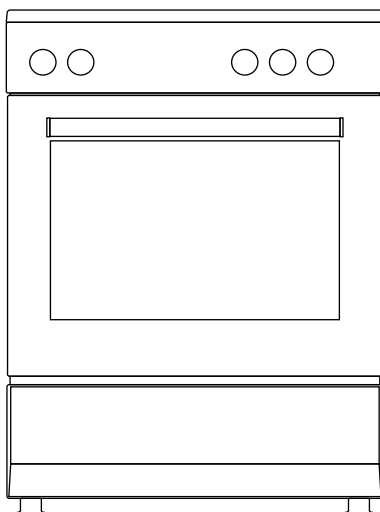




COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC RANGE COOKER
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
FOGÃO E FORNO ELÉTRICOS



COCI50VICA

**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
Manual dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Estimados Usuarios,

Nuestro objetivo es hacer que este producto le proporcione el mejor resultado que se fabrica en nuestras instalaciones modernas en un entorno de trabajo cuidadoso, en conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le sugerimos que lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el producto y que lo tenga permanentemente a su disposición.

Nota: Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Algunas de las características especificadas en el manual pueden no estar disponibles en su dispositivo.

Todos nuestros electrodomésticos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Los productos marcados con (*) son opcionales.

“Cumple con las Regulaciones WEEE”.

ÍNDICE

ES

- 4** Advertencias importantes
- 13** Conexión eléctrica
- 14** Introducción al uso del aparato
- 15** Accesorios
- 16** Características técnicas
- 17** Instalación de la cocina
- 19** Ilustración de fijación con cadena
- 19** Panel de mandos
- 20** Uso de la cocina
- 20** Uso del parilla
- 21** Uso de la vitrocerámica
- 22** Tipos de programas
- 23** Mantenimiento y limpieza
- 24** Montaje de la puerta de horno
- 25** Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta
- 25** Cambio de la lámpara del horno
- 26** Solución de problemas
- 28** Reglas de manipulación
- 28** Recomendaciones para el ahorro de energía
- 29** Eliminación respetuosa con el medio ambiente
- 29** Información sobre el embalaje
- 30** Garantía

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.
3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.
5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar el grill. Manténgalos alejados de los niños.**
6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.**
7. **ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.**
8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)
9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.
10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.**
11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.

13. NUNCA trate de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

14. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerlos lejos del aparato.

15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

16. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisados o se les proporcione información sobre los riesgos.

18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.

19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.

21. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.

22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.

23. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

24. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. Los tarros pueden explotar debido a la presión.

25. No cuelgue toallas, paños, etc. en el asa del horno.

26. No coloque las bandejas del horno, platos o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

27. Al colocar o retirar alimentos del horno, etc., use siempre guantes resistentes al calor.

28. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, puesto que puede afectar su capacidad de buen juicio.

29. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.

30. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.

31. Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.

32. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.

33. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).

34. No coloque objetos que los niños puedan alcanzar en el aparato.

- 35.** Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los rieles de nivel y/o colocar de forma correcta la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
- 36.** Retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o recipiente para evitar el riesgo de que toquen los componentes calientes del horno.
- 37.** Nunca use papel de hornear a temperaturas superiores a la temperatura de uso máxima indicada por su fabricante. No coloque el papel de hornear en la base del horno.
- 38.** Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.
- 39.** Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.
- 40.** No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.
- 41.** No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse y puede causar una descarga eléctrica.
- 42.** El aparato no debe ser transportado por una sola persona.
- 43.** La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.

- 44.** Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Hay riesgo de quemaduras.
- 45.** Tenga cuidado en caso de que un recipiente de cocción sobre la encimera se vuelque y retírese para evitar el contacto con la comida caliente. Hay riesgo de quemaduras.
- 46.** No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.
- 47.** El usuario no debe extraer la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.
- 48.** No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.
- 49.** No quite las perillas de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos y puede causar una descarga eléctrica.
- 50.** El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, la reconexión del horno debe realizarla un servicio autorizado.
- 51.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
- 52.** Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.
- 53.** El punto de fijación del cable debe estar protegido.

54. No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Ponga la comida en un recipiente adecuado antes de ponerla en el horno.

55. PRECAUCIÓN: Si el cristal del horno está roto, apague inmediatamente cualquier elemento de calentamiento y desconecte el artefacto de la fuente de alimentación, no toque la superficie del electrodoméstico ni lo use.

Seguridad eléctrica

- 1.** Haga que un electricista autorizado garantice una toma a tierra correcta del aparato. El fabricante no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.
- 2.** Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
- 3.** El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
- 4.** Si el cable de suministro de energía está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o un profesional igualmente cualificado para evitar una situación peligrosa.
- 5. NUNCA** lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de electrocución.
- 6. ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.

7. ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a los terminales.

8. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

9. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.

10. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.

11. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro profesional cualificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.

13. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

14. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.

15. El dispositivo está equipado con un cable **tipo "Y"**.

16. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

Uso previsto

- 1.** Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
- 2.** Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
- 3.** Este aparato no debe usarse para calentar platos bajo el grill, para secar ropa o toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.
- 4.** El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
- 5.** La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, freír y asar alimentos.
- 6.** La vida útil del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Formas de proteger la superficie cerámica de cocción

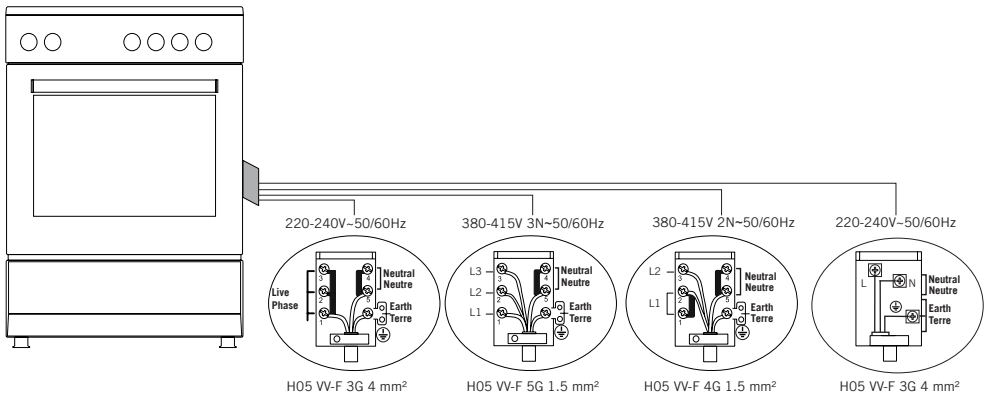
La superficie cerámica es irrompible y resistente a los rayones hasta cierto punto. Sin embargo, a fin de evitar cualquier daño, puede hacer lo siguiente:

- 1.** No verter nunca agua fría en los fuegos aún calientes.
- 2.** No se suba de pie sobre la placa de vidrio.
- 3.** La presión repentina, por ejemplo, el efecto de un salero que cae, puede ser crítica. Por lo tanto, no coloque dichos objetos en un lugar sobre la placa.
- 4.** Después de cada uso, asegúrese de que la base de la olla y las superficies de las zonas de cocción estén limpias y secas.
- 5.** No pele verduras en las superficies de la encimera. Los granos de arena que caen de las verduras podrían rayar la placa de vidrio de cerámica.
- 6.** No coloque materiales inflamables como cartón o plástico en el horno. Los objetos como el estaño, el zinc o el aluminio (así como el papel de aluminio o las cafeteras vacías) pueden derretirse en las superficies calientes de cocción y causar daños.
- 7.** Tenga cuidado de no dejar que las comidas azucaradas o los jugos de frutas entren en contacto con las zonas de cocción calientes. La superficie de vidrio cerámico puede mancharse.

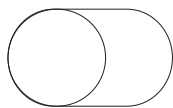
Conexión eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 40 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.
2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz.. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, póngase en contacto con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con conexión a tierra en el lugar donde se colocará el horno, contacte inmediatamente con un electricista cualificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a conectar el aparato a un enchufe sin conexión a tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, según el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se puedan desconectar todos los extremos en caso de conexión/desconexión de la red eléctrica.
4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas cualificados para evitar riesgos.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Use el horno en un ambiente seco.
7. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté a nivel de la encimera de la cocina. De no ser así, póngalo al nivel de la encimera ajustando las patas si es necesario.

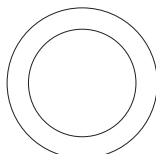
Esquema de conexión eléctrica



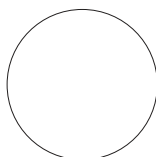
INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



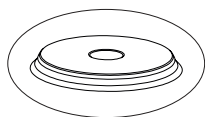
11



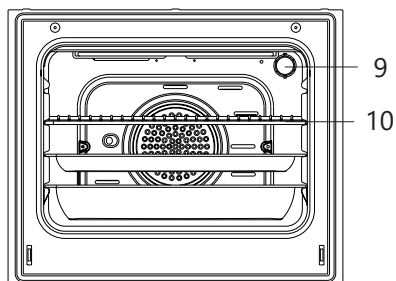
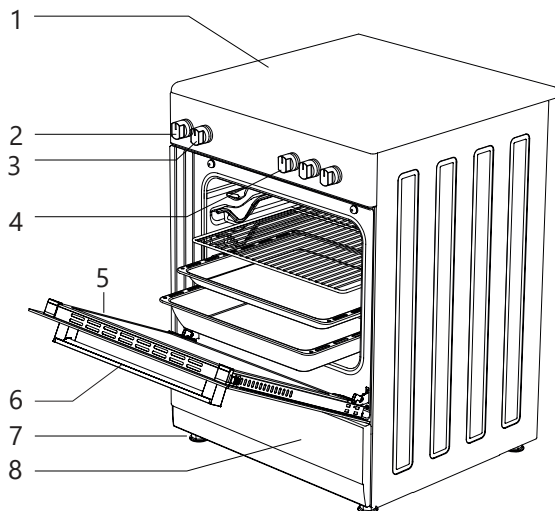
12



13



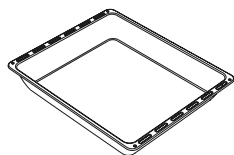
14



- 1. Placa de cristal superior
- 2. Perilla del termostato
- 3. Panel de mandos del horno
- 4. Reguladores de los fuegos vitrocerámicos
- 5. Puerta del horno
- 6. Tirador
- 7. Patas de plástico

- 8. Placa inferior
- 9. Bombilla
- 10. Parrilla
- 11. Zona de cocción (140 mm / 250 mm)
- 12. Zona de cocción (120 mm / 180 mm)
- 13. Zona de cocción (140 mm o 180 mm)
- 14. Placa caliente* (145 mm o 185 mm)

Accesorios



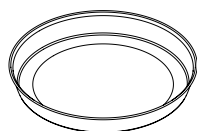
Bandeja profunda *

Se utiliza para pastelería, asados grandes y guisos. También puede utilizarla como recipiente para recoger aceite y jugos cuando se cocina pastel, comidas congeladas y platos de carne directamente sobre parrilla.



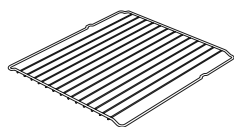
Bandeja / Bandeja vidrio *

Se utiliza para pastelería (galletas, etc) y alimentos congelados.



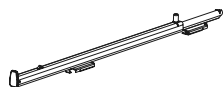
Bandeja redonda *

Se utiliza para pastelería congelada.



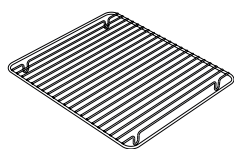
Parrilla de alambre

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.



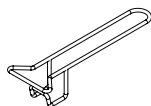
Carril telescópico *

Gracias a reiles telescópicos las bandejas o estantería de alambre se puede poner y quitar fácilmente.



Parrilla de alambre dentro de bandeja *

Los alimentos que se pueden pegar a causa de las altas temperaturas como el bistec pueden cocinarse sobre la parrilla de alambre dentro de la bandeja. Así se evita que los alimentos se peguen a la bandeja.



Asa de la bandeja *

Se usa para sostener bandejas calientes.

Características técnicas

Propiedades	50x55
Ancho exterior	500 mm
Profundidad externa	565 mm
Altura exterior	855 mm
Potencia de la lámpara	
Resistencia inferior	1000 W
Resistencia superior	800 W
Resistencia turbo*	-----
Resistencia grill	1500 W
Tensión de suministro	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Placa caliente 145 mm *	1000 W
Placa caliente 180 mm *	1500 W
Placa caliente rápida 145 mm *	1500 W
Placa caliente rápida 180 mm *	2000 W
Zona de cocción 140 mm *	1200 W
Zona de cocción 180 mm *	1700 W / 1800 W
Zona de cocción 140 mm / 250 mm *	1800 W
Zona de cocción 120 mm / 180 mm *	1700 W

ADVERTENCIA: Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.

ADVERTENCIA: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Los componentes marcados con * dependen del modelo y el que ha adquirido podría no incluirlos.

INSTALACIÓN DE LA COCINA

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y/o un fontanero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.

ADVERTENCIA: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.

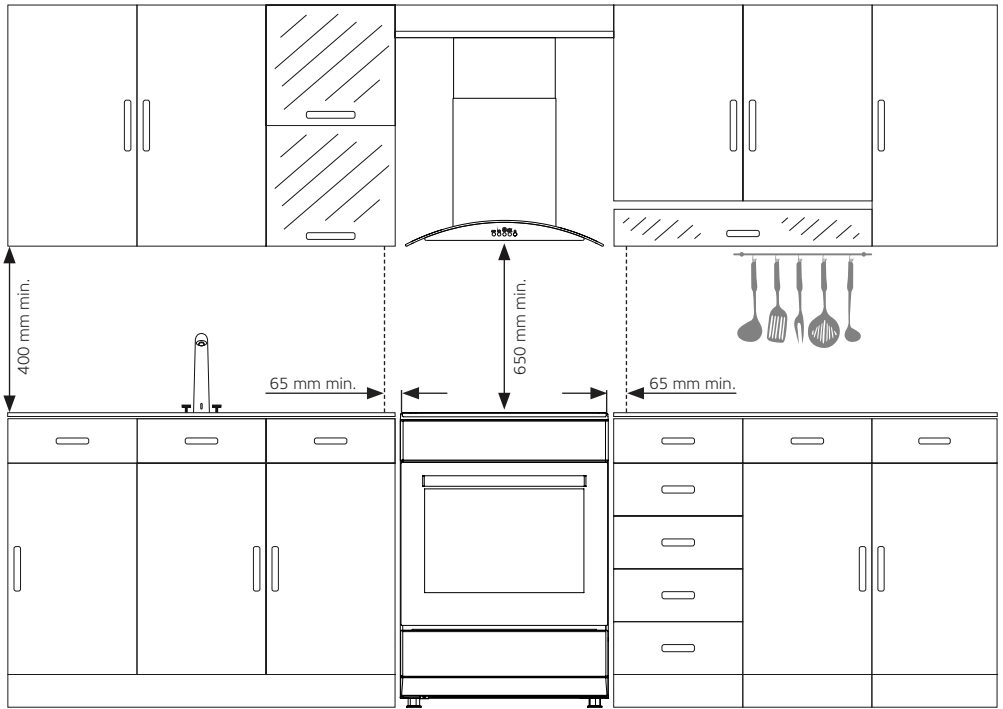
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

Las patas del aparato no deben estar sobre superficies blandas, como una alfombra. El suelo de la cocina debe ser resistente como para soportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400mm sobre las superficies de la encimera superior, y 65mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

El aparato es adecuado para usarse entre dos muebles, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instala una campana o extractor encima de la encimera de gas, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (Mín. 650mm)

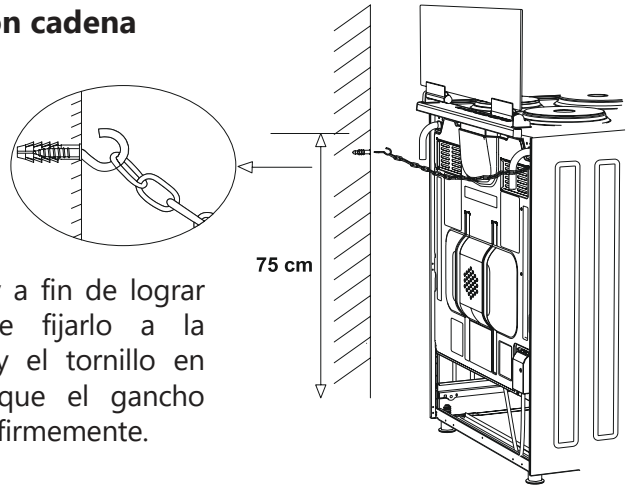


ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.

ADVERTENCIA: No instale el aparato al lado de frigoríficos o congeladores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

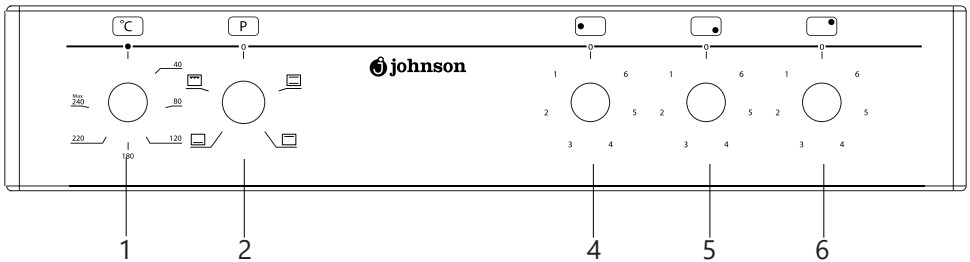
ADVERTENCIA: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Ilustración de fijación con cadena



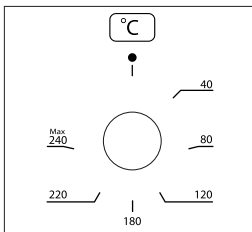
Antes de usar el aparato, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide fijarlo a la pared utilizando la cadena y el tornillo en gancho incluidos. Verifique que el gancho quede atornillado en el muro firmemente.

PANEL DE MANDOS



1. Termostato
2. Botón de selección de funciones
3. Zona de cocción izquierda
4. Zona de cocción delantera derecha
5. Zona de cocción trasera derecha

ADVERTENCIA: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo como estándar.



Termostato: Se usa para determinar la temperatura de cocción del plato a cocinar en el horno. Después de colocar la comida dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40-240 °C.

USO DEL HORNO

Uso de las resistencias del horno

1. Cuando el horno se usa por primera vez, emitirá un olor al calentarse las resistencias. Para eliminarlo, ponga el horno a 240°C durante 45-60 minutos mientras está vacío.
2. La perilla de control del horno debe colocarse en la función deseada el horno no funcionará.
3. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con el voltaje del suministro local y la diferencia en calidad, cantidad y temperatura de los materiales.
4. Mientras el horno esté en marcha, la puerta no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden no ser los esperados.

Uso de la parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no debe tocar la resistencia.
2. Puede precalentar durante 5 minutos para asar a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.
3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el grill

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada.

Para apagar el grill:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras cocina con grill.

Uso y descripción de la vitrocerámica

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Máx.
140 mm Conmutador	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Conmutador	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulador	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Doble*	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

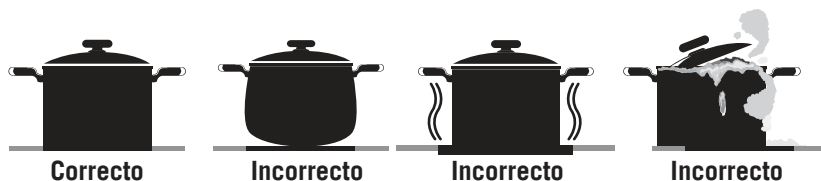
1. Encienda la encimera con los mandos del panel de control. Puede ajustar la potencia de acuerdo a la temperatura deseada.

2. Para obtener un buen resultado de cocción, el fondo de la cacerola debe ser tan grueso y plano como sea posible.

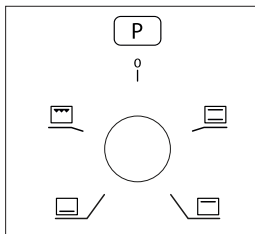
3. El tamaño de la cacerola debe ser el mismo que el de la zona de cocción. Apague la zona de cocción antes del fin de cocción para aprovechar el calor residual.

4. Puede girar el mando para encender la placa en el sentido de las agujas del reloj para activar directamente la máxima potencia (6), o en el sentido contrario a las agujas del reloj para encender en el nivel mínimo (1). El nivel de potencia se indica en las posiciones numéricas de la perilla, que aumentan gradualmente hasta el máximo.





5. Use cazos de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda usar la energía de manera más productiva.



TIPOS DE PROGRAMAS



Botón de función: Se usa para determinar las resistencias a ser utilizadas para cocinar el plato en el horno. Los tipos de programas de cocción en este botón y sus funciones se describen a continuación. Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

	Resistencia superior		Resistencia inferior
	Resistencia superior + inferior		Grill

ADVERTENCIA: Los tipos de funciones y botones aquí descritos podrían no estar disponibles en todos los modelos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- 1.** Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
- 2.** No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
- 3.** Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño mojado en agua y jabón, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
- 4.** Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
- 5.** No limpie el horno con limpiadores a vapor.
- 6.** Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
- 7.** No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
- 8.** No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
- 9.** Para limpiar la puerta del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen el tirador por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y aclare cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.

Montaje de la puerta del horno

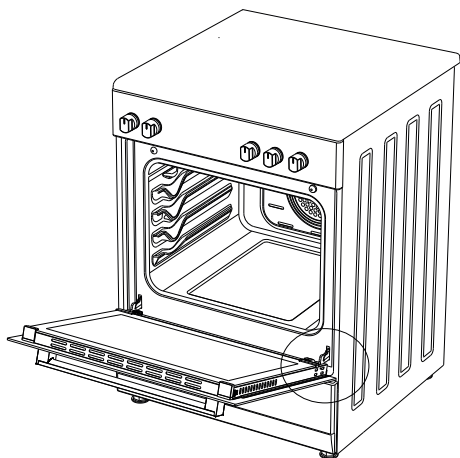


Figura 1

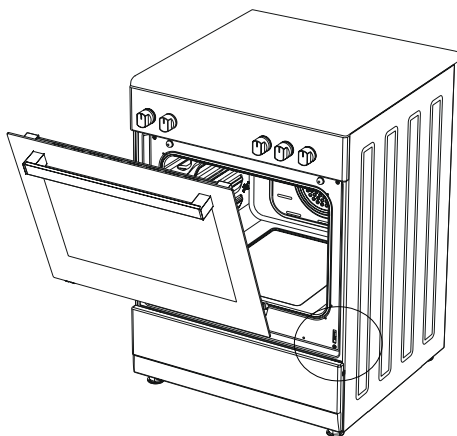


Figura 2

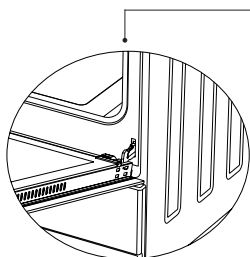


Figura 1.1

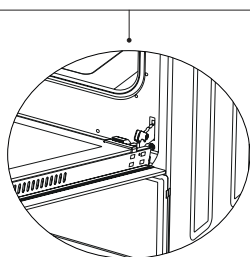


Figura 1.2

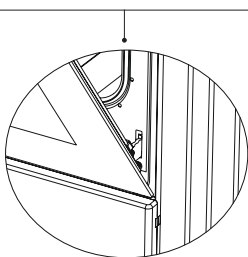


Figura 2.1

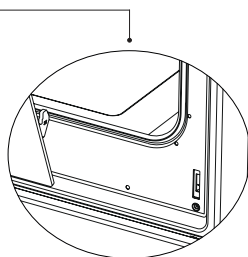


Figura 2.2

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después según la **figura 1.1** abra el pestillo tirando de él hacia arriba con ayuda de un destornillador.

Abra por completo el pestillo como en la **figura 1.2**. Coloque en la misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta.

Después cierre la puerta del horno como en la **figura 2.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta esté casi cerrada, tire de ella hacia arriba como se ve en la **figura 2.2**.

Para poner la puerta del horno de nuevo en su lugar, siga estos pasos a la inversa.

Limpeza y mantenimiento del cristal de la puerta del horno

Retire el perfil presionando sobre los enganches plásticos a derecha e izquierda según se indica en la figura 3 y tirando del perfil hacia usted como se indica en la figura 4. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 5. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

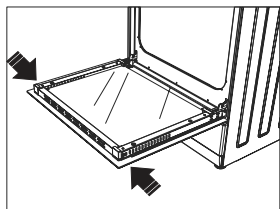


Figura 3

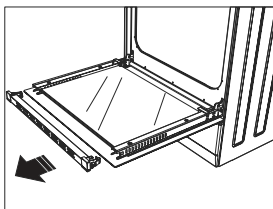


Figura 4

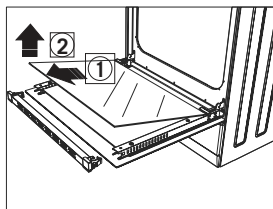


Figura 5

Cambio de la lámpara del horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato está desconectado de la corriente antes de cambiar la bombilla.

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío. Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para desenroscarla, use guantes de plástico o goma.

Gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera. Vuelva a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente para finalizar el cambio. Ahora podrá usar el horno.

Lámpara Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

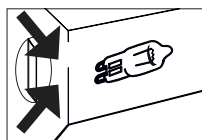


Figura 6

Lámpara Tipo E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 7

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	No hay corriente.	Verifique el suministro eléctrico.
El horno se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpie bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
Descarga eléctrica al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	
Goteo de agua.	El agua o el vapor se pueden generar bajo ciertas condiciones dependiendo de la comida que se cocina. Esto no es un error del aparato.	Deje que el horno se enfríe y luego séquelo con un trapo de cocina.
Sale vapor de una grieta en la puerta del horno.		
Hay agua dentro del horno.		
Salida de humo durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez	El humo sale de las resistencias. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no saldrá más humo.
	Restos de comida en la resistencia.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.

Problema	Causa posible	Qué hacer
Cuando se usa el horno sale un olor a quemado o a plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, use recipientes y accesorios adecuados.
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia si la comida que está cocinando no requiere que se le dé la vuelta. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Sustitúyala por una lámpara con las mismas características técnicas.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

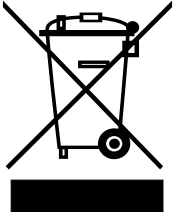
- 1.** No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- 2.** Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
- 3.** Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
- 4.** Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
- 5.** Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
- 6.** Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto de forma más ecológica y económica.

- 1.** Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
- 2.** Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
- 3.** No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
- 4.** Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos bandejas en los estantes del horno.
- 5.** Si tiene que cocinar varios platos, hágalo sucesivamente. El horno no perderá calor.
- 6.** Apague el horno unos minutos antes del tiempo de finalización de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
- 7.** Descongele la comida congelada antes de cocinar.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

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, cerrillos, 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.**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

EN

- 4** Important warnings
- 12** Electrical connection
- 13** Introduction of the appliance
- 14** Accessories
- 15** Technical features of your oven
- 16** Installation of your oven
- 18** Chain lashing illustration
- 18** Control panel
- 19** Using oven section
- 19** Using the grill
- 20** Using cooker section
- 21** Program types
- 22** Maintenance and cleaning
- 23** Installation of the oven door
- 24** Cleaning and maintenance of the oven's front door glass
- 24** Changing the oven lamp
- 25** Troubleshooting
- 27** Handling rules
- 27** Recommendations for energy saving
- 28** Environmentally-friendly disposal
- 28** Package information
- 29** Warranty

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “**AUTHORIZED SERVICE**”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 33.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
- 34.** Do not put objects that children may reach on the appliance.
- 35.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
- 36.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

- 37.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
- 38.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
- 39.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
- 40.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- 41.** Do not hit glass surfaces of vitroc ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- 44.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- 45.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- 46.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 47.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

48. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
49. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
50. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
51. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
52. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
53. Cable fixing point shall be protected.
54. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
55. **CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.
4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
5. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
6. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
7. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
8. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

14. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

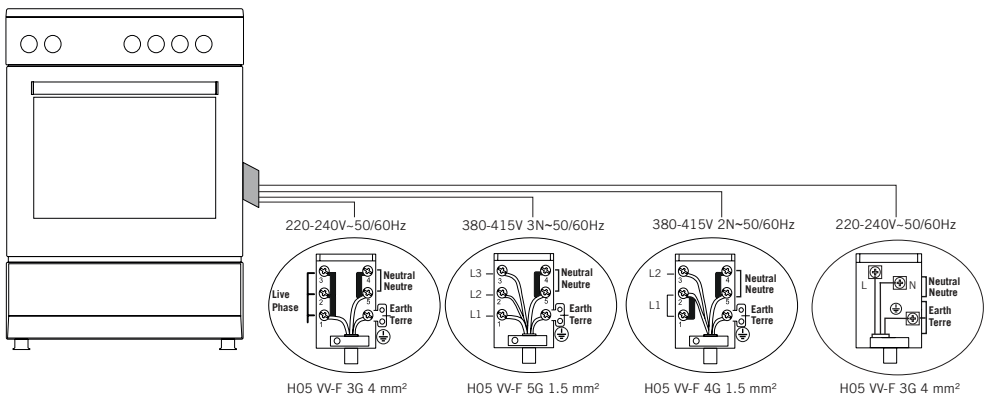
Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

- 1.** Never pour cold water on hot cookers.
- 2.** Do not stand on a ceramic glass plate.
- 3.** Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
- 4.** After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
- 5.** Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
- 6.** Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
- 7.** Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

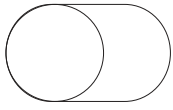
Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Operate your oven in dry atmosphere.
7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

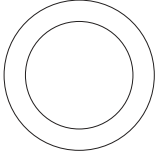
Electrical Connection Scheme



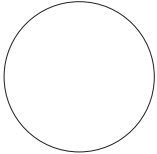
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



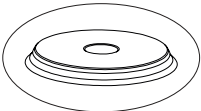
11



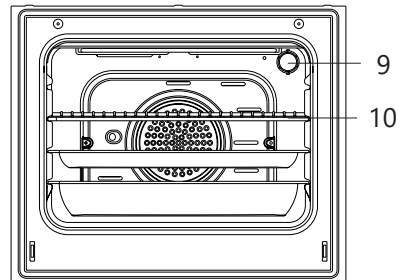
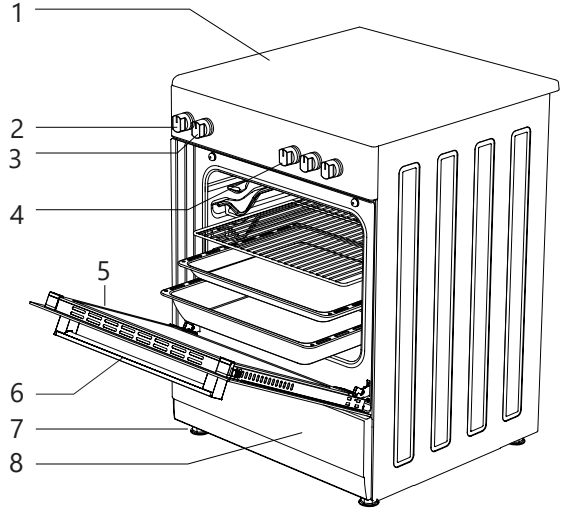
12



13



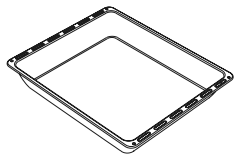
14



- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic feet

- 8. Lower cabinet door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm o 180 mm)
- 14. Hot plate* (145 mm o 185 mm)

Accessories



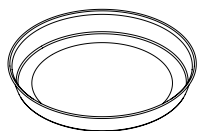
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



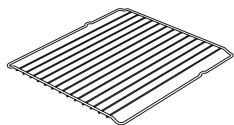
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



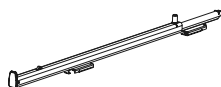
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



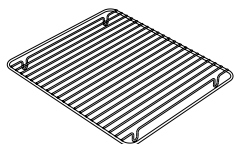
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



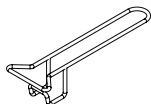
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element *	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		
Ceramic heater 140 mm *	1200 W		
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W		

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

The components marked with * depend on the model and the one you have purchased may not include them.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

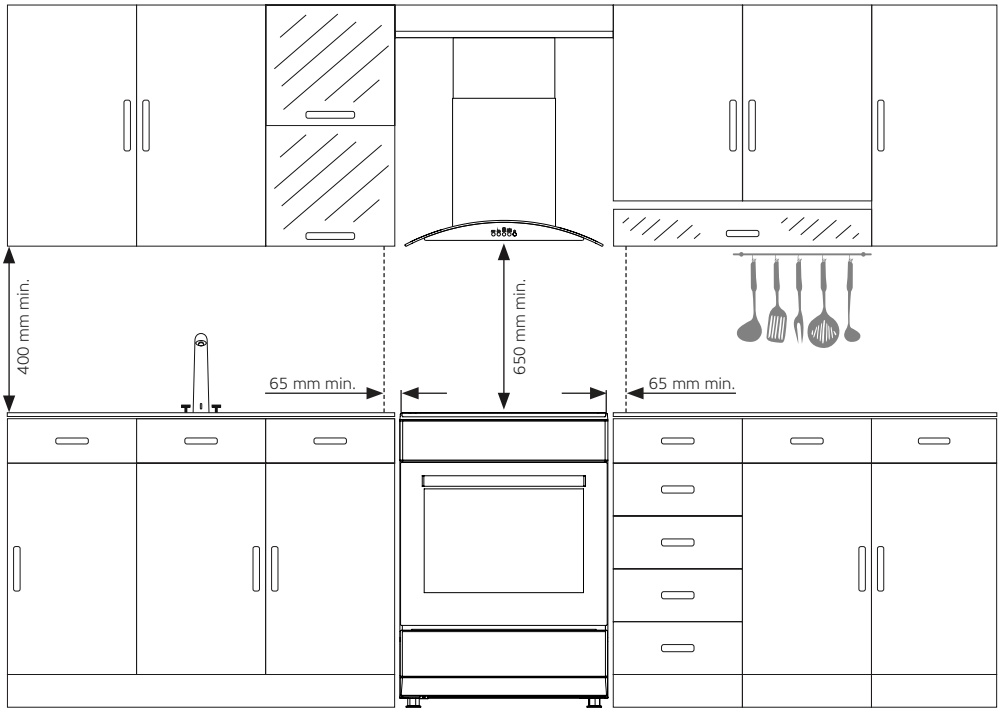
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (Min. 650 mm)

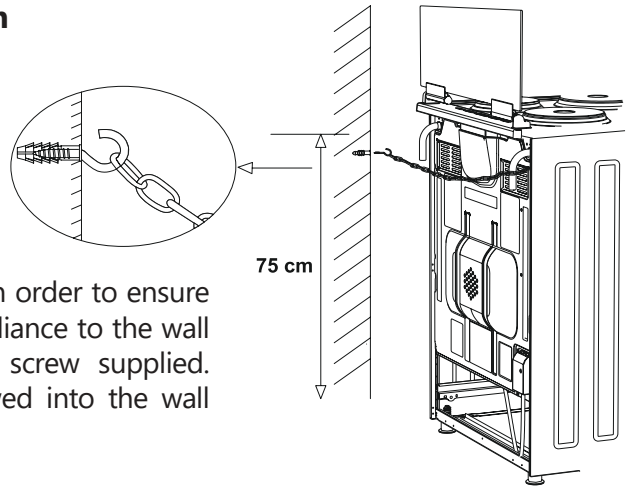


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

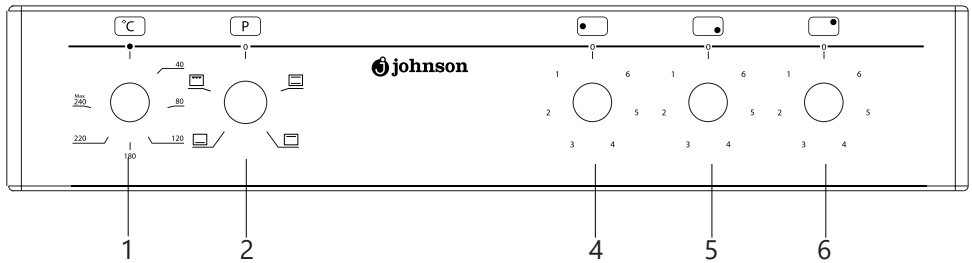
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

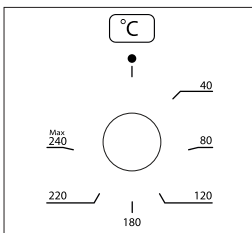
CONTROL PANEL



1. Thermostat
2. Function selection button

3. Left cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Rear right cooking zone

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C.

USING OVEN SECTION

Using Oven Heating Elements

- 1.** When your oven is operated for the first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
- 2.** Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
- 3.** Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
- 4.** You can make roasted chicken revolving in your oven by means of the accessories.
- 5.** Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
- 6.** During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

- 1.** When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
- 2.** You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
- 3.** Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill

- 1.** Place the function button over the grill symbol.
- 2.** Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

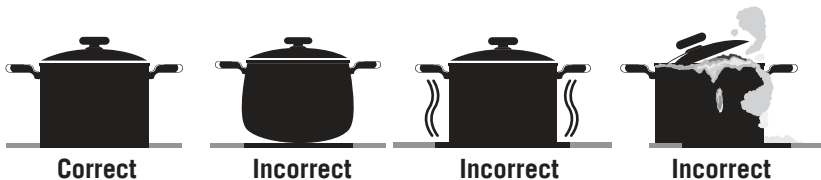
1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

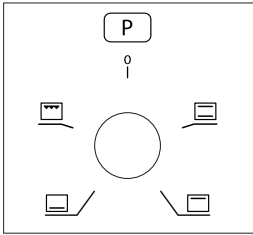
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to switch on the hob clockwise to activate the maximum power directly (6), or counterclockwise to switch on at the minimum level (1). The power level is indicated by the numerical positions on the knob, which gradually increase up to the maximum.





5. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available on all models.

	Top heating element		Oven burner / Bottom heating element
	Top + Bottom heating element		Grill burner / Grill heating element

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available on all models.

MAINTENANCE AND CLEANING

- 1.** While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
- 2.** Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
- 3.** After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
- 4.** Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
- 5.** Do not clean your oven with steam cleaners.
- 6.** Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
- 7.** Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
- 8.** Do not wash any part of your oven in dishwasher.
- 9.** In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

Installation Of The Oven Door

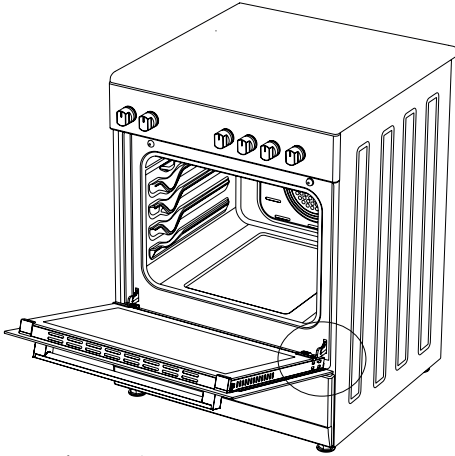


Figure 1

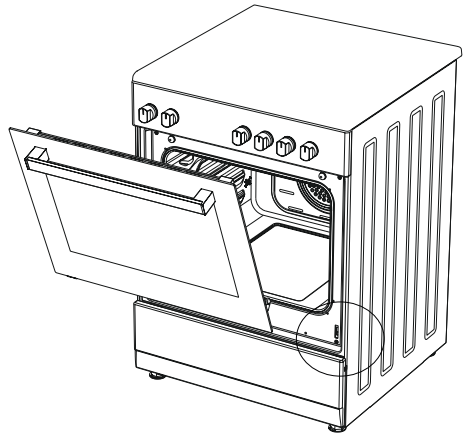


Figure 2

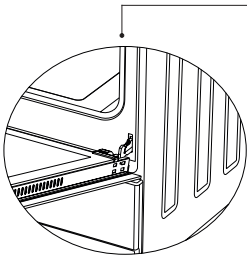


Figure 1.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 1.1**.

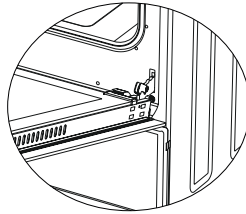


Figure 1.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 1.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

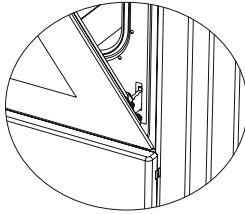


Figure 2.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 2.1**.

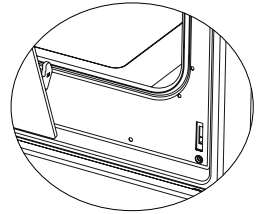


Figure 2.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 2.2**.

In order to replace the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 3 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 4. Then remove the inner-glass as shown in figure 5. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

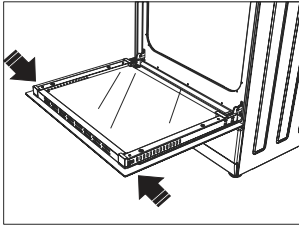


Figure 3

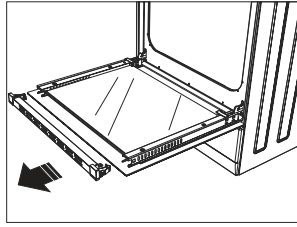


Figure 4

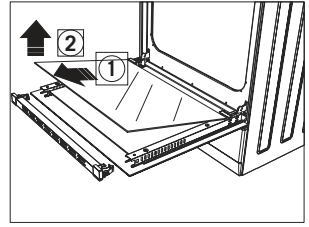


Figure 5

Changing The Oven Lamp

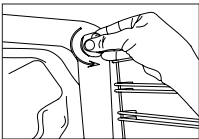
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

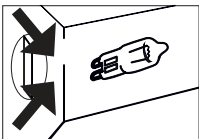
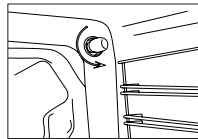


Figure 6

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 7

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

Problem	Possible Cause	What to Do
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

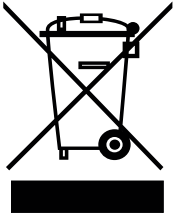
- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 5.** Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 6.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- 2.** As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- 3.** Do not open the oven door frequently while cooking.
- 4.** Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- 5.** Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- 6.** Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- 7.** Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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.

Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque: Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (*) sont optionnels.

« Conforme à la directive DEEE. »

CONTENU

FR

- 4 Avertissements importants
- 13 Connexion électrique
- 14 Présentation de l'appareil
- 15 Accessoires
- 16 Caractéristiques techniques
- 17 Installation de votre four
- 19 Illustration d'arrimage de chaîne
- 19 Panneau de commande
- 20 Utilisation de la section de four
- 20 Utilisation du grill
- 21 Utilisation de la table de cuisson
- 22 Types de programmes
- 23 Maintenance et nettoyage
- 24 Assemblage de la porte du four
- 25 Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four
- 25 Remplacement de l'ampoule du four
- 26 Dépannage
- 28 Règles de manutention
- 28 Recommandations pour économiser l'énergie
- 29 Mise au rebut respectueuse de l'environnement
- 29 Informations relatives à l'emballage
- 30 Garantie

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un «**SERVICE AUTORISÉ**». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.
3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.
4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.
5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.**
6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**
7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**
8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (Ou sur la plaque signalétique)
9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
10. **AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

12. Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

13. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

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

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

16. ATTENTION! Le processus de cuisson doit être super-visé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

19. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

20. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

21. Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

23. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

32. N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

33. Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

34. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

35. Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.

36. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

37. Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

38. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

39. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

40. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

41. Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitrocéramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.

42. L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

43. De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.

44. Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

45. Faites attention si un récipient de cuisson sur la table de cuisson se renverse et retirez-le pour éviter tout contact avec des aliments chauds. Il y a un risque de brûlure.

46. Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.

47. L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

48. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

49. Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.

50. L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

51. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

52. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

53. Le point de fixation du câble doit être protégé.

54. Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

55. ATTENTION: Si la vitre du four est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez pas l'appareil.

Sécurité électrique

1. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

2. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

3. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

5. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

6. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

7. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.

8. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

11. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

12. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

13. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

14. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

15. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

16. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Utilisation prévue

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.

6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Méthodes de protection de la surface de cuisson en vitrocéramique

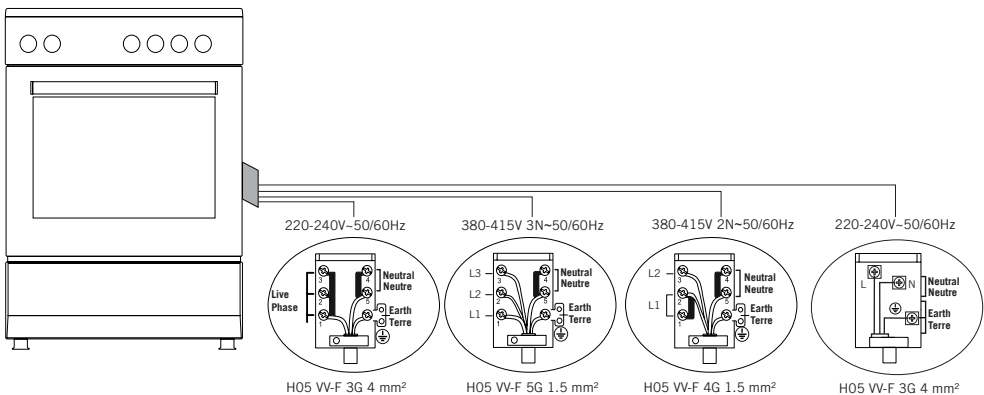
La surface en vitrocéramique est incassable et résiste aux rayures dans une certaine mesure. Cependant, pour éviter tout dommage, veuillez procéder comme suit:

- 1.** Ne jamais verser de l'eau froide sur les cuiseurs chauds.
- 2.** Ne vous tenez pas sur une plaque de vitrocéramique
- 3.** Une pression soudaine, par exemple, l'effet d'une chute de salière peut être critique. Donc, ne placez pas de tels objets sur un endroit au-dessus des plaques de cuisson.
- 4.** Après chaque utilisation, assurez-vous que la base de la marmite et les surfaces des zones de cuisson sont propres et sèches.
- 5.** N'épluchez pas les légumes sur les surfaces de la table de cuisson. Les grains de sable qui tombent des légumes peuvent rayer la plaque de verre en céramique.
- 6.** Ne posez pas de matériaux inflammables tels que du carton ou du plastique sur le four. Des objets tels que l'étain, le zinc ou l'aluminium (ainsi que des feuilles d'aluminium ou des cafetières vides) peuvent fondre sur les surfaces de cuisson chaudes et causer des dommages.
- 7.** Veillez à ne pas laisser les aliments sucrés ou les jus de fruits entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes. La surface en vitrocéramique peut être tachée par ceux-ci.

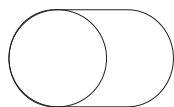
Connexion Electrique

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 40 ampères selon la puissance du four. Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.
2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations. S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.
6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.
7. Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

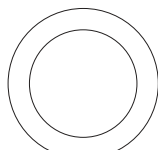
Connexion électrique schéma



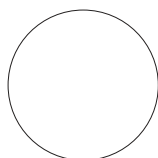
PRESENTATION DE L'APPAREIL



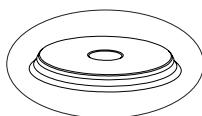
11



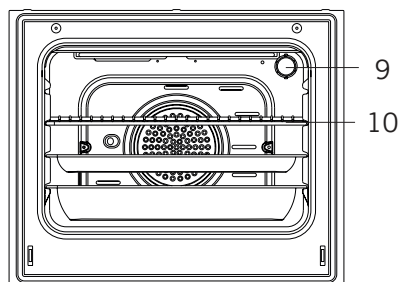
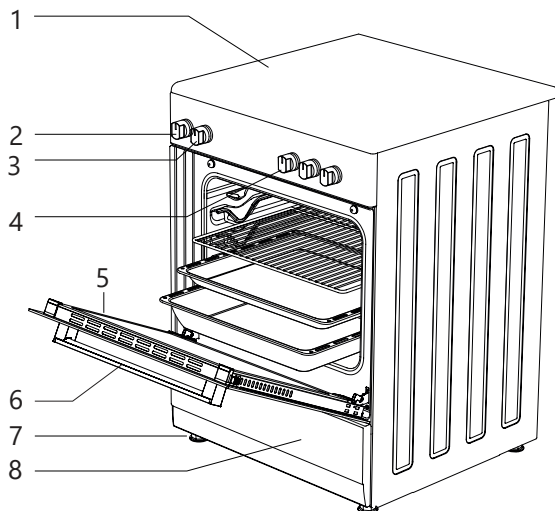
12



13



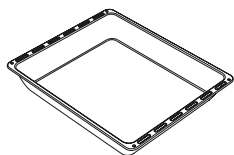
14



1. Plateau en verre
2. Bouton de thermostat
3. Bouton de commande pour four
4. Régulateurs pour plaques vitrocéramiques
5. Porte du four
6. Poignée
7. Jambe en plastique

8. Porte de l'armoire inférieure
9. Ampoule
10. Grill
11. Réchauffeur en céramique (140 mm / 250 mm)
12. Réchauffeur en céramique (120 mm / 180 mm)
13. Réchauffeur en céramique (140 mm ou 180 mm)
14. Plat chaud (145 mm ou 185 mm)

Accessoires



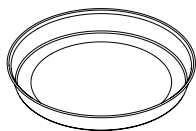
Bac de déversement *

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.



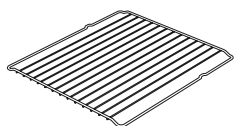
Plateau / Plateau verre *

Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.



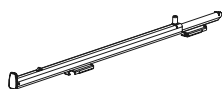
Plateau round *

Utilisée pour les farinages et produits congelés.



Grille métallique

Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.



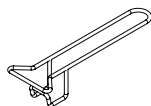
Rail télescopique *

A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.



Dans le grillage *

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.



Poignée du plateau *

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

Caracteristiques techniques

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W		
Élément chauffant inférieur	1000 W	1000 W	1200 W
Élément chauffant supérieur	800 W	800 W	1000 W
Élément de chauffage turbo *	-----	1800 W	2200 W
Élément de chauffage de la grille	1500 W	1500 W	2000 W
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Plaque chauffante 145 mm *	1000 W		
Plaque chauffante 180 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 145 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 180 mm *	2000 W		
Réchauffeur en céramique 140 mm *	1200 W		
Réchauffeur en céramique 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Réchauffeur en céramique 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Réchauffeur en céramique 120 mm / 180 mm *	1700 W		

AVERTISSEMENT: Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT: Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT: Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Les composants marqués d'un * dépendent du modèle et celui que vous avez acheté peut ne pas les inclure.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

AVERTISSEMENT: Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

AVERTISSEMENT: Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

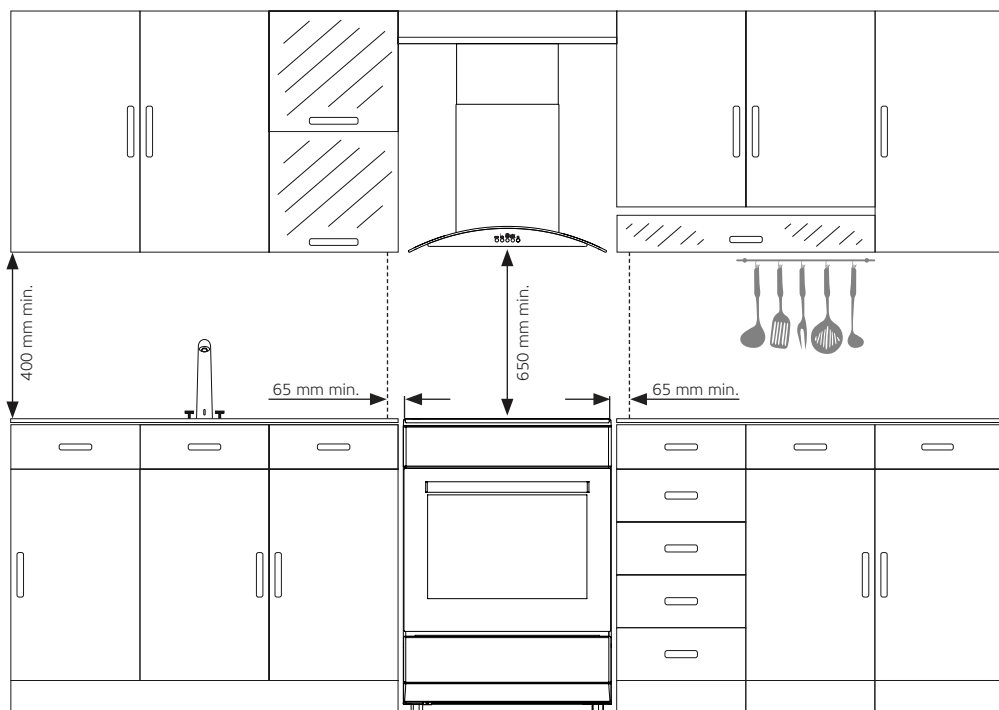
AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être durable pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 65mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

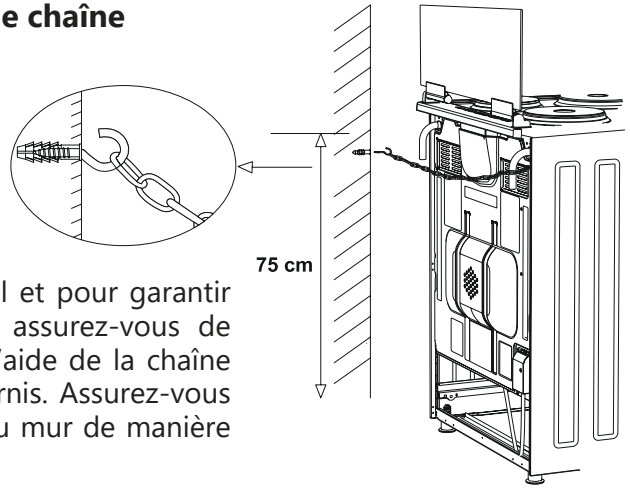


AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT: N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

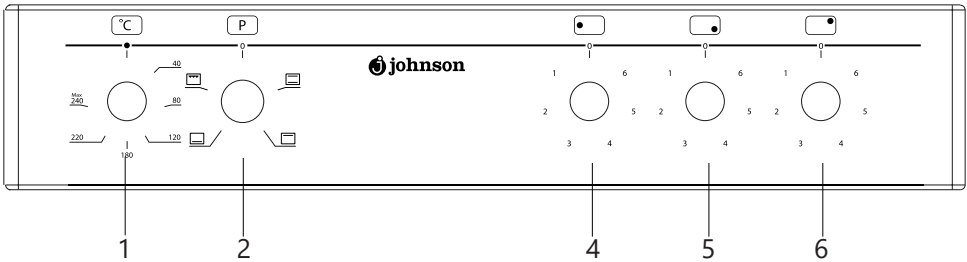
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration d'arrimage de chaîne



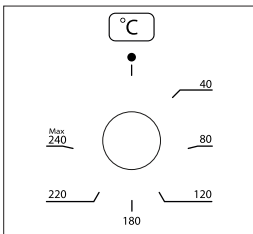
Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

PANNEAU DE COMMANDE



1. Thermostat
2. Bouton de sélection des fonctions
3. Zone de cuisson à gauche
4. Zone de cuisson avant droite
5. Zone de cuisson arrière droite

AVERTISSEMENT : Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.



Thermostat: Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé la nourriture à l'intérieur du four, tournez le bouton pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C.

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Utilisation des éléments chauffants du four

1. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.
2. Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.
3. Les types de repas, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.
4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.
5. Temps de cuisson: Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.
6. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait être distribuée de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

Utilisation Du Grill

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.
2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.
3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour allumer le gril:

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du gril.

Pour éteindre le gril

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson.

Utilisation et description de la plaque de cuisson

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6	Niveau 7	Niveau 8	Niveau 9	Max.
140 mm Commutateur	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutateur	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Régulateur	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Double	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

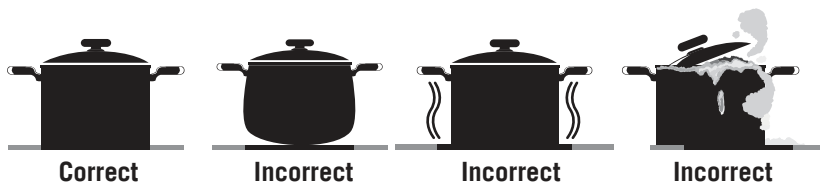
1. Allumez la plaque de cuisson à l'aide des boutons présents sur le panneau de configuration. Vous pouvez régler la puissance en fonction de la température désirée.

2. Afin d'avoir une cuisson réussie, le fond de la casserole doit être épaisse et droite si possible.

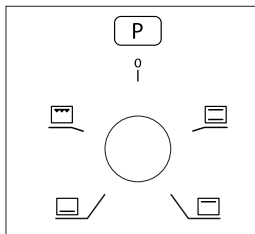
3. La dimension de la casserole doit être identique à celle de la zone de cuisson. Eteindre la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de gagner de la chaleur restante.

4. Pour allumer tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. La température est limitée avec l'indicateur se trouvant sur le bouton.





5. Servez-vous autant que possible des casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la chaleur, car elles garantissent une utilisation plus productive de l'énergie.



TYPES DE PROGRAMMES



Boutons de fonction: Utilisé pour déterminer les feux devant être utilisés pour le plat à cuire au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

	Résistance supérieure		Résistance inférieure
	Résistance supérieure + inférieure		Gril

AVERTISSEMENT: Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- 1.** Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- 2.** Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
- 3.** Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
- 4.** Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyeurs spéciaux pour verre.
- 5.** Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
- 6.** Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
- 7.** N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
- 8.** Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
- 9.** Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

Assemblage de la porte du four

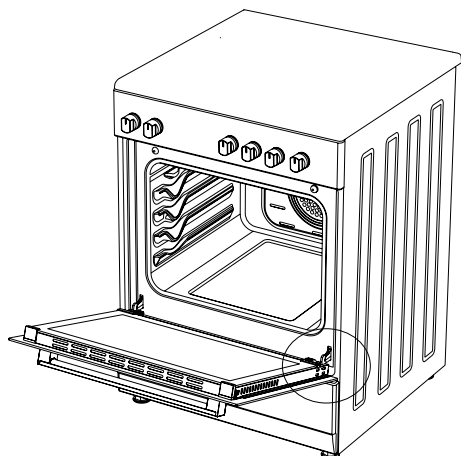


Figure 1

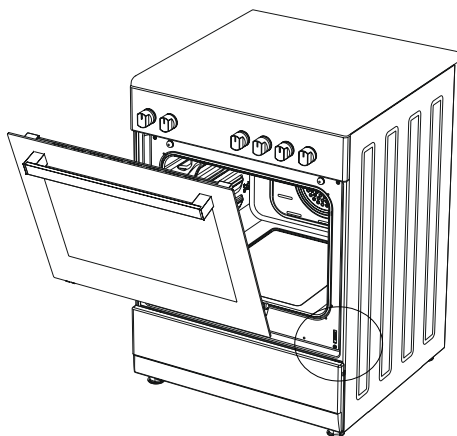


Figure 2

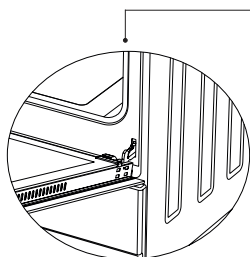


Figure 1.1

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **figure 1.1**, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

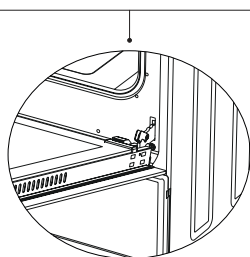


Figure 1.2

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **figure 1.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

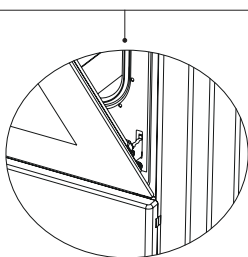


Figure 2.1

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **figure 2.1**.

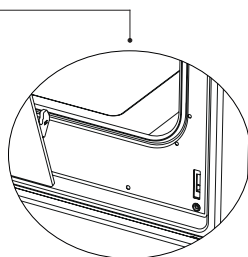


Figure 2.2

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **figure 2.2**.

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

Nettoyage et entretien de la vitre de la porte avant du four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la figure 3, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 4. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 5. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

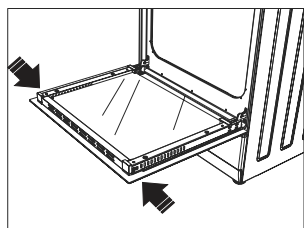


Figure 3

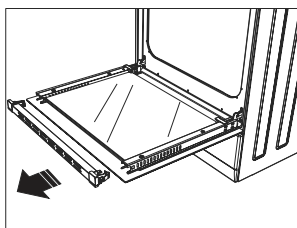


Figure 4

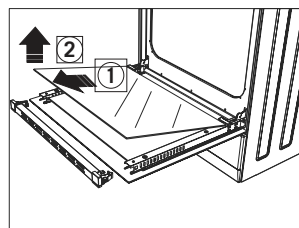


Figure 5

Remplacement de l'ampoule du four

AVERTISSEMENT: Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (Tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

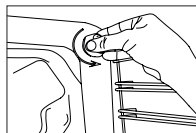
Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

Type de lampe G9



220-240 V,
AC 15-25 W

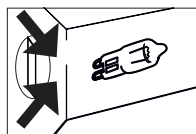


Figure 6

Type de lampe E14



220-240 V,
AC 15 W



Figure 7

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Point de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation électrique.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez de réouvrir la porte.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	
De l'eau qui goutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essayez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Fumée sortant pendant l'utilisation.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments

Problème	Causes probables	Action
Lorsque vous faites fonctionner le four, une odeur de plastique brûle ou sort.	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	À des températures élevées, utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur éteint.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Le four ne cuit pas bien.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.

RÈGLES DE MANUTENTION

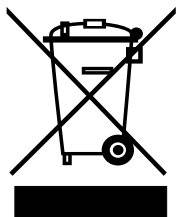
- 1.** N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- 2.** Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
- 3.** Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
- 4.** Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
- 5.** Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
- 6.** Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

- 1.** Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
- 2.** Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
- 3.** N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
- 4.** Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
- 5.** Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
- 6.** Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
- 7.** Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

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.

Caro Utilizador,

O nosso objetivo é fazer com que este produto lhe forneça o melhor do que é fabricado nas nossas modernas instalações num ambiente de trabalho minucioso, em conformidade com o conceito de qualidade total.

Portanto, sugerimos que antes de usar o produto leia o manual do utilizador com atenção e que o mantenha permanentemente à sua disposição.

Nota: Este manual do utilizador está preparado para mais do que um modelo. Algumas das funções especificadas no manual podem não estar disponíveis no seu aparelho.

Todos os nossos aparelhos são apenas para uso doméstico, não para uso comercial.

Os produtos marcados com (*) são opcionais.

“Em conformidade com a regulamentação REEE.”

CONTEÚDO

PT

- 4** Advertências importantes
- 13** Ligação elétrica
- 14** Apresentação do aparelho
- 15** Acessórios
- 16** Funções técnicas
- 17** Instalação do seu forno
- 19** Ilustração da fixação da corrente
- 19** Painel de controlo
- 20** Usar a secção do forno
- 20** Usar o grelhador
- 21** Usar a secção do fogão
- 22** Tipos de programa
- 23** Manutenção e limpeza
- 24** Montagem da porta do forno
- 25** Limpeza e manutenção da porta de vidro
- 25** Substituição da lâmpada do forno
- 26** Resolução de problemas
- 28** Regras de manuseamento
- 28** Recomendações de eficiência energética
- 29** Eliminação amiga do ambiente
- 29** Informação sobre a embalagem
- 30** Garantia

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- 1.** A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por **“ASSISTÊNCIA AUTORIZADA”**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.
- 2.** Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.
- 3.** O forno deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.
- 4.** Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.
- 5. ADVERTÊNCIA: As partes acessíveis podem ficar quentes enquanto usar o grelhador. Manter afastado de crianças.**
- 6. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.**
- 7. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.**
- 8.** As condições de montagem deste dispositivo são especificadas na etiqueta. (Ou na chapa de dados)
- 9.** As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- 10. ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.**
- 11.** Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

12. Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.
13. **NUNCA** tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.
14. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.
15. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.
16. **CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.**
17. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que o controlo seja assegurado ou seja fornecida informação em relação aos perigos.
18. Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico.
19. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.
20. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.
21. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.
22. Manter os canais de ventilação abertos.
23. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

24. Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.
25. A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.
26. Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
27. Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.
28. Não usar o produto em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.
29. Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.
30. Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.
31. Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não utilizar o aparelho.
32. Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
33. Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).
34. Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.

35. É importante colocar a grelha de arame e bandeja corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira. Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas guias e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.

36. Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.

37. Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.

38. Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.

39. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.

40. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.

41. Não bater em superfícies de vidro de placas de vitrocerâmica com um metal duro, a resistência pode ficar danificada. Isso pode provocar um choque elétrico.

42. O utilizador não deve tratar do forno por si mesmo.

43. O alimento pode entornar quando o pé de forno é desmontado ou partido, ter cuidado. Pode causar danos pessoais.

44. Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Há risco de queimadura.

45. Tenha cuidado se um recipiente de cozedura na placa de fogão tombar e retire-o para evitar o contacto com alimentos quentes. Existe o risco de queimaduras.

46. Não colocar objetos pesados quando a porta do forno estiver aberta, risco de queda.

47. O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.

48. Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.

49. Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos elétricos ao vivo. Isso pode provocar um choque elétrico.

50. A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.

51. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.

52. Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com as instruções.

53. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.

54. Não deve cozinhar os alimentos diretamente sobre o tabuleiro/grelha. Deve colocar os alimentos dentro ou sobre ferramentas adequadas antes os pôr no forno.

55. CUIDADO: Se o vidro do fogão se partir, desligar de imediato todos os elementos de aquecimento e desligar o aparelho da fonte de alimentação, não tocar na superfície do aparelho e não usar o mesmo.

Segurança elétrica

1. Pedir a um eletricista autorizado o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.

2. Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.

3. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.

4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.

5. Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocução.

6. ADVERTÊNCIA: Para evitar choque elétrico, verificar se o circuito do dispositivo está aberto antes de trocar a lâmpada.

7. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.

8. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.

9. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.

10. A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.

11. Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.

12. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou uma pessoa igualmente qualificada de modo a evitar alguma situação perigosa.

13. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.

14. É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.

15. O aparelho está equipado com um cabo de fio **tipo "Y"**.

16. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

Utilização prevista

- 1.** Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.
- 2.** Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- 3.** Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.
- 4.** O fabricante não assume responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.
- 5.** Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.
- 6.** A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste produto são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

Métodos para proteção da superfície de cozedura em vidro cerâmico

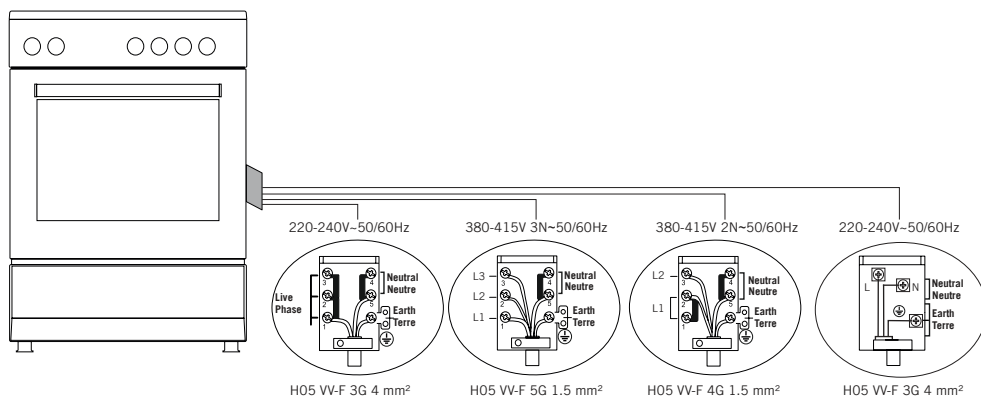
A superfície de vidro cerâmico é inquebrável e em certa medida resistente aos riscos. No entanto, para evitar quaisquer danos, deve fazer o seguinte:

- 1.** Nunca verter água fria sobre os queimadores quentes.
- 2.** Não se apoiar sobre uma placa de vidro cerâmico.
- 3.** Uma pressão repentina, por exemplo, o efeito de uma queda de um saleiro pode ser grave. Portanto, não colocar este tipo de objetos numa posição por cima das placas.
- 4.** Depois de cada utilização, assegurar que a base do recipiente de cozinha e as superfícies da zona de cozedura são limpas e secas.
- 5.** Não descascar vegetais em cima das superfícies da placa. Os grãos de areia que podem cair dos vegetais podem riscar a placa de vidro cerâmico.
- 6.** Não colocar materiais inflamáveis como cartão ou plástico dentro do forno. Objetos tal como de estanho, zinco ou alumínio (assim como as películas de alumínio ou recipientes de café vazios) podem derreter quando colocados em cima das superfícies de cozedura quentes e, portanto, podem causar danos.
- 7.** Deve ser tido cuidado no que se refere ao contacto de alimentos açucarados ou de sumos de fruta com as zonas quentes de cozedura. A superfície de vidro cerâmico podem ficar manchadas.

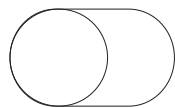
Ligação Elétrica

1. O seu forno necessita de 40 amperes de acordo com a potência do aparelho. Se necessário, é recomendada a instalação por um electricista qualificado.
2. O seu forno está ajustado de acordo com a alimentação elétrica de 220-240V CA/380-415V CA 50/60Hz. Se as redes forem diferentes deste valor especificado, entrar em contacto com a assistência autorizada.
3. A ligação elétrica do forno só deve ser feita pelas tomadas com sistema de terra instalado em conformidade com os regulamentos. Se não houver nenhuma tomada adequada com o sistema de terra no local onde o forno vai ser colocado, contactar imediatamente um electricista qualificado. O fabricante nunca será responsável pelos danos que surgirão devido às tomadas ligadas ao aparelho sem sistema de ligação à terra. Se as extremidades do cabo de ligação elétrica forem abertas, de acordo com o tipo de aparelho, fazer um interruptor adequado instalado na rede elétrica na qual todas as extremidades possam ser desligadas em caso de ligação/desligamento de/para a rede elétrica.
4. Se o seu cabo de alimentação elétrica estiver com defeito, deve ser substituído pela assistência autorizada ou electricistas qualificados para evitar perigos.
5. O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
6. Deve ligar o seu forno numa atmosfera seca.
7. Quando colocar o forno no local, assegurar que está ao nível do contador. Colocá-lo ao nível do contador, ajustando os pés, se necessário.

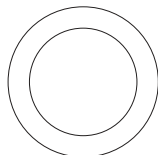
Esquema de ligação elétrica



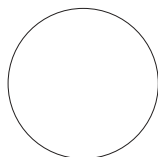
APRESENTAÇÃO DO APARELHO



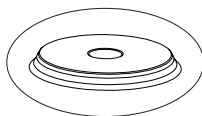
11



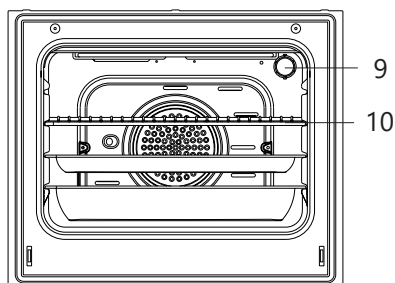
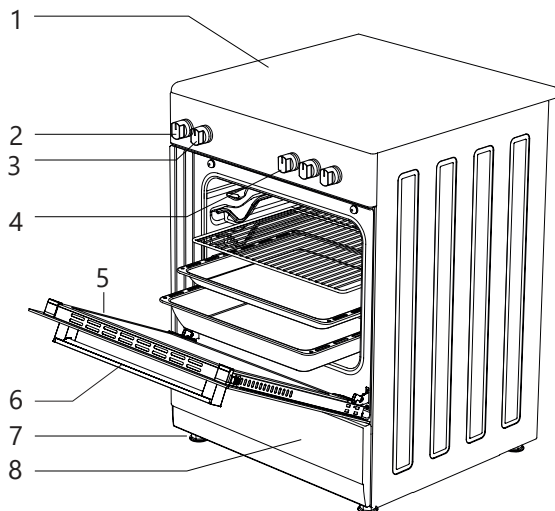
12



13



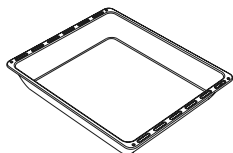
14



1. Placa de topo em vidro
2. Botão do termostato
3. Botão de comando para o forno
4. Reguladores para as placas vitrocerâmicas
5. Porta do forno
6. Pega
7. Pé de plástico

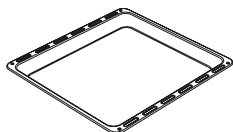
8. Porta do compartimento inferior
9. Lâmpada
10. Grelhador
11. Queimador cerâmico (140 mm / 250 mm)
12. Queimador cerâmico (120 mm / 180 mm)
13. Queimador cerâmico (140 mm ou 180 mm)
14. Placa quente (145 mm ou 185 mm)

Acessórios



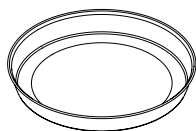
Tabuleiro fundo *

Utilizado para produtos de pastelaria, grandes assados, alimentos cozidos com água. Também pode ser utilizado como recipiente de recolha de óleo se assar diretamente no grelhador bolos, alimentos congelados e pratos de carne.



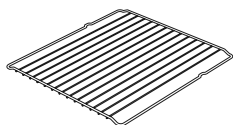
Tabuleiro / Tabuleiro vidro *

Utilizado para produtos de pastelaria (bolachas, biscoitos, etc), alimentos congelados.



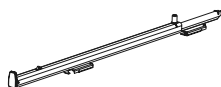
Tabuleiro redonda *

Utilizado para produtos de pastelaria alimentos congelados.



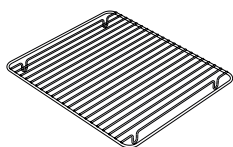
Grelha de arame

Utilizada para assar ou colocar alimentos que serão assados, gratinados e congelados no rack pretendido.



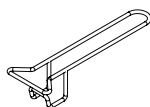
Friso telescópica *

Os tabuleiros e racks de arame podem ser removidos e instalados facilmente graças ao friso telescópico.



Grelha de arame sobre o tabuleiro *

Os alimentos que aderem ao cozinhar, como bifes, devem ser colocados na grelha do tabuleiro. Desse modo impede se o contacto do alimento com o tabuleiro.



Pega do tabuleiro *

É usada para segurar tabuleiros quentes.

Funções técnicas do seu forno

Especificações	50x55
Largura exterior	500 mm
Profundidade exterior	565 mm
Altura exterior	855 mm
Potência da lâmpada	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W
Elemento de aquecimento superior	800 W
Elemento de aquecimento turbo*	-----
Elemento de aquecimento do grelhador	1500 W
Tensão de alimentação	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Placa de aquecimento 145 mm *	1000 W
Placa de aquecimento 180 mm *	1500 W
Placa de aquecimento rápida 145 mm *	1500 W
Placa de aquecimento rápida 180 mm *	2000 W
Queimador cerâmico 140 mm *	1200 W
Queimador cerâmico 180 mm *	1700 W / 1800 W
Queimador cerâmico 140 mm / 250 mm *	1800 W
Queimador cerâmico 120 mm / 180 mm *	1700 W

ADVERTÊNCIA: Deve ser considerada esta tabela para a modificação ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.

ADVERTÊNCIA: Para aumentar a qualidade do produto, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.

ADVERTÊNCIA: Os valores fornecidos com o aparelho ou dos documentos que a acompanham são leituras de laboratório em conformidade com as respectivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

Os componentes assinalados com * dependem do modelo e o modelo que adquiriu pode não os incluir.

INSTALAÇÃO DO SEU FORNO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não será responsável por danos causados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

ADVERTÊNCIA: É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: Devem ser seguidas as regras das normas locais sobre as instalações elétricas durante a instalação do produto.

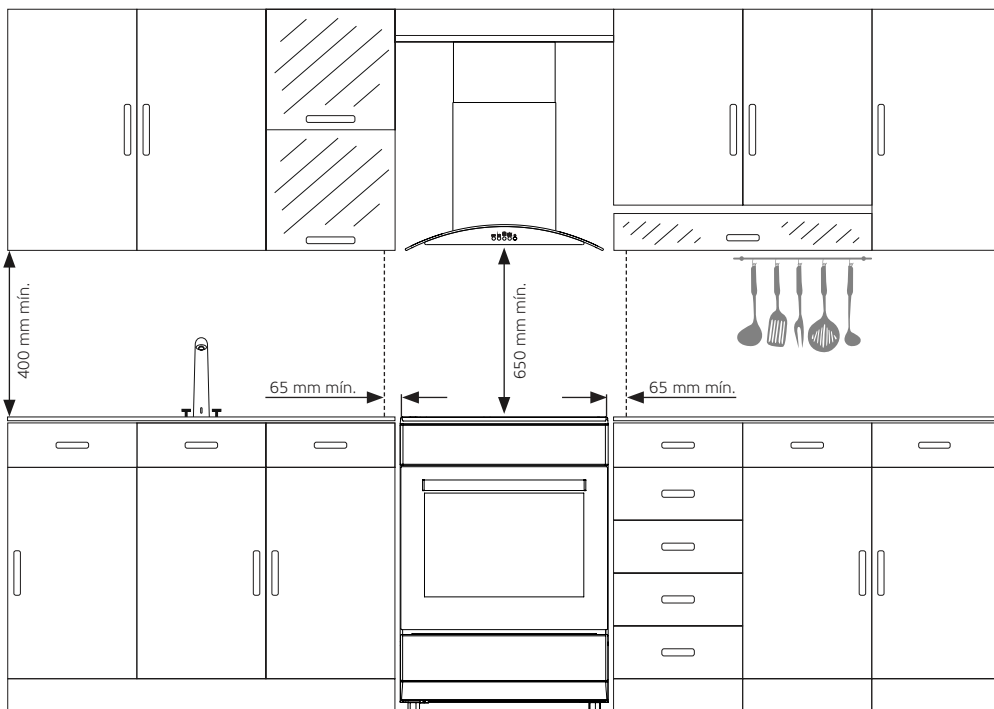
ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o produto se estiver danificado. Produtos danificados causam riscos à sua segurança.

Local correto para instalação e advertências importantes

Os pés do aparelho não devem ficar sobre superfícies macias, como tapetes. O piso da cozinha deve ser durável para suportar o peso da unidade e de qualquer outro utensílio de cozinha que possa ser usado no forno.

O aparelho deve ser usado com uma folga mínima de 400 mm sobre as superfícies superiores do fogão e a 65 mm das superfícies laterais dentro de um móvel de cozinha.

O aparelho é adequado para uso em ambas as paredes laterais, sem qualquer suporte, ou sem ser instalado numa estrutura. Se for instalado um exaustor ou aspirador acima do fogão, seguir as instruções do fabricante para a altura da montagem. (mín. 650 mm)

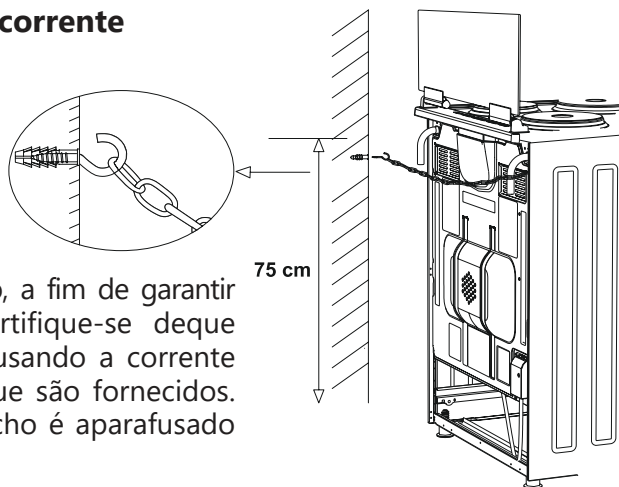


ADVERTÊNCIA: O mobiliário de cozinha perto do aparelho deve ser resistente ao calor.

ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.

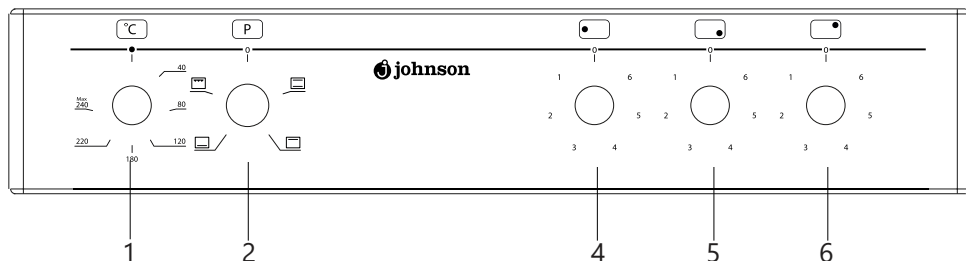
ADVERTÊNCIA: Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover aparelho.

Ilustração da fixação da corrente



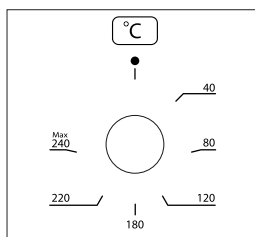
Antes de utilizar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se de que fixou o aparelho à parede usando a corrente e o parafuso em gancho que são fornecidos. Certifique-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.

PAINEL DE CONTROLO



1. Termóstato
2. Botão de seleção de funções
3. Zona de cozedura esquerda
4. Zona de cozedura dianteira direita
5. Zona de cozedura traseira direita

ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.



Termóstato: Usado para determinar a temperatura do prato a ser cozinhado no forno. Depois de colocar o alimento no interior do forno, rodar o interruptor para ajustar a definição da temperatura pretendida entre 40-240 °C.

USAR A SECÇÃO DO FORNO

Usar Os Elementos De Aquecimento Do Forno

1. Quando o forno funciona pela primeira vez, será espalhado um odor, que será originado pelo uso dos elementos de aquecimento. Para se livrar disto, ligá-lo a 240 °C durante 45 a 60 minutos enquanto estiver vazio.
2. O botão de controlo do forno deve ser posicionado no valor pretendido; caso contrário, o forno não funciona.
3. Tipos de refeições, tempos de cozedura e posições do termóstato são dadas na tabela de cozedura. Os valores indicados na tabela de cozedura são valores característicos e foram obtidos como resultado dos ensaios realizados no nosso laboratório. Pode encontrar diferentes sabores adequados ao seu gosto, dependendo dos seus hábitos culinários e de uso.
4. Pode fazer frango rotativamente no seu forno através dos acessórios.
5. Tempos de cozedura: Os resultados podem mudar de acordo com a tensão da zona e o material com qualidade, quantidade e temperaturas diferentes.
6. Enquanto a cozedura estiver a ser feita no forno, a tampa do forno não deve ser aberta com frequência. Caso contrário, a circulação do calor pode ser desequilibrada e os resultados podem alterar-se.

Usar O Grelhador

1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.
3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.

Ligar o grelhador

1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.

Desligar o grelhador

Colocar o botão de função na posição desligado.

AVERTÊNCIA: Manter a porta do forno fechada enquanto estiver a grelhar.

Uso e descrição de seção da vitrocerâmica

	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5	Nível 6	Nível 7	Nível 8	Nível 9	Max.
140 mm Comutador	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Comutador	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulador	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dupla destaque	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

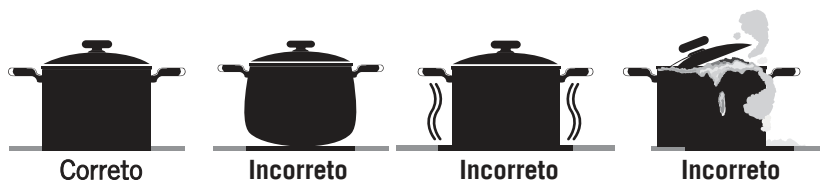
1. Você opera a placa com os comutadores de anel no painel de controle do forno. Essa opção regula a energia, a fim de atingir a temperatura desejada definida por você.

2. A fim de ter um bom resultado de cozedura da placa, a parte inferior das panelas deve ser mais espessa e plana quanto possível.

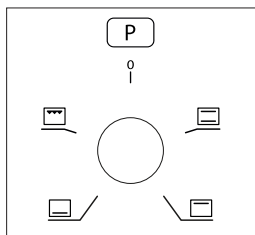
3. O tamanho da panela deve ser o mesmo que o da zona de cozedura. Desligar a zona de cozedura antes do fim da cozedura para aproveitar o calor residual.

4. Para ligar a placa, pode rodar o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para ativar diretamente a potência máxima (6), ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ligar no nível mínimo (1). O nível de potência é indicado pelas posições numéricas do manípulo, que aumentam progressivamente até ao máximo.

5. Usar panelas de fundo plano que contactam plenamente com o calor, tanto quanto possível, para poder usar a energia de forma mais produtiva.



TIPOS DE PROGRAMA



Botão de função: Usado para determinar os aquecedores que serão usados para cozinhar o prato a ser cozinhado no forno. Os tipos de programa do aquecedor neste botão e as suas funções são descritos abaixo. Todos os tipos de aquecedores e tipos de programa compostos por esses aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

	Resistência superior		Resistência inferior
	Resistência superior + inferior		Grelhador

ADVERTÊNCIA: Todos os tipos de aquecedores e tipos de programa compostos por esses aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- 1.** Enquanto o forno estiver a funcionar ou pouco depois de começar a funcionar, fica extremamente quente. Deve evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- 2.** Nunca limpar a parte interior, o painel, a tampa, os tabuleiros e todas as outras partes do forno com ferramentas como escova dura, malha de limpeza ou faca. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.
- 3.** Depois de limpar as partes interiores do forno com um pano com sabão, lavá-lo e secá-lo bem com um pano macio.
- 4.** Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais.
- 5.** Não limpar o seu forno com equipamentos de limpeza a vapor.
- 6.** Antes de abrir a tampa superior do forno, limpar o líquido derramado para fora da tampa. Além disso, antes de fechar a tampa, assegurar que a mesa do fogão está suficientemente fria.
- 7.** Nunca usar agentes inflamáveis como ácido, diluente e gasolina ao limpar o seu forno.
- 8.** Não lavar qualquer peça do seu forno na máquina de lavar loiça.
- 9.** Para limpar a tampa frontal do vidro do forno; Retirar os parafusos de fixação que fixam o manípulo com uma chave de fendas e retirar a porta do forno. Em seguida, limpar e enxaguar bem. Depois de secar, colocar o vidro do forno corretamente e voltar a instalar a pega.

Montagem da porta do forno

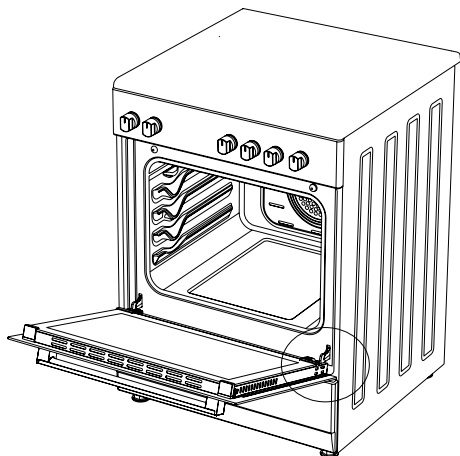


Figura 1

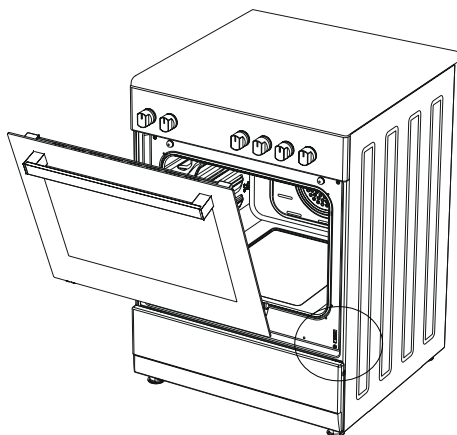


Figura 2

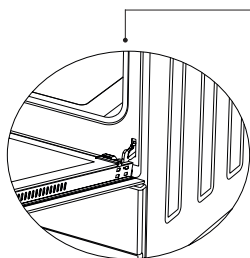


Figura 1.1

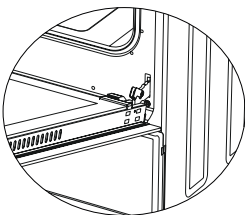


Figura 1.2

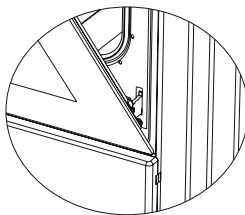


Figura 2.1

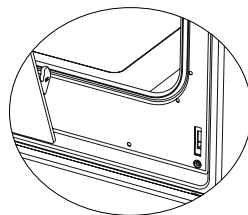


Figura 2.2

Puxe a porta do forno para si e abra a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na **Figura 1.1**, usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a **Figura 1.2**. Coloque ambas as dobradiças da porta do forno na mesma posição.

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a **Figura 2.1**.

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a **Figura 2.2** quando a porta atingir uma posição perto da posição fechada.

Para recolocar a porta do forno na posição, siga os passos acima na ordem inversa.

Limpeza e manutenção da porta de vidro na frente do forno

Remova o perfil pressionando as patilhas de plástico dos lados esquerdo e direito, como mostra a figura 3 e puxando o perfil para si, como pode ver na figura 4. Em seguida, retire o vidro interior conforme se vê na figura 5. Se necessário, o vidro do meio pode ser removido da mesma forma. Após a conclusão da limpeza e manutenção, volte a montar o vidro e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

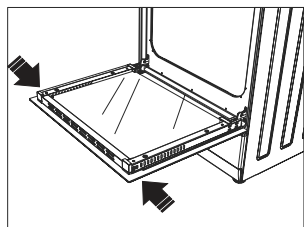


Figura 3

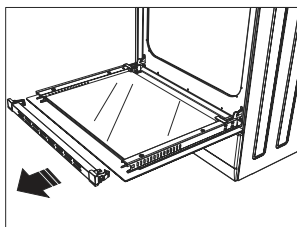


Figura 4

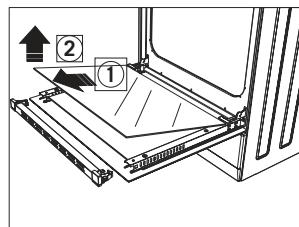


Figura 5

Substituição da lâmpada do forno

AVISO: Para evitar choques eléctricos, certifique-se que o circuito do aparelho está aberto antes de trocar a lâmpada. (O circuito aberto significa que a energia está desligada)

Primeiro, desligue a alimentação do aparelho e certifique-se que o mesmo está arrefecido.

Remova o vidro de proteção rodando conforme indicado na figura do lado esquerdo. Se tiver dificuldades para o rodar, utilize luvas de plástico para ajudar na tarefa.

Em seguida, remova a lâmpada rodando, instale a lâmpada nova com as mesmas especificações.

Reinstale a proteção do vidro, ligue o cabo de alimentação do aparelho à tomada eléctrica e conclua a substituição. Agora pode utilizar o seu forno.

Lâmpada Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

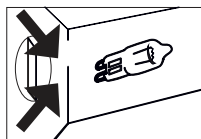


Figura 6

Lâmpada Tipo E14



220-240 V, AC
15 W



Figura 7

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Pontos de verificação

Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões.

Problema	Causa Possível	O que fazer
O forno não funciona.	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar o fornecimento de energia
Desliga-se durante a cozedura.	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
A porta do forno não está a abrir adequadamente.	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
Choque elétrico quando tocar no forno.	Ligação à terra não adequada.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Está a ser usada tomada de parede sem ligação à terra.	
Está a pingar água.	Sob certas condições, pode ser gerada água ou vapor, dependendo do alimento a ser cozinhado. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano da loiça.
Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.		
Água existente no interior do forno.		
Fum a sair durante o funcionamento	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos do aquecedor.

Problema	Causa Possível	O que fazer
Quando o forno está em funcionamento sai cheiro a queimado ou a plástico	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	Com temperaturas elevadas, utilizar os acessórios em vidro adequados
Forno não aquece.	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Controlos do forno não estão ajustados corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	O fusível disparou ou o cortacircuitos desligou-se.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um electricista.
O forno não cozinha bem.	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Não abrir frequentemente a porta do forno se o alimento que estiver a cozinhar não precisar de ser rodado. Se abrir a porta frequentemente a temperatura interior cai e consequentemente o resultado da cozedura será influenciado.
A luz interior está fraca ou não funciona.	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.
	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

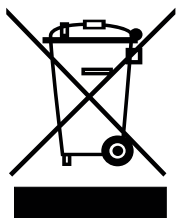
- 1.** Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- 2.** Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
- 3.** Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
- 4.** Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
- 5.** Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
- 6.** Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o produto ecológica e economicamente.

- 1.** Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.
- 2.** Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.
- 3.** Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- 4.** Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.
- 5.** Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.
- 6.** Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.
- 7.** Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE



Elimine a embalagem em condições amigas do ambiente. Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e eletrónicos REEE). As orientações determinam o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos elétricos aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.

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 acidentadas 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 actualizadas 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

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

