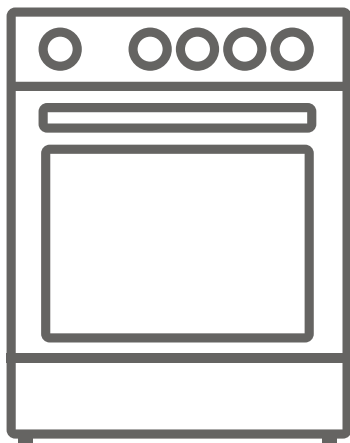


PREMIUM LEVELLA

EN Free Standing Cooker / User Manual

ES Manual de usuario de cocina independiente








PREV2405VW
PREV2407VB

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly


CONTENTS


1.IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 Important Instructions For Unpacking And Installation	5
1.2 Grounding Instructions	6
1.3 Important Instructions For Using Your Radiant Cooktop	9
1.4 Important Instructions For Glass And Ceramic Cooktops.....	11
1.5 Important Instructions For Using Your Oven.....	11
1.6 Important Instructions For Cleaning Your Appliance.....	12
1.7 Important Instructions For Service And Maintenance.....	13
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	14
2.1 Instructions for the Installer	14
2.2 Anti-tilting kit	16
2.3 Adjusting the feet.....	17
3.PRODUCT FEATURES.....	18
4.USE OF PRODUCT	19
4.1 Hob controls	19
4.2 Oven Controls.....	20
4.3 Cooking Table.....	20
4.4 Use of the Mechanical Timer	21
4.5 Accessories	21
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning	22
5.2 Maintenance.....	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport	25


1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS


- Read all instructions before using this appliance.
- This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.
- Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a **WARNING** or **CAUTION** statement based on the risk type.
- Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.


DEFINITIONS

 **WARNING:** This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

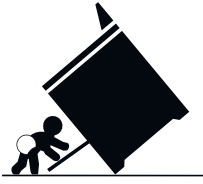
 **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

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

 **IMPORTANT:** Indicates installation, operation, maintenance, or valuable information that is not hazard related.

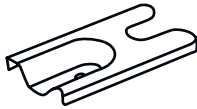
 **NOTE:** Indicates a short, informal reference something written down to assist the memory or for future reference

! WARNING:



Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
 - Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.
- Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.
 - Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
 - Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward.

When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

1.1 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

! WARNING: Product label is on the front of the oven

👤 IMPORTANT: Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance:

- Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after

unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

- Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.
- Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.
- Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

1.2 GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

- Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and

CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

- It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

⚠ WARNING: Storage In or On Appliance Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.

- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer


drawer, or lower double oven.

Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the back-guards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.


- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open over door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns.

Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

 **WARNING:** Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.


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

 **CAUTION:** When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot. Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.

- Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.
- Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.

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

Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

 **CAUTION:** Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.

Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

1.3 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP

- Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.
- Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements — To reduce

the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

- Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place — Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Glazed cooking utensils” Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturers recommendations for cooktop use.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer’s recommendations for cooktop use. Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

- The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire. When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

1.4 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

- Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface. Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

1.5 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- Protective liners—"Do not use aluminum foil, after-market oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.


- Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven. Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must

be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack. Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

1.6 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE


 **CAUTION:** Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.


- Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.
- Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.
- Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

1.7 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.
- Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

 **IMPORTANT:** Save for the local electrical inspector's use.

 **WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

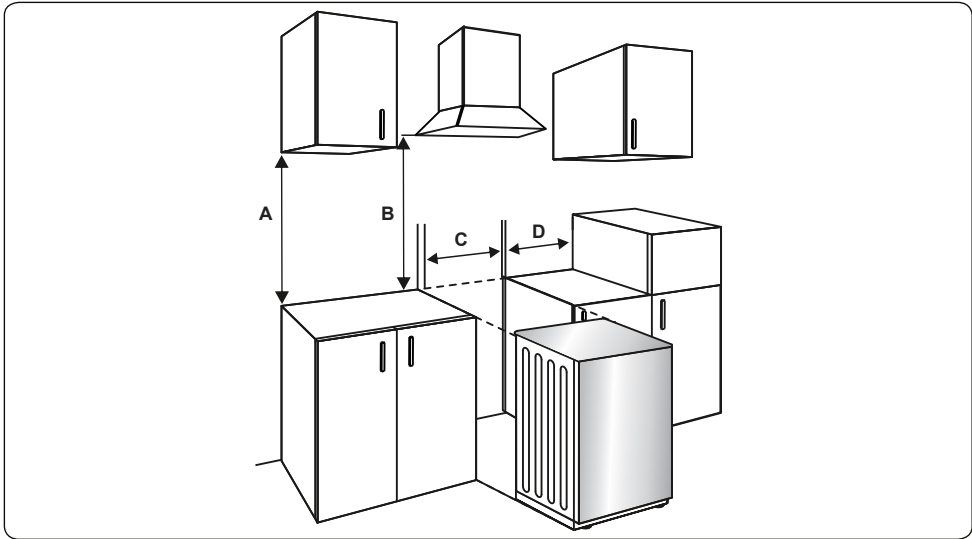
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 215°F.

- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.
- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over hot surface elements, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that protrudes at least 5" (127 mm) beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13" (330 mm).

Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50



Prepare for Electrical Connection

Effective January 1, 1996 the National Electric Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range. When installing an electric range in new construction follow Steps 3 and 5 for 4-wire connection.

Use only a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.

A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50 amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 13/8" diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

NOTE: A 4-conductor cord is to be used when the appliance is installed in a mobile home or when local codes do not permit grounding through the neutral. If conduit is being used, go to Step 6 or 7.

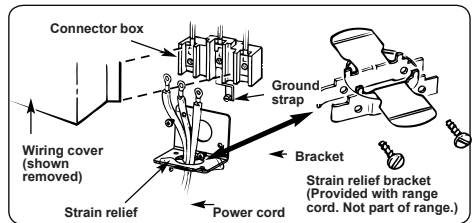
Power Cord Strain Relief Installation

Only a 4-conductor power-supply cord kit rated 240 volts, 40 amperes and marked for use with ranges must be used.

Assemble the strain relief in the hole. Insert the power cord through the strain relief and tighten. Allow enough slack to easily attach

the cord terminals to the connector block. If tabs are present at the end of the winged strain relief, they can be removed for better fit.

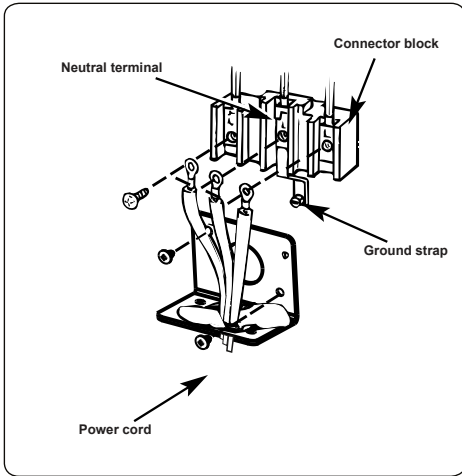
NOTE: Do not install the power cord without a strain relief. The strain relief bracket should be installed before reinstalling the rear range wiring cover.



3-Wire Power Cord Installation

WARNING: The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the connector block. The power leads must be connected to the outside (brass colored) terminals.

Remove the 3 wire terminal screws from the connector block. Insert screws through each power cord terminal ring and into the connector block until the screws engage the nuts. Be certain that the center wire is connected to the center screw of the connector block. Tighten screws securely. Do NOT remove ground strap connection.

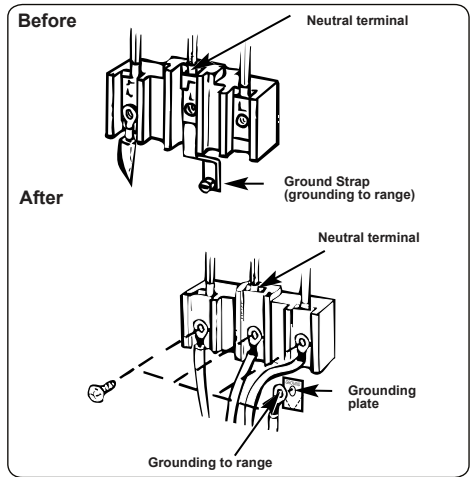


4-Wire Power Cord Installation

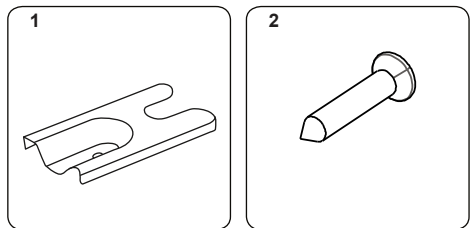
WARNING: The neutral wire of the supply circuit is connected to the neutral terminal located in the center of the connector block. The power leads must be connected to the outside (brass colored) terminals. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the grounding plate and grounding screw.

- a) Remove the 3 screws from the connector block.
- b) Remove the grounding screw and strap from the connector block middle location and the screw connection to the frame of the range.
- c) Insert screws through each power cord terminal ring and into connector block until screw engages nut. Be certain that the center wire is connected to the center screw of the connector block. Tighten screws securely.
- d) Attach ground wire to the frame of the range.

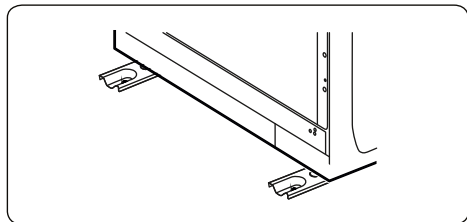
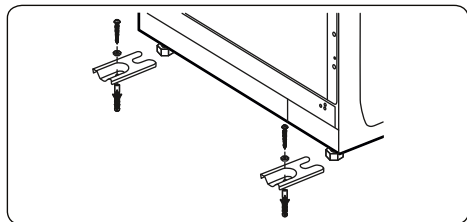
CAUTION: The product label is on the front of the oven



2.2 ANTI-TILTING KIT



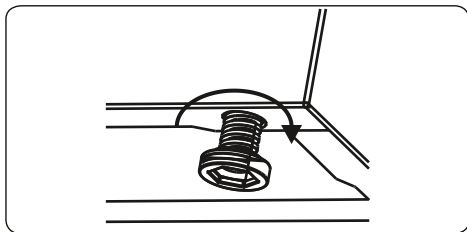
The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the ground using the screw (2) and wall plug (3) as shown in the figure below. Push the appliance towards the bracket making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the foot on the appliance.



2.3 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

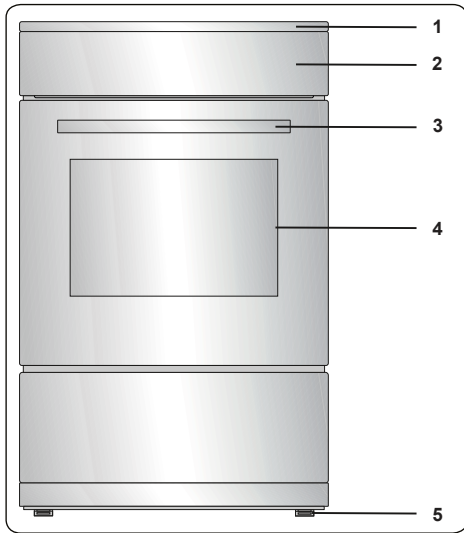


3. PRODUCT FEATURES



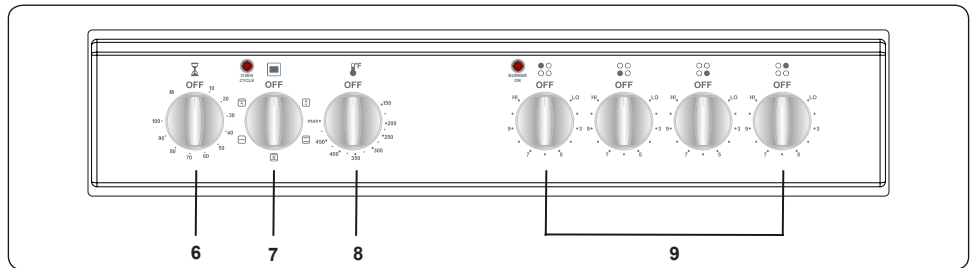
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob

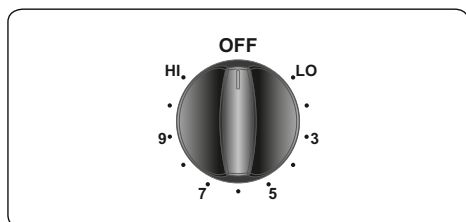
4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS


Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
LO	Keep warm position
3-5	Heating position at low heat
7-9 HI	Cooking, roasting and boiling position


 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +140°F, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has decreased or until one of the cooking zones is activated.

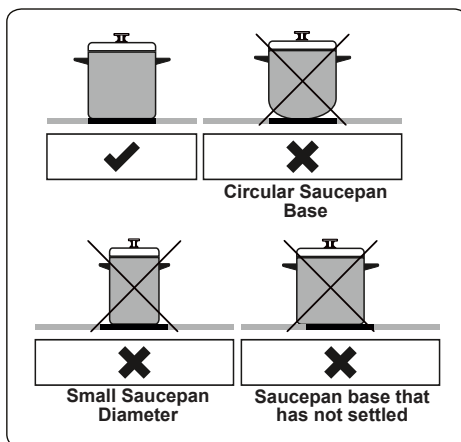
Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device

which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

4.2 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see `Oven Functions`.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

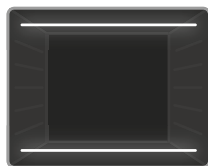
Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

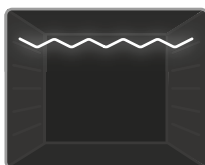
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly Broiled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven

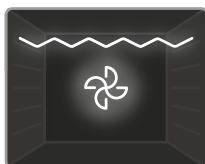
for about 10 minutes.



Broiling Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the Broil heating element will start operating. This function is used for

Broiling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Broil and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the Broil heating element and fan will start operating. This function is ideal

for Broiling thicker food. Use the upper shelves of oven, lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
			°F	min.
Static	Puff Pastry	1 - 2	325°F -375°F	35-45
	Cake	1 - 2	325°F -375°F	30-40
	Cookie	1 - 2	325°F -375°F	30-40
	Stew	2	350°F-400°F	40-50
	Chicken	1 - 2	400°F	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	325°F -375°F	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	300°F-325°F	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	300°F-325°F	25-35
	Stew	2	350°F-400°F	40-50
	Chicken	1 - 2	400°F	45-60
Broiling	Grilled meatballs	4	400°F	10-15
	Chicken	*	325°F	50-60
	Chop	3 - 4	400°F	15-25
	Beefsteak	4	400°F	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 USE OF THE MECHANICAL TIMER

Function Description	
M	Manual operation
0.....100	Operating by adjusting the timer

Manual operation

When you set the timer button to the “M” position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the “0” position, the oven will not operate.

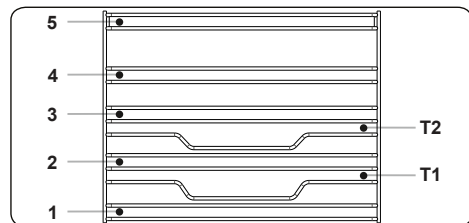
Operating by adjusting the timer

Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

4.5 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.

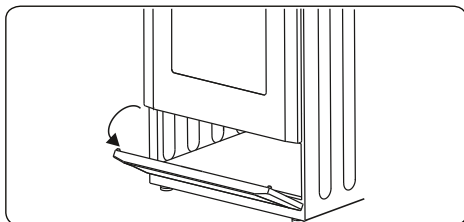
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

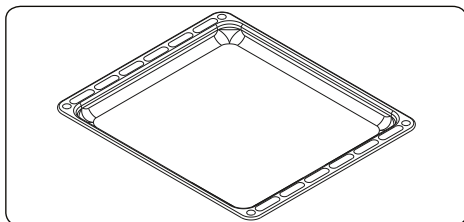
! WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

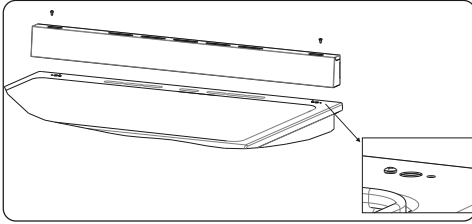
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



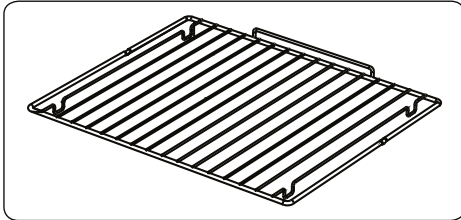
The Splashback

The splashback is attached to the cooktop with two screws.



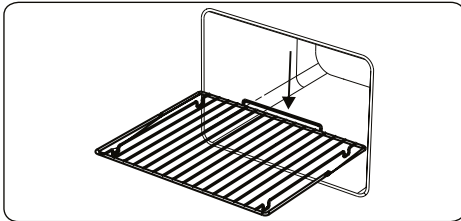
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



5. CLEANING AND MAINTENANCE


5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.


General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

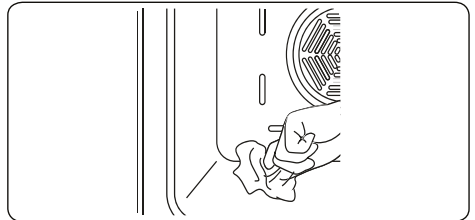
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING: Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or

coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:


1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.


Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

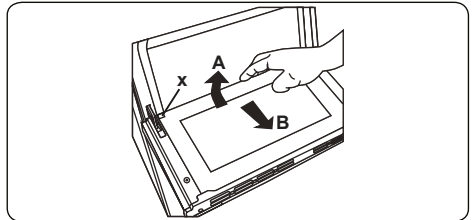
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

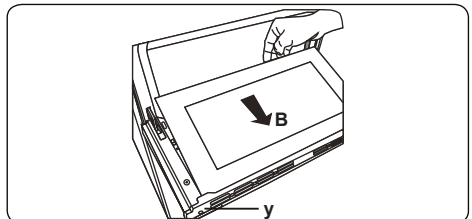
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

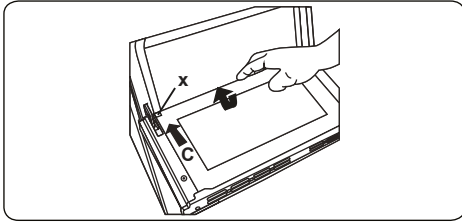



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

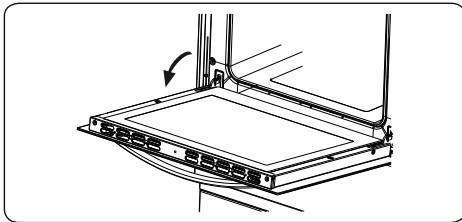


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

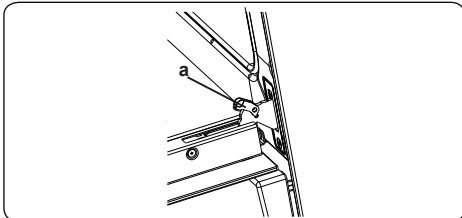
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

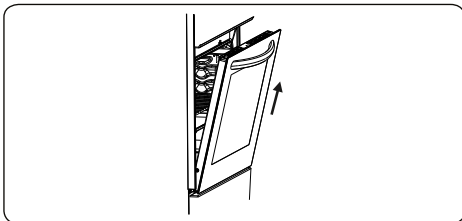
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

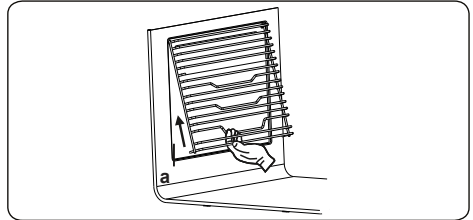


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.




Removal of the Wire Shelf


To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.




5.2 MAINTENANCE

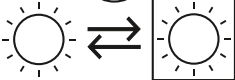
 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 600°F) to replace the bulb that you removed (240 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.





Replaceable light source by a professional

 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	4
1.1. Instrucciones Importantes Para Desembalar E Instalar El Electrodoméstico	5
1.2. Instrucciones Para La Puesta A Tierra	6
1.3. Instrucciones Importantes Para Usar La Placa De Cocción Radiante	9
1.4. Instrucciones Importantes Para Placas De Cocción De Cristal Y De Cerámica	11
1.5. Instrucciones Importantes Para El Uso Del Horno	11
1.6. Instrucciones Importantes Para Limpiar El Electrodoméstico	12
1.7. Información Importante Para El Servicio Y El Mantenimiento	13
2.INSTALACIÓN Y PREPRACIÓN PARA EL USO	14
2.1. Instrucciones para el instalador.....	14
2.2. Kit antivuelco	16
2.3. Regulación de las patas	17
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	18
4.USO DEL PRODUCTO	19
4.1. Control de los fuegos.....	19
4.2. Controles del horno	20
4.3. Mesa de cocción.....	21
4.4. Uso del temporizador mecánico.....	21
4.5. Accesorios	21
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	22
5.1. Limpieza	22
5.2. Mantenimiento	25
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	26
6.1. Solución de problemas	26
6.2. Transporte	26

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
- Este manual contiene instrucciones y símbolos importantes de seguridad. Preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones indicadas.
- No intente instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad incluidas en este manual se presentan con mensajes de AVERTENCIA o PRECAUCIÓN, en función del tipo de riesgo.
- Las advertencias y las instrucciones importantes incluidas en esta guía no cubren todas las circunstancias o situaciones que podrían darse. Se debe aplicar el sentido común, precaución y atención al instalar, mantener o utilizar este electrodoméstico.

DEFINICIONES

⚠️ ADVERTENCIA: Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisar de posibles peligros de lesiones personales. Siga todos los mensajes de seguridad asociados a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

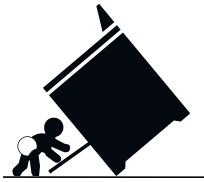
⚠️ ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede dar como resultado la muerte o lesiones graves.

⚠️ PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede dar como resultado lesiones menores o moderadas.

👉 IMPORTANTE: Indica información de instalación, funcionamiento o mantenimiento, u otra información valiosa no relacionada con peligros.

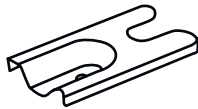
👉 NOTA: Indica una referencia breve e informal para ayudar a recordar o para referencia futura.

⚠️ ADVERTENCIA:



Peligro de volcado

- Un niño o un adulto puede volcar la cocina y morir.
- Compruebe que el dispositivo antivuelco está instalado en el suelo o en la pared.
- Asegúrese de que recolocar el dispositivo antivuelco del suelo o de la pared al mover la cocina.
- No utilice la cocina sin el dispositivo antivuelco correctamente colocado e instalado.
- Si no se siguen estas instrucciones, el resultado podría ser la muerte o quemaduras peligrosas para niños y adultos.



Para comprobar si el soporte antivuelco está correctamente instalado, utilice ambas manos para agarrar el borde posterior de la cocina. A continuación, intente volcar

hacia delante la cocina. Si se instala correctamente, la cocina no debería vencerse hacia delante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco suministradas con la cocina para una correcta instalación.

1.1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA DESEMBALAR E INSTALAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA: La etiqueta del producto se sitúa en la parte frontal del horno.

👤 IMPORTANTE: Lea y siga las instrucciones y precauciones que se indican a continuación para desembalar, instalar y mantener el electrodoméstico:

- Retire toda la cinta y el embalaje antes de utilizar el electrodoméstico. Elimine el cartón y las bolsas de plástico tras desembalar el electrodoméstico. No permite nunca que los niños jueguen con el material de embalaje. No retire

la etiqueta sobre el cableado ni otros mensajes fijados al electrodoméstico. No retire la placa con el número de modelo/serie.

- Las temperaturas frías pueden dañar el control electrónico. Al utilizar este electrodoméstico por primera vez o si el electrodoméstico no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, asegúrese de que el dispositivo está a temperaturas por encima de (0 °C) (32 °) al menos tres horas antes de volver a encenderlo.
- No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico retirando las patas de nivelación, los paneles, las tapas de los cables, los soportes/tornillos antivuelco ni otra parte del electrodoméstico.
- Asegúrese de tener un extintor de tipo espuma adecuado a mano, visible y de fácil acceso cerca del electrodoméstico.

1.2. INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA: Evite el peligro de incendio o descarga eléctrica. Si no se sigue este aviso pueden producirse lesiones graves, incendios o la muerte.

- No utilice un enchufe adaptador ni un alargador, ni retire la clavija de toma a tierra del cable de alimentación. Si no se sigue este aviso pueden producirse lesiones graves, incendios o la muerte.

Instalación adecuada: asegúrese de que un técnico cualificado se encargue de la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico. En EE. UU., realice la instalación de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NPFA N.º 54, la última edición del Código Eléctrico Nacional NFPA N.º 70 y los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, realice la instalación de acuerdo con las últimas ediciones de CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, el estándar CSA C22.1, el Código eléctrico canadiense, Parte 1, y los requisitos de código eléctrico local. Realice la instalación siguiendo siempre las instrucciones

de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

Por motivos de seguridad personal, este dispositivo debe conectarse correctamente a tierra. Para máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una toma de corriente o a una caja de conexiones con la tensión correcta, debe estar correctamente polarizado y conectado a tierra, y debe estar protegido con un disyuntor de acuerdo con los códigos locales.

- El consumidor es responsable de tener la toma de corriente o la caja de conexión adecuadas con el receptáculo de pared correcto y adecuadamente conectado a tierra instalado por un electricista certificado. Es responsabilidad y obligación del consumidor ponerse en contacto con un instalador cualificado para asegurarse de que la instalación eléctrica es adecuada, y cumple todos los códigos y las ordenanzas locales.

Consulte la documentación de instalación incluidas con este electrodoméstico para conocer las instrucciones de instalación y puesta a tierra completas.

⚠ ADVERTENCIA: No se deben almacenar materiales u objetos inflamables dentro o sobre el horno o el microondas, cerca de quemadores o elementos de superficie ni en el cajón de almacenamiento o el cajón calentador. Entre estos materiales u objetos incluye papel, plástico y ropa, como libros de cocina, contenedores de plástico y toallas, además de líquidos inflamables. No almacene productos que puedan explotar, como aerosoles, sobre el electrodoméstico o en su proximidad.

- No deje a niños solos o sin atender en el área en la que se utiliza el electrodoméstico. No se debe permitir a los niños que se sienten ni se ponga de pie sobre ninguna parte del electrodoméstico, incluido el cajón de almacenamiento, el cajón inferior para asar, el cajón calentador o el horno doble inferior.

No almacene elementos de interés para los niños en los armarios situados sobre el electrodoméstico o en las

protecciones de la cocina. Si los niños se suben o acercan al electrodoméstico para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.

- No permita que los niños se suban o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede llegar a volcar el electrodoméstico y causar quemaduras graves u otras lesiones. Un cajón abierto cuando está caliente puede causar quemaduras.

Pisar, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de este electrodoméstico puede provocar lesiones graves, así como daños al electrodoméstico.

No cubra nunca ninguna ranura, orificio o conducto de la parte inferior del horno ni una rejilla completa con materiales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará la salida de aire a través del horno, lo que puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El uso de papel de aluminio para forrar elementos puede también atrapar calor y causar un peligro de incendio.

⚠️ ADVERTENCIA: No utilice el horno ni el cajón calentador (sin se incluye) como espacio de almacenamiento.

No utilice nunca el electrodoméstico como un calefactor para calentar una estancia, pues podría dar como resultado el envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del electrodoméstico.


⚠️ PRECAUCIÓN: Al calentar grasas o aceites, esté siempre muy atento. La grasa y el aceite puede prender fuego rápidamente si están muy calientes. No vierta agua ni harina en caso de fuego provocado por grasa o aceite. Sofoque el fuego o las llamas, o use un extintor químico o de tipo espuma. Cubra el fuego con una tapa o utilice bicarbonato.

- Utilice agarradores de recipientes que estén secos. El uso de agarradores mojados o humedecidos para sujetar superficies calientes puede dar lugar a quemaduras por vapor.
- No permita que los agarradores entren en contacto con

las áreas de cocción. No utilice toallas ni otros paños voluminosos.

No caliente contenedores de alimentación no abiertos. La acumulación de presión puede hacer que el contenedor explote y provoque lesiones.

Utilice ropa adecuada. No se deben utilizar prendas holgadas o que cuelguen al usar el electrodoméstico. No permita que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

 **PRECAUCIÓN:** No toque los calentadores ni los elementos de la superficie, áreas cerca de estos calentadores o elementos, superficies interiores del horno ni el cajón calentador (si se incluye). Los elementos y quemadores de la superficie pueden estar calientes incluso si parecen no estarlo. Las áreas cercanas a los quemadores y otros elementos pueden alcanzar temperaturas susceptibles de causar quemaduras.

- Durante y tras su uso, no toque ni permita que prendas de ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con esas áreas hasta que se enfríen. Estas áreas pueden incluir la placa de cocción, las superficies frente a la placa de cocción, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte de corriente. Si la corriente falla, apague el electrodoméstico. Si el electrodoméstico no se apaga y vuelve la alimentación, los elementos eléctricos de la superficie pueden ponerse en funcionamiento. Una vez recuperada la alimentación, restablezca el reloj y la función del horno.

1.3. INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA PLACA DE COCCIÓN RADIANTE

- Conozca qué mando o controles de teclas controla cada área de calentamiento. Coloque los recipientes con alimentos sobre un área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar los recipientes.

- Las asas de los recipientes deben girarse hacia dentro o no extenderse sobre elementos adyacentes de la superficie. Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de los materiales inflamables y derramamientos debido a un contacto accidental con el utensilio, el asa del recipiente debe girarse hacia dentro y no extenderse sobre otras áreas de cocción.
- Utilice cazuelas del tamaño adecuado. Este electrodoméstico incorpora varias superficies de diferentes tamaños. Seleccione recipientes con bases planas que se ajusten al tamaño de la unidad de la superficie. El uso de recipientes adecuados en el área de cocción mejorará la eficiencia.
Asegúrese de utilizar un plato reflectante o un recipiente para recoger la grasa. La ausencia de estos platos recipientes durante la preparación de alimentos puede dar lugar a daños en los cables o componentes.
Utensilios para cocinar vidriados. Solo determinados tipos de cristal, cristal/cerámica, loza u otros utensilios vidriados están disponibles para uso sobre placas de cocción sin peligro de romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Compruebe las recomendaciones de los fabricantes para el uso en placas de cocción.
Si se usan recipientes de cocina inadecuados, estos podrían romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Compruebe las recomendaciones del fabricante de los recipientes para el uso de la placa de cocción. No deje nunca los elementos de la superficie sin atender. Los derramamientos por ebullición pueden causar derrames de grasa que podría incendiarse. Si el contenido de una cazuela se ha evaporado completamente, la cazuela y la placa de cocción podrían resultar dañadas.
- La parrilla para dorar no se ha diseñado para usar en la placa de cocción. Su uso sobre una placa de cocción podría ocasionar un incendio.
Encienda el ventilador cuando vaya a flambear alimentos bajo la campana de ventilación.

1.4. INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA PLACAS DE COCCIÓN DE CRISTAL Y DE CERÁMICA


- No limpie ni utilice una placa de cocción rota. Si la placa de cocción está rota, las soluciones de limpieza y las sustancias derramadas podrían penetrar en la placa de cocción y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico certificado inmediatamente.
Limpie el cristal de la placa de cocción con cuidado. Si utiliza una esponja húmeda o un paño para limpiar los derramamientos sobre un área de cocción, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases dañinos si se aplican a una superficie caliente. Evite rayar el cristal de la placa de cocción con objetos punzantes.

1.5. INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Revestimientos de protección: no utilice papel de aluminio, revestimientos para hornos posventa ni ningún otro material ni dispositivos para cubrir la parte inferior del horno, los estantes del horno ni ninguna otra parte del electrodoméstico. Al hornear utilice únicamente aluminio siguiendo las recomendaciones, como para recubrir recipientes o a modo de tapa sobre los alimentos. Cualquier otro uso de revestimientos de protección o papel de aluminio puede dar lugar a una descarga eléctrica, un incendio o un cortocircuito.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, la puerta inferior o el cajón calentador (según el modelo). Sitúese de lado con respecto al electrodoméstico cuando vaya a abrir la puerta del horno caliente. Deje que el aire y el vapor salgan antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno. Mantenga los conductos de ventilación libres de obstrucciones. Tocar las superficies de esta área cuando el horno está encendido puede causar quemaduras. No coloque elementos de plástico ni sensibles al calor sobre o cerca de una salida aire, para evitar que se derritan o incendien.

Colocación de las bandejas del horno: coloque siempre las bandejas en la ubicación deseada con el horno sin calentar. Si la bandeja debe moverse con el horno caliente, evite que el agarrador entre en contacto con un quemador o elemento caliente del horno. Utilice agarradores y sujete la bandeja con ambas manos para recolocarla. Retire todos los recipientes y utensilios antes de mover la bandeja. No utilice la bandeja para asar sin la bandeja de inserción. Las bandejas para asar y las bandejas de inserción permiten que la grasa que gotee se drene lejos de las altas temperaturas de la bandeja para asar. No cubra la bandeja de inserción con papel de aluminio, ya que la grasa expuesta podría incendiarse. No prepare alimentos sobre la parte inferior del horno. Utilice siempre recipientes adecuados para preparar alimentos y use siempre los estantes del horno.

1.6. INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

 **PRECAUCIÓN:** Antes de limpiar manualmente cualquier parte del electrodoméstico, asegúrese de apagar todos los controles y de que el aparato está frío. Limpiar un electrodoméstico cuando está caliente puede causar quemaduras.


- Limpie el electrodoméstico regularmente para mantener todas sus partes sin grasa que pueda incendiarse. No permita que se acumule la grasa. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse.
- Siga siempre las recomendaciones del fabricante a la hora de utilizar limpiadores de cocina y aerosoles. Tenga en cuenta que los residuos excesivos de los limpiadores y aerosoles puede incendiarse y causar daños y lesiones.
- Limpie con regularidad las campanas de ventilación. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana y en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para limpiar las campanas de ventilación

1.7. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL SERVICIO Y EL MANTENIMIENTO

- No repare ni sustituya ninguna pieza de los electrodomésticos a menos que se recomiende específicamente en los manuales. El resto de operaciones de mantenimiento solo debe llevarla a cabo un técnico certificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daño al electrodoméstico.
- Póngase siempre en contacto con el establecimiento de compra, distribuidor, agente de servicio o fabricante para tratar problemas o cuestiones que no entienda.
- Pida al establecimiento de compra que le recomiende un técnico certificado o un servicio de reparación autorizado. Aprenda a desconectar la alimentación del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de emergencia.
- Retire la puerta del horno de cualquier horno no utilizado si se va a almacenar o a eliminar.
- No toque una bombilla de luz caliente con un paño caliente. Hacerlo puede provocar que la bombilla se rompa. Manipule las luces halógenas (si se incluyen) con toallas de papel o guantes suaves. Desconecte el electrodoméstico o apáguelo antes de extraer y sustituir la bombilla.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO

 **IMPORTANTE:** Conserve para el uso del inspector eléctrico local.

 **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico debe ser instalado por personal de servicio autorizado o por un electricista cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y la normativa vigente.

- Una instalación incorrecta puede causar peligros y daños. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad al respecto y la garantía se anulará.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión de electricidad y frecuencia o naturaleza del gas y la presión de gas), así como los ajustes del electrodoméstico son compatibles. Las condiciones de ajuste de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- Se deben cumplir las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (normativas de seguridad, reciclaje correcto de conformidad con la normativa, etc.).
- Si el producto contiene guías para estantes (parrillas) extraíbles y el manual de usuario incluye recetas como yogurt, se deben retirar las parrillas y se debe utilizar el horno en el modo de cocción definido. En la sección de limpieza y mantenimiento, se incluye información sobre las parrillas.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Una vez retirado el material de embalaje del electrodoméstico y sus accesorios, asegúrese de que el electrodoméstico no esté dañado. Si sospecha que presenta daños, no lo utilice y póngase en contacto de inmediato con el personal de servicio autorizado o con un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca, como cortinas, aceite, paños, etc., que puedan arder rápidamente.
- La encimera y los muebles situados alrededor del electrodoméstico deben ser de material resistente a temperaturas

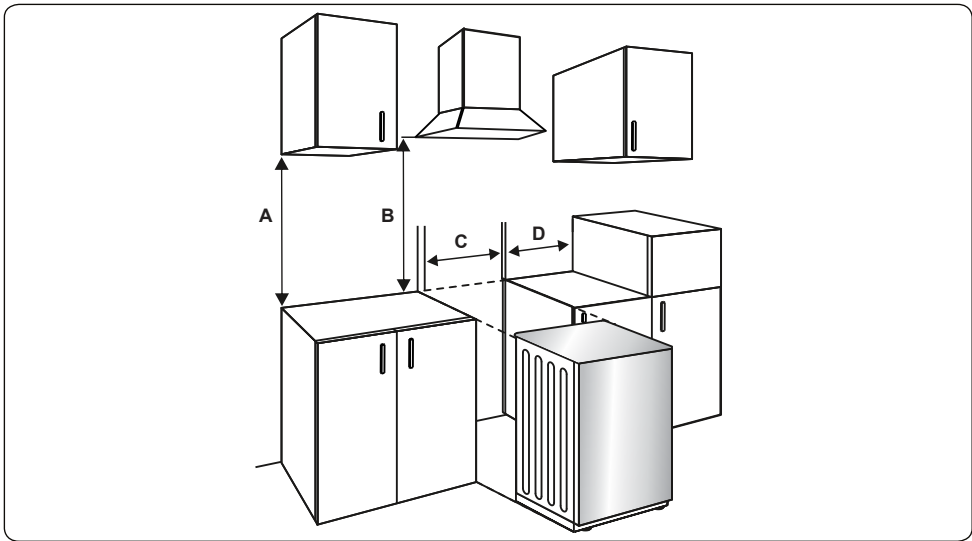
superiores a 215°F.

- El electrodoméstico no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora ni una secadora.
- El electrodoméstico puede colocarse cerca de otros muebles a condición de que la altura de los muebles situados alrededor no supere la de la placa de cocción.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o fuego al acceder a los elementos situados sobre una superficie caliente, se debe evitar usar espacio de almacenamiento en armarios sobre la placa de cocción. Si se va a utilizar espacio de almacenamiento en armarios sobre la placa de cocción, el riesgo se puede reducir instalando un extractor de aire que sobresalga al menos 127 mm (5") de la parte frontal de los armarios. Los armarios instalados por encima de una placa de cocción no deben tener una profundidad superior a 330 mm (13").

Instalación de la cocina

- Si los muebles de cocina tienen una altura superior a la placa de cocción, debe dejarse al menos 10 cm alrededor de los lados del electrodoméstico para permitir la circulación de aire.
- Si se va a instalar un extractor o un armario sobre el electrodoméstico, la distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier extractor o armario debe ser como se ilustra a continuación.

A (mm) Armario	420
B (mm) Extractor	650/700
C (mm)	Anchura del producto
D (mm)	50



Preparación para la conexión eléctrica

Aplicable desde el 1 de enero de 1996, el código nacional de electricidad requiere que las nuevas construcciones (no existentes) utilicen una conexión de cuatro conductores para una cocina eléctrica. Al instalar una cocina eléctrica en una nueva construcción, siga los pasos 3 y 5 para una conexión de cuatro hilos.

Utilice un cable de conexión con certificado UL de tres o cuatro conductores. Estos cables deben incluir terminales circulares en el hilo y un dispositivo descarga de tensión.

Se requiere un cable de 40 amperios con un rango de tensión mínimo de 125/250. No se recomienda usar un cable de 50 amperios, pero si se utiliza debe marcarse para uso con aperturas de conexión con un diámetro nominal de 13/8". Se debe prestar atención a la hora de centrar el cable y el sistema de descarga de tensión dentro del orificio ciego para evitar que el borde dañe el cable.

NOTA: Se debe usar un cable de cuatro conductores al instalar el electrodoméstico en una casa prefabricada o cuando los códigos locales no permitan tomas de tierra a través del hilo neutro. Si se va a utilizar un tubo, consulte los pasos 6 o 7.

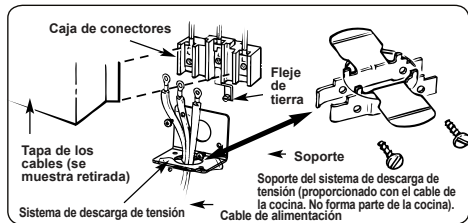
Instalación del sistema de descarga de tensión del cable de alimentación

Solo se deben usar un kit de cable de alimentación de cuatro conductores de 240 voltios y 40 amperios, marcado para uso en cocinas.

Monte el sistema de descarga de tensión en el orificio. Inserte el cable de alimentación a través del sistema de descarga de tensión y apriete. Prevea suficiente hilo para fijar los terminales del cable al

bloque de conexión. Si el sistema de sistema de descarga de tensión incorpora pestañas, pueden retirarse para que encaje mejor.

NOTA: No instale el cable de alimentación sin un sistema de descarga de tensión. Debe instalarse el soporte del sistema de descarga de tensión antes de volver a montar la tapa posterior de cables de la cocina.

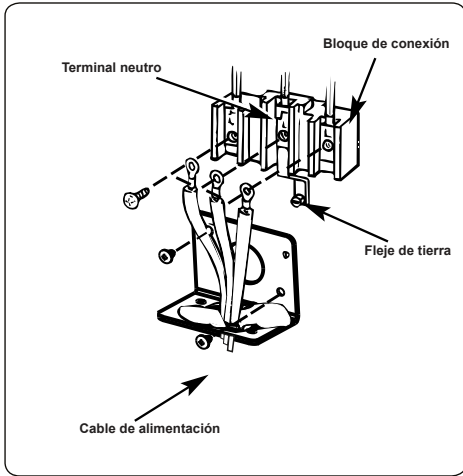


Instalación del cable de alimentación de tres hilos

ADVERTENCIA: El hilo neutro o de tierra del cable de alimentación debe conectarse al terminal neutro ubicado en el centro del bloque de conexión. Los cables de corriente deben conectarse a los terminales exteriores (de color de bronce).

Retire los tres tornillos de los terminales para los hilos del bloque de conexión. Inserte los tornillos a través de cada orificio para los terminales del cable de alimentación y en el bloque de conexión hasta que se entren en las tuercas. Asegúrese de que el cable central está conectado al tornillo central del bloque de conexión. Apriete bien los tornillos.

NO retire el fleje de descarga a tierra.

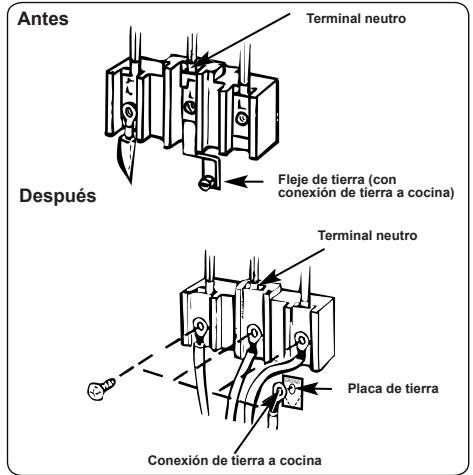


4 Instalación del cable de alimentación

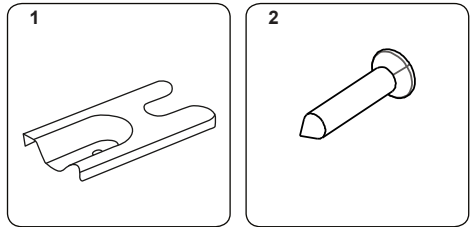
! **ADVERTENCIA:** El hilo neutro del circuito de alimentación se conecta al terminal neutro ubicado en el centro del bloque de conexión. Los cables de corriente deben conectarse a los terminales exteriores (de color de bronce). El cuarto cable de tierra debe conectarse al marco de la cocina con la placa de tierra y el tornillo de tierra.

- a) Retire los tres tornillos del bloque de conexión.
- b) Retire el tornillo y el fleje de tierra de la ubicación central del bloque de conexión y la conexión del tornillo al marco de la cocina.
- c) Inserte los tornillos a través de cada orificio para los terminales del cable y en el bloque de conexión hasta entren en las tuercas. Asegúrese de que el cable central está conectado al tornillo central del bloque de conexión. Apriete bien los tornillos.
- d) Fije el hilo de tierra al marco de la cocina.

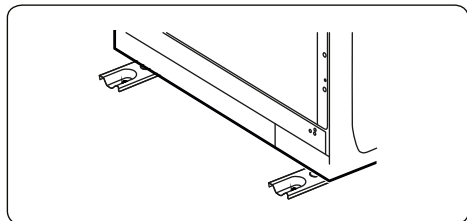
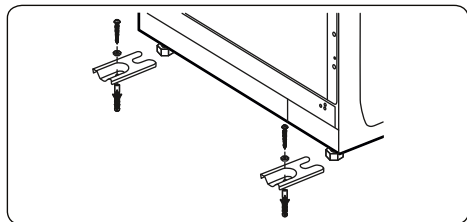
! **PRECAUCIÓN:** La etiqueta del producto está en la parte frontal del horno.



2.2. KIT ANTIVUELCO



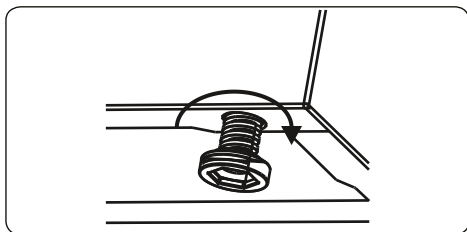
La bolsa de documentos incluye un kit antivuelco. Fije sin apretar el soporte antivuelco (1) al suelo con el tornillo (2) y el taco (3) como se ilustra en la imagen. Empuje el electrodoméstico hacia el soporte asegurándose de que el dispositivo antivuelco está insertado en la pata del electrodoméstico.



2.3. REGULACIÓN DE LAS PATAS

Este producto se apoya sobre cuatro patas regulables. Para un funcionamiento seguro es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire las patas en el sentido de las agujas del reloj.

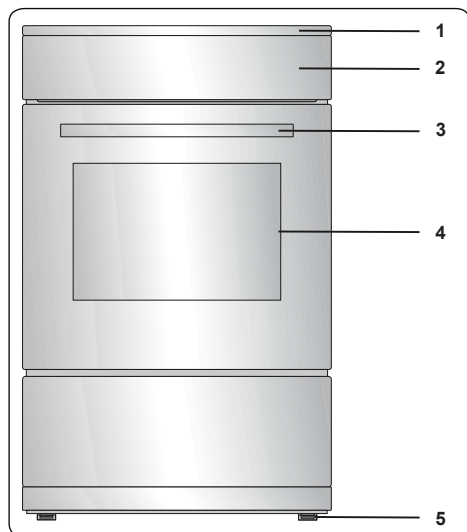
Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 30 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que para levantarlo, se empleen como mínimo dos personas. Nunca debe arrastrarse el aparato.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

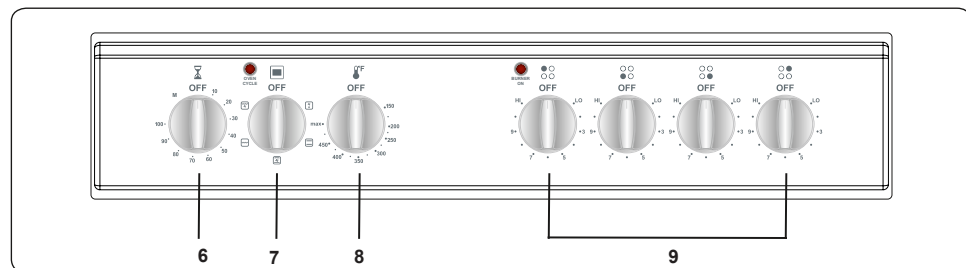
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Patas regulables

Panel de mando



6. Temporizador
7. Mando de control de funciones del horno
8. Mando de termostato del horno
9. Mando de control de encimera

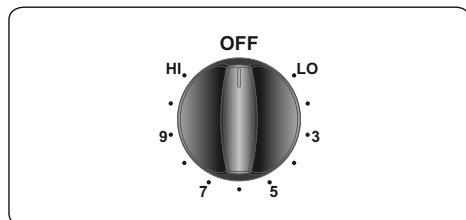
4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROL DE LOS FUEGOS

Calentador de cerámica

El calentador de cerámica se controla mediante un mando giratorio de seis posiciones.

El calentador de cerámica se controla girando el mando de control hacia el ajuste requerido. Prácticamente todos los mandos de control tiene un símbolo que indica la placa que es controlada por este mando. La luz de encendido/apagado del panel de control mostrará si se está usando alguno de los calentadores de cerámica.



Posición del mando	Función
0	Posición de apagado
LO	Función de mantener caliente
3-5	Posición de apagado a temperatura baja
7-9 HI	Posición para cocer, asar y hervir.



Importante: La dirección de giro del mando puede variar en función de la especificación del producto.

Indicador de calor residual (si está disponible)

Tras utilizar los fuegos, quedará calor almacenado en la vitrocerámica. Este calor se denomina calor residual. Si el nivel del calor residual es superior a +60 °C, el indicador del calor residual se activará para la zona de cocción que se encuentra por encima de esta temperatura.

Si se desconecta la placa mientras está encendido el calor residual, la luz de advertencia parpadeará al volver a conectar la alimentación. La pantalla parpadeará hasta que se haya reducido el calor o hasta que una de las zonas de cocción se active.

Consejos y recomendaciones

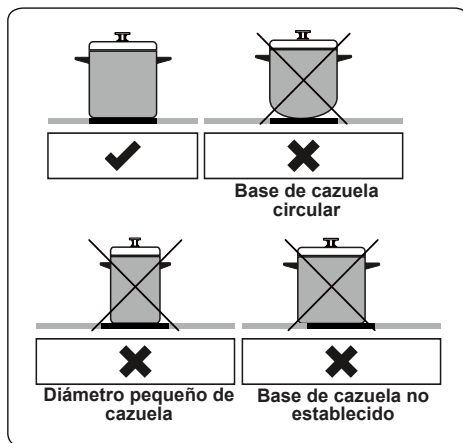


Importante: Cuando los calentadores de cerámica se utilicen a temperaturas altas, las áreas calentadas pueden apagarse o encenderse. Esto se debe a un dispositivo de seguridad que impide que el cristal se sobrecaliente. Esto es normal a altas temperaturas, y no causa ningún daño a la placa y muy poca demora a los tiempos de cocción.



ADVERTENCIA:

- No utilice nunca la placa sin cazuelas sobre la zona de cocción.
- Utilice cazuelas con una base lo suficientemente gruesa.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cazuela está seca al colocarla sobre el fuego.
- Al utilizar la zona de cocción, es importante asegurarse de centrar correctamente la cazuela sobre la zona.
- Para conservar la energía, no use nunca una cazuela con un diámetro diferente al fuego sobre la que se va a colocar.



- No utilice cazuelas con bases irregulares para evitar que la superficie de cerámica se raye.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en las cazuelas.
- Las partes accesibles puede alcanzar altas temperaturas mientras se utiliza el electrodoméstico. Mantenga a los

niños y a los animales lejos de la placa mientras se usa y hasta que se haya enfriado completamente.

- Si observa una grieta en la placa, debe apagarla inmediatamente y solicitar su sustitución al personal autorizado de servicio.

4.2. CONTROLES DEL HORNO

Mando de control de funciones del horno

Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte "Funciones del horno".

Mando de termostato del horno

Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.



Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar

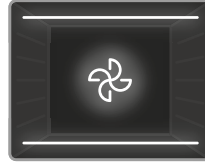
la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos.

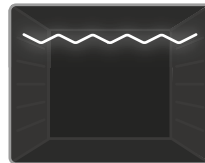
Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



Función de ventilador:

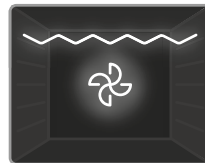
Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill.




Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del grill

y el ventilador. Esta función es ideal para cocinar al grill alimentos gruesos. Use los estantes superiores del horno, aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa.

4.3. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	1 - 2	325°F-375°F	35 - 45
	Tarta	1 - 2	325°F -375°F	30 - 40
	Galleta	1 - 2	325°F -375°F	30 - 40
	Estofado	2	350°F-400°F	40 - 50
Ventilador	Pollo	1 - 2	400°F	45 - 60
	Hojaldre	1 - 2	325°F -375°F	25 - 35
	Tarta	1 - 2 - 3	300°F-325°F	25 - 35
	Galleta	1 - 2 - 3	300°F-325°F	25 - 35
	Estofado	2	350°F-400°F	40 - 50
Asado	Pollo	1 - 2	400°F	45 - 60
	Albóndigas asadas	4	400°F	10 - 15
	Pollo	*	325°F	50 - 60
	Chuletas	3 - 4	400°F	15 - 25
Bistecs	4	400°F	15 - 25	

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

4.4. USO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

Descripción de función	
M	Funcionamiento manual
0.....100	Se utiliza ajustando el temporizador

Funcionamiento manual

Si coloca el botón del temporizador en la posición “M”, podrá hacer funcionar el horno de manera ininterrumpida. Si coloca el botón del temporizador en la posición “0”, el horno no trabajará.

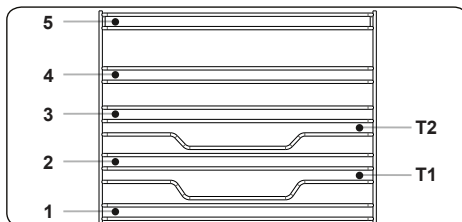
Uso mediante el ajuste del temporizador

Gire el mando del temporizador para ajustar el tiempo de cocción, que puede ser de entre 0 y 100 minutos. Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará automáticamente y se emitirá un sonido de advertencia.

4.5. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



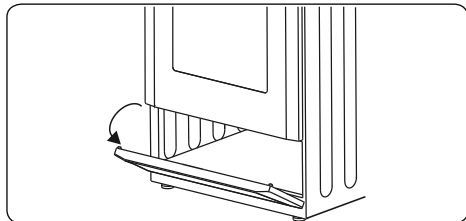
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 5.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1, T2, 3, 4 y 5.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

****Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

El cajón abatible

El aparato incluye un cajón para guardar los accesorios del tipo de bandejas, estantes, parrillas y pequeñas cacerolas y sartenes.

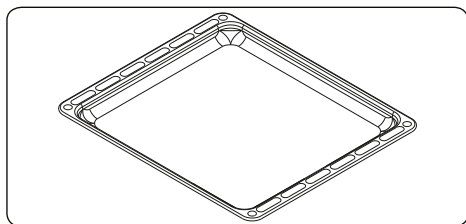
⚠ ADVERTENCIA: La superficie interior del cajón se puede calentar durante el uso del aparato. No guarde alimentos, materiales inflamables o plásticos en el cajón.



La bandeja llana

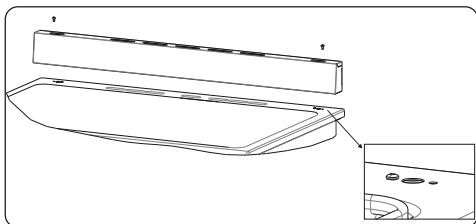
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



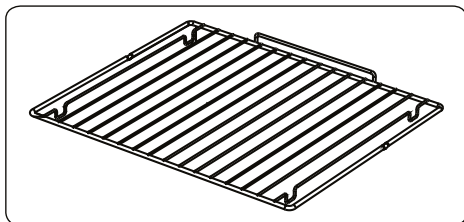
La placa para salpicaduras

La placa para salpicaduras se fija a la encimera mediante dos tornillos.

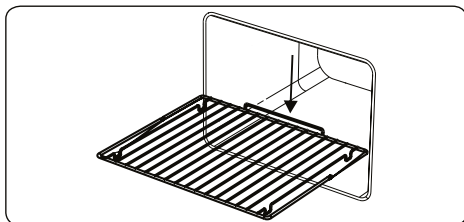


Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



⚠ ADVERTENCIA Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.





5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

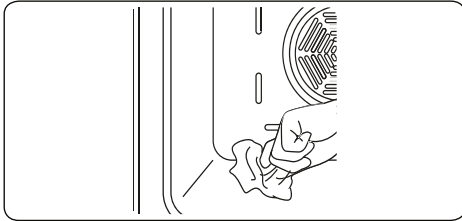
⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.
-  No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.
-  No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpeza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpeza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.

⚠ ADVERTENCIA: Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuague el cristal y séquelo bien con un trapo seco.

🚫 No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.

- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los restos de alimentos derramados sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpeza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpeza de las partes esmaltadas

- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.

🚫 No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

🚫 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el esmalte.

Limpeza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.

- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

🚫 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

🚫 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

Limpeza de superficies pintadas (si existen)

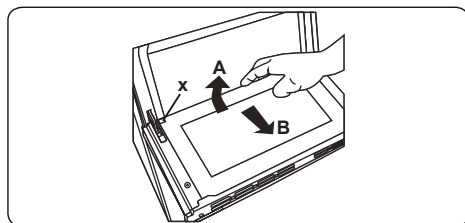
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, kétchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño

mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Extracción del cristal interior

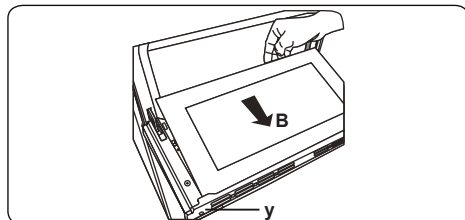
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérela del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

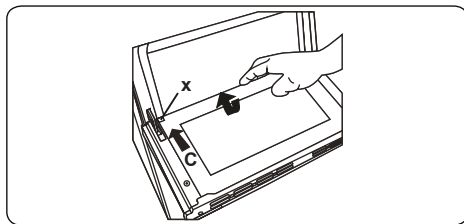



Para cambiar el cristal interior:

2. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de **B**.



3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (**x**) en la dirección de **C**.

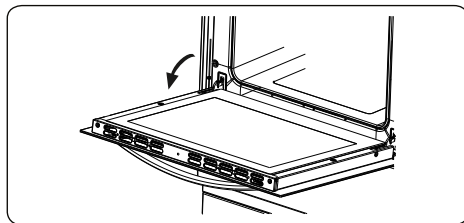


-  Si la puerta del cristal es una puerta de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

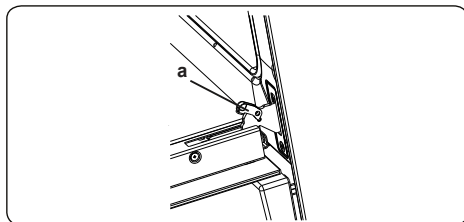
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

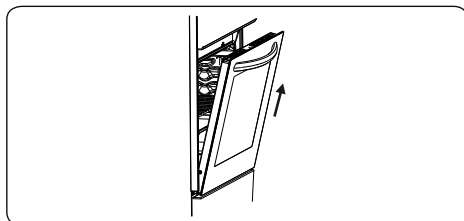
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (**a**) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



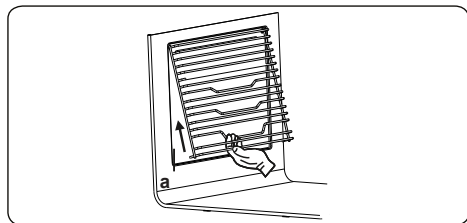
3. Cierre la puerta hasta que prácticamente alcance la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como

se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (a), levántela.



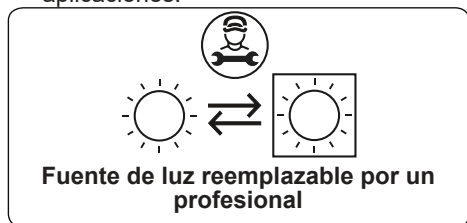
5.2. MANTENIMIENTO

! **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

! **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 600°F) (240 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



! La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y téngalo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

52202020

