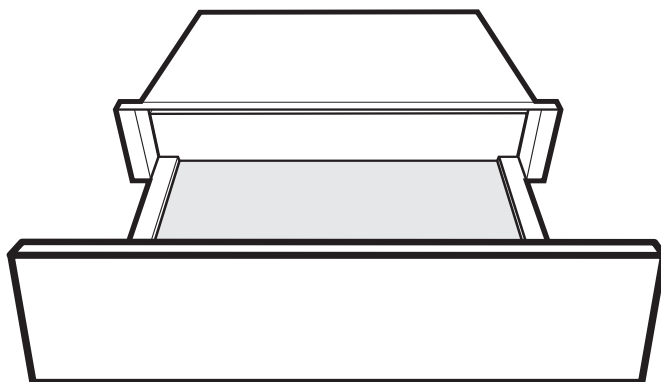




CALIENTAPLATOS

WARMING DRAWER
TIROIR CHAUFFANT
GAVETA AQUECEDORA



JORKEEP

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

ÍNDICE

ES

3	Instrucciones de seguridad
8	Uso y medioambiente
10	Antes del primer uso del aparato
11	Descripción del aparato
11	Panel de control
11	Funcionamiento
11	Ajustes de función
12	Ajustes de temperatura
12	Duración
12	Capacidad
13	Mantenimiento del calor
14	Cocción a baja temperatura
20	Otras aplicaciones
21	Limpieza y conservación
22	Solución de problemas
23	Instrucciones de seguridad para la instalación
24	Diagrama de encastre
24	Datos técnicos
25	Garantía

Instrucciones de seguridad

Este aparato cumple todos los requisitos de seguridad pertinentes. No obstante, un uso inadecuado puede provocar daños personales y materiales.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato, lea atentamente estas instrucciones antes de instalarlo y antes de utilizarlo por primera vez. Contienen notas importantes sobre la instalación, la seguridad, el uso y el mantenimiento.

Conserve estas instrucciones en un lugar seguro y asegúrese de que los nuevos usuarios se familiaricen con su contenido. Transmítalas a cualquier futuro propietario.

El aparato no está diseñado para uso comercial. Está diseñado para su uso en hogares y entornos laborales y residenciales similares.

El aparato no está diseñado para su uso en exteriores. Está destinado exclusivamente al uso doméstico descrito en estas instrucciones de funcionamiento e instalación. Cualquier otro uso no está respaldado por el fabricante y podría ser peligroso.

El aparato sólo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisadas mientras lo utilizan, o si se les ha enseñado a utilizarlo de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas y casas rurales;

- por clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial;
- albergues tipo bed & breakfast.

Seguridad con niños

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén constantemente vigilados.

Los niños a partir de 8 años sólo pueden utilizar el aparato si se les ha enseñado a utilizarlo de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben limpiar el aparato sin supervisión. Este aparato no es un juguete. Para evitar el riesgo de lesiones, no deje que los niños jueguen con el aparato o sus mandos.

El aparato se calienta cuando está en uso y permanece caliente durante bastante tiempo después de apagarlo. Mantenga a los niños alejados del aparato hasta que se haya enfriado y no haya peligro de quemaduras.

Los embalajes, como el film transparente, el poliestireno y los envoltorios de plástico, deben mantenerse fuera del alcance de bebés y niños. Peligro de asfixia. Elimine o recicle todos los envases de forma segura lo antes posible.

Seguridad técnica

Los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación sólo deben ser realizados por una persona debidamente cualificada y competente, en estricto cumplimiento de las normas de seguridad nacionales y locales. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones realizados por personas no cualificadas pueden resultar peligrosos.

Un aparato dañado puede ser peligroso. Antes de la instalación, compruebe si el aparato presenta daños visibles. No utilice un aparato dañado.

La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si está correctamente conectado a tierra. Es muy importante que se cumpla este requisito básico de seguridad y que se compruebe periódicamente. En caso de duda, un electricista cualificado debe inspeccionar el sistema de cableado doméstico.

Para evitar el riesgo de daños en el aparato, antes de conectarlo a la red eléctrica asegúrese de que los datos de conexión (frecuencia y tensión) que figuran en la placa de datos corresponden a la red doméstica. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

No conecte el aparato a la red eléctrica mediante un adaptador multienchufe o un alargador. Éstos no garantizan la seguridad necesaria del aparato (por ejemplo, peligro de sobrecalentamiento).

Por razones de seguridad, este aparato sólo debe utilizarse cuando esté encastrado. Este aparato no debe utilizarse en un lugar no fijo (por ejemplo, en un barco).

No abra la carcasa del aparato. La manipulación de las conexiones eléctricas o de los componentes y piezas mecánicas es muy peligrosa para el usuario y puede provocar fallos de funcionamiento.

Mientras el aparato esté en garantía, las reparaciones sólo deben ser realizadas por un técnico de servicio. De lo contrario, la garantía quedará invalidada.

El fabricante sólo puede garantizar la seguridad del aparato si se utilizan piezas de repuesto originales. Los componentes defectuosos sólo deben sustituirse por piezas de repuesto originales.

Si se retira el enchufe del cable de conexión o si el aparato se suministra sin enchufe, deberá conectarlo a la red eléctrica un electricista debidamente cualificado.

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica durante los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de que no se suministra corriente al aparato hasta después de que haya sido instalado o hasta que se haya llevado a cabo cualquier trabajo de mantenimiento o reparación.

En las zonas que puedan estar infestadas de cucarachas u otros parásitos, preste atención a mantener el aparato y sus alrededores limpios en todo momento. La garantía no cubre los daños causados por cucarachas u otros parásitos.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos. El cable de alimentación sólo puede pasarse por el orificio de la parte inferior del mueble para evitar que toque la carcasa trasera del horno.

Uso correcto

EL CAJÓN ESTÁ DISEÑADO PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS Y NO PARA RECALENTARLOS. ASEGÚRESE DE QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN MUY CALIENTES CUANDO LOS COLOQUE DENTRO DEL CAJÓN.

Podría quemarse con el cajón caliente o con la vajilla. Protéjase las manos con agarraderas o guantes resistentes al calor cuando utilice el aparato. No deje que se mojen o humedezcan, ya que esto hace que el calor se transfiera más rápidamente a través del material con el riesgo de sufrir escalda-

duras o quemaduras.

No guarde recipientes de plástico ni objetos inflamables en el cajón calentaplatos. Podrían derretirse o incendiarse al encender el aparato, provocando un riesgo de incendio.

Debido a las altas temperaturas irradiadas, los objetos dejados cerca del aparato cuando está en uso podrían incendiarse. No utilice el aparato para calentar la habitación.

No sustituya nunca la alfombrilla antideslizante suministrada con el aparato por papel de cocina o similar.

Si sobrecarga el cajón, o se sienta o apoya sobre él, las guías telescópicas se dañarán. Las guías telescópicas pueden soportar una carga máxima de 25 kg.

Si el aparato está instalado detrás de la puerta de un mueble de cocina, sólo podrá utilizarse con la puerta del mueble abierta. Cierre la puerta sólo si el aparato está apagado.

No caliente latas o tarros de comida sin abrir en el cajón, ya que se acumularía presión en la lata o el tarro y podría explotar. Esto podría causar lesiones y quemaduras o daños.

La parte inferior del cajón se calienta al encenderlo. Tenga cuidado de no tocarla cuando el cajón esté abierto.

No utilice recipientes de plástico o aluminio. Estos se funden a altas temperaturas y podrían incendiarse.

Utilice sólo vajilla resistente al calor, de cristal, porcelana, etc.

Tenga cuidado al abrir y cerrar el cajón cargado, de que los líquidos no se derramen y salgan por las rejillas de ventilación. Esto puede provocar un cortocircuito en el aparato.

Si la temperatura es demasiado baja, pueden desarrollarse bacterias en los alimentos. Asegúrese de ajustar una temperatura lo bastante alta para mantener los alimentos calientes.

Limpieza y cuidados

Peligro de lesiones.

No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar este aparato. El vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito.

No sumerja el aparato en agua u otro líquido cuando lo limpie.

Uso y medioambiente

Eliminación del material de embalaje

El embalaje de transporte y protección se ha seleccionado a partir de materiales respetuosos con el medio ambiente para su eliminación, y debe reciclarse. Asegúrese de que los envoltorios de plástico, bolsas, etc. se eliminan de forma segura y se mantienen fuera del alcance de bebés y niños pequeños. Peligro de asfixia.



ELIMINACIÓN: No eliminar este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

La directiva europea 2012/19 /UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos eléctricos domésticos no se eliminen en el flujo normal de residuos urbanos sin clasificar. Los aparatos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del "contenedor con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación de que, cuando se deshaga de los aparatos, éstos deben recogerse por separado. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con el minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su antiguo aparato.

Conexión eléctrica sin enchufe

El aparato está diseñado para ser instalado permanentemente con un cable de alimentación de tres clavijas y sólo puede ser conectado por un experto autorizado de acuerdo con el diagrama de conexión.

Sólo un electricista cualificado que tenga en cuenta las normativas pertinentes puede sustituir el cable de alimentación.

No utilice enchufes múltiples, regletas o alargadores. La sobrecarga provoca riesgo de incendio.

Si la conexión ya no es accesible después de la instalación, debe preverse un interruptor seccionador de todas las clavijas con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

Conecte los hilos del cable de alimentación de acuerdo con la siguiente codificación por colores.

Verde y amarillo: Toma de tierra (E)

Azul: Neutro (N)

Marrón: Conductor de corriente (L)

Conexión eléctrica con clavija

El aparato está equipado con un enchufe y sólo debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra instalada correctamente. Sólo un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa vigente puede instalar la toma o sustituir el cable de conexión. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, debe haber un interruptor seccionador omnipolar en el lado de la instalación con una distancia de contacto de al menos 3 mm. La protección contra contactos debe estar garantizada por la instalación.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso del aparato

Se realiza una prueba de visualización durante 10 segundos tras la instalación del aparato y después de un corte de corriente. El ventilador se enciende al mismo tiempo. El aparato no puede utilizarse durante este tiempo.

Limpeza y calentamiento por primera vez





Retire la lámina protectora y las etiquetas adhesivas.

Retire la alfombrilla antideslizante y, en su caso, la rejilla del cajón, y limpie ambos con una esponja con agua tibia y un poco de detergente líquido. Seque con un paño suave.

Limpie el aparato por dentro y por fuera sólo con un paño húmedo y séquelo con un paño suave.

Vuelva a colocar la alfombrilla antideslizante y la rejilla (si procede) en el cajón.

A continuación, caliente el cajón vacío durante al menos dos horas.

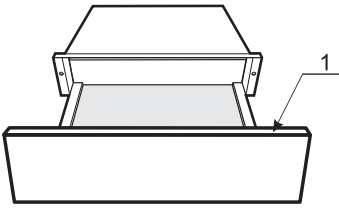
- Encienda el aparato tocando .
- Toque  repetidamente hasta que se encienda el LED.
- Toque repetidamente  hasta que se encienda el LED del extremo derecho.
- Toque  repetidamente hasta que se encienda 2h.
- Cierre el cajón.

El cajón calentaplatos está equipado con un mecanismo de autocierre de cierre suave.

También dispone de un interruptor de contacto, que garantiza que la resistencia y el ventilador del aparato sólo funcionen cuando el cajón esté cerrado.

Los componentes metálicos tienen un revestimiento protector que puede desprender un ligero olor cuando se calientan por primera vez. El olor y los posibles vapores se disiparán al cabo de poco tiempo y no indican una conexión o un aparato defectuosos. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada mientras se calienta el aparato por primera vez.

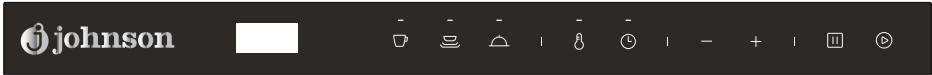
DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Panel de control

Para aparatos sin tirador: Presione el centro del cajón para abrirlo o cerrarlo. Al abrirlo, el cajón salta ligeramente. A continuación, puede tirar de él hacia usted.

PANEL DE CONTROL



Para calentar tazas y vasos



Botón de cancelación



Para calentar platos y comida



Botón de activación



Para mantener el calor de los platos

El aparato puede ser usado para mantener el calor de la comida y al mismo tiempo para calentar platos y vasos. La comida debe estar correctamente cubierta y los platos deben secarse después de terminar.



Para ajustar temperatura



Para ajustar el tiempo de duración

Tenga cuidado. Los platos y la vajilla tardarán más en calentarse, pero pueden calentarse mucho con esta función.

— + Para ajustar temperatura y hora

Funcionamiento

Ajustes de función

1. En el modo de espera apriete el botón y active la función de calentamiento de tazas y vasos a la temperatura de 40°C. Aparecerá 40°C.
2. Con los sensores y ajuste la temperatura
3. Toque , y, luego, toque o para ajustar el tiempo de calentamiento.
4. Para guardar la temperatura y la hora toque .
5. Cerrar la puerta. Oirá una señal sonora. El aparato ha empezado el trabajo.

Nota:

- Durante la configuración de los parámetros, puede pulsar otras teclas de función para cambiar la función entre ☐, ☐ y ☐.
- Antes de cerrar la puerta, puede tocar [II] para cancelar el ajuste. El aparato volverá al estado de espera.
- Durante el proceso de trabajo, abra la puerta para entrar en el modo de ajuste de parámetros. Pulse + o - para ajustar la temperatura. Puede pulsar ☐ o ☐ para cambiar el parámetro que desea ajustar. A continuación, pulse [II] para guardar el ajuste.
- Después de guardar la configuración como se indica arriba, puede pulsar [II] para entrar en el estado de espera, o cerrar la puerta para comenzar el funcionamiento.

Especificaciones

1. Cuando conecte el aparato a la corriente, abra la puerta. El zumbador sonará una vez y el aparato entrará en estado de espera. En la pantalla aparecerá "0".
2. Durante el proceso de ajuste del reloj, si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el horno volverá al estado de espera.
3. El zumbador sonará una vez al pulsar eficazmente.
4. El zumbador sonará tres veces para recordarle que la cocción ha finalizado.

Ajustes de temperatura

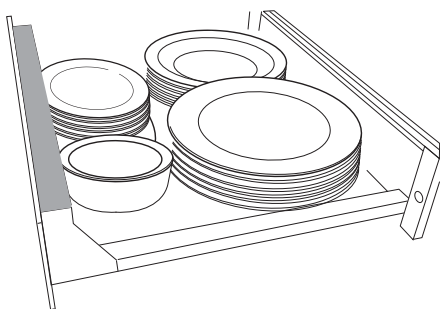
Cada función tiene su propio rango de temperatura. Las temperaturas recomendadas de fábrica aparecen en negrita. La temperatura puede modificarse en pasos de 5°. La próxima vez que se encienda el cajón, se activará automáticamente la última temperatura seleccionada, que se mostrará en la pantalla.

Temperatura °C*		
☐	☐	☐
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Valores aproximados de temperatura, medidos en el centro del cajón cuando está vacío

Capacidad

La cantidad que se puede cargar dependerá en gran medida del tamaño y peso de su propia vajilla. No sobrecargue el cajón. La capacidad de carga máxima del cajón es de 25 kg. Con esta carga, el cajón debe abrirse o cerrarse con cuidado.




Los ejemplos de carga que se muestran aquí son sólo sugerencias.

Precalente la vajilla para personas:

6 platos llanos	φ26cm
6 platos hondos	φ23cm
6 platos de postre	φ19cm
1 fuente ovalada	32cm
1 fuente mediana	φ16cm
1 cuenco pequeño	φ13cm

MANTENER LA COMIDA CALIENTE

Configuración

Plato	¿Plato tapado?	Temperatura para ajustar 
Filete (poco hecho)	sí	65
Asado/ gratín	sí	80
Carne asada	sí	75
Estofado	sí	80
Palitos de pescado	no	80
Carne en salsa	sí	80
Legumbres en salsa	sí	80
Gulash	sí	80
Puré de patatas	sí	75
Comida en el plato	sí	80
Patatas asadas/patatas nuevas	sí	75
Escalope empanado	no	80
Tortitas/tortillas de patatas	no	80
Pizza	no	80
Patatas cocidas	sí	80
Salsa	sí	80
Strudel	no	80
Calentar pan	no	65
Calentar panecillos	no	65

*En función del modelo

*El recipiente depende de la cantidad, tipo de comida o tipo de receta

COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

¿En qué consiste?

Es cualquier procedimiento de cocción en el que la temperatura de cocción es igual o cercana a la temperatura central final deseada. En la cocción tradicional, la temperatura de cocción siempre supera las temperaturas deseadas listas para el consumo, mientras que en la cocción a baja temperatura la carne se cocina a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo. Con este método, la carne pierde menos líquido (se rompen menos moléculas), mantiene sus características organolépticas (vitaminas, proteínas, etc.) y conserva intactos su frescura, sabor y jugosidad.

Este método de cocción es especialmente adecuado para piezas de carne grandes y tiernas.

Para mayor precisión, recomendamos utilizar un termómetro alimentario patentado para controlar la temperatura central.

Temperatura interna

Los alimentos pueden cocinarse a una temperatura interna de hasta 70°C en el cajón calentaplatos. La carne que deba cocinarse a una temperatura central superior a 70°C no es adecuada para cocinar en el cajón calentaplatos.

La lectura de la temperatura corazón informa sobre el grado de cocción en el centro de una pieza de carne. Cuanto más baja sea la temperatura interna, menos cocida estará la carne en el centro:

45-50°C = poco hecha

55-60°C = al punto

65°C = bien hecha

Cómo utilizarlo

1. Precalentar el armario caliente durante 15 minutos a 70°C.
2. Cubrir bien la carne con papel film.
3. La duración de la cocción depende del tamaño de la pieza.
4. Coloque la carne cubierta en un plato y utilice un cronómetro para calcular el tiempo.
5. Saltear la carne para darle sabor (consultar la tabla)

Tabla de asado - carne de vaca y carne de ternera

Tipo	Espesor	Nivel de asado	Tiempo	Tiempo de freír e indicaciones
Filete entero	50mm	Poco asado	1h 35min	90 segundos al lado externo, con potencia alta
		Medio asado	2h 35min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Bien asado	3h 30min	
	60mm	Poco asado	1h 45min	90 segundos al lado externo, con potencia alta
		Medio asado	2h 50min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
	70mm	Poco asado	2h	
Medio asado		3h	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta	
Bien asado	4h 40min			
Solomillo Entrecot Filete con hueso Filete	20mm	Poco asado	50min	90 segundos por cada lado, con potencia alta
		Medio asado	1h 30min	3 minutos por cada lado, con potencia media-alta
	Bien asado	2h		
	30mm	Poco asado	1h 5min	90 segundos por cada lado, con potencia alta
		Medio asado	1h 50min	3 minutos por cada lado, con potencia media-alta
	Bien asado	2h 20min		
40mm	Poco asado	1h 20min	2 minutos segundos por cada lado, con potencia total	
	Medio asado	2h 10min	4 minutos por cada lado, con potencia media-alta	
Bien asado	3h			
Filete de solomillo Asado de carne de vaca	60mm	Poco asado	1h 45min	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Medio asado	2h 50min	6 minutos por lado externo, con potencia media
	Bien asado	4h		
	70mm	Poco asado	2h	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Medio asado	3h	6 minutos por lado externo, con potencia media
	Bien asado	4h 40min		
80mm	Poco asado	2h 20min	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta	
	Medio asado	3h 30min	6 minutos por lado externo, con potencia media	
Bien asado	5h 40min			

Tabla de asado - carne de cerdo

Tipo	Espesor	Nivel de asado	Tiempo	Tiempo de freír e indicaciones
Filete entero	40mm	Medio asado	2h 20min	90 segundos al lado externo, con potencia total
		Bien asado	3h 10min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
	50mm	Medio asado	2h 35min	90 segundos al lado externo, con potencia total
		Bien asado	3h 25min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
	60mm	Medio asado	3h	90 segundos al lado externo, con potencia total
		Bien asado	4h 5min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
Jamón sin huesos Roulade Asado de cerdo Lomo de cerdo entero	30mm	Medio asado	1h 50min	2 minutos por el lado externo, con potencia alta
		Bien asado	2h 40min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
	40mm	Medio asado	2h 20min	2 minutos por el lado externo, con gran potencia de calentador
		Bien asado	3h 10min	3 minutos al lado externo, con potencia media-alta
	50mm	Medio asado	2h 35min	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Bien asado	3h 25min	6 minutos por lado externo, con potencia media
	60mm	Medio asado	3h	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Bien asado	4h 5min	6 minutos por lado externo, con potencia media
	70mm	Medio asado	3h 20min	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Bien asado	4h 45min	6 minutos por lado externo, con potencia media
	80mm	Medio asado	3h 40min	4 minutos al lado externo, con potencia media-alta
		Bien asado	5h 30min	6 minutos por lado externo, con potencia media
Chuletas de lomo de cerdo	10mm	Medio asado	1h 10min	60 segundos por cada lado, con potencia total
		Bien asado	1h 30min	2 minutos segundos por cada lado, con potencia total
	20mm	Medio asado	1h 10min	90 segundos por cada lado, con potencia total
		Bien asado	2h 10min	3 minutos por cada lado, con gran potencia de calentador

Tabla de asado - aves

Tipo	Espesor	Nivel de asado	Tiempo	Tiempo de freír e indicaciones
Pechuga	25mm	Medio asado	1h 30min	60 segundos por cada lado, con potencia total
		Bien asado	2h	90 segundos por cada lado, con potencia total
	35mm	Medio asado	1h 45min	60 segundos por cada lado, con potencia total
		Bien asado	2h 20min	90 segundos por cada lado, con potencia total
Pechuga de pato (Magret)	35mm	Poco asado	1h	4 minutos al lado con piel, con potencia media-alta
		Medio asado	1h 30min	4 minutos al lado con piel, con potencia media-alta
		Bien asado	2h	4 minutos al lado con piel, con potencia media-alta
	40min	Poco asado	1h 45min	4 minutos al lado con piel, con potencia media-alta
		Medio asado	2h 20min	4 minutos al lado con piel, con potencia media-alta
		Bien asado	3h	4 minutos al lado con piel, con potencia media-alta
Pechuga de pavo	40mm	Medio asado	3h	90 segundos por cada lado, con potencia total
		Bien asado	4h	3 minutos por cada lado, con potencia alta
	50mm	Medio asado	3h 50min	90 segundos por cada lado, con potencia total
		Bien asado	5h	3 minutos por cada lado, con gran potencia de calentador
Medallones de foie (Hígado de pato o de ganso)	10mm	Medio asado	30min	60 segundos por cada lado, con potencia total
	20mm	Medio asado	40min	60 segundos por cada lado, con potencia total
	30mm	Medio asado	50min	60 segundos por cada lado, con potencia total
Hígado entero (Hígado de pato o de ganso)	35mm	Medio asado	48min	90 segundos al lado externo, con potencia total
	45mm	Medio asado	1h	90 segundos al lado externo, con potencia total
	55mm	Medio asado	1h 15min	90 segundos al lado externo, con potencia total

Tabla de asado - carne de cordero

Tipo	Espesor	Nivel de asado	Tiempo	Tiempo de freír e indicaciones
Costillas de ternera	40mm	Poco asado	1h 20min	90 segundos al lado externo, con <u>potencia total</u>
		Medio asado	2h 10min	3 minutos al lado externo, con <u>potencia media-alta</u>
		Bien asado	3h	
	50mm	Poco asado	1h 35min	90 segundos al lado externo, con <u>potencia total</u>
		Medio asado	2h 35min	3 minutos al lado externo, con <u>potencia media-alta</u>
		Bien asado	3h 30min	
60mm	Poco asado	1h 45min	90 segundos al lado externo, con <u>potencia total</u>	
	Medio asado	2h 50min	3 minutos al lado externo, con <u>potencia media-alta</u>	
	Bien asado	4h		
Pernil de ternera	60mm	Poco asado	1h 45min	3 minutos por cada lado, con <u>potencia media-alta</u>
		Medio asado	2h 50min	4 minutos por cada lado, con <u>potencia media-alta</u>
		Bien asado	4h	
	70mm	Poco asado	2h	3 minutos por cada lado, con <u>potencia media-alta</u>
		Medio asado	3h	4 minutos por cada lado, con <u>potencia media-alta</u>
		Bien asado	4h 40min	
80mm	Poco asado	2h 20min	3 minutos segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>	
	Medio asado	3h 30min	4 minutos por cada lado, con <u>potencia media-alta</u>	
	Bien asado	5h 40min		
Pierna de cordero sin hueso Gigote	60mm	Poco asado	1h 45min	2 minutos al lado externo, con <u>potencia media-alta</u>
		Medio asado	2h 50min	3 minutos por lado externo, con <u>potencia media</u>
		Bien asado	4h	
	70mm	Poco asado	2h	2 minutos al lado externo, con <u>potencia media-alta</u>
		Medio asado	3h	3 minutos por lado externo, con <u>potencia media</u>
		Bien asado	4h 40min	
80mm	Poco asado	2h 20min	2 minutos al lado externo, con <u>potencia media-alta</u>	
	Medio asado	3h 30min	3 minutos por lado externo, con <u>potencia media</u>	
	Bien asado	5h 40min		
Chuleta de cordero	10mm	Poco asado	35min	60 segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>
		Medio asado	1h 10min	60 segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>
		Bien asado	2h	90 segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>
	20mm	Poco asado	50min	60 segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>
		Medio asado	1h 30min	60 segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>
		Bien asado	2h 30min	90 segundos por cada lado, con <u>potencia total</u>

Tabla de cocción - huevos

Tamaño	Peso	Tiempo
Muy grande	73 g y más	2h 20min
		2h 30min
		3h 10min
Grande	63g <73g	2h 11min
		2h 31min
		3h 1min
Mediano	53 g <63 g	2h 5min
		2h 25min
		2h 55min
Pequeño	53 y menos	2h
		2h 20min
		2h 50min

OTRAS APLICACIONES

Tipo de comida	Recipiente	¿Tapar el recipiente?	Ajustes de temperatura	Tiempo en horas
Descongelación de frutos rojos	Plato	no	65°C	1 hora
Descongelación de legumbres congeladas	Plato	no	65°C	1 hora
Fermentación de la masa	Bol	sí	45°C	0,5 horas
Preparación de yogur	Botes de yogur con cubiertas	sí	45°C	6 horas
Fundir chocolate	Bol	no	50°C	1 hora
Aceite para infusión	Bol cubierto con lámina alimenticia	sí	75°C	4 horas
Agua para infusión	Bol cubierto con lámina alimenticia	sí	65°C	4 horas
Tomates secos	Plato con papel para asar	no	60°C	20 horas
Deshidratar legumbres	Plato	no	60°C	12 horas
Deshidratar fruta cortada	Plato	no	60°C	12 horas
Deshidratar hierbas	Plato	no	70°C	4 horas
Deshidratar pan para rallar	Plato	no	80°C	4 horas
Pescado en aceite	Tupperware de plástico adecuado para emplear en microondas	cubierto y con orificios de ventilación	50°C	En función de tamaño, de 1 a 2h.
Tostadas Melba de pan blanco	Plato	no	80°C	2 horas
Gulash de cocción lenta	Plato Pyrex	sí	80°C	De 1 a 12 horas

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

- **Peligro de lesiones-** No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar este aparato. El vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y provocar un cortocircuito.
- **Peligro de daños** - Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar las superficies del aparato. Utilice únicamente detergente doméstico para limpiar el aparato.
- Limpie y seque todo el aparato después de cada uso. Deje que el aparato se enfríe a una temperatura segura antes de limpiarlo.

Frente e interior del aparato

- Elimine inmediatamente la suciedad. De lo contrario, podría resultar imposible eliminarla y provocar la alteración o decoloración de las superficies.
- Limpie todas las superficies con una esponja limpia y una solución de agua caliente y detergente líquido. A continuación, séquelas con un paño suave. También se puede utilizar un paño de microfibra limpio y húmedo sin detergente.
- Todas las superficies son susceptibles de rayarse. Los arañazos en las superficies de cristal pueden incluso provocar una rotura.
- El contacto con productos de limpieza inadecuados puede alterar o decolorar las superficies.

Limpieza y conservación

Para evitar daños en la superficie del aparato, no se puede usar:

- Productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- Agentes de limpieza que contengan desincrustantes,
- Agentes de limpieza abrasivos, por ejemplo, limpiadores en polvo y limpiadores en crema,
- Limpiadores a base de disolventes,
- Limpiadores de acero inoxidable,
- Limpiadores de lavavajillas,
- Sprays para hornos,
- Limpiacristales,
- Esponjas y cepillos duros y abrasivos, por ejemplo estropajos para ollas,
- Rasquetas metálicas afiladas.

Alfombrilla antideslizante

- Retire la alfombrilla antideslizante del cajón antes de limpiarlo.
- Limpie la alfombrilla antideslizante sólo a mano, con una solución de agua caliente y un poco de detergente líquido, y séquela después con un paño.
- No vuelva a colocar la alfombrilla antideslizante en el cajón hasta que esté completamente seca.
- No lave la alfombrilla antideslizante en el lavavajillas ni en la lavadora.
- No coloque nunca la alfombrilla antideslizante en el horno para que se seque.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por medio de estas indicaciones se pueden eliminar averías pequeñas de funcionamiento del aparato que pueden surgir de uso incorrecto, sin necesidad de contactar el servicio.

Los trabajos de instalación y las reparaciones de aparatos eléctricos pueden ser realizados solamente por las personas adecuadamente calificadas, de conformidad con las leyes de seguridad locales y nacionales. Las reparaciones y la realización de otros trabajos por personas no calificadas puede ser peligrosa.

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se calienta.	El aparato no está bien enchufado o conectado a la corriente.	Meta el enchufe y active el interruptor en la toma.
	Ha saltado el fusible.	Restablezca el interruptor en la caja de fusibles (fusible mínimo - véase la placa de características). Si, después de rearmar el interruptor en la caja de fusibles y volver a encender el aparato éste sigue sin calentarse, póngase en contacto con un electricista cualificado.
Los platos no están lo suficientemente calientes.	No se ha seleccionado la función "Calentar platos y tazas" ☹.	Seleccione la función correcta.
	Temperatura ajustada demasiado baja.	Seleccione temperatura más alta.
	Los orificios de ventilación están tapados.	Asegúrese de que el aire puede circular libremente.
La comida está demasiado caliente.	No se ha seleccionado la función "Mantener comida caliente" ☹.	Seleccione la función correcta.
	La temperatura ajustada es demasiado alta.	Seleccione una temperatura inferior.
La vajilla no está lo bastante caliente.	No se ha seleccionado la función "Calentar platos y tazas" ☹.	Seleccione la función adecuada
	Temperatura ajustada demasiado baja.	Seleccionar temperatura más alta.
	Los orificios de ventilación están cubiertos.	Asegúrese de que el aire puede circular libremente.
	La vajilla no se ha calentado durante tiempo suficiente.	Diferentes factores influyen en cómo se calientan los vasos (véase "Calentar vajilla").
La vajilla está demasiado caliente.	No se ha seleccionado la función de calentamiento de platos o vasos.	Seleccione la función correcta.
	La temperatura ajustada es demasiado alta.	Seleccione una temperatura inferior.
Durante el uso del cajón se oye ruido.	El ruido se debe al ventilador, que distribuye el calor uniformemente por el cajón. El ventilador funciona a intervalos cuando se utilizan las funciones para mantener los alimentos calientes y cocinar a baja temperatura.	Esto no es una avería.

Instrucciones de seguridad para la instalación

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que los datos de conexión que figuran en la placa de datos (tensión y frecuencia) se corresponden con los de la red eléctrica; de lo contrario, el aparato podría resultar dañado. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- La toma de corriente y el interruptor de encendido y apagado deben ser fácilmente accesibles una vez instalado el aparato.
- El cajón calentador sólo puede montarse en combinación con los aparatos que el fabricante indique como adecuados. El fabricante no puede garantizar un funcionamiento sin problemas si el aparato se utiliza en combinación con otros aparatos que no sean los indicados por el fabricante.
- En caso de montaje del cajón calentaplatos en combinación con otro aparato adecuado, el calentaplatos debe montarse encima de un estante intermedio fijo en el mueble. Asegúrese de que el mueble de cocina puede soportar su peso y el del otro aparato.
- Como el aparato combinado se coloca directamente sobre el cajón calentaplatos una vez empotrado, no es necesaria una balda intermedia entre ambos aparatos.
- El aparato debe empotrarse de forma que el contenido del cajón quede a la vista. Esto es para evitar quemaduras por derrame de alimentos calientes. Debe haber espacio suficiente para que el cajón pueda extraerse por completo.
- El cajón calentador está disponible en dos modelos, que difieren en la apertura de la puerta. Las dimensiones de montaje del cajón calentaplatos deben sumarse a las dimensiones de montaje del aparato combinado para determinar el tamaño de hueco necesario.
- A la hora de montar el aparato combinado, es imprescindible seguir las indicaciones de las instrucciones de funcionamiento e instalación suministradas con el aparato combinado.
- Todas las medidas de este manual de instrucciones están indicadas en mm.

ENCASTRE

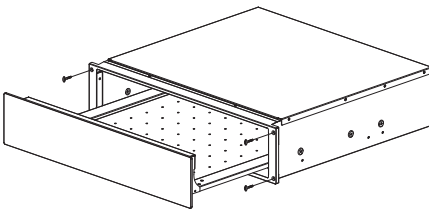
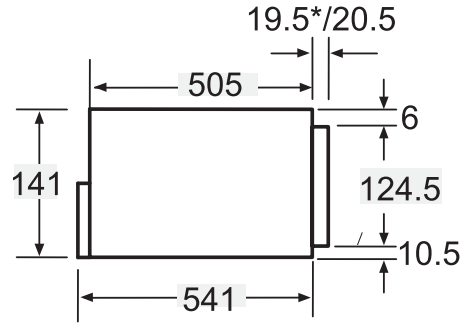
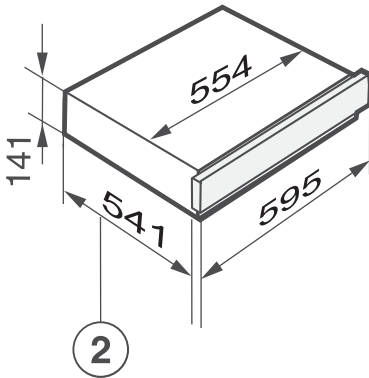
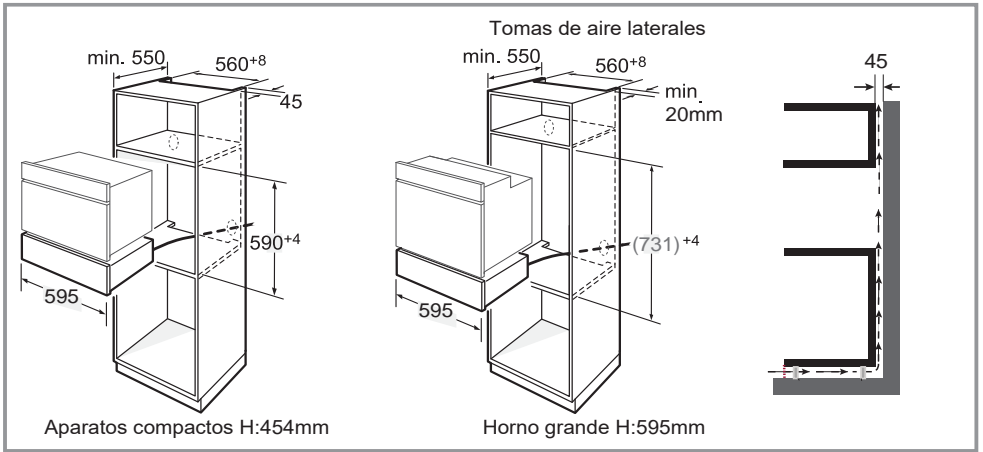
1. Es necesaria una abertura de ventilación cuando se combine con un horno pirolítico
2. Dimensiones de montaje incluida la conexión del cable de alimentación.
Cable de conexión L = 1000 mm

* Electrodomésticos con frontal de cristal

** Electrodomésticos con frontal metálico

NOTA:

- La potencia máxima de los aparatos compactos es de 3350W
- El cable de alimentación sólo puede pasarse por el orificio de la parte inferior del mueble para evitar tocar la carcasa trasera del horno.
- Encontrará dibujos del producto y del mueble en la parte posterior a continuación.



DATOS TÉCNICOS

Tensión de alimentación: 220-240V
 Frecuencia: 50/60Hz
 Potencia nominal: 1000W

El dispositivo se puede utilizar en diferentes frecuencias nominales, 50Hz o 60Hz.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto.

CONTENTS



EN

3	Warning and Safety instructions
8	Caring for the environment
10	Before using for the first time
11	Guide to the appliance
11	Control panel
11	Operation
11	Function settings
12	Temperature settings
12	Duration
12	Capacity
13	Keeping food warm
14	Low temperature cooking
20	Other uses
21	Cleaning and care
22	Problem solving guide
23	Safety instructions for installation
24	Building-in dimensions
24	Technical data
25	Warranty

Warning and Safety instructions

This appliance complies with all relevant safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before installation and before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance.

Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.

The appliance is not intended for outdoor use.

It is intended for domestic use only as described in these operating and installation instructions. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous.

The appliance can only be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised whilst using it, or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shop, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Safety with children

Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are constantly supervised.

Children 8 years and older may only use the appliance if they have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.

Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.

This appliance is not a toy! To avoid the risk of injury, do not let children play with the appliance or its controls.

The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.

Packaging, e.g. cling film, polystyrene and plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Danger of suffocation. Dispose of or recycle all packaging safely as soon as possible.

Technical safety

Installation, maintenance and repair work may only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with national and local safety regulations.

Installation, maintenance and repairs by unqualified persons could be dangerous.

A damaged appliance can be dangerous. Before

installation, check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when correctly earthed. It is most important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the household wiring system should be inspected by a qualified electrician.

To avoid the risk of damage to the appliance, make sure that the connection data (frequency and voltage) on the data plate corresponds to the household supply, before connecting the appliance to the mains supply. Consult a qualified electrician if in any doubt.

Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).

For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in. This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).

Do not open the casing of the appliance. Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.

While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician. Otherwise the guarantee is invalidated.

The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when replacement parts are used. Faulty components must only be replaced by original spare parts.

If the plug is removed from the connection cable or if the appliance is supplied without a plug, the appliance must be connected to the electrical supply by a suitably qualified electrician.

The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.

In areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay attention to keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.

Correct use

THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP HOT FOOD WARM AND NOT TO WARM FOOD UP. ENSURE FOOD IS REALLY HOT WHEN PLACED INSIDE THE WARMING DRAWER.

You could burn yourself on the hot drawer or crockery. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the appliance. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the material more quickly.

with the risk of scalding or burning yourself. Do not store any plastic containers or flammable objects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on, causing a fire hazard.

Due to the high temperatures radiated, objects left near the appliance when it is in use could catch fire. Do not use the appliance to heat up the room.

Never replace the anti-slip mat supplied with the appliance with paper kitchen towel or similar.

If you overload the drawer, or sit or lean on it, the telescopic runners will be damaged. The telescopic runners can support a maximum load of 25 kg.

If the appliance is installed behind a kitchen furniture door, it may only be used with the furniture door open. Only close the door if the appliance is switched off.

Do not heat up unopened tins or jars of food in the drawer, as pressure will build up in the tin or jar causing it to explode. This could result in injury and scalding or damage.

The underside of the drawer gets hot when switched on. Be careful not to touch it when the drawer is open.

Do not use plastic or aluminium containers. These melt at high temperatures and could catch fire. Use only heat-resistant crockery made of glass, porcelain, etc.

Take care when opening and closing the loaded drawer, that liquids do not spill over and get through the vents. This can cause the appliance to short circuit.

Bacteria can develop on the food if the temperature is too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm.

Cleaning and care

Danger of injury.

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

Do not immerse the appliance in water or other liquid when cleaning.

Caring for the environment

Disposal of the packing material

The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and should be recycled.

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. **Danger of suffocation**



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

The European directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Electrical connection without plug

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding.

Green and yellow: Earth wire (E)

Blue: Neutral wire (N)

Brown: Live wire (L)

Electrical connection with plug

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time

A display test is carried out for 10 seconds after the appliance has been installed and after a power cut. The fan comes on at the same time. The appliance cannot be used during this time.

Cleaning and heating up for the first time





Remove any protective foil and sticky labels.

Remove the anti-slip mat and, if applicable, the rack from the drawer, and sponge both with warm water and a little washing-up liquid. Dry using a soft cloth.

Wipe the appliance inside and out with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.

Replace the anti-slip mat and the rack (if applicable) in the drawer.

Then heat the empty drawer for at least two hours.

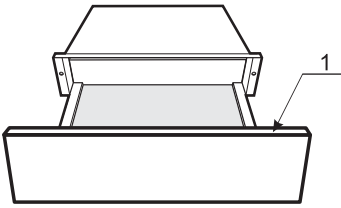
- Switch the appliance on by touching the  sensor.
- Touch the  sensor repeatedly until the LED light.
- Touch the  sensor repeatedly until the LED on the far right lights up.
- Touch the  sensor repeatedly until 2h lights up.
- Close the drawer.

The warming drawer is fitted with a softclose self-closing mechanism.

It also has a contact switch, which ensures that the heating element and fan in the appliance only work when the drawer is closed.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time. The smell and any vapours will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.

GUIDE TO THE APPLIANCE





1. Control panel

For appliances with no handle: Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.


CONTROL PANEL




 For warming cups and glasses


 For warming plates and dishes

 For keeping food warm

 For setting the temperature

 For setting the duration

 For adjust temperature and time

 Cancel Button








 Start Button

The appliance can be used to keep food warm at the same time as warming plates and dishes. But the food must be covered properly and dry the dishes when finished.









Take care. The plates and dishes will take longer to warm up, but can get very hot on this function.

OPERATION

Function settings

1. In waiting state, press  key to start the function of warming cups and glasses with 40°C. 40°C will display
2. Touch  or  to adjust the temperature
3. Touch  and then touch  or  to adjust the warming time.
4. Touch  to save the temperature and time.
5. Close the door and there will be a beep. Then the appliance will start working.

Note:




- During parameters setting, you can press other function keys to change the function among ,  and .
- Before closing the door, you can touch  to cancel the setting. And the appliance will go back to waiting state.
- During the process of working, open the door to enter to the parameters adjusting mode. And then press **+** or **-** to adjust the temperature. You can press the  or  to change the parameter which you want to adjust. And then press  to save the setting.
- After saving the setting as above, you can press  to enter to the waiting state, or close the door to start working.

Specifications

1. When the appliance is electrified, open the door. The buzzer will ring once and the appliance will enter to waiting state. "0" will display.
2. In the process of clock setting, if there is no operation within 3 minute, the oven will go back to the waiting state.
3. The buzzer sounds once by efficient press.
4. The buzzer will sound thrice to remind you when cooking is finished.

Temperature settings

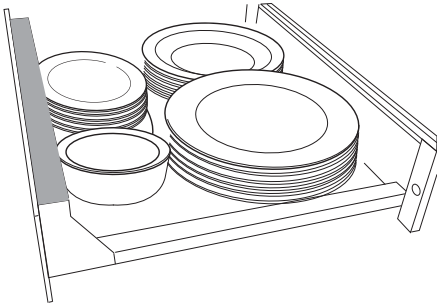
Each function has its own temperature range. The factory-set recommended temperatures are printed in bold. The temperature can be altered in 5° steps. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display

Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty

Capacity

The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25 kg. Under the maximum load bearing capacity, the drawer should be opened or closed slightly.




The loading examples shown here are suggestions only.
Preheat dinner ware for people:

6 dinner plates	φ26cm
6 soup plates	φ23cm
6 dessert dishes	φ19cm
1 oval platter	32cm
1 medium serving bowl	φ16cm
1 small serving bowl	φ13cm

KEEPING FOOD WARM

Settings

Food	Cover the container?	Temperature for the  setting
Steak (rare)	yes	65
Bake/gratin	yes	80
Roast meat	yes	75
Casserole	yes	80
Fish fingers	no	80
Meat in a sauce	yes	80
Vegetables in a sauce	yes	80
Goulash	yes	80
Mashed potato	yes	75
Plated meal	yes	80
Baked potatoes / New potatoes	yes	75
Breaded escalope	no	80
Pancakes/ potato pancakes	no	80
Pizza	no	80
Boiled potatoes	yes	80
Gravy	yes	80
Strudel	no	80
To warm bread	no	65
To warm rolls	no	65

* Depending on model

* The containers depend on the quantity, or food, or type of recipe

LOW TEMPERATURE COOKING

What it is?

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temp. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. Low temperature cooking meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintains organoleptic characteristics (vitamins, proteins and so on) keeping freshness, flavor and juiciness intact.

This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat.

For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

Core temperature

Food can be cooked to a core temperature of up to 70°C in the food warming drawer. Meat which needs to be cooked to a core temperature higher than 70°C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50°C = rare
55-60°C = medium
65°C = well done

How to use it

1. Preheat the hot cabinet for 15 min to 70°C.
2. Cover the meat properly with cling wrap.
3. The cooking duration depends on the size of the individual.
4. Put the covered meat on a plate and use a chronometer to calculate the time.
5. Sear the meat to give flavour (check the table)

Cooking table - Beef and Veal

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole Fillet	50mm	Rare Medium Well done	1h 35min 2h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
			3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	60mm	Rare Medium Well done	1h 45min 2h 50min	90 seconds for outer side with full power of the stove
			4h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	70mm	Rare Medium Well done	2h 3h	90 seconds for outer side with full power of the stove
			4h 40min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
Medallions Rib eye T-bone Rump Steak	20mm	Rare Medium Well done	50min 1h 30min	90 seconds for side with full power of the stove
			2h	3 min. for side with medium-high power of the stove
	30mm	Rare Medium Well done	1h 5min 1h 50min	90 seconds for side with full power of the stove
			2h 20min	3 min. for side with medium-high power of the stove
	40mm	Rare Medium Well done	1h 20min 2h 10min	2 min for side with full power of the stove
			3h	4 min. for side with medium-high power of the stove
Sirloin joint Roast Beef	60mm	Rare Medium Well done	1h 45min 2h 50min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
			4h	6 min. for outer side with medium power of the stove
	70mm	Rare Medium Well done	2h 3h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
			4h 40min	6 min. for outer side with medium power of the stove
	80mm	Rare Medium Well done	2h 20min 3h 30min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
			5h 40min	6 min. for outer side with medium power of the stove

Cooking table - Pork

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications	
Whole Fillet	40mm	Medium Well done	2h 20min 3h 10min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	50mm	Medium Well done	2h 35min 3h 25min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	60mm	Medium Well done	3h 4h 5min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
Boned gammon Roulades Roast pork Whole pork loin	30mm	Medium Well done	1h 50min 2h 40min	2 min. for outer side with high power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	40mm	Medium Well done	2h 20min 3h 10min	2 min. for outer side with high power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	50mm	Medium Well done	2h 35min 3h 25min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	60mm	Medium Well done	3h 4h 5min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	70mm	Medium Well done	3h 20min 4h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	80mm	Medium Well done	3h 40min 5h 30min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	Chop loin	10mm	Medium Well done	1h 10min 1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
					2 min. for side with full power of the stove
20mm		Medium Well done	1h 10min 2h 10min	90 seconds for side with full power of the stove	
				3 min. for side with high power of the stove	

Cooking table - Poultry

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Chicken breast	25mm	Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove
	35mm	Medium	1h 45min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h 20min	90 seconds for side with full power of the stove
Duck breast (Magret)	35mm	Rare	1h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	1h 30min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	2h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
	40min	Rare	1h 45min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 20min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	3h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
Turkey breast	40mm	Medium	3h	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	4h	3 min. for side with high power of the stove
	50mm	Medium	3h 50min	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	5h	3 min. for side with high power of the stove
Foie Medallion (Duck or Goose liver)	10mm	Medium	30min	60 seconds for side with full power of the stove
	20mm	Medium	40min	60 seconds for side with full power of the stove
	30mm	Medium	50min	60 seconds for side with full power of the stove
Whole Foie (Duck or Goose liver)	35mm	Medium	48min	90 seconds for outer side with full power of the stove
	45mm	Medium	1h	90 seconds for outer side with full power of the stove
	55mm	Medium	1h 15min	90 seconds for outer side with full power of the stove

Cooking table - Lamb

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Rack of lamb	40mm	Rare	1h 20min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 10min	
		Well done	3h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	50mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 35min	
		Well done	3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
60mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
	Medium	2h 50min		
	Well done	4h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
Saddle of Lamb	60mm	Rare	1h 45min	3 min for side with full power of the stove
		Medium	2h 50min	
		Well done	4h	4 min. for side with medium-high power of the stove
	70mm	Rare	2h	3 min for side with full power of the stove
		Medium	3h	
		Well done	4h 40min	4 min. for side with medium-high power of the stove
80mm	Rare	2h 20min	3 min for side with full power of the stove	
	Medium	3h 30min		
	Well done	5h 40min	4 min. for side with medium-high power of the stove	
Boned leg of lamb Gigot	60mm	Rare	1h 45min	2 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 50min	
		Well done	4h	3 min. for outer side with medium power of the stove
	70mm	Rare	2h	2 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	3h	
		Well done	4h 40min	3 min. for outer side with medium power of the stove
80mm	Rare	2h 20min	2 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	Medium	3h 30min		
	Well done	5h 40min	3 min. for outer side with medium power of the stove	
Lamb chops	10mm	Rare	35min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 10min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove.
	20mm	Rare	50min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Well done	2h 30min	90 seconds for side with full power of the stove.

Cooking table - Eggs

Size	Weight	Time
Very Large	73g and over	2h 20min
		2h 30min
		3h 10min
Large	63g < 73g	2h 11min
		2h 31min
		3h 1min
Medium	53g < 63g	2h 5min
		2h 25min
		2h 55min
Small	53 and under	2h
		2h 20min
		2h 50min

OTHER USES

Type of food	Container	Cover the container	Temperature of the setting	Duration in hours
Defrosting berries	Plate	no	65°C	1 hour
Defrosting Frozen Vegetables	Plate	no	65°C	1 hour
Proving dough	Bowl	yes	45°C	0,5 hour
Making yoghurt	Yoghurt jars with lids	yes	45°C	6 hours
Melt chocolate	Bowl	no	50°C	1 hour
Infusion oil	Bowl covered with cling wrap	yes	75°C	4 hours
Infusion w ater	Bowl covered with cling wrap	yes	65°C	4 hours
Dry tomatoes	Plate with baking paper	no	60°C	20 hours
Dry Vegetable	Plate	no	60°C	12 hours
Dry sliced fruits	Plate	no	60°C	12 hours
Dry herbs	Plate	no	70°C	4 hours
Dry bread for bread crumbs	Plate	no	80°C	4 hours
Confited Fish in oil	Tupperware Microwaveable	cover and open the vent	50°C	Depends on size between 1 to 2h.
White Melba toast	Plate	no	80°C	2 hours
Slow cooking vstew	Pyrex container	yes	80°C	Between 1 to 12 hours

CLEANING AND CARE

- **Danger of injury-** Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- **Danger of damage-** Unsuitable cleaning agents can damage the surfaces of the appliance. Only use domestic washing-up liquid to clean the appliance.
- Clean and dry the entire appliance after each use. Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

Appliance front and interior

- Remove any soiling immediately. If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.
- Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing-up liquid. Then dry with a soft cloth. A clean, damp microfibre E-cloth without cleaning agent can also be used.
- All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage.
- Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

Cleaning and care

To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

- Cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- Cleaning agents containing descaling agents,
- Abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- Solvent-based cleaning agents,
- Stainless steel cleaning agents,
- Dishwasher cleaner,
- Oven sprays,
- Glass cleaning agents,
- Hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- Sharp metal scrapers.

Anti-slip mat

- Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.
- Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.
- Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.
- Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.
- Never place the anti-slip mat in the oven to dry.

PROBLEM SOLVING GUIDE

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service.

Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by un-qualified persons could be dangerous.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket.	Insert the plug and switch on at the socket.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician.
The food is not hot enough.	The function for keeping food warm ☺ is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
The food is too hot.	The function for keeping food warm ☺ is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
The crockery is not warm enough.	The function for warming plates and dishes △ is not selected	Select the correct function
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
	The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time.	Various factors will affect how long the crockery will take to heat up (see "Warming crockery").
The crockery is too hot.	The function for warming plates and dishes or warming cups and glasses is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
A noise can be heard when the drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.

SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION

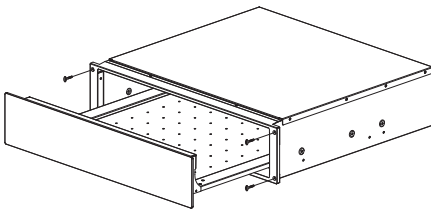
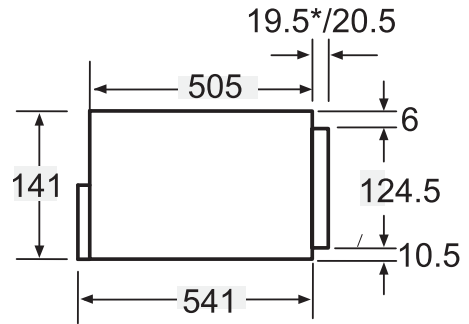
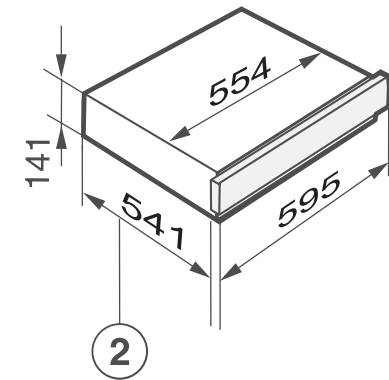
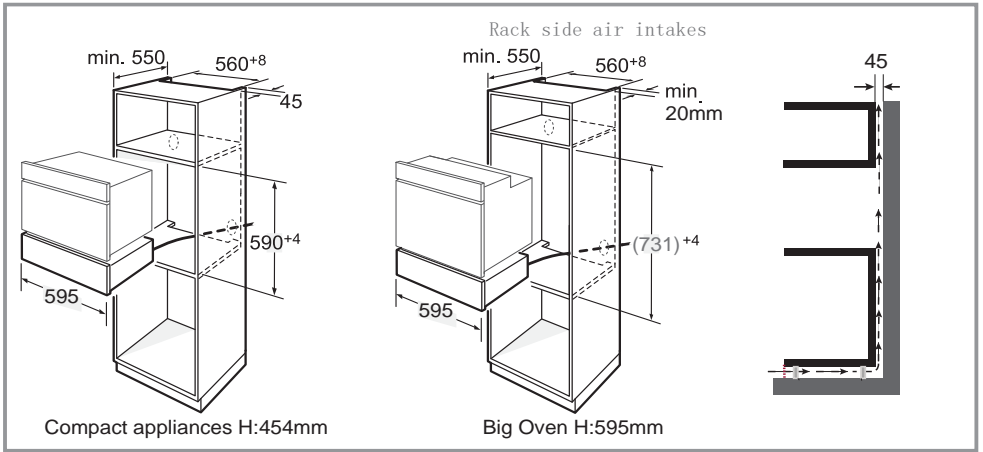
- Before connecting the appliance to the mains electricity supply make sure that the connection data on the data plate (voltage and frequency) correspond with the mains electricity supply, otherwise the appliance could be damaged. Consult a qualified electrician if in any doubt.
- The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
- The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable
- When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit. Please ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.
- As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.
- The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.
- The warming drawer is available in two models, which differ in opening the door. The building-in dimensions for the warming drawer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the niche size required
- When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with the combination appliance.
- All dimensions in this instruction booklet are given in mm.

BUILD-IN

1. Ventilation cut-out required when combined with a pyrolytic oven
 2. Building-in dimension including mains supply cable connection
Connection cable L = 1000 mm
- * Appliances with glass front
 - ** Appliances with metal front

NOTE:

- The maximum power of compact appliances is 3350W
- The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.
- Drawings of product and furniture You will find on the back on this user manual



TECHNICAL DATA

Power supply voltage: 220-240V
 Frequency: 50/60Hz
 Power rating: 1000W

The appliance can be used in difference rated frequencies, 50Hz or 60Hz.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

CONTENU

FR

3	Consignes de sécurité
8	Utilisation et environnement
10	Avant la première utilisation de l'appareil
11	Description de l'appareil
11	Panneau de commande
11	Fonctionnement
11	Réglages des fonctions
12	Réglage de la température
12	Durée
12	Capacité
13	Maintien au chaud
14	Cuisson à basse température
20	Autres applications
21	Nettoyage et conservation
22	Dépannage
23	Consignes de sécurité pour l'installation
24	Schéma d'installation
24	Données techniques
25	Garantie



FR



FR

L'appareil, ses accessoires et son cordon d'alimentation sont recyclables

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme à toutes les exigences de sécurité en vigueur. Néanmoins, une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

Pour éviter tout risque d'accident et de dommage à l'appareil, lisez attentivement ces instructions avant l'installation et avant la première utilisation de l'appareil. Elles contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.

Conservez ces instructions en lieu sûr et veillez à ce que les nouveaux utilisateurs se familiarisent avec leur contenu. Transmettez-les à tout futur propriétaire.

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Il est destiné à être utilisé dans les maisons et les environnements résidentiels et professionnels similaires.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'extérieur. Il est exclusivement destiné à un usage domestique tel que décrit dans les présentes instructions d'utilisation et d'installation. Toute autre utilisation n'est pas approuvée par le fabricant et peut être dangereuse.

L'appareil ne peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, que si elles ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil, ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes et les chalets ;

- par les clients dans les hôtels et autres établissements de type résidentiel ;
- les auberges de type "bed & breakfast".

Sécurité avec les enfants

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.

Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été formés à son utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil sans surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Pour éviter tout risque de blessure, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou ses commandes.

L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé et reste chaud longtemps après avoir été éteint. Tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi et qu'il n'y ait plus de risque de brûlure.

Les emballages tels que le film étirable, le polystyrène et les emballages en plastique doivent être tenus hors de portée des bébés et des enfants. Risque d'étouffement. Éliminez ou recyclez tous les emballages en toute sécurité dès que possible.

Sécurité technique

Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par une personne qualifiée et compétente, dans le strict respect des règles de sécurité nationales et locales. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux.

Un appareil endommagé peut être dangereux. Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. N'utilisez pas un appareil endommagé.

La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il est correctement mis à la terre. Il est très important que cette exigence de sécurité fondamentale soit respectée et vérifiée régulièrement. En cas de doute, le système de câblage domestique doit être inspecté par un électricien qualifié.

Pour éviter tout risque d'endommagement de l'appareil, assurez-vous, avant de le raccorder au réseau électrique, que les données de raccordement (fréquence et tension) figurant sur la plaque signalétique correspondent au réseau domestique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Ne branchez pas l'appareil au réseau électrique à l'aide d'un adaptateur multiprise ou d'un câble de rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité nécessaire de l'appareil (par exemple, risque de surchauffe).

Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non fixé (par exemple sur un bateau).

N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil. L'altération des connexions électriques ou des composants et pièces mécaniques est extrêmement dangereuse pour l'utilisateur et peut entraîner des dysfonctionnements.

Tant que l'appareil est sous garantie, les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien. Dans le cas contraire, la garantie est annulée.

Le fabricant ne peut garantir la sécurité de l'appareil que si des pièces de rechange d'origine sont utilisées. Les composants défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine.

Si la fiche est retirée du câble de raccordement ou si l'appareil est fourni sans fiche, il doit être raccordé au réseau par un électricien qualifié.

L'appareil doit être débranché pendant les travaux d'installation, d'entretien et de réparation. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas alimenté en électricité avant qu'il ne soit installé ou que les travaux d'entretien ou de réparation n'aient été effectués.

Dans les zones susceptibles d'être infestées de cafards ou d'autres animaux nuisibles, veillez à ce que l'appareil et son environnement soient toujours propres. La garantie ne couvre pas les dommages causés par les cafards ou autres nuisibles.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Le cordon d'alimentation ne peut être acheminé que par le trou situé au fond de l'armoire, afin d'éviter qu'il ne touche l'enveloppe arrière du four.

Utilisation correcte

LE TIROIR EST CONÇU POUR GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD ET NON POUR LES RÉCHAUFFER. ASSUREZ-VOUS QUE LES ALIMENTS SONT TRÈS CHAUDS LORSQUE VOUS LES PLACEZ DANS LE TIROIR.

Vous risquez de vous brûler sur le tiroir ou les plats chauds. Protégez vos mains avec des poignées ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez l'appareil. Ne les laissez pas mouillées ou humides, car la chaleur se transmet plus rapidement à travers le matériau, ce qui entraîne un risque d'ébouillantage ou de brûlure.

Ne rangez pas de récipients en plastique ou d'objets inflammables dans le tiroir chauffant. Ils pourraient fondre ou s'enflammer lorsque l'appareil est en marche, ce qui constituerait un risque d'incendie.

En raison des températures élevées émises, les objets laissés à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche peuvent s'enflammer. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

Ne remplacez jamais le tapis antidérapant fourni avec l'appareil par du papier de cuisine ou autre.

Si vous surchargez le tiroir, si vous vous asseyez ou si vous vous appuyez dessus, les glissières télescopiques seront endommagées. Les glissières télescopiques peuvent supporter une charge maximale de 25 kg.

Si l'appareil est installé derrière une porte de meuble de cuisine, il ne peut être utilisé que lorsque la porte est ouverte. Ne fermez la porte que lorsque l'appareil est éteint.

Ne chauffez pas de boîtes ou de bocaux non ouverts dans le tiroir, car la pression augmente dans la boîte ou le bocal et risque d'exploser. Cela pourrait provoquer des blessures, des brûlures ou des dommages.

Le fond du tiroir devient chaud lorsque le tiroir est en marche. Veillez à ne pas le toucher lorsque le tiroir est ouvert.

N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium. Ceux-ci fondent à haute température et risquent de s'enflammer. Utilisez uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur en verre, en porcelaine, etc.

Lors de l'ouverture et de la fermeture du tiroir chargé, veillez à ce que des liquides ne s'écoulent pas par les grilles d'aération. Cela pourrait provoquer un court-circuit dans l'appareil.

Si la température est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans les aliments. Veillez à régler la température à un niveau suffisamment élevé pour que les aliments restent chauds.

Nettoyage et entretien

Risque de blessure.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide lors du nettoyage.

Respect de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

Les emballages de transport et de protection ont été sélectionnés dans des matériaux respectueux de l'environnement et doivent être recyclés. Veillez à ce que les emballages en plastique, les sacs, etc. soient éliminés en toute sécurité et tenus hors de portée des bébés et des jeunes enfants. Risque d'étouffement.



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.

La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les équipements électriques ménagers ne soient pas éliminés dans le flux normal des déchets municipaux non triés. Les équipements doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle roulante" barrée sur le produit vous rappelle que vous avez l'obligation de collecter séparément vos appareils lorsque vous vous en débarrassez. Les consommateurs doivent contacter les autorités locales ou leur détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de leur ancien appareil.

Raccordement électrique sans fiche

L'appareil est conçu pour une installation permanente avec un câble d'alimentation à trois broches et ne peut être raccordé que par un spécialiste agréé, conformément au schéma de raccordement.

Le remplacement du câble d'alimentation ne peut être effectué que par un électricien qualifié connaissant les réglementations en vigueur.

N'utilisez pas de prises multiples, de multiprises ou de rallonges. La surcharge crée un risque d'incendie.

Si le branchement n'est plus accessible après l'installation, il faut prévoir un interrupteur de déconnexion avec un espace de contact d'au moins 3 mm pour toutes les prises.

Raccordez les fils du câble d'alimentation en respectant le code couleur suivant.

Vert et jaune : Terre (E)

Bleu : Neutre (N)

Marron : conducteur de courant (L)

Raccordement électrique avec fiche

L'appareil est équipé d'une fiche et ne peut être raccordé qu'à une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Seul un électricien qualifié connaissant les réglementations en vigueur est habilité à installer la prise ou à remplacer le câble de raccordement. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, il faut prévoir, du côté de l'installation, un interrupteur de sectionnement omnipolaire avec un espace de contact d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation de l'appareil

Un test d'affichage est effectué pendant 10 secondes après l'installation de l'appareil et après une coupure de courant. Le ventilateur se met en marche en même temps. L'appareil ne peut pas être utilisé pendant cette période.





Nettoyage et mise en température pour la première fois

Retirez le film de protection et les étiquettes adhésives. Retirez le tapis antidérapant et, le cas échéant, la grille du tiroir et nettoyez-les à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède et d'un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les avec un chiffon doux.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide uniquement et séchez-le avec un chiffon doux.

Remplacez le tapis antidérapant et la grille (le cas échéant) dans le tiroir.

Chauffez ensuite le tiroir vide pendant au moins deux heures.

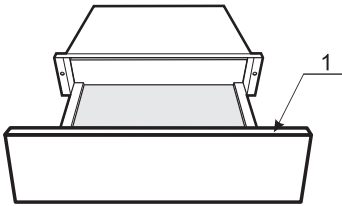
- Allumez l'appareil en touchant .
- Touchez  de manière répétée jusqu'à ce que le voyant s'allume.
- Touchez  de manière répétée jusqu'à ce que le voyant à l'extrême droite s'allume.
- Touchez  de manière répétée jusqu'à ce que 2h s'allume.

Le tiroir chauffant est équipé d'un mécanisme de fermeture automatique soft-close.

Il est également équipé d'un interrupteur de contact qui garantit que l'élément chauffant et le ventilateur de l'appareil ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé.

Les composants métalliques sont recouverts d'une couche protectrice qui peut dégager une légère odeur lorsqu'ils sont chauffés pour la première fois. L'odeur et les éventuelles fumées se dissipent rapidement et ne sont pas le signe d'un branchement ou d'un appareil défectueux. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois.

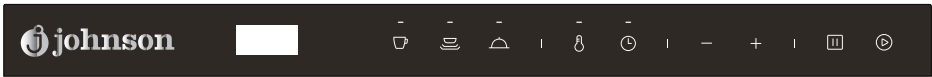
DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de commande

Pour les appareils sans poignée : appuyez au centre du tiroir pour l'ouvrir ou le fermer. Lors de l'ouverture, le tiroir saute légèrement. Vous pouvez alors le tirer vers vous.

PANNEAU DE COMMANDE



Pour chauffer les tasses et les verres



Pour réchauffer les assiettes et les aliments



Pour maintenir les plats au chaud



Réglage de la température



Régler la durée

— + Régler la température et la durée



Bouton d'annulation



Bouton d'activation

L'appareil peut être utilisé pour maintenir les aliments au chaud et en même temps pour chauffer les assiettes et les verres. Les aliments doivent être correctement couverts et la vaisselle doit être séchée après la cuisson.

Attention. Les plats et la vaisselle mettent plus de temps à chauffer, mais peuvent devenir très chauds avec cette fonction.

Fonctionnement

Réglages des fonctions

1. En mode veille, appuyez sur la touche et activez la fonction de chauffage des tasses et des verres à la température de 40°C. 40°C s'affiche.
2. Régler la température à l'aide des capteurs + et - .
3. Touchez , puis + et - pour régler le temps de préchauffage.
4. Pour enregistrer la température et le temps, touchez .
5. Fermez la porte. Vous entendez un signal sonore. L'appareil a commencé à fonctionner.

Remarque :

- Pendant le réglage des paramètres, vous pouvez appuyer sur d'autres touches de fonction pour changer la fonction entre ☐, ☷ et ☰.
- Avant de fermer la porte, vous pouvez appuyer sur ☐ pour annuler le réglage. L'appareil revient en mode veille.
- Pendant le processus de travail, ouvrez la porte pour entrer dans le mode de réglage des paramètres. Appuyez sur + ou - pour régler la température. Vous pouvez appuyer sur ⏸ ou ⏹ pour modifier le paramètre que vous souhaitez régler. Appuyez ensuite sur ⏵ pour enregistrer le réglage.
- Après avoir sauvegardé les réglages comme indiqué ci-dessus, vous pouvez appuyer sur ☐ pour entrer en état de veille ou fermer la porte pour commencer à fonctionner.

Spécifications

1. Lorsque vous connectez l'appareil à l'alimentation électrique, ouvrez la porte. L'avertisseur sonore retentit une fois et l'appareil passe en mode veille. L'écran affiche "0".
2. Pendant le processus de réglage de l'horloge, si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes, le four revient à l'état de veille.
3. L'avertisseur sonore retentit une fois lorsque l'on appuie efficacement sur la touche.
4. La sonnerie retentit trois fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

Réglages de température

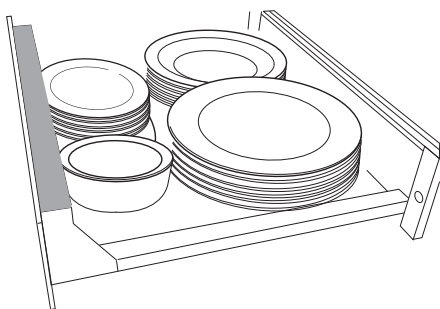
Chaque fonction a sa propre plage de température. Les températures recommandées en usine sont indiquées en gras. La température peut être modifiée par pas de 5°. Lors de la prochaine mise en marche du tiroir, la dernière température sélectionnée sera automatiquement activée et affichée sur l'écran.

Température °C*		
☐	☷	☰
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Valeurs de température approximatives, mesurées au centre du tiroir lorsqu'il est vide.

Capacité

La quantité pouvant être chargée dépend en grande partie de la taille et du poids de votre vaisselle. Ne surchargez pas le tiroir. La capacité de charge maximale du tiroir est de 25 kg. Avec cette charge, le tiroir doit être ouvert ou fermé avec précaution.



Les exemples de chargement présentés ici ne sont que des suggestions. Préchauffer la vaisselle pour les personnes :

- | | |
|-----------------------|-------|
| 6 assiettes plates | φ26cm |
| 6 assiettes creuses | φ23cm |
| 6 assiettes à dessert | φ19cm |
| 1 plat ovale | 32cm |
| 1 bol moyen | φ16cm |
| 1 petit bol | φ13cm |

MAINTENIR LES ALIMENTS AU CHAUD

Réglages

Plat	Couvrir le récipient ?	Température à régler ☺
Steak (bleu)	oui	65
Rôti / gratin	oui	80
Rôti de viande	oui	75
gratin casserole	oui	80
Bâtonnets de poisson pané	non	80
Viande avec de la sauce	oui	80
Légumes avec de la sauce	oui	80
Ragoût	oui	80
Purée de pommes de terre	oui	75
Repas sur une assiette	oui	80
Pommes de terre au four / pommes de terre primeur	oui	75
Escalopes panées	non	80
Crêpes/beignets de pommes de terre	non	80
Pizza	non	80
Pommes de terre bouillies	oui	80
Sauce	oui	80
Strudel	non	80
Réchauffement de pain	non	65
Réchauffement de petits pains	non	65

*Selon le modèle

* Récipients selon la quantité, le type d'aliments ou le type de recette

CUISSON EN FAIBLE TEMPÉRATURE

Qu'est-ce que c'est ?

Toute cuisson dont la température de cuisson est proche à la température finale demandée de l'intérieur des aliments. Lors de la cuisson traditionnelle, la température de cuisson dépasse toujours la température demandée des aliments prêts à consommer. La cuisson de la viande à basse température consiste à cuire la viande à température basse pendant une longue période. Dans ce mode de cuisson, la viande perd moins de jus (décomposition des molécules moins importante), elle garde ses caractéristiques organoleptiques (vitamines, protéines), maintient sa fraîcheur, son goût et son jus.

Ce mode de cuisson est particulièrement adapté aux grandes portions de viande tendre.

Pour assurer la précision, nous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire breveté pour surveiller la température à l'intérieur des aliments.

Température à l'intérieur du plat

Dans le tiroir de réchauffement, il est possible de cuire les aliments à une température de l'intérieur allant jusqu'à 70°C. La viande qui nécessite une température supérieure à 70°C n'est pas adaptée à la cuisson dans le tiroir de réchauffement pour aliments.

La lecture de la température à l'intérieur des aliments fournit les informations concernant le degré de cuisson à l'intérieur de la viande. Plus la température est basse à l'intérieur des aliments, plus la cuisson de la viande est faible :

45-50°C = bleu

55-60°C = à po

65°C = cuit

Comment utiliser

1. Chauffer le tiroir de réchauffement pendant 15 min. à la température de 70°C.
2. Bien couvrir la viande avec un film alimentaire.
3. La durée de cuisson dépend de la taille de la pièce de viande
4. Placer la viande sur une assiette et utiliser l'horloge pour calculer la durée.
5. Assaisonner la viande pour le goût (voir le tableau)

Tableau de cuisson – viande de bœuf et de veau

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Filet entier	50mm	Bleu À point Cuit	1h 35min 2h 35min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			3h 30min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			4h	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	70mm	Bleu À point Cuit	2h 3h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			4h 40min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
Filet Entrecôte Entrecôte à os Romsteak	20mm	Bleu À point Cuit	50min 1h 30min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			2h	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	30mm	Bleu À point Cuit	1h 5min 1h 50min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			2h 20min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	40mm	Bleu À point Cuit	1h 20min 2h 10min	2 minutes des deux côtés, puissance du brûleur maximale
			3h	4 minutes des deux côtés, puissance du brûleur presque maximale
Steak de filet de Rôti bœuf	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min 2h 50min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
			4h	6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	70mm	Bleu À point Cuit	2h 3h	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
			4h 40min	6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	80mm	Bleu À point Cuit	2h 20min 3h 30min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
			5h 40min	6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne

Tableau de cuisson – viande de porc

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Filet entier	40mm	À point Cuit	2h 20min 3h 10min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	50mm	À point Cuit	2h 35min 3h 25min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	60mm	À point Cuit	3h 4h 5min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
Jambon désossé Rouleaux de viande Rôti de porc Longe de porc	30mm	À point Cuit	1h 50min 2h 40min	2 minutes du côté extérieur, grande puissance du brûleur 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	40mm	À point Cuit	2h 20min 3h 10min	2 minutes du côté extérieur, grande puissance du brûleur maximale 3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	50mm	À point Cuit	2h 35min 3h 25min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	60mm	À point Cuit	3h 4h 5min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	70mm	À point Cuit	3h 20min 4h 45min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	80mm	À point Cuit	3h 40min 5h 30min	4 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale 6 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
Escalopes de porc	10mm	À point Cuit	1h 10min 1h 30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale 2 minutes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	20mm	À point Cuit	1h 10min 2h 10min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale 3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur

Tableau de cuisson - volaille

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Poirtrine de poulet	25mm	À point	1h 30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	2h	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	35mm	À point	1h 45min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	2h 20min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
Poirtrine de canard (Magret)	35mm	Bleu	1h	4 minutes du côté de la peau, puissance du brûleur presque maximale
		À point	1h 30min	4 minutes du côté de puissance du brûleur presque maximale
		Cuit	2h	4 minutes du côté de puissance du brûleur presque maximale
	40min	Bleu	1h 45min	4 minutes du côté de puissance du brûleur presque maximale
		À point	2h 20min	4 minutes du côté de puissance du brûleur presque maximale
		Cuit	3h	4 minutes du côté de puissance du brûleur presque maximale
Poirtrine de dinde	40mm	À point	3h	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	4h	3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur
	50mm	À point	3h 50min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
		Cuit	5h	3 minutes de chaque côté, grande puissance du brûleur
Médallions de foie (Foie de canard ou d'oie)	10mm	À point	30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	20mm	À point	40min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	30mm	À point	50min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
Foie entier (Foie de canard ou d'oie)	35mm	À point	48min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
	45mm	À point	1h	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
	55mm	À point	1h 15min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale

Tableau de cuisson – viande de mouton

Type	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Durée de grillade et indications
Côtelettes d'agneau	40mm	Bleu À point Cuit	1h 20min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			2h 10min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	3h	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale		
Côtelettes d'agneau	50mm	Bleu À point Cuit	1h 35min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			2h 35min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	3h 30min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale		
Côtelettes d'agneau	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min	90 secondes du côté extérieur, puissance du brûleur maximale
			2h 50min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
	4h	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale		
Culotte d'agneau	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min	3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
			2h 50min	4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale
	4h	4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale		
Culotte d'agneau	70mm	Bleu À point Cuit	2h	3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
			3h	4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale
	4h 40min	4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale		
Culotte d'agneau	80mm	Bleu À point Cuit	2h 20min	3 minutes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
			3h 30min	4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale
	5h 40min	4 minutes de chaque côté, puissance du brûleur presque maximale		
Gigot d'agneau désossé Gigot	60mm	Bleu À point Cuit	1h 45min	2 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
			2h 50min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	4h	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne		
Gigot d'agneau désossé Gigot	70mm	Bleu À point Cuit	2h	2 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
			3h	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	4h 40min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne		
Gigot d'agneau désossé Gigot	80mm	Bleu À point Cuit	2h 20min	2 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur presque maximale
			3h 30min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne
	5h 40min	3 minutes du côté extérieur, puissance du brûleur moyenne		
Côtelettes d'agneau	10mm	Bleu À point Cuit	35min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
			1h 10min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	2h	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale		
Côtelettes d'agneau	20mm	Bleu À point Cuit	50min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
			1h 30min	60 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale
	2h 30min	90 secondes de chaque côté, puissance du brûleur maximale		

Tableau de cuisson - œufs

Dimensions	Poids	Durée
Très grands	73 g et plus grands	2h 20min
		2h 30min
		3h 10min
Grands	63g < 73g	2h 11min
		2h 31min
		3h 1min
Moyens	53 g < 63 g	2h 5min
		2h 25min
		2h 55min
Petits	53 et plus petits	2h
		2h 20min
		2h 50min

AUTRES UTILISATIONS

Types d produits	Bac	Couvrir le bac?	Réglage de la température	Durée en heures
Décongélation de myrtilles	Assiette	non	65°C	1 heure
Décongélation de légumes congelés	Assiette	non	65°C	1 heure
Levage de la pâte	Plat creux	oui	45°C	0,5 heure
Préparation de yaourt	Pots de yaourt avec couvercles	oui	45°C	6 heures
Chocolat fondu	Plat creux	non	50°C	1 heure
Huile pour infusion	Plat creux recouvert de film alimentaire	oui	75°C	4 heures
Eau pour l'infusion	Plat creux recouvert de film alimentaire	oui	65°C	4 heures
Tomates séchées	Plaque avec papier de cuisson	non	60°C	20 heures
Légumes séchés	Assiette	non	60°C	12 heures
Fruits coupés séchés	Assiette	non	60°C	12 heures
Herbes séchées	Assiette	non	70°C	4 heures
Pain sec pour chapelure	Assiette	non	80°C	4 heures
Poisson confit dans l'huile	Bac en plastique adapté à l'utilisation dans un four micro-ondes	couvert avec orifice de ventilation ouvert	50°C	Selon la taille de 1 à 2h.
Toast Melba pain blanc	Assiette	non	80°C	2 heures
Ragoût cuit lentement	Récipient Pyrex	oui	80°C	De 1 à 12 heures

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Risque de blessures – ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Risque de dommages – des produits nettoyants inadaptés peuvent endommager les surfaces de l'appareil. Utiliser uniquement un liquide vaisselle pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyer et essuyer tous l'appareil après chaque utilisation. Avant le nettoyage, attendre que l'appareil refroidisse à une température sans danger.

Devant et intérieur de l'appareil

- Éliminer immédiatement toute saleté. Sinon, le nettoyage peut s'avérer impossible et peut entraîner la modification ou la décoloration de la surface.
- Nettoyer toutes les surfaces à l'aide d'une éponge propre et d'une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle. Essuyer ensuite en utilisant un chiffon doux. Il est possible d'utiliser également un chiffon en microfibrilles propre et humide sans produit nettoyant.
- Toutes les surfaces se rayent facilement. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même entraîner des fissures.
- Le contact avec des produits nettoyants inadaptés peut modifier ou décolorer les surfaces.

Nettoyage et entretien

Pour éviter l'endommagement des surfaces de l'appareil, ne pas utiliser de :

- produits nettoyants à base de bicarbonate, d'ammoniac, d'acide ou de chlorure,
- produits avec des agents détartrants,
- produits nettoyants abrasifs, p.ex. les poudres et les laits nettoyants
- produits nettoyants à base de solvants,
- produits nettoyants destinés à l'acier inoxydable,
- produits nettoyants pour les lave-vaisselles,
- produits nettoyants en spray pour les fours,
- produits nettoyants pour le verre,
- Éponges et brosses dures, abrasives, p.ex. les tampons pour la vaisselle,
- grattoirs en métal.

Tapis antidérapant

- Avant le nettoyage, retirer le tapis antidérapant du tiroir.
- Nettoyer le tapis antidérapant uniquement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle ; sécher avec un chiffon.
- Ne pas remettre le tapis antidérapant dans le tiroir, avant qu'il ne sèche complètement.
- Ne pas laver le tapis antidérapant dans un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- Ne jamais placer le tapis antidérapant dans le four pour le faire sécher.

DÉPANNAGE

Les indications suivantes peuvent aider à éliminer les petites défaillances de fonctionnement de l'appareil qui peuvent être le résultat d'une utilisation incorrecte, sans faire appel au service technique.

L'installation et la réparation de l'appareil peuvent être réalisées uniquement par un personnel qualifié, conformément à la réglementation en matière de sécurité locale et nationale en vigueur. La réparation et la réalisation d'autres travaux par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

Problème	Cause possible	Solution
Les appareils ne chauffent pas.	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation électrique.	Brancher la fiche dans la prise et appuyer sur l'interrupteur.
	Le fusible principal s'est enclenché.	Réinitialiser le disjoncteur de sécurité dans la boîte à fusible (valeur minimale du fusible – voir la plaque signalétique). Si, après la réinitialisation du disjoncteur de sécurité dans la boîte à fusible et la mise en marche de l'appareil, l'appareil ne chauffe pas toujours, contacter un électricien qualifié.
Les aliments ne sont pas suffisamment chauds.	La fonction de maintien de la chaleur n'a pas été choisie ☺.	Choisir la fonction correcte.
	La température réglée est trop basse.	Choisir une température supérieure.
	Les orifices d'aération sont couverts.	S'assurer de la libre circulation de l'air.
Les aliments sont trop chauds.	La fonction de maintien de la chaleur n'a pas été choisie ☺.	Choisir la fonction correcte.
	La température réglée est trop élevée.	Choisir une température inférieure.
La vaisselle n'est pas suffisamment chaude.	La fonction de réchauffement des assiettes et de la vaisselle n'a pas été choisie △.	Choisir la fonction correspondante
	La température réglée est trop basse.	Choisir une température supérieure.
	Les orifices d'aération sont couverts.	S'assurer de la libre circulation de l'air.
	La vaisselle n'a pas été réchauffée suffisamment longtemps.	Différents facteurs peuvent avoir une influence sur la durée du réchauffement de la vaisselle (voir le chapitre « Réchauffement de la vaisselle »).
La vaisselle est trop chaude.	La fonction de réchauffement des assiettes et de la vaisselle ou des tasses et des verres n'a pas été choisie.	Choisir la bonne fonction.
	La température réglée est trop élevée.	Choisir une température inférieure.
Un bruit se fait entendre lors de l'utilisation du tiroir.	Ce bruit est provoqué par le ventilateur qui diffuse la chaleur de manière uniforme dans le tiroir. Lorsque les fonctions de maintien de la chaleur des aliments et de cuisson à basse température sont utilisées, le ventilateur fonctionne avec des arrêts.	Ce n'est pas une défaillance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les données sur la plaque signalétique (tension et fréquence) correspondent à la tension de secteur, sinon l'appareil peut être endommagé. En cas de doute, contacter un électricien qualifié.
- La prise et l'interrupteur doivent être facilement accessibles une fois l'appareil installé.
- Le tiroir de réchauffement peut être raccordé uniquement aux appareils indiqués comme adaptés par le fabricant. Le fabricant ne peut pas garantir le fonctionnement correct de l'appareil, si celui-ci est utilisé avec des appareils autres que ceux indiqués par le fabricant.
- Lors de l'intégration du tiroir de réchauffement avec un autre appareil adapté, veiller à monter le tiroir de réchauffement des aliments au-dessus de la tablette de séparation dans le logement. S'assurer que l'armoire peut supporter le poids du tiroir et d'un autre appareil.
- Étant donné que l'appareil de l'ensemble est placé directement au-dessus du tiroir de réchauffement, il n'est plus nécessaire d'avoir une tablette de séparation entre les deux appareils, une fois le tiroir installé.
- Monter l'appareil de façon à rendre visible le contenu du tiroir. Cela permet d'éviter des brûlures suite au déversement des aliments chauds. Laisser suffisamment de place pour pouvoir sortir complètement le tiroir.
- Le tiroir de réchauffement est accessible en deux versions qui se différencient par l'ouverture de la porte. Ajouter les dimensions de l'encastrement du tiroir de réchauffement aux dimensions de l'encastrement de l'appareil de l'ensemble, pour déterminer les dimensions du trou.
- Il est indispensable de suivre les consignes du mode d'emploi et d'installation fourni avec l'ensemble lors de l'encastrement de l'appareil.
- Toutes les dimensions indiquées dans le présent mode d'emploi sont exprimées en millimètres.

ENCASTREMENT

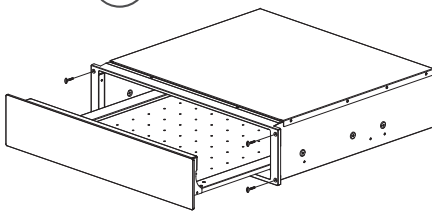
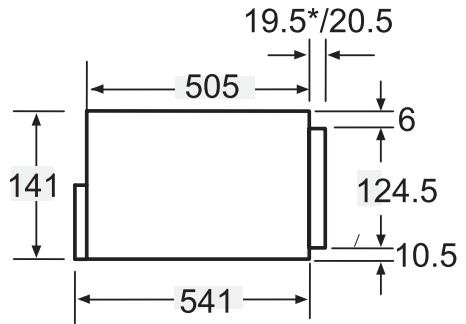
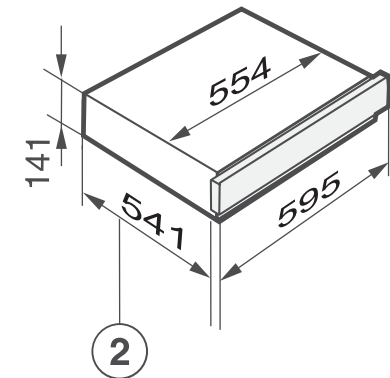
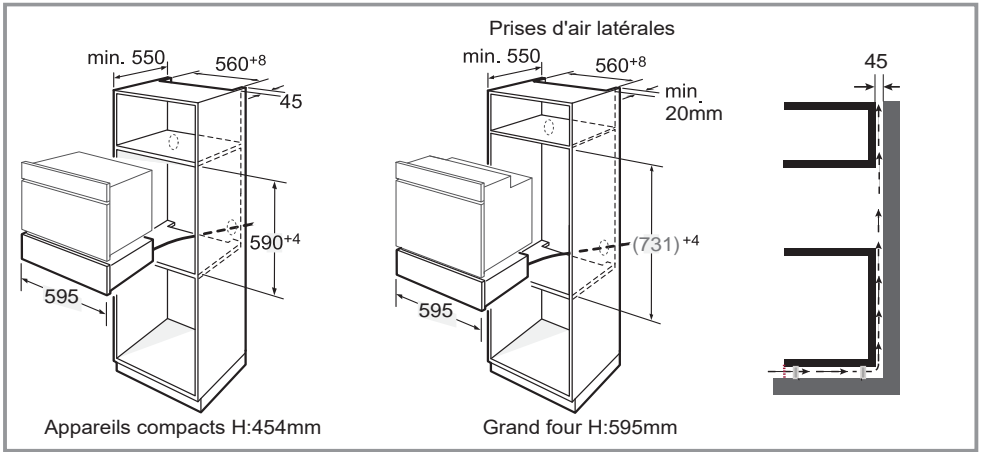
1. Un orifice de ventilation est nécessaire, si l'appareil de l'ensemble est un four pyrolyse
2. Dimensions de l'encastrement avec le raccordement du câble d'alimentation ; Câble L = 1000 mm

* Appareil avec devant en verre

** Appareil avec devant en métal

ATTENTION :

- La puissance maximale des appareils contact est de 3350W
- Faire passer le câble uniquement par l'orifice dans la partie inférieure de l'armoire pour éviter tout contact avec la paroi arrière du four.
- Les dessins du produit et des meubles sont présentés au verso du mode d'emploi



DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'alimentation : 220-240V
 Fréquence : 50/60Hz
 Puissance nominale : 1000W

L'appareil peut être utilisé sur différentes fréquences nominales, 50Hz ou 60Hz.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

CONTEÚDO

PT

3	Instruções de segurança
8	Utilização e ambiente
10	Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez
11	Descrição do aparelho
11	Painel de controlo
11	Funcionamento
11	Definições de funções
12	Regulação da temperatura
12	Duração do aquecimento
12	Capacidade
13	Manter quente
14	Cozedura a baixas temperaturas
20	Outras aplicações
21	Limpeza e conservação
22	Resolução de problemas
23	Instruções de segurança para a instalação
24	Esquema de instalação
24	Dados técnicos
25	Garantia

Instruções de segurança

Este aparelho está em conformidade com todos os requisitos de segurança relevantes. No entanto, uma utilização incorrecta pode provocar ferimentos pessoais e danos materiais.

Para evitar o risco de acidentes e danos no aparelho, leia atentamente estas instruções antes da instalação e antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Estas instruções contêm indicações importantes sobre a instalação, a segurança, a utilização e a manutenção.

Guarde estas instruções num local seguro e assegure-se de que os novos utilizadores estão familiarizados com o seu conteúdo. Transmita-as a qualquer futuro proprietário.

O aparelho não se destina a uma utilização comercial. Destina-se a ser utilizado em casa e em ambientes residenciais e de trabalho semelhantes.

O aparelho não se destina a ser utilizado no exterior. Destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica, tal como descrito nas presentes instruções de utilização e de instalação. Qualquer outra utilização não é apoiada pelo fabricante e pode ser perigosa.

O aparelho só pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho, ou se tiverem recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- zonas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas e casas de campo;

- por clientes em hotéis e outros locais de tipo residencial;
- pousadas do tipo "bed & breakfast".

Segurança com crianças

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se forem constantemente vigiadas.

As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o aparelho se tiverem recebido instruções sobre a sua utilização segura e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem limpar o aparelho sem supervisão. Este aparelho não é um brinquedo. Para evitar o risco de ferimentos, não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou com os seus comandos.

O aparelho aquece quando está a ser utilizado e permanece quente durante muito tempo depois de ter sido desligado. Mantenha as crianças afastadas do aparelho até que este arrefeça e não haja perigo de queimaduras.

As embalagens, tais como película aderente, esferovite e invólucros de plástico, devem ser mantidas fora do alcance de bebés e crianças. Perigo de asfixia. Eliminar ou reciclar todas as embalagens de forma segura, o mais rapidamente possível.

Segurança técnica

Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser efectuados por uma pessoa devidamente qualificada e competente, em estrita conformidade com os regulamentos de segurança nacionais e locais. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação efectuados por pessoas não qualificadas podem ser perigosos.

Um aparelho danificado pode ser perigoso. Antes da instalação, verificar se o aparelho apresenta danos visíveis. Não utilizar um aparelho danificado.

A segurança eléctrica deste aparelho só pode ser garantida se este estiver corretamente ligado à terra. É muito importante que esta exigência básica de segurança seja respeitada e verificada regularmente. Em caso de dúvida, a instalação eléctrica doméstica deve ser verificada por um electricista qualificado.

Para evitar o risco de danificar o aparelho, antes de o ligar à rede eléctrica, certifique-se de que os dados de ligação (frequência e tensão) indicados na placa de características correspondem à rede doméstica. Em caso de dúvida, consultar um electricista qualificado.

Não ligar o aparelho à rede eléctrica através de um adaptador multi-fichas ou de um cabo de extensão. Estes não garantem a segurança necessária do aparelho (por exemplo, perigo de sobreaquecimento).

Por razões de segurança, este aparelho só deve ser utilizado se estiver encastrado. Este aparelho não deve ser utilizado num local não fixo (por exemplo, num barco).

Não abrir a caixa do aparelho. A manipulação das ligações eléctricas ou dos componentes e peças mecânicas é extremamente perigosa para o utilizador e pode provocar avarias.

Enquanto o aparelho estiver dentro da garantia, as reparações só podem ser efectuadas por um técnico de assistência. Se não o fizer, a garantia é anulada.

O fabricante só pode garantir a segurança do aparelho se forem utilizadas peças sobresselentes originais. Os componentes defeituosos só podem ser substituídos por peças sobresselentes originais.

Se a ficha for retirada do cabo de ligação ou se o aparelho for fornecido sem ficha, deve ser ligado à rede eléctrica por um electricista qualificado.

O aparelho deve ser desligado da rede eléctrica durante os trabalhos de instalação, manutenção e reparação. Não fornecer energia eléctrica ao aparelho antes da sua instalação, manutenção ou reparação.

Em zonas que possam estar infestadas de baratas ou de outros animais nocivos, é necessário manter o aparelho e as suas imediações sempre limpos. A garantia não cobre danos causados por baratas ou outros parasitas.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos. O cabo de alimentação só pode ser conduzido através do orifício no fundo do armário, para evitar que toque na caixa traseira da câmara de cozimento.

Utilização correcta

A GAVETA FOI CONCEBIDA PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES E NÃO PARA OS REAQUECER. CERTIFIQUE-SE DE QUE OS ALIMENTOS ESTÃO MUITO QUENTES QUANDO OS COLOCA NA GAVETA. Pode queimar-se na gaveta quente ou na loiça.

Proteja as suas mãos com punhos ou luvas resistentes ao calor quando utilizar o aparelho. Não as deixe molhadas ou húmidas, pois isso provoca uma transferência mais rápida do calor através do material, com risco de escaldões ou queimaduras.

Não guarde recipientes de plástico ou objectos inflamáveis na gaveta de aquecimento. Estes objectos podem derreter ou incendiar-se quando o aparelho é ligado, causando um risco de incêndio.

Devido às altas temperaturas irradiadas, os objectos deixados perto do aparelho durante a sua utilização podem incendiar-se. Não utilizar o aparelho para aquecer a divisão.

Nunca substitua o tapete antiderrapante fornecido com o aparelho por papel de cozinha ou semelhante.

Se sobrecarregar a gaveta, sentar-se ou apoiar-se nela, as corrediças telescópicas ficarão danificadas. As corrediças telescópicas podem suportar uma carga máxima de 25 kg.

Se o aparelho estiver instalado atrás de uma porta de armário de cozinha, só pode ser utilizado com a porta do armário aberta. Fechar a porta apenas quando o aparelho estiver desligado.

Não aqueça latas ou frascos de alimentos não abertos na gaveta, pois a pressão acumular-se-á na lata ou no frasco e poderá explodir. Isto pode provocar ferimentos e queimaduras ou danos.

O fundo da gaveta fica quente quando a gaveta é ligada. Tenha cuidado para não lhe tocar quando a gaveta estiver aberta.

Não utilize recipientes de plástico ou de alumínio. Estes derretem a altas temperaturas e podem incendiar-se. Utilize apenas loiça resistente ao calor, de vidro, porcelana, etc.

Ao abrir e fechar a gaveta de carga, tenha cuidado para que os líquidos não saiam pelas grelhas de ventilação. Isto pode provocar um curto-circuito no aparelho.

Se a temperatura for demasiado baixa, podem crescer bactérias nos alimentos. Certifique-se de que a temperatura é suficientemente elevada para manter os alimentos quentes.

Limpeza e cuidados

Perigo de ferimentos.

Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar este aparelho. O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito.

Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido durante a limpeza.

Cuidados com o ambiente

Eliminação do material de embalagem

As embalagens de transporte e de proteção foram seleccionadas a partir de materiais amigos do ambiente para serem eliminadas e devem ser recicladas. As embalagens de plástico, sacos, etc. devem ser eliminados de forma segura e mantidos fora do alcance de bebés e crianças pequenas. Perigo de asfixia.



ELIMINAÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal indiferenciado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.

A Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) exige que os equipamentos eléctricos domésticos não sejam eliminados no fluxo normal de resíduos urbanos não triados. Os equipamentos devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais que contêm e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do "contentor do lixo com rodas" riscado no produto recorda-lhe a sua obrigação de, quando se desfizer dos seus aparelhos, os recolher separadamente. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou o retalhista para obterem informações sobre a eliminação correcta do seu aparelho usado.

Ligação eléctrica sem ficha

O aparelho foi concebido para uma instalação permanente com um cabo eléctrico de três pinos e só pode ser ligado por um técnico autorizado, de acordo com o esquema de ligação.

A substituição do cabo de alimentação só pode ser efectuada por um electricista qualificado e familiarizado com as normas em vigor.

Não utilize tomadas múltiplas, extensões ou cabos de extensão. A sobrecarga cria um risco de incêndio. Se a ligação deixar de ser acessível após a instalação, deve ser previsto um interruptor de desconexão com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm para todas as fichas.

Ligar os fios do cabo de alimentação de acordo com o seguinte código de cores.

Verde e amarelo: Terra (E)

Azul: Neutro (N)

Castanho: Condutor de corrente (L)

Ligação eléctrica com ficha

O aparelho está equipado com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra devidamente instalada. A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efectuada por um electricista qualificado e familiarizado com as normas em vigor. Se a tomada já não estiver acessível após a instalação, deve existir um interruptor de isolamento multipolar do lado da instalação com uma distância de contacto de pelo menos 3 mm. A protecção dos contactos deve ser assegurada pela instalação.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização do aparelho

É efectuado um teste do visor durante 10 segundos após a instalação do aparelho e após uma falha de energia. O ventilador liga-se ao mesmo tempo. Durante este período, o aparelho não pode ser utilizado.

Limpeza e aquecimento pela primeira vez





Retirar a película de proteção e as etiquetas adesivas.

Retire o tapete antiderrapante e, se for caso disso, a grelha da gaveta e limpe-os com uma esponja com água morna e um pouco de detergente para a loiça. Secar com um pano macio.

Limpe o interior e o exterior do aparelho apenas com um pano húmido e seque-o com um pano macio.

Recolocar o tapete antiderrapante e a grelha (se for caso disso) na gaveta.

Em seguida, aquecer a gaveta vazia durante pelo menos duas horas.

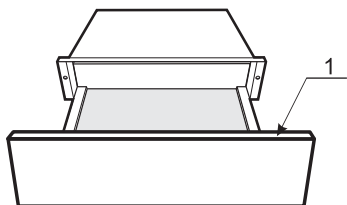
- Ligue o dispositivo tocando em .
- Toque em  várias vezes até o LED se acender.
- Toque repetidamente em  até que o LED na extremidade direita se acenda.
- Toque em  várias vezes até 2h acender.

A gaveta de aquecimento está equipada com um mecanismo de fecho automático suave.

Dispõe igualmente de um interruptor de contacto, que assegura que a resistência e o ventilador do aparelho só funcionam quando a gaveta está fechada.

Os componentes metálicos têm um revestimento protetor que pode libertar um ligeiro odor quando aquecidos pela primeira vez. O cheiro e os eventuais vapores dissipam-se após um curto período de tempo e não indicam uma ligação ou um aparelho defeituoso. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada quando aquecer o aparelho pela primeira vez.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Painel de controle

Para os aparelhos sem puxador: Premir o centro da gaveta para a abrir ou fechar. Ao abrir, a gaveta salta ligeiramente. Pode então puxá-la na sua direção.

PAINEL DE CONTROLO



Para aquecer chávenas e copos



Botão de cancelamento



Para aquecer pratos e alimentos



Botão de ativação



Para manter os pratos quentes



Para regular a temperatura



Para definir a duração do tempo



Para definir a temperatura e o horário

O aparelho pode ser utilizado para manter os alimentos quentes e, ao mesmo tempo, para aquecer pratos e copos. Os alimentos devem ser cobertos corretamente e os pratos devem ser secos depois de terminados.

Atenção. Os pratos e a loiça demoram mais tempo a aquecer, mas podem ficar muito quentes com esta função.

Funcionamento

Definições de funções

1. No modo de espera, prima o botão ☐ e active a função de aquecimento para chávenas e copos à temperatura de 40°C. É apresentada a indicação 40°C.
2. Com os sensores + e - , regule a temperatura
3. Toque em ⌚ , depois toque em + e - para ajustar o tempo de aquecimento.
4. Para guardar a temperatura e a hora, toque em ⌚ .
5. Feche a porta. Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho começou a funcionar.

Nota:

- Durante a definição dos parâmetros, pode premir outras teclas de função para alternar a função entre ☐, ☐ e ☐.
- Antes de fechar a porta, pode tocar em ☐ para cancelar a definição. O aparelho regressa ao modo de espera.
- Durante o processo de trabalho, abrir a porta para entrar no modo de definição de parâmetros. Prima + ou - para ajustar a temperatura. Pode premir ☐ ou ☐ para alterar o parâmetro que pretende ajustar. Em seguida, prima ☐ para guardar a definição.
- Depois de guardar as definições como acima indicado, pode premir ☐ para entrar no estado de espera, ou fechar a porta para iniciar o funcionamento.

Especificações

- Quando ligar o aparelho à alimentação eléctrica, abra a porta. O sinal sonoro soa uma vez e o aparelho entra no modo de espera. O visor apresenta a indicação "0".
- Durante o processo de acerto do relógio, se não for efectuada qualquer operação no espaço de 3 minutos, o forno volta ao estado de espera.
- O sinal sonoro soa uma vez quando o aparelho é efetivamente premido.
- O sinal sonoro soa três vezes para o lembrar que a cozedura terminou.

Definições de temperatura

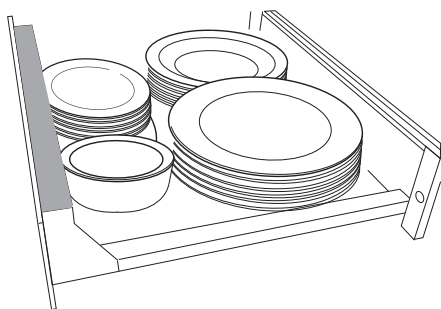
Cada função tem o seu próprio intervalo de temperatura. As temperaturas recomendadas de fábrica são apresentadas a negrito. A temperatura pode ser alterada em passos de 5°. Na próxima vez que a gaveta for ligada, a última temperatura selecionada será automaticamente activada e apresentada no visor.

Temperatura °C*		
☐	☐	☐
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Valores aproximados de temperatura, medidos no centro da gaveta quando vazia.

Capacidade de carga

A quantidade que pode ser carregada depende em grande parte do tamanho e do peso da sua própria loiça. Não sobrecarregar a gaveta. A capacidade máxima de carga da gaveta é de 25 kg. Com esta carga, a gaveta deve ser aberta ou fechada com cuidado.



Os exemplos de carregamento aqui apresentados são apenas sugestões. Pré-aqueça os utensílios de mesa para as pessoas:

6 pratos de jantar	φ26cm
6 pratos fundos	φ23cm
6 pratos de sobremesa	φ19cm
1 travessa oval	32cm
1 taça média	φ16cm
1 taça pequena	φ13cm

MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Configuração

Prato	Prato coberto?	Temperatura a definir ☺
Bife (mal passado)	sim	65
Assado/ gratinado	sim	80
Carne assada	sim	75
Ensopado	sim	80
Palitos de peixe	não	80
Carne em molho	sim	80
Leguminosas em molho	sim	80
Gulash	sim	80
Puré de batata	sim	75
Comida num prato	sim	80
Batatas cozidas/ Batatas novas	sim	75
Escalope panado	não	80
Panquecas/omeletas de batata	não	80
Pizza	não	80
Batatas cozidas	sim	80
Molho	sim	80
Strudel	não	80
Aquecimento do pão	não	65
Aquecimento de pãezinhos	não	65

* Consoante o modelo

* O recipiente depende da quantidade, do tipo de alimento ou do tipo de receita.

COZEDURA A BAIXA TEMPERATURA

O que é a cozedura a baixa temperatura?

É qualquer processo de cozedura em que a temperatura de cozedura é igual ou próxima da temperatura central final desejada. Na cozedura tradicional, a temperatura de cozedura excede sempre as temperaturas desejadas para o consumo, enquanto na cozedura a baixa temperatura a carne é cozinhada a baixa temperatura durante um longo período de tempo. Com este método, a carne perde menos líquido (menos moléculas são quebradas), mantém as suas características organolépticas (vitaminas, proteínas, etc.) e conserva intactos a sua frescura, o seu sabor e a sua suculência. Este método de cozedura é particularmente adequado para peças de carne grandes e tenras.

Para uma maior precisão, recomendamos a utilização de um termómetro alimentar patenteado para controlar a temperatura interna.

Temperatura interna

Os alimentos podem ser cozinhados até uma temperatura interna de 70°C na gaveta de aquecimento. A carne que deve ser cozinhada a uma temperatura interna superior a 70°C não é adequada para ser cozinhada na gaveta de aquecimento.

A leitura da temperatura interna fornece informações sobre o grau de cozedura no centro de uma peça de carne. Quanto mais baixa for a temperatura do núcleo, menos cozinhada está a carne no centro:

45-50°C = mal passado

55-60°C = acabado de fazer

65°C = bem passado

Como utilizar

1. Pré-aquecer a câmara quente durante 15 minutos a 70°C.
2. Cobrir bem a carne com película aderente.
3. O tempo de cozedura depende do tamanho da peça.
4. Coloque a carne coberta num prato e utilize um temporizador para calcular o tempo.
5. Saltear a carne para a aromatizar (ver quadro).

Programa de cozedura - carne de vaca e de vitela

Tipo	Espessura	Nível de cozedura	Tempo	Tempo de fritura e indicações
Filete inteiro	50mm	Mal passado	1h 35min	90 segundos no lado externo, com alta potência
		Médio	2h 35min	
	Bem passado	3h 30min	3 minutos no lado exterior, em potência média-alta	
	60mm	Mal passado	1h 45min	90 segundos no lado externo, com alta potência
		Médio	2h 50min	
	Bem passado	4h	3 minutos no lado exterior, em potência média-alta	
70mm	Mal passado	2h	90 segundos no lado externo, com alta potência	
	Médio	3h		
Bem passado	4h 40min	3 minutos no lado exterior, em potência média-alta		
Bife do lombo	20mm	Mal passado	50min	90 segundos de cada lado, alta potência
		Médio	1h 30min	
Bem passado	2h	3 minutos de cada lado, em potência média-alta		
Entrecosto	30mm	Mal passado	1h 5min	90 segundos de cada lado, alta potência
		Médio	1h 50min	
Bem passado	2h 20min	3 minutos de cada lado, em potência média-alta		
Filetes	40mm	Mal passado	1h 20min	2 minutos de cada lado, alta potência
		Médio	2h 10min	
Bem passado	3h	4 minutos de cada lado, em potência média-alta		
Bife do lombo Rosbife	60mm	Mal passado	1h 45min	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta
		Médio	2h 50min	
	Bem passado	4h	6 minutos no lado exterior, em potência média	
	70mm	Mal passado	2h	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta
		Médio	3h	
	Bem passado	4h 40min	6 minutos no lado exterior, em potência média	
80mm	Mal passado	2h 20min	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta	
	Médio	3h 30min		
Bem passado	5h 40min	6 minutos no lado exterior, em potência média		

Tabela de cozedura - carne de porco

Tipo	Espessura	Nível de cozedura	Tempo	Tempo de fritura e indicações
Filete inteiro	40mm	Médio Bem passado	2h 20min 3h 10min	90 segundos no lado externo, com alta potência
				3 minutos no lado exterior, em potência média-alta
	50mm	Médio Bem passado	2h 35min 3h 25min	90 segundos no lado externo, com alta potência
				3 minutos no lado exterior, em potência média-alta
	60mm	Médio Bem passado	3h 4h 5min	90 segundos no lado externo, com alta potência
				3 minutos no lado exterior, em potência média-alta
Fiambre desossado Roulade Porco assado Lombo de porco inteiro	30mm	Médio Bem passado	1h 50min 2h 40min	2 minutos no lado exterior, em potência alta
				3 minutos no lado exterior, em potência média-alta
	40mm	Médio Bem passado	2h 20min 3h 10min	2 minutos no lado exterior, em potência alta
				3 minutos no lado exterior, em potência média-alta
	50mm	Médio Bem passado	2h 35min 3h 25min	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta
				6 minutos no lado exterior, em potência média
	60mm	Médio Bem passado	3h 4h 5min	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta
				6 minutos no lado exterior, em potência média
	70mm	Médio Bem passado	3h 20min 4h 45min	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta
				6 minutos no lado exterior, em potência média
	80mm	Médio Bem passado	3h 40min 5h 30min	4 minutos no lado exterior, em potência média-alta
				6 minutos no lado exterior, em potência média
Costeletas de lombo de porco	10mm	Médio Bem passado	1h 10min 1h 30min	60 segundos por lado, potência máxima
				2 minutos por lado, potência máxima
	20mm	Médio Bem passado	1h 10min 2h 10min	90 segundos por lado, potência máxima
				3 minutos por lado, potência máxima

Tabela de cozedura - aves

Tipo	Espessura	Nível de cozedura	Tempo	Tempo de fritura e indicações
Peito	25mm	Médio	1h 30min	60 segundos por lado, potência máxima
		Bem passado	2h	90 segundos por lado, potência máxima
	35mm	Médio	1h 45min	60 segundos por lado, potência máxima
		Bem passado	2h 20min	90 segundos por lado, potência máxima
Peito de pato (Magret)	35mm	Mal passado	1h	4 minutos de lado com pele, em potência média-alta
		Médio	1h 30min	4 minutos de lado com pele, em potência média-alta
		Bem passado	2h	4 minutos de lado com pele, em potência média-alta
	40mm	Mal passado	1h 45min	4 minutos de lado com pele, em potência média-alta
		Médio	2h 20min	4 minutos de lado com pele, em potência média-alta
		Bem passado	3h	4 minutos de lado com pele, em potência média-alta
Peito de peru	40mm	Médio	3h	90 segundos por lado, potência máxima
		Bem passado	4h	3 minutos por cada lado, com potencia alta
	50mm	Médio	3h 50min	90 segundos por lado, potência máxima
		Bem passado	5h	3 minutos por cada lado, com alta potência
Medalhões de foie (Fígado de pato ou de ganso)	10mm	Médio	30min	60 segundos por lado, potência máxima
	20mm	Médio	40min	60 segundos por lado, potência máxima
	30mm	Médio	50min	60 segundos por lado, potência máxima
Fígado inteiro (fígado de pato ou de ganso)	35mm	Médio	48min	90 segundos no lado externo, com potência máxima
	45mm	Médio	1h	90 segundos no lado externo, com alta potência
	55mm	Médio	1h 15min	90 segundos no lado externo, com alta potência

Tabla de asado - carne de cordero

Tipo	Espessura	Nivel de asado	Tempo	Tempo de fritura e indicações
Costeletas de vaca	40mm	Mal passado	1h 20min	90 segundos no lado externo, com alta potência
		Médio	2h 10min	3 minutos no lado externo, com potência média-alta
		Bem passado	3h	
	50mm	Mal passado	1h 35min	90 segundos no lado externo, com alta potência
		Médio	2h 35min	3 minutos no lado externo, com potência média-alta
		Bem passado	3h 30min	
60mm	Mal passado	1h 45min	90 segundos no lado externo, com alta potência	
	Médio	2h 50min	3 minutos no lado externo, com potência média-alta	
	Bem passado	4h		
Perna traseira de vitela	60mm	Mal passado	1h 45min	3 minutos de cada lado, potência máxima
		Médio	2h 50min	4 minutos de cada lado, com potência média-alta
	Bem passado	4h	3 minutos de cada lado, potência máxima	
	70mm	Mal passado	2h	4 minutos de cada lado, com potência média-alta
		Médio	3h	
	Bem passado	4h 40min	3 minutos de cada lado, potência máxima	
80mm	Mal passado	2h 20min	4 minutos de cada lado, com potência média-alta	
	Médio	3h 30min		
Bem passado	5h 40min			
Perna de borrego, desossada Bigodes	60mm	Mal passado	1h 45min	2 minutos no lado exterior, com potência média-alta
		Médio	2h 50min	3 minutos no lado exterior, com potência média
		Bem passado	4h	
	70mm	Mal passado	2h	2 minutos no lado exterior, com potência média
		Médio	3h	3 minutos no lado exterior, com potência média
		Bem passado	4h 40min	
80mm	Mal passado	2h 20min	2 minutos no lado exterior, com potência média-alta	
	Médio	3h 30min	3 minutos no lado exterior, com potência média	
Bem passado	5h 40min			
Costeleta de borrego	10mm	Mal passado	35min	60 segundos de cada lado, com potência máxima
		Médio	1h 10min	60 segundos de cada lado, com potência máxima
		Bem passado	2h	90 segundos de cada lado, com potência máxima
	20mm	Mal passado	50min	60 segundos de cada lado, com potência máxima
		Médio	1h 30min	60 segundos de cada lado, com potência máxima
		Bem passado	2h 30min	90 segundos de cada lado, com potência máxima

Tabela de cozedura - ovos

Tamanho	Peso	Tempo
Muito grande	73 g ou mais	2h 20min
		2h 30min
		3h 10min
Grande	63g <73g	2h 11min
		2h 31min
		3h 1min
Médio	53 g <63 g	2h 5min
		2h 25min
		2h 55min
Pequeno	53 e menos	2h
		2h 20min
		2h 50min

OUTRAS APLICAÇÕES

Tipo de alimento	Contentor	Tapar o contentor?	Definições de temperatura	Tempo em horas
Descongelamento de frutos de baga	Prato	não	65°C	1 hora
Descongelação de leguminosas congeladas	Prato	não	65°C	1 hora
Fermentação da massa	Tigela	sim	45°C	0,5 horas
Preparação do iogurte	Potes de iogurte com tampa	sim	45°C	6 horas
Derreter chocolate	Tigela	não	50°C	1 hora
Óleo em infusão	Tigela coberta com folha de alumínio para alimentos	sim	75°C	4 horas
Água para infusão	Tigela coberta com folha de alumínio para alimentos	sim	65°C	4 horas
Desidratar tomates	Prato com papel para grelhar	não	60°C	20 horas
Desidratar leguminosas	Prato	não	60°C	12 horas
Desidratar fruta cortada	Prato	não	60°C	12 horas
Desidratar ervas	Prato	não	70°C	4 horas
Desidratar pão para ralar	Prato	não	80°C	4 horas
Peixe em óleo	Tupperware de plástico adequado para utilização em fornos micro-ondas	coberto e com orifícios de ventilação	50°C	Dependendo do tamanho, 1 a 2 horas.
Tosta de pão branco	Prato	não	80°C	2 horas
Gulash de cozedura lenta	Prato Pyrex	sim	80°C	De 1 a 12 horas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- **Perigo de ferimentos** - Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar este aparelho. O vapor pode atingir os componentes eléctricos e provocar um curto-circuito.
- **Perigo de danos** - Produtos de limpeza inadequados podem danificar as superfícies do aparelho. Utilize apenas detergente doméstico para limpar o aparelho.
- Limpar e secar todo o aparelho após cada utilização. Deixar arrefecer o aparelho até uma temperatura segura antes de o limpar.

Frente e interior do aparelho

- Remover imediatamente a sujidade. Se não o fizer, pode impossibilitar a remoção e provocar a descoloração ou a descoloração das superfícies.
- Limpe todas as superfícies com uma esponja limpa e uma solução de água morna e detergente líquido. Em seguida, secar com um pano macio. Também pode ser utilizado um pano de microfibras limpo e húmido sem detergente.
- Todas as superfícies são susceptíveis de serem riscadas. Os riscos nas superfícies de vidro podem mesmo provocar a sua quebra.
- O contacto com produtos de limpeza inadequados pode alterar ou descolorir as superfícies.

Limpeza e manutenção

Para evitar danos na superfície do aparelho, este não deve ser utilizado:

- Produtos de limpeza que contenham soda, amoníaco, ácidos ou cloretos,
- Produtos de limpeza que contenham agentes descalcificantes,
- Agentes de limpeza abrasivos, por exemplo, produtos de limpeza em pó e em creme,
- Produtos de limpeza à base de solventes,
- Produtos de limpeza para aço inoxidável,
- Produtos de limpeza para máquinas de lavar loiça,
- Sprays para fornos,
- Limpa-vidros,
- Esponjas e escovas duras e abrasivas, por exemplo, esfregões para tachos e panelas
- Raspadores de metal afiados.

Tapete antiderrapante

- Retirar o tapete antiderrapante da gaveta antes de o limpar.
- Limpe o tapete antiderrapante apenas à mão, utilizando uma solução de água morna e um pouco de detergente líquido, e depois seque-o com um pano.
- Não voltar a colocar o tapete antiderrapante na gaveta enquanto não estiver completamente seco.
- Não lavar o tapete antiderrapante na máquina de lavar loiça ou na máquina de lavar roupa.
- Nunca colocar o tapete antiderrapante no forno para secar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Através destas instruções, as pequenas avarias do aparelho, que podem resultar de uma utilização incorrecta, podem ser eliminadas sem necessidade de contactar o serviço de assistência técnica.

Os trabalhos de instalação e reparação de aparelhos eléctricos só podem ser efectuados por pessoas devidamente qualificadas, de acordo com as normas de segurança locais e nacionais. As reparações e outros trabalhos efectuados por pessoas não qualificadas podem ser perigosos.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não aquece.	O aparelho não está corretamente ligado à tomada ou à rede eléctrica.	Introduzir a ficha e ativar o interruptor na tomada.
	O fusível fundiu-se.	Repor o disjuntor na caixa de fusíveis (fusível mínimo - ver placa sinalética). Se, depois de ter repostos o interruptor na caixa de fusíveis e de ter ligado novamente o aparelho, este continuar a não aquecer, contacte um electricista qualificado.
Os pratos não estão suficientemente quentes.	A função "Aquecer pratos e chávenas" ☹ não foi seleccionada.	Selecionar a função correcta.
	Temperatura definida demasiado baixa.	Selecionar uma temperatura mais elevada.
	As aberturas de ventilação estão bloqueadas.	Certifique-se de que o ar pode circular livremente.
A comida está demasiado quente.	A função "Mantener comida quente" não está seleccionada ☹ .	Selecionar a função correcta.
	A temperatura definida é demasiado elevada.	Selecionar uma temperatura mais baixa.
A loiça não está suficientemente quente.	A função "Aquecer pratos e chávenas" ☹ não foi seleccionada.	Selecionar a função adequada
	Temperatura demasiado baixa.	Selecionar uma temperatura mais elevada.
	As aberturas de ventilação estão cobertas.	Certifique-se de que o ar pode circular livremente.
	A loiça não foi aquecida durante tempo suficiente.	Vários factores influenciam o aquecimento (ver "Como aquecer loiça").
A loiça está demasiado quente.	A função "Aquecer pratos ou copos" não foi seleccionada.	Selecionar a função correcta.
	A temperatura definida é demasiado elevada.	Selecionar uma temperatura mais baixa.
Ouve-se um ruído durante a utilização da gaveta.	O ruído deve-se à ventoinha, que distribui o calor uniformemente pela gaveta. A ventoinha funciona em intervalos quando se utilizam as funções para manter os alimentos quentes e cozinhar a baixas temperaturas.	Isto não é uma avaria.

Instruções de segurança para a instalação

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, certifique-se de que os dados de ligação indicados na placa de características (tensão e frequência) correspondem aos da rede eléctrica, caso contrário o aparelho pode ficar danificado. Em caso de dúvida, consultar um electricista qualificado.
- A tomada de corrente e o interruptor de ligar/desligar devem estar facilmente acessíveis após a instalação do aparelho.
- A gaveta de aquecimento só pode ser instalada em combinação com aparelhos considerados adequados pelo fabricante. O fabricante não pode garantir um funcionamento sem problemas se o aparelho for utilizado em combinação com outros aparelhos que não os especificados pelo fabricante.
- Se a gaveta do aquecedor de pratos for instalada em combinação com outro aparelho adequado, o aquecedor de pratos deve ser montado numa prateleira intermédia fixa no móvel. Certifique-se de que o móvel de cozinha suporta o seu peso e o do outro aparelho.
- Uma vez que o aparelho combinado é colocado diretamente sobre a gaveta de aquecimento integrada, não é necessária uma prateleira intermédia entre os dois aparelhos.
- O aparelho deve ser instalado de modo a que o conteúdo da gaveta seja visível. O objetivo é evitar queimaduras devido a derrames de alimentos quentes. Deve haver espaço suficiente para que a gaveta possa ser completamente puxada para fora.
- A gaveta de aquecimento está disponível em dois modelos, que diferem na abertura da porta. As dimensões de instalação da gaveta de aquecimento devem ser adicionadas às dimensões de instalação do aparelho combinado para determinar o tamanho da abertura necessária.
- Para a instalação do aparelho combinado, é imprescindível seguir as instruções do manual de instruções e de instalação fornecido com o aparelho combinado.
- Todas as dimensões deste manual de instruções são indicadas em mm.

ENCASTRE

1. É necessária uma abertura de ventilação quando combinada com um forno pirolítico.
2. Dimensões de montagem incluindo a ligação do cabo de alimentação.

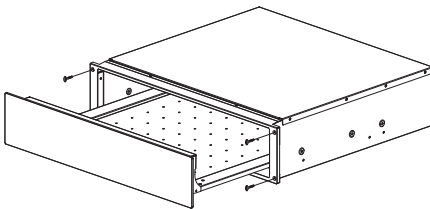
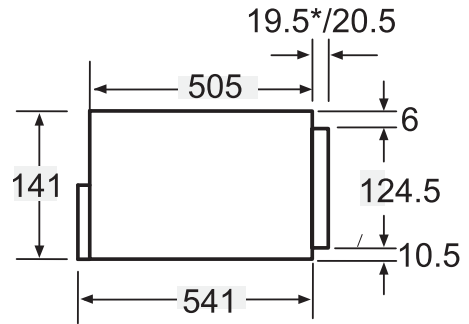
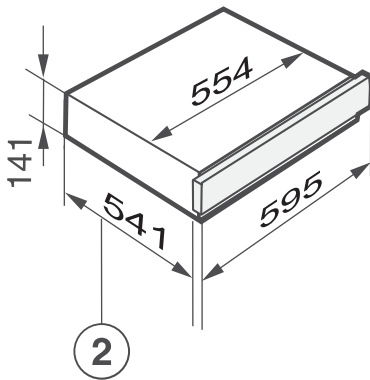
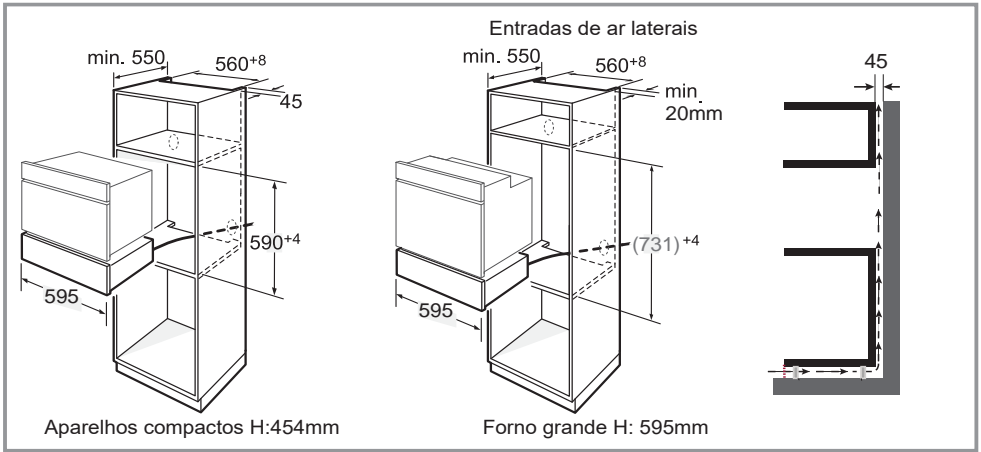
Cabo de ligação L = 1000 mm

* Aparelhos com fachada de vidro

** Aparelhos eléctricos com frentes metálicas

NOTA:

- A potência máxima dos aparelhos compactos é de 3350W.
- O cabo de alimentação só pode ser encaminhado através do orifício no fundo do armário para evitar tocar na caixa traseira do forno.
- Na parte de trás da câmara de cozimento, encontram-se abaixo os desenhos do produto e do móvel.



DADOS TÉCNICOS

Tensão de alimentação: 220-240V
 Frequência: 50/60Hz
 Potência nominal: 1000W

O dispositivo pode ser usado em diferentes frequências de classificação, 50Hz ou 60Hz.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutra país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão atualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

PN:16170000A98985

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)
www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto



V.1