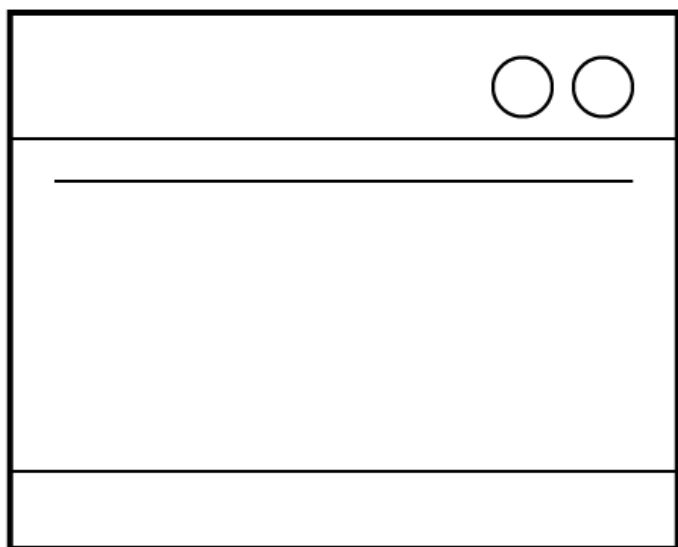


# HORNO

OVEN  
FOUR  
FORNO



**EMV70DGN**  
**EMV70DGW**

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



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

Le agradecemos la compra de nuestro producto. Esperamos que saque el máximo provecho de todas las características y funciones que ofrece. Antes de utilizar el producto, por favor, lea con detenimiento y en su totalidad este Manual de Instrucciones. Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas. Asegúrese asimismo de que las personas que también vayan a utilizar el producto estén familiarizadas con estas instrucciones.

## ATENCIÓN

La primera vez que encienda el horno, podría percibir un olor desagradable, debido al agente adhesivo utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Es totalmente normal y, si ocurre, sólo tiene que poner en marcha el producto vacío en la función convencional de cocción, a 250°C durante 90 minutos para limpiar las impurezas del interior, y esperar a que el humo o el olor desaparezcan antes de introducir alimentos.

Use el producto en un ambiente abierto.

El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso. Tome precauciones para evitar tocar las resistencias del horno o las partes que puedan quemar, y mantenga alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Si la superficie está partida, desconecte el aparato para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

Este horno no debe ser utilizado por niños mayores de 8 años o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo la supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y de que comprendan los peligros relacionados. Deberá asegurarse de que los niños no jueguen con el horno. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por los niños sin supervisión.

No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rallar la superficie y dañar el cristal.

Evite que los niños se acerquen al horno durante su uso, sobre todo si el grill está en marcha.

Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cambiar la bombilla interior para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

Deberá incorporarse un medio de desconexión multipolar en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones eléctricas correspondientes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico u otro profesional igualmente cualificado para evitar riesgos.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y esto puede resultar en la rotura del cristal.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar el horno.

El horno no está diseñado para su funcionamiento mediante un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.

Las instrucciones para los hornos con distintas bandejas incluirán detalles para la correcta instalación de las mismas.

Este horno ha sido diseñado para su uso doméstico en interior. En caso de que fuera utilizado para otros fines, o se le diera un mal uso, la garantía quedaría anulada.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No utilice el horno sin llevar calzado, y no toque el horno si tiene las manos o los pies mojados o húmedos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno durante la cocción de la comida.
- El horno deberá ser instalado y puesto en marcha por un técnico cualificado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño que pueda haber sido causado por su instalación en un lugar inadecuado o por parte de personal no cualificado.
- No deje nada encima de la puerta del horno cuando ésta se encuentra abierta, ya que podría volcar el horno
- romper la puerta.
- Algunos componentes del horno pueden mantener el calor durante mucho tiempo: espere a que se enfríe completamente antes de tocar los componentes expuestos directamente al calor.
- Si no va a utilizar el horno durante mucho tiempo, le recomendamos que lo desenchufe.
- Retire los restos excesivos de suciedad antes de limpiarlo; consulte los productos que pueden utilizarse dentro del horno durante su limpieza.

## INSTALACIÓN DEL HORNO EN LA COCINA

Coloque el horno en el espacio reservado para este electrodoméstico en la cocina. Puede colocarse debajo de una bancada o encimera, o en un armario vertical. Fije el horno en su lugar con dos tornillos utilizando los dos agujeros de fijación situados en el marco del horno. Para acceder a los agujeros de fijación, abra la puerta del horno. Para garantizar una ventilación adecuada, respete las medidas y las distancias de instalación indicadas.

### IMPORTANTE

Para que el horno funcione adecuadamente, el espacio de instalación del horno deberá ser el adecuado. Las superficies de la cocina contiguas al horno deberán ser de un material resistente al calor. Asegúrese de que los adhesivos de las superficies hechas de paneles de madera barnizada pueden resistir temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o los adhesivos que no puedan soportar esas temperaturas se fundirán y se deformarán.

Una vez que el horno esté instalado en su lugar, todos los componentes eléctricos deben quedar completamente aislados (esto es un requisito legal de seguridad). Todos los elementos de protección deberán estar firmemente fijados en su lugar, de forma que no puedan retirarse sin utilizar herramientas. Retire la parte trasera del armario o espacio destinado al horno para garantizar una ventilación adecuada. Entre la parte posterior del horno y la pared o superficie contigua deberá haber un espacio mínimo de 45 mm.

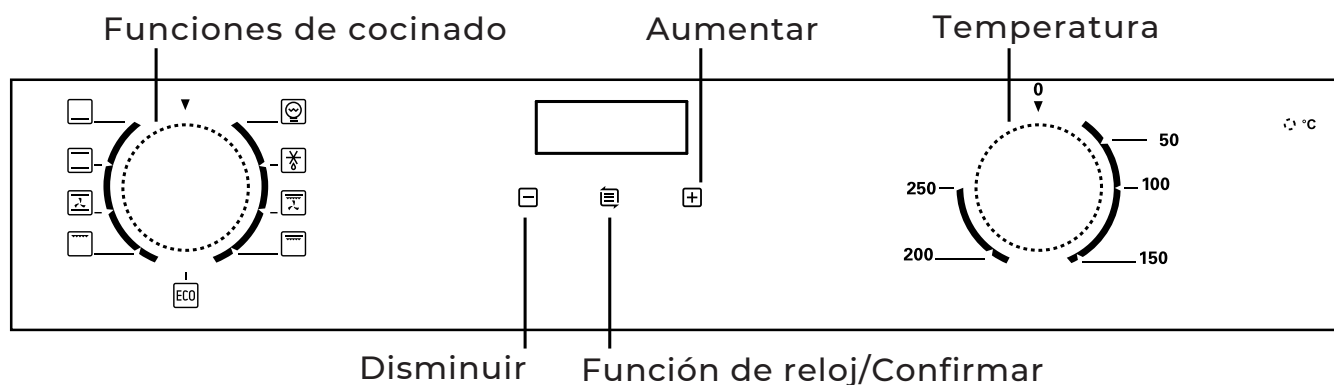
### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no presente ningún tipo de daño. Si tuviera alguna duda al respecto, no lo utilice y contacte con el servicio técnico.

Mantenga los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños.



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



| Símbolo | Descripción de funciones                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Lámpara del horno: Permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. Funciona en todos los modos, salvo en la función ECO                                                                                                                |
|         | Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de alimentos congelados (sin aplicar calor). Es una forma suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación de platos precocinados y otros productos. |
|         | Calor inferior: el calor se aplica solo por el lado inferior del horno. Use esta opción para dorar el lado inferior de la comida. Esta función es adecuada para recetas de cocción lenta o para calentar comidas ya preparadas.                                   |
|         | Cocción convencional: las resistencias de la parte superior e inferior calientan uniformemente los alimentos expuestos. Puede usarlo para hornear y asar en una única bandeja.                                                                                    |
|         | Convencional con ventilador: las resistencias superior e inferior funcionan junto con el ventilador. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida por todas partes.                                                                                       |
|         | Grill simple: este método de cocción es el grill normal. Solo utiliza la parte interna de la resistencia superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos.                                                                                           |
|         | Grill doble: Las resistencias interior y exterior de la parte superior del horno se activan. Adecuado para asar grandes cantidades.                                                                                                                               |
|         | Grill doble con ventilador (en el panel posterior): las resistencias interna y externa de la parte superior del horno funcionan junto con el ventilador. Es adecuado para asar grandes cantidades de carne.                                                       |
|         | Para cocinar con ahorro de energía. Cocina los ingredientes de una manera suave, y el calor proviene de la parte superior e inferior.                                                                                                                             |

# INSTRUCCIONES DE USO

Cuando el horno se conecta por primera vez a la red eléctrica, la pantalla muestra automáticamente "12.30". Sonará un pitido y el "12" y el punto (".") parpadearán. Asegúrese de que se establece la hora correcta antes de utilizar el horno. Tenga en cuenta que el reloj es de 24 horas: por ejemplo, las 2PM se muestran como 14.00.

## Para ajustar la hora correcta del día

- 1> Si el "12" y el punto "." no están parpadeando, pulse los botones "+" y "-" a la vez para ajustar la hora.
- 2> Pulse el botón " " para confirmar el ajuste de la hora.
- 3> Presione de nuevo "+" y "-" a la vez para ajustar los minutos.
- 4> Pulse el botón " " para confirmar el ajuste de los minutos y volver al estado de espera.

**Nota:** si el display no parpadea al encenderlo por primera vez, puede seguir estos pasos para realizar el ajuste del reloj.

## Encendido y apagado del horno

Si el horno está en modo de espera, pulse  durante más de 3 segundos. El horno entrará en modo manual y el símbolo  se iluminará de forma continuada.

- 1) Configure la función de cocción deseada y los grados de temperatura.
- 2) Configure el temporizador y el horno se encenderá.

Si configura "Dur" o "End", tras terminar la cocción el horno se apagará automáticamente. Si sólo configura el temporizador como recordatorio o prefiere apagar el horno manualmente, al terminar la cocción, lleve las ruedas de función de cocción y temperatura de nuevo a 0. Pulse los botones  y "+" a la vez durante al menos 3 segundos para que el horno regrese al modo de espera.

## Ajuste del temporizador

En el modo manual, puede acceder al ajuste de la función de temporizador pulsando el botón . El modo cambia según la siguiente secuencia: Modo manual - Alarma - Dur - End - Modo manual. Tras ajustar de esta manera el temporizador, escoja la función de cocción deseada y la temperatura de cocción.

## Modo manual

En el modo manual, sólo se muestra la hora actual y el símbolo  está iluminado. El usuario es quien debe controlar el tiempo de cocción.

En este modo, para garantizar que el horno no se quede encendido por accidente, al transcurrir 5 horas sin que se presione ningún botón, el temporizador parpadeará a modo de advertencia de que el horno va a entrar en modo de espera. Tras un total de 10 horas, entrará en modo de espera.

Cuando el reloj esté parpadeando en el modo manual, pulse cualquier botón para resetearlo si tiene intención de continuar usando el horno, o pulse  y "+" a la vez durante al menos 3 segundos para entrar en modo de espera si no va a usarlo más.

## Configuración del temporizador como alarma

Al activar esta función, el horno emite una alarma sonora cuando el periodo de tiempo configurado finaliza.

1> Pulse el botón  para seleccionar la función de alarma. El símbolo  parpadeará.

2> Use los botones "+" y "-" para ajustar la hora de alarma, siguiendo los mismos pasos que para cambiar la hora del horno. Pulse el botón  para confirmar, y cuando el símbolo  se quede fijo, se habrá completado la configuración de la alarma.

3> Al finalizar el tiempo configurado, el horno emitirá una alarma sonora y el símbolo  comenzará a parpadear. Pulse cualquier botón para detener la alarma, y el símbolo desaparecerá de la pantalla. Esta función sólo sirve como recordatorio, y no apaga automáticamente el horno. Pulse los botones  y "+" a la vez para volver al modo de espera y apagar el horno si no desea seguir utilizándolo.

## Configuración semi-automática: según la duración de la cocción

Esta función se utiliza para cocinar durante un periodo de tiempo determinado. Debe introducir los alimentos en el horno y configurar la función y temperatura de cocción deseadas. El ajuste máximo de duración es de 10 horas.

1> Pulse el botón  hasta que aparezca "Dur" en la pantalla (antes de configurar la duración de la cocción).

2> Use los botones "+" y "-" para ajustar el periodo de cocción para los alimentos que ha introducido, siguiendo los mismos pasos que para ajustar la hora del horno. Pulse el botón  para confirmar, y en la pantalla aparecerá la hora actual y los símbolos "A" y  se iluminarán. Al mismo tiempo, el horno se pondrá en marcha.

3> Al completarse la duración configurada, el temporizador apagará el horno y emitirá una señal sonora, y el símbolo A parpadeará. Tras girar las ruedas de selección de función y temperatura de cocción al 0, pulse cualquier botón para detener la alarma. Pulse de nuevo  durante más de 3 segundos para que el horno vuelva al modo Manual.

## Configuración semi-automática: según la hora de finalización

Esta función se utiliza para cocinar basándose en una hora de finalización deseada. Debe introducir los alimentos que quiere cocinar en el horno, y ajustar la función y temperatura de cocción deseadas.

1> Pulse el botón  hasta que aparezca "End" en la pantalla (antes de configurar la hora de finalización de la cocción).

2> Use los botones "+" y "-" para ajustar la hora de finalización, siguiendo los mismos pasos que para ajustar la hora del horno.

3> Pulse el botón  para confirmar: en la pantalla aparecerá la hora actual y los símbolos "A" y  se iluminarán. Al mismo tiempo, el horno se pondrá en marcha.

4> Al finalizar la duración establecida, el temporizador apagará el horno y emitirá una señal sonora, y el símbolo A parpadeará. Tras girar las ruedas de selección de función y temperatura de cocción al 0, pulse cualquier botón para detener la alarma. Pulse de nuevo  durante más de 3 segundos para que el horno vuelva al modo Manual.



## Configuración automática

Esta función se utiliza para comenzar la cocción con inicio diferido, y que se realice durante un periodo de tiempo determinado. Debe colocar los alimentos que desea cocinar en el horno y ajustarlo a la función de cocción deseada, y a la temperatura requerida dependiendo del tipo de alimentos que se van a cocinar.

**Primero:** Pulse el botón  hasta que vea "Dur" en la pantalla. Use los botones "+" y "-" para ajustar el periodo de cocción. Pulse el botón  para confirmar, y en la pantalla aparecerá la hora actual y el símbolo "A" fijo.

**Segundo:** Pulse el botón  hasta que vea "End" en la pantalla. Entonces, use los botones "+" y "-" para ajustar la hora de finalización, y pulse de nuevo  para confirmar. En la pantalla aparecerá la hora actual y el símbolo "A" fijo. El símbolo  desaparece hasta que llegue la hora de inicio de la cocción.

**La hora de finalización de la cocción puede ser hasta 23:59 horas después de la hora obtenida al sumar el periodo de cocción a la hora en el momento de realizar la configuración.**

El horno comenzará a funcionar a la hora calculada al restar el periodo de cocción de la hora configurada de finalización, y se apagará al alcanzar dicha hora. El horno emitirá una alarma sonora y el símbolo "A" parpadeará. Tras girar las ruedas de selección de la función y la temperatura de cocción al 0, pulse cualquier botón durante menos de 3 segundos para detener la alarma. Pulse el botón  durante más de 3 segundos para que el horno vuelva al modo manual.

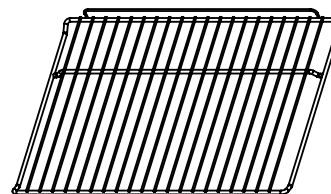
Tenga en cuenta que una vez se configura el modo automático, no se pueden cambiar las horas configuradas. Cambiar estas horas implica cancelar el modo automático y activar el modo correspondiente. Si necesita hacer cambios en el modo automático, tendrá que detener todos los ajustes y seguir de nuevo los pasos anteriores.

## Especificaciones

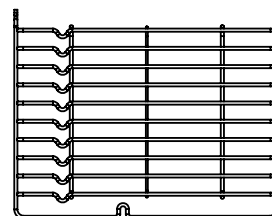
- 1> Al ajustar la hora para cada función, mantenga pulsado "+" o "-" durante más de 3 segundos para que los valores aumenten o disminuyan más rápidamente.
- 2> Durante el ajuste de tiempo de estas funciones, si no se pulsa ningún botón durante 5 minutos, el horno volverá al modo manual.
- 3> Durante el ajuste de tiempo de estas funciones, puede pulsar  durante más de 3 segundos para cancelar el ajuste actual y activar el modo manual.
- 4> Durante el ajuste del temporizador, pulse "+" y  durante más de 3 segundos. Sonará un pitido y se cancelará el temporizador actual para volver al modo de espera.
- 5> Le sugerimos que ponga en marcha el horno durante 15 minutos a 200°C para eliminar cualquier residuo que quede en las superficies del mismo.

## ACCESORIOS

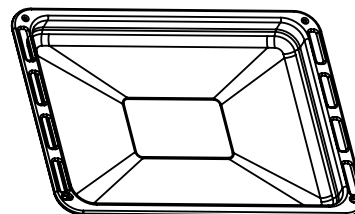
**Parrillas:** Para gratinar platos o colocar recipientes para asar u hornear alimentos.



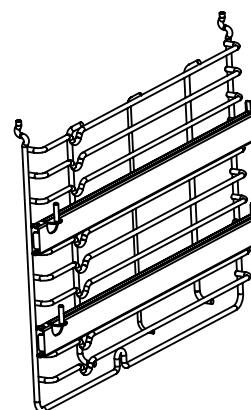
**Soporte desmontable:** Este soporte se coloca sobre el lado derecho y el lado izquierdo del horno, y se pueden quitar para limpiar las paredes del horno (según modelo).



**Bandeja universal:** Para cocinar grandes cantidades de alimentos como bizcochos, repostería, alimentos congelados, etc... o para recoger la grasa o vertidos de cocción de carne.



**Guías telescópicas:** Algunos de los modelos contienen guías telescópicas para facilitar el uso del horno. Estas guías telescópicas pueden desmontarse para su limpieza, desenroscando los tornillos que se utilizan para fijarlas (según modelo).

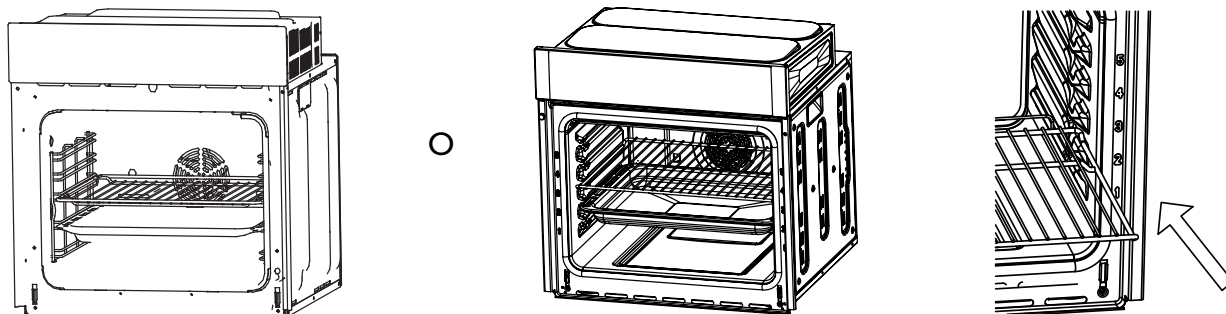


## Recetas para el modo ECO

| Recetas                     | temperatura °C | nivel | tiempo (min) | precalentar |
|-----------------------------|----------------|-------|--------------|-------------|
| Gratinado de patata y queso | 180            | 1     | 90-100       | No          |
| Tarta de queso              | 160            | 1     | 100-150      | No          |
| Pastel de carne             | 190            | 1     | 110-130      | No          |

## AVISO SOBRE LA COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS:

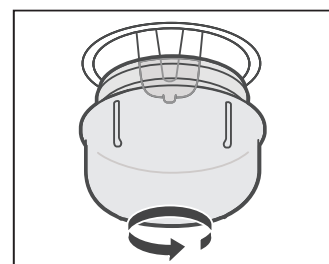
Para un uso seguro de las parrillas, es obligatorio colocarlas siempre entre los raíles laterales del horno. Esto garantizará una correcta retirada de la parrilla y que los alimentos calientes no se deslicen ni se caigan.



## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

La bombilla de iluminación del horno es una bombilla especial resistente a altas temperaturas. Para sustituirla, proceda de la siguiente manera:

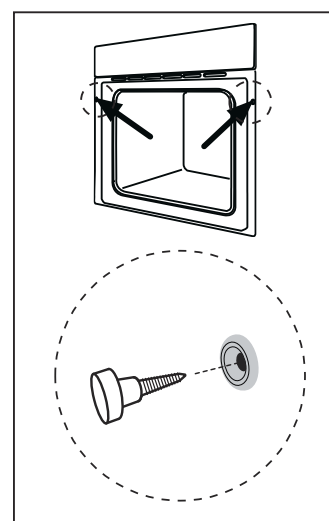
- Desenchufe el horno o desconecte la corriente.
- Desenrosque la cubierta de vidrio en el sentido contrario a las agujas del reloj (puede estar un poco duro), y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la cubierta de vidrio en su sitio.



**Nota:** Use sólo bombillas halógenas de 25-40W/220-240V, T300°C.

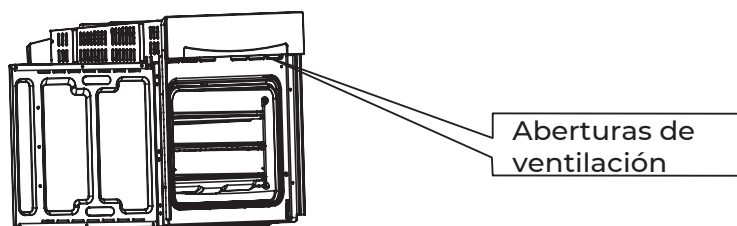
## FIJACIÓN DEL HORNO EN SU COMPARTIMIENTO

1. Coloque el horno en su compartimento.
2. Abra la puerta del horno y ubique los orificios de los tornillos de fijación.
3. Instale el horno en su compartimento con 2 tornillos.

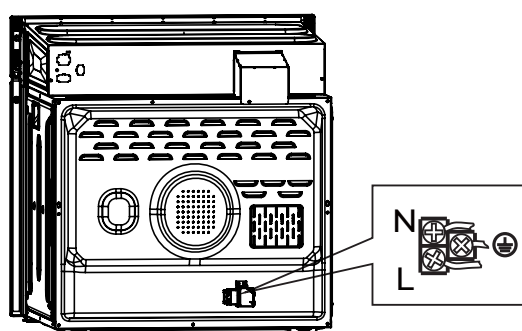


## ABERTURAS DE VENTILACIÓN

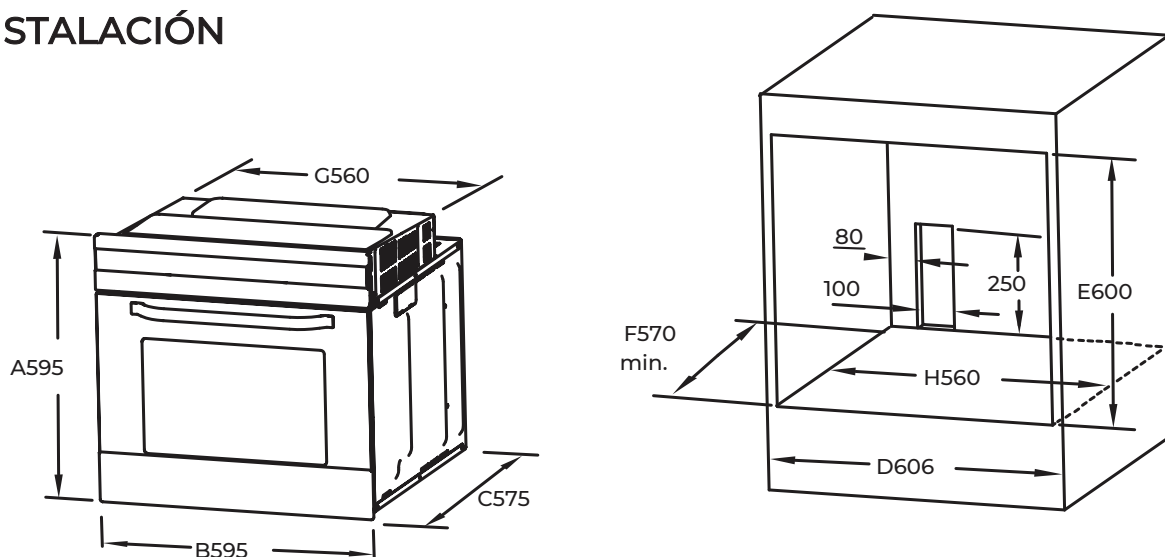
Una vez finalizada la cocción, o si está en modo de pausa o espera, si la temperatura en el centro del horno es superior a 75°C, la ventilación a través de las aberturas mediante el ventilador seguirá funcionando, hasta que la temperatura comience a estar por debajo de 75°C.



## CONEXIÓN DEL HORNO



## INSTALACIÓN



### Nota:

1. Solo son admisibles las variaciones superiores a las dimensiones indicadas, no inferiores.
2. En el hueco de encastre no está incluida la toma de corriente o el interruptor principal.
3. Las dimensiones están en mm.

**NOTA:** El número de accesorios incluidos dependerá del modelo del horno que haya adquirido.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para un buen aspecto y funcionamiento, debe de mantener el horno limpio. El diseño moderno de este horno facilita su mantenimiento y lo reduce al mínimo. Los elementos del horno que entren en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente.

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe el horno.
- Sitúe todos los mandos en posición OFF.
- Espere a que el interior del horno se temple hasta estar ligeramente caliente; la limpieza es más fácil si el horno está un poco caliente.
- Limpie las superficies con un paño, un cepillo o un estropajo suave y húmedo, y a continuación, séquelas con un paño limpio. En caso de que esté muy sucio, utilice agua caliente y un producto de limpieza no abrasivo.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rayar la superficie y dañar el cristal.
- Evite el contacto con sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, etc...) de los elementos de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador de alta presión para limpiar el horno.
- Las bandejas para horno pueden lavarse con un detergente suave.



**ELIMINACIÓN:** No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.

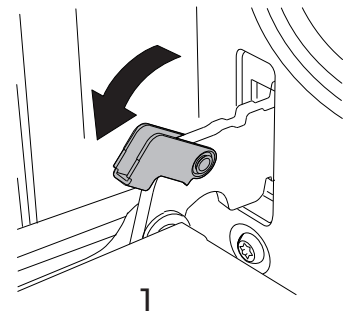
Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

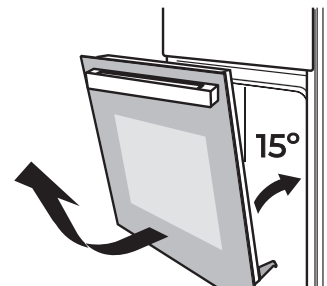
## RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL)

La puerta desmontable le permite total acceso al interior del horno, para facilitar y agilizar el mantenimiento. Maneje las piezas y cristales con mucha precaución, ya que las roturas por una manipulación inadecuada no están cubiertas por la garantía.

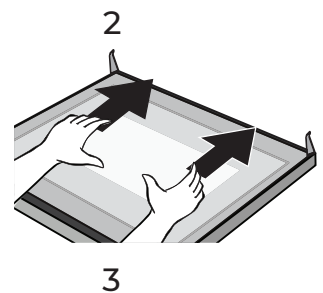
1. Para sacar la puerta, ábrala al máximo y tire del pestillo metálico hacia afuera. (Imagen 1)



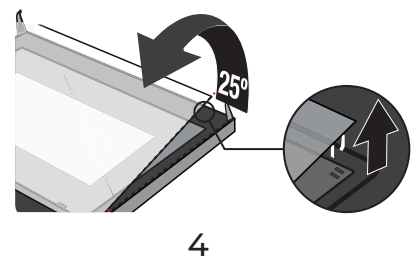
2. Cierre la puerta en un ángulo de aproximadamente 15°. Tire de ella hacia arriba con cuidado y extraíga la lentamente del horno. (Imagen 2)



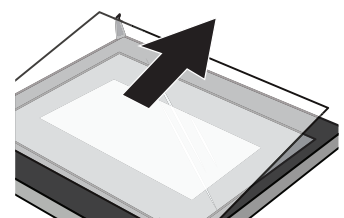
3. Coloque la puerta plana con la parte superior de la misma hacia usted, y colocando las manos sobre el cristal, tire de él hacia el horno. (Imagen 3)



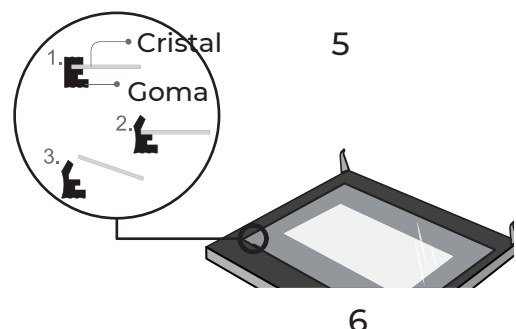
4. Separe el cristal con mucho cuidado, levantándolo unos 25°. (Imagen 4)



5. Empuje el cristal en la dirección indicada por la flecha de la Imagen 5, y saque con cuidado el cristal de la cavidad. (Imagen 5)



6. Tras sacar el cristal interior, saque el cristal intermedio levantando la goma como se muestra en la Imagen 6.

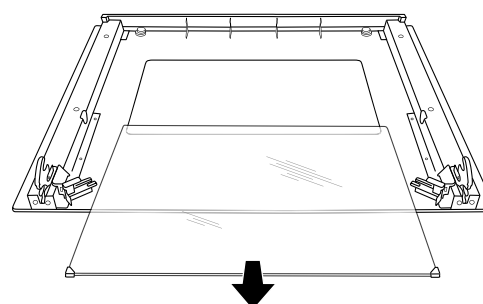
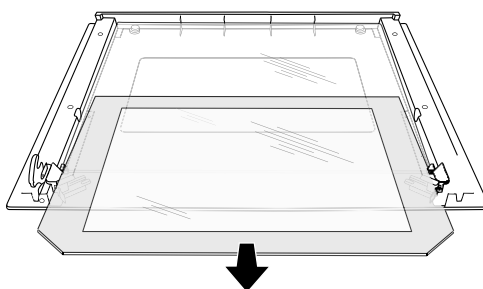
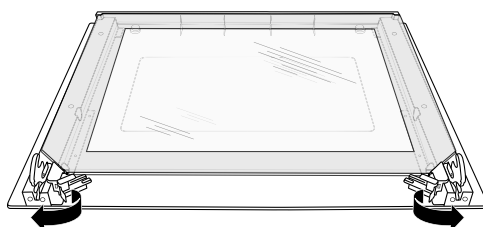
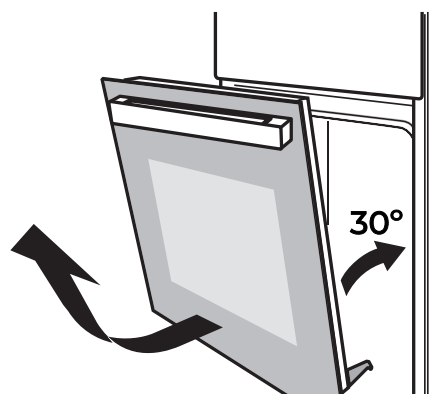
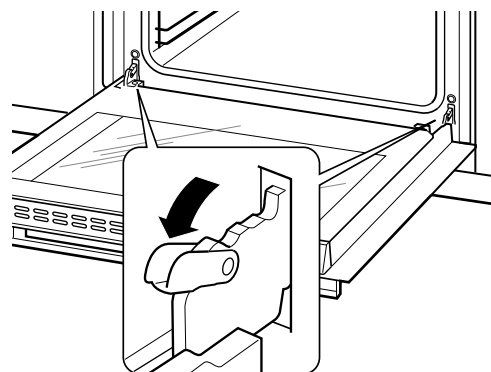


7. Al terminar la limpieza, realice los pasos anteriores a la inversa para volver a colocar la puerta.

## RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL) TIPO 2

Cómo desmontar los componentes de la puerta del horno

1. Para retirar la puerta, ábrala al máximo y tire del pestillo de la bisagra hacia fuera.
2. Cierre la puerta a un ángulo de aproximadamente 30°. Sujete la puerta con ambas manos y tire de ella hacia arriba suavemente para separarla del horno.
3. Abra las pestañas de la bisagra de rotación de la puerta, según se indica en la imagen 3.
4. Levante el cristal externo de la puerta y sáquelo. Después haga lo mismo para sacar el cristal intermedio.



### ADVERTENCIA:

No fuerce la puerta para sacarla y evite cualquier riesgo de rotura del cristal durante la operación de desmontaje.

### ADVERTENCIA:

Tenga en cuenta que los muelles de las bisagras podrían soltarse y causar lesiones.

### ADVERTENCIA:

No levante ni sujete la puerta por el asa.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

## EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.



Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## **WARNING**

When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.

During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.

Please use the product under the open environment.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.

An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.

The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

This oven is designed for indoor domestic use. If it is used for other purposes, or if it is misused, the warranty will be void.

## SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- Remove excessive dirt before cleaning; refer to the products that can be used inside the oven during cleaning.
- Use only the temperature probe recommended for this oven.

## **FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT**

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

## **IMPORTANT**

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement.

All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

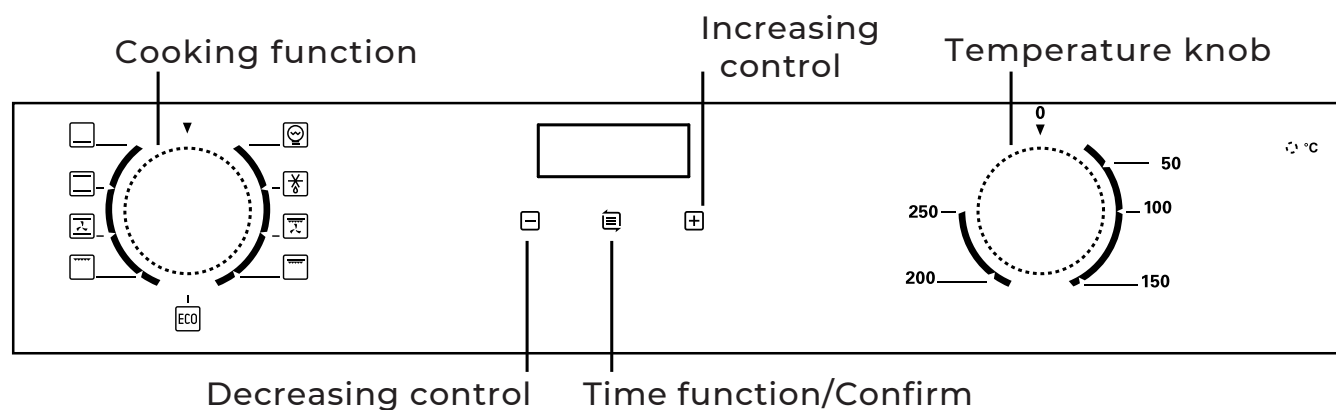
## **DECLARATION OF COMPLIANCE**

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person.

Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



## PRODUCT DESCRIPTION



| Symbol | Function description                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions except ECO function.                                                                                   |
|        | Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc. |
|        | Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.                                            |
|        | Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.                                                                                               |
|        | Convention with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.                                                                                |
|        | Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.                                                                                           |
|        | Double grilling: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.                                                                                                |
|        | Double grilling with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.                                                 |
|        | For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.                                                                                                                       |

# OPERATION INSTRUCTIONS

When the oven is first connected to the electrical supply, wait for the display automatically show " 12.30 ", a beep sound once and the " 12 " and " . " flash.

Ensure the correct time of the day is set before using the oven. Please note: that is 24 hour clock, for example 2PM shown as 14.00.

## To set the correct time of day

1> If the display isn't flashing, press the "+" and "-" buttons at the same time to set the time.

2> Press the "" button to confirm the time setting.

3> Press the "+" and "-" buttons at the same time to set the minutes.

4> Press the "" button to confirm the minute setting and return to standby status.

**Note:** if the display does not flash when you turn it on for the first time, you can follow these steps to set the clock.

## Oven On and Off

If the timer is in standby mode; press "" for more than 3 seconds, the timer will enter manual mode and the symbol "" will light up continuously .

- 1) Set the desired cooking function and temperature settings.
- 2) Set the timer and the oven will switch on.

If you set Dur or End, after cooking, the oven will automatically turn off.

If you set manual or minute minder, after cooking, bring the cooking function and oven temperature knob to " 0 " position. Press "" and " + " buttons for more than 3 seconds to return to standby mode.

## Time function setting

In manual mode, pressing "" can enter the time function setting. The sequence of the function setting is Manual mode - Minute minder-Dur-End-Manual mode. Then select the cooking function and adjust the cooking temperature if required.

## Manual mode

In manual mode, only the current time is displayed and the symbol "" is illuminated. It is up to the user to control the cooking time.

In this mode, to ensure that the oven is not left on by accident, when 5 hours elapse without any button being pressed, the timer will flash as a warning that the oven is about to enter standby mode. After a total of 10 hours, it will enter standby mode.

When the timer is flashing in manual mode, press any button to reset it if you intend to continue using the oven, or press "" and "+" at the same time for at least 3 seconds to enter standby mode if you are not going to use it any more.

## Setting the timer as an alarm

This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

1> Press the " " button to select the minute minder function. The relevant " " symbol will flash.

2> Use the + and - buttons to set the alarm time, following the same steps as for changing the oven time. Press the  button to confirm, and when the  symbol is fixed, the alarm setting is complete.

3> At the end of the set time, the oven will sound an audible alarm and the symbol  will start flashing. Press any button to stop the alarm, and the symbol will disappear from the display. This function only serves as a reminder, and does not automatically switch off the oven. Press the  and "+" buttons at the same time to return to standby mode and switch off the oven if you do not wish to continue using it.

## Semi automatic programming according to cooking period:

This function is used to cook for a set period of time. The food must be placed in the oven and the desired cooking function and temperature must be set. The maximum duration setting is 10 hours.

1> Press the  button until "Dur" appears on the display (before setting the cooking duration).

2> Use the "+" and "-" buttons to set the cooking period for the food you have entered, following the same steps as for setting the oven time. Press the  button to confirm, and the display will show the current time and the "A" and  symbols will light up. At the same time, the oven will start.

3> When the set duration is completed, the timer will switch off the oven and beep, and the A symbol will flash. After turning the function and cooking temperature selection knobs to 0, press any button to stop the alarm. Press the button  again for more than 3 seconds to return the oven to Manual mode.

## Semi automatic programming according to finishing time:

This function is used to cook based on a desired end time. You must enter the food you want to cook in the oven, and set the desired cooking function and temperature.

1> Press the " " button until you see " End " on the timer screen. (Before setting finished time).

2> Use the "+" and "-" button to adjust finishing time. (Refer to the instructions for setting the correct time of day. )

3> Press the " " button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" and  will light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

4> At the end of the set duration, the timer will switch off the oven and emit an audible signal and the A symbol will flash. After turning the function and cooking temperature selection wheels to 0, press any button to stop the alarm. Press again the  button for more than 3 seconds to return the oven to Manual mode.

## Full automatic programming

This function is used to start cooking with delayed start, and to cook for a set period of time. You must place the food to be cooked in the oven and set it to the desired cooking function and the required temperature depending on the type of food to be cooked.

**First:** Press the "" button until you see "Dur" on the timer screen. Use the "+" and "-" button to adjust cooking period for the food you wish to cook. Press "" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbols "A" will begin to continuously light on the screen.

**Second:** keep pressing on "" button until you see "End" on the timer screen. When you see "End" on the time screen, use "+" or "-" button to adjust finishing time. Press "" button to confirm, the day's time will appear on the screen and the symbol "A" will begin to continuously light on the screen. The symbol "" disappears until the time cooking starts.

**You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period to the day's time.**

The oven will start to operate at the time calculated by subtracting the cooking period from the set end time, and will switch off when the set end time is reached. The oven will sound an audible alarm and the "A" symbol will flash. After turning the function and cooking temperature selection wheels to 0, press any button for less than 3 seconds to stop the alarm. Press the "" button for more than 3 seconds to return the oven to manual mode.

Please note that once the automatic mode is set, the set times cannot be changed. Changing these times involves cancelling the automatic mode and activating the corresponding mode. If you need to make changes to the automatic mode, you will have to stop all settings and follow the above steps again.

## Specifications

1> When setting the time for each function, press and hold "+" or "-" for more than 3 seconds to make the values increase or decrease faster.

2> During time setting of these functions, if no button is pressed for 5 minutes, the oven will return to manual mode.

3> During the time setting of these functions, you can press "" for more than 3 seconds to cancel the current setting and activate the manual mode.

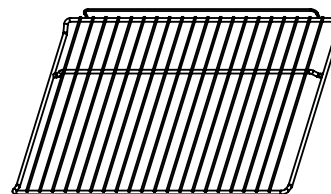
4> During timer setting, press + and "" for more than 3 seconds. A beep will sound and the current timer will be cancelled to return to standby mode.

5> We suggest that you run the oven for 15 minutes at 200°C to remove any residue left on the oven surfaces.

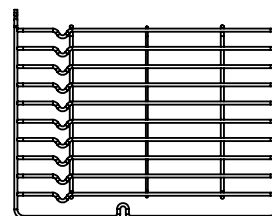


## ACCESSORIES

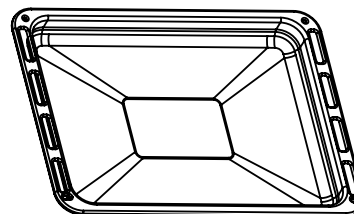
**Grates:** For grilling dishes or placing containers for roasting or baking food.



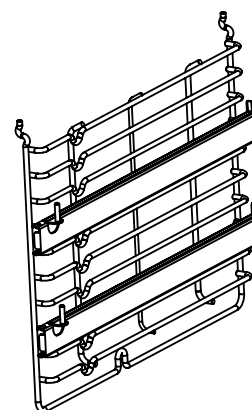
**Removable rack:** This rack is placed on the right and left side of the oven, and can be removed to clean the oven walls (depending on model).



**Universal tray:** For cooking large quantities of food such as cakes, pastries, frozen food, etc... or for collecting grease or spillages from cooking meat.



**Telescopic guides:** Some of the models contain telescopic guides to facilitate the use of the oven. These telescopic guides can be removed for cleaning by unscrewing the screws used to fix them. (depending on the model).

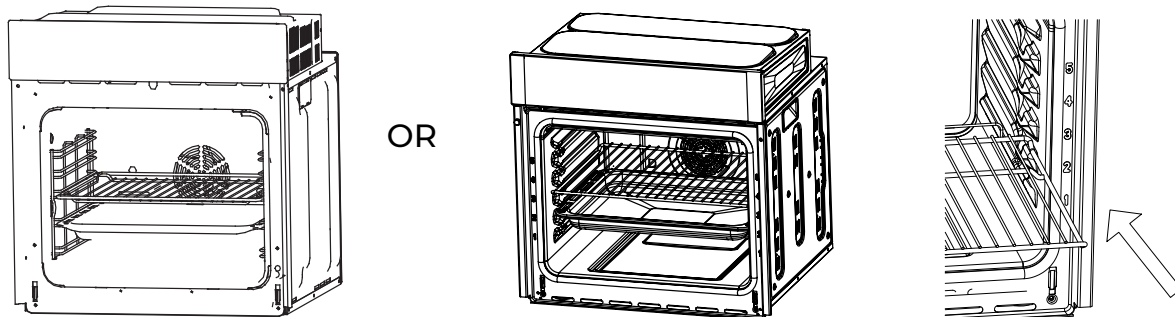


## Recipes for ECO mode

| Recipes                  | Temperature °C | Level | Time (min) | Preheat |
|--------------------------|----------------|-------|------------|---------|
| Potato and cheese gratin | 180            | 1     | 90-100     | No      |
| Cheese cake              | 160            | 1     | 100-150    | No      |
| Meatloaf                 | 190            | 1     | 110-130    | No      |

## SHELF PLACEMENT WARNING:

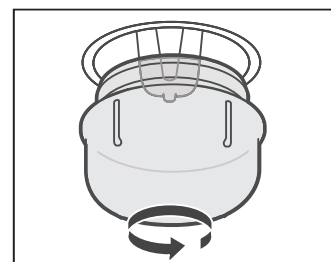
To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



## BULB REPLACEMENT

The oven light bulb is a special bulb that is resistant to high temperatures. To replace it, proceed as follows:

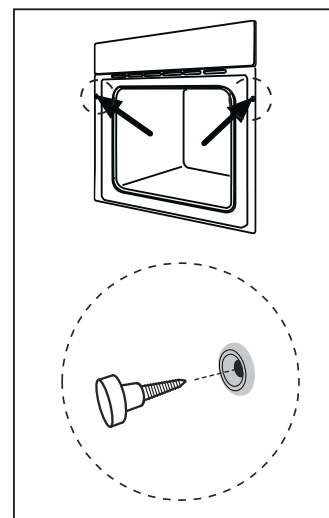
- Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back in place.



**Note:** Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.

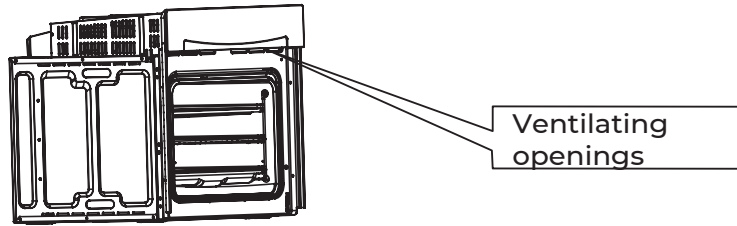
## SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

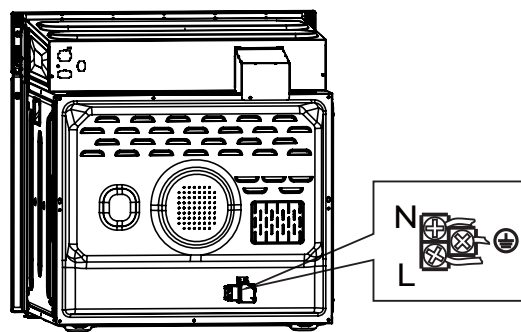


## VENTILATING OPENINGS

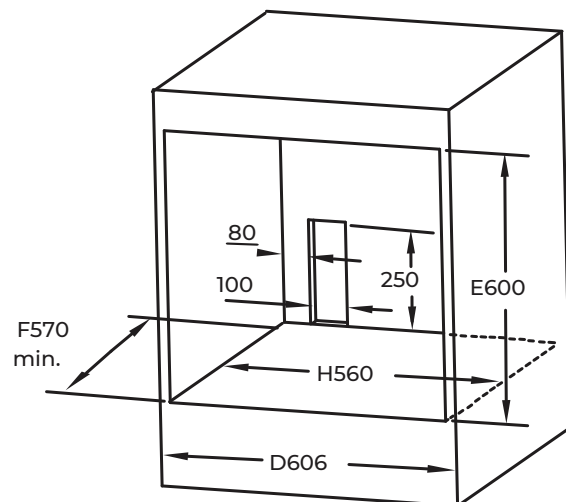
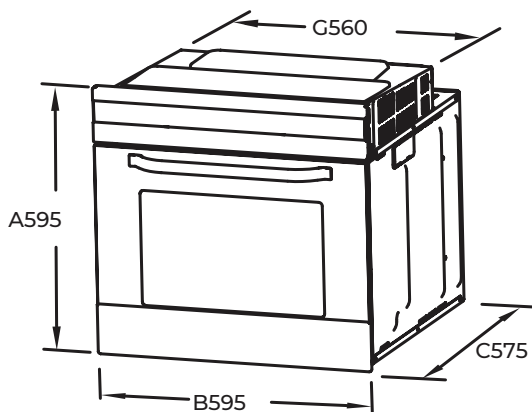
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



## CONNECTION OF THE OVEN



## INSTALLATION



### Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The cabinet dimension is in mm.

**NOTE:** The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.



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

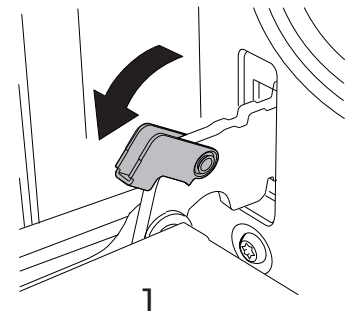
The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

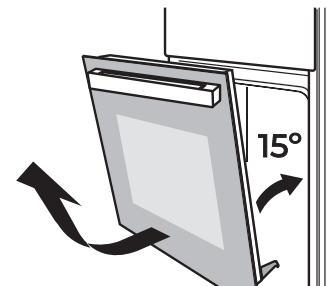
## REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable doors allow full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance. Handle parts and glass with great care, as breakage due to improper handling is not covered by the warranty.

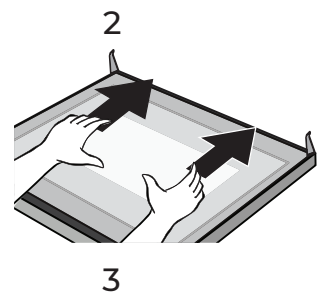
1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1)



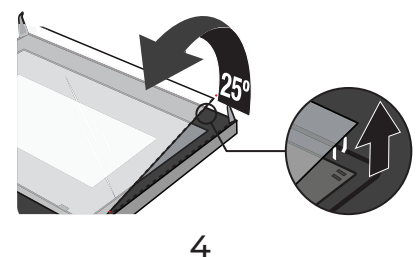
2. Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)



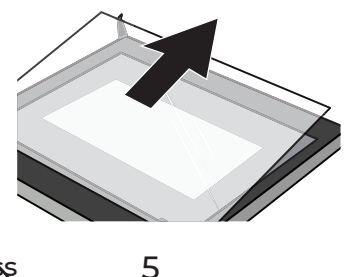
3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven. (Figure 3)



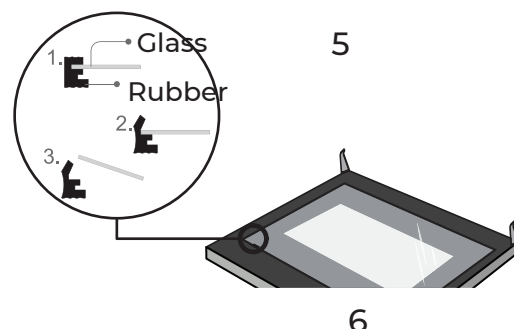
4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°.(Figure 4)



5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.



6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.

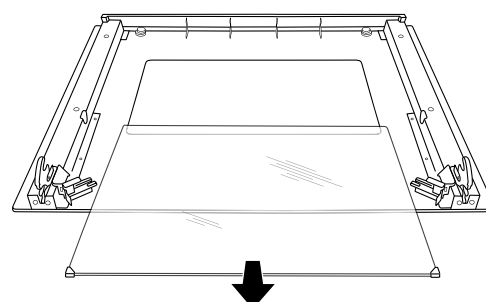
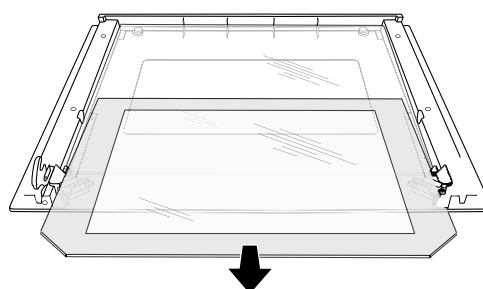
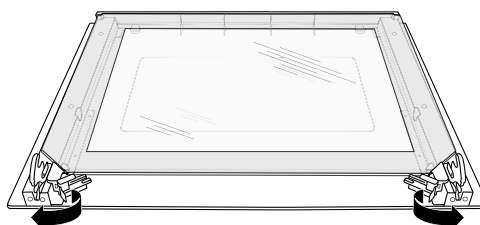
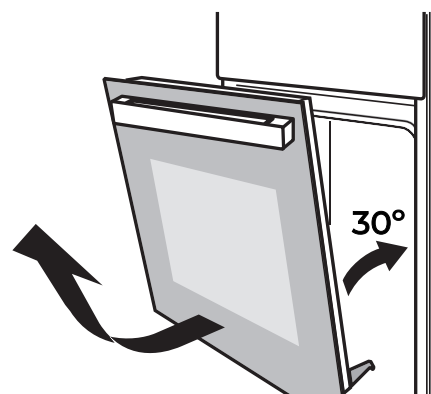
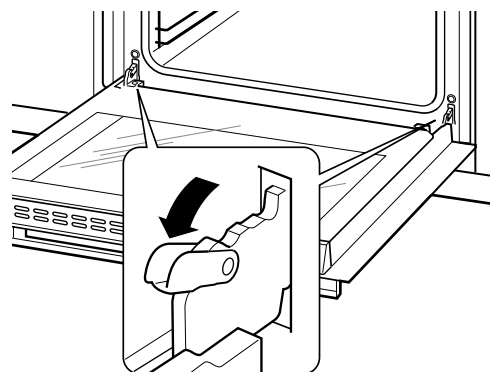


7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

## REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL) TYPE-2

### Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.



#### WARNING:

Don't pull the door forcibly and prevent the glass breakage during the dismantling process.

#### WARNING:

Note that the hinge springs could loose and cause personal injury.

#### WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.

## WARRANTY CONDITIONS

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

## WARRANTY EXCLUSIONS

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

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

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous profiterez pleinement de toutes les caractéristiques et fonctions qu'il offre. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement et complètement ce manuel d'instructions. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement. Assurez-vous également que les personnes qui utiliseront également le produit connaissent ces instructions.

## **AVERTISSEMENT**

La première fois que vous allumez le four, vous pouvez remarquer une odeur désagréable, due à l'agent adhésif utilisé dans les panneaux isolants à l'intérieur du four. Ce phénomène est parfaitement normal et, si cela se produit, il suffit de faire passer le produit vide en mode de cuisson classique à 250°C pendant 90 minutes pour nettoyer les impuretés à l'intérieur et d'attendre que la fumée ou l'odeur disparaisse avant d'introduire des aliments.

Utilisez le produit dans un environnement ouvert.

Le four et ses zones accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants du four ou les parties qui peuvent brûler, et tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four, sauf s'ils sont sous la surveillance constante d'un adulte.

Si la surface est fendue, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Ce four n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Vous devez veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le four. Le nettoyage et l'entretien du four ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre du four, car ils risquent de rayer la surface et d'endommager le verre.

Tenez les enfants éloignés du four pendant son utilisation. Assurez-vous que le four est éteint avant de changer l'ampoule intérieure afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Un moyen de déconnexion omnipolaire doit être mis en œuvre dans l'installation électrique fixe, conformément aux spécifications électriques applicables.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un autre professionnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la porte du four, car ils risquent de rayer la surface et de briser le verre.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Le four n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Les instructions relatives aux fours dotés de plateaux différents comprennent des détails sur l'installation correcte des plateaux.

Ce four a été conçu pour un usage domestique intérieur. S'il est utilisé à d'autres fins, ou s'il est mal utilisé, la garantie sera annulée.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas le four sans porter de chaussures, et ne touchez pas le four si vos mains ou vos pieds sont mouillés ou humides.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson des aliments.
- Le four doit être installé et utilisé par un technicien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient avoir été causés par une installation dans un endroit inadéquat ou par un personnel non qualifié.
- Ne laissez rien sur le dessus de la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait faire basculer le four ou casser la porte.
- Certains composants du four peuvent conserver la chaleur pendant une longue période : attendez que le four ait complètement refroidi avant de toucher les composants exposés directement à la chaleur.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser le four pendant une longue période, nous vous recommandons de le débrancher.
- Éliminez les résidus de saleté excessifs avant le nettoyage ; reportez-vous aux produits pouvant être utilisés à l'intérieur du four pendant le nettoyage.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

## INSTALLATION DU FOUR DANS LA CUISINE

Placez le four dans l'espace réservé à cet appareil dans la cuisine. Il peut être placé sous un plan de travail, ou dans une armoire verticale. Fixez le four en place avec deux vis en utilisant les deux trous de fixation du cadre du four. Pour accéder aux trous de fixation, ouvrez la porte du four. Pour assurer une bonne ventilation, respectez les dimensions et les distances d'installation indiquées.

### IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, l'espace d'installation du four doit être adéquat. Les surfaces de la cuisine adjacentes au four doivent être en matériau résistant à la chaleur. Veillez à ce que les adhésifs sur les surfaces en panneaux de bois vernis puissent résister à des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques ou les adhésifs qui ne supportent pas ces températures fondent et se déforment.

Une fois le four installé en place, tous les composants électriques doivent être complètement isolés (il s'agit d'une exigence légale de sécurité). Tous les éléments de protection doivent être fermement fixés en place de manière à ne pas pouvoir être retirés sans l'aide d'outils. Retirez l'arrière de l'armoire ou l'espace du four pour assurer une ventilation adéquate. Il doit y avoir un espace minimum de 45 mm entre l'arrière du four et le mur ou la surface adjacente.

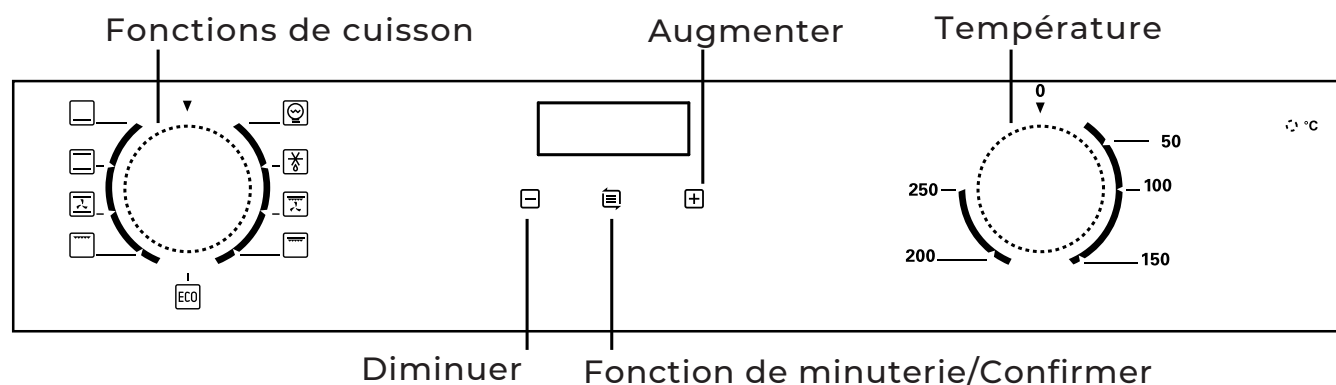
## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute à ce sujet, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente.

Gardez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de portée des enfants.



## DESCRIPTION DU PRODUIT



| Symbole                                                                             | Description des fonctions                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lampe de four : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. Fonctionne dans tous les modes, sauf la fonction ECO.                                                                                                          |
|    | Décongélation : La circulation de l'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement les aliments congelés (sans appliquer de chaleur). C'est un moyen doux mais rapide d'accélérer le temps de décongélation des plats cuisinés et autres produits. |
|  | Chaleur par le bas : la chaleur est appliquée uniquement par le côté inférieur du four. Utilisez cette option pour faire dorer le dessous de l'aliment. Cette fonction convient pour les recettes de mijoteuse ou pour réchauffer des plats cuisinés.               |
|  | Cuisson conventionnelle : les éléments chauffants situés en haut et en bas chauffent uniformément les aliments exposés. Vous pouvez l'utiliser pour cuire et rôtir dans un seul plat.                                                                               |
|  | Conventionnel avec ventilateur : les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent avec le ventilateur. Les aliments cuisent uniformément et rapidement partout.                                                                                        |
|  | Gril simple : Ce mode de cuisson est le gril normal. Il utilise uniquement la partie intérieure de l'élément chauffant supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas, sur les aliments.                                                                              |
|  | Double gril : les éléments chauffants intérieurs et extérieurs situés sur le dessus du four sont activés. Convient pour griller de grandes quantités.                                                                                                               |
|  | Double grille avec ventilateur (sur le panneau arrière) : les éléments chauffants internes et externes situés sur le dessus du four fonctionnent conjointement avec le ventilateur. Il convient pour griller de grandes quantités de viande.                        |
|  | Pour une cuisson économe en énergie. Les ingrédients cuisent doucement, et la chaleur vient du haut et du bas.                                                                                                                                                      |

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lorsque le four est connecté au secteur pour la première fois, l'écran affiche automatiquement "12.30". Un bip sonore retentit et le "12" et le point (".") clignotent. Assurez-vous que l'heure correcte est réglée avant d'utiliser le four. Veuillez noter que l'horloge est une horloge de 24 heures : par exemple, 14 heures est affiché comme 14.00.

## Pour régler l'heure exacte de la journée

- 1> Appuyez sur les boutons "+" et "-" en même temps pour régler l'heure.
- 2> Appuyez sur le bouton " pour confirmer le réglage de l'heure.
- 3> Appuyez à nouveau sur "+" et "-" en même temps pour régler les minutes.
- 4> Appuyez sur le bouton " pour confirmer le réglage des minutes et revenir à l'état de veille.

**Remarque:** si l'écran ne clignote pas lorsque vous l'allumez pour la première fois, vous pouvez suivre les étapes suivantes pour régler l'horloge.

## Allumer et éteindre le four

Si le four est en mode veille, appuyez sur  pendant plus de 3 secondes. Le four passe en mode manuel et le symbole  s'allume en continu.

- 1) Réglez la fonction de cuisson et les paramètres de température souhaités.
- 2) Réglez la minuterie et le four s'allumera.

Si vous réglez "Dur" ou "End", le four s'éteint automatiquement à la fin de la cuisson. Si vous ne réglez la minuterie que comme un rappel ou si vous préférez éteindre le four manuellement, remettez les roues des fonctions de cuisson et de la température sur 0 à la fin de la cuisson. Appuyez simultanément sur les touches  et "+" pendant au moins 3 secondes pour remettre le four en mode veille.

## Réglage de la minuterie

En mode manuel, vous pouvez accéder au réglage de la fonction de minuterie en appuyant sur le bouton . Le mode change dans l'ordre suivant : Mode manuel - Alarme - Dur - Fin - Mode manuel. Après avoir réglé la minuterie de cette manière, choisissez la fonction de cuisson et la température de cuisson souhaitées.

## Mode manuel

En mode manuel, seule l'heure actuelle est affichée et le symbole  est allumé. C'est à l'utilisateur de contrôler le temps de cuisson.

Dans ce mode, pour éviter que le four ne reste allumé par accident, lorsque 5 heures s'écoulent sans qu'aucune touche ne soit actionnée, la minuterie clignote pour signaler que le four est sur le point de passer en mode veille. Après un total de 10 heures, il passe en mode veille.

Lorsque l'horloge clignote en mode manuel, appuyez sur n'importe quelle touche pour la réinitialiser si vous avez l'intention de continuer à utiliser le four, ou appuyez simultanément sur les touches  et "+" pendant au moins 3 secondes pour passer en mode veille si vous n'avez plus l'intention de l'utiliser.

## Régler la minuterie comme une alarme

Lorsque cette fonction est activée, le four émet une alarme sonore à l'expiration de la période de temps définie.

1> Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la fonction d'alarme. Le symbole  clignote.

2> Utilisez les boutons "+" et "-" pour régler l'heure de l'alarme, en suivant les mêmes étapes que pour modifier l'heure du four. Appuyez sur le bouton  pour confirmer, et lorsque le symbole  devient fixe, le réglage de l'alarme est terminé.

3> A la fin du temps programmé, le four émet une alarme sonore et le symbole  se met à clignoter. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme, et le symbole disparaîtra de l'écran. Cette fonction sert uniquement de rappel et n'éteint pas automatiquement le four. Appuyez simultanément sur les touches  et "+" pour revenir au mode veille et éteindre le four si vous ne souhaitez pas continuer à l'utiliser.

## Réglage semi-automatique : en fonction de la durée de cuisson

Cette fonction permet de cuire pendant une durée déterminée. Vous devez placer les aliments dans le four et régler la fonction de cuisson et la température souhaitées. Le réglage de la durée maximale est de 10 heures.

1> Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que "Dur" apparaisse sur l'écran (avant de régler la durée de cuisson).

2> Utilisez les touches "+" et "-" pour régler la durée de cuisson de l'aliment que vous avez saisi, en suivant les mêmes étapes que pour le réglage de la durée du four. Appuyez sur le bouton  pour confirmer, l'écran affiche l'heure actuelle et les symboles "A" et  s'allument. Au même moment, le four se met en marche.

3> Lorsque la durée programmée est terminée, la minuterie éteint le four et émet un signal sonore, et le symbole A clignote. Après avoir mis les molettes de sélection des fonctions et de la température de cuisson sur 0, appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur  pendant plus de 3 secondes pour remettre le four en mode manuel.

## Réglage semi-automatique : en fonction de l'heure de fin

Cette fonction permet de cuire en fonction d'une heure de fin souhaitée. Vous devez entrer les aliments que vous souhaitez cuire dans le four, puis régler la fonction de cuisson et la température souhaitées.

1> Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que "Fin" apparaisse à l'écran (avant de régler l'heure de fin de cuisson).

2> Utilisez les boutons "+" et "-" pour régler l'heure de fin, en suivant les mêmes étapes que pour le réglage de l'heure du four.

3> Appuyez sur le bouton  pour confirmer : l'écran affiche l'heure actuelle et les symboles "A" et  s'allument. Au même moment, le four se met en marche.

4> A la fin de la durée programmée, la minuterie éteint le four, émet un signal sonore et le symbole A clignote. Après avoir mis les molettes de sélection des fonctions et de la température de cuisson sur 0, appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme. Appuyez à nouveau sur  pendant plus de 3 secondes pour remettre le four en mode manuel.

## Réglage automatique

Cette fonction permet de lancer la cuisson avec un départ différé et de faire en sorte que la cuisson se déroule sur une période de temps définie. Vous devez placer les aliments à cuire dans le four et le régler sur la fonction de cuisson souhaitée et la température requise en fonction du type d'aliment à cuire.

**Premièrement:** Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que vous voyiez "Dur" sur l'écran. Utilisez les boutons "+" et "-" pour régler la période de cuisson. Appuyez sur le bouton  pour confirmer, et l'écran affichera l'heure actuelle et le symbole "A" fixe.

**Deuxièmement :** appuyez sur la touche  jusqu'à ce que vous voyiez "End" sur l'écran. Ensuite, utilisez les boutons "+" et "-" pour régler l'heure de fin, et appuyez à nouveau sur  pour confirmer. L'écran affiche l'heure actuelle et le symbole , fixe "A". Le symbole disparaît jusqu'à ce que l'heure de début de cuisson soit atteinte.

**L'heure de fin de cuisson peut être jusqu'à 23:59 heures après l'heure obtenue en ajoutant la période de cuisson à l'heure au moment du réglage.**

Le four commence à fonctionner à l'heure calculée en soustrayant la période de cuisson de l'heure de fin programmée, et s'éteint lorsque l'heure de fin programmée est atteinte. Le four émet une alarme sonore et le symbole "A" clignote. Après avoir mis les molettes de sélection des fonctions et de la température de cuisson sur 0, appuyez sur n'importe quel bouton pendant moins de 3 secondes pour arrêter l'alarme. Appuyez sur la touche  pendant plus de 3 secondes pour remettre le four en mode manuel.

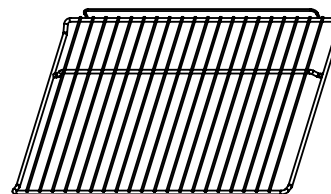
Veuillez noter qu'une fois le mode automatique réglé, les heures programmées ne peuvent pas être modifiées. La modification de ces horaires implique l'annulation du mode automatique et l'activation du mode correspondant. Si vous devez apporter des modifications au mode automatique, vous devrez arrêter tous les réglages et suivre à nouveau les étapes ci-dessus.

## Spécifications

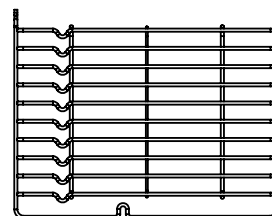
- 1> Lors du réglage de la durée de chaque fonction, maintenez la touche "+" ou "-" enfoncée pendant plus de 3 secondes pour que les valeurs augmentent ou diminuent plus rapidement.
- 2> Pendant le réglage de ces fonctions, si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 minutes, le four revient en mode manuel.
- 3> Pendant le réglage de l'heure de ces fonctions, vous pouvez appuyer  pendant plus de 3 secondes pour annuler le réglage actuel et activer le mode manuel.
- 4> Pendant le réglage de la minuterie, appuyez sur "+" et  pendant plus de 3 secondes. Un signal sonore retentit et la minuterie en cours est annulée pour revenir au mode veille.
- 5> Nous vous suggérons de faire fonctionner le four pendant 15 minutes à 200°C pour éliminer tout résidu laissé sur les surfaces du four.

## ACCESSOIRES

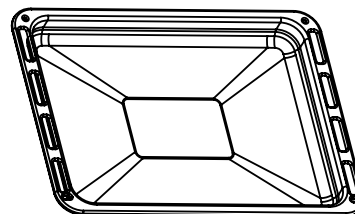
**Grilles:** pour griller des plats ou placer des récipients pour rôtir ou cuire des aliments.



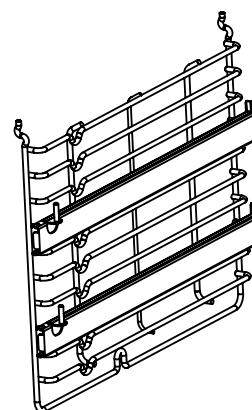
**Support amovible:** Ce support est placé sur les côtés droit et gauche du four, et peut être retiré pour nettoyer les parois du four (selon le modèle).



**Plateau universel:** Pour la cuisson de grandes quantités d'aliments tels que gâteaux, pâtisseries, aliments congelés, etc... ou pour recueillir la graisse ou les débordements de la cuisson de la viande.



**Guides télescopiques:** certains modèles sont équipés de guides télescopiques pour faciliter l'utilisation du four. Ces guides télescopiques peuvent être retirés pour être nettoyés en dévissant les vis qui les fixent (selon le modèle).



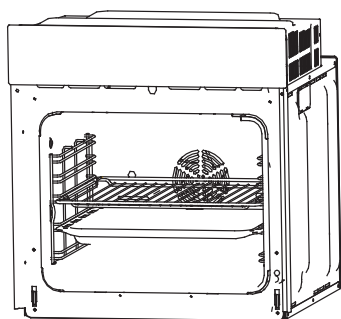
## Recettes pour le mode ECO

| Recettes                                | température °C | niveau | temps (min) | préchauffer |
|-----------------------------------------|----------------|--------|-------------|-------------|
| Gratin de pommes de terre et de fromage | 180            | 1      | 90-100      | No          |
| Gâteau au fromage                       | 160            | 1      | 100-150     | No          |
| Tarte à la viande                       | 190            | 1      | 110-130     | No          |

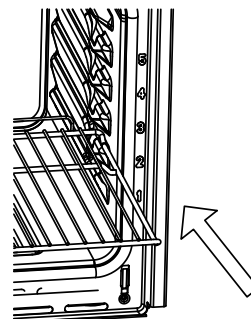
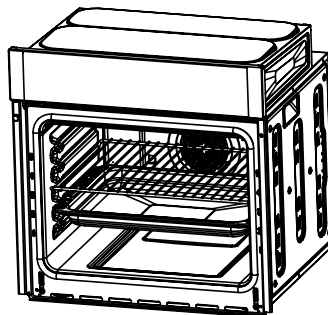


## AVIS SUR LE POSITIONNEMENT DES GRILLES :

Pour une utilisation sûre des grilles, il est obligatoire de toujours les placer entre les rails latéraux du four. Cela permet de retirer correctement la grille et d'éviter que les aliments chauds ne glissent ou ne tombent.



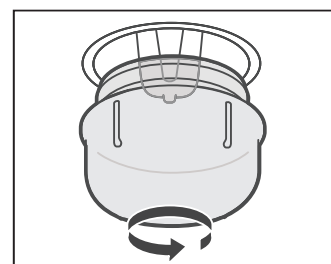
OU



## REEMPLACEMENT DES AMPOULES

L'ampoule pour four est une ampoule spéciale qui résiste aux hautes températures. Pour le remplacer, procédez comme suit:

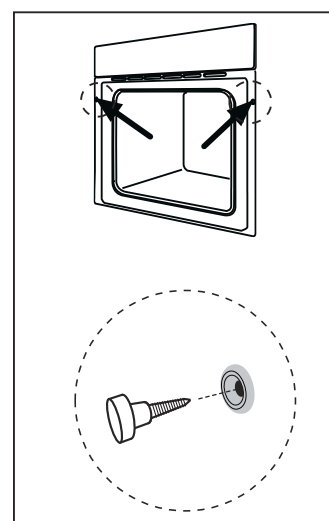
- Débranchez le four ou coupez l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (il peut être un peu rigide), et remplacez l'ampoule par une autre du même type.
- Remettez le couvercle en verre en place.



**Remarque:** utilisez uniquement des ampoules halogènes 25-40W/220-240V, T300°C.

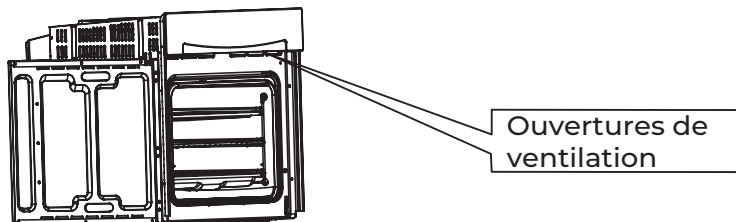
## FIXATION DU FOUR DANS SON COMPARTIMENT

1. Placez le four dans son compartiment.
2. Ouvrez la porte du four et repérez les trous des vis de fixation.
3. Installez le four dans son compartiment à l'aide de 2 vis.

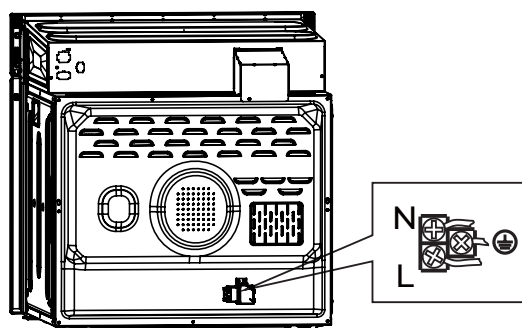


## OUVERTURES DE VENTILATION

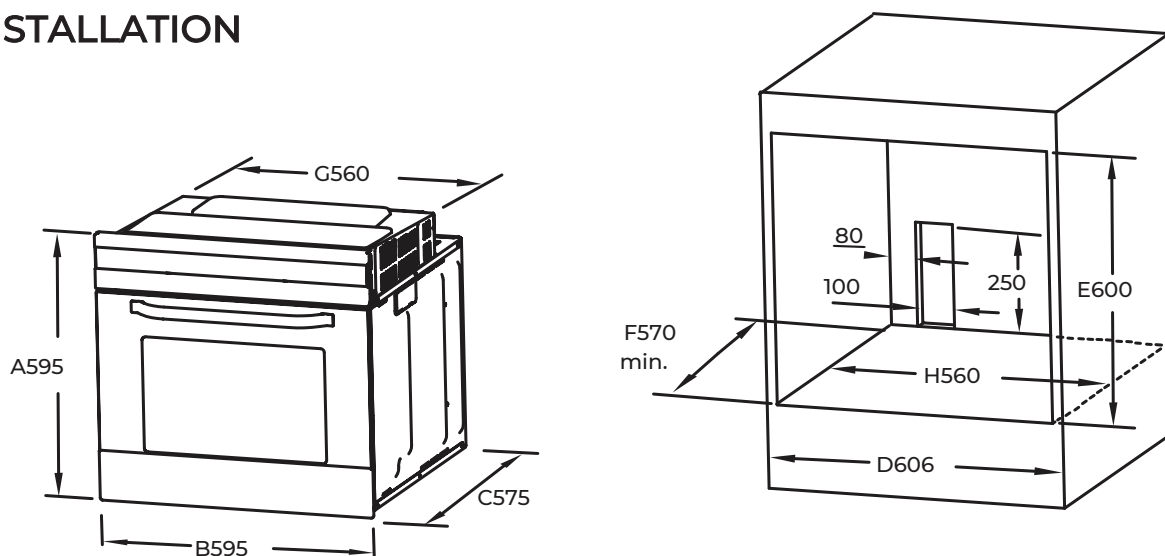
Après la fin de la cuisson, ou s'il est en mode pause ou stand-by, si la température au centre du four est supérieure à 75°C, la ventilation par les événements au moyen du ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la température commence à descendre en dessous de 75°C.



## RACCORDEMENT DU FOUR



## INSTALLATION



### Note :

1. Seules des variations supérieures aux dimensions indiquées sont autorisées, jamais inférieures.
2. La prise de courant ou l'interrupteur principal ne sont pas inclus dans la découpe.
3. La dimension de l'armoire est en mm.

**REMARQUE:** le nombre d'accessoires inclus dépend du modèle de four que vous avez acheté.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un bon aspect et de bonnes performances, le four doit être maintenu propre. La conception moderne de ce four permet de limiter l'entretien au minimum. Les éléments du four qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés régulièrement.

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le four.
- Mettez toutes les commandes sur la position OFF.
- Attendez que l'intérieur du four se réchauffe jusqu'à ce qu'il soit légèrement chaud ; le nettoyage est plus facile si le four est légèrement chaud.
- Nettoyez les surfaces avec un chiffon humide, une brosse ou un tampon à récurer doux, puis essuyez-les avec un chiffon propre. En cas de forte salissure, utilisez de l'eau chaude et un produit de nettoyage non abrasif.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre du four, car ils risquent de rayer la surface et d'endommager la vitre.
- Évitez le contact de substances acides (jus de citron, vinaigre, etc...) sur les éléments en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression pour nettoyer le four.
- Les plaques de cuisson peuvent être lavées avec un détergent doux.



**Élimination : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.**

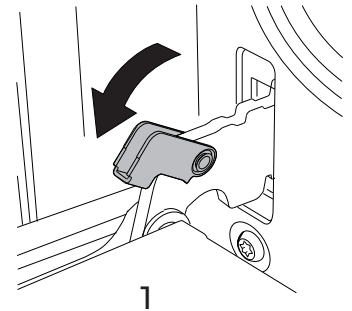
Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils ménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales normales ; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage de leurs composants et matériaux et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de son appareil électroménager.

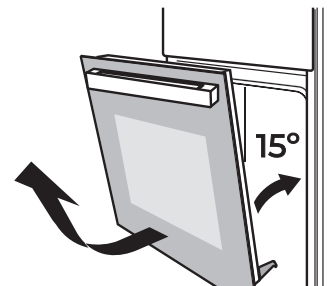
## RETIRER LA PORTE DU FOUR (FACULTATIF)

La porte amovible vous permet un accès complet à l'intérieur du four, pour faciliter et accélérer l'entretien. Manipulez les pièces et le verre avec grand soin, car les bris dus à une mauvaise manipulation ne sont pas couverts par la garantie.

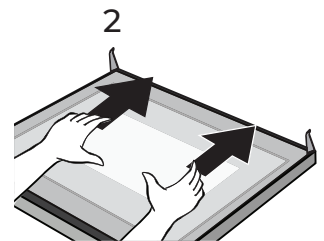
1. Pour retirer la porte, ouvrez-la au maximum et tirez le loquet métallique vers l'extérieur (figure 1).



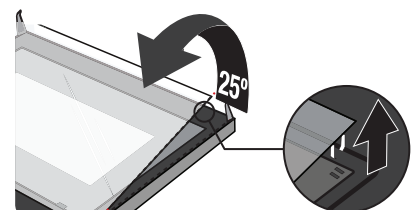
2. Fermez la porte selon un angle d'environ 15°. Tirez-la délicatement vers le haut et retirez-la lentement du four (figure 2).



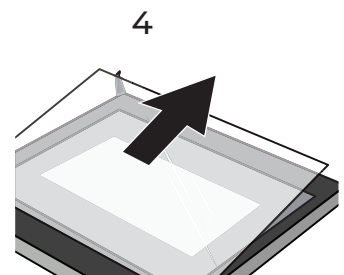
3. Placez la porte à plat, le haut de la porte face à vous, et en plaçant vos mains sur la vitre, tirez-la vers le four (Image 3).



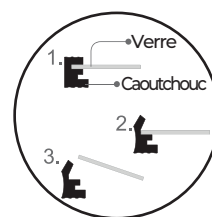
4. Séparez délicatement la vitre en la soulevant d'environ 25° (Fig. 4).



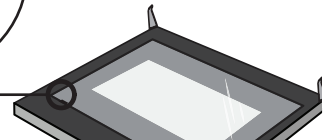
5. Poussez le verre dans la direction indiquée par la flèche de la figure 5, et tirez délicatement le verre hors de la cavité.



6. Après avoir retiré la vitre intérieure, retirez la vitre intermédiaire en soulevant le caoutchouc comme indiqué sur la figure 6.



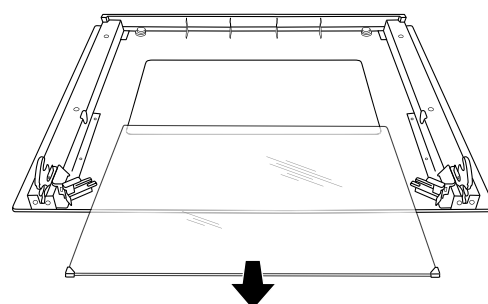
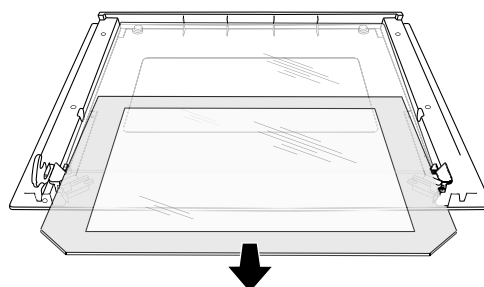
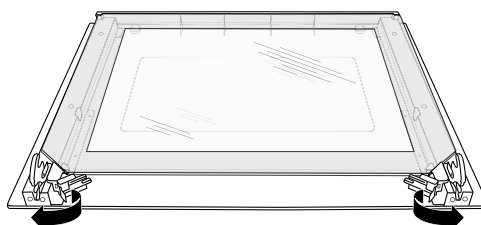
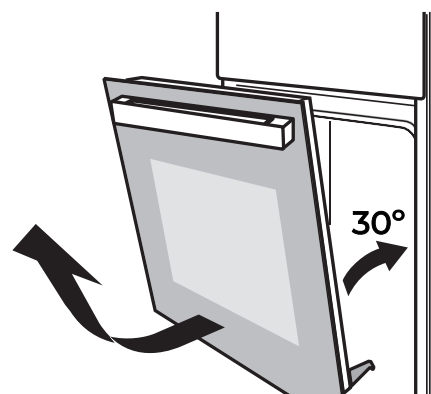
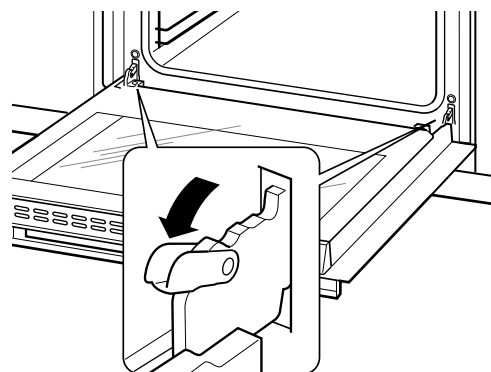
7. Une fois le nettoyage terminé, effectuez les étapes ci-dessus en sens inverse pour remettre la porte en place.



## RETIRER LA PORTE DU FOUR (OPTION) TYPE 2

Comment démonter les éléments de la porte du four

1. Pour retirer la porte, ouvrez-la au maximum et tirez le loquet de la charnière vers l'extérieur.
2. Fermez la porte selon un angle d'environ 30°. Saisissez la porte à deux mains et tirez-la doucement vers le haut pour la séparer du four.
3. Ouvrez les languettes de la charnière de rotation de la porte comme indiqué sur la photo 3.
4. Soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la. Faites ensuite de même pour retirer le volet du milieu.



### AVERTISSEMENT:

Ne forcez pas la porte pour la retirer et évitez tout risque de briser la vitre pendant l'opération de démontage.

### AVERTISSEMENT:

Sachez que les ressorts de la charnière peuvent se détacher et provoquer des blessures.

### AVERTISSEMENT:

Ne soulevez pas et ne tenez pas la porte par la poignée.

## CONDITIONS DE LA GARANTIE

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

## EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Télécommandes, caoutchoucs d'admission de vidange, amarrages et joints de porte, coupe-froid.
2. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou de composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environne-mentales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux morceaux fragiles de verre, de vitrocéramique, de plastique, de poignées, de paniers, de portes ou d'ampoules lorsque leur défaillance ou leur bris n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les défauts causés par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou par suite d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
6. Responsabilité civile de toute nature.
7. Dommages indirects à l'appareil tant qu'ils n'ont pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. Maintenance ou entretien de l'appareil: révisions, ajustements et graisses périodiques.
9. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les défauts causés par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations de courant, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciaux.
12. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.
13. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, modifications ou démontages de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.
15. Les défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, tels que les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.

Obrigado por ter adquirido o nosso produto. Esperamos que tire o máximo partido de todas as características e funções que tem para oferecer. Antes de utilizar o produto, leia atentamente e na sua totalidade este Manual de Instruções. Guarde este manual num local seguro para referência futura. Certifique-se também de que as pessoas que também irão utilizar o produto estão familiarizadas com estas instruções.

## **ATENÇÃO**

A primeira vez que se liga o forno, pode sentir um cheiro desagradável, devido ao agente adesivo utilizado nos painéis isolantes no interior do forno. Isto é completamente normal e, se ocorrer, basta fazer correr o produto vazio na função de cozedura convencional a 250°C durante 90 minutos para limpar as impurezas no interior e esperar que o fumo ou o cheiro desapareçam antes de introduzir os alimentos.

Utilizar o produto num ambiente aberto.

O forno e as suas áreas acessíveis ficarão quentes durante a sua utilização. Tomar precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento do forno ou em peças que possam arder, e manter as crianças com menos de 8 anos afastadas do forno, a menos que estejam sob constante supervisão de adultos.

Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho da tomada para evitar o risco de choque eléctrico.

Este forno não se destina a ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e que compreendam os perigos envolvidos. Deve-se assegurar que as crianças não brinquem com o forno. A limpeza e manutenção do forno não deve ser efectuada por crianças sem supervisão.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro do forno, pois podem riscar a superfície e danificar o vidro.

Manter as crianças afastadas do forno durante a utilização, especialmente quando o grelhador estiver em funcionamento.

Assegurar que o forno é desligado antes de mudar a lâmpada interna para evitar o risco de choque eléctrico.

Deve ser incorporado na instalação eléctrica fixa um meio de desligar todos os pólos, de acordo com as especificações eléctricas relevantes.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou outro profissional com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.

Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta do forno, pois podem riscar a superfície e isto pode resultar na quebra do vidro.

Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar o forno. O forno não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

As instruções para fornos com diferentes prateleiras incluirão detalhes para a correcta instalação das prateleiras. Este forno foi concebido para uso doméstico interior. Se for utilizado para outros fins, ou se for mal utilizado, a garantia de dois anos será nula.



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Não utilizar o forno sem usar sapatos, e não tocar no forno se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.

Não abrir frequentemente a porta do forno durante a cozedura de alimentos.

O forno deve ser instalado e operado por um técnico qualificado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter sido causados por instalação num local inadequado ou por pessoal não qualificado.

Não deixar nada em cima da porta do forno quando esta estiver aberta, pois isto pode fazer com que o forno tombe ou quebre a porta.

Alguns componentes do forno podem reter calor durante muito tempo: esperar que o forno arrefeça completamente antes de tocar nos componentes expostos directamente ao calor.

Se não vai utilizar o forno durante muito tempo, recomendamos que o desligue da tomada.

Remover a sujidade excessiva antes da limpeza; referir-se aos produtos que podem ser utilizados no interior do forno durante a limpeza.

Utilizar apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

## **INSTALAÇÃO DO FORNO NA COZINHA**

Colocar o forno no espaço reservado para este aparelho na cozinha. Pode ser colocado debaixo de uma bancada ou bancada de trabalho, ou num armário vertical. Fixar o forno no lugar com dois parafusos utilizando os dois orifícios de fixação na armação do forno. Para aceder aos orifícios de fixação, abrir a porta do forno. Para assegurar uma ventilação adequada, respeitar as dimensões e distâncias de instalação indicadas.

## **IMPORTANTE**

Para que o forno funcione correctamente, o espaço de instalação do forno deve ser adequado. As superfícies da cozinha adjacentes ao forno devem ser feitas de material resistente ao calor. Certifique-se de que os adesivos em superfícies feitas de painéis de madeira envernizada podem resistir a temperaturas de pelo menos 120°C. Plásticos ou adesivos que não suportam tais temperaturas irão derreter e empenar.

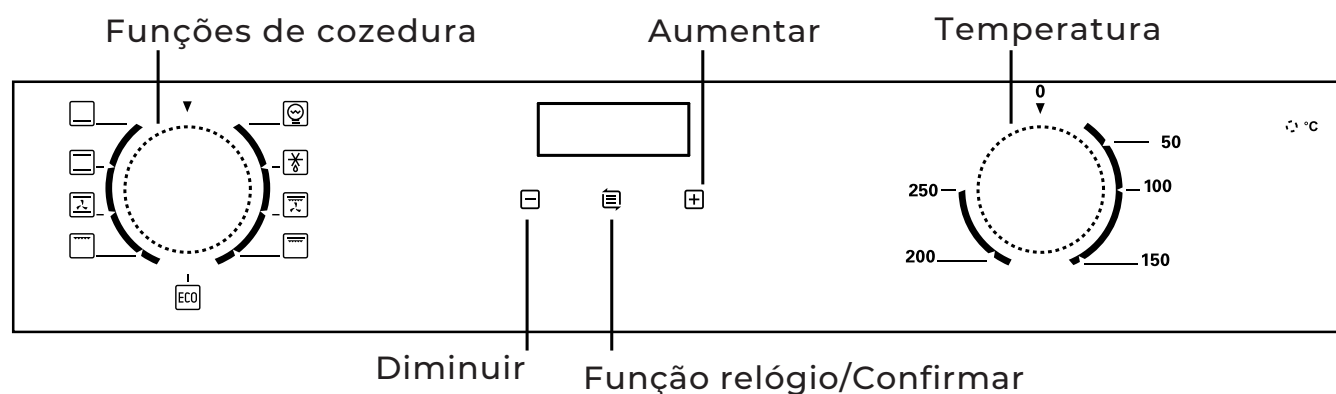
Uma vez instalado o forno, todos os componentes eléctricos devem ser completamente isolados (este é um requisito legal de segurança). Todos os elementos de protecção devem ser firmemente fixados no local de modo a não poderem ser removidos sem a utilização de ferramentas. Retirar a parte de trás do armário ou do espaço do forno para assegurar uma ventilação adequada. Deve haver um espaço de pelo menos 45 mm entre o fundo do forno e a parede ou superfície adjacente.

## **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que o forno está não é danificado de forma alguma. Em caso de dúvida, não utilize. Se tiver alguma dúvida sobre isto, não a utilize e contacte o serviço técnico. Manter materiais de embalagem tais como sacos de plástico, poliestireno sacos, esferovite ou pregos fora do alcance das crianças.



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



| Símbolo | Descrição das funções                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Lâmpada do forno: Permite ao utilizador observar o progresso da cozedura sem abrir a porta. Funciona em todos os modos excepto na função ECO.                                                                                                                |
|         | Descongelação: A circulação do ar à temperatura ambiente permite um descongelamento mais rápido dos alimentos congelados (sem aplicação de calor). É uma forma suave mas rápida de acelerar o tempo de descongelação de refeições prontas e outros produtos. |
|         | Calor inferior: o calor é aplicado apenas a partir do lado inferior do forno. Utilize esta opção para dourar a parte de baixo dos alimentos. Esta função é adequada para receitas de cozedura lenta ou para o aquecimento de refeições prontas.              |
|         | Cozedura convencional: os elementos de aquecimento na parte superior e inferior aquecem uniformemente os alimentos expostos. Pode utilizá-lo para cozer e assar num único tabuleiro.                                                                         |
|         | Convencional com ventilador: os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham em conjunto com o ventilador. A comida cozinha de forma uniforme e rápida em todo o lado.                                                                             |
|         | Grelhador simple: este método de cozedura é o grelhador normal. Utiliza apenas a parte interior do elemento de aquecimento superior, que direcciona o calor para baixo sobre os alimentos.                                                                   |
|         | Grelhador duplo: Os elementos de aquecimento interior e exterior na parte superior do forno são activados. Adequado para grelhar grandes quantidades.                                                                                                        |
|         | Grelhador duplo com ventilador (no painel traseiro): os elementos de aquecimento interno e externo na parte superior do forno funcionam em conjunto com o ventilador. É adequado para grelhar grandes quantidades de carne.                                  |
|         | Para cozinhar com economia de energia. Cozinhando os ingredientes suavemente, e o calor vem de cima e de baixo.                                                                                                                                              |

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Quando o forno é ligado à rede pela primeira vez, o visor mostra automaticamente "12,30". Um sinal sonoro soará e o "12" e o ponto (".") piscará. Certifique-se de que a hora correcta está definida antes de utilizar o forno. Note-se que o relógio é de 24 horas: por exemplo, as 14:00 horas são mostradas como 14:00.

## Para definir a hora correcta do dia

- 1> Pressione os botões "+" e "-" ao mesmo tempo para acertar a hora.
- 2> Pressione o botão "" para confirmar a definição da hora.
- 3> Pressione os botões "+" e "-" ao mesmo tempo para definir os minutos.
- 4> Pressione o botão "" para confirmar a configuração dos minutos e voltar ao estado de espera.

**Nota:** Se o visor não piscar quando o ligar pela primeira vez, pode seguir estes passos para acertar o relógio.

## Ligar e desligar o forno

Se o forno estiver em modo de espera, pressionar  durante mais de 3 segundos. O forno entrará em modo manual e o símbolo  acender-se-á continuamente.

- 1) Configurar a função de cozedura desejada e as definições de temperatura.
- 2) Ajustar o temporizador e o forno ligar-se-á.

Se definir "Dur" ou "End", o forno desliga-se automaticamente após o fim da cozedura. Se apenas ajustar o temporizador como lembrete ou preferir desligar manualmente o forno, ajuste a função de cozedura e as rodas de temperatura novamente para 0 no final da cozedura. Premir os botões  e "+" ao mesmo tempo durante pelo menos 3 segundos para voltar a colocar o forno em modo de espera.

## Ajuste do temporizador

No modo manual, pode aceder à definição da função temporizador premindo o botão . O modo muda de acordo com a seguinte sequência: modo Manual - Alarme - Dur - Fim - Modo manual. Depois de ajustar o temporizador desta forma, escolher a função de cozedura desejada e a temperatura de cozedura.

## Modo manual

No modo manual, apenas a hora actual é exibida e o símbolo  é iluminado. Compete ao utilizador controlar o tempo de cozedura.

Neste modo, para garantir que o forno não é deixado ligado por acidente, quando passarem 5 horas sem que nenhum botão seja premido, o temporizador piscará como um aviso de que o forno está prestes a entrar em modo de espera. Após um total de 10 horas, entrará em modo de espera.

Quando o temporizador estiver a piscar em modo manual, prima qualquer botão para o repor se pretender continuar a utilizar o forno, ou prima  e "+" ao mesmo tempo durante pelo menos 3 segundos para entrar em modo de espera se não o vai utilizar mais.

## Definir o temporizador como um alarme

Quando esta função é activada, o forno emite um alarme sonoro quando o período de tempo definido expira.

- 1> Pressione o botão  para seleccionar a função de alarme. O símbolo  irá piscar.
- 2> Utilizar os botões "+" e "-" para definir a hora do alarme, seguindo os mesmos passos que para alterar a hora do forno. Premir o botão  para confirmar, e quando o símbolo  se torna fixo, a definição do alarme está completa.
- 3> No final do tempo definido, o forno soará um alarme sonoro e o símbolo  começará a piscar. Se premir qualquer botão para parar o alarme, o símbolo desaparecerá do visor. Esta função serve apenas como um lembrete, e não desliga automaticamente o forno. Pressione os botões  e "+" ao mesmo tempo para voltar ao modo standby e desligar o forno se não desejar continuar a utilizá-lo.

## Definição semi-automática: de acordo com a duração da cozedura

Esta função é utilizada para cozinhar durante um determinado período de tempo. Deve-se colocar os alimentos no forno e definir a função de cozedura e a temperatura desejadas. A duração máxima é de 10 horas.

- 1> Prima o botão  até aparecer "Dur" no visor (antes de definir a duração de cozedura).
- 2> Utilize os botões "+" e "-" para definir o período de cozedura dos alimentos que introduziu, seguindo os mesmos passos que para definir o tempo de cozedura. Prima o botão  para confirmar, e o visor mostrará a hora actual e os símbolos "A" e  acender-se-ão. Ao mesmo tempo, o forno começará a funcionar.
- 3> Quando a duração definida estiver completa, o temporizador desligará o forno e emitirá um sinal sonoro, e o símbolo A piscará. Após rodar as rodas de selecção da função e da temperatura de cozedura para 0, premir qualquer botão para parar o alarme. Premir  novamente durante mais de 3 segundos para voltar ao modo Manual.

## Definição semi-automática: de acordo com o tempo final

Esta função é utilizada para cozinhar com base num tempo final desejado. Deve introduzir os alimentos que deseja cozinhar no forno, e definir a função de cozedura e a temperatura desejadas.

- 1> Prima o botão  até aparecer "End" no visor (antes de definir o tempo de cozedura final).
- 2> Utilizar os botões "+" e "-" para definir o tempo final, seguindo os mesmos passos que para definir o tempo do forno.
- 3> Prima o botão  para confirmar: o visor mostrará a hora actual e os símbolos  e "A" acender-se-á. Ao mesmo tempo, o forno começará a funcionar.
- 4> No final da duração definida, o temporizador desligará o forno e emitirá um sinal sonoro e o símbolo A piscará. Após rodar as rodas de selecção da função e da temperatura de cozedura para 0, premir qualquer botão para parar o alarme. Premir  novamente durante mais de 3 segundos para voltar ao modo Manual.

## Definição automática

Esta função é utilizada para iniciar a cozedura com um início retardado, e para que a cozedura tenha lugar durante um determinado período de tempo. Deve colocar os alimentos a cozinhar no forno e ajustá-los à função de cozedura desejada e à temperatura requerida, dependendo do tipo de alimento a cozinhar.

Primeiro: Prima o botão  até ver "Dur" no visor. Utilizar os botões "+" e "-" para definir o período de cozedura. Prima o botão  para confirmar, e o visor mostrará a hora actual e o símbolo "A" fixo.

Segundo: Prima o botão  até ver "End" no visor. Depois, utilizar os botões "+" e "-" para definir o tempo final, e premir novamente  para confirmar. O visor mostrará a hora actual e o símbolo "A" fixo. O símbolo  desaparece até ser atingida a hora de início da cozedura.

**O tempo de cozedura final pode ser de até 23:59 horas após o tempo obtido, adicionando o período de cozedura ao tempo no momento da definição.**

O forno começará a funcionar no momento calculado subtraindo o período de cozedura do tempo final definido, e desligar-se-á quando o tempo final definido for atingido. O forno soará um alarme sonoro e o símbolo "A" piscará. Após rodar as rodas de selecção da função e da temperatura de cozedura para 0, premir qualquer botão durante menos de 3 segundos para parar o alarme. Premir o botão  durante mais de 3 segundos para voltar a colocar o forno em modo manual.

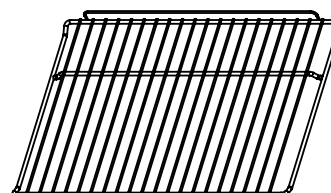
Note-se que, uma vez definido o modo automático, os tempos definidos não podem ser alterados. Alterar estes tempos implica cancelar o modo automático e activar o modo correspondente. Se precisar de fazer alterações ao modo automático, terá de parar todas as definições e seguir novamente os passos acima indicados.

## Especificações

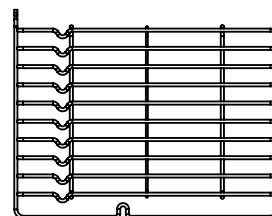
- 1> Ao definir o tempo para cada função, premir e segurar "+" ou "-" durante mais de 3 segundos para que os valores aumentem ou diminuam mais rapidamente.
- 2> Durante a definição do tempo destas funções, se nenhum botão for premido durante 5 minutos, o forno voltará ao modo manual.
- 3> Durante a definição do tempo destas funções, pode premir  durante mais de 3 segundos para cancelar a definição actual e activar o modo manual.
- 4> Durante a definição do temporizador, prima "+" e  durante mais de 3 segundos. Será emitido um sinal sonoro e o temporizador actual será cancelado para voltar ao modo de espera.
- 5> Sugerimos que o forno funcione durante 15 minutos a 200°C para remover quaisquer resíduos deixados nas superfícies do forno.

## ACESSÓRIOS

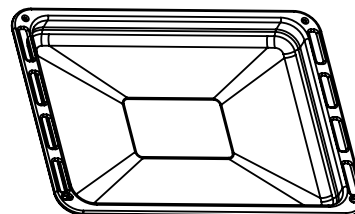
**Grelhadores:** Para grelhar pratos ou colocar recipientes para grelhar ou assar alimentos.



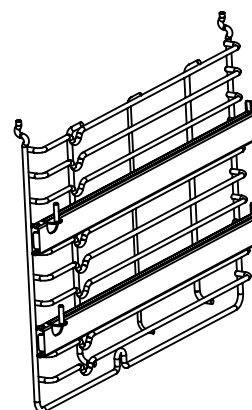
**Suporte removível:** Este suporte é colocado no lado direito e esquerdo do forno e pode ser removido para limpar as paredes do forno (dependendo do modelo).



**Bandeja universal:** Para cozinhar grandes quantidades de alimentos tais como bolos, pastelaria, alimentos congelados, etc... ou para recolher gorduras ou derramamentos de carne cozinhada.



**Guias telescópicas:** Alguns dos modelos contêm guias telescópicas para facilitar a utilização do forno. Estas guias telescópicas podem ser removidas para limpeza desaparafusando os parafusos utilizados para os fixar (dependendo do modelo).

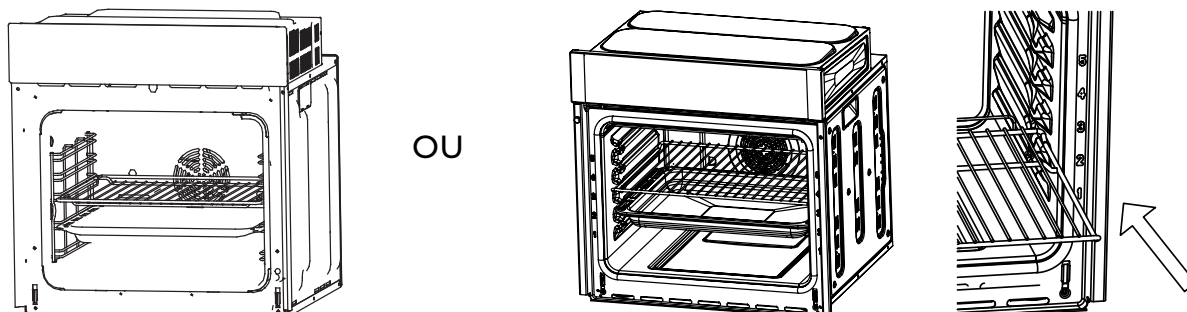


## Receitas para o modo ECO

| Receitas                     | temperatura °C | nível | tempo (min) | pré-aqueça |
|------------------------------|----------------|-------|-------------|------------|
| Gratinado de batata e queijo | 180            | 1     | 90-100      | Não        |
| Cheesecake                   | 160            | 1     | 100-150     | Não        |
| Tarte de carne               | 190            | 1     | 110-130     | Não        |

## AVISO SOBRE O POSICIONAMENTO DAS GRELHAS:

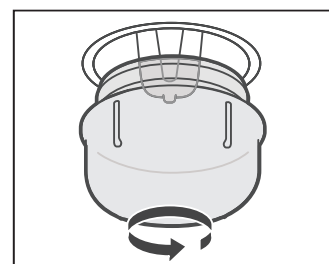
Para uma utilização segura das grelhas, é obrigatório colocá-las sempre entre as calhas laterais do forno. Isto assegurará a correcta remoção da grelha e que os alimentos quentes não escorreguem nem caiam para fora.



## SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADAS

A lâmpada de incandescência é uma lâmpada especial que é resistente a altas temperaturas. Para substituir a lâmpada, proceder como se segue:

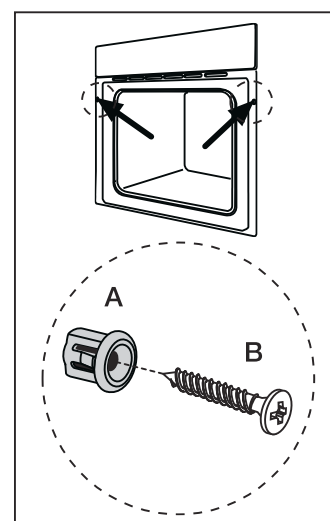
- Desligar o forno ou desligar a corrente.
- Desaparafusar a tampa de vidro no sentido anti-horário (pode ser um pouco rígida), e substituir o bulbo por outro do mesmo tipo.
- Voltar a aparafusar a tampa de vidro no lugar.



**Nota:** Utilizar apenas lâmpadas de halogéneo 25-40W/220-240V, T300°C.

## FIXAÇÃO DO FORNO NO SEU COMPARTIMENTO

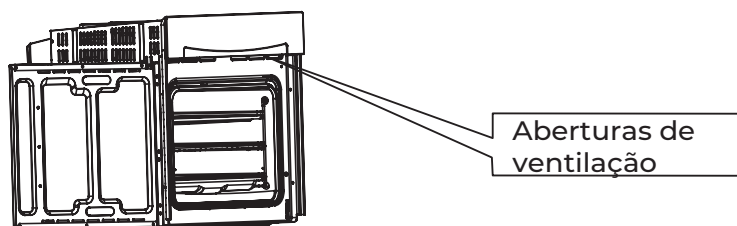
1. Colocar o forno no nicho do armário.
2. Abrir a porta do forno e determinar a localização dos orifícios dos parafusos de fixação.
3. Fixar o forno ao armário com dois parafusos.



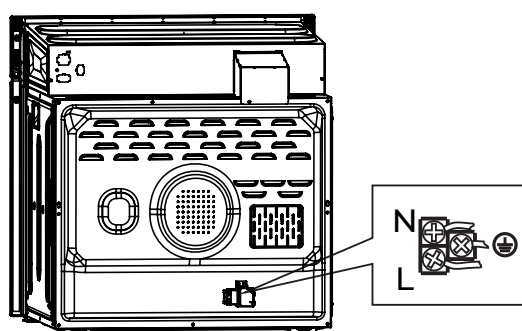


## ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

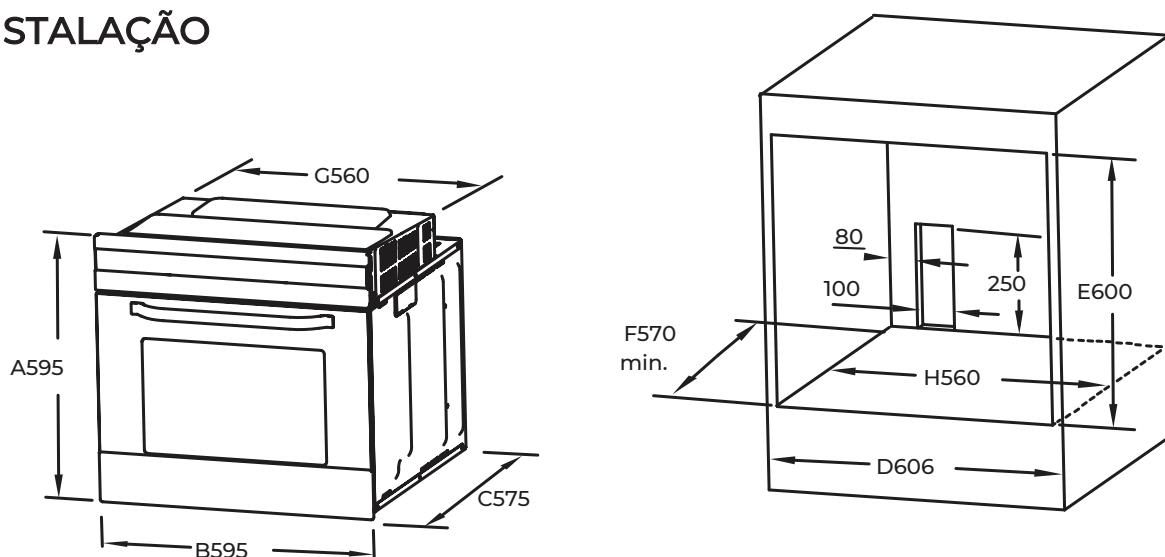
Após a cozedura ter terminado, ou se estiver em pausa ou em modo stand-by, se a temperatura no centro do forno for superior a 75°C, a ventilação através das aberturas de ventilação por meio do ventilador continuará a funcionar até que a temperatura comece a descer abaixo dos 75°C.



## LIGAÇÃO DO FORNO



## INSTALAÇÃO



### Nota:

1. Apenas são permitidas variações maiores do que as dimensões indicadas, e não menores.
2. A tomada de saída ou interruptor principal não está incluída no recesso.
3. A dimensão do armário é em mm.

**NOTA:** O número de acessórios incluídos dependerá do modelo de forno que tiver adquirido.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para uma boa aparência e desempenho, o forno deve ser mantido limpo. O design moderno deste forno torna fácil manter a manutenção a um mínimo. Os elementos do forno que entram em contacto com os alimentos devem ser limpos regularmente.

- Antes de efectuar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção, desligar o forno da tomada.
- Virar todos os comandos para a posição OFF.
- Esperar que o interior do forno aqueça até estar ligeiramente quente; a limpeza é mais fácil se o forno estiver ligeiramente quente.
- Limpar as superfícies com um pano húmido, escova ou esfregão macio, depois limpar com um pano limpo. Em caso de sujidade pesada, utilizar água quente e um produto de limpeza não abrasivo.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro do forno, pois podem riscar a superfície e danificar o vidro.
- Evitar o contacto com substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre, etc...) sobre os elementos de aço inoxidável.
- Não utilizar um produto de limpeza de alta pressão para limpar o forno.
- Os tabuleiros de cozer podem ser lavados com um detergente suave.



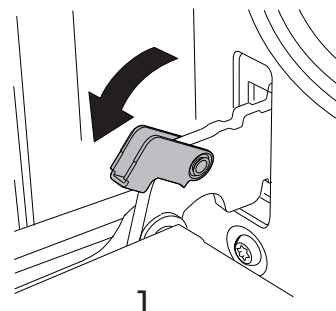
**DISPOSIÇÃO:** Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.

De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados em contentores de lixo municipais normais; devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correcta eliminação do seu aparelho.

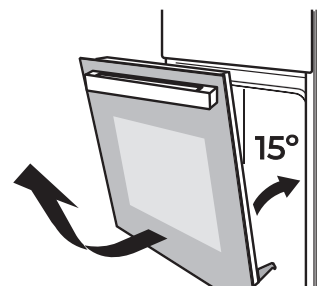
## REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO (OPCIONAL)

A porta amovível permite o acesso total ao interior do forno, para facilitar e acelerar a manutenção. Manusear peças e vidros com grande cuidado, uma vez que a quebra devido a manuseamento incorrecto não está coberta pela garantia.

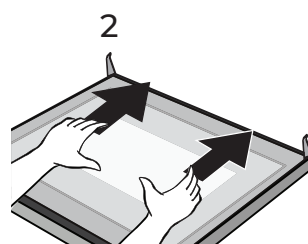
1. Para remover a porta, abri-la ao máximo e puxar o fecho de metal para fora (Figura 1).



2. Fechar a porta a um ângulo de aproximadamente 15°. Puxe-a cuidadosamente para cima e retire-a lentamente do forno (Fig. 2).

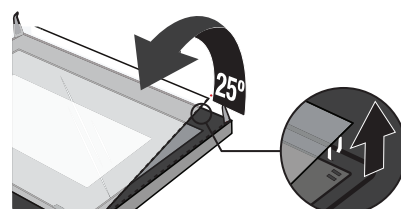


3. Coloque a porta plana com a parte superior da porta virada para si, e colocando as mãos sobre o vidro, puxe-a em direcção ao forno (Imagem 3).



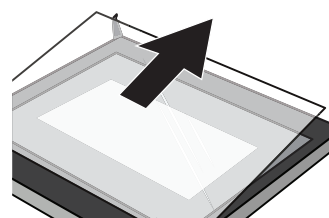
3

4. Separar cuidadosamente a vidraça levantando-a cerca de 25° (Fig. 4).



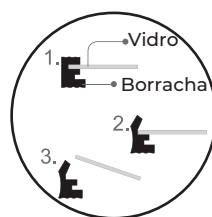
4

5. Empurrar o vidro na direcção indicada pela seta na Figura 5, e puxar cuidadosamente o vidro para fora da cavidade.



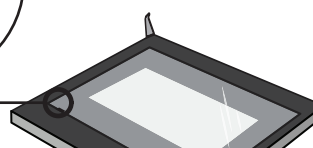
5

6. Depois de remover o painel interior, remover o painel intermédio levantando a borracha, como mostra a Figura 6.



6

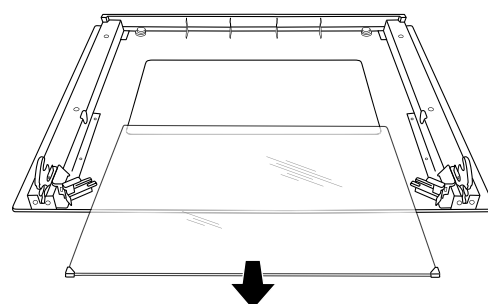
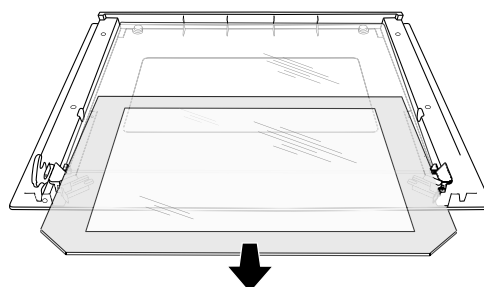
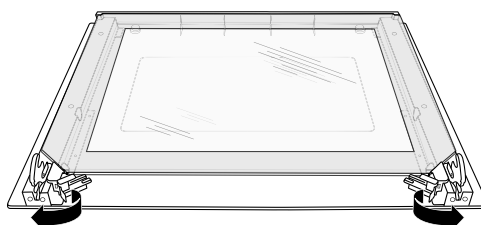
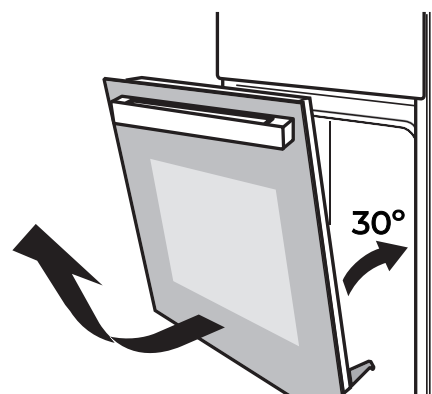
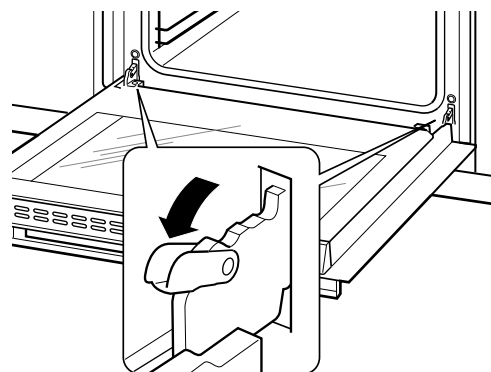
7. Quando a limpeza estiver completa, executar os passos acima indicados no sentido inverso para substituir a porta.



## REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO (OPCIONAL) TIPO 2

Como desmontar os componentes da porta do forno

1. Para remover a porta, abri-la até ao limite e puxar o trinco da dobradiça para fora.
2. Fechar a porta a um ângulo de aproximadamente 30°. Segurar a porta com ambas as mãos e puxá-la suavemente para cima para a separar do forno.
3. Abrir as abas da dobradiça de rotação da porta, como mostra a figura 3.
4. Levantar a folha exterior da porta e retirá-la. Depois fazer o mesmo para remover o painel central.



### ADVERTÊNCIA:

Não forçar a porta a retirá-la e evitar qualquer risco de quebra do vidro durante a operação de desmontagem.

### ADVERTÊNCIA:

Esteja ciente de que as molas das dobradiças podem soltar-se e causar ferimentos.

### ADVERTÊNCIA:

Não levantar nem segurar a porta pela maçaneta.

## CONDIÇÕES DA GARANTIA

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

## EXCLUSÕES DA GARANTIA

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

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



Visítanos en:  
**www.easelectric.es**



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



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

**EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY, S.L.U.**

P.I. San Carlos, Camino de la Sierra, S/N, Parcela 11  
03370 Redován (Alicante) - ESPAÑA

V.4

