

# TELSTAR

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS



## MANUAL DE USP

User manual

**COCINA DE ELÉCTRICA VITROCERÁMICA**

Electric cooker

Modelo: TCE030920MD



## CONTENIDO

<b>Antes de empezar.....</b>	<b>6</b>
Instrucciones de seguridad .....	6
Símbolos.....	6
Instalación y mantenimiento.....	6
Uso general.....	7
Superficie de cerámica.....	7
Riesgo del horno .....	8
Especificaciones .....	8
Dimensiones .....	8
<b>Descripción general .....</b>	<b>9</b>
Diagrama de piezas.....	9
Ubicación de la etiqueta de características.....	9
<b>Funcionamiento .....</b>	<b>9</b>
Panel de control.....	9
Perilla de control .....	10
Antes de su primer uso.....	10
Ajuste de 12 o 24hrs.....	10
Ajuste de reloj.....	10
Ajuste Cancelar / apagar .....	10
Luz de horno .....	10
Inicio.....	10
Temporizador.....	11
Ajuste de temporizador.....	11
Temperatura de horno.....	11
Ajuste de temperatura de horno a celcius .....	11
Ajuste de temperatura de horno a fahrenheit .....	11
Bloquear .....	11
Ajuste de bloquear / desbloquear el panel de control.....	11
Extraer / insertar bastidores.....	11
Extraer / insertar bastidores.....	11
Posiciones de la rejilla .....	12
Precalentamiento .....	13
Hornear .....	13
Asar .....	13
Tiempo de cocción .....	14
Ajuste de tiempo de cocción.....	14
Programar .....	14
Ajuste Programar .....	14
Funcionamiento de la placa de cocción.....	14
Selección del tamaño del sartén.....	15
Indicadores de la superficie de cocción.....	16
Control de los elementos de cocción.....	17
<b>Funcionamiento del horno .....</b>	<b>17</b>
Limpieza con vapor.....	17
<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>18</b>
Panel de control.....	18
Interior del horno .....	19
Luz del horno.....	19
Como sustituir la luz del horno.....	19
Panel de servicio .....	20
<b>Solución de problemas.....</b>	<b>20</b>
<b>Respaldo y garantía .....</b>	<b>36</b>

**CONTENT**

**Before you begin**..... **22**  
 Safety instructions.....22  
 Symbols .....22  
 Installation and maintence.....22  
 General use.....23  
 Ceramic glass cooktop.....23  
 Oven hazards.....24  
 Specifications .....24  
 Dimensions .....24

**Product overview**..... **25**  
 Range parts diagram .....25  
 Rating plate label location.....25

**Operations instructions** ..... **25**  
 Control Panel Diagram .....25  
 Control knob .....25  
 Before first use.....26  
 12 o 24hrs time setting.....26  
 How to set the clock.....26  
 Cancel / off setting.....26  
 Oven light.....26  
 Start.....26  
 Timer .....26  
 How to set the timer.....26  
 Oven temperature format.....27  
 How to change the oven temperature scale to celsius .....27  
 How to change the oven temperature scale to fahrenheit .....27  
 Lock controls .....27  
 To lock/unlock control panel .....27  
 Removing / insert racks.....27  
 Rack positions .....28  
 Preheating.....28  
 Bake.....29  
 Broil .....29  
 Cook time.....29  
 Food safety.....29  
 Delay time.....29  
 How to set the delay time.....29  
 Cooktop operation .....30  
 Pan/element size selection.....30  
 Cooktop indicators .....32  
 Controlling the cooking elements .....32

**Oven operation**..... **32**  
 Steam clean.....32

**Cleaning and maintenance** ..... **33**  
 Control panel .....33  
 Oven interior .....34  
 Oven lights.....34  
 How to replace oven light.....34  
 Service Panel.....34

**Troubleshooting**..... **35**

**Product support**..... **36**



## ANTES DE EMPEZAR

### Instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones de seguridad de este manual no cubren todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Es su responsabilidad utilizar el sentido común, la precaución y el cuidado al instalar, mantener y utilizar el horno. Los riesgos conocidos y su gravedad se identifican en este manual con los siguientes símbolos:

### Símbolos



#### Advertencia

Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede provocar la muerte o lesiones graves si no se evita.



#### Precaución

Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede provocar lesiones personales leves o moderadas si no se evita.



#### Atención

Este símbolo indica la presencia de un peligro que puede provocar daños materiales leves si no se evita.



#### Nota

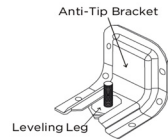
Avisa al usuario de información que le ayudará a evitar confusiones o errores comunes al cocinar y a obtener la mejor experiencia posible.

### ⚠ Advertencia

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte. Es responsabilidad del propietario asegurarse de que cualquier persona que utilice el aparato sepa cómo hacerlo de forma segura.

### Peligro de vuelco

Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir. Instale un dispositivo antivuelco en la cocina y/o en la estructura según las instrucciones de instalación. Fije la cocina al dispositivo antivuelco instalado en la estructura según las instrucciones de instalación. Vuelva a fijar el dispositivo antivuelco si se mueve la cocina. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos. No retire las patas niveladoras. Si lo hace, el dispositivo antivuelco no podrá fijar la cocina.



Para confirmar que el soporte antivuelco está correctamente instalado, mire debajo de la cocina para comprobar que la pata niveladora trasera está encajada en el soporte. Si no es posible realizar una inspección visual:

- Deslice la cocina hacia delante
- Compruebe que el soporte antivuelco está bien fijado al suelo o a la pared en la posición correcta, según las instrucciones de instalación.
- Deslice la cocina completamente hacia atrás contra la pared para que la pata niveladora encaje en el soporte antivuelco.

Si se retira la cocina, cierre la puerta con seguridad o quítela para minimizar el riesgo de vuelco. (Consulte la sección “Puerta” en “Limpieza y mantenimiento” de este manual para obtener instrucciones sobre cómo quitar la puerta).

### Instalación y mantenimiento

Este aparato está diseñado para uso residencial normal. No está aprobado para uso comercial, instalación en exteriores ni ninguna otra aplicación no permitida específicamente en este manual. Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un proveedor de servicios calificado.

NO utilice este aparato si está dañado o no funciona correctamente. Póngase en contacto con un proveedor de servicios calificado para realizar las reparaciones.

NO repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro tipo de reparación debe ser realizada por un proveedor de servicios calificado.

NO repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro tipo de reparación debe ser realizada por un proveedor de servicios calificado.

Este aparato requiere una conexión a una fuente de alimentación con toma de tierra de 3 o 4 clavijas, 240 VCA, fase dividida, 60 Hz. Una vez instalado, el aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de estas, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C21-02.

NO permita que se acumule grasa de cocción u

otros materiales inflamables dentro o sobre la cocina. La grasa en el horno o en la superficie de cocción puede incendiarse.

Limpie la superficie de cocción con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no utilice esponjas ni paños húmedos mientras la zona de cocción esté caliente. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

NO utilice limpiadores para hornos. No se debe utilizar ningún limpiador comercial para hornos ni revestimientos protectores para hornos de ningún tipo en ninguna parte de este electrodoméstico.

No limpie la goma de la puerta: la goma de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la goma.

Limpie únicamente las piezas y áreas indicadas en la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual.

## Uso general

No guarde materiales inflamables ni artículos sensibles a la temperatura dentro del horno, en el cajón de almacenamiento, ni encima o cerca de los elementos calefactores de la superficie de cocción del aparato.

Nunca utilice el aparato para calentar la habitación. No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza el aparato.

No permita que nadie se suba, se pare, se apoye, se siente o se cuelgue de ninguna parte del aparato, especialmente de la puerta, los cajones o el panel de control.

**PRECAUCIÓN:** no guarde artículos que puedan resultar atractivos para los niños en armarios situados encima de la cocina o en la parte trasera de la misma, ya que los niños podrían subirse a la cocina para alcanzarlos y sufrir lesiones graves. No se debe llevar ropa holgada o colgante mientras se utiliza el aparato.

Este aparato no ha sido evaluado para su uso con sistemas de terceros disponibles en el mercado. No intente utilizar este aparato con ningún dispositivo en funcionamiento o cualquier otro dispositivo disponible en el mercado.

## Superficie de cerámica

La luz indicadora de superficie caliente se encenderá si alguna zona de cocción está demasiado caliente para tocarla, incluso después de haberla apagado. Tenga cuidado, ya que la superficie de la superficie de cocción puede seguir

caliente después de que se haya apagado la luz indicadora de superficie caliente.

ADVERTENCIA	PELIGRO DE INCENDIO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No deje nunca la cocina sin vigilancia</li> <li>• Apague los controles cuando no esté cocinando</li> <li>• El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio.</li> <li>• Cuando la cocina está en uso, toda la superficie de cocción puede calentarse!</li> </ul>

La superficie de cocción se iluminará en rojo cuando un elemento esté encendido. Es posible que algunas partes de la superficie de cocción no se iluminen en rojo cuando un elemento esté encendido. Esto es normal. También se apagará y volverá a encenderse aleatoriamente, incluso cuando esté en alta potencia, para evitar que la superficie alcance temperaturas extremas.

Para evitar daños en la superficie de cocción, no deje tapas calientes sobre ella. A medida que la superficie de cocción se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio cerámico podría romperse al retirar la tapa.

En el caso de alimentos que contengan azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y la suciedad lo antes posible. Deje que la superficie se enfríe un poco. Con guantes para horno, retire los derrames con un raspador mientras la superficie aún está caliente. Si se dejan enfriar los derrames de azúcar, pueden adherirse a la superficie de cocción y provocar picaduras y marcas permanentes.

**NO UTILICE AGUA EN INCENDIOS DE GRASA.** Cubra el fuego o las llamas con una tapa hermética o una bandeja metálica.

Nunca levante un sartén en llamas. Se pueden utilizar extintores de polvo químico seco o de espuma si son de CLASE ABC o CLASE K y ya sabe cómo utilizarlos.

Solo algunos tipos de vidrio, vidrio/ cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para su uso en la superficie de cocción sin romperse debido al cambio brusco de temperatura.

Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio, el mango de este debe colocarse de manera que quede hacia dentro y no sobresalga por delante de la encimera ni de los elementos calefactores adyacentes.

**NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS CERCANAS A ELLOS:** los elementos calentadores de la superficie pueden estar calientes aunque sean de

color oscuro. Las zonas cercanas a los elementos calentadores de la superficie de cocción pueden alcanzar temperaturas suficientes para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores de la superficie ni con las zonas cercanas a ellos hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción y las superficies que dan a la superficie de cocción.

Utilice utensilios de cocina del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con elementos calefactores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondo plano y lo suficientemente grandes como para cubrir todo el elemento calefactor.

El uso de utensilios demasiado pequeños pondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y podría provocar que la ropa se incendie. Una relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia. En caso de que la ropa o el cabello se incendien, déjese caer yuede inmediatamente para extinguir las llamas.

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca mueva los utensilios de cocina que contengan grasa caliente. Espere a que se enfríe antes de desechar la grasa.

Utilice ajustes de calor alto solo cuando sea necesario. Para evitar salpicaduras, caliente el aceite lentamente a temperatura media-baja. En caso de corte de corriente en la vivienda, apague todos los elementos de la superficie de cocción que estén en uso. Esto evitará que la superficie se encienda de forma inesperada cuando se restablezca el suministro eléctrico.

## Advertencia

### Riesgo del horno

Nunca coloque nada (papel de aluminio, tapetes para derrames, piedras para hornear, utensilios de cocina, etc.) en el fondo de la cavidad del horno. Estos artículos pueden atrapar el calor o derretirse, lo que podría dañar el aparato y provocar una descarga eléctrica, humo o un incendio.

Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

Utilice solo agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No deje que los agarradores toquen las rejillas calientes o las llamas. No utilice toallas ni otros paños voluminosos.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provocar lesiones.

No obstruya las rejillas de ventilación del horno. Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con los elementos calefactores del horno.

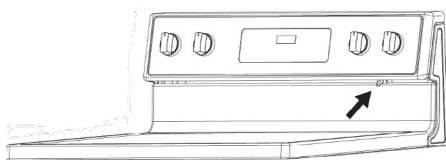
**NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL MISMO:** los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, entre ellas las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

No utilice la bandeja del grill sin su inserto. No cubra el inserto del grill con papel de aluminio, ya que la grasa expuesta podría incendiarse.

Si se incendian materiales dentro del horno, mantenga la puerta cerrada y desconecte la alimentación eléctrica en el fusible o en la caja de fusibles. Espere a que el horno se enfríe antes de retirar el contenido, limpiar el horno y restablecer la alimentación eléctrica.

No obstruya las rejillas de ventilación del horno ni ninguna otra ranura o abertura de la unidad.

## Especificaciones



<b>Modelo</b>	TCG030532MD
<b>Voltaje</b>	120/240 V - 60 Hz - 9,65 kW

## Dimensiones

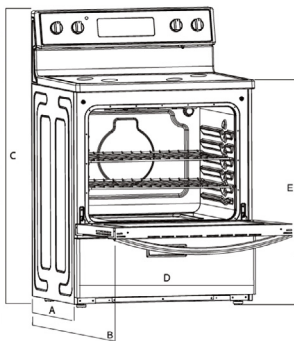
A. 25,63" (65,1 cm) de profundidad. Parte trasera de la cocina hasta la parte delantera de la superficie de cocción

B. 117,9cm (46,4pulgadas) de profundidad máxima. Parte trasera de la cocina hasta la parte superior con la puerta abierta.

C. 46,38" (117,8 cm) de altura total (máx.) con patas niveladoras.

D. ,9 cm (29,87 pulgadas) de ancho.

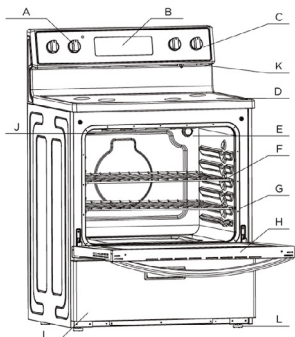
E. Altura de la superficie de cocción (máx.): 91,2 cm con patas niveladoras



**DESCRIPCIÓN GENERAL**

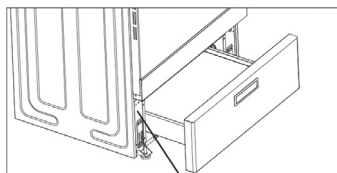
**Diagrama de piezas**

- A. Perilla de la superficie de cocción
- B. Panel de control
- C. Perilla de la superficie de cocción
- D. Superficie de vidrio cerámico
- E. Luz del horno
- F. Rejillas del horno
- G. Junta
- H. Puerta del horno con tirador
- I. Cajón de almacenamiento
- J. Parrilla
- K. Ventilación del horno
- L. Patas ajustables x 4



**Ubicación de la etiqueta de características**

La etiqueta de las características contiene información sobre la certificación, la clasificación y la identificación del aparato. El número de modelo y el número de serie que figuran en la etiqueta de características son necesarios para registrar el producto, solicitar piezas de repuesto o ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente. La etiqueta de características se encuentra en el lado izquierdo del marco frontal.

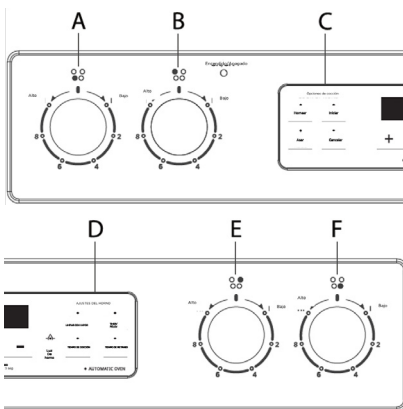


Ubicación de la etiqueta de características

ADVERTENCIA	PELIGRO DE ASFIXIA
	PIEZAS PEQUEÑAS. NO APTO PARA NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS.

**FUNCIONAMIENTO**

**Panel de control**

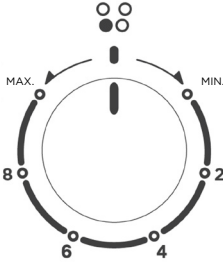


- A. Quemador delantero izquierdo
- B. Quemador trasero izquierdo
- C. Opciones de cocción del horno
- D. Ajustes del horno
- E. Quemador trasero derecho
- F. Quemador delantero derecho

## Perilla de control

Las perillas de control se pueden ajustar en cualquier posición entre "MAX." y "MIN.".

Pulse y gire para activar.



Cuando se enciende la unidad por primera vez o en caso de corte de corriente, el control mostrará "12:00" y parpadeará hasta que se ajuste la hora. Cuando el horno está apagado, el control mostrará la hora del día.

## Antes de su primer uso

1. Asegúrese de retirar todo el embalaje, la documentación, las etiquetas extraíbles y la película protectora de plástico. Compruebe cuidadosamente el interior del horno, el interior del cajón y alrededor de la puerta y los bordes.
2. Mientras esté frío, limpie todas las superficies, incluido el interior del horno y el cajón, con un paño húmedo para eliminar el polvo que pueda haberse acumulado durante el transporte y el almacenamiento.
3. Familiarícese con los controles y las funciones descritos en este manual.
4. Encienda el horno en modo HORNEAR a la temperatura más alta disponible. Deje que el horno funcione durante 1 hora para eliminar el polvo y las impurezas. Se percibirá un olor característico, lo cual es normal. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada durante este periodo de acondicionamiento.

### Nota

La función de reloj de esta cocina tiene dos ajustes de hora disponibles: 12 horas o 24 horas.

La cocina está programada con el modo de 12 horas como ajuste predeterminado.

Antes de ajustar el reloj, asegúrese de que el horno y el temporizador estén apagados.

Si desea cambiar el modo de hora predeterminado, debe hacerlo antes de ajustar el reloj.

## Ajuste de 12 o 24hrs

1. Para cambiar el modo del reloj de 12 horas a 24 horas, pulse la tecla "Reloj" y manténgala pulsada durante 3 segundos.

2. Después de 3 segundos, aparecerá 12 o 24 en la pantalla.

- Si la pantalla muestra "12", está cambiando el modo de hora a 12 horas.
- Si la pantalla muestra "24", estará cambiando el modo de hora a 24 horas.

3. Una vez que aparezca el modo de hora deseado, la pantalla volverá automáticamente a la pantalla del reloj, lo que indica que el modo de hora se ha actualizado.

## Ajuste de reloj

Una vez seleccionado el modo de ajuste de la hora deseado, ya puede ajustar la hora en el rango.

1. Para ajustar el reloj, pulse el botón "RELOJ" y las horas comenzarán a parpadear; pulse el botón "+ o -" para ajustar la hora. Para bloquear la hora, pulse el botón «RELOJ».
2. Una vez fijada la hora, los minutos comenzarán a parpadear en la pantalla; a continuación, pulse el botón "+ o -" para ajustar los minutos. Para bloquear los minutos, pulse el botón "CLOCK".
3. La hora del horno ya está ajustada.

## Ajuste Cancelar / apagar

La tecla Borrar/Apagar detiene todas las funciones excepto el bloqueo de control.

## Luz de horno

Pulse el botón "LUZ DEL HORNO" para encender o apagar las luces. Cuando se inicie la función "Hornear" o "Asar", la luz del horno se encenderá automáticamente.

## Inicio

La tecla "INICIO" inicia la función del horno. Si no se pulsa la tecla "INICIO" en los 30 seg. siguientes a

pulsar una tecla de función, la pantalla comenzará a parpadear durante 30 segundos, luego sonarán 5 tonos de aviso y los iconos "Pulsar" y "Encendido" comenzarán a parpadear alternativamente en la pantalla durante 30 segundos. Si no se pulsa el botón "Inicio", la función del horno se cancelará y la pantalla volverá a mostrar la hora.

## Temporizador

El temporizador se puede ajustar en horas o minutos hasta 11 horas y 59 minutos (en el modo de 12 horas; 23 horas y 59 minutos en el modo de 24 horas) y cuenta hacia atrás el tiempo programado en el sistema. El temporizador no enciende ni apaga el horno.

## Ajuste de temporizador

1. Para ajustar el temporizador, pulse la tecla "TIMER". Se encenderá el indicador luminoso del temporizador.
2. A continuación, la pantalla comenzará a parpadear; para ajustar la hora o los minutos deseados, pulse la tecla «+ o -».
3. A continuación, pulse el botón «TEMPORIZADOR» para iniciar el temporizador.
4. Cuando finalice el tiempo establecido, sonarán los tonos de fin de ciclo.
5. Pulse el botón «TEMPORIZADOR» para detener el temporizador y los tonos de aviso.

### Nota

Si desea detener el temporizador en cualquier momento, pulse dos veces el botón «TEMPORIZADOR».

## Temperatura de horno

La escala de temperatura predeterminada del horno está ajustada en grados Fahrenheit.

Cuando utilice el horno, la temperatura del horno aparecerá en la pantalla en grados Fahrenheit (F).

Sin embargo, si desea cambiar la escala de temperatura a grados Celsius (C), consulte las instrucciones a continuación.

## Ajuste de temperatura de horno a celcius

Para cambiar la escala de temperatura del horno a grados Celsius (C), pulse la tecla «HORNO» y manténgala pulsada durante 3 segundos.

A continuación, aparecerá la letra «C» en la pantalla durante unos segundos.

La "C" desaparecerá de la pantalla y volverá a

aparecer la hora, lo que indica que se ha cambiado la escala de temperatura del horno.

Cuando utilice la función Hornear, la temperatura del horno mostrará ahora la letra "C" junto a la temperatura.

## Ajuste de temperatura de horno a fahrenheit

Para volver a cambiar la escala de temperatura del horno a Fahrenheit (F), repita los pasos 1 a 3 anteriores. Sin embargo, durante el ajuste, aparecerá la letra "F" en la pantalla en lugar de "C".

## Bloquear

La función de bloqueo de controles bloquea los botones del panel de control para evitar cualquier uso involuntario de las funciones de cocción. Cuando el panel de control está bloqueado, solo funciona la luz del horno.

## Ajuste de bloqueo / desbloquear el panel de control

Para bloquear el panel de control, pulse los botones "+" y "-" al mismo tiempo y manténgalos pulsados durante tres segundos; a continuación, aparecerá el icono "LOC" en la pantalla y comenzará a parpadear. Cuando "LOC" deje de parpadear, el panel de control estará bloqueado.

Para desbloquear el panel de control, pulse los botones "+" y "-" al mismo tiempo y manténgalos pulsados durante tres segundos; a continuación, aparecerá el icono "OPN" en la pantalla y comenzará a parpadear. Cuando el icono "OPN" deje de parpadear, el panel de control estará desbloqueado.

ADVERTENCIA	CONTROLES DE BLOQUEO
FUNCIÓN DE LOS CONTROLES DE BLOQUEO NO BLOQUEA LA PUERTA DEL HORNO	

## Extraer / insertar bastidores

### Peligro de quemaduras

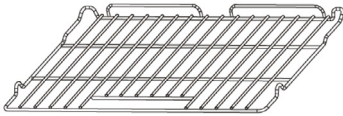
Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover una rejilla mientras el horno está caliente, no deje que los agarradores entren en contacto con las superficies calientes del horno.

## Extraer / insertar bastidores

**Rejilla plana:** versátil y de perfil bajo, cada cocina se suministra con una o más rejillas planas para

el horno. Las rejillas planas se deslizan dentro y fuera del horno por unas guías integradas en la pared lateral del horno. Si se desea, se pueden utilizar varias rejillas al mismo tiempo.

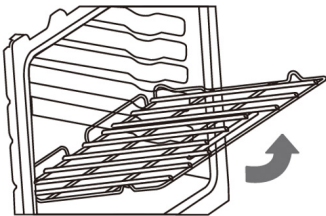
Si las rejillas no se mueven con suavidad, aplique una fina capa de aceite vegetal con la esquina de un paño de cocina para reducir la fricción. Limpie cualquier exceso antes de utilizarlas.



### Extracción de la rejilla

Las rejillas están diseñadas para detenerse antes de salir completamente del horno, a fin de reducir el riesgo de que se caigan o se derramen los alimentos. Para extraer la rejilla:

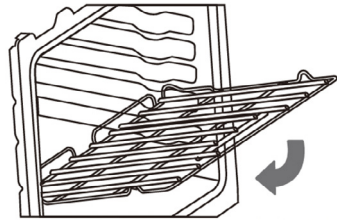
1. Retire todos los alimentos y utensilios de la rejilla.
2. Sujete firmemente por ambos lados.
3. Tire de la rejilla hasta que toque la posición de parada.
4. Levante la parte delantera de la rejilla y siga tirando hacia afuera.



### Insertar rejilla

La rejilla solo se puede instalar en una dirección. Para insertar la rejilla:

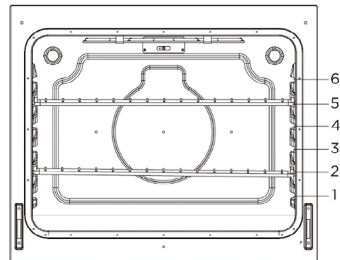
1. Oriente la rejilla de modo que el asa quede hacia delante y los dispositivos de bloqueo queden en la parte superior.
2. Inclínela rejilla de modo que la parte delantera quede varios centímetros más alta que la parte trasera.
3. Deslice los dispositivos de bloqueo bajo la posición de tope de las guías del bastidor formadas en las paredes del horno.
4. Gire la rejilla hacia abajo mientras la empuja hacia atrás para completar el proceso de inserción.



### Posiciones de la rejilla

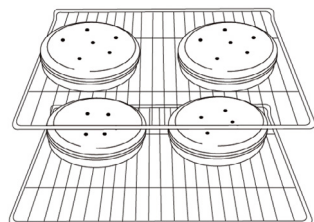
Para obtener los mejores resultados, ajuste la rejilla de modo que los alimentos queden colocados en el centro del horno.

Para la mayoría de los alimentos, esta será la posición n.º 3 de la rejilla.

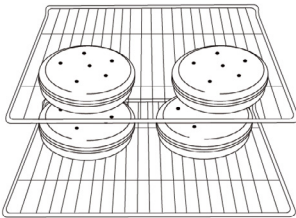


Función del horno	Posición de la rejilla
Horneado	
Asado/Pavo	Utilice la rejilla 1
Carne/Aves	Utilice la rejilla 2
Pasteles/Galletas	Utilice la rejilla 3
Horneado por tandas	Utilice las bandejas 4 y 5

Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles de capas en 2 rejillas, utilice las rejillas 2 y 5 en la parte inferior y superior del horno. Para que se horneen de manera uniforme, coloque los moldes para pasteles en la rejilla inferior de manera que no queden directamente debajo de los moldes de la rejilla superior. Coloque los moldes para pasteles en las rejillas como se muestra en la ilustración siguiente. (Diagrama A)



Para obtener los mejores resultados al hornear pasteles de capas en 2 rejillas en la sección central del horno, utilice las rejillas 3 y 5. Para un horneado uniforme, coloque los moldes para pasteles en la rejilla inferior de forma escalonada, de modo que no queden directamente debajo de los moldes para pasteles de la rejilla superior. Coloque los moldes para pasteles en las rejillas como se muestra en la ilustración siguiente. (Diagrama B).



#### Nota

¡Utilice guantes para horno cuando toque las rejillas del horno o introduzca o retire alimentos del horno! Si desea cambiar la temperatura durante la cocción, primero debe pulsar el botón "Apagado" y, a continuación, repetir los pasos de configuración para restablecer la temperatura.

### Precalentamiento

Por lo general, es recomendable precalentar, aunque no es absolutamente necesario en todas las circunstancias. Algunos alimentos son más resistentes y pueden obtener resultados aceptables sin precalentar.

Entre estos alimentos se incluyen las piezas grandes de carne (asados enteros, jamones o aves) cuyo tiempo total de cocción es mucho mayor que el tiempo necesario para precalentar. También se incluyen los productos de patata congelados y las comidas preparadas congeladas que, por su naturaleza y diseño, son más resistentes a las variaciones de cocción. Los alimentos más delicados, como el pan (incluidos pasteles, galletas, bollos y pizzas), los postres, los soufflés, etc., probablemente no darán resultados aceptables sin un precalentamiento adecuado.

- En los modos de horno que requieren precalentamiento, el control entrará automáticamente en el modo de precalentamiento después de pulsar START. Aparecerá "PrE" en la pantalla y se oirán 3 pitidos cuando haya terminado el precalentamiento.
- El horno tardará aproximadamente entre 11 y 15 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C). Las temperaturas más altas requerirán tiempos de precalentamiento más largos.

- No abra la puerta hasta que haya finalizado el precalentamiento.

#### Nota

Durante la cocción, si desea cambiar la temperatura, primero debe pulsar el botón "APAGADO" y repetir los pasos de configuración para seleccionar una nueva temperatura.

### Hornear

Diseñado para recetas de horneado en general, el modo HORNEAR aplica calor tanto por arriba como por abajo para lograr un rendimiento excepcional. Funciona mejor con alimentos pequeños y medianos que solo requieren una posición de la rejilla en el centro del horno, como guisos, comidas congeladas, pasteles de una sola capa y bandejas individuales de galletas.

#### Instrucciones:

1. Pulse el botón HORNEAR.
2. El control se ajustará por defecto a 350 °F (175 °C).
3. Utilice los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura deseada. Nota: La temperatura del horno se puede seleccionar entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).
4. Pulse el botón INICIO y aparecerá «PrE», lo que indica que ha comenzado el proceso de precalentamiento.
5. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura especificada, se oirán tres pitidos y la temperatura establecida aparecerá en la pantalla.
6. Pulse APAGADO para salir.

### Asar

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS El elemento calefactor del asador es muy potente. Siga las instrucciones de la receta y vigile los alimentos de cerca para reducir el riesgo de que se quemen.

Para asar carne, se recomienda utilizar una bandeja para asar que permita que la grasa y los jugos se escurran de la carne. No cubra la bandeja para asar con papel de aluminio, ya que esto impedirá que la grasa se escurra correctamente.

#### Instrucciones

##### Ajuste alto

Pulse el botón ASAR ALTO/BAJO. Pulse "INICIO" y la pantalla mostrará ALTO, lo que indica que se ha seleccionado la temperatura máxima de 550 °F.

##### Ajuste bajo:

Pulse dos veces el botón "ASADO ALTO/BAJO". Pulse "INICIO". La pantalla mostrará BAJO y se

ajustará a la temperatura más baja, 450 °F.  
El horno estará listo cuando suene un pitido tres veces.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada.

Pulse APAGADO para salir.

## Tiempo de cocción

La función de tiempo de cocción está disponible en los modos Hornear o Asar Max./Mix.

## Ajuste de tiempo de cocción

1. Cuando cocine con "Hornear", si desea establecer un tiempo de cocción, pulse el botón "TIEMPO DE COCCIÓN".
2. Utilice el botón "+" o "-" para introducir el tiempo de cocción deseado.
3. Una vez que haya establecido el tiempo de cocción, pulse de nuevo el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" para iniciar el tiempo de cocción establecido y se encenderá el indicador del horno automático.
4. Al final del tiempo establecido, el horno se apagará automáticamente, aparecerá el icono "APAGADO" en la pantalla y comenzará a parpadear, y sonará el tono de fin de ciclo. Puede pulsar cualquier tecla del panel de control para detener el icono "APAGADO".

### Nota

Si desea establecer primero el tiempo de cocción, pulse el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" y utilice los botones "+" o "-" para introducir el tiempo de cocción deseado. A continuación, pulse de nuevo el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" para iniciar el tiempo de cocción establecido. A continuación, seleccione "Hornear" y utilice los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura del horno deseada. A continuación, pulse el botón "INICIO" para comenzar el proceso de calentamiento del horno y la luz indicadora del horno automático se encenderá.

### Seguridad alimentaria

Cocine bien los alimentos para ayudar a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura de los alimentos.

## Programar

La función de tiempo de retraso está disponible en el modo Hornear.

## Ajuste Programar

1. Para ajustar el tiempo de retraso, pulse la tecla "Tiempo de Retraso" y la pantalla comenzará a parpadear.
2. A continuación, pulse el botón "+" o "-" para ajustar la hora a la que desea que comience la cocción.
3. Una vez que haya ajustado el tiempo de retraso deseado, pulse de nuevo el botón "Tiempo de Retraso" para bloquear el tiempo ajustado.
4. A continuación, pulse el botón "HONREAR".
5. Si se ha pulsado el botón "HONREAR", pulse el botón "+ o -" para ajustar la temperatura del horno deseada.
6. A continuación, pulse el botón "INICIO" para iniciar el tiempo de retraso y el tiempo establecido aparecerá en la pantalla, indicando que se ha iniciado el modo de tiempo de retraso.
7. Cuando se haya programado el tiempo de retraso, se encenderá el indicador del horno automático.
8. Si desea cancelar la función de tiempo de retraso, pulse el botón "APAGADO".

ADVERTENCIA	PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA
NO DEJE ALIMENTOS EN EL HORNO MÁS DE UNA HORA ANTES O DESPUÉS DE LA COCCIÓN. HACERLO PUEDE PROVOCAR INTOXICACIÓN ALIMENTARIA O ENFERMEDADES.	

## Funcionamiento de la placa de cocción

### ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO

- NO UTILICE AGUA EN INCENDIOS PROVOCADOS POR GRASA. Cubra el fuego o las llamas con una tapa que encaje bien o con una bandeja metálica. Nunca levante una sartén en llamas.
- Nunca deje desatendidos los elementos calefactores de la superficie de cocción. El desbordamiento provoca humo y salpicaduras de grasa que pueden incendiarse. Apague todos los controles cuando termine de cocinar.
- No coloque objetos que puedan derretirse o quemarse sobre la superficie de cocción, incluso cuando no se esté utilizando.

### ⚠️ PRECAUCIÓN

PELIGRO DE QUEMADURAS, CORTANTES Y DESCARGAS ELÉCTRICAS

No utilice la superficie de cocción si está rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en

contacto con un proveedor de servicios calificado inmediatamente para repararla.

- Para evitar que se rompa el cristal de la superficie, no deslice los utensilios de cocina por la superficie de cocción ni raye el cristal. No utilice el cristal como tabla de cortar.
- No guarde objetos pesados sobre la superficie de cocción. Podrían caerse y romper el cristal.
- Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delimitada del elemento calefactor.
- Hasta que la superficie de cocción se haya enfriado completamente después de su uso, la superficie puede seguir estando caliente y pueden producirse quemaduras después de apagar el elemento calefactor. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice esponjas o paños húmedos mientras la zona de cocción esté caliente.

**⚠ PREVENCIÓN DE DAÑOS**

No deje que los utensilios de cocina se sequen o se sobrecalienten.

No cocine alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la superficie. No utilice papel de aluminio ni ningún otro material que pueda derretirse directamente sobre la superficie de cocción.

Nunca cocine directamente sobre la superficie. Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

**Tipos de elementos calefactores**

Las cocinas están equipadas con 4 elementos calefactores (capaces de elevar los alimentos a temperaturas seguras para cocinar). A medida que los elementos calefactores funcionan, se encienden y apagan automáticamente, incluso en la posición más alta, para mantener los niveles de potencia.

NOTA: Los elementos de mayor potencia se encuentran en la parte delantera para cocinar a temperaturas más altas o durante menos tiempo, como hervir, dorar y saltear. Los elementos de menor potencia se encuentran en la parte trasera para cocinar a temperaturas más bajas o durante más tiempo, como cocer a fuego lento o derretir chocolate.

**Selección del tamaño del sartén**

Para minimizar el riesgo de quemaduras y maximizar la eficiencia de la cocción, los utensilios de cocina deben cubrir completamente el área delimitada del elemento calefactor, tal y como se indica a continuación:

**Selección correcta:**

Sartén pequeño sobre Sartén grande sobre

Elemento pequeño



Elemento grande



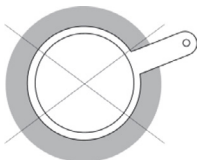
Sartén pequeña sobre elemento grande (con solo el anillo interior activado)



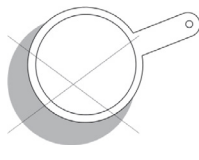
Sartén pequeña sobre elemento grande (con solo el anillo interior activado)

**Selección incorrecta:**

Sartén pequeño, elemento grande



Sartén descentrado en el elemento



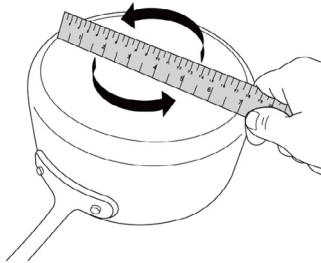
**Utensilios de cocina**

ADVERTENCIA	CAJÓN DE ALMACENAMIENTO
CUANDO EL HORNO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, EL CAJÓN PUEDE CALENTARSE. NO GUARDE PLÁSTICOS, TELAS NI OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE EN EL CAJÓN.	
ADVERTENCIA	VENTILACIÓN DEL HORNO
LA VENTILACIÓN DEL HORNO LIBERA AIRE CALIENTE Y HUMEDAD DEL HORNO, NO DEBE BLOQUEARSE NI CUBRIRSE. NO COLOQUE PLÁSTICOS, PAPEL NI OTROS OBJETOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE CERCA DE LA VENTILACIÓN DEL HORNO.	
ADVERTENCIA	LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN
PARA EVITAR DAÑOS PERMANENTES EN LA SUPERFICIE DE LA SUPERFICIE CALIENTE, LA ZONA DE COCCIÓN, LIMPIE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DESPUÉS DE CADA USO.	
ADVERTENCIA	VACÍE LOS UTENSILIOS DE COCINA
NO DEJE UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS SOBRE UNA SUPERFICIE CALIENTE, LA ZONA DE COCCIÓN, EL ELEMENTO CALIENTADOR O EL QUEMADOR.	

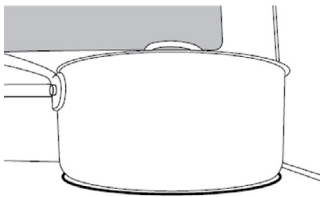
Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos y un tapa que encaje bien, y el material debe ser de grosor medio a grueso. Los acabados rugosos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas. El aluminio y el cobre pueden utilizarse como núcleo o base en los utensilios de cocina.

- El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y uniformidad con que se transfiere el calor, lo que afecta al resultado de la cocción.

- No se deben utilizar utensilios de cocina con superficies antiadherentes bajo el asador.
- Compruebe que la superficie es plana colocando el borde recto de una regla sobre el fondo del utensilio. Al girar la regla, no debe verse ningún espacio ni luz entre esta y el utensilio.



Utilice utensilios de cocina de fondo plano para obtener los mejores resultados de cocción y eficiencia energética. Los utensilios de cocina deben ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción debida en la superficie. Los utensilios de cocina no deben sobresalir más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



Utilice la siguiente tabla como guía general para las características de los materiales de los utensilios de cocina. Los resultados individuales pueden variar.

UTENSILIOS DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	Se calienta rápidamente y de manera uniforme. Apto para todo tipo de cocción. El grosor medio o grueso es el más adecuado para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro fundido	Se calienta lentamente y de manera uniforme. Ideal para dorar y freír. Mantiene el calor para cocción lenta.
Cerámica o vidrio cerámico	Siga las instrucciones del fabricante. Se calienta lentamente, pero de forma desigual. Resultados ideales a fuego lento o medio. Puede rayar la superficie.
Acero esmaltado o hierro fundido	Véase acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	Calienta rápidamente, pero de forma desigual. Un núcleo o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

## Indicadores de la superficie de cocción

Las cocinas están provistas de indicadores independientes que avisan al usuario de que la superficie de cocción está en uso y que la misma está caliente.

### Indicador de superficie encendida

Algunos modelos indican que un elemento de la superficie está encendido mediante una luz única en el panel de control.

### Indicador de superficie caliente

Algunos modelos tienen indicadores individuales para cada elemento debajo del cristal de la superficie de cocción.

Alternativamente, otros modelos pueden tener solo una luz debajo del cristal de la superficie que indica que uno o más elementos aún están calientes. El indicador de superficie caliente se iluminará poco después de encender un elemento y permanecerá iluminado después de que el elemento se haya apagado.

**Nota**

Cuando el indicador de superficie caliente se apaga, la superficie de cristal puede seguir estando ligeramente caliente al tacto. Evite tocar o colocar cualquier objeto sobre la superficie hasta que se haya enfriado por completo. El indicador de superficie caliente puede encenderse cuando se calienta durante ciclos de cocción prolongados. Esto es normal.

### Control de los elementos de cocción

Para encender un elemento de cocción, presione la perilla de control y gírela en cualquier dirección. El pequeño icono situado encima de la perilla de control indica la ubicación del elemento que se está controlando. Ajuste la configuración de calor deseada alineando el nivel de potencia de la perilla con la marca indicadora del panel de control. Para apagar un elemento, simplemente gire la perilla de control a la posición de Apagado.

## FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

### ADVERTENCIA PELIGRO DE INCENDIO

Utilice únicamente agarradores o guantes de cocina secos cuando utilice el horno.

El horno está ventilado a lo largo de la parte trasera de la superficie de cocción y debajo del panel de control. Cuando el horno está en uso, esta zona puede calentarse mucho. No bloquee ni cubra la ventilación del horno.

### PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Es importante precalentar correctamente para obtener buenos resultados. A menos que la receta indique lo contrario, introduzca los alimentos en el horno solo después de que haya finalizado el precalentamiento.

Para obtener los mejores resultados, introduzca los alimentos inmediatamente después de que suene el pitido de precalentamiento.

Puede aparecer vapor o humedad en la ventilación del horno; esto es normal.

Si su modelo está equipado con un ventilador de convección, es normal que el ventilador funcione durante el precalentamiento, incluso si no está en modo de cocción por convección.

No deje la puerta abierta más tiempo del necesario. Si está en funcionamiento, el ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta.

Si el horno se deja en funcionamiento durante periodos prolongados, se apagará automáticamente. Los modos de horneado se apagan después de 12 horas, y el modo de gratinado se apaga después de 12 horas.

### Limpieza con vapor

Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.

Las superficies calientes pueden generar vapor caliente en esponjas o paños húmedos durante la limpieza. Si se observa vapor al limpiar el horno, espere a que se enfríe. Diseñado para generar vapor y calentar suavemente la superficie del horno para eliminar la grasa y la suciedad ligera.

### Instrucciones

Comience con el horno a temperatura ambiente. Retire todos los elementos del horno, incluidas las rejillas.

Limpie cualquier derrame grande o exceso de residuos antes de comenzar la limpieza con vapor. Raspe y elimine cualquier residuo quemado con un utensilio de plástico rígido (espátula de plástico duro, rascador de pintura de plástico, tarjeta de crédito vieja, etc.).

Para ablandar mejor las manchas, rocíe las superficies interiores con una botella pulverizadora de agua o límpielas con una esponja húmeda antes de empezar.

Vierta 1 taza (8 oz) de agua en el centro de la parte inferior del horno y cierre la puerta.

Para configurar la función STEAM CLEAN, pulse el botón "LIMPIAR CON VAPOR". Entrará en el modo de limpieza con vapor.

Pulse el botón INICIO para iniciar la función "LIMPIAR CON VAPOR". La luz de la tecla y la luz del horno se encenderán al mismo tiempo y la pantalla comenzará la cuenta atrás.

Una vez finalizada la limpieza "LIMPIAR CON VAPOR", el pitido de aviso sonará 6 veces y, a continuación, sonará una vez cada 9 segundos. La pantalla seguirá parpadeando para mostrar el símbolo APAGADO.

Pulse CANCELAR/APAGADO para salir en cualquier momento.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### PELIGRO DE VUELCO

Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y morir. Instale un dispositivo antivuelco en la cocina y/o la estructura según las instrucciones de instalación. Fije la cocina al dispositivo antivuelco instalado en la estructura según las instrucciones de instalación. Vuelva a acoplar el dispositivo antivuelco si se mueve la cocina.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.



### SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO

PELIGRO DE LACERACIONES, GOLPES, QUEMADURAS E INHALACIÓN

La superficie de cocción de vidrio es resistente, pero puede romperse al calentarse si se raya o se daña de cualquier otra forma durante la limpieza. Limpíela únicamente como se describe a continuación para evitar que se rompa el vidrio.

Limpie la superficie con precaución: para evitar quemaduras por vapor, no utilice esponjas ni paños húmedos mientras la zona de cocción esté caliente. Utilice guantes de cocina si limpia con una cuchilla mientras la superficie está caliente (consulte las instrucciones especiales a continuación para derrames de azúcar y plástico fundido).

Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Deje que la superficie se enfríe completamente antes de aplicar cualquier producto químico de limpieza.

Para obtener los mejores resultados y prolongar la vida útil de la superficie, se recomienda limpiarla después de cada uso.

#### Suciedad ligera

Limpie con un limpiador multiusos para cocinas y, a continuación, con un limpiacristales para eliminar las rayas.

#### Suciedad moderada:

Se pueden utilizar limpiadores para superficie de

vitrocerámica disponibles en el mercado. Siga las instrucciones del envase del producto.

#### Residuos muy quemados

Limpie con un limpiador para superficie de cocina de vidrio disponible en el mercado. Siga las instrucciones del envase del producto.

Utilice una cuchilla de afeitar diseñada para limpiar superficies de vidrio. Asegúrese de que la cuchilla esté limpia y nueva para minimizar el riesgo de rayar la superficie.

Sostenga la cuchilla en un ángulo de aproximadamente 45°, aplique una presión firme y pase la cuchilla suavemente por los residuos.

Una vez eliminados los residuos más difíciles, limpie de nuevo con un compuesto limpiador para superficie de vitrocerámica.

#### Derrames de azúcar/plástico

Los derrames de azúcar y el plástico derretido pueden dañar la superficie y no estar cubiertos por la garantía si no se eliminan inmediatamente.

Apague todos los elementos calefactores de la superficie y retire todos los utensilios de cocina de la superficie.

Como se ha descrito anteriormente, utilice una cuchilla de afeitar limpia y nueva y guantes de cocina para protegerse y eliminar rápidamente los derrames azucarados o el plástico derretido del cristal de la superficie mientras está caliente.

Limpie rápidamente el material eliminado del elemento calefactor caliente de la superficie con una toalla de papel seca.

Espera a que el cristal de la superficie se haya enfriado completamente antes de intentar una limpieza más profunda como se ha descrito anteriormente.

## Panel de control

### PRECAUCIÓN

#### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

No utilice cantidades excesivas de agua o limpiadores para limpiar las áreas de las perillas. Si entra humedad en las aberturas detrás de las perillas, existe la posibilidad de descargas eléctricas.

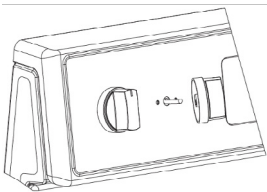
Evite rociar limpiadores de cocina directamente en las aberturas detrás de las perillas.

#### PARA EVITAR DAÑOS ESTÉTICOS

No utilice estropajos, limpiadores abrasivos, productos químicos líquidos fuertes, lana de

acero ni limpiadores para hornos, ya que podrían dañar el acabado del panel de control. Para obtener los mejores resultados, se recomienda limpiar la interfaz de usuario y el panel de control después de cada uso. Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en la posición "APAGADO" antes de retirarlas. Tire hacia atrás con firmeza para retirar la perilla del vástago. Limpie todo el panel con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave. Se puede utilizar limpiacristales en el control del horno para eliminar las rayas. Se puede utilizar limpiador de acero inoxidable en el metal expuesto para eliminar las rayas. Las perillas deben lavarse a mano con agua tibia y jabón; no las lave en el lavavajillas. Espere a que las perillas se sequen antes de volver a colocarlas en el vástago. Asegúrese de alinear el perfil de la perilla con la forma del vástago para garantizar un ajuste perfecto y evitar daños en la perilla o el control.



## Interior del horno

### PELIGRO DE QUEMADURAS

Las superficies del horno, especialmente la parte inferior, pueden estar calientes. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.

Las superficies calientes pueden generar vapor caliente en esponjas o paños húmedos durante la limpieza. Si se observa vapor al limpiar el horno, espere a que se enfríe.

Compruebe el horno después de cada uso para determinar si se han producido derrames o salpicaduras que requieran limpieza. Limpie el interior del horno con un paño suave ligeramente humedecido con agua y jabón suave para eliminar los derrames leves.

## Luz del horno

### PELIGRO DE GOLPES, QUEMADURAS Y LAZERACIONES

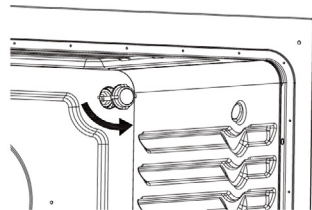
Desconecte la alimentación eléctrica del horno y espere a que se enfríe antes de intentar reparar las bombillas.

Manipule la cubierta de vidrio con cuidado para reducir el riesgo de rotura. Si la cubierta de la lámpara es difícil de quitar, no la fuerce. Póngase en contacto con un proveedor de servicios calificado para realizar las reparaciones.

Notifique el horno sin la cubierta de cristal colocada. La luz del horno es una bombilla estándar de 25 vatios (halógena G9) para electrodomésticos. Antes de reemplazarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

## Como sustituir la luz del horno

1. Desconecte la fuente de energía.
2. Gire la cubierta de cristal en sentido antihorario para retirarla.
3. Extraiga la bombilla tirando de ella hacia fuera del casquillo.
4. Sustituya la bombilla empujándola hacia dentro y vuelva a colocar la cubierta de cristal en sentido horario.
5. Vuelva a conectar la alimentación eléctrica.



### MÉTODO DE LIMPIEZA PARA ACERO INOXIDABLE

Utilice un limpiador para acero inoxidable o un limpiador suave recomendado para superficies de acero inoxidable.

Limpie con un paño suave en la dirección del grano para evitar daños.

Elimine cualquier exceso con un paño limpio, seco y sin pelusa.

### LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Limpie con un jabón suave y agua tibia.

Limpie con un paño suave y seco.

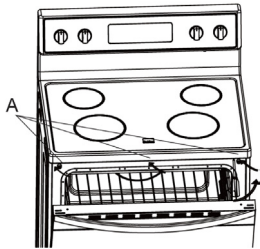
## Panel de servicio

### PRECAUCIÓN

El horno está apagado y todas las funciones están desactivadas.

Coloque la mano en el tirador y abra la puerta del horno. Retire los tres tornillos de la parte inferior del panel con un destornillador Phillips (A).

Coloque las manos en los lados frontales del panel y agárrelos. Tire del panel hacia delante, unos 15 cm aproximadamente. Introduzca la mano en el horno para abrir la posición y localice las dos uniones a tope del cable (B). A continuación, coloque las manos a ambos lados del panel y retire todo el panel para medirlo.



Repare las piezas dañadas después de desmontar el panel. Después del mantenimiento, repita el primer paso para volver a instalar.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea antes de llamar al servicio técnico

El horno no funciona	Solución
¿Se ha fundido un fusible doméstico o ha ocurrido un corto circuito automático?	Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor. Si el problema persiste, llame a un electricista.
¿El control electrónico del horno instalado correctamente?	Consulte la sección "Controles electrónicos del horno"
La pantalla muestra "E02"	Error del sensor de temperatura. Llame al servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra "E03"	Advertencia de temperatura alta. Se apagará automáticamente. Deje que el horno se enfríe durante 30 minutos y vuelva a utilizarlo. Si el error persiste, llame a Servicio de Atención al Cliente.

El horno no funciona	Solución
¿Está activado el bloqueo del control del horno?	Consulte la sección "Bloqueo de los controles".
¿Es necesario ajustar la calibración de la temperatura del horno?	Consulte la sección "Control de la temperatura del horno"
¿Parpadean las luces indicadoras del horno?	Consulte la sección "Pantalla" y/o "Luces del horno. Si las luces indicadoras siguen parpadeando, llame al servicio técnico.
Los resultados de cocción del horno no son los esperados	Solución
¿Está bien calibrada la temperatura del horno?	Consulte la sección "Control de la temperatura del horno"
¿Se ha precalentado el horno?	Consulte la sección "Horneado".
¿Están las rejillas colocadas correctamente?	Consulte la sección "Colocación de las rejillas y los utensilios para hornear".
¿Hay una circulación de aire adecuada alrededor los utensilios de horneado?	Consulte la sección "Colocación de las bandejas y los utensilios para hornear".
¿Está la masa distribuida uniformemente en molde?	Comprueba que la masa esté nivelada en la sartén.
¿Se está utilizando el tiempo adecuado?	Ajuste el tiempo de cocción.
¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?	Al abrir el horno se pierde el calor y puede aumentar el tiempo de cocción.
¿Los alimentos están demasiado dorados por debajo?	Mueva la rejilla a una posición más alta en el horno.
¿Se están dorando demasiado los bordes de la masa de la tarta?	Cubre los bordes de la masa con papel de aluminio y/o reduce la temperatura del horno.

**INGLÉS / ENGLISH**

## BEFORE YOU BEGINNING

### Safety instructions

Warnings and safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven. Known hazards and their severity are identified in this manual with the following symbols:

### Symbols



#### Warning

This symbol indicates the presence of a hazard which may result in death or serious injury if not avoided.



#### Caution

This symbol indicates the presence of a hazard which may result in minor or moderate personal injury if not avoided.



#### Notice

This symbol indicates the presence of a hazard which may result in minor property damage if not avoided.



#### Note

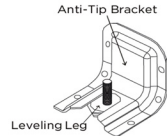
This alerts the user to information that will help avoid confusion or common cooking mistakes and obtain the best possible user experience.

### WARNING

Read all safety instructions before using this product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury, or death. It is the owner's responsibility to ensure that anyone using the appliance knows how to operate it safely.

### Tip over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions. Engage the range to the anti-tip device installed to the structure per installation instructions. Re-engage anti-tip device if range is moved. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults. Do not remove the leveling legs. Doing so will prevent the range from being secured by the anti-tip device.



To confirm the anti-tip bracket is properly installed, look underneath the range to confirm rear leveling leg is engaged in bracket. If visual inspection is not possible:

### Slide range forward

Confirm anti-tip bracket is securely attached to floor or wall in correct position according to installation instructions.

Fully slide the range back against the wall so that leveling leg engages with anti-tip bracket.

If range is removed, secure door closed or remove door to minimize tip over risk. (See "Door" section under "Cleaning and Maintenance" in this manual for instructions on how to remove door.)

## Installation and maintenance

This appliance is intended for normal residential use. It is not approved for commercial use, outdoor installation, or any other application not specifically allowed by this manual.

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified service provider.

DO NOT operate this appliance if it has been damaged or is not working properly. Contact a qualified service provider for repairs.

DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified service provider.

This appliance requires connection to a 3-prong or 4-prong, 240VAC split phase, 60 Hz grounded electrical source. When installed, appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C21.1-02.

DO NOT allow cooking grease or other flammable materials accumulate in or on the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

Clean cook-top with caution - To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

DO NOT use oven cleaners. No commercial oven

cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used with any part of this appliance.

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

Clean only parts and areas listed in the “Cleaning and Maintenance” section of this manual.

**General use**

Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside oven, in storage drawer, or on top or near cooktop heating elements of the appliance.

Never use your appliance for warming or heating the room.

Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, drawer or operation panel.

**CAUTION**- Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

This appliance has not been evaluated for use with any 3rd party after-market systems. Do not attempt to use this appliance with a working or any other after-market device.

**Ceramic glass cooktop**

The Hot Surface Indicator Light will glow if any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off. Use caution as the cooktop surface may still be warm after the hot surface indicator light has shut off.

<b>ADVERTENCIA</b>	<b>PELIGRO DE INCENDIO</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No deje nunca la cocina sin vigilancia</li> <li>• Apague los controles cuando no esté cocinando</li> <li>• El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio.</li> <li>• Cuando la cocina está en uso, toda la superficie de cocción puede calentarse!</li> </ul>

The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This

is normal operation. It will also randomly cycle off and back on again, even while on High, to keep the cooktop from extreme temperatures.

To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.

For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.

**DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES.** Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan. Dry chemical or foam-type extinguisher may be used if it is CLASS ABC or CLASS K and you already know how to use it.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over the front of the counter top or over adjacent cooktop heating elements.

**DO NOT TOUCH COOKTOP HEATING ELEMENTS OR AREAS NEAR ELEMENTS** – Cooktop heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near cooktop heating elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact cooktop heating elements or areas near elements until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top. color oscuro. Las zonas cercanas a los elementos calentadores de la superficie de cocción pueden alcanzar temperaturas suficientes para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores de la superficie ni con las zonas cercanas a ellos hasta que se hayan enfriado lo suficiente. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción y las superficies que dan a la superficie de cocción.

Use proper pan size. This appliance is equipped with cooktop heating elements of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the entire cooktop heating element heating element.

The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Hot oil is capable of causing severe burns. Never move cooking utensils containing hot grease. Wait until it has cooled before disposing of grease.

Use high heat settings only when necessary. To avoid splattering, heat oil slowly on medium-low settings.

In the event of house power failure, turn off any cooktop elements that were in use. This will prevent the cooktop from unexpectedly turning back on when power is restored.

#### WARNING

### Oven hazards

Never place anything (aluminum foil, spill mat, baking stone, cookware, etc.) on the bottom of the oven cavity. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the appliance and risk of electric shock, smoke, or fire.

Use care when opening the door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holder touch hot grates or flames. Do not use a towel or other bulky cloth.

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

Do not obstruct oven vents.

Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.

#### DO NOT TOUCH OVEN

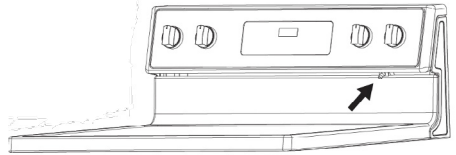
**HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

Do not use a broiler pan without its insert. Do not cover the broiler insert with aluminum foil, as exposed fat and grease could ignite.

If materials inside the oven should ignite, keep door closed and turn off power at the fuse or breaker box. Wait for the oven to cool before removing contents, cleaning the oven, and restoring power.

Do not obstruct oven vents or any other slots or openings on the unit.

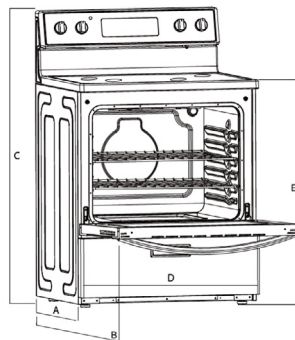


### Specifications

<b>Model</b>	TCG030532MD
<b>Power supply</b>	120/240 V- 60 Hz - 9,65 kW

### Dimensions

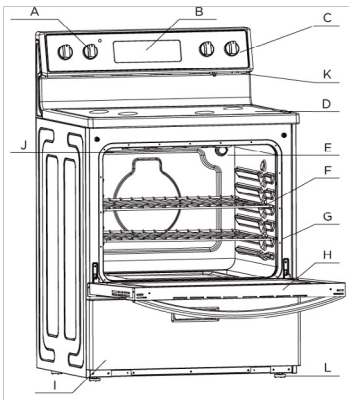
- A. 25.63" (65.1 cm) depth. Back of range to front of cooktop
- B. 46.4" (117.9 cm) max. depth. Back of range to the top with the door opened
- C. 46.38" (117.8 cm) overall height (max.) with leveling legs
- D. 29.87" (75.9 cm) width
- E. 35.9" (91.2 cm) cooktop height (max.) with leveling legs



**PRODUCT OVERVIEW**

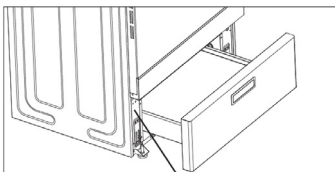
**Range parts diagram**

- A. Cooktop Knob
- B. Control Panel
- C. Cooktop Knob
- D. Ceramic Glass Surface
- E. Oven Light
- F. Oven Racks
- G. Gasket
- H. Oven Door with Handle
- I. Storage Drawer
- J. Broiler
- K. Oven Vent
- L. Adjustable Feet x 4



**Rating plate label location**

The rating plate label contains appliance certification, rating, and identification information. The model and serial number from the rating plate label is needed to register the product, order replacement parts, or when contacting customer service. The rating plate label is located in the left side of the front frame.

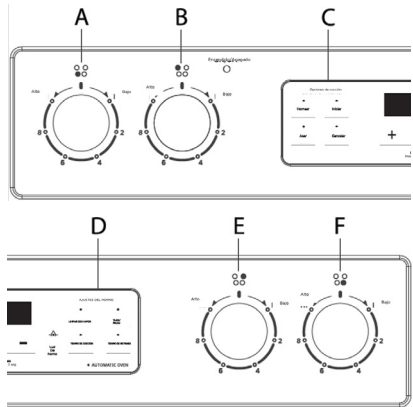


Rating label position

ADVERTENCIA	PELIGRO DE ASFIXIA
	PIEZAS PEQUEÑAS. NO APTO PARA NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS.

**OPERATIONS INSTRUCTIONS**

**Control Panel Diagram**

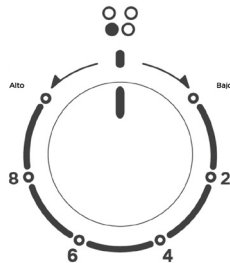


- A. Front left burner
- B. Rear left burner
- C. Oven cooking options
- D. Oven settings
- E. Rear right burner
- F. Front right burner

**Control knob**

The control knobs can be set to anywhere between "HI" to "LOW".

Push in and turn to activate.



When the unit is powered for the first time or in case of a power outage, the control will display "12:00" and will be flashing until the time is set. When the oven is OFF, the control will display the daytime.

## Before first use

Ensure all packaging, documentation, removable labels, and protective plastic film are removed. Check inside oven, inside drawer, and around door and trim edges carefully.

While cool, wipe down all surfaces, including inside oven and drawer, with a damp cloth to remove dust that may have settled during shipping and storage.

Familiarize yourself with the controls and features described in this manual.

Start the oven in BAKE mode at the highest available temperature setting. Allow oven to run for 1 hour to remove any dust or impurities. There will be a distinctive odor - this is normal. Ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

### Note

The clock function on this range has two available time settings. 12-hour or 24-hour time.

The range is programmed with the 12-hour time mode set as the default setting.

Before setting the clock, make sure the oven and timer are off.

If you would like to change the time mode from the default setting, you must change it before setting the clock.

## 12 or 24hrs time setting

To switch the clock mode from 12-hour or 24-hour time, press the "CLOCK" pad, and hold for 3 seconds.

After 3 seconds, 12 or 24 will appear on the display. If the display shows "12" you are switching the time mode to 12-hour time.

If the display shows "24" you are switching the time mode to 24-hour time.

Once your desired time mode appears, the display will automatically switch back to the clock display indicating that your time mode has been updated.

## How to set the clock

After the desired time setting mode has been selected you cannot set the clock time on the range.

To set the clock, press the "CLOCK" pad, and the hours will begin to flash, press the "+ or -" pad to adjust the hour. To lock in the hour, press the "CLOCK" pad.

Once the hour is locked in, the minutes will begin to flash on the display, next press the "+ or -" pad to adjust the minutes. To lock in the minutes, press the "CLOCK" pad.

The clock time on your range is now set.

## Cancel / off setting

The CLEAR/OFF pad stops any function except the Control Lock.

## Oven light

Press the "OVEN LIGHT" pad to turn the lights on or off. When the "Bake" or "Broil" start, the Oven Light will light up automatically.

## Start

The "START" Pad begins the oven function. If the "START" pad is not pressed within 30 seconds after pressing a function pad, the display will begin to flash for 30 seconds, then 5 reminder tones will sound, and "PUSH" icon and "On" icon will begin to flash alternately on the display for 30 seconds. If the "START" pad is not pressed the oven function will be canceled and the display will return to showing the clock time.

## Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 11 hours and 59 minutes (in the 12-hour time mode; 23-hours and 59 minutes in the 24-hour time mode), and counts down the set time programmed into the system. The timer does not start or stop the oven.

## How to set the timer

To set the Timer, press the "TIMER" pad. The Timer indicator light will light up.

Next, the display will begin to flash, to set the desired hour or minutes, press the "+ or -" pad.

Then press the "TIMER" pad to begin the Timer.

When the set time ends, the end-of-cycle tones will sound.

Press the "TIMER" pad to stop the timer and the reminder tones.

**Note**

If you would like to stop the Timer at any time, press the "TIMER" pad twice.

**Oven temperature format**

The default temperature scale setting for the oven is set to Fahrenheit.

When using the oven, the oven temperature on the display will appear in Fahrenheit (F).

However, if you would like to change the temperature scale to Celsius (C), please see directions below.

**How to change the oven temperature scale to celsius**

Next, the letter "C" will appear on the display for a few seconds.

The "C" will disappear from the display, and the clock time will reappear on the display indicating the oven temperature scale has been switched.

**How to change the oven temperature scale to fahrenheit**

To change the oven temperature scale back to Fahrenheit (F), repeat above steps 1-3. However, during the adjustment the letter "F" will appear on the display instead of a "C".

**Lock controls**

Lock Controls function locks the control panel pads from being used to avoid any unintended use of the cook functions. When the control panel is locked, only the Oven Light will function.

**To lock/unlock control panel**

To lock the control panel, press both the "+" and "-" pads at the same time and hold for three seconds, then "LOC" icon will appear on the display and begin to flash. Once "LOC" stops flashing, your control panel is now locked.

To unlock the control panel, press both the "+" and "-" pads at the same time and hold for three seconds, then "OPN" icon will appear on the display and begin to flash. Once "OPN" icon stops flashing, your control panel is now unlocked.

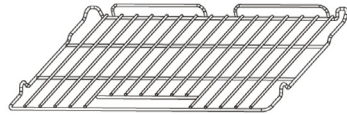
WARNING	LOCK CONTROLS
LOCK CONTROLS FUNCTION DOES NOT LOCK THE OVEN DOOR	

**BURN HAZARD**

Always place oven racks in the desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot oven surfaces.

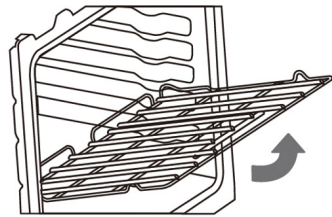
**Oven Racks**

Flat Rack: Versatile and low profile, each range is supplied with one or more flat oven racks. Flat racks slide in and out of oven on rack guides formed into side of oven wall. Multiple racks can be used simultaneously, if desired. If racks do not move smoothly, use the corner of a paper towel to apply a thin layer of vegetable oil to reduce friction. Wipe off any excess before use.

**Removing / insert racks****Removing Rack**

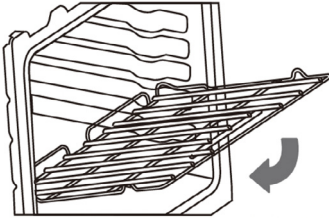
Racks are designed to stop before coming completely out of the oven to reduce the risk of dropped or spilled foods. To remove the rack:

1. Remove all food and utensils from rack.
2. Grasp firmly from both sides.
3. Pull rack out until it contacts the stop position.
4. Lift up on the front of the rack and continue pulling outward.
- 5.

**Inserting Rack**

The rack can be installed in only one direction. To insert the rack:  
Orient the rack so that the handle is towards the front and the interlock features are on the top side. Tip rack so that the front is several inches higher than the back.

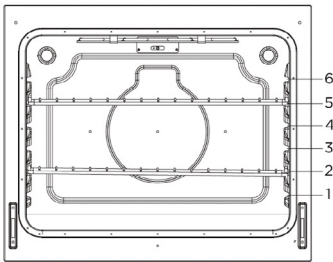
Slip the interlock features under the stop position on the rack guides formed in the oven walls. Rotate rack down while pushing back to complete the insertion process.



### Rack positions

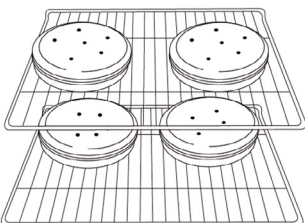
For best performance, adjust rack so food is placed at the center of the oven.

For most foods this will be rack position #3.

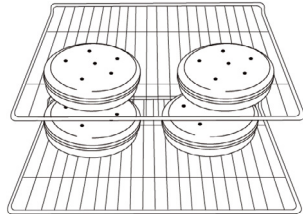


Oven Function	Rack Position
Baking	
Large Roast/Turkey	Use Rack 1
Meat/Poultry	Use Rack 2
Cake/Cookies	Use Rack 3
Batch Baking	Use Rack 4 and 5

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 2 and 5 in the lower and upper section of the oven. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below. (Diagram A)



For best results when baking layer cakes on 2 racks in the middle section of the oven, use racks 3 and 5. For an even bake, stagger the cake pans on the bottom rack so that it is not positioned directly below the cake pans on the top rack. Place the cake pans on the racks as shown in the illustration below. (Diagram B)



### Note

Please wear an oven mitt when touching the oven racks or placing food in/removing food from the oven!

During cooking, if you want to change the temperature, you must first press.

the "CLEAR/OFF" pad then repeat the setting steps to reset the temperature

### Preheating

Preheating is generally desirable, although not absolutely necessary in all circumstances. Some foods are more robust and may have acceptable results without preheating.

These foods include large pieces of meat (whole roasts, hams, or poultry) where the total cooking time is much longer than the time required to preheat. These foods also include frozen potato products and frozen processed dinners that, by their nature and design, are more robust to baking variations. More delicate foods, such as breads (including cakes, cookies, pastries, and pizzas), desserts, soufflés, etc. will likely not have acceptable results without proper preheating.

For oven modes that require preheating, the control will automatically enter preheat mode after START is pressed. "PrE" will appear on the display and 3 beeps will be heard when preheating is done. The oven will take approximately 11 to 15 minutes to reach 350 F (177 C). Higher temperatures will take longer preheating times. Do not open the door, until preheating is done.

### Note

During cooking, if you want to change the temperature, you must first press the "CLEAR/OFF" button and repeat the setting steps to select

a new temperature.

## Bake

Designed for general baking recipes, BAKE applies heat from both above and below to achieve exceptional baking performance. Works best for small- and medium-sized foods that require only one rack position at the center of the oven, such as casseroles, frozen dinners, single-layer cakes, and individual racks of cookies.

### Directions

1. Press the BAKE button.
2. The control will default to 350 F (175 F).
3. Use "+ or -" buttons to adjust to the desired temperature. Note: Oven temperature can be selected from 170F (77 C) to 550 F (288 C).
4. Press the START button, "PrE" will be displayed indicating the preheating process has started.
5. Once the oven has reached the specified temperature, three beeping will be heard and the set temperature will appear on the display.
6. Press CLEAR/OFF to exit.

## Broil

### FOR BEST EXPERIENCE

The broil heating element is very powerful. Follow recipe directions and monitor food closely to reduce risk of burning food.

For broiling meat, it is recommended to use a broiling pan to allow grease and juices to drain away from the meat. Do not line broiling pan with aluminum foil, as this will prevent greases from draining properly.

### DIRECTIONS

#### High Setting

1. Press the BROIL HI/LO button.
2. Press "START", the display will show HI and is set to the highest temperature setting of 550°F.

#### Low Setting

1. Press "BROIL HI/LO" button twice.
2. Press "START". The display will show LO and is set to the lowest temperature setting of 450°F.
3. The oven will be ready when 3 beeping tones sound.
4. Place food in the oven and close the door to ensure proper oven temperature.
5. Press CLEAR/OFF to exit.

## Cook time

The cook time function is available in the Bake or

Broil Hi/Lo mode.

### HOW TO SET THE COOK TIME FUNCTION

When you're cooking with "Bake, If a set cooking time is desired, press the "COOK TIME" button. Use the "+ or -" pad to enter the desired cooking time.

Once you have set your cooking time, press the "COOK TIME" pad again to begin the set cooking time, and the Automatic Oven indicator will light up. At the end of the set time, the oven will automatically turn off, and the "OFF" icon appear on the display and begin to flash and the end of cycle tone will sound. You can press any pad on the control panel to stop the "OFF" icon.

### Note

If you would like to set a cooking time first, press the "COOK TIME" pad, and use the "+ or -" pad to enter the desired cooking time, then press the "COOK TIME" pad again to begin the set cooking time. Next, select to press the "BAKE", and use the "+ or -" pad to adjust to the desired oven temperature, then press the "START" pad to begin the oven heating process to cooking, and the Automatic Oven indicator will light up.

## Food safety

Cook food thoroughly to help protect against any food borne illnesses. Use a food thermometer to take food temperatures and check in different locations.

## Delay time

The delay time function is available in the Bake mode.

### How to set the delay time

To set the Delay Time, press the "DELAY TIME" pad, and the display will begin to flash.

Next, press the "+ or -" pad to set the time to when you would like your cooking time to begin.

Once you have set your desired delay time, press the "DELAY TIME" pad again to lock in the set time.

Next, press the "BAKE" pad.

If the "BAKE" pad has been pressed, press the "+ or -" pad to adjust to the desired oven temperature.

Next, press the "START" pad to begin the delay time and the set time will appear on the display indicating that your Delay Time mode has been started.

When your delay time has been programmed, the Automatic Oven indicator will light up.

If you would like to cancel the Delay Time function, press the "CLEAR/OFF" pad.

WARNING	FOOD POISONING HAZARD
DO NOT LET FOOD SIT IN THE OVEN MORE THAN ONE HOUR BEFORE OR AFTER COOKING. DOING SO CAN RESULT IN FOOD POISONING OR SICKNESS.	

## Cooktop operation

### WARNING FIRE HAZARD

DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES. Smother fire or flame with a close-fitting lid or metal tray. Never pick up a flaming pan. Never leave cooktop heating elements unattended. Boil-over causes smoking and grease spillovers that may ignite. Turn off all controls when done cooking. Do not place items that can melt or burn on the cooktop, even when it is not being used.

### BURN, CUT, ELECTRIC SHOCK HAZARDS

Do not use if cooktop is broken. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified service provider immediately for repairs.

- To prevent cooktop glass breakage, do not slide cookware across cooking surface or otherwise scratch cooktop glass. Do not use the glass cooktop as a cutting board.

Do not store heavy items above the cooktop. They could fall and break the glass.

To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element.

Until the cooktop has completely cooled after use, the surface may still be hot and burns may occur after the cooking element has been turned off. To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot.

### PREVENTING DAMAGE

Do not allow cookware to boil dry or otherwise overheat.

Do not cook foods packaged in aluminum foil directly on the cooktop. Do not otherwise use aluminum foil, or any material that could melt, directly on the cooktop.

Never cook directly on cooktop. Always use appropriate cookware.

## Types of Cooking Elements

Ranges are provided with 4 cooking elements (capable of raising foods to safe cooking temperatures). As the cooking elements operate, they will automatically cycle on and off - even at the highest setting - to maintain power levels. NOTE: Higher powered elements are placed towards the front for higher temperature or shorter duration cooking, such as boiling, searing, and pan Frying. Lower powered elements are placed towards the rear for lower temperature or longer duration cooking, such as simmer or melting chocolate.

## Pan/element size selection

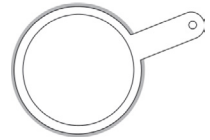
To minimize burn risk and maximize cooking efficiency, cookware should completely cover the outlined area of the cooking element as indicated below:

### Correct Selection

Small pan on  
Small element



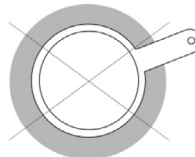
Large pan on  
Large element



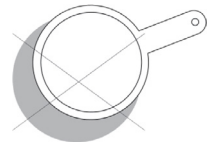
Small Pan on Large Element (with only inner ring activated).

### Incorrect Selection

Sartén pequeño, elemento grade



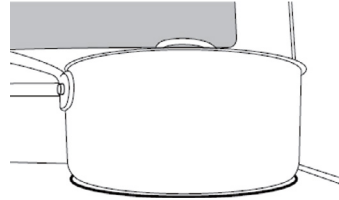
Sartén descentrado en el elemento



Cookware

ADVERTENCIA	CAJÓN DE ALMACENAMIENTO
CUANDO EL HORNO ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, EL CAJÓN PUEDE CALENTARSE. NO GUARDE PLÁSTICOS, TELAS NI OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE EN EL CAJÓN.	
ADVERTENCIA	VENTILACIÓN DEL HORNO
LA VENTILACIÓN DEL HORNO LIBERA AIRE CALIENTE Y HUMEDAD DEL HORNO, NO DEBE BLOQUEARSE NI CUBRIRSE. NO COLOQUE PLÁSTICOS, PAPEL NI OTROS OBJETOS QUE PUEDAN DERRETIRSE O QUEMARSE CERCA DE LA VENTILACIÓN DEL HORNO.	
ADVERTENCIA	LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN
PARA EVITAR DAÑOS PERMANENTES EN LA SUPERFICIE DE LA SUPERFICIE Y FACILITAR LA LIMPIEZA DE DERRAMES, LIMPIE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DESPUÉS DE CADA USO.	
ADVERTENCIA	VACÍE LOS UTENSILIOS DE COCINA
NO DEJE UTENSILIOS DE COCINA VACÍOS SOBRE UNA SUPERFICIE CALIENTE, LA ZONA DE COCCIÓN, EL ELEMENTO CALIENTADOR O EL QUEMADOR.	

than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



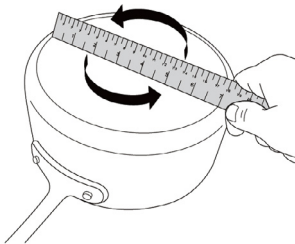
Use the following chart as a general guide for cookware material characteristics. Individual results may vary.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast Iron	Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic Glass	Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings. May scratch the cooktop.
Porcelain Enamel-On Steel or Cast Iron	See stainless steel or cast iron.
Stainless Steel	Heats quickly, but unevenly. A core/base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well fitted lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware.

- Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results.
- Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.
- Check for flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.



Use flat-bottomed cookware for best cooking results and energy efficiency. The cookware should be about the same size as the cooking area outlined on the cooktop. Cookware should not extend more

## Cooktop indicators

Ranges are provided with separate indicators alerting the user that the cooktop is in use and that the cooktop surface is hot.

**Surface-On Indicator:** Some models will indicate that a cooktop element is on using a single light on the control panel.

### Hot Surface Indicator

Some models will have individual indicators for each element under the cooktop glass.

Alternatively, other models may only have a single light under the cooktop glass indicating that one or more elements are still hot. The Hot Surface Indicator will illuminate shortly after turning an element on, and it will remain illuminated after the element has been turned off.

### Note

When the Hot Surface Indicator turns off, the glass surface may still feel slightly hot to the touch. Avoid touching or placing anything on the cooktop until it has completely cooled. The Hot Surface Indicator may illuminate when the cooktop heats up during long baking cycles. This is normal.

## Controlling the cooking elements

To turn a cooking element on, push in on the control knob and turn in either direction. The small icon above the control knob indicates the location of the element being controlled. Adjust to the desired heat setting by aligning the power level on the knob to the indicator mark on the control panel. To turn an element off, simply rotate the control knob to the OFF position.

## OVEN OPERATION

### FIRE HAZARD

Use only dry pot holders or oven mitts when using the oven.

The oven is vented along the rear of the cooktop and below the control panel. When the oven is in use, this area may get very hot. Do not block or cover the oven vent.

### FOR BEST EXPERIENCE

Proper preheating is important for good results. Unless the recipe specifically instructs differently, place food in the oven only after preheating is complete.

For best results, place food in immediately after preheat beep is sounded.

Steam or moisture may appear at the oven vent - this is normal.

If your model is equipped with a convection fan, it is normal for fan to operate during preheat, even if not in convection baking mode.

Do not leave the door open any longer than necessary.

If in operation, the convection fan will automatically shut off any time door is opened.

If oven is left in operation for extended periods, it will automatically shut off. Bake modes shut off after 12 hours, Broil will shut off after 12 hour.

## Steam clean

### Caution

Oven surfaces-especially oven bottom-may be hot. Use caution to avoid contact with hot surface.

Hot surface may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled. Designed to generate steam and gently warm the oven surface to grease and light soils.

### Directions

1. Start with oven at room temperature.
2. Remove all items from oven, including oven racks.
3. Wipe out any large spills or excess debris prior to starting steam clean. Scrape off and remove any burnt-on debris with a stiff plastic utensil (hard plastic spatula, plastic paint scraper, old credit card, etc)
4. For improved softening of stains, spray inside surfaces with water spray bottle or wipe surfaces with a wet sponge before starting.
5. Place 1 cup (8oz) of water in the center bottom of the oven and close the door.
6. To set the STEAM CLEAN, Press the STEAM CLEAN pad Enter steam cleaning mode.
7. Press START button to start the STEAM CLEAN function, the key light and the stove light will be on at the same time, and the screen time will start to count down.

After STEAM CLEAN ends, the prompt tone will beep 6 times, and then beep once every 9 seconds. The screen keeps flashing to display the OFF symbol.

Press CANCEL/OFF to exit at any time.

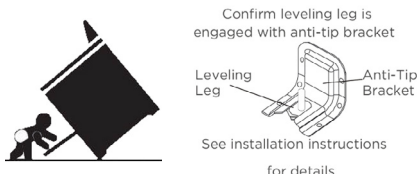
## CLEANING AND MAINTENANCE

### Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Install anti-tip device to range and/or structure per installation instructions.

Engage the range to the anti-tip device installed to the structure per installation instructions. Re-engage anti-tip device if range is moved.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



### Glass cooktop

#### Caution

LACERATION, SHOCK, BURN, INHALATION HAZARDS

Glass cooktop is durable, but may break when heated if scratched or otherwise damaged during cleaning. Clean only as described below to avoid glass breakage.

Clean cook-top with caution - To avoid steam burns, do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitt if cleaning with razor while cooktop is hot (see special instructions below for sugary spills and melted plastic).

Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Allow cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals.

For best results and prolonged cooktop life, it is recommended to clean the cooktop after each use.

#### Light Soiling

Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.

#### Moderate soiling

Commercially available glass cooktop cleaners may be used. Follow instructions on product packaging.

#### Heavily burned on residue

Clean using commercially available glass cooktop

cleaner. Follow instructions on product packaging. Use a razor blade scraper designed for cleaning glass surfaces. Ensure razor is clean and new to minimize risk of scratching cooktop.

Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through residue.

After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

Sugary spills/plastic - Sugary spills and melted plastics may cause damage to the cooktop not covered by warranty if not removed immediately. Turn off all cooktop heating elements and remove all cookware from cooktop.

As described above, use a clean, new razor blade scraper and wear oven mitt for protection to quickly remove sugary spills or melted plastic from cooktop glass while cooktop is hot.

Quickly wipe removed material away from hot cooktop heating element using dry paper towel. Wait until the cooktop glass has completely cooled before attempting a more thorough cleaning as described above.

## Control panel

### ELECTRIC SHOCK HAZARD

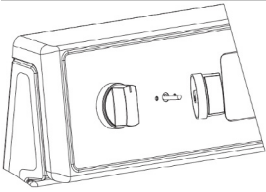
Do not use excessive amounts of water or cleaners to clean knob areas. If moisture is forced into openings behind knobs, there is a potential for electric shocks.

Avoid spraying kitchen cleaners directly into the openings behind knobs.

### TO PREVENT COSMETIC DAMAGE

Do not use scouring pads, abrasive cleaners, strong liquid chemicals, steel wool, or oven cleaners, as these may damage the control panel finish. For best results, it is recommended to clean the user interface and control panel after each use. Control knobs can be removed for easier cleaning.

Ensure knobs are in the "OFF" position before removing. Pull straight back with a firm pressure to remove knob from stem. Clean entire panel with a lightly damp soft cloth using mild soap and water. Glass cleaner can be used on oven control to remove streaks. Stainless steel cleaner can be used on the exposed metal to remove streaks. Knobs should be washed by hand in warm soapy water - do not wash in dishwasher. Wait until knobs are dry before placing back on stem. Be sure to align profile in knob to stem shape to ensure smooth fit and avoid damage to knob or control.



## Oven interior

### BURN HAZARD

Oven surfaces - especially oven bottom - may be hot. Use caution to avoid contact with hot surfaces. Hot surfaces may create hot steam in wet sponge or cloth while cleaning. If steam is evident when wiping out oven, wait until oven has cooled.

Check oven after each use to determine if any spills or splattering occurred that require cleaning. Wipe out oven interior with a lightly damp soft cloth using mild soap and water to remove light spills.

## Oven lights

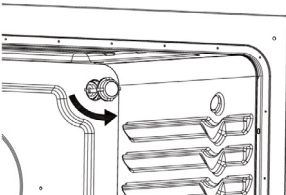
### SHOCK, BURN, AND LACERATION HAZARDS

**Disconnect** power to oven and wait until oven is cool before attempting to service light bulbs. Handle glass cover carefully to reduce risk of breakage. If lamp cover is difficult to remove, do not force. Contact a qualified service provider for repairs.

Do not operate oven without glass cover in place. The oven's light is a standard 25-watt (G9 Halogen) appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

## How to replace oven light

Disconnect the power supply.  
Turn the glass cover counter clockwise to remove. Pull out the bulb straight out of the socket. Replace bulb by pushing in, then reinsert glass cover clockwise  
Reconnect power.



## CLEANING METHOD FOR STAINLESS STEEL

Use a stainless-steel cleaner or a mild cleaner recommended on stainless steel surfaces.

Wipe cleaner with a soft cloth in the direction of the grain to avoid damage.

Remove any excess with a clean and dry, lint-free cloth.

### CLEANING THE OVEN DOOR EXTERIOR

Clean with a mild soap and warm water.

Wipe clean with a dry soft cloth.

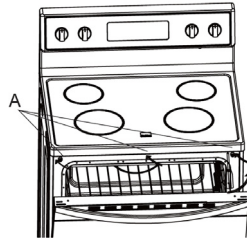
## Service Panel

### Caution

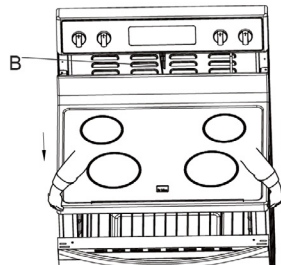
The oven is powered off and all functions are turned off.

Put your hand on the handle and open the oven door. Remove the three screws at the bottom of the panel using a Phillips screwdriver (A).

Put your hands on the front sides of the panel and grab them. The whole panel is pulled forward, about 6 inches or so. Reach into the oven to open the position, find the wire two butt joints uncoupling (B). Then put your hands on both sides of the panel and remove the whole panel for dimensional.



Repair damaged parts after panel assembly is disassembled. After maintenance. Repeat the first step to install again.



## TROUBLESHOOTING

Read before calling for service

Oven will not operate	Solution
<b>Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?</b>	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
<b>Is the Electronic Oven Control set correctly?</b>	See "Electronic Oven Controls" section.
<b>Display shows "E02"</b>	Temperature sensor error. Call Customer Service.
<b>Display shows "E03"</b>	High temperature warning. Oven function will shut off automatically. Allow oven to cool for 30 minutes and resume using oven functions. If error continues to occur call Customer Service.

Oven will not operate	Solution
<b>Is the Oven Control Lockout set?</b>	See "Control Lockout" section.
<b>Does the Oven Temperature Calibration need adjustment?</b>	See "Oven Temperature Control" section.
<b>Do the Oven Indicator Lights flash?</b>	See the "Display" and/or the "Oven Lights" section. If the indicator light(s) keeps flashing, call for service.
Oven cooking results is not what expected	Solution
<b>Is the proper oven temperature calibration set?</b>	See "Oven Temperature Control" section.
<b>Was the Oven preheated?</b>	See "Baking" section
<b>Are the racks positioned properly?</b>	See "Positioning Racks and Bakeware" section.
<b>Is there proper air circulation around bakeware?</b>	See "Positioning Racks and Bakeware" section.
<b>Is the batter evenly distributed in the pan?</b>	Check that batter is level in the pan.
<b>Is the proper length of time being used?</b>	Adjust cooking time.
<b>Has the oven door been opened while cooking?</b>	Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
<b>Are baked items too brown on the bottom?</b>	Move rack to higher position in the oven.
<b>Are pie crust edges browning early?</b>	Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce backing temperature.

---

## RESPALDO Y GARANTÍA

En Telstar, nos comprometemos a ofrecerte productos de calidad, diseñados para brindarte la mejor experiencia. Para asegurar tu tranquilidad y satisfacción, todos nuestros productos cuentan con un respaldo garantía que cubre varios aspectos relacionados con su correcto funcionamiento.

Para facilitar el proceso y asegurar que tengas toda la información necesaria escanea este código QR:



---

## PRODUCT SUPPORT

At Telstar, we are committed to offer quality products, designed to provide the best experience. To ensure your peace of mind and satisfaction, all of our products are backed by a warranty that covers various aspects related to their correct operation.

To facilitate the process and ensure you have all the necessary information scan this QR code:



The logo for Telstar, featuring the word "TELSTAR" in a bold, blue, sans-serif font. The letter "L" is stylized with a thick, rounded shape that overlaps the "E" and "S".

**TELSTAR**

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS

[www.telstarlatam.com](http://www.telstarlatam.com)