

**Hisense**

life reimagined

EN ES

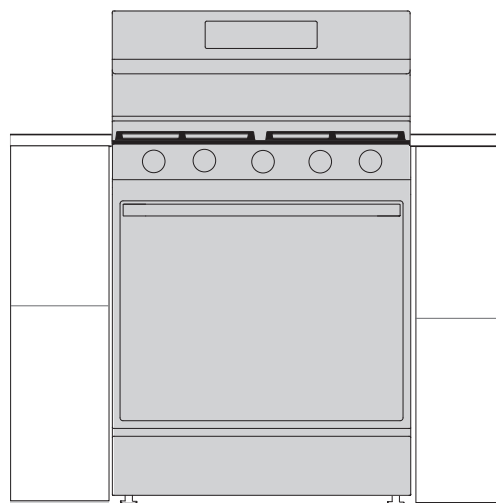
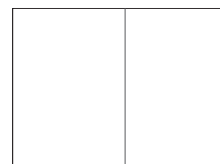
## INSTRUCTIONS FOR USE

## INSTRUCCIONES DE USO

GAS RANGE

ESTUFA DE PISO A GAS

HBG3401NAS, HBG3601NAS



# Contents

<b>Important safety information</b> .....	<b>3</b>
Removing the packaging before first use .....	11
<b>Appliance description</b> .....	<b>12</b>
<b>Cooktop</b> .....	<b>13</b>
Cooking zones .....	13
Gas cooking surface cookware .....	13
Operating the cooktop .....	15
<b>Oven</b> .....	<b>17</b>
Control unit .....	17
Using the appliance .....	17
Settings .....	18
Oven functions .....	20
Baking modes .....	22
Extra functions .....	22
Child Lock .....	23
Light .....	23
Switching off .....	23
Food table .....	24
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>25</b>
Daily exterior cleaning .....	25
Cleaning control panel .....	25
Cleaning the Surface Burners .....	25
Cleaning the Griddles .....	26
Light bulb .....	27
Storage drawer .....	27
Removing and installing the oven door .....	28
<b>Potential issues/troubleshooting</b> .....	<b>29</b>
Troubleshooting table .....	29
Baking problems and tips .....	31
<b>Disposal</b> .....	<b>33</b>

# Important safety information



## **WARNING!**

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

## **WARNING!**

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

## **WARNING!**

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

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

## STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

### **WARNING!**

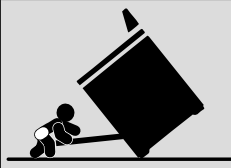
**This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. Gas appliances can cause low level exposure to some of these substances, including carbon monoxide, benzene, formaldehyde and soot, caused primarily by incomplete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

### **WARNING!**

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

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

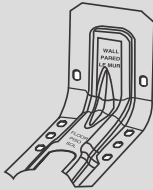
**⚠ WARNING!**



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

**⚠ WARNING!**

**Tip-Over Hazard**



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

## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:**

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

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

Never use the appliance for room heating.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS:**

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

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

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




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

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

Never immerse the heating elements or burners in water.

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

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



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

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

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

Do not stand on the cooktop or use it to support your body weight for some other purpose. This may permanently damage the cooktop and cause injury.

## OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

### **WARNING!**

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

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

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

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

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

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

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

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

 **WARNING!**

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

**Removing the packaging before first use**

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

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

 **INFORMATION!**

Residual glue should be removed from all parts.

 **INFORMATION!**

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

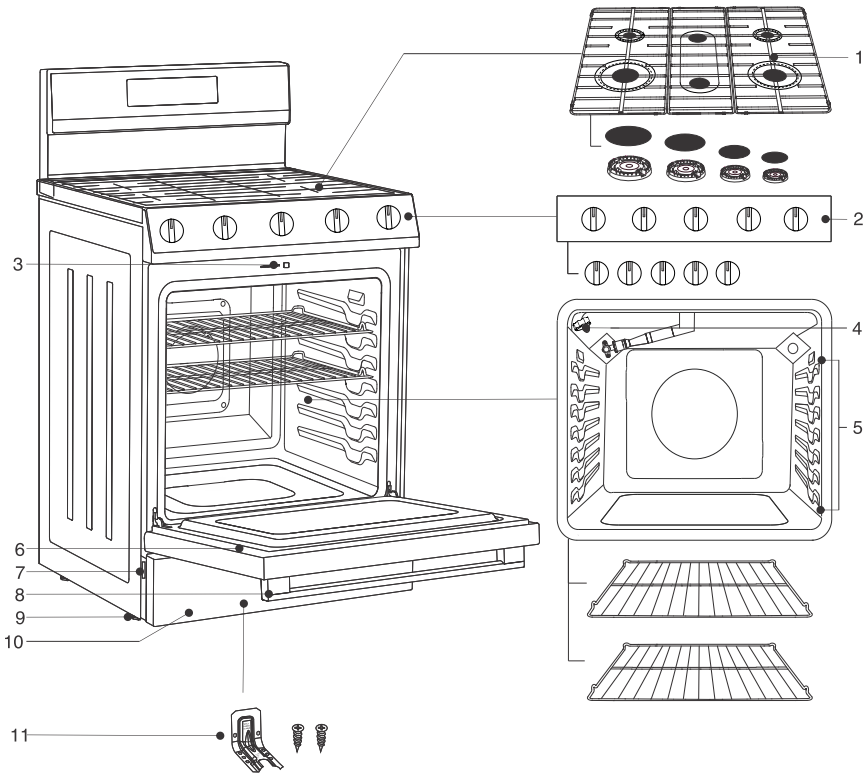
# Appliance description

## WARNING!

Before use, read the safety instruction first!

## INFORMATION!

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



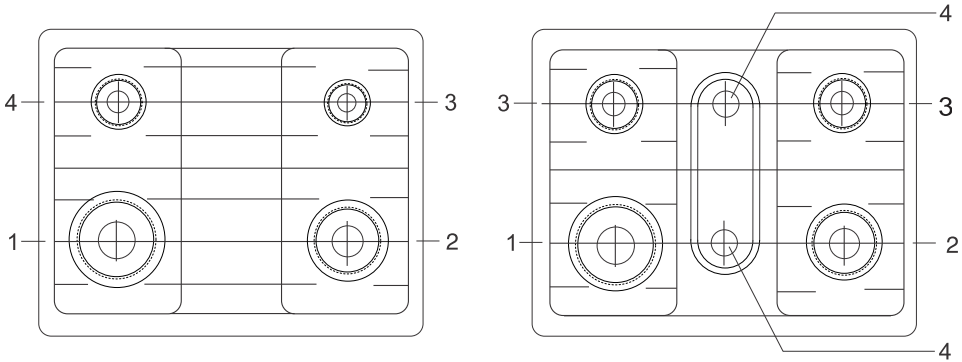
- 1 Cooktop
- 2 Control panel
- 3 Door lock with switch (depending on the model)
- 4 Light
- 5 Oven Rack Guides - 7 rack positions
- 6 Oven door

- 7 Rating plate (behind the drawer)
- 8 Door handle
- 9 Foot
- 10 Drawer
- 11 Anti-Tip Bracket

# Cooktop

## Cooking zones

(depending on the model)



- 1. Ultra rapid burner 4.2" (105 mm)
- 2. Rapid burner 3.7" (94 mm)

- 3. Auxiliary burner 1.8" (46 mm)
- 4. Semi rapid burner 2.7" (69 mm)

Burner size	Natural gas @ 4 WC (9,96 mbar) and Liquid propane @ 10 WC (24,91 mbar)			
	Nominal heat input		Reduced heat input	
	Burner power		Burner power	
1	18000 BTU	5.274 kW	3700 BTU	1.084 kW
2	12000 BTU	3.516 kW	2200 BTU	0.645 kW
3	5000 BTU	1.465 kW	900 BTU	0.264 kW
4	9500 BTU	2.784 kW	1300 BTU	0.381 kW

## Gas cooking surface cookware

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

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

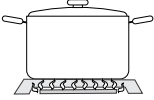
**Cast-Iron:** its heat conductivity is poor, but it retains heat very well. Cast iron cookware should be heated up slowly, and it will mostly yield satisfactory cooking results.

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

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

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

## Safety tips for cooking



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

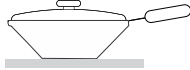


- Make sure the pots and pans are placed in the middle of the cooking zone.
- Pan bottom diameter should be equal to the burner diameter.



- Do not place wet cookware in the cooking zone.

## Using a Wok



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



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

### **INFORMATION!**

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

## Operating the cooktop



### WARNING!

**Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended**

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

**DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**



### INFORMATION!

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

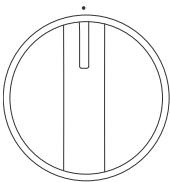
Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers.

## Switching on the cooking zone



### WARNING!

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



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

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

## Adjusting the flame size



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



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

**! WARNING!**

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

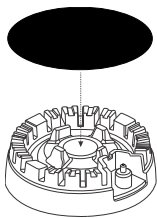
## Surface Burners

**! WARNING!**

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

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

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



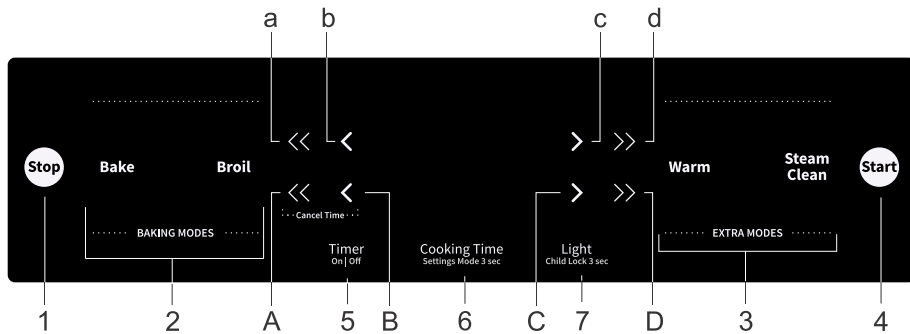
- Use this burner for general cooking purposes.

**! WARNING!**

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

# Oven

## Control unit



1. Stop
2. Baking functions
  - Bake
  - Broil

3. Extra functions
  - Warm
  - Steam Clean

4. Start

5. Timer
6. Cooking Time/Settings Mode
7. Light/Child Lock

### Time Settings

**A** Fast time decrease

**B** Decrease time

**C** Increase time

**D** Fast time increase

### Temperature Settings

**a** Fast temperature setting decrease

**b** Decrease temperature

**c** Increase temperature

**d** Fast temperature setting increase

For better key response, touch the keys with a larger area of your fingertip. Each time you press a key, this will be acknowledged by a short sound.



### 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. The time will appear on the display. The appliance can also be switched to standby mode if a cooking system has been selected, but the oven is not active.

## Settings

Choose settings by pressing the **Cooking Time/Setting** key and holding it for **3 seconds**. Use the temperature setting buttons to scroll through the menu and use the time setting buttons to change the setting. Confirm your selection by pressing **Start** key.



### Setting the clock

Time is always shown on lower display. The first 2 digits are hours and the third and fourth digits are minutes. 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 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.



### Factory defaults

This function allows resetting the appliance to factory settings.

**Fct** will appear on the display. Press the temperature increase or decrease key to choose between **rES** (for factory defaults) or **oFF** (for keeping the current settings). Confirm your selection by pressing the **Start** key.



### Temperature unit

Select either degrees Fahrenheit (°F) or degrees Celsius (°C). 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. Default temperature of 360 °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 550 °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 during the time range, up to 74 hours, after which the function is automatically switched off.

The Sabbath Mode function can be deactivated at any time by pressing the **Stop** key.



#### 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 in the Sabbath mode.



#### INFORMATION!

Only Bake function is enabled in the Sabbath mode.



### 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 correct the temperature in the oven. 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 or the most recently used temperature setting when some systems (Bake, Frozen Bake, Broil, Warm) are activated. The factory setting for this function is **Off**; you can activate it **On** and confirm your choice by pressing **Start** key.

## Minimum and maximum settings

(depending on the model)

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
Broil	LO	HI	HI
Warm	140 °F	210 °F	150 °F

Program	Min (h:min)	Max (h:min)	Default (h:min)
Steam Clean	0:30	0:30	0:30

## Oven functions



### INFORMATION!

Oven functions depend on the model.

Oven functions include Bake, Broil, Warm and Steam Clean.

All oven functions are activated in two steps:

1. First, press the key for the selected mode. The indicator above it will light up and the indicator above **Start** will start to flash.
2. For Bake, enter the temperature. For Broil choose either **Broil HI** or **Broil LO**.
3. Then, activate the selected mode by pressing the **Start** key. The indicator above the selected mode and the indicator above **Start** will be lit.



### INFORMATION!

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



### 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.



### INFORMATION!

When the modes Bake, Broil and Warm are operating, time and temperature can always be adjusted.

## 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 following way:

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 **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** key and the oven will immediately start the function.



### 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** 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 modes

### Bake

This mode is intended for **baking food** on a single rack.

### 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 done faster and to be crunchy.

To activate the function, press **Broil** . Press **<** or **>** to choose **HI** or **LO** and activate it by pressing **Start** key.



### 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, such as a broiler pan.
- 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.

## Extra functions

### Warm

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

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



### WARNING!

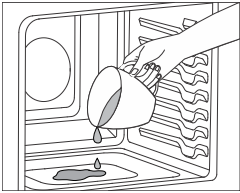
**FOOD POISONING HAZARD: if the food has not been sufficiently heated, the Warm mode can contribute to development of harmful bacteria in the food.**

## Steam Clean

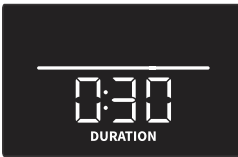
The **Steam Clean** function allows easier removal of soils in the oven **using steam**.

This function is most effective when used regularly.

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



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



Select the Steam Clean function and press the **Start** key. The program takes 30 minutes.

Wipe the appliance dry with a cloth.

## 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).

This mode is also used for locking the controls while cleaning to avoid activating the oven.

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 oven burners, the user can still use the **Stop** key even if the Child Lock is activated.

## Light

Turn the light on or off 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	Rack position	Additional suggestions
<b>Pork and beef</b>			
Hamburgers	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Steaks & chops	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Beef steaks	Broil HI	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Chicken (breasts, wings, legs, thighs)	Broil LO	4 or 5	Broil skin side down first.
Roasts	Bake	2 or 3	We recommend using a broil pan.
<b>Poultry</b>			
Whole poultry	Bake	2 or 3	We recommend using a broil pan.
Chicken (breasts, wings, legs, thighs)	Bake	4	We recommend using a broil pan.
<b>Fish</b>			
Whole fish	Broil HI	5 or 6	The larger the fish, the lower the level and the longer the cooking time.
Fish fillet	Broil LO	5 or 6	
<b>Baked Goods</b>			
Pastry (cookies, biscuits, muffins), cakes	Bake	3 or 4	
Angel food cakes, pies	Bake	2 or 3	
Pastry (cookies, biscuits, muffins), cakes - multiple levels	Bake	3 and 5	
<b>Various</b>			
Frozen products (potato, pizza, lasagna, chicken nuggets, fish sticks, etc.)	Bake	3 or 4	
Fresh pizza	Bake	1 or 2	
Potato products	Bake	4	Using an air fry baking tray will yield optimal results.
Casseroles	Bake	3	

# Cleaning and maintenance

Before cleaning, activate the Control Lock. We recommend cleaning the appliance after each use. This will prevent the food that is stuck to the cooktop from heating up and damaging the 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 soiled 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.

## Cleaning the Surface Burners

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



### **INFORMATION!**

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



### **WARNING!**

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

### Cleaning the burner caps

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

### Cleaning the burner heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water.

The burners heads are made of aluminum and care must be used when cleaning not to scratch the polished surface or damage the top (where the cap contacts the burner head).



### **INFORMATION!**

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

Flame ports on the burner heads must be kept clean for an even and unobstructed flame.

Dirty burner parts and electrodes can cause poor performance, uneven flame, delayed ignition, or failure to ignite properly.

## Replacing Surface Burners

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



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



### **WARNING!**

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

### **INFORMATION!**

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

## Cleaning the Griddles

(on some models)

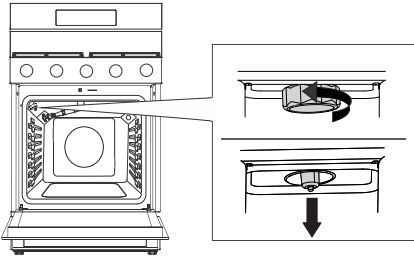
Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used as they will remove the seasoning. Do not use abrasive cleaners or abrasive pads. Do not use wire brushes or similar metal brushes. Rinse with hot water and dry thoroughly. After rinsing, preseason the griddle by applying a light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

### **Griddle Precautions:**

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

## Light bulb

Before replacing the bulb, remove all accessories from the oven.



Unscrew and remove the cover by turning counter-clockwise. Then pull out the bulb.

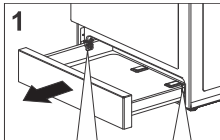
### **INFORMATION!**

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

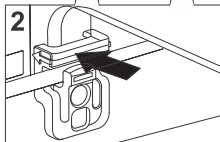
### **WARNING!**

Before replacing the bulb unplug the range or turn off the circuit breaker.  
Only replace the bulb when oven is cool.

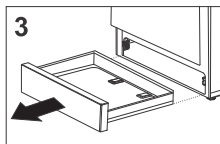
## Storage drawer



1 Open the drawer.



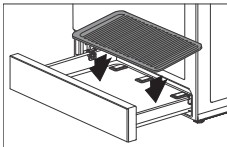
2 Simultaneously push the two spacers, one on either side, outward in the direction of the arrow while sliding the drawer out.



3 Completely remove the drawer.

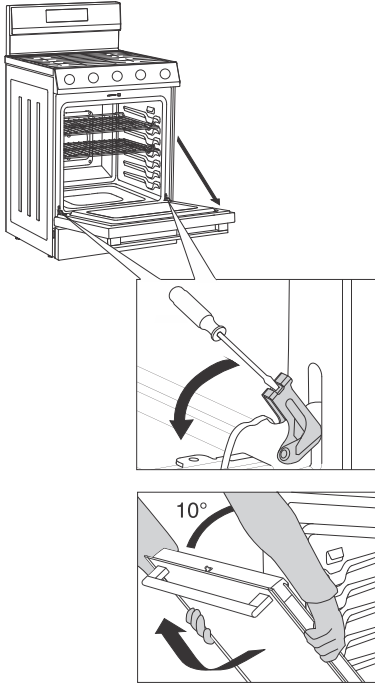
### **WARNING!**

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



Keep the griddle in a dedicated place in the drawer.

## Removing and 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 up and out.

### **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 receivers.

### **WARNING!**

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

# Potential issues/troubleshooting

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 power by removing the fuse, turning off the circuit breaker, or disconnecting the power plug from the wall outlet.

Any unauthorized repairs of the appliance may result in electric shock and short circuit hazard. Leave such work to an authorized service technician.

Save these 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. It is possible that the gas is not connected.	Check that the gas is connected. Check if the power cord connection is correct. Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the circuit breaker); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service.
Err 003	Communication failure between user interface and power board	Problem with appliance's electronics.	Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service.
Err 004	Touch sensor failure on user interface	Failure of touch sensor.	Clean user interface with dry cloth. Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service.
Err 005	Overheating of user interface	Ambient temperature is too high, UI temperature sensor is malfunctioning.	Check ambient temperature in the room. Cool down the appliance. Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service. Check position of pots. Pot position might influence temperature on the user interface.

Table continued from last page

<b>Error name</b>	<b>Description</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
<b>Err 007</b>	Failure of power board relay supply	Failure of power supply.	Check correct voltage in house installation. Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service.
<b>Err 008</b>	Overheating of power board	Ambient temperature is too high, power board temperature sensor is malfunctioning.	Check ambient temperature in the room. Cool down the appliance. Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service.
<b>Err 015</b>	Powerboard fault	Failure of electronics.	Disconnect the cooking range from power for a few minutes (the fuse or switch off the main switch); then, reconnect the cooking range to power. If the problem persists, contact service.

## Baking problems and tips

Problem	Tip
When is the sponge cake done?	<ul style="list-style-type: none"><li>• The crust turns golden brown.</li><li>• The cake is elastic to the touch.</li><li>• Pierce the cake at the top with a wooden toothpick or skewer. When you pull the toothpick out, there should be no crumbs or traces of dough on it.</li></ul>
The cake collapsed	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consider the mixing time.</li><li>• Use less liquid.</li><li>• Increase temperature and extend baking time.</li></ul>
The cake is unevenly browned	<ul style="list-style-type: none"><li>• When baking on multiple levels simultaneously, the cakes may not be done at the same time.</li><li>• Remove the cake that is done sooner, and give the other more time.</li></ul>
The sponge cake has risen in the middle, but not along the sides	<ul style="list-style-type: none"><li>• Only grease the bottom of the baking dish; do not grease the sides.</li></ul>
Small pastry clumped or stuck together during baking	<ul style="list-style-type: none"><li>• Not enough space between pastries (allow at least 1 in.).</li></ul>
The pastry is dried out	<ul style="list-style-type: none"><li>• Increase temperature and reduce the baking time.</li></ul>
The bottom is underbaked	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place the food one rack position lower.</li></ul>
The top side is underbaked	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place the food one rack position higher.</li></ul>
When baking on multiple levels simultaneously, the cake is not evenly browned	<ul style="list-style-type: none"><li>• When baking on multiple levels simultaneously, the cakes may not be done all at the same time.</li><li>• Remove the baking tray with the cake that is done sooner, and give the other more time.</li></ul>
Cake is stuck to the baking dish or tin	<ul style="list-style-type: none"><li>• When the cake cools down, carefully separate it from the pan by loosening the edges with a knife.</li><li>• Grease the tin more generously, or sprinkle it with breadcrumbs or flour.</li></ul>

Table continued from last page

Problem	Tip
Food is underbaked (oven temperature is too low)	<ul style="list-style-type: none"><li>• If you find that the food is underbaked or overbaked within the recommended cooking time, you can adjust the oven's base temperature using the temperature offset settings. For more information, please refer to the <b>Settings</b> → <b>Oven Temperature Offset</b> section in this manual.</li></ul>
Food is overbaked (oven temperature is too high)	

# 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 labeled 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 center 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 disposal. For detailed information on the removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

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

# Tabla de contenidos

<b>Información importante de seguridad</b> .....	<b>35</b>
Quitar el embalaje antes del primer uso .....	43
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>45</b>
<b>Cocción</b> .....	<b>46</b>
Zonas de cocción .....	46
Utensilios para placas a gas .....	46
Cómo utilizar la placa de cocción .....	48
<b>Horno</b> .....	<b>50</b>
Control unit .....	50
Cómo usar el aparato .....	50
Ajustes .....	51
Funciones del horno .....	53
Modos de horneado .....	55
Funciones adicionales .....	56
Child Lock .....	57
Iluminación .....	57
Apagado .....	57
Tabla de alimentos .....	57
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>59</b>
Limpieza exterior diaria .....	59
Limpieza del panel de control .....	59
Limpieza de los quemadores de superficie .....	59
Limpieza de las planchas .....	61
Focos .....	62
Cajón de almacenamiento .....	62
Desmontaje e instalación de la puerta del horno .....	63
<b>Posibles problemas y soluciones</b> .....	<b>64</b>
Tabla de resolución de problemas .....	64
Problemas y consejos para hornear .....	66
<b>Eliminación de desechos</b> .....	<b>68</b>

# Información importante de seguridad



## **ADVERTENCIA!**

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

## **ADVERTENCIA!**

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

## **ADVERTENCIA!**

### **QUÉ HACER SI HUELE GAS**

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

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

### **⚠ ADVERTENCIA!**

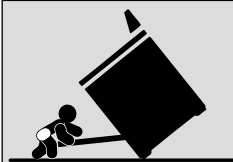
**Este producto contiene sustancias químicas reconocidas en el Estado de California como cancerígenas y pueden provocar defectos de nacimiento y otros perjuicios de origen reproductivo. Los aparatos de gas pueden causar una exposición de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluidos el monóxido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

### **⚠ ADVERTENCIA!**

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

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

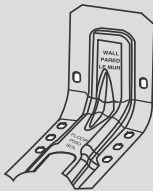
## **⚠ ADVERTENCIA!**



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

## **⚠ ADVERTENCIA!**

### **Riesgo de vuelco**



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

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD:**

Guarde estas instrucciones para la consulta de su inspector local.

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

Nunca utilice este aparato para calentar habitaciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

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

Nunca sumerja los elementos calefactores o quemadores en agua.



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

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

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

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

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

No se pare sobre la placa de cocción ni la use para que soporte su peso corporal para ningún otro propósito. Esto puede dañarla permanentemente y causar lesiones.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO:

### ADVERTENCIA!

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

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

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

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

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

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

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

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

### **⚠ ADVERTENCIA!**

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

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

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

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



 **¡INFORMACIÓN!**

Debe eliminar los restos de pegamento de todas las piezas.

 **¡INFORMACIÓN!**

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

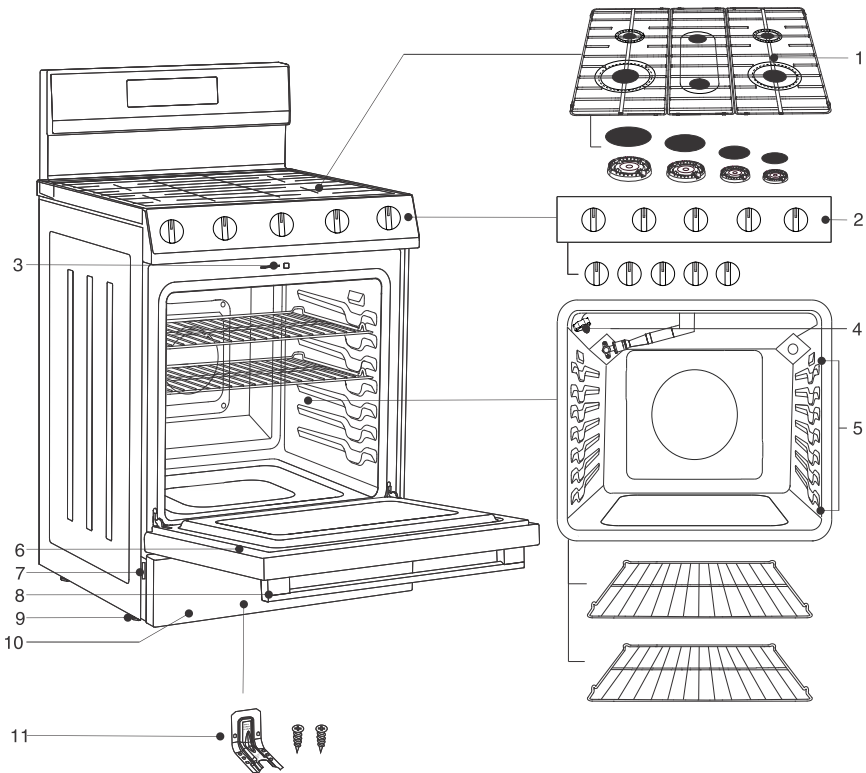
# Descripción del aparato

## ⚠ ADVERTENCIA!

¡Lea las instrucciones de seguridad antes de usar!

## 💡 ¡INFORMACIÓN!

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



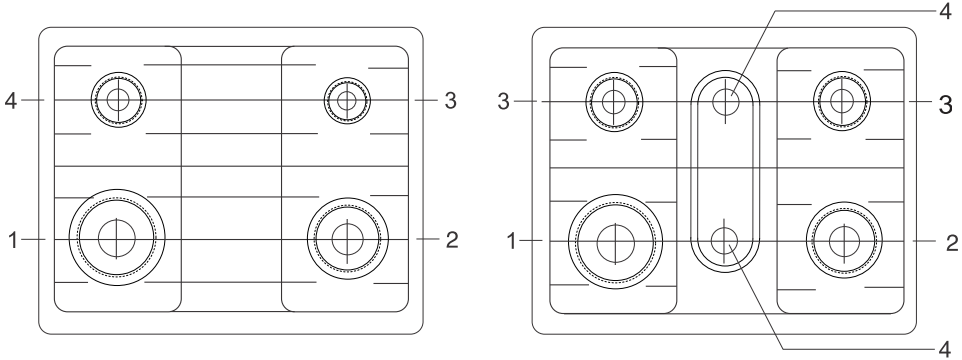
- 1 Cocción
- 2 Panel de control
- 3 Cerradura de puerta con interruptor (según modelo)
- 4 Iluminación
- 5 Guías del horno: 7 posiciones de los estantes
- 6 Puerta del horno

- 7 Placa de características (detrás del cajón)
- 8 Tirador
- 9 Pie
- 10 Cajón
- 11 Riesgo de vuelco

# Cocción

## Zonas de cocción

(dependen de cada modelo)



- 1. Quemador ultrarrápido de 4,2" (105 mm)
- 2. Quemador rápido de 3,7" (94 mm)

- 3. Quemador auxiliar de 1,8" (46 mm)
- 4. Quemador semirrápido de 2,7" (69 mm)

Diámetro del quemador	Gas natural @ 4 WC (9,96 mbar) y gas propano líquido @ 10 WC (24,91 mbar)			
	Entrada de calor nominal		Entrada de calor reducida	
	Potencia del quemador		Potencia del quemador	
1	18000 BTU	5.274 kW	3700 BTU	1.084 kW
2	12000 BTU	3.516 kW	2200 BTU	0.645 kW
3	5000 BTU	1.465 kW	900 BTU	0.264 kW
4	9500 BTU	2.784 kW	1300 BTU	0.381 kW

## Utensilios para placas a gas

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

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

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

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

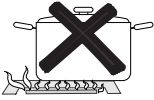
**Vidrio:** conduce el calor muy lentamente. Utilice únicamente utensilios de vidrio aptos para placas de cocción y hornos.

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

### Consejos de seguridad para cocinar



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

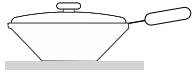


- Asegúrese de colocar las ollas y sartenes en el centro de la zona de cocción.
- El diámetro del fondo de la olla debe ser igual al diámetro de la zona de cocción.



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

### Uso de un wok



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



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

### ⚡ ¡INFORMACIÓN!

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

# Cómo utilizar la placa de cocción

## ADVERTENCIA!

**Nunca deje la superficie superior de cocción de este aparato funcionando sin supervisión**

- **El incumplimiento de esta advertencia podría resultar en incendios, explosiones o quemaduras que pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.**

**NO INTENTE APAGAR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO POR ACEITE O GRASA.**

## ¡INFORMACIÓN!

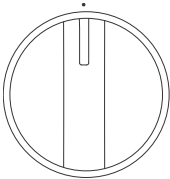
Antes de usar la placa de cocción, limpie la superficie, los quemadores y las planchas usando un paño húmedo y un poco de detergente suave para platos. Durante el uso inicial, puede aparecer un característico «olor a nuevo», que desaparecerá gradualmente.

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

## Encender la zona de cocción

### ADVERTENCIA!

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



Para encender las zonas de cocción, utilice las perillas del panel de control. Seleccione un quemador y busque la perilla correspondiente. Empuje la perilla hacia adentro y gírela hacia la posición **Ignite** (Encender).

Escuchará el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando una perilla se ha girado a la posición **Ignite** (Encender), todos los encendedores se activarán. Las chispas continuarán mientras la perilla permanezca en la posición **Ignite**. Una vez que el gas se encienda, gire la perilla en sentido antihorario para ajustar el tamaño de la llama.

## Ajustar el tamaño de la llama



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



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

**! ADVERTENCIA!**

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

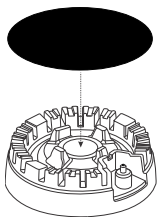
## Quemadores de superficie

**! ADVERTENCIA!**

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

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

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



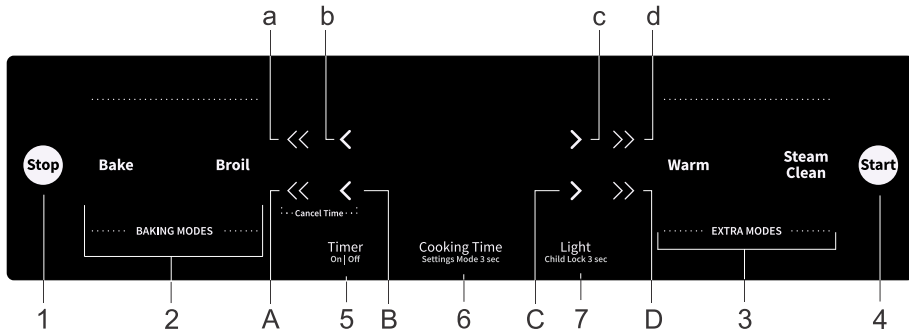
- Use este quemador para cocinar en general.

**! ADVERTENCIA!**

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

# Horno

## Control unit



1. Detener
2. Funciones de horneado
  - Bake
  - Broil
3. Funciones adicionales
  - Warm
  - Steam Clean
4. Iniciar
5. Temporizador
6. Tiempo de cocción/Modo de ajustes
7. Iluminación/Bloqueo para niños

- Configuración de tiempo**
- A** Disminuir rápida el tiempo
  - B** Disminuir el tiempo
  - C** Aumentar el tiempo
  - D** Aumentar el tiempo rápido
- Ajustes de temperatura**
- a** Disminuir la temperatura
  - b** Aumentar la temperatura
  - c** Disminuir la temperatura
  - d** Aumentar la temperatura

Para una mejor respuesta de las teclas, tóquelas con una superficie amplia de la yema del dedo. Cada vez que presione una tecla, escuchará un breve sonido.



### ¡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 hay ningún programa activado, el horno pasará automáticamente al modo de espera. La hora aparecerá en la pantalla. También es posible que el aparato pase al modo de espera cuando se haya seleccionado un sistema de cocción pero el horno no esté activo.

## Ajustes

Para seleccionar ajustes, presione la tecla **Cooking Time/Setting** (Tiempo de cocción/Ajuste) durante **3 segundos**. Utilice los botones de ajuste de temperatura para desplazarse por el menú y los botones de ajuste de tiempo para cambiar de ajuste. Para confirmar su selección, presione la tecla **Start**.



### Configuración del reloj

La hora siempre se muestra en la pantalla inferior. Los primeros 2 dígitos son horas y los dígitos tercero y cuarto son minutos. Confirme su selección con el botón **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, la palabra **oFF** (apagado) aparecerá en la parte inferior de la unidad de visualización.



### Brillo de la unidad de control

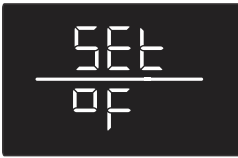
Puede elegir entre tres niveles de intensidad para el brillo de la pantalla. Confirme su selección presionando la tecla **Start**.



### Configuración de fábrica

Esta función permite restablecer el aparato a su configuración de fábrica.

**Fct** aparecerá en pantalla. Presione la tecla para aumentar o disminuir la temperatura para elegir entre la opción **RES** (ajustes predeterminados de fábrica) y la opción **oFF** (para mantener los ajustes actuales). Para confirmar su selección, presione la tecla **Start**.



### Unidad de temperatura

Seleccione grados Fahrenheit (°F) o grados Celsius (°C). 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 (Modo Sabbath) estará activa durante el intervalo de tiempo determinado (de hasta 74 horas) y luego se apagará automáticamente.

La función Sabbath Mode se puede desactivar en cualquier momento presionando el botón **Stop** .



### ¡INFORMACIÓN!

Cuando la función Sabbath mode está activa, la luz del horno estará apagada y no se encenderá al abrir la puerta.

En el modo Sabbath todos los sonidos se desactivan.



### ¡INFORMACIÓN!

Únicamente la función Bake estará habilitada junto con Sabbath mode.



### Temperature offset

La temperatura del horno ha sido calibrada en la fábrica. Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de seguir los tiempos y temperaturas indicados en cada receta. Si cree que el horno calienta en exceso o no calienta lo suficiente, puede corregir la temperatura. La temperatura del horno se puede cambiar de -30 °F a +30 °F. 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, Broil, Warm). El ajuste de fábrica para esta función es **Off**; puede activarlo presionando **On** y confirmar su elección presionando la tecla **Start** .

## Ajustes mínimos y máximos

(dependen de cada modelo)

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)
Broil	LO (bajo)	HI (alto)	HI (alto)
Warm	140 °F (60 °C)	210 ° F (99 °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



### ¡INFORMACIÓN!

Las funciones del horno dependen del modelo.

Las funciones del horno incluyen Bake, Broil, Warm (Hornear, Asar, Calentar) y Steam Clean (Limpieza con vapor).

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. Para utilizar la función Bake (Hornear), ingrese la temperatura. Para utilizar la función Broil (Asar), seleccione **Broil HI (alto)** o **Broil LO (bajo)**.
3. Luego, active el modo seleccionado presionando la tecla **Start** . El indicador alrededor del modo seleccionado y el indicador alrededor de **Start** se encenderán.



### ¡INFORMACIÓN!

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



### ¡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.



### ¡INFORMACIÓN!

Cuando los modos Bake, Broil y Warm están en funcionamiento, siempre se puede ajustar el tiempo y la temperatura.

## 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 la duración y el retardo. Puede configurarlo de la siguiente manera:

**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.
- Presione la tecla de **Cooking Time** (Tiempo de cocción) 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.
- Para desactivar el tiempo de espera, presione la tecla **Start** y el horno iniciará inmediatamente la función.



### ¡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 duración y retardo, presione Cooking Time, y cuando **DURACIÓN** o **TIEMPO DE RETARDO** parpadee, presione el botón Cancel.

## Temporizador

Para establecer el tiempo, presione la tecla . Después de configurar el tiempo, presione nuevamente la tecla , y se confirmará el temporizador. Si no confirma el tiempo, el temporizador se confirmará automáticamente después de 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.

## Modos de horneado

### Bake

Este modo está diseñado para **hornear alimentos** en una sola rejilla.

### 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 la tecla **Broil**. Presione **<** o **>** para elegir entre **HI (alto)** o **LO (bajo)** y active la función con la tecla **Start**.



### ¡INFORMACIÓN!

La temperatura recomendada está preestablecida.

Uso habitual:

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

## Funciones adicionales

### Warm

Para activar el modo, presione la tecla **Warm** (Calentar). Establezca la temperatura y el tiempo, y confirme sus ajustes con la tecla **Start** .

- Cubra con papel de aluminio cualquier alimento con mayor contenido de agua. Si prefiere una corteza crujiente, deje los alimentos descubiertos.
- No utilice **Warm** para recalentar alimentos fríos.



### ADVERTENCIA!

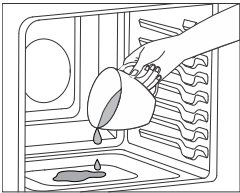
**PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:** si la comida no se ha calentado lo suficiente, el modo **Warm** puede contribuir al desarrollo de bacterias dañinas en los alimentos.

### Steam Clean

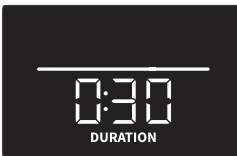
La función **Steam Clean** permite eliminar más fácilmente la suciedad del horno **usando vapor**.

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

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



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



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

Limpie el horno con un paño húmedo.

## Child Lock

Use la función Child Lock (Bloqueo para niños) para evitar que los niños enciendan el horno o cambien los ajustes, ya sea sin querer o por estar sin supervisión. Esta función bloquea la unidad de control (no permite utilizar el aparato o realizar cambios en los ajustes).

Este modo también se utiliza para bloquear los controles y evitar activar el horno durante la limpieza. Para activar la función Child Lock presione la tecla **Child Lock** durante **3 segundos**. La pantalla estará bloqueada. Los botones no responderán cuando la función Child Lock esté activa (escuchará un pitido al tocarlos, para indicar que no es posible controlar el módulo).

Para desactivar la función Child Lock presione el botón **Child Lock** durante **3 segundos**. La pantalla estará desbloqueada.



### NOTA!

La placa de cocción se puede normalmente mientras la función Child Lock esté activa.

En el caso de que necesite apagar de emergencia los quemadores del horno, puede presionar la tecla **Stop** incluso si la función Child Lock está activada.

## Iluminación

Para encender o apagar la luz, presione brevemente la tecla **Light** (Iluminación).

## 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	Posición de la rejilla	Sugerencias adicionales
Cerdo y ternera			
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	Use pinzas para barbacoa para dar vuelta la carne después de transcurridas dos terceras partes del tiempo de cocción.
Pollo (pechugas, alas, patas, muslos)	BroilLO (bajo)	4 o 5	Ase primero con la piel hacia abajo.
Asados	Bake	2 o 3	Recomendamos usar una asadera.
Aves de corral			
Aves enteras	Bake	2 o 3	Recomendamos usar una asadera.
Pollo (pechugas, alas, patas, muslos)	Bake	4	Recomendamos usar una asadera.

Tabla continuada de la última página

Tipo de alimento	Modo de horneado recomendado	Posición de la rejilla	Sugerencias adicionales
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	Bake	3 y 5	
Varios			
Productos congelados (papas, pizza, lasaña, nuggets de pollo, palitos de pescado, etc.)	Bake	3 o 4	
Pizza fresca	Bake	1 o 2	
Productos de papa	Bake	4	Si es posible, use una bandeja para freír con aire.
Guisos	Bake	3	

# Limpieza y mantenimiento

Antes de comenzar a limpiar, active el bloqueo de controles. Recomendamos limpiar el aparato después de cada uso. Esto evitará que los restos de alimentos pegados a la placa se calienten y dañen la superficie.

## 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 sucias, use un limpiador para acero inoxidable. Limpie de acuerdo con las instrucciones del limpiador. Si es posible, limpie en la dirección del grano.

## 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.

## Limpieza de los quemadores de superficie

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



### ¡INFORMACIÓN!

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



### ADVERTENCIA!

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

### Limpiar las tapas de los quemadores

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

### Limpiar los cabezales de los quemadores

Lave los cabezales de los quemadores con frecuencia, especialmente después de un derrame, ya que los restos de alimentos podrían obstruir las aberturas de salida del gas. Espere a que los quemadores se enfríen y retírelos. Lávelos con agua caliente y jabón. Enjuáguelos con agua limpia.

Los cabezales de los quemadores son de aluminio; límpielos con cuidado para no rayar la superficie pulida o dañar la parte superior (donde la tapa entra en contacto con el cabezal del quemador).



### ¡INFORMACIÓN!

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



Los puertos de salida de los cabezales de los quemadores deben mantenerse limpios para que proporcionen una llama uniforme y sin obstrucciones.

La suciedad en las partes del quemador y los electrodos puede causar un rendimiento deficiente, llamas desiguales, ignición retardada o falta de ignición adecuada.

## Sustitución de quemadores de superficie

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



- Coloque los cabezales de los quemadores en sus sitios correspondientes según el tamaño.
- Asegúrese de que cada tapa esté correctamente asentada en el cabezal del quemador, como se muestra en la imagen.



### ADVERTENCIA!

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



### ¡INFORMACIÓN!

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

## Limpieza de las planchas

(solo en algunos modelos)

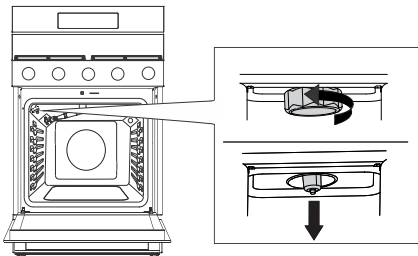
No se recomienda usar jabones y nunca se deben usar detergentes fuertes, ya que eliminarán el curado inicial. No utilice limpiadores ni esponjas abrasivas. No utilice cepillos de alambre o cepillos metálicos similares. Enjuague con agua caliente y seque bien. Después de enjuagar, realice el curado o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

### Precauciones con la plancha:

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

## Focos

Antes de reemplazar la bombilla, retire todos los accesorios del horno.



Desenrosque y retire la tapa girándola en sentido antihorario. Luego, retire el foco.

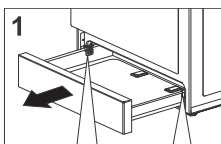
### ⚡ ¡INFORMACIÓN!

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.

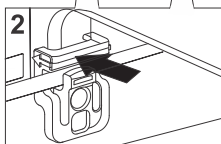
### ⚠ ADVERTENCIA!

Antes de reemplazar la bombilla, desenchufe la estufa o apague el disyuntor. Reemplace el foco únicamente cuando el horno esté frío.

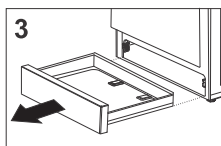
## Cajón de almacenamiento



1 Abra el cajón.



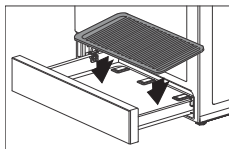
2 Empuje simultáneamente hacia afuera los dos espaciadores, uno a cada lado, en la dirección de la flecha mientras desliza el cajón hacia afuera.



3 Retire completamente el cajón.

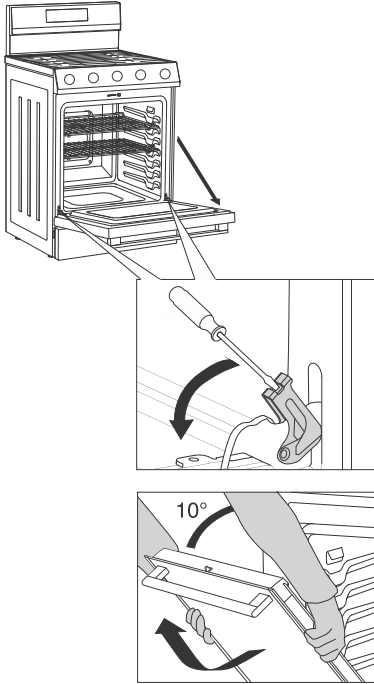
### ⚠ ADVERTENCIA!

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



Guarde la plancha en un lugar específico del cajón.

## 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!

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

# Posibles problemas y soluciones

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

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación, ya sea quitando el fusible, apagando el disyuntor o desenchufándolo de la toma de corriente.

Cualquier reparación no autorizada del aparato puede derivar en un riesgo de descarga eléctrica y cortocircuito. Deje estos trabajos a un técnico de servicio autorizado.

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

## Tabla de resolución de problemas

Nombre del error	Descripción	Causa posible	Solución
<b>Error 001</b>	Falla del sensor de temperatura del horno	El sensor de temperatura del aparato puede estar funcionando mal. Es posible que el gas no esté conectado.	Compruebe que el gas esté conectado. Verifique si la conexión del cable de alimentación es correcta. Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
<b>Error 003</b>	Fallo de comunicación entre la interfaz de usuario y la placa de alimentación	Problema en los componentes electrónicos del aparato.	Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
<b>Error 004</b>	Fallo del sensor táctil de la interfaz de usuario	Fallo en el sensor táctil.	Limpie la interfaz de usuario con un paño seco. Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
<b>Error 005</b>	Sobrecalentamiento de la interfaz de usuario	Temperatura ambiente demasiado alta, sensor de temperatura de interfaz no funciona bien.	Compruebe la temperatura ambiente en la habitación. Deje enfriar el aparato. Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.

Tabla continuada de la última página

Nombre del error	Descripción	Causa posible	Solución
			<p>Compruebe la posición de los recipientes. La posición en la que está colocado el recipiente puede influir en la temperatura que se muestra en la interfaz de usuario</p>
<b>Error 007</b>	Fallo en el suministro del relé de la placa de alimentación	Fallo en el suministro de energía.	<p>Compruebe que la instalación eléctrica de la casa tenga el voltaje correcto. Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.</p>
<b>Error 008</b>	Sobrecalentamiento de la placa de alimentación	Temperatura ambiente demasiado alta, sensor de temperatura de placa de alimentación no funciona bien.	<p>Compruebe la temperatura ambiente en la habitación. Deje enfriar el aparato. Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.</p>
<b>Error 015</b>	Fallo en el cuadro eléctrico	Fallo en los componentes electrónicos.	<p>Desconecte la estufa de la fuente de alimentación durante unos minutos (quite el fusible o apague el interruptor principal); luego, vuelva a conectarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.</p>

## Problemas y consejos para hornear

Problema	Consejo
¿Cómo sé cuándo está hecho un bizcocho?	<ul style="list-style-type: none"><li>• La corteza se vuelve de color marrón dorado.</li><li>• El bizcocho es elástico al tacto.</li><li>• Perfore la parte superior del bizcocho con un palillo de madera o una brocheta. Cuando saque el palillo, no debe haber restos de masa pegados en él.</li></ul>
El bizcocho se hundió	<ul style="list-style-type: none"><li>• Considere el tiempo de mezcla indicado.</li><li>• Use menos cantidad de líquido.</li><li>• Aumente la temperatura y prolongue el tiempo de horneado.</li></ul>
El bizcocho se dora de manera dispareja	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al hornear en varios niveles a la vez, es posible que los pasteles no estén listos al mismo tiempo.</li><li>• Retire el bizcocho que está listo antes de tiempo, y deje el otro más tiempo.</li></ul>
El bizcocho ha subido en el medio, pero no por los lados	<ul style="list-style-type: none"><li>• Solo debe engrasar la base de la fuente para hornear; no engrase los lados.</li></ul>
Una pequeña masa se ha aglomerado o pegado durante la cocción	<ul style="list-style-type: none"><li>• No hay suficiente espacio entre los pasteles (deje al menos 1 in.).</li></ul>
La masa se ha secado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aumente la temperatura y reduzca el tiempo de horneado.</li></ul>
La base está poco cocida	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque el alimento en un estante más abajo.</li></ul>
La parte superior está poco cocida	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque el alimento en un estante más alto.</li></ul>
Al hornear en varios niveles simultáneamente, el pastel no se dora de manera uniforme	<ul style="list-style-type: none"><li>• Al hornear en varios niveles a la vez, es posible que los pasteles no estén listos al mismo tiempo.</li><li>• Retire antes la bandeja con el bizcocho que está hecho, y deje la otra más tiempo.</li></ul>
El bizcocho se ha pegado a la fuente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando el bizcocho se enfríe, sepárelo con cuidado del recipiente aflojando los bordes con ayuda de un cuchillo.</li><li>• Engrase la lata más generosamente, o espolvoree con pan rallado o harina.</li></ul>

Tabla continuada de la última página

<b>Problema</b>	<b>Consejo</b>
Los alimentos están poco horneados (la temperatura del horno es demasiado baja)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si los alimentos se cocinan poco o se cocinan en exceso dentro del tiempo de cocción recomendado, puede ajustar la temperatura base del horno utilizando los ajustes de compensación de temperatura. Para obtener más información, consulte la sección <b>Ajustes</b> → <b>Compensación de la temperatura del horno</b> en este manual.</li></ul>
Los alimentos están demasiado horneados (la temperatura del horno es demasiado alta)	

# 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.*









972043-a2



972043-a2

