto evitará que la comida pegada a la placa se caliente y dañe la superficie de vidrio.

Limpieza exterior diaria

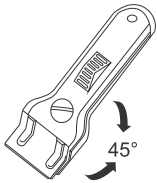
- Limpie el aparato con un paño húmedo y un detergente suave, como jabón para platos.
- Seque el aparato con una toalla de papel o un paño para obtener los mejores resultados.
- Para superficies de acero inoxidable muy contaminadas, utilice un limpiador específico para acero inoxidable. Limpie de acuerdo 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 la placa de vidrio

- ¡Elimine inmediatamente los restos de comida, grasa quemada, azúcar o manchas difíciles de la placa usando una espátula, incluso si la placa aún está caliente! Los derrames de azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar permanentemente la superficie de vitrocerámica.



- Sostenga el raspador (no incluido) en un ángulo correcto (entre 45° y 60°) en relación con la superficie de cocción. Deslice suavemente el raspador por la superficie del vidrio para eliminar la suciedad. Asegúrese de que el mango de plástico del raspador (en algunos modelos) no entre en contacto con una zona de cocción que esté caliente. No presione el raspador perpendicularmente contra la superficie. Procure no rayar la superficie de la placa de cocción con las esquinas de la cuchilla del raspador. Esto podría provocar rayones permanentes en la superficie.
- Una vez que haya eliminado las manchas difíciles del vidrio, siga los pasos para la limpieza diaria de los quemadores.

! ADVERTENCIA!

No utilice productos de limpieza abrasivos, ya que pueden arañar la superficie. No utilice lana de acero, estropajos ni otros objetos afilados para limpiar el aparato.

! ADVERTENCIA!

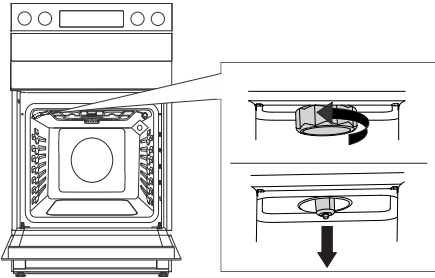
La placa de cocción aún podría seguir estando muy caliente debido al proceso de cocción. No toque la superficie del aparato. Si acaba de finalizar el proceso de cocción, use guantes protectores o manoplas para evitar quemaduras.

💡 ¡INFORMACIÓN!

Si observa una grieta en la parte superior del vidrio (por pequeña que sea), apague la placa inmediatamente, desenchufe la estufa, apague el interruptor(es) del fusible(s) (automáticos) que se encuentra en gabinete de fusibles o, en el caso de una conexión permanente, lleve a cero interruptor de la fuente de alimentación. Póngase en contacto con el servicio técnico.

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.

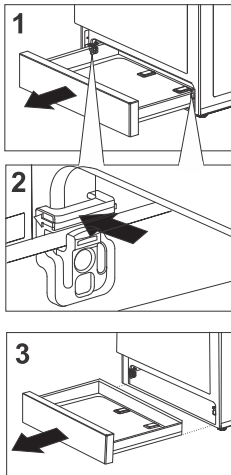
💡 ¡INFORMACIÓN!

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.

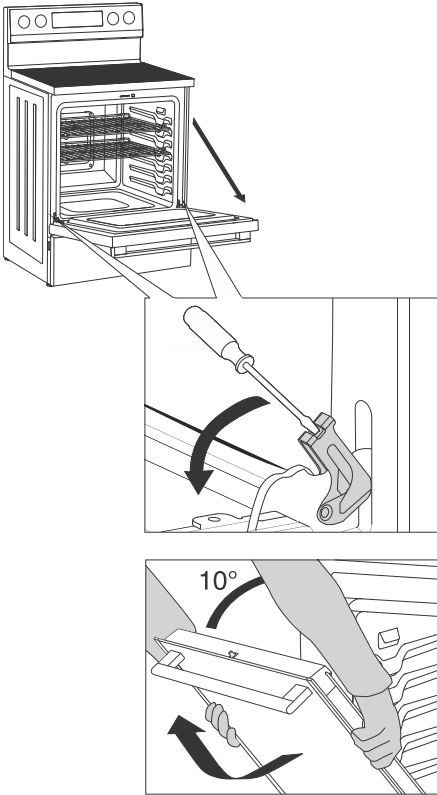
2 Empuje simultáneamente los dos espaciadores de cada lado hacia atrás en la dirección que indica la flecha.

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.

Desmontaje e instalación de 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!

Quando 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
Error 001	Falla del sensor de temperatura del horno	El sensor de temperatura del aparato puede estar funcionando mal.	Verifique si la conexión del cable de alimentación es correcta. Les couleurs des fils du cordon d'alimentation doivent correspondre aux couleurs des fils de l'appareil. 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.
Error 003	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.
Error 004	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
Error 005	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.
Error 007	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.
Error 008	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.
Error 015	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"> • Verá que la corteza se vuelve de color marrón dorado. • El bizcocho estará esponjoso al tacto. • 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.
El bizcocho se hundió	<ul style="list-style-type: none"> • Respete el tiempo de mezcla indicado. • Use menos cantidad de líquido. • Aumente la temperatura y prolongue el tiempo de horneado.
El bizcocho se dora de manera dispareja	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando hornee en varios niveles simultáneamente, es posible que no se cocinen todas las masas al mismo tiempo. • Retire antes la bandeja que contiene la masa que ya está hecha.
El bizcocho ha subido en el medio, pero no por los lados	<ul style="list-style-type: none"> • Solo debe engrasar la base de la fuente para hornear; no engrase los lados.
Una pequeña masa se ha aglomerado o pegado durante la cocción	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente espacio entre los pasteles (deje al menos 2 cm).
La masa se ha secado	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la temperatura y reduzca el tiempo de horneado.
La base está poco cocida	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la comida en una rejilla un nivel más abajo.
La parte superior está poco cocida	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la masa en una rejilla más alta.
Al hornear en varios niveles simultáneamente, el pastel no se dora de manera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando hornee en varios niveles simultáneamente, es posible que no se cocinen todas las masas al mismo tiempo. • Retire antes la bandeja que contiene la masa que ya está hecha.
El bizcocho se ha pegado a la fuente	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el bizcocho se enfríe, sepárelo con cuidado del molde aflojando los bordes con un cuchillo. • La próxima vez, engrase el molde más generosamente o espolvoréelo con pan rallado.

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.



MORA



909869-a4

CE