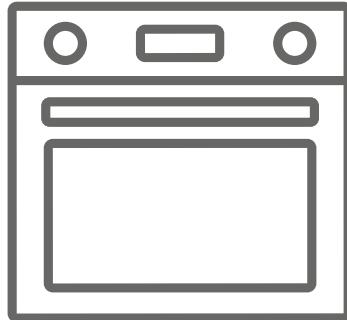
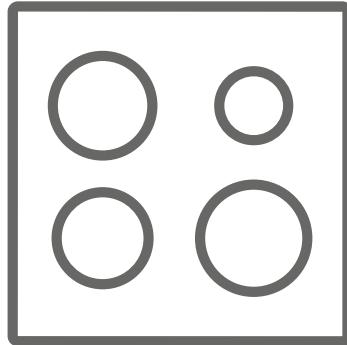




ES Manual de usuario de conjunto de encimera y horno integrado

PT Conjunto de Placa e Forno Embutido / Manual de Utilizador

EN Built-in Oven and Hob Set / User Manual



NW3Z8PST

Gracias por elegir este producto.

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

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

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

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	9
2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	11
2.1. Instrucciones para el instalador.....	11
2.2. Instalación de los aparatos.....	11
Instalación de la encimera de placa térmica	12
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	13
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	15
4. USO DEL PRODUCTO	17
4.1. Control de encimera	17
4.2. Mesa de cocción.....	22
4.3. Mesa de cocción.....	22
4.4. Uso del temporizador mecánico	23
4.5. Accesorios	23
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
5.1. Limpieza	23
5.2. Mantenimiento	25
6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	26
6.1. Solución de problemas	26
6.2. Transporte	26
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	27
7.1. Ficha energética	27

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarla cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

⚠ ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

⚠ ADVERTENCIA: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlo puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

⚠ PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser

supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfrie la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar la superficie, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

 **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara.

 **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las

normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.

- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría notar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos

calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo haga trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.

 No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando

principal.

- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan. Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables

a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desecharo correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasesen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

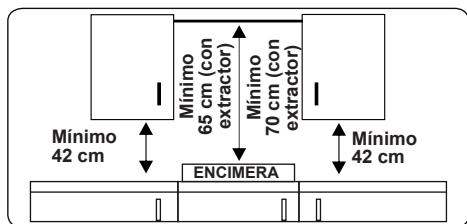
ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.



El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, Congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DE LOS APARATOS

Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

Dimensiones de instalación de encimera de placa térmica

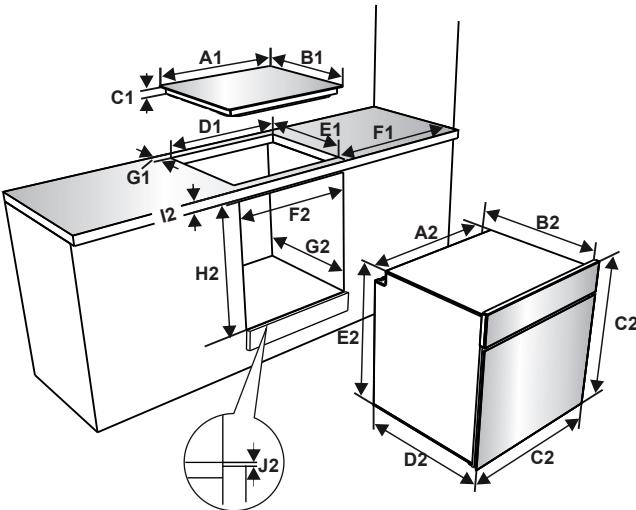
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	mín. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	mín. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Dimensiones de instalación de encimera vitrocerámica

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	mín. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	mín. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

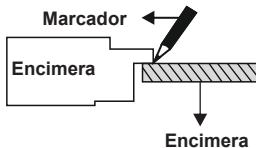
Dimensiones de instalación de horno

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

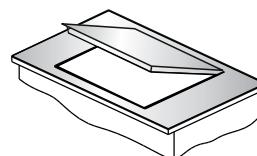


Instalación de la encimera de placa térmica

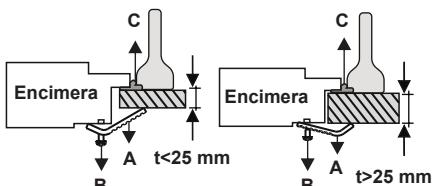
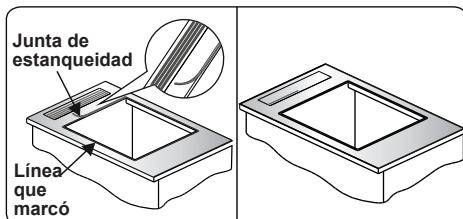
- Coloque la encimera en la muesca. Marque la ubicación de la encimera en la placa de cocción.



los tornillos (B). Ajuste la posición de los soportes en función del grosor de la encimera y apriete los tornillos de forma homogénea. Retire con cuidado el material de sellado excedente (C) que haya alrededor del aparato.



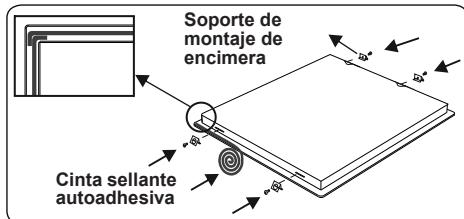
- Quite la encimera. Coloque la junta en la línea que marcó. Asegúrese de que la línea centra la junta. Asegúrese de que las uniones se solapan en las esquinas y no quede ningún hueco a lo largo del material de sellado.



Instalación de la encimera vitrocerámica

- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.

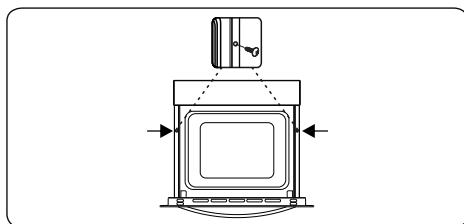
- Inserte el aparato en la apertura y fíjelo en su sitio mediante los soportes (A) y



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del aparato.
- Inserte el aparato en la apertura.

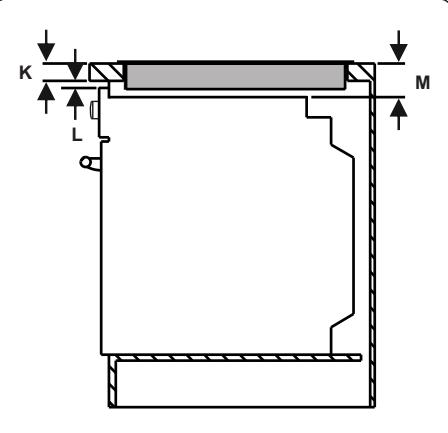
Instalación del horno

- Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



Si el horno está instalado debajo de una placa de cocción:

- El grosor de la encimera, es decir, la distancia entre la placa y el horno, debe ser como muestra la figura para la circulación del aire.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

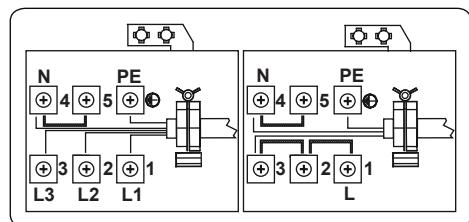
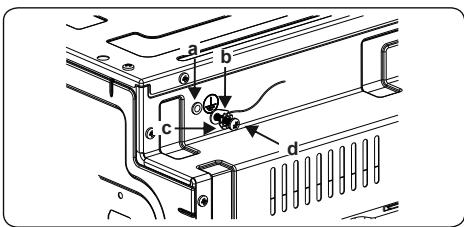
ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe

doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.

- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 380-415 V 3N~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



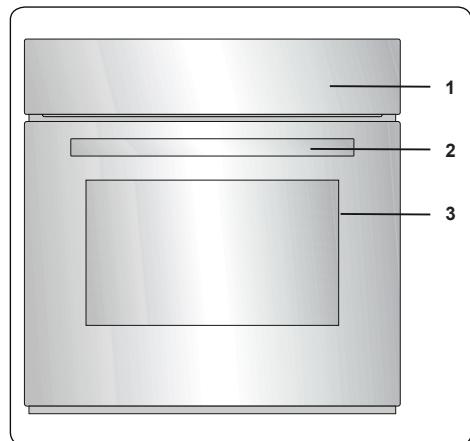
- La instalación del cable con toma de tierra verde-amarillo debe realizarse como se muestra en la figura usando el tornillo y la arandela que se encuentran en la bolsa de documentos. Este procedimiento se debe aplicar una vez montado el horno.

a	Tuerca	c	Arandela
b	Cable de tierra	d	Tornillo

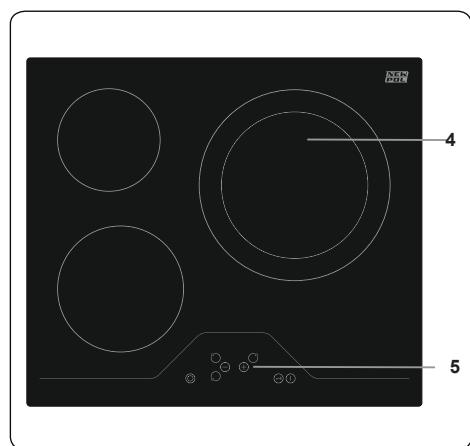
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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

Lista de componentes

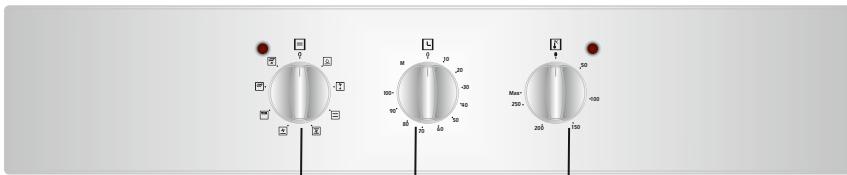


1. Panel de mando
2. Tirador de puerta de horno
3. Puerta de horno



4. Calentador eléctrico
5. Panel de control

Panel de mando



6. Temporizador

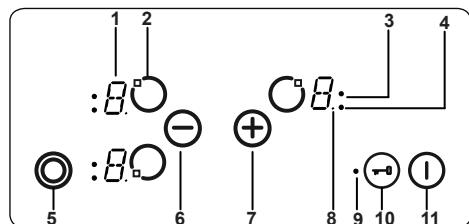
7. Mando de control de funciones del horno

8. Mando de termostato del horno

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROL DE ENCIMERA

El aparato se opera pulsando botones, lo cual se confirma mediante notificaciones visuales y sonoras.



- 1- Indicador de calentador
- 2- Activar / desactivar calentador
- 3- Indicador de zona triple
- 4- Indicador de zona dual
- 5- Selección de zona doble/triple
- 6- Reducir temperatura
- 7- Aumentar temperatura
- 8- Separador decimal
- 9- Indicador de bloqueo de teclado
- 10- Bloqueo de teclado
- 11- Encendido / apagado

Descripciones de los modos		
Modo de espera	Modo S	Se aplica el suministro de red al control de la encimera y se apagan los indicadores de todos los calentadores o está activo un indicador de calor residual.
Modo operativo	Modo B	Al menos el indicador de un calentador muestra un valor de entre '0' y '9'.
Modo de bloqueo	Modo VR	El control de la encimera se bloquea.

Encender y apagar el aparato

Si el aparato está en modo de espera, se coloca en modo operativo pulsando al menos 1 segundo el botón de encendido/apagado ①. Sonará un zumbador para indicar que la operación se ha realizado correctamente.

Se mostrará "0" en todos los indicadores del calentador y todos los separadores decimales de los calentadores parpadearán (1 segundo encendido, 1 segundo apagado).

Si no se realiza ninguna operación en un intervalo de 10 segundos, se apagarán los indicadores de todos los calentadores.

Si se apagan los indicadores, se pondrá el calentador en modo de espera.

Si se pulsa ① durante más de 2 segundos (en el modo operativo), se apagará el aparato y se volverá a activar el modo S. Se puede apagar el aparato pulsando ① en cualquier momento, aunque se pulsen otros botones al mismo tiempo.

Si hay calor residual de un calentador, se indicará en el indicador del calentador correspondiente mediante la letra "H".

Seleccionar un calentador

Si se selecciona un calentador mediante el botón de activar/desactivar calentador correspondiente ⑤, parpadeará el separador decimal del indicador de calentador. Puede seleccionar la temperatura del calentador seleccionado entre 1 y 9 pulsando los botones de ajuste de temperatura + o -.

Estos botones deben pulsarse en un intervalo de 3 segundos tras seleccionar un calentador; de lo contrario, se borra la selección del calentador y desaparece el separador decimal de ajuste de temperatura. Si no se realiza ninguna operación en un intervalo de 10 segundos, se volverá a activar el modo S para el calentador.

La temperatura se puede cambiar en cualquier momento pulsando los botones + o -. Los valores disponibles son del 1 al 9.

Cada vez que se pulse un botón o se cambie un indicador, sonará el zumbador.

Encender las zonas dual y triple

Encender la zona dual

La zona dual se puede activar pulsando ⑦ después de que se haya seleccionado un calentador y su temperatura correspondiente (entre 1 y 9). El zumbador sonará a modo de confirmación. Al mismo tiempo se iluminará el indicador de zona dual correspondiente. Para desactivar la zona dual, pulse otra vez el botón ⑦.

Encender la zona triple (si estuviese disponible)

Parecido a lo que sucede al activar la zona dual, una zona triple solo se puede activar si se ha seleccionado la zona básica de un calentador y se ha establecido el nivel de temperatura correspondiente entre 1 y 9. Esto se indicará mediante la iluminación del separador decimal correspondiente del calentador.

Si se pulsa ⑧, sonará la señal y se iluminará el indicador de zona dual. Si se vuelve a pulsar ⑧, sonará otro zumbador

para indicar que se ha activado la zona triple. El indicador de la zona triple se iluminará a modo de confirmación.

Si se vuelve a pulsar , se apagará la zona triple del calentador. Cada operación hace que cambie el estado de las zonas dual y triple de la siguiente manera: zona dual enc. / apag., zona triple enc., todas las zonas extendidas apagadas, zona dual enc. / apag., zona triple enc., todas las zonas apagadas, y así sucesivamente.

Seleccionar la temperatura sin la función Booster

Todos los calentadores disponen de la función Booster.

Si es necesario activar la función Booster, seleccione el nivel 9 de temperatura pulsando únicamente el botón . Cuando se haya alcanzado el nivel 9, pulse  para activar la función Booster. En el indicador parpadearán de manera intermitente "A" y el valor de ajuste de temperatura "9" para indicar que está activa la función Booster. Si está activa la función Booster, el calentador trabajará a la máxima potencia durante un período de tiempo que dependerá del nivel de temperatura seleccionado antes de activar esta función.

Una vez que se haya agotado el tiempo de la función Booster, el indicador del calentador solo mostrará el nivel de temperatura.

La función Booster se puede desactivar pulsando  hasta que se muestre el nivel de temperatura "0".

Apagar calentadores individuales

Un calentador se puede apagar de 3 maneras:

- Pulsando a la vez los botones  y .
- Reduciendo la temperatura hasta el nivel "0" pulsando el botón .
- Usando la función de apagado mediante temporizador del calentador en cuestión.

Pulsar a la vez los botones y

Se debe seleccionar el calentador correspondiente mediante el botón de activar / desactivar calentador . En este momento, parpadeará el separador decimal del indicador del calentador. Para apagar el calentador, se deben pulsar a la vez los botones  y . Cuando se haya realizado correctamente esta operación, sonará el zumbador y se mostrará "0" en el indicador de temperatura.

Si está activado el temporizador para el

calentador seleccionado, "0" aparecerá en los indicadores de calentador y temporizador y se apagará el indicador de la zona de cocción y la función de temporizador correspondientes.

Si el calentador tiene calor residual, se indicará mediante la letra "H" en el indicador de temperatura.

Reducir la temperatura a "0" pulsando el botón

El calentador también se puede apagar reduciendo la temperatura a "0". Esto hará que se apague el separador decimal del calentador, el indicador de la zona de cocción y el indicador del temporizador correspondientes.

Si el calentador tiene calor residual, se indicará mediante la letra "H" en el indicador de temperatura.

Usar la función de apagado mediante temporizador del calentador correspondiente (si estuviese disponible)

Una vez que el temporizador llega a cero, se detiene. El indicador de temperatura correspondiente mostrará "0" y en el indicador del temporizador se mostrará "00". El indicador de la zona de cocción correspondiente desaparecerá.

También desaparecerá un indicador de selección de zona doble / triple asignado si estuviese activo.

Además, el zumbador sonará cuando se detenga el temporizador. Si se pulsa cualquier botón, dejará de sonar el temporizador.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza para activar el "modo seguro" del aparato. Solo se puede utilizar en el modo operativo (Modo B). La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado . Esta operación se confirma mediante el zumbador y el indicador de bloqueo de teclado parpadeará para indicar que se ha bloqueado el calentador.

Si se bloquea el calentador, solo será posible apagar el aparato pulsando . El resto de botones se quedará bloqueado y no será posible realizar ajustes de ningún tipo pulsando los botones. Si se pulsa cualquier otro botón en el modo de bloqueo de teclado, sonará el zumbador y parpadeará el indicador de bloqueo de teclado.

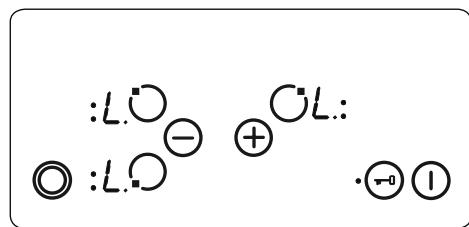
La única operación que se puede realizar es apagar el aparato, que se consigue pulsando el botón . Sin embargo, si el

aparato está apagado, no se puede volver a encender sin desbloquear el teclado.

Bloqueo para niños

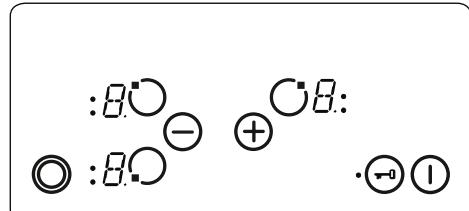
La función de bloqueo para niños se utiliza para bloquear el aparato mediante un proceso complicado de varios pasos. El bloqueo para niños (y el desbloqueo de este modo) solo está disponible en el modo S.

En primer lugar debe pulsarse el botón  hasta que suene el zumbador. A continuación, deben pulsarse a la vez los botones  y  entre 0,5 y 1 segundos. A continuación pulse el botón  para activar la función de bloqueo para niños. Los cuatro indicadores de temperatura mostrarán la letra "L" para confirmarlo.



Si sigue en marcha el temporizador de recordatorio de minutos, lo hará hasta llegar a "00" y sonará el temporizador. Tras confirmar que se ha terminado el tiempo, el aparato quedará totalmente bloqueado. Mientras esté bloqueado el aparato, no se podrá usar ninguno de los botones.

El bloqueo para niños se puede desactivar pulsando  hasta que suene el zumbador. A continuación se deben pulsar a la vez los botones  y  al menos durante 0,5 segundos y después debe pulsarse solo el botón . Dejará de mostrarse la letra "L" para confirmar que se ha desbloqueado correctamente el teclado.



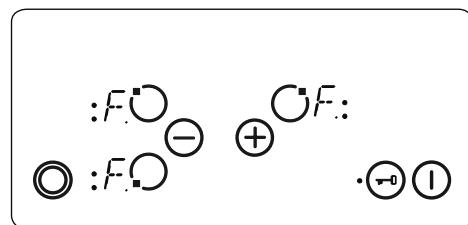
Funciones de seguridad de control táctil
Las siguientes funciones de seguridad están disponibles para evitar operaciones no deseadas.

Corte de seguridad de sensor

Para impedir que se utilicen los botones del aparato de forma no deseada, se incluye un sistema de control de botones. En aquellos casos en los que se pulsen uno o varios botones durante más de 12 segundos, sonará el zumbador durante 10 minutos para indicar que se ha realizado una operación incorrecta, como que se ha colocado un objeto sobre un botón o que hay un fallo en un sensor, y se apagará el aparato.

El apagado de seguridad hará que la encimera pase al modo S y se mostrará la letra "F" en los indicadores de todos los calentadores. Si no hay presente ninguna operación incorrecta, desaparecerán las señales visuales y sonoras.

Si hubiese calor residual, se mostrará la letra "H" en los indicadores de los demás calentadores.

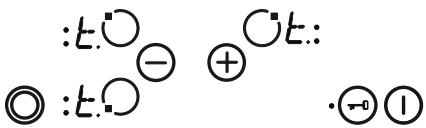


Apagado por exceso de temperatura

Dado que los controles están muy cerca del calentador en el medio de la parte frontal de la encimera, puede suceder que un recipiente para cocinar que se haya colocado mal no sea detectado por el corte de seguridad de sensor (al no cubrir un botón) y la encimera se caliente hasta alcanzar una temperatura muy alta, lo que hace que sea peligroso tocar el cristal y los botones.

Para evitar que se produzcan daños en la unidad de control de la encimera, los controles comprueban constantemente la temperatura y en caso de sobrecalentamiento la encimera se apaga automáticamente.

Este evento se indicará en los indicadores de los calentadores mediante la letra "t" hasta que se reduzca la temperatura.



Una vez que se haya reducido la temperatura, dejará de mostrarse la letra "t" en el indicador del calentador y se volverá a activar el modo S en la unidad de control de la encimera. Esto significa que el usuario puede reactivar el aparato pulsando el botón ①.

Límites de tiempo de funcionamiento

La unidad de control de la encimera tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si el indicador de temperatura de un calentador no se ha modificado durante un determinado intervalo de tiempo, el calentador se apagará automáticamente. Se mostrará "0" durante 10 segundos, pero puede que quede algo de calor residual. El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de temperatura seleccionado.

Después de que un calentador se haya apagado automáticamente de la forma descrita anteriormente, se puede usar el calentador y se aplicará el tiempo de funcionamiento máximo asociado a este nivel de temperatura.

Funciones de calor residual

Tras finalizar todos los procesos de cocción, queda algo de calor almacenado en el cristal vitrocerámico, denominado "calor residual". El aparato puede calcular aproximadamente lo caliente que está el cristal. Si la temperatura calculada es superior a +60 °C, se indicará en el indicador del calentador correspondiente hasta que deje de serlo, incluso después de que se haya apagado el aparato.

El indicador de calor residual tiene la prioridad más baja y es sobrescrito por cualquier otro valor del indicador, como durante el apagado de seguridad o la visualización de un código de error. Cuando se suministra voltaje a la encimera tras un corte eléctrico, parpadeará el indicador de calor residual. Si un calentador tenía un calor residual superior a +60 °C antes de que se produjese el corte eléctrico, el

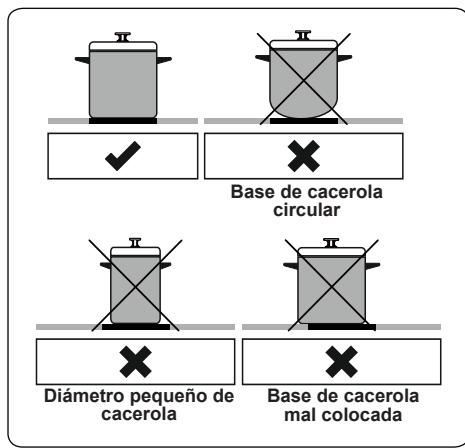
indicador parpadeará mientras el calor residual permanezca en esos valores o hasta que se seleccione el calentador para otra operación de cocción.

Sugerencias y consejos

Importante: Cuando los calentadores cerámicos estén funcionando a los valores de temperatura más altos, puede que parezca que las áreas calentadas se encienden y se apagan. Esto se debe a un dispositivo de seguridad que impide que el cristal se sobrecaliente. Esto es normal a temperaturas altas, no daña la encimera y solo aumenta ligeramente los tiempos de cocción.

ADVERTENCIA:

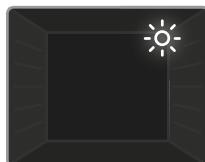
- Nunca use la encimera sin haber colocado las cacerolas en las zonas de cocción que se vayan a usar.
- Solo deben usarse cacerolas planas con una base lo suficientemente gruesa.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla en la encimera.
- Cuando una zona de cocción esté activa, es importante asegurarse de que la cacerola esté debidamente centrada sobre dicha zona.
- Para ahorrar electricidad, no use nunca una cacerola con un diámetro diferente al de la placa de cocción que se esté usando.



- No use cacerolas con fondos ásperos, ya que pueden rayar la superficie cerámica del cristal.

- Siempre que sea posible, tape las cacerolas con su tapa para evitar la pérdida de calor.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Mantenga tanto a niños como animales alejados de la encimera mientras esta esté funcionando y hasta que se haya enfriado tras usarla.
- Si detecta una grieta en la encimera, apáguela de inmediato y solicite a un técnico de servicio autorizado que la cambie.

Funciones del horno



Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



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

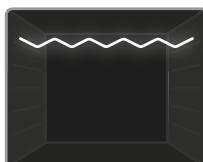
inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



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



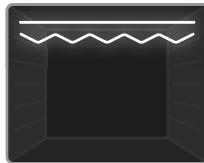
Función de calentamiento inferior y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento inferior y el ventilador. La función de ventilador y calentamiento inferior es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, mientras que el elemento de calentamiento inferior cuece los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



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

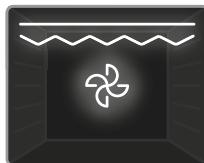
Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que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

! Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

! Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



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

elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

! Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

4.2. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Tarta	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Galleta	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
Ventilador	Pollo	1 - 2	200	45 - 60
	Hojaldre	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Tarta	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Galleta	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
Asado	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	1 - 2	200	45 - 60
	Albóndigas asadas	4	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bistecs	4	200	15 - 25

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

4.3. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Tarta	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Galleta	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
Ventilador	Pollo	1 - 2	200	45 - 60
	Hojaldre	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Tarta	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Galleta	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	1 - 2	200	45 - 60

	Hojaldre	1 - 2 - 3	170 - 190	35 - 45
Turbo	Tarta	1 - 2 - 3	150 - 170	30 - 40
	Galleta	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Tarta de dos niveles	1 - 4	160 - 180	30 - 40
	Pastelitos de dos niveles	1 - 4	170 - 190	35 - 45
Asado	Albóndigas asadas	4	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bistecs	4	200	15 - 25

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

4.4. USO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

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

Funcionamiento manual

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

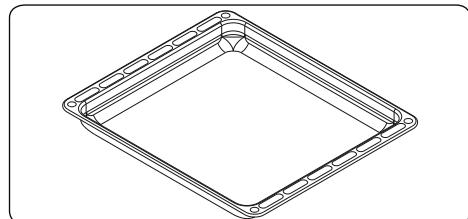
Uso mediante el ajuste del temporizador

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

4.5. ACCESORIOS

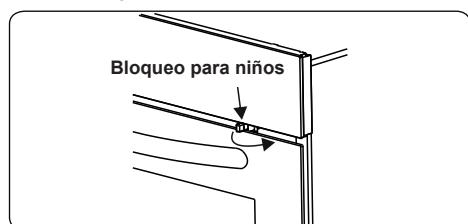
La bandeja honda

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



Bloqueo para niños

Para abrir la puerta del horno, levante primero el dispositivo de bloqueo para niños y empújelo a la derecha. A continuación, con la mano libre, tire de la puerta del horno hacia usted mediante el mango y suelte el dispositivo de bloqueo para niños. Empuje la puerta ligeramente para cerrarla.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

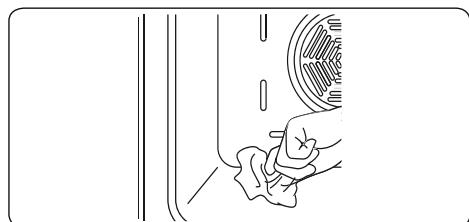
 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza de las partes de cristal

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

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

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación enju guelas y séquelas bien con un trapo seco.

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

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

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

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha

recomendado.

- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio asperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, l impielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del cristal cerámico

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

 **ADVERTENCIA:** Encimeras de cer mica: si la superficie est  rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y p ongase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enju guelas y séquelas bien con un trapo seco.

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

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocer mica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caido sobre la placa de vitrocer mica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocer mica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.

- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.

- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura

ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

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

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

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

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



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



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

5.2. MANTENIMIENTO

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

Cambio de la lámpara del horno

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

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.



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

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

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

6.2. TRANSPORTE

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

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FICHA ENERGÉTICA

Marca		
Modelo		NWH450MX
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	28,0
Índice de eficiencia energética – convencional		104,5
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		94,8
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,86
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,78
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	65
Este horno cumple con EN 60350-1		
Trucos para ahorrar energía		
Horno		
-A ser posible, cocine los alimentos juntos.		
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.		
-No prolongue el tiempo de cocción.		
-No olvide apagar el horno al final de la cocción.		
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.		

Marca		
Modelo		NW3VTC
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		3
Tecnología de calentamiento-1		Radiante
Tamaño-1	cm	Ø14,5
Consumo de energía-1	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-2		Radiante
Tamaño-2	cm	Ø18,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	192,0
Tecnología de calentamiento-3		Radiante
Tamaño-3	cm	Ø 29,0
Consumo de energía-3	Wh/kg	191,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	191,7
Esta placa cumple con EN 60350-2		
Trucos para ahorrar energía		
Placa		
<ul style="list-style-type: none"> - Use utensilios de cocina que tengan una base plana. - Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado. - Use utensilios de cocina con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza. 		

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
1.1. Avisos Gerais de Segurança	4
1.2. Avisos de instalação	6
1.3. Durante a Utilização	7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	8
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	10
2.1. Instruções para o Instalador	10
2.2. Instalação dos eletrodomésticos	10
Instalação da placa da chapa	11
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	12
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	14
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	16
4.1. Controlo de Placa	16
4.2. Mesa de Cozinhar	21
4.4. Utilização do Temporizador Mecânico	22
4.5. Acessórios	22
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	22
5.1. Limpeza	22
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	25
6.1. Resolução de problemas	25
6.2. Transporte	25

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ NOTA: O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.

⚠ NOTA: Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.

⚠ CUIDADO: o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

⚠ NOTA: Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

  **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choques elétricos, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma,

as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.

- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido

de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.

- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um leve odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.

- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
 - Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.
-   Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.
- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas ou lhes batam.
 - Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
 - Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando o eletrodoméstico não estiver a ser utilizado.
 - Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
 - Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
 - Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.

1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para

limpar o painel de controlo.

- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.**Declaração de Conformidade CE**

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

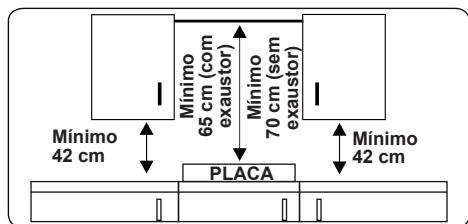
NOTA: Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretrizes e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalamento do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.



O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DOS ELETRODOMÉSTICOS

Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

Dimensões de instalação para a placa de chapa

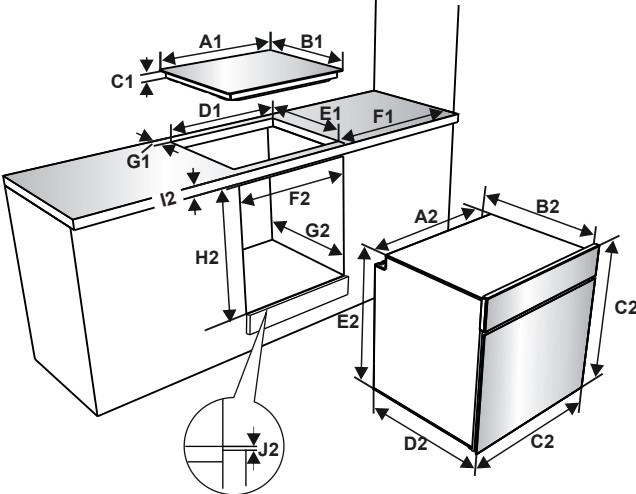
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	mín. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	mín. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Dimensões de instalação para a placa de vitrocerâmica

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	mín. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	mín. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

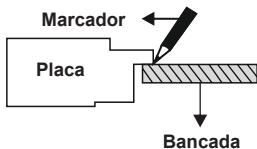
Dimensões de instalação para o forno

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 / J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

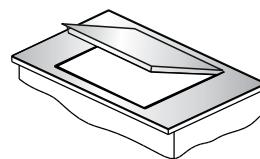


Instalação da placa da chapa

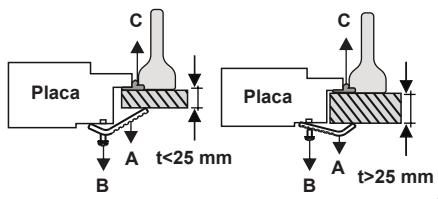
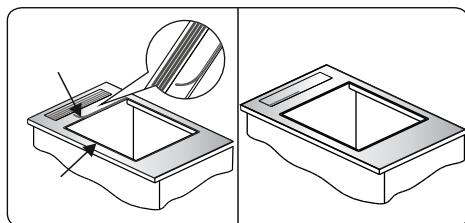
- Coloque a placa na ranhura. Marque a localização da placa na bancada.



dos suportes dependendo da espessura da bancada e aperte os parafusos de forma adequada. Retire, com cuidado, qualquer material de selagem em excesso (C) da parte exterior do eletrodoméstico.



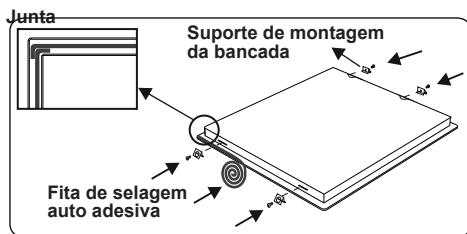
- Remova a placa. Coloque a junta na linha que marcou. Certifique-se de que a linha esteja alinhada com a junta. Certifique-se de que as junções se sobreponem nos cantos e não existe qualquer falha ao longo do material de selagem.



Instalação da placa da placa de vitrocerâmica

- Aplique a fita de selagem auto adesiva de um dos lados fornecida em volta da parte inferior da bancada. Não estique.

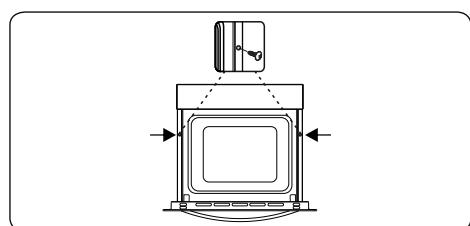
- Insira o eletrodoméstico na abertura e fixe-o na posição utilizando suportes (A) e parafusos (B). Ajuste a posição



- Aparafuse os 4 suportes de montagem da bancada nas paredes laterais do eletrodoméstico.
- Insira o eletrodoméstico na abertura.

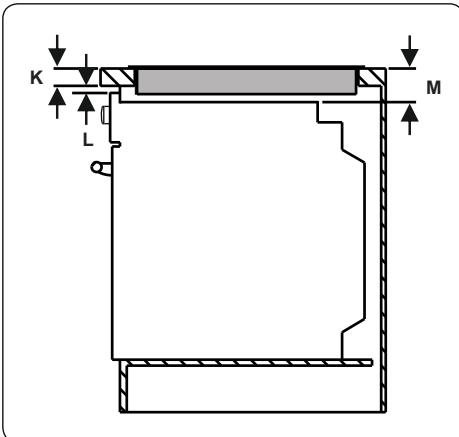
Instalação do Forno

- Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



Se o forno for instalado por baixo de uma placa de fogão:

- A espessura da bancada e as distâncias entre a placa e o forno têm de estar em conformidade com os valores indicados nas figuras para a devida circulação de ar."



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

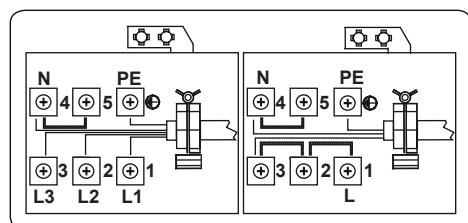
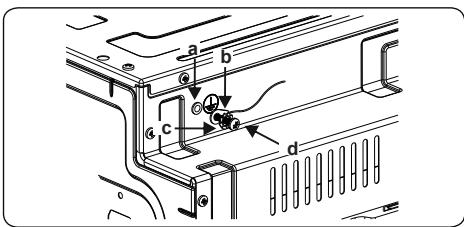
! NOTA: A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por uma pessoa qualificada.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser

dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.

- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V ~ e 380-415V 3N~. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um eletricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



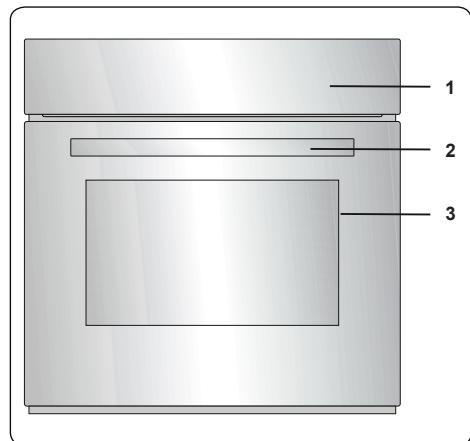
- A instalação do cabo amarelo/verde de ligação à terra deve ser realizada conforme mostrado na imagem utilizando o parafuso e anilha localizados no saco dos documentos. Este procedimento deve ser aplicado quando o forno está instalado.

a	Porca	c	Anilha
b	Cabo de ligação à terra	d	Parafuso

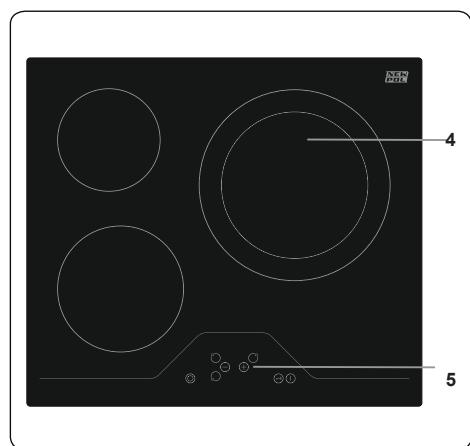
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes

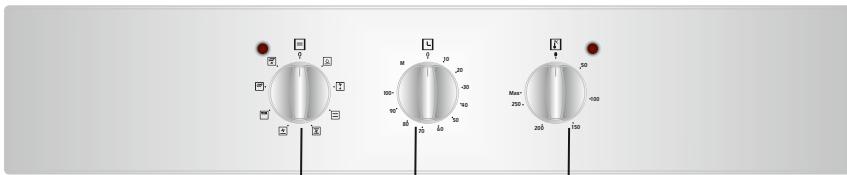


1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno



4. Aquecedor Elétrico
5. Painel de controle

Painel de Controlo



6. Temporizador

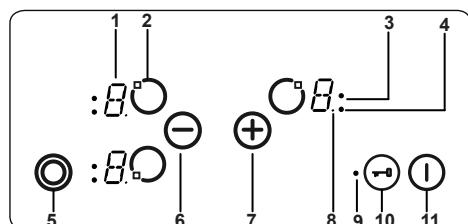
7. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

8. Botão Giratório do Termóstato do Forno

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. CONTROLO DE PLACA

O eletrodoméstico é manuseado premindo botões e as funções são confirmadas através de visores e sinais sonoros.



- 1- Visor do aquecedor
- 2- Ativar/Desativar aquecedor
- 3- Indicador de zona tripla
- 4- Indicador de zona dupla
- 5- Seleção de zona tripla/dupla
- 6- Diminuição de definição de calor
- 7- Aumento de definição de calor
- 8- Casa decimal
- 9- Indicador de bloqueio de tecla
- 10- Bloqueio de tecla
- 11- On/Off

Descrições de Modo		
Modo Standby	Modo S	A alimentação principal é aplicada ao controlo da placa e todos os visores do aquecedor estão desligados ou um visor de calor residual está ativo.
Modo Operativo	Modo B	Pelo menos, um visor de aquecedor exibe a definição de calor entre "0" e "9".
Modo de Bloqueio	Modo VR	O controlo da placa está bloqueado.

Ligar e desligar o eletrodoméstico

Se o eletrodoméstico estiver em modo standby, é colocado em Modo Operativo premindo o botão On/Off (1) durante, pelo menos, 1 segundo. Um alarme irá soar para indicar a operação bem sucedida.

Um "0" irá surgir em todos os visores do aquecedor e todas as casas decimais correspondentes aos aquecedores irão piscar (1 segundo ligado, 1 segundo desligado).

Se não existir qualquer operação dentro de 10 segundos, o visor para todos os aquecedores irá desligar.

Se o visor desligar, o aquecedor será enviado para modo standby.

Se (1) for premido durante mais de 2 segundos (em Modo Operativo), o eletrodoméstico irá desligar e irá entrar novamente em Modo S. O eletrodoméstico pode ser desligado premindo (1) em qualquer altura; mesmo se outros botões forem premidos simultaneamente.

Se existir calor residual de um aquecedor, isto será indicado no Visor do Aquecedor correspondente através de um "H".

Selecionar um Aquecedor

Se um aquecedor único for selecionado com o Botão de Ativar/Desativar Aquecedor (Q), a Casa Decimal do Visor do Aquecedor irá piscar. Para o aquecedor selecionado, o nível de calor pode ser definido entre 1 e 9 premindo os Botões de Definição de Calor (+) ou (-).

Os botões deverão ser premidos 3 segundos após a seleção de um aquecedor, caso contrário, a seleção do aquecedor será eliminada e a Casa Decimal da definição de calor irá desaparecer. Se não existir qualquer operação dentro de 10 segundos, o aquecedor irá voltar ao Modo S.

A definição de calor pode ser sempre alterada premindo (+) ou (-). As definições disponíveis são entre 1 e 9.

Cada operação do botão ou cada alteração de visor será acompanhada por um som de alarme.

Ligar as Zonas Tripla e Dupla

Ligar a Zona Dupla

A Zona Dupla pode ser ativada premindo (O), após um aquecedor e seu nível de calor desejado correspondente (entre 1 e 9) ter sido selecionado. Isto é confirmado através de um som de alarme. Ao mesmo tempo, o Indicador da Zona Dupla correspondente irá acender. Para desativar a Zona Dupla, prima (O) novamente.

Ligar a Zona Tripla (se disponível)

Similarmente à ativação da Zona, uma zona tripla só pode ser ligada se a zona básica de um aquecedor tiver sido selecionada e o seu nível de calor correspondente, entre 1 e 9, ter sido selecionado. Isto será indicado através da iluminação da casa decimal correspondente do aquecedor.

Se (O) for premido, o sinal irá soar e o Indicador de Zona Dupla irá acender. Se (O) for premido uma segunda vez, outro

alarme irá soar para indicar a ativação da Zona Tripla. O Indicador da Zona Tripla irá acender para confirmar isto.

Premindo  novamente, irá desligar a Zona Tripla do aquecedor. Cada operação causa uma alteração de estado das Zonas Duplas e Tripas da seguinte forma: ligar/desligar zona dupla, ligar zona tripla, desligar todas as zonas alargadas, ligar/desligar a zona dupla, ligar a zona tripla, desligar todas as zonas, e etc.

Definir o Nível de Cozedura com e sem Aumento de Calor

Todos os aquecedores estão equipados com a função de aumento de calor.

Se o aumento de calor for necessário, defina o calor do nível atual para o nível 9 premindo apenas o botão . Assim que o nível 9 tiver sido atingido, prima  para ativar o aumento de calor. O visor irá piscar "**A**" alternando com o valor de definição de calor "9" para exibir o aumento de calor ativo.

Se o aumento de calor estiver ativo, o aquecedor irá operar com potência máxima durante um período de tempo dependente da definição de calor selecionada antes de o aumento de calor ter sido ativado.

Assim que o tempo de aumento de calor tiver terminado, apenas a definição de calor será indicada no visor do aquecedor.

O aumento de calor pode ser desativado premindo  até que a definição de calor "0" seja exibida.

Desligar Aquecedores Individuais

Um aquecedor pode ser desligado de 3 formas diferentes:

- Premindo simultaneamente os botões de  e 
- Reduzindo a definição de calor para "0" premindo o botão 
- Utilizando a função de desligar temporizador para o aquecedor correspondente.

Operação simultânea dos botões de e

O aquecedor correspondente deverá ser selecionado com o Botão de Ativar/Desativar Aquecedor , a Casa Decimal do Visor do Aquecedor relacionado irá piscar. Para desligar o aquecedor,  e  deverão ser premidos simultaneamente. Um alarme irá soar e "0" irá surgir no visor de definição de calor quando for bem sucedido.

Se o temporizador estiver ativo para o aquecedor selecionado, então "0" irá surgir nos visores do temporizador e do aquecedor e o Indicador da Zona de Cozedura relacionado e a Função de Temporizador irão desligar.

Se existir calor residual para o aquecedor, isto será indicado através de um "H" no visor de definição de calor.

Redução da definição de calor para "0" operando o botão

O aquecedor poderá ainda ser desligado reduzindo a definição de calor para "0". Isto faz com que a Casa Decimal associada do aquecedor, o Indicador da Zona de Cozedura e o Visor de Temporizador relacionados ir-se-ão desligar.

Se existir calor residual para o aquecedor, isto será indicado através de um "H" no visor de definição de calor.

Utilizar a função de desligar temporizador para o aquecedor correspondente (se disponível)

Após a contagem até zero, o temporizador irá parar. O aquecedor correspondente irá exibir "0" no Visor do Aquecedor e o Visor do Temporizador irão exibir "00". O Indicador da Zona de Cozedura correspondente irá desaparecer.

Um Indicador de Seleção de Zona Dupla / Tripla atribuído irá também desaparecer se estiver ativo.

Adicionalmente, o alarme irá soar quando o temporizador parar. Premindo qualquer botão irá silenciar o temporizador.

Bloqueio de Tecla

A função de bloqueio de tecla é utilizada para definir o "modo de segurança" no eletrodoméstico e só pode ser utilizada no Modo Operativo (Modo B). A função de bloqueio está ativa se o botão de Bloqueio de Tecla  for premido durante, pelo menos, 2 segundos. Esta operação é confirmada por um alarme e o Indicador de Bloqueio de Tecla irá piscar para indicar que o aquecedor será bloqueado.

Se o aquecedor estiver bloqueado, só será possível para desligar o eletrodoméstico premindo , todos os outros botões são bloqueado e não será possível fazer quaisquer ajustes premindo os botões. Se qualquer outro botão for premido no modo de bloqueio, o alarme irá soar e o Indicador de Bloqueio de Tecla irá piscar.

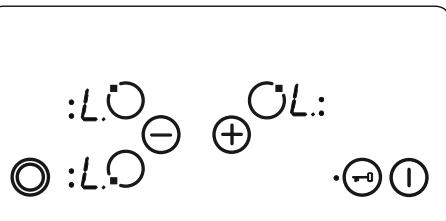
Apenas a operação de desconexão é

possível premindo ①. No entanto, se o eletrodoméstico estiver desligado, não pode ser reiniciado novamente sem estar desbloqueado.

Bloqueio Infantil

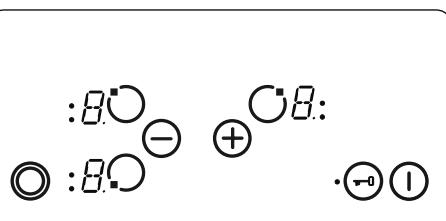
A função de Bloqueio Infantil é utilizada para bloquear o eletrodoméstico num processo de vários passos complicados. O bloqueio infantil (e o desbloqueio) só está disponível no Modo S.

Primeiro, ① deverá ser premido até que soe um alarme, depois + e - devem ser premidos simultaneamente durante, pelo menos, 0,5 segundos, mas não mais do que 1 segundo. Depois disto, prima + para ativar o bloqueio infantil. Todos os quatro visores de aquecedor irão exibir "L" como confirmação.



Se o temporizador de proteção de minuto continuar a funcionar, irá prosseguir até que "00" seja atingido e o temporizador irá emitir um "bip". Após a confirmação da conclusão do temporizador, o eletrodoméstico ficará totalmente bloqueado. Nenhum dos botões pode ser utilizado desde que o eletrodoméstico esteja bloqueado.

O bloqueio infantil poderá ser desbloqueado premindo ① até que soe o alarme. Depois + e - devem ser premidos simultaneamente durante, pelo menos, 0,5 segundos, seguindo-se depois - apenas. Após a confirmação de desbloqueio bem sucedido, "L" já não será exibido e a placa irá desligar.



Funções de Segurança do Controlo Tátil

As seguintes funções de segurança estão disponíveis para evitar operações não

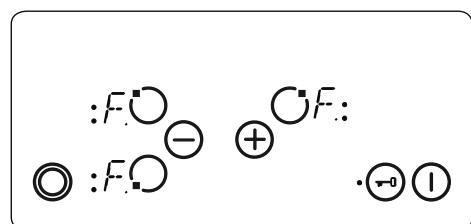
intencionais.

Sensor de Corte de Segurança

A monitorização do botão é incluída para evitar que o eletrodoméstico tenha uma operação de botão indesejada. Nos casos em que um ou mais botões sejam premidos durante mais de 12 segundos, o alarme irá soar durante dez minutos para indicar uma operação incorreta, por exemplo, um objeto poderá estar colocado sobre o botão ou poderá haver uma avaria no sensor, e o eletrodoméstico irá desligar.

O interruptor de desconexão de segurança irá fazer com que a placa entre no Modo S e todos os visores de aquecedor irão piscar "F". Se não existir uma operação incorreta presente, os sinais visuais e audíveis irão desaparecer.

Se existir calor residual, "H" será exibido em todos os visores do aquecedor.

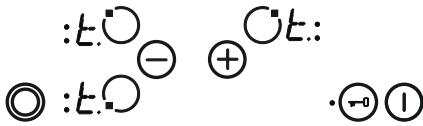


Desligar Temperatura Excessiva

Devido ao facto de os controlos estarem muito perto do aquecedor no meio da frente da placa, poderá acontecer que uma panela mal colocada não seja detetada pelo corte de segurança do sensor (não cobrindo um botão) e aquece a placa a uma temperatura muito elevada, que faz com que o vidro e os botões sejam perigosos ao toque.

Para evitar que haja danos na unidade de controlo da placa, os controlos monitorizam, de forma constante, a temperatura e a placa irá desligar automaticamente se ocorrer sobreaquecimento.

Isto será indicado pelo visor do aquecedor com a letra "t" até que a temperatura diminua.



Assim que a temperatura tiver diminuído, o "t" no visor do aquecedor irá desaparecer e a unidade de controlo da placa irá voltar ao Modo S. Isto significa que o utilizador poderá reativar o eletrodoméstico premindo ①.

Limitações de Tempo Operativo

A unidade de controlo da placa tem uma limitação no tempo operativo. Se a definição de calor para um aquecedor não tiver sido alterada durante um certo tempo, o aquecedor desligar-se-á automaticamente. Um "0" será exibido durante 10 segundos, no entanto, poderá ainda haver alguma calor residual presente. O limite de tempo operativo depende da definição de calor selecionado.

Após o aquecedor desligar automaticamente, tal como descrito acima, o aquecedor poderá ser utilizado e o tempo operativo máximo para esta definição de calor é aplicado.

Funções de Calor Residual

Após todos os processos de cozedura, algum calor será armazenado no vidro de vitrocerâmica chamado de calor residual. O eletrodoméstico poderá calcular aproximadamente quanto quente está o vidro. Se a temperatura calculada for superior a + 60 °C, a mesma será indicada no visor de aquecedor correspondente desde que a temperatura calculada permaneça acima de + 60 °C, mesmo se o eletrodoméstico tiver sido desligado.

O indicador de calor residual tem a prioridade mais baixa e é eliminado por qualquer outro valor do visor, incluindo durante a desconexão de segurança e a exibição de um código de erro. Quando a tensão for fornecida à placa após uma interrupção elétrica, o indicador do visor de calor residual irá piscar. Se o aquecedor tiver calor residual superior a + 60 °C antes da interrupção elétrica ter ocorrido, o visor irá piscar enquanto o calor residual permanecer ou até que o aquecedor seja selecionado para outra operação de cozedura.

Dicas e Sugestões

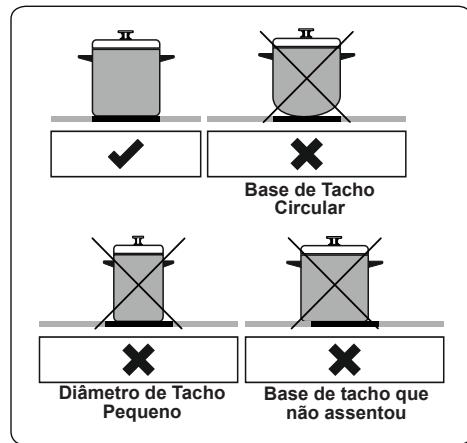


Importante: Quando os aquecedores de cerâmica são operados em configurações de calor superiores, as áreas aquecidas poderão ser vistas a ligar e a desligar. Isto deve-se a um dispositivo de segurança que evita que o vidro sobreaqueça. Isto é normal a temperaturas elevadas, sendo que não causa danos à placa e pouco atraso nos tempos de cozinhar.



NOTA:

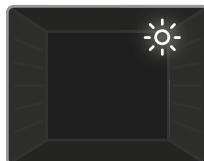
- Nunca manuseie a placa sem panelas na zona de cozinhar.
- Utilize apenas panelas de fundo plano com uma base de espessura suficiente.
- Certifique-se de que o fundo da panela está seco antes de a colocar na placa.
- Enquanto a zona de cozinhar estiver a funcionar, é importante assegurar que a panela está corretamente centrada em cima da zona.
- De modo a conservar energia, nunca utilize uma panela com um diâmetro diferente da placa a ser utilizada.



- Não utilize panelas com fundos ásperos uma vez que estas podem riscar a superfície de cerâmica de vidro.
- Se possível, coloque sempre as tampas nas panelas/tachos para evitar perda de calor.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar.

Mantenha as crianças e animais bem longe da placa durante a utilização e até que a mesma tenha arrefecido na totalidade após a utilização.

- Se notar uma racha na bancada, deverá ser desligada imediatamente e substituída por pessoal de serviço autorizado.



Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



Função de Cozinhar Estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar.

A função de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



Função da Ventoinha: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento

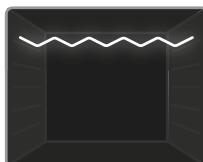
superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função da Ventoinha e de Aquecimento

Inferior: O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento inferior

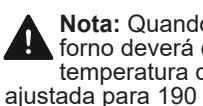
e a ventoinha irão começar a funcionar. A ventoinha e a função de aquecimento inferior é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Função de Grelhar:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

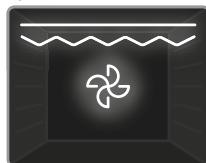
Função de Grelhar Rápido:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos

peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

4.2. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60

Ventoinha	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	25 - 35
Grelhar	Bolo	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
	Almôndegas grelhadas	4	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bife de vaca	4	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.3. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Bolo	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	1 - 2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2 - 3	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Bolo de dois tabuleiros	1 - 4	160 - 180	30 - 40
Grelhar	Bolo de dois tabuleiros	1 - 4	170 - 190	35 - 45
	Almôndegas grelhadas	4	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bife de vaca	4	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.4. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO

Descrição da Função	
M	Operação manual
0.....100	Operar ajustando o temporizador

Operação manual

Quando definir o botão do temporizador para a posição “M”, conseguirá pôr o seu forno a funcionar continuamente. Quando definir o botão do temporizador para a posição “0”, o forno não irá funcionar.

Operar ajustando o temporizador

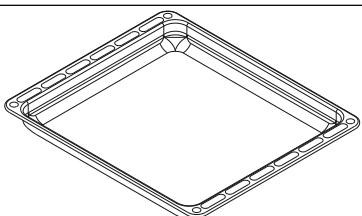
Defina o tempo de cozedura desejado rodando o botão giratório do temporizador para entre 0 e 100 minutos. Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar automaticamente e irá soar um alarme sonoro.

4.5. ACESSÓRIOS

Tabuleiro Fundo

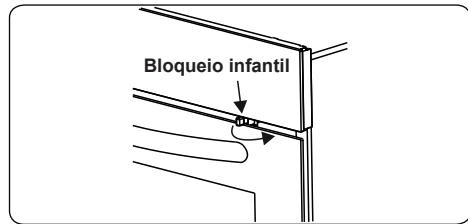
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Bloqueio Infantil

Para abrir a porta do forno, primeiro retire o bloqueio infantil e empurre-o para a direita, depois puxe a porta do forno para si utilizando a pega com a sua mão livre e depois liberte o bloqueio infantil. Empurre um pouco a porta para a fechar.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

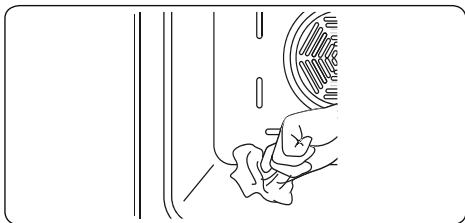
Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmalтadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu

eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpeza do Vidro de Cerâmica

O vidro de cerâmica consegue aguentar utensílios pesados, mas pode-se-á partir se for atingido com um objeto afiado.

NOTA: Bancadas de Cerâmica - se a superfície estiver rachada, para evitar a possibilidade de um choque elétrico, desligue o eletrodoméstico e chame a manutenção.

- Utilize um detergente líquido ou em creme para limpar o vidro de vitrocerâmica. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Não utilize materiais de limpeza indicados para aço uma vez que podem danificar o vidro.

- Substâncias com baixo ponto de fusão utilizadas na base ou no revestimento de utensílios de cozinha podem danificar a placa vitrocerâmica. Se tiver caído plástico, folha de alumínio ou alimentos açucarados sobre a placa vitrocerâmica quente, raspe a superfície quente o mais rapidamente possível e de forma segura. Se derreterem, estas substâncias podem danificar a placa vitrocerâmica. Se possível, aplique previamente uma camada de um agente protetor apropriado quando cozinhar alimentos com alto teor de açúcar, tal como compota.

- O pó na superfície deverá ser limpo com um pano molhado.
- Quaisquer alterações na cor do vidro de cerâmica não irão afetar a estrutura ou a durabilidade da cerâmica e não se devem a qualquer alteração no material.

As alterações de cor no vidro de cerâmica poderão ocorrer devido a inúmeras razões:

1. Comida derramada que não foi limpa da superfície.
2. Utilização de pratos incorretos na chapa irão corroer a superfície.
3. Utilizar os materiais de limpeza errados.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo. Manutenção



NOTA: A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno



NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.



A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the appliances	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	14
4.USE OF PRODUCT	16
4.1 Control of Hob	16
4.2 Cooking Table	21
4.3 Cooking Table	21
4.4 Use of the Mechanical Timer	21
4.5 Accessories	21
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning	22
5.2 Maintenance	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting	24
6.2 Transport	24

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

⚠ ⚡ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

  **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or

modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised

technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven, you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food

in the oven.

- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control

panel.

- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

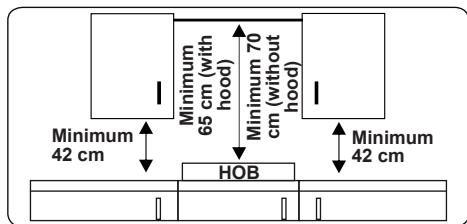
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

Installation dimensions for hotplate hob

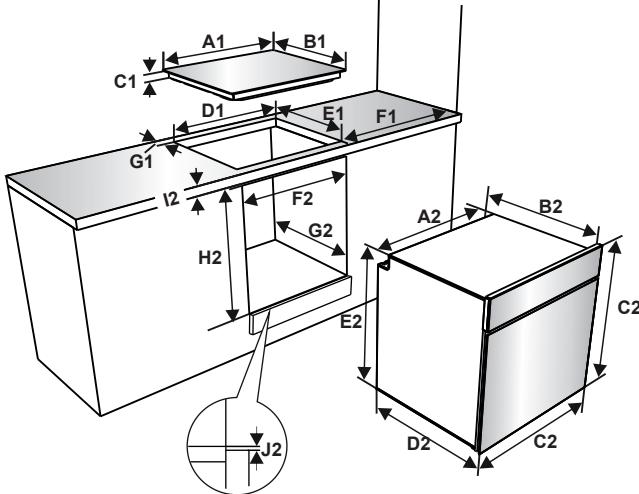
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Installation dimensions for vitroceramic hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

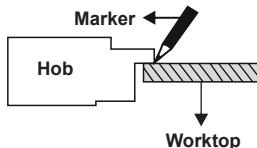
Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

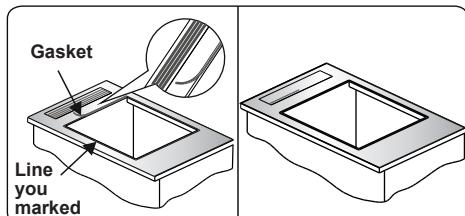


Installation of the Hotplate Hob

- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

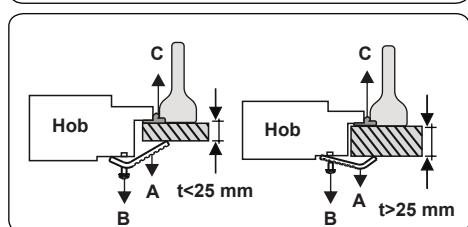
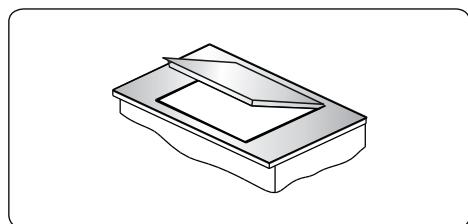


- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



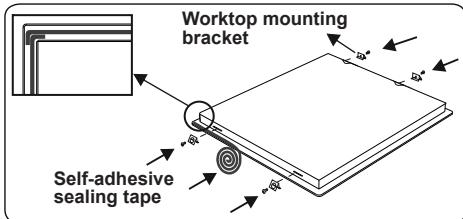
- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the

screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material (C) from around the appliance.



Installation of the Vitroceramic Hob

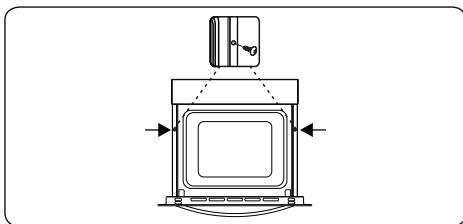
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

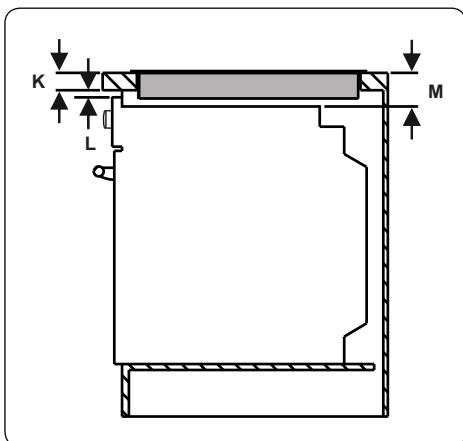
Installation of the oven

- After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

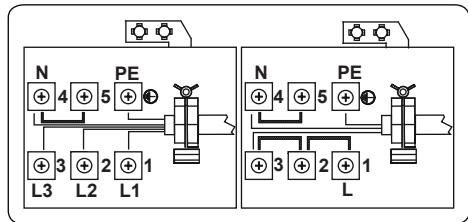
2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

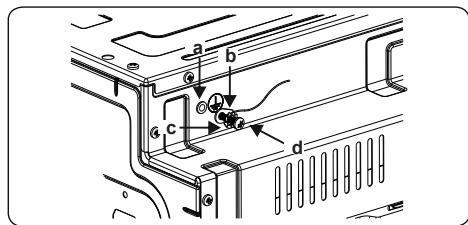
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

- The terminal box connection is placed on the terminal box.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

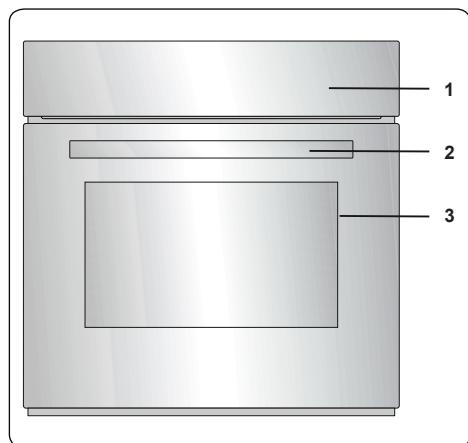
a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw



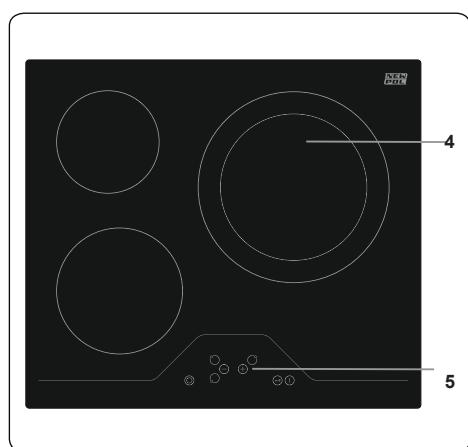
3. PRODUCT FEATURES

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

List of Components

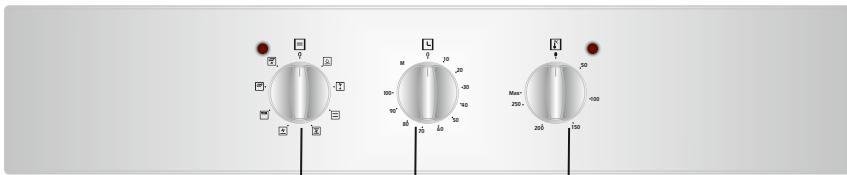


1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door



4. Electric Heater
5. Control Panel

Control Panel



6. Timer

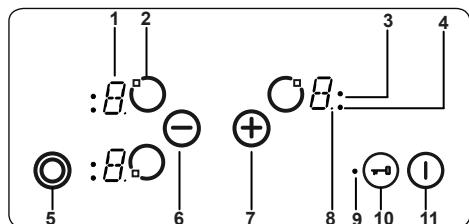
7. Oven Function Control Knob

8. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 CONTROL OF HOB

The appliance is operated by pressing buttons, confirmed by displays and audible sounds.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Triple zone indicator
- 4- Dual zone indicator
- 5- Dual/triple zone selection
- 6- Heat setting decrease
- 7- Heat setting increase
- 8- Decimal point
- 9- Key lock indicator
- 10- Key lock
- 11- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button ① for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, the display on all heaters will switch off.

If the displays do switch off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If ① is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing ① at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display with a "H".

Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button ②, the decimal point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons ⑦ or ⑧.

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will revert back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing ⑦ or ⑧. The available settings are between 1 and 9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

Switching On the Dual and Triple Zones

Switching on the Dual Zone

The Dual Zone can be activated by pressing ③, after a heater and its corresponding desired heat level (between 1 and 9) is selected. This is confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator will illuminate. To deactivate the Dual Zone, press ③ again.

Switching on the Triple Zone (if available)

Similar to activating the Dual Zone, a triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater has been selected and its corresponding heat level, between 1 and 9, has been set. This will be indicated by the illumination of the heater's corresponding decimal point.

If ④ is pressed, the signal will sound and the Dual Zone Indicator will illuminate. If ④ is pressed a second time, another buzzer will sound to indicate the activation of the Triple Zone. The Triple Zone Indicator will illuminate to confirm this.

Pressing ④ again will switch off the Triple Zone of the heater. Each operation causes

a status change of the Dual and Triple zones in the following manner: dual zone on/off, triple zone on, all extended zones off, dual zone on/off, triple zone on, all zones off, and so on.

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the \ominus button only. Once level 9 has been reached, press \oplus to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing \ominus until the heat setting "0" is displayed.

Switching Off Individual Heaters

A heater can be turned off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of \oplus and \ominus buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the \ominus button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

Simultaneous operation of \oplus and \ominus buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button \textcircled{Q} , the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater, \oplus and \ominus must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to "0" by

operating \ominus button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to "0". This causes the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Use of timer switch-off function for corresponding heater (if available)

After counting down to zero, the timer will stop. The corresponding heater will show "0" in the Heater Display and the Timer Display will show "00". The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.

Additionally, the buzzer will sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the Key Lock button $\textcircled{\bullet}$ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.

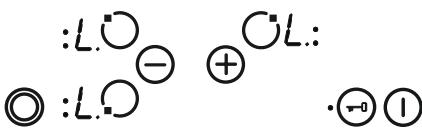
If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing $\textcircled{1}$, all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing $\textcircled{1}$ is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

Child Lock

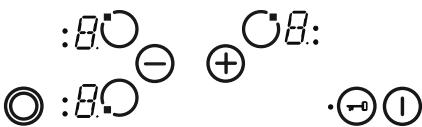
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First, $\textcircled{1}$ must be pressed until the buzzer sounds, then \oplus and \ominus must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, press \oplus to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing ① until the buzzer sounds. Then ② and ③ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing ④ only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



Touch Control Safety Functions

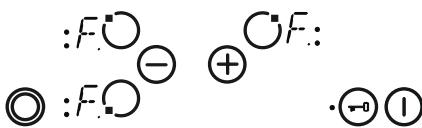
The following safety functions are available to avoid unintended operations.

Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation, for example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure, and the appliance will switch off.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

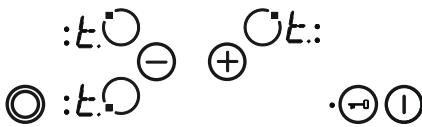


Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) and heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and the hob will automatically switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the heater displays with the letter "t" time until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing ①.

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.

After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat

will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

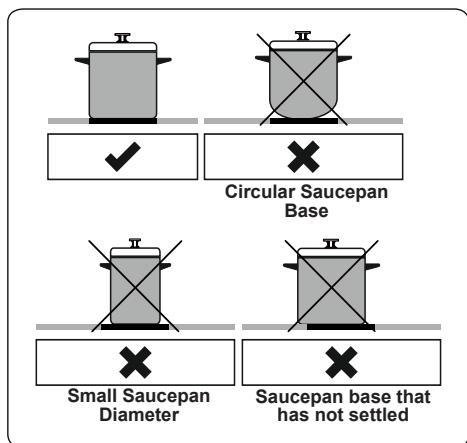
The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 ° C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

Hints and Tips

Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

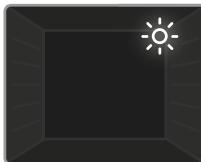
WARNING:

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



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

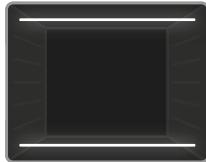
Oven Functions



Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function:

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

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



Fan Function:

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

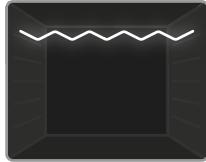
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Lower Heating and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start

operating. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



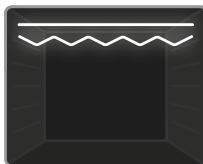
Grilling Function:

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

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



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



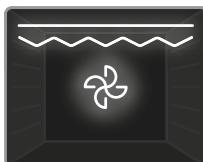
Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Two-tray cake	1 - 4	160-180	30-40
	Two-tray pastry	1 - 4	170-190	35-45

Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 USE OF THE MECHANICAL TIMER

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

Manual operation

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

Operating by adjusting the timer

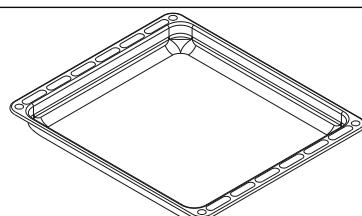
Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

4.5 ACCESSORIES

The Deep Tray

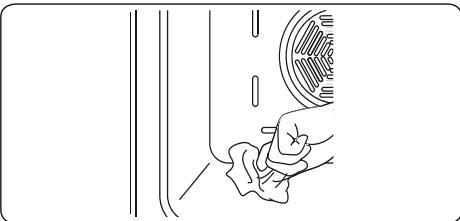
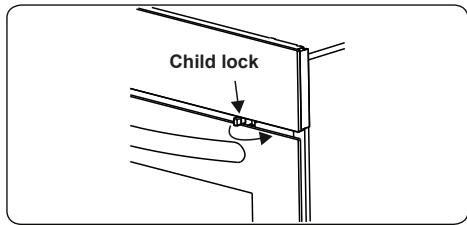
The deep tray is best used for cooking stews.

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



Child Lock

To open the oven door, first lift the child lock and push it right, then pull the oven door toward yourself using the handle with your free hand, then release the child lock. Give the door a slight push to close it.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

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

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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

Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

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

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

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

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

🚫 Do not use steam cleaners for

cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

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

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

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

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

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

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

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.

2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.

3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the

stainless steel for a long time.

5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

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

6.2 TRANSPORT

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

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

CE



52202020

CE



52202020