

Hisense

life reimagined

EN ES

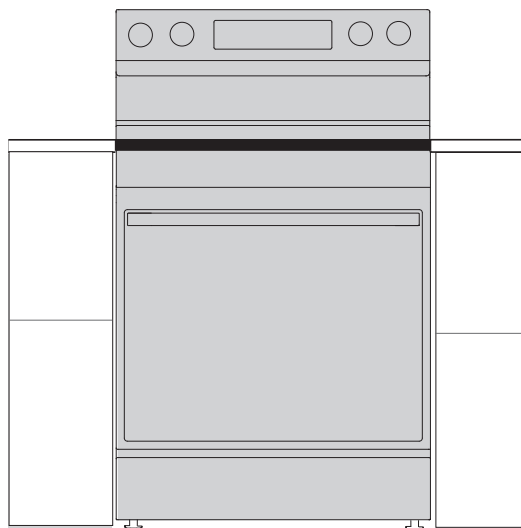
INSTRUCTIONS FOR USE

INSTRUCCIONES DE USO

ELECTRIC RANGE

ESTUFA ELÉCTRICA

HBE3401NAS, HBE3401NAV,
HBE3501NPS



Contents

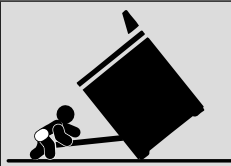
Important safety information	3
Tip-Over hazard	3
Anti-Tip Bracket	3
Appliance description	10
Rating plate - information about the appliance	11
Cooktop	12
Cooking zones	12
Glass ceramic cooking surface	12
Operating the cooktop	13
Oven	15
Control unit	15
Using the appliance	15
Settings	16
Oven functions	18
Baking	20
Baking Tips	20
Baking modes	20
Extra functions	21
Child Lock	24
Light	24
Switching off	24
Food table	25
Cleaning and maintenance	26
Daily exterior cleaning	26
Cleaning control panel	26
Cleaning glass cooktop	26
Light bulb	27
Storage drawer	27
Removing and installing the oven door	28
Potential issues/troubleshooting	29
Troubleshooting table	29
Baking problems and tips	31
Disposal	33

Important safety information



Tip-Over hazard

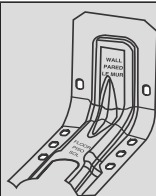
⚠ WARNING!



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

Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING!



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

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

WARNING!

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

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

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

Never use the appliance for heating a room.


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

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

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

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

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



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

STORING ITEMS IN OR ON THE APPLIANCE:

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

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

BOTTOM STORAGE DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS:

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

Use care when opening the bottom storage drawer.

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS:

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

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

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

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



OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

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

Do not heat unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst, which may result in injury.

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

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

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

Never broil with the door open.

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

SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS:

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

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

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

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

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

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

Only clean the parts specified in the manual.

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

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



GLASS/CERAMIC COOKING BURNERS SAFETY INSTRUCTIONS:

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

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

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

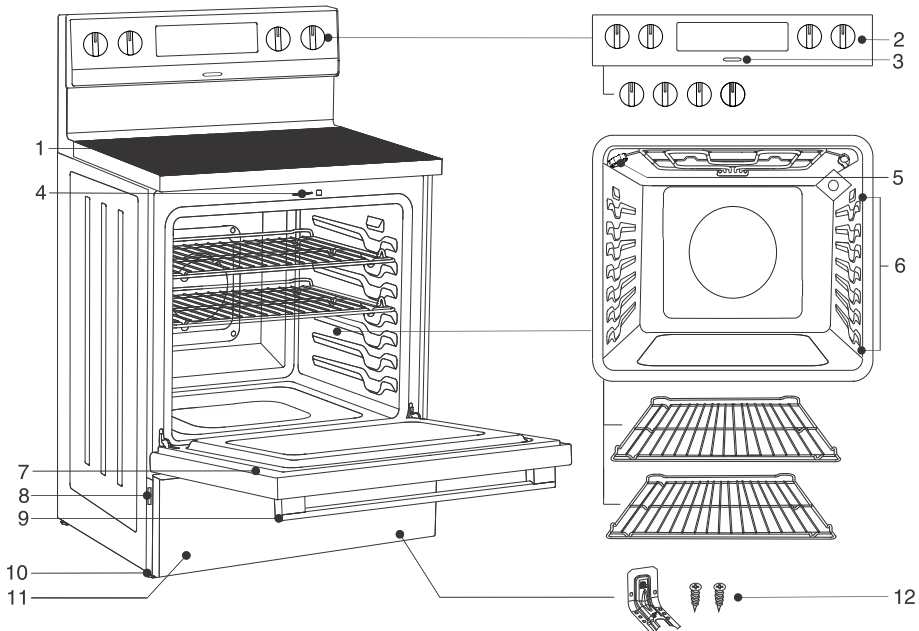
Appliance description

WARNING!

Before use, read the safety instruction first!

INFORMATION!

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

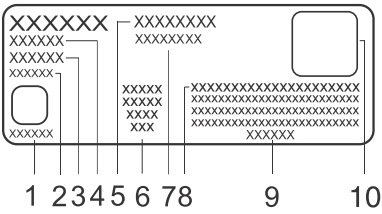


- 1 Cooktop
- 2 Control panel
- 3 Surface On Indicator Light
- 4 Door lock with switch (depending on the model)
- 5 Light
- 6 Oven Rack Guides - 7 rack positions

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

Rating plate - information about the appliance

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

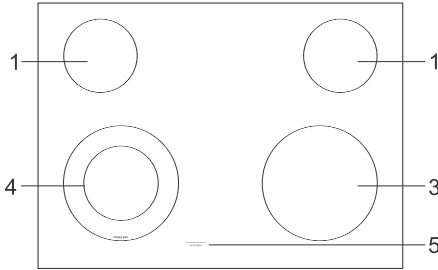


- 1 UL Mark
- 2 Serial number
- 3 Code
- 4 Model
- 5 Brand
- 6 Safety standard
- 7 Technical data
- 8 AUID number
- 9 Manufacturer address
- 10 QR Code

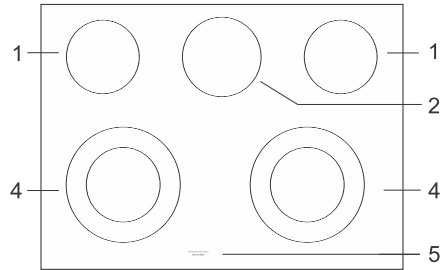
Cooktop

Cooking zones

(depending on the model)



1. Cooking zone \varnothing 6" - 1200 W
2. Cooking zone \varnothing 7" - 100 W (Warm Zone)
3. Cooking zone \varnothing 9" - 3000 W

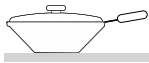


4. Double-ring cooking zone:
 - \varnothing 7" - 1400 W
 - \varnothing 9" - 3000 W
5. Hot surface indicator

Glass ceramic cooking surface

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

Safety tips for cooking



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

Preventing scratches and stains

- Do not use abrasive cleaners or sponges that could scratch the cooktop.

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

Preventing other damage

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

Operating the cooktop

WARNING!

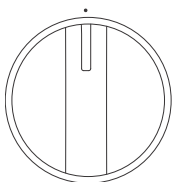
DANGER OF FIRE: Never leave the area in which the cooktop is used unsupervised. Always supervise the cooking process. Do not store any items on the cooktop surface. Failure to observe these instructions could lead to fire, severe injuries, or death.

INFORMATION!

Before using the cooktop, clean the glass ceramic surface using a damp cloth and some mild cleaner safe for cooktop surfaces. During initial use, characteristic "new appliance smell" may appear; it will gradually disappear.

Do not use aggressive cleaners, such as abrasive cleaners that could cause scratches, abrasive dishwashing sponges, or stain removers. Use only cleaners safe for cooktop surfaces.

Switching on the cooking zone



Switch on the cooking zones using the knobs on the control panel. A surface ON indicator light will glow when any surface unit is on. The symbols indicate the respective cooking zones that the knobs control. Push the knob inwards and rotate it in any direction to the desired setting.

The Warm Zone function is activated with the control unit.

Dual-ring and triple-ring cooking zones (on some models)

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

Hot surface indicator

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

WARNING!


Do not touch the cooktop until the cooking zones have fully cooled down. The surface could still be hot and touching the glass surface before it is sufficiently cool may result in burns. Immediately clean any spills or food residue from the cooktop as it may be harder to clean them later on. If there is a storage cabinet directly above the cooktop, make sure the items stored there are rarely used and that they can be safely stored in an area exposed to heat. High temperature can be dangerous to items such as volatile liquids, cleaners or sprays.

Warm Zone

(depending on the model)

WARNING!

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

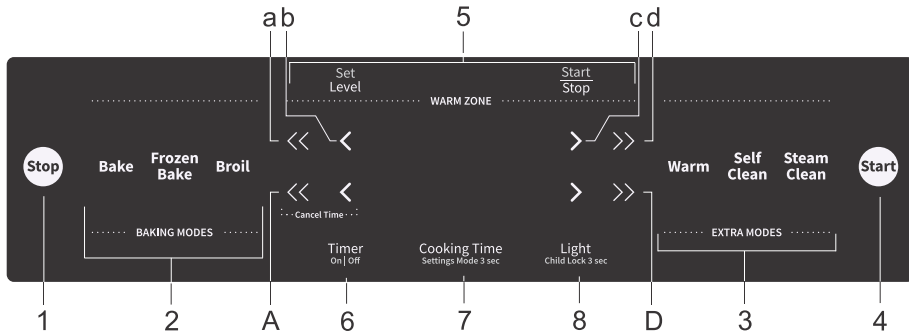
Activate the Warm Zone function by pressing the **Set Level** key. Sign **MID** will start flashing on the display unit. The intensity of the Warm Zone can be adjusted by pressing **Set Level**. Press once to increase the intensity; **HIGH** will flash on the display unit. Press twice to decrease the intensity; **LOW** will flash on the display unit. Then, turn ON the function by pressing  key.

- Placing uncooked or cold food on the Warm Zone could result in foodborne illness.
- For best results, all food should be covered with a lid or aluminium foil. When warming pastries or breads, the cover should be vented to allow moisture to escape.
- Always use pot holders or oven mits when removing food from the Warm Zone, since cookware and plates will be hot.
- Always start with hot food.

Oven

Control unit

(depending on the model)



1. Stop
2. Baking modes
 - Bake
 - Frozen bake (depending on the model)
 - Broil
3. Extra modes
 - Warm
 - Self Clean (depending on the model)
 - Steam Clean
4. Start
5. Warm Zone (depending on the model)
6. Timer
7. Cooking Time/Settings
8. Light/Child Lock

Time Settings

- A** Fast time decrease
- B** Decrease time
- C** Increase time
- D** Fast time increase

Temperature Settings

- a** Fast temperature decrease
- b** Decrease temperature
- c** Increase temperature
- d** Fast temperature 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 acoustic signal.



INFORMATION!

Appliance functions depend on the model.

Using the appliance

Switching on for the first time



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

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

INFORMATION!

If you do not press any key within 30 seconds and no program is activated, the oven will automatically switch to standby mode. 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
Frozen Bake	265 °F	480 °F	350 °F
Broil	LO	HI	HI
Warm	140 °F	210 °F	150 °F

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

Oven functions



INFORMATION!

Oven functions depend on the model.

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.

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

- Remove all unnecessary equipment from the oven during baking.
- If at all possible, do not open the oven during baking.
- Do not place baking dishes, sheets, or trays directly onto the bottom of the oven cavity.
- Always place the baking dishes in the center of the wire rack.
- When cooking larger cuts of meat or pastry with higher water content, a lot of steam will be generated inside the oven, which in turn may condense on the oven door. This is a normal phenomenon that will not affect the appliance's operation. After the cooking process, wipe the door and the door glass dry.

Baking Tips

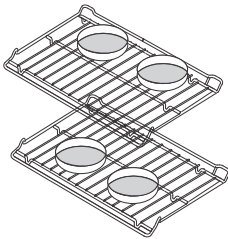
Preheating

When you start, the appliance will be in the preheating phase until the set temperature is reached. When the appliance reaches the set temperature, an audible signal is played, the **PREHEATING** light will turn OFF and, on the upper display, only the set temperature will be shown. You can see the temperature rise on the user interface. Rapid preheating is recommended for delicate cuts of meat (sirloin), as well as for yeast-leavened and sponge dough.



INFORMATION!

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



Multi-level baking

- Use the Convection Bake system for baking on multiple levels simultaneously.
- Recommended rack positions: 3 and 5
- Arrange smaller baking dishes as indicated in the figure. This allows adequate room for air circulation around the food for best results.

Baking modes

Bake

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

Frozen Bake

(depending on the model)

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

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

Press Frozen Bake to activate the function. Set the temperature and baking time. Confirm the settings by pressing **Start** key.

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.

Self Clean

(depending on the model)

WARNING!

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

The **Self Clean** function cleans the oven interior using **high temperature**.

During the cleaning process, fat residues and other impurities are incinerated and reduced to ashes. There are three cleaning intensity levels available, with varying duration of the process:

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

INFORMATION!

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



Briefly press the **Self Clean** key and touch < or > to set the desired cleaning intensity. Confirm the settings by pressing on the **Start** key. **Loc** and program duration will appear on the display unit (for safety reasons, the door will be locked). Default cleaning duration is 3 hours.

INFORMATION!

When **DOOR LOCK** is flashing, the lock mechanism is moving. Do not attempt to open the door or pull on the handle while **DOOR LOCK** is flashing or damage may occur.

Preparing for the Self Clean mode:

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

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



At the end of the cycle, when the temperature drops below 400 °F, the door will unlock. The appliance will switch to standby mode, and **End** will appear at the display unit. Once the oven cavity has fully cooled down, wipe it with hot soapy water and a soft cloth to remove any residue (e.g. ashes).

! WARNING!

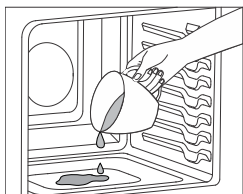
- Do not use cooktop during the Self Clean mode.
- If you try to use the cooktop while the Self Clean mode is in use "Hob" will appear on upper display and will be toggled with Self Clean intensity sign. If cooktop is not turned off within one minute, Error 14 is displayed and Self Clean function will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

Steam Clean

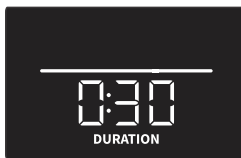
The **Steam Clean** function allows easier removal of soils in the oven **using steam**.

This function is most effective when used regularly.

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



Pour a maximum of 1/2 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). The Child Lock can also be used to lock the controls while cleaning. 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 heaters, 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
Pork and beef			
Hamburgers	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Steaks & chops	Broil LO	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of cooking time.
Beef steaks	Broil HI	5 or 6	Use barbecue tongs to turn the meat after 2/3 of 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.
Poultry			
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.
Fish			
Whole fish	Broil HI	5 or 6	The larger the fish, the lower the level and the longer the cooking time.
Fish fillet	Broil LO	5 or 6	
Baked Goods			
Pastry (cookies, biscuits, 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	
Various			
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

We recommend cleaning the appliance after each use. This will prevent the food that is stuck to the cooktop from heating up and damaging the glass surface.

Daily exterior cleaning

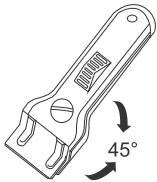
- Clean the appliance using a damp cloth and a mild detergent, such as dish soap.
- Wipe the appliance dry with a paper towel or a cloth for best results.
- For heavily soiled stainless steel surfaces use a stainless steel cleaner. Clean according to the cleaner instructions. If possible, wipe along 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.
- If you move the gasket, you can install it back in the right place by yourself.

Cleaning glass cooktop

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



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



INFORMATION!

Always use a new blade to prevent scratches.

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

WARNING!

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

WARNING!

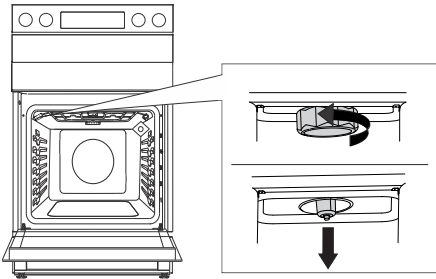
The cooktop could still be very hot from the cooking process. Do not touch the appliance surface directly. Immediately after the end of the cooking process, you can use protective gloves or mittens to prevent burns.

INFORMATION!

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

Light bulb

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



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

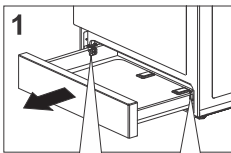
INFORMATION!

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

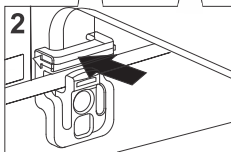
WARNING!

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

Storage drawer

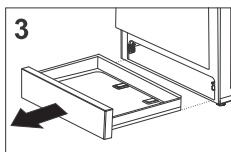


1 Open the drawer.



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

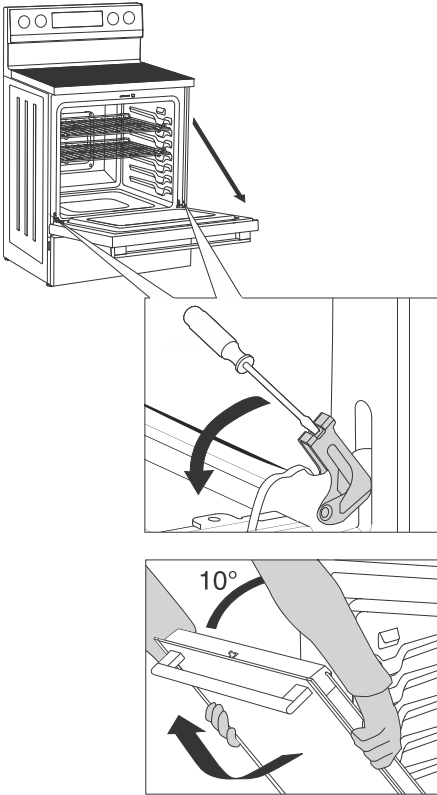
3 Completely remove the drawer.



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.

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.	Check if the power cord connection is correct. Colors of the power cord wires should match colors of the wires on the appliance. Disconnect the cooking range from 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.
Err 006	Self Clean door lock failure	Door lock on the appliance is malfunctioning.	Stop Self Clean function, wait until the door is unlocked and start it again. If the problem persists, contact service.

Table continued from last page

Error name	Description	Possible cause	Solution
Err 007	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.
Err 008	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.
Err 014	Cooktop activation during active Self Clean function	Cooktop was activated while the Self Clean function was active.	Turn off any active cooktop heater and start Self Clean function again.
Err 015	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">• The crust turns golden brown.• The cake is elastic to the touch.• Pierce the cake at the top with a wooden toothpick or skewer. When you pull the toothpick out, there should be no crumbs or traces of dough on it.
The cake collapsed	<ul style="list-style-type: none">• Consider the mixing time.• Use less liquid.• Increase temperature and extend baking time.
The cake is unevenly browned	<ul style="list-style-type: none">• When baking on multiple levels simultaneously, the cakes may not be done at the same time.• Remove the cake that is done sooner, and give the other more time.
The sponge cake has risen in the middle, but not along the sides	<ul style="list-style-type: none">• Only grease the bottom of the baking dish; do not grease the sides.
Small pastry clumped or stuck together during baking	<ul style="list-style-type: none">• Not enough space between pastries (allow at least 1 in.).
The pastry is dried out	<ul style="list-style-type: none">• Increase temperature and reduce the baking time.
The bottom is underbaked	<ul style="list-style-type: none">• Place the food one rack position lower.
The top side is underbaked	<ul style="list-style-type: none">• Place the food one rack position higher.
When baking on multiple levels simultaneously, the cake is not evenly browned	<ul style="list-style-type: none">• When baking on multiple levels simultaneously, the cakes may not be done all at the same time.• Remove the baking tray with the cake that is done sooner, and give the other more time.
Cake is stuck to the baking dish or tin	<ul style="list-style-type: none">• When the cake cools down, carefully separate it from the pan by loosening the edges with a knife.• Grease the tin more generously, or sprinkle it with breadcrumbs or flour.

Table continued from last page

Problem	Tip
Food is underbaked (oven temperature is too low)	<ul style="list-style-type: none">• 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 Settings → Oven Temperature Offset section in this manual.
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

Información importante de seguridad	35
Riesgo de vuelco	35
Soporte antivuelco	36
Descripción del aparato	43
Placa de características: información del aparato	44
Cocción	45
Zonas de cocción	45
Superficie de cocción de vitrocerámica	45
Cómo utilizar la placa de cocción	46
Horno	48
Control unit	48
Cómo usar el aparato	48
Ajustes	49
Funciones del horno	51
Horneado	53
Consejos de horneado	53
Modos de horneado	54
Funciones adicionales	54
Child Lock	57
Iluminación	57
Apagado	57
Tabla de alimentos	58
Limpieza y mantenimiento	59
Limpieza exterior diaria	59
Limpieza del panel de control	59
Limpieza de la placa de vidrio	59
Focos	60
Cajón de almacenamiento	61
Desmontaje e instalación de la puerta del horno	62
Posibles problemas y soluciones	63
Tabla de resolución de problemas	63
Problemas y consejos para hornear	65
Eliminación de desechos	67

Información importante de seguridad



Riesgo de vuelco

ADVERTENCIA!



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

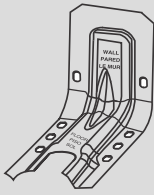
B. Verifique que el dispositivo antivuelco esté correctamente instalado y acoplado (consulte las instrucciones de instalación para más detalles).

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

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

Soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA!



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

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD:

ADVERTENCIA!

NUNCA use este aparato como calefactor para calentar una habitación.

Guarde estas instrucciones para la consulta de su inspector local.

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

Nunca utilice este aparato para calentar el ambiente en habitaciones.

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

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

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

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

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

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

ALMACENAMIENTO DE ARTÍCULOS DENTRO O ENCIMA DEL APARATO:

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN INFERIOR DE ALMACENAMIENTO:

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

Tenga cuidado al abrir la gaveta inferior de almacenamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN:

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO:

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

No caliente envases de alimentos sin abrir. El recipiente podría explotar por una acumulación de presión y provocar lesiones.

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

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

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

Nunca ase alimentos con la puerta del horno abierta.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO AUTOLIMPIANTE:

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

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

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

Antes de iniciar el ciclo de autolimpieza (Self-clean), retire del horno recipientes, bandejas, estantes metálicos y otros utensilios.

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LOS QUEMADORES DE COCINAS DE VITROCERÁMICA:

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

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

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

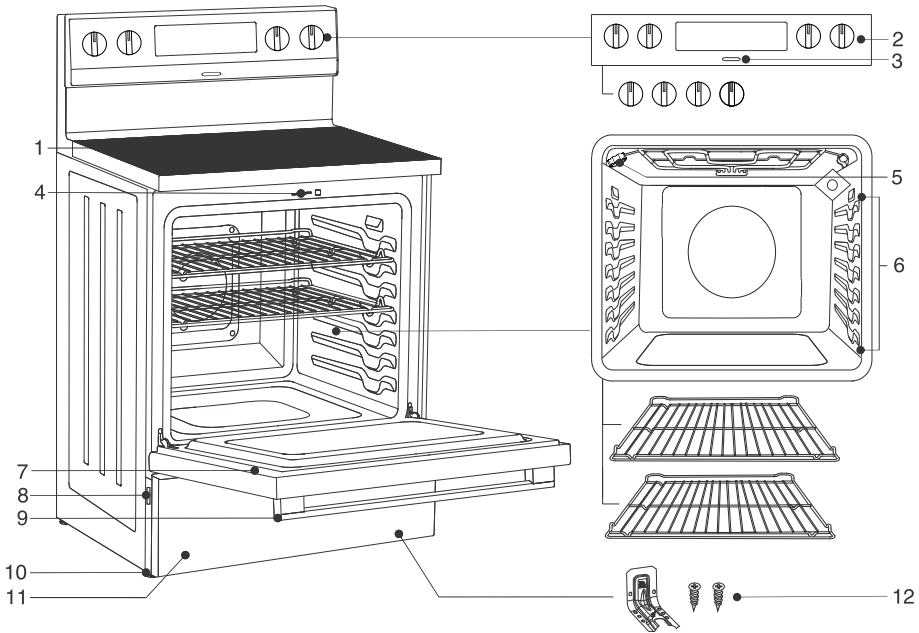
Descripción del aparato

⚠ ADVERTENCIA!

¡Lea las instrucciones de seguridad antes de usar!

💡 ¡INFORMACIÓN!

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



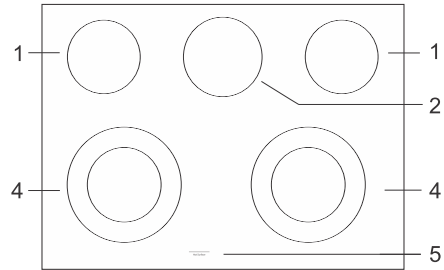
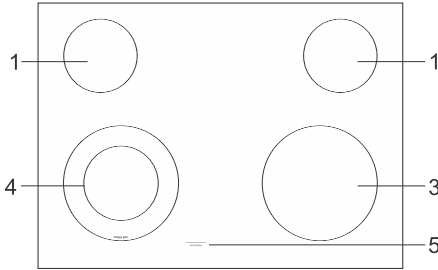
- 1 Cocción
- 2 Panel de control
- 3 Luz indicadora de superficie encendida
- 4 Cerradura de puerta con interruptor (según modelo)
- 5 Iluminación
- 6 Guías del horno: 7 posiciones de los estantes

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

Cocción

Zonas de cocción

(dependen de cada modelo)



1. Zona de cocción \varnothing 6'' - 1200 W
2. Zona de cocción \varnothing 7'' - 100 W (Warm Zone)
3. Zona de cocción \varnothing 9'' - 3000 W

4. Cocción de doble fuego:

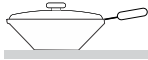
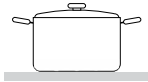
- \varnothing 7'' - 1400 W
- \varnothing 9'' - 3000 W

5. Indicador de superficie caliente

Superficie de cocción de vitrocerámica

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

Consejos de seguridad para cocinar



- Utilice ollas, sartenes y otros recipientes de buena calidad, con una base plana y estable.
- Utilice únicamente woks de base plana.
- No coloque ollas, sartenes ni otros recipientes húmedos sobre la zona de cocción.
- Asegúrese de colocar las ollas y sartenes en el centro de la zona de cocción.
- El diámetro del fondo de la olla debe ser igual al diámetro de la zona de cocción.
- Si utiliza recipientes de cocción especiales, siga las instrucciones del fabricante.

Prevención de arañazos y manchas

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

Prevención de otras averías

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

Cómo utilizar la placa de cocción

ADVERTENCIA!

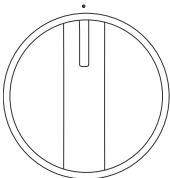
PELIGRO DE INCENDIO: Nunca deje sin supervisión el área donde se utiliza la placa de cocción. Supervise los procesos de cocción en todo momento. No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocción. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar incendios, lesiones graves o la muerte.

¡INFORMACIÓN!

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

No utilice productos agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar rayones, esponjas abrasivas o quitamanchas. Use únicamente limpiadores adecuados para placas de cocción.

Encender la zona de cocción



Encienda las zonas de cocción con las perillas del panel de control. Cuando una unidad de la superficie esté encendida, verá una luz indicadora con la palabra «ON» (encendido). Los símbolos indican las zonas de cocción que controla cada perilla. Empuje la perilla hacia adentro y gírela en cualquier dirección hasta el nivel que desee.

La función Warm Zone se puede operar con la unidad de control.

Unidades de superficie doble y triple (en algunos modelos)

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

Indicador de superficie caliente

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

ADVERTENCIA!

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

Limpie inmediatamente cualquier derrame o resto de comida de la placa, ya que será más difícil quitarlos más adelante.

Si hay un gabinete de almacenamiento directamente encima de la placa de cocción, asegúrese de que los elementos almacenados allí sean de uso poco frecuente y que puedan almacenarse de manera segura en un lugar expuesto al calor. Las altas temperaturas pueden ser peligrosas para algunos elementos como líquidos, limpiadores o aerosoles inflamables.

Warm Zone

(dependen de cada modelo)

ADVERTENCIA!

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

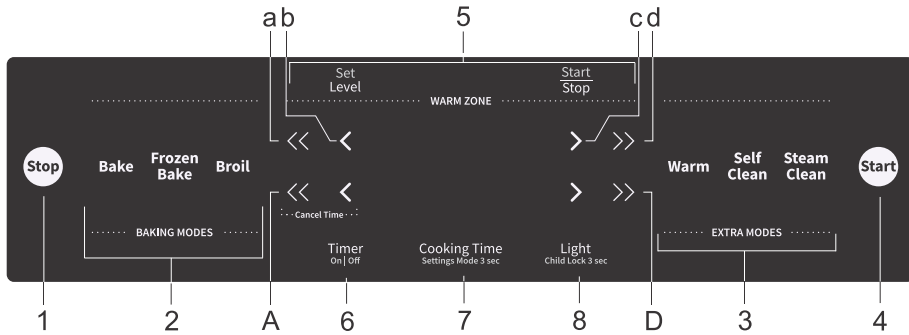
Active la función Warm Zone presionando la tecla **Set Level**. Las señales **MID** comenzarán a parpadear en la unidad de visualización. La intensidad de Warm Zone se puede ajustar presionando **Set Level**. Presione una vez para aumentar la intensidad; **HIGH** parpadeará en la unidad de visualización.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

- Colocar alimentos crudos o fríos en la función Warm Zone puede provocar alguna de las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, cubra todos los alimentos con papel de aluminio o una tapa.
- Utilice siempre agarraderas o manoplas para horno para retirar los alimentos de la función Warm Zone, ya que los recipientes de cocción y los platos estarán calientes.
- Comience siempre con comida caliente.

Horno

Control unit

(dependen de cada modelo)



1. Detener
2. Modos de horneado
 - Bake
 - Horneado congelado (dependiendo del modelo)
 - Broil
3. Funciones adicionales
 - Warm
 - Autolimpieza (dependiendo del modelo)
 - Steam Clean
4. Iniciar
5. Zona de calentamiento (dependiendo del modelo)
6. Temporizador
7. Tiempo de cocción/Ajustes
8. 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 de rápida la temperatura rápida
- b** Aumentar la temperatura
- c** Disminuir la temperatura
- d** Rápido aumento de temperatura

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



¡INFORMACIÓN!

Las funciones del aparato dependen de cada modelo.

Cómo usar el aparato

Encender por primera vez



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

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

💡 ¡INFORMACIÓN!

Si no pulsa ninguna tecla en 30 segundos y no 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)
Frozen Bake	265°F (130 °C)	480 °F (249 °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)
Self Clean	2:00	5:00	3:00
Steam Clean	0:30	0:30	0:30

Funciones del horno



¡INFORMACIÓN!

Las funciones del horno dependen del modelo.

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.

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.

Horneado

- Retire todos los artículos innecesarios del aparato durante el horneado.
- En lo posible, no abra el horno durante el proceso.
- No coloque fuentes, placas o bandejas directamente sobre el fondo del interior del horno.
- Coloque siempre las bandejas o charolas para hornear en el centro de la rejilla.
- Cuando cocine cortes grandes de carne o pasteles con un contenido de líquido considerable, se generará una gran cantidad de vapor dentro del horno que puede condensarse en la puerta. Este es un fenómeno normal que no afectará el funcionamiento del aparato. Al finalizar el proceso de cocción, seque la puerta y el vidrio.

Consejos de horneado

Pre calentamiento

Cuando encienda el aparato, estará en la fase de pre calentamiento hasta alcanzar la temperatura establecida.

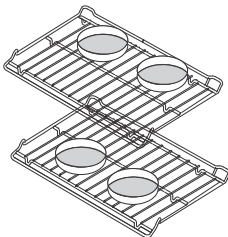
Cuando el aparato alcance la temperatura establecida, escuchará una señal sonora, el indicador **PREHEATING** se apagará y en la pantalla superior solo verá la temperatura establecida.

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



¡INFORMACIÓN!

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



Horneado en varios niveles

- Utilizar el horneado por convección sistema para hornear en múltiples niveles simultáneamente.
- Posiciones recomendadas de las rejillas: 3 y 5
- Organice los platos para hornear más pequeños como se indica en la figura. Esto permite un espacio adecuado para la circulación de aire entre los alimentos y obtener mejores resultados.

Modos de horneado

Bake

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

Frozen Bake

(dependen de cada modelo)

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

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

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

Broil

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

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

Broil HI (alto)

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

Broil LO (bajo)

Úselo para preparar alimentos planos y desee que queden crujientes.

Para activar la función, presione 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.

Self Clean

(dependen de cada modelo)

! ADVERTENCIA!

Antes de iniciar el modo Self Clean, retire todos los utensilios que tenga guardados en el horno, ya que se decolorarán si permanecen adentro durante el proceso.

La función **Self Clean** sirve para limpiar el horno usando **altas temperaturas**.

Durante el proceso de limpieza, los residuos de grasa y otras impurezas se incineran y se reducen a cenizas. Hay tres niveles de intensidad de limpieza disponibles, con diferentes duraciones:

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

💡 ¡INFORMACIÓN!

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



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

💡 ¡INFORMACIÓN!

Cuando **DOOR LOCK** parpadee, el mecanismo de bloqueo se está moviendo. No intente abrir la puerta ni tire de la manija mientras **DOOR LOCK** parpadee o pueden producirse daños.

Preparación para la función Self Clean:

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

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



Al final del ciclo, cuando la temperatura cae por debajo de 400° F, la puerta se desbloqueará. El aparato cambiará al modo de espera, y **End** aparecerá en la pantalla.

Una vez que la cavidad del horno se haya enfriado por completo, límpiela con jabón espumoso caliente y un paño suave para eliminar cualquier resto (por ejemplo, cenizas).

ADVERTENCIA!

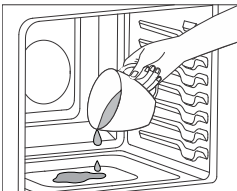
- **No utilice la placa de cocción mientras el modo Self Clean está en funcionamiento.**
- **Si intenta usar la placa de cocción mientras el modo Self Clean está en uso, la palabra «Hob» aparecerá en la pantalla superior y se alternará con el letrero de la intensidad de Self Clean. Si la placa de cocción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

Steam Clean

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

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

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



Vierta un máximo de 1/2 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

Utilice la función Child Lock para evitar que los niños enciendan el horno o cambien la configuración, ya sea accidentalmente o por estar sin supervisión. Esta función bloquea la unidad de control (evita que se controle el aparato o se realicen cambios en la configuración). Child Lock también se puede utilizar para bloquear los controles durante la limpieza.

Para activar la función Child Lock presione el botón **Child Lock** y manténgalo presionado durante **3 segundos**. La pantalla está bloqueada. Los botones no responderán cuando la función Child Lock está activa (se escuchará un pitido al tocarlo, lo que indica que el módulo no se puede controlar).

Para desactivar la función Child Lock presione el botón **Child Lock** y manténgalo presionado durante **3 segundos**. La pantalla está desbloqueada.



NOTA!

La placa de cocción se puede con normalidad mientras Child Lock esté activo.

En caso de necesidad de apagado de emergencia de los calentadores del horno, el usuario puede presionar el botón **Stop** incluso si Child Lock está activado.

Iluminación

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

Apagado

Active o desactive la luz pulsando brevemente 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.
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

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

Limpieza exterior diaria

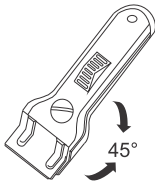
- Limpie el aparato con un paño húmedo y un detergente suave, como jabón para platos.
- Seque el aparato con una toalla de papel o un paño para obtener los mejores resultados.
- Para superficies de acero inoxidable muy sucias, use un limpiador para acero inoxidable. Limpie de acuerdo con las instrucciones 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.
- Si mueve la junta, puede volver a colocarla en su lugar sin necesidad de asistencia.

Limpieza de la placa de vidrio

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



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



¡INFORMACIÓN!

Utilice siempre una cuchilla nueva para evitar arañazos.

- Una vez que haya eliminado las manchas difíciles del vidrio, siga los pasos para la limpieza diaria de los quemadores.



ADVERTENCIA!

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

⚠ ADVERTENCIA!

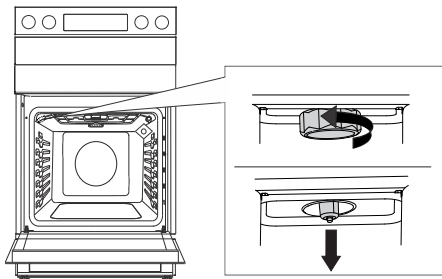
La placa de cocción aún podría seguir estando muy caliente debido al proceso de cocción. No toque la superficie del aparato. Si acaba de finalizar el proceso de cocción, use guantes protectores o manoplas para evitar quemaduras.

💡 ¡INFORMACIÓN!

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

Focos

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



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

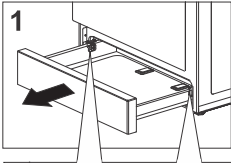
💡 ¡INFORMACIÓN!

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.

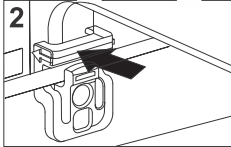
⚠ ADVERTENCIA!

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

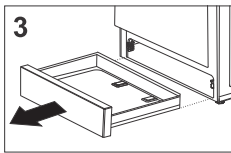
Cajón de almacenamiento



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.

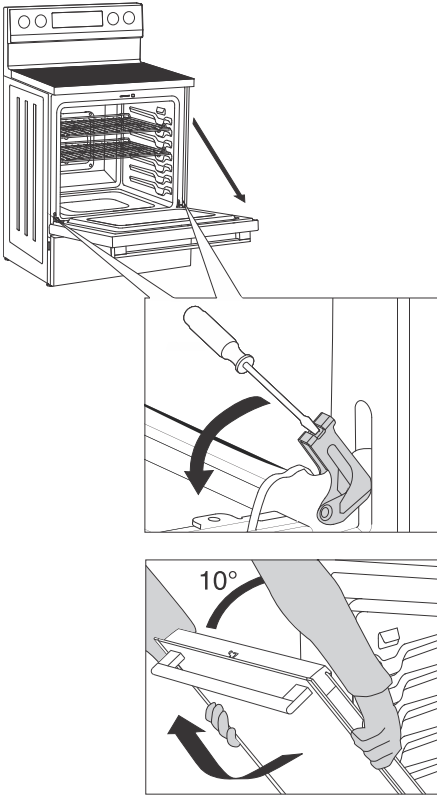


3 Retire completamente el cajón.

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.

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
Error 001	Falla del sensor de temperatura del horno	El sensor de temperatura del aparato puede estar funcionando mal.	Verifique si la conexión del cable de alimentación es correcta. Les couleurs des fils du cordon d'alimentation doivent correspondre aux couleurs des fils de l'appareil. Desconecte la estufa de la 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.
Error 003	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.
Error 004	Fallo del sensor táctil de la interfaz de usuario	Fallo en el sensor táctil.	Limpie la interfaz de usuario con un paño seco. Desconecte la estufa de la 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.
Error 005	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
			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
Error 006	Self Clean falla en el bloqueo de la puerta	El bloqueo de la puerta no funciona correctamente.	Detenga la función Self Clean, espere hasta que la puerta se desbloquee y vuelva a activarla. Si el problema persiste, contacte al servicio técnico.
Error 007	Fallo en el suministro del relé de la placa de alimentación	Fallo en el suministro de energía.	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.
Error 008	Sobrecalentamiento de la placa de alimentación	Temperatura ambiente demasiado alta, sensor de temperatura de placa de alimentación 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.
Error 014	Activación de la placa de cocción mientras la función Self Clean estaba encendida	La placa de cocción se activó mientras la función Self Clean estaba encendida.	Apague cualquier quemador que esté activo e inicie la función Self Clean nuevamente.
Error 015	Fallo en el cuadro eléctrico	Fallo en los componentes electrónicos.	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.

Problemas y consejos para hornear

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

Tabla continuada de la última página

Problema	Consejo
Los alimentos están poco horneados (la temperatura del horno es demasiado baja)	<ul style="list-style-type: none">• 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 Ajustes → Compensación de la temperatura del horno en este manual.
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.



Hisense
life reimagined



949877-a2

