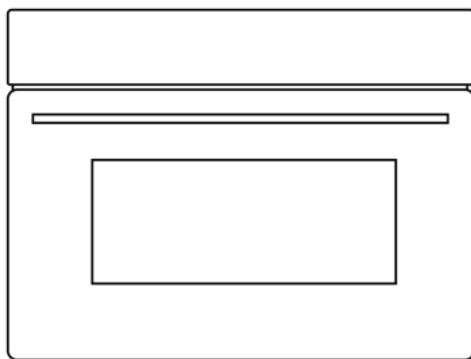




HORNO COMPACTO

BUILT-IN OVEN
FOUR COMPACT
FORNO COMPACTO



JOR50

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



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

ES

3	INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
5	CAUSAS DE DAÑOS
5	INSTALACIÓN
7	SU NUEVO APARATO
7	Panel de control
7	Botones táctiles y display
8	Visualización de funciones
8	Ajuste de parámetros
8	Ventilador de refrigeración
9	ACCESORIOS
14	ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ
14	Ajuste del reloj
14	Limpieza de los accesorios
14	Calentar el horno
14	AJUSTES DEL HORNO
14	Ajuste del tipo de cocción y temperatura
15	Precalentamiento
16	BLOQUEO INFANTIL
16	AJUSTE DE OPCIONES CON TEMPORIZADOR
17	CUIDADO Y LIMPIEZA
17	Productos de limpieza
19	Datos técnicos
19	TABLA DE ERRORES
20	ACRILAMIDA EN ALIMENTOS
20	CONSEJOS SOBRE ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE
20	Ahorro de energía
20	Disposición de eliminación
21	GARANTÍA

PRECAUCIONES

- (a) No intente poner en marcha el horno con la puerta abierta ya que esto puede causar daños. Es esencial no romper ni manipular los sellos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre el frontal del horno en la puerta ni deje que se acumulen residuos en las superficies de sellado.
- (c) ADVERTENCIA: Si el sello o los sellos de la puerta se deterioran, no debe usar el horno hasta que un técnico autorizado lo haya reparado.

APÉNDICE

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, la superficie puede deteriorarse y afectar a la vida útil del horno, así como conducir a una situación peligrosa.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o una exposición excesiva a la energía de microondas durante el uso del aparato, siga las siguientes precauciones básicas:

1. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, mentales y sensoriales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les proporciona supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si entienden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato ni encargarse de su limpieza y mantenimiento sin supervisión.

2. Lea y siga las precauciones.

3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

4. Si el cable está deteriorado, debe reemplazarlo el fabricante, su servicio técnico o un técnico igualmente cualificado para evitar riesgos. (Para aparatos con fijación de tipo Y)

5. ADVERTENCIA: Es peligroso que personas no cualificadas realicen reparaciones o mantenimiento del aparato.

6. ADVERTENCIA: No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados ya que existe riesgo de que exploten.

7. Use sólo el termómetro alimentario recomendado para este horno.(para hornos con función de uso de termómetro de sonda.)

8. Este aparato está diseñado para uso doméstico y en aplicaciones similares como:

- cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- casas rurales;
- ambientes tipo bed and breakfast.

9. Este aparato no puede limpiarse con vapor.
10. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está desconectado de la corriente antes de cambiar la bombilla para evitar una descarga eléctrica.
11. ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
12. La superficie del cajón de almacenamiento puede calentarse.
13. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse fuera del alcance del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
14. El aparato se calienta durante el uso. Debe tener cuidado de no tocar las resistencias y elementos de calentamiento del interior.
15. No use productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta del horno ya que la superficie puede rayarse, lo que puede resultar en la rotura del cristal.
16. El aparato está diseñado para su instalación encastrada.
17. No mueva o transporte el horno sujetándolo por el tirador de la puerta, no puede resistir el peso del horno y podría romperse.
18. No use vajilla de papel o plástico con resistencia térmica inferior a 120°C. Debe usar recipientes de cristal, cerámica o acero inoxidable.

**LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y
GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.**

CAUSAS DE DAÑOS

¡Atención!

- Generación de chispas: El metal (p.ej. una cuchara en un vaso) debe mantenerse a al menos 2 cm de las paredes y la puerta del horno. Las chispas pueden causar daños irreparables al interior del cristal de la puerta.
- Agua en la cavidad caliente: Nunca vierta agua en el interior de la cavidad todavía caliente. Esto causará vapor y el cambio de temperatura puede causar daños.
- Comida húmeda: No guarde comida húmeda durante periodos largos en el interior del horno cerrado.
- No use el aparato para almacenar comida, esto puede provocar corrosión.
- Dejar enfriar el aparato con la puerta abierta: Deje enfriar el aparato siempre con la puerta cerrada. No deje nada entre la puerta y el interior del horno. Aunque la puerta sólo esté ligeramente abierta, los muebles adyacentes pueden estropearse con el tiempo.
- Suciedad en las gomas de la puerta: Si el sello está muy sucio, la puerta no se cerrará correctamente durante el funcionamiento y los muebles adyacentes pueden estropearse con el calor. Mantenga siempre los sellos de goma limpios.
- Usar la puerta del aparato para apoyarse o colocar objetos encima: Nunca apoye su peso ni coloque nada (incluida vajilla o accesorios) sobre la puerta abierta del aparato.
- Transporte del aparato: No levante ni mueva el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta, éste no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si un líquido se derrama al calentarlo, no deje que se cuele bajo el plato giratorio hacia el interior del aparato. Controle el proceso de cocción y empiece por un tiempo de cocción corto, aumentándolo más tarde si es necesario.
- El horno debe limpiarse con regularidad y retirar cualquier residuo de comida ya que puede explotar, incluso después de terminar de calentar.
- No mantener la limpieza del horno puede provocar un deterioro de la superficie que puede afectar negativamente a la vida útil del aparato e incluso resultar en una situación peligrosa.

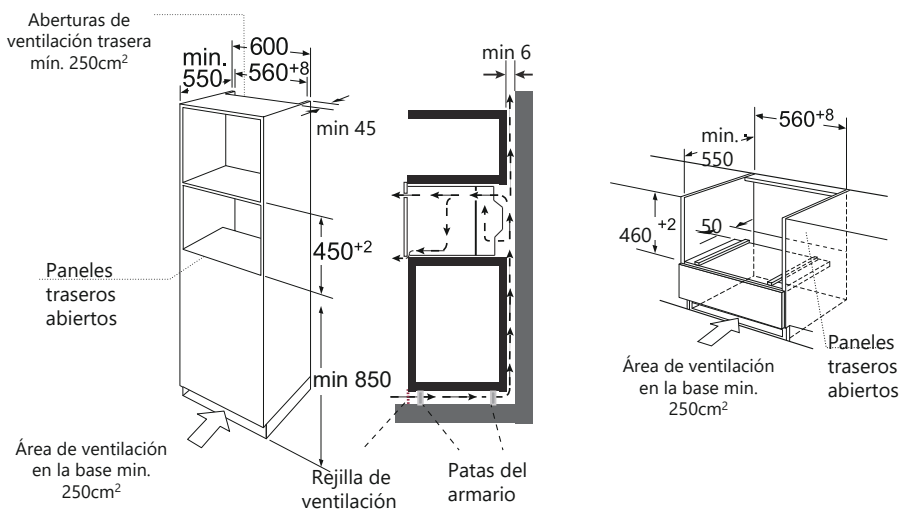
INSTALACIÓN

Encastrado en muebles de cocina

- Este aparato está diseñado para su uso encastrado en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para usarse como aparato de libre instalación ni en el interior de un armario.
- El hueco del mueble no debe tener pared trasera detrás del aparato.
- Debe dejarse un hueco de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero de la unidad.
- El armario debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para conseguir esto, recorte el panel de la base o instale una rejilla de ventilación.

- No deben cubrirse las ranuras ni entradas de ventilación.
- El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador se hace responsable de cualquier daño derivado de una instalación incorrecta.
- Las unidades en las que se instale el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90°C.

Dimensiones de instalación

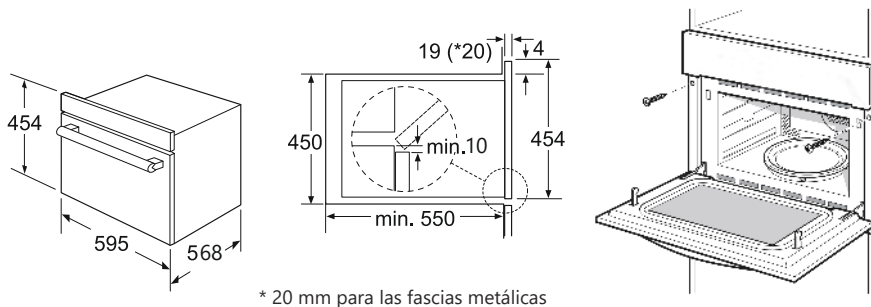


Nota: Debe quedar hueco por encima del horno.

Encastre

No sujete ni mueva el aparato cogido del tirador, ya que no puede soportar el peso del horno y podría romperse.

1. Introduzca con cuidado el horno en el hueco, asegurándose de que está centrado.
2. Abra la puerta y fije el horno con los tornillos incluidos.



- Introduzca el aparato por completo y céntrelo.
- No retuerza el cable de conexión.
- Atornille el aparato cuando esté en posición.
- El hueco entre la encimera y el aparato no debe cerrarse con listones adicionales.

Información importante

Conexión eléctrica

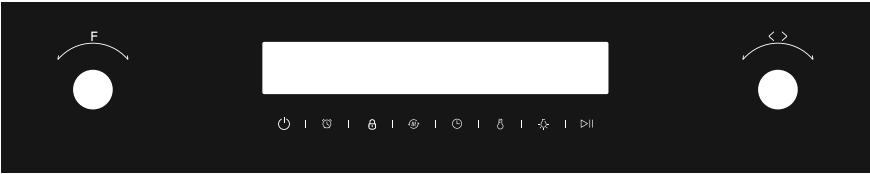
El aparato incluye un enchufe y sólo debe conectarse a una toma de corriente con una conexión adecuada a tierra.

Sólo un electricista cualificado que trabaje siguiendo todas las normativas vigentes puede instalar la toma de corriente o sustituir el cable de conexión. Si el enchufe no queda accesible tras la instalación, se debe instalar un interruptor aislante multipolar con un hueco de contacto de al menos 3 mm. La protección contra contactos debe estar garantizada por la instalación. Protección del fusible: Ver las especificaciones técnicas.

SU NUEVO APARATO

Use esta sección para familiarizarse con su nuevo aparato. A continuación se explican el panel de control y los controles de funcionamiento individual, así como información sobre la cavidad de cocción y los accesorios.

Panel de control



Botones táctiles y display

Los botones táctiles se usan para configurar las distintas funciones adicionales. En el display puede leer los valores que haya configurado.

Símbolo	Función
	Cancelar
	Temporizador
	Bloqueo infantil
	Precalentamiento
	Reloj
	Temperatura
	Lámpara
	Inicio/Pausa

Visualización de funciones

Use los botones de función para configurar el tipo de cocción.

Función	Uso
 Convencional	Las resistencias superior e inferior funcionan a la vez para una cocción convencional. El horno debe precalentarse a la temperatura requerida: ideal para platos de cocción lenta como estofados.
 Convección	Para hornear a varios niveles (p.ej. bandejas de galletas).
 Convección	El modo ECO optimiza el proceso de cocción al máximo nivel de eficiencia energética disminuyendo el consumo de energía.
 Convencional+ Ventilador	Cómodo y ahorra tiempo, permite cocinar hasta 4 platos a la vez en distintas alturas sin mezclar sabores ni olores.
 Grill radiante	Para obtener los mejores resultados, use la altura superior para alimentos pequeños y la inferior para los más grandes.
 Doble Grill + Ventilador	Para gratinar y terminar la cocción de las verduras asadas.
 Doble Grill	Las resistencias superiores interior y exterior funcionan a la vez para proporcionar un calor rápido y uniforme, que permita dorar adecuadamente la superficie de la comida.

Función	Uso
 Pizza	La pizza se cocina a la perfección con calor extra en la parte inferior y en los laterales, para que la base quede crujiente.
 Calor inferior	Es ideal para platos de cocción lenta como guisos, estofados.
 Descongelación	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar calor).
 Fermentación de la masa	Esta función proporciona un ambiente cálido, perfecto para fermentar masas de levadura y mejorar la textura y la calidad de los alimentos de repostería, como pasteles y panes.

Ajuste de parámetros

Use los botones de ajuste para configurar los parámetros.

Parámetro	Función
Temperatura	Seleccione la temperatura de cocción (°C)
	 : 100-235  : 100-250
	 : 50-250  : 100-235
	 : 150-200  : 50-250
	 : 50-235  : 50-235
	 : 100-235  : 30-45
Tiempo	Ajuste el tiempo de cocción.

Ventilador de refrigeración

Su horno dispone de un ventilador para refrigerar, que se encenderá durante el funcionamiento. El aire caliente se evacúa por encima de la puerta.

El ventilador continúa funcionando durante cierto tiempo después de la cocción.

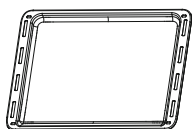
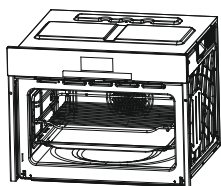
Atención!

No cubra las ranuras de ventilación o el aparato puede sobrecalentarse.

ACCESORIOS

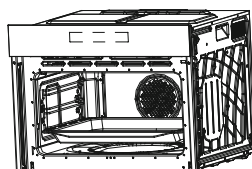
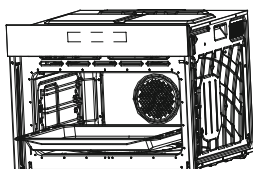
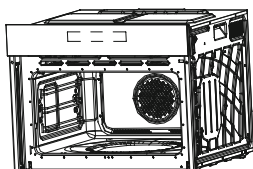
Nota:

No utilice los accesorios con el horno en marcha cuando esté vacío. El tipo y cantidad de accesorios indicados en este manual son orientativos, depende del producto real.



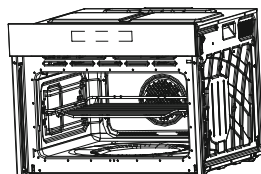
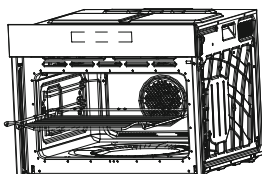
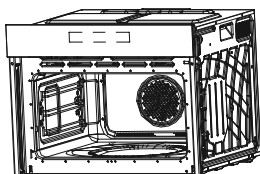
Bandeja de horneado

- Para hornear pasteles y asar pollos y otras aves enteros.
- Para asegurar el mejor efecto de cocción, la bandeja se puede colocar en el rail inferior, como se muestra en las imágenes inferiores.



Rejilla

- Para asar, por ejemplo, filetes o salchichas, y para tostar pan.
- Para asegurar el mejor efecto de cocción, la rejilla se puede colocar en el rail medio, como se muestra en las imágenes inferiores.



Montaje de la puerta

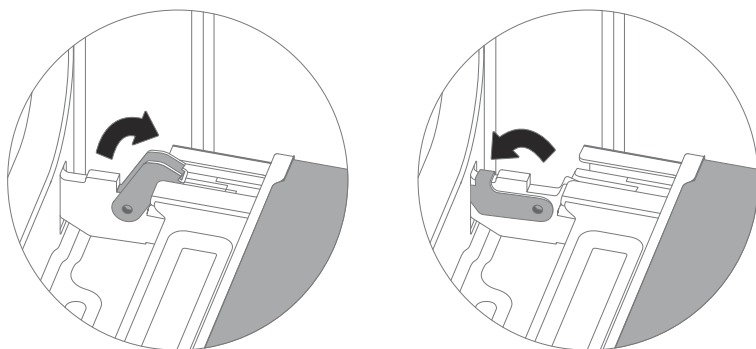
Con unos buenos cuidados y limpieza, su aparato mantendrá su apariencia y funcionalidad durante mucho tiempo. Las siguientes instrucciones indican cómo retirar la puerta del aparato para limpiarla.

La puerta del aparato se puede desmontar para limpiarla y retirar los paneles de la puerta.

Cada una de las bisagras de la puerta del aparato tiene una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda bloqueada y no podrá desmontarse.

Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para abrir la puerta del aparato, las bisagras quedan bloqueadas y no pueden cerrarse a presión.

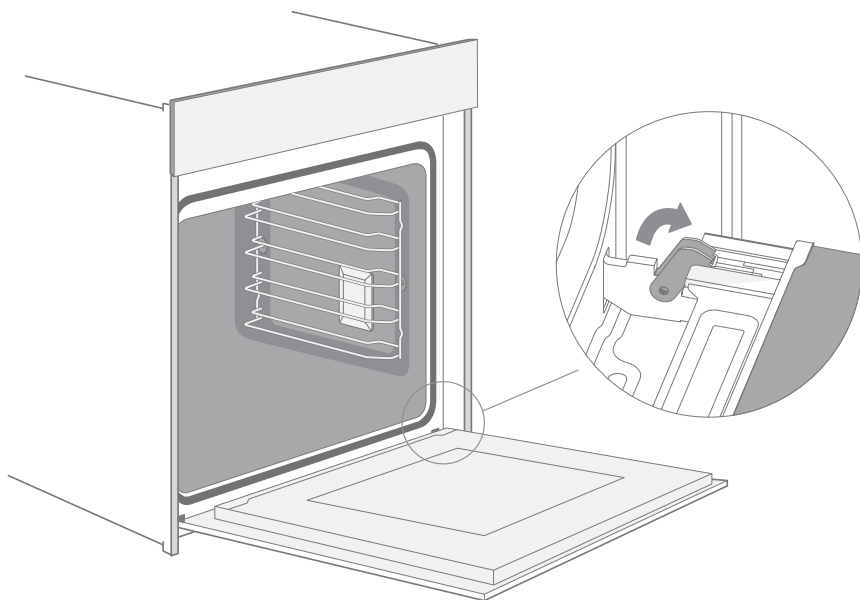


Advertencia - Riesgo de lesiones

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con mucha fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y usted puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Retirada de la puerta

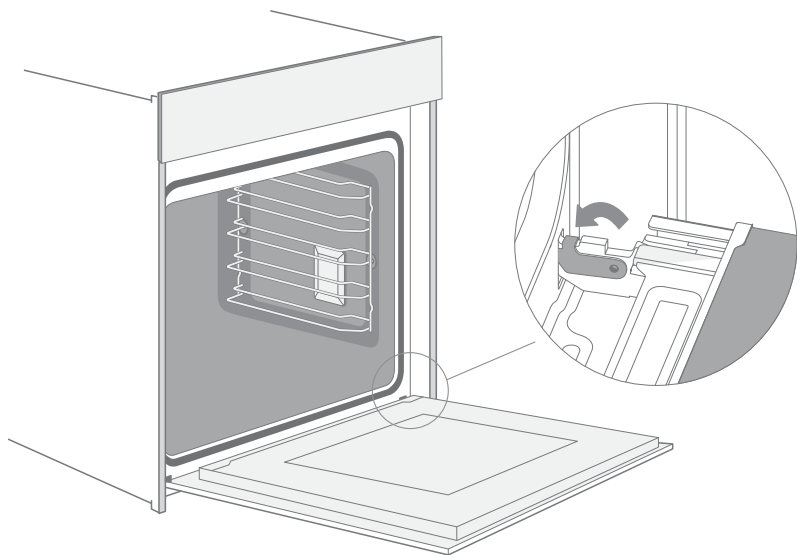
1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Sujete la puerta con ambas manos por los lados izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.



Volver a colocar la puerta

Siga los pasos anteriores a la inversa para volver a colocarla.

1. Al montar la puerta, asegúrese de que ambas bisagras están bien colocadas conforme a los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad y de que estén en posición correcta. Debe poder insertarlas con facilidad y sin notar resistencia. En caso de que no sea así, compruebe que están bien introducidas en los orificios.
2. Abra la puerta del horno por completo. Al abrir la puerta, puede comprobar de nuevo si las bisagras están bien colocadas, ya que de lo contrario no podrá abrir por completo la puerta. Vuelva a cerrar las dos pestañas.
3. Cierre la puerta del compartimento y compruebe de nuevo si la puerta está correctamente colocada y que las aberturas de ventilación no quedan bloqueadas.

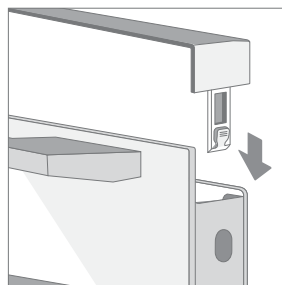
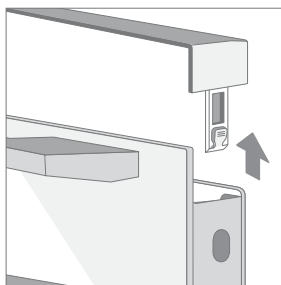
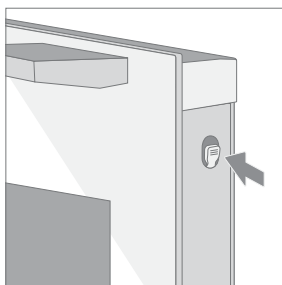


Desmontaje de la cubierta de la puerta

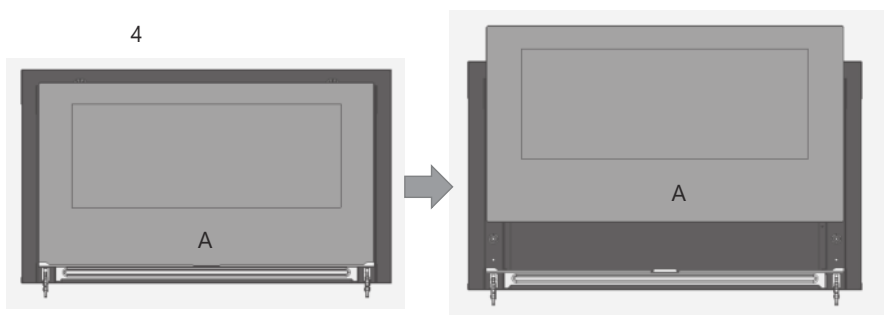
La cubierta de plástico de la tapa de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la cubierta.

Retire la puerta del aparato siguiendo las instrucciones anteriores.

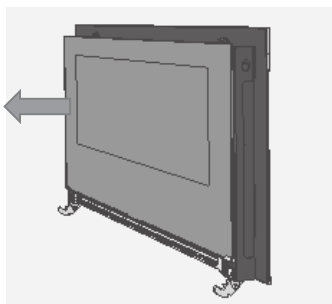
1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la tapa.
3. Después de quitar la cubierta de la puerta, las demás partes de la puerta del aparato se pueden retirar fácilmente para que pueda continuar con la limpieza. Una vez finalizada la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa en su sitio y presiónela hasta que encaje de forma audible.
4. Coloque la puerta del aparato y ciérrela.



4



Saque el cristal, limpie el cristal interior y exterior de la puerta, así como la suciedad interna.



Consejos:

- 1) Después de la limpieza, vuelva a colocar el cristal interior en la dirección de extracción y asegúrese de que el cristal interior A está orientado hacia abajo.
- 2) Al montar, asegúrese de que la superficie lisa del cristal interior esté orientada hacia la cavidad del horno.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Esta sección detalla todo lo que debe saber para preparar comida en su nuevo horno por primera vez. Antes, lea la sección de instrucciones de seguridad.

Ajuste del reloj

1. En estado de espera, toque  para acceder al modo de ajuste del reloj. Se mostrará "00:00" y las cifras de la hora parpadearán.
2. Gire el mando de parámetros para configurar las cifras de la hora, dentro del rango de 0--23.
3. Toque  para confirmar, las cifras de los minutos parpadearán.
4. Gire el mando de parámetros para configurar las cifras de los minutos, dentro del rango de 0--59.
5. Toque  para finalizar los ajustes del reloj, ":" parpadeará y el horno volverá al modo de espera.

Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua y jabón y un paño suave.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a producto nuevo, caliente el horno vacío y cerrado durante una hora en modo Convección  a 250°C. Asegúrese de que no quede ningún elemento de embalaje en el interior de la cavidad.

1. En estado de espera, toque la tecla de función una vez.  y la temperatura predeterminada se iluminarán en la pantalla.
2. Gire el mando de parámetros para configurar la temperatura a 250°C.
3. Toque  para acceder al modo de ajuste de tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos.
5. Toque la tecla . El horno comenzará a calentarse.

AJUSTES DEL HORNO

Hay varias formas de configurar su horno. En esta sección se detalla cómo seleccionar su ajuste de tipo y temperatura de cocción u horneado deseado. También puede seleccionar el tiempo de cocción que necesite su plato. Consulte la sección "Configuración de las opciones de ajuste de tiempo".

Ajuste del tipo de cocción y temperatura

Ejemplo:  Grill radiante a 200°C durante 25 minutos.

1. En estado de espera, gire el mando de función hasta que  y la temperatura se iluminen en la pantalla.

2. Gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura a 200°C.
3. Toque  para acceder al ajuste del tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción a 25 minutos.
5. Toque  y el horno comenzará a calentarse.

Nota: la temperatura de la función Descongelación no puede configurarse.

Pausar la cocción

Toque el botón  para pausar la cocción. Luego toque el botón  de nuevo para continuar la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón , y luego gire el mando de parámetros para ajustar el tiempo de cocción.

Cambiar la temperatura

Esto puede hacerse en cualquier momento. Gire el mando de parámetros para ajustar la temperatura.

Cancelar la cocción

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque el botón  para entrar en el modo de espera.

Precalentamiento

Esta función está disponible para los siguientes tipos de cocción:

	Convencional		Doble Grill+Ventilador
	Convección		Doble Grill
	Convencional + Vent.		Pizza
	Grill radiante		Resistencia inferior

Para asegurar una cocción uniforme, introduzca la comida sólo cuando haya completado el proceso de precalentamiento.

1. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura.
2. Toque el botón . El símbolo  se iluminará en el display, y el horno comenzará a calentar.

Cuando el proceso de precalentamiento se complete, sonará una señal tres veces y el tiempo de cocción parpadeará en el display. Puede entonces introducir el plato en el horno.

Pausar el precalentamiento

Durante el ajuste de la función de precalentamiento, toque  para pausar la función.

Nota: 1. La función de precalentamiento sólo funciona si ya ha seleccionado uno de los modos indicados arriba. La temperatura ajustada debe ser superior a 100°C.

2. Espere a escuchar la señal acústica y a que el símbolo de precalentamiento parpadee antes de introducir la comida en el horno.

BLOQUEO INFANTIL

El horno cuenta con un bloqueo infantil para evitar que los niños puedan encenderlo por accidente. El horno no reaccionará a ningún ajuste excepto el temporizador y el reloj, que podrán configurarse aunque el bloqueo infantil esté encendido.

Activación del bloqueo infantil

En el estado de espera, mantenga pulsado el botón  durante aproximadamente 3 segundos. Sonará un pitido largo y el símbolo  aparecerá en el display. El bloqueo infantil quedará activado.

Desactivación del bloqueo infantil

En el estado bloqueado, mantenga pulsado el botón  durante aproximadamente 3 segundos. Sonará un pitido largo y el símbolo  se apagará. El bloqueo infantil quedará desactivado.

AJUSTE DE OPCIONES CON TEMPORIZADOR

El horno dispone de varias opciones basadas en tiempo. Con el botón , puede acceder al menú y cambiar entre las funciones individuales. Puede usar el mando de parámetros para cambiar directamente una opción de ajuste de tiempo que ya se ha configurado.

Configuración del tiempo de cocción

El tiempo de cocción de su comida puede configurarse en el horno. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, el horno se apagará automáticamente, por lo que no tendrá que interrumpir ninguna otra actividad para apagar el horno, y el tiempo de cocción no se excederá por accidente.

El horno se pondrá en marcha y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás en el display.

Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentar.

Ajuste del reloj

Consulte la sección *Antes de usar el aparato por primera vez*.

Cambiar el reloj

Repita los mismos pasos que para ajustar el reloj por primera vez.

Ajustar el temporizador

Puede usar el temporizador como reloj de cocina, que funciona de forma independiente al horno. El temporizador tiene su propia señal acústica, para que pueda saber si se trata del temporizador o de si el tiempo de cocción programado ha finalizado.

1. En el modo de espera, toque  para acceder al temporizador. "00:00min" parpadeará.
2. Gire el mando de parámetros para configurar el temporizador, dentro del rango 0:00-23:59.
3. Toque  para iniciar el temporizador.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Manteniendo un cuidado y limpieza regulares, su horno conservará su aspecto y su buen funcionamiento durante mucho tiempo.

⚠ Riesgo de descarga eléctrica

Si penetra humedad en la unidad puede provocar una descarga eléctrica. No use productos de limpieza a presión ni limpiadores a vapor.

⚠ Riesgo de quemaduras

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo, deje que se enfríe.

Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de distintos materiales, como cristal, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta, que parecen rayas, se deben a los reflejos de la luz del horno.

Productos de limpieza

Para que las distintas superficies no resulten dañadas por el uso de un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta las indicaciones de la tabla. No utilice:

- productos de limpieza cortantes o abrasivos,
- rasquetas metálicas o de vidrio para limpiar el cristal de la puerta,
- rascadores metálicos o de vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos y esponjas duros,
- productos de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños y esponjas nuevos antes de utilizarlos.

Deje secar bien todas las superficies antes de volver a utilizar el aparato.

Zona	Producto de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente y jabón: Limpiar con un paño de cocina y se-car con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rascado-res metálicos o de cristal para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente y jabón: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Elimine inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo). Bajo estos residuos puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el servicio posventa o en comercios especia-lizados. No utilice limpiacristales ni rascadores de metal o vidrio para la limpieza.
Cavidad de cocción	Agua caliente y jabón o una solución de vinagre: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice spray para hornos ni otros limpiadores de hornos agresivos o materiales abrasivos. Los estropajos, las esponjas ásperas y los limpiadores de bandejas tampoco son adecuados. Estos artículos rayan la superficie. Deje secar bien las superficies interiores.
Huecos de la cavidad de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que no penetre agua en el interior del aparato a través del accionamiento del plato giratorio.
Raíles	Agua caliente y jabón: Limpiar con detergente para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: Limpie con un paño de cocina. No utilice un rascador de vidrio.
Sello	Agua caliente y jabón: Limpiar con un paño de cocina, sin restregar. No utilice un rascador de metal o vidrio para limpiar.

Datos técnicos

Tensión nominal	220-240 V~ 50 Hz
Convección	1700W
Grill inferior	1000W
Resistencia superior interna	2200W
Potencia máxima	3000W

TABLA DE ERRORES

Las averías suelen tener explicaciones sencillas. Consulte la tabla de averías antes de llamar al servicio posventa.

Si una comida no sale exactamente como usted quería, consulte la sección *Guía de Cocina Avanzada*, donde encontrará muchos consejos y trucos de cocina.

 ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por uno de nuestros técnicos formados del servicio posventa.

Problema	Posible causa	Remedio/información
El aparato no funciona.	Disyuntor defectuoso.	Mire en la caja de fusibles y compruebe que el disyuntor del aparato funciona bien.
	Enchufe no conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona. ⚠ aparece en la pantalla.	El bloqueo infantil está activado.	Desactive el bloqueo infantil (véase el apartado: bloqueo infantil).
No se puede establecer un modo de funcionamiento o un nivel de potencia concretos.	La temperatura, el nivel de potencia o el ajuste combinado no son posibles para este modo de funcionamiento.	Seleccione los ajustes permitidos.
E-01 aparece en la pantalla.	Se ha activado la función de desconexión térmica de seguridad.	Llama al servicio posventa.
E-04 aparece en la pantalla.	Se ha activado la función de desconexión térmica de seguridad.	Llama al servicio posventa.
E-17 aparece en la pantalla.	El calentamiento rápido ha fallado.	Llama al servicio posventa.

ACRILAMIDA EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de cereales y patatas que se calientan a altas temperaturas, como patatas fritas, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería fina (galletas, pan de especias, galletas).

Consejos para reducir al mínimo la acrilamida al preparar alimentos

General	Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Galletas para horno	Máx. 200°C en calefacción superior/inferior o máx. 180°C en modo aire caliente 3D o aire caliente. Máx. 190°C en calefacción superior/inferior o máx. 170°C en modo aire caliente 3D o aire caliente. La clara y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuir fina y uniformemente sobre la bandeja de horno. Cocine al menos 400 g de una vez en una bandeja de horno para que las patatas fritas no se sequen.
Patatas fritas al horno	

CONSEJOS SOBRE ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Aquí encontrará consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo deshacerse de su aparato correctamente.

Ahorrar energía

- Precaliente el horno sólo si así se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Utilice moldes oscuros, lacados en negro o esmaltados. Absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno lo menos posible mientras esté cocinando, horneando o asando.
- Es mejor hornear varios pasteles uno tras otro. El horno aún está caliente y así se reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puedes colocar dos moldes uno al lado del otro.
- Para cocciones más largas, puede apagar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Elimine los envases de forma respetuosa con el medio ambiente.

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



La directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos eléctricos domésticos no se eliminen en el flujo normal de residuos urbanos sin clasificar. Los aparatos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del contenedor con ruedas tachado en el producto le recuerda su obligación de que, cuando se deshaga del aparato, debe recogerlo por separado. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener información sobre la correcta eliminación de su antiguo aparato.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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

CONTENTS

EN

3	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
5	CAUSES OF DAMAGES
5	INSTALLATION
7	YOUR NEW APPLIANCE
7	Control panel
7	Touch keys and display
8	Function and screen display
8	Parameter adjustment
8	Cooling fan
9	ACCESSORIES
14	BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME
14	Setting the clock
14	Heating up the oven
14	Cleaning the accessories
14	SETTING THE OVEN
14	Setting the type of heating and temperature
15	Preheating
16	CHILDPROOF LOCK
16	SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS
17	CARE AND CLEANING
17	Cleaning agents
19	Technical data
19	MALFUNCTION TABLE
20	ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS
20	ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS
20	Saving energy
20	Environmentally-friendly disposal
21	WARRANTY

PRECAUTIONS

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in danger. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. 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.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. 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.(For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.

9. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
10. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
11. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
12. Surface of a storage drawer can get hot.
13. **WARNING:** 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.
14. During use the appliance becomes hot Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
15. 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.
16. The appliance is intended to be used built-in.
17. **WARNING:** When move the oven, do not carry handle. (Oven is overweight, handles are easily broken.)
18. Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.

**READ CAREFULLY AND KEEP
FOR FUTURE REFERENCE**

CAUSES OF DAMAGES

Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
- Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

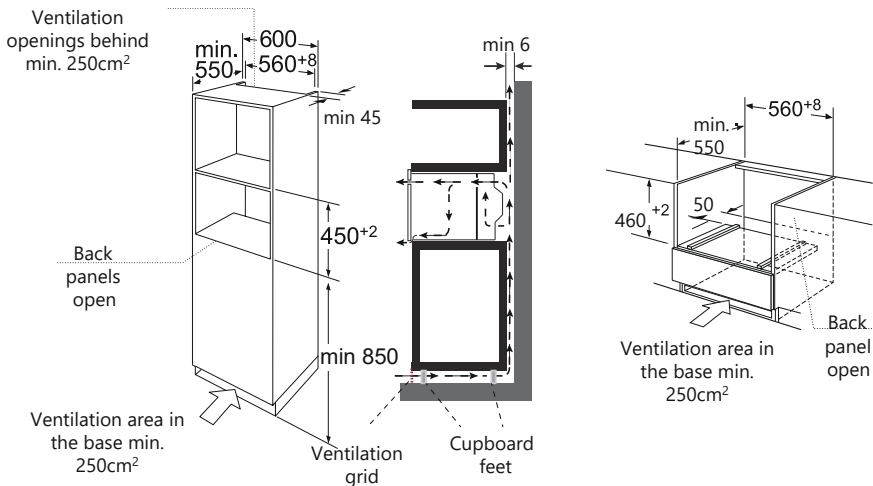
INSTALLATION

Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front.

- To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90°C.

Installation dimensions

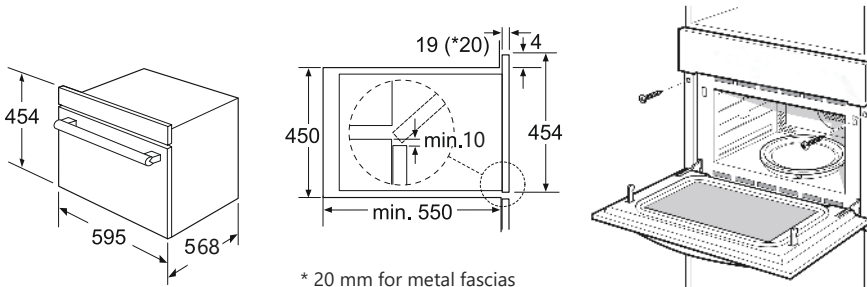


Note: There should be gap above the oven.

Building in

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



- Full insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

Electrical connection

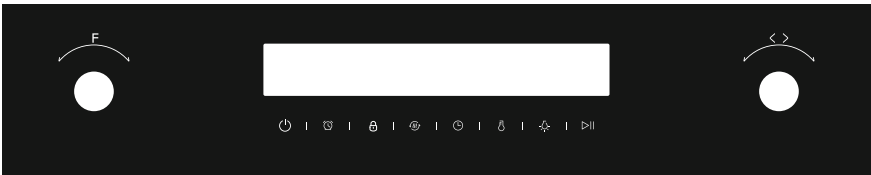
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation. Fuse protection: see instructions for use-technical data.

YOUR NEW APPLIANCE

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Cancel
	Kitchen Timer
	Childproof Lock
	Preheat
	Clock
	Temperature
	Light bulb
	Start/Stop

Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use	Function	Use
 Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.	 Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
 Convection	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).	 Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
 Convection	ECO mode optimises the cooking process at the maximum energy efficiency level decreasing the energy consumption.	 Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
 Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.	 Dough Proofing	This function provides a warm environment, perfect for proving yeast dough while improving the texture and quality of pastry foods, such as cakes and breads.
 Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.		
 Double Grill + Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.		
 Doble Grill	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.		

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

Parameter	Function
Temperature	Select the temperature of cooking (°C)
	 : 100-235  : 100-250
	 : 50-250  : 100-235
	 : 150-200  : 50-250
	 : 50-235  : 50-235
	 : 100-235  : 30-45
Time	Set the time of cooking.

Cooling Fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

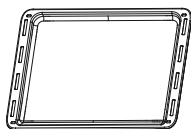
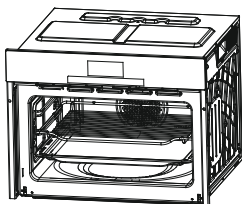
Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

ACCESSORIES

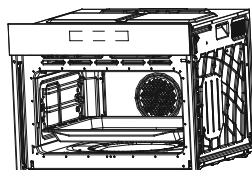
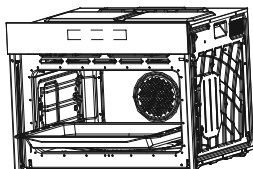
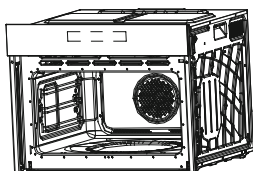
Note:

Do not use the accessories to work when the oven is empty. The type and quantity of accessories indicated in this manual are approximate, depending on the actual product.



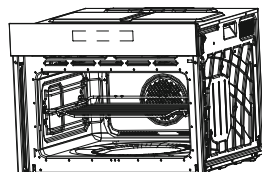
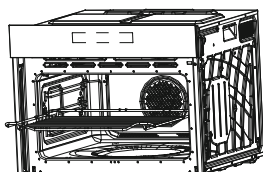
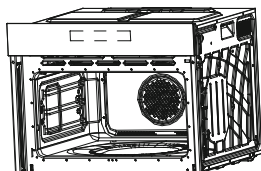
Baking tray

- For making cake roll, roasting whole chickens.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



Grill rack

- For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking rack should be placed in the second of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the second guide rails of the side hanger in place.



Appliance Door

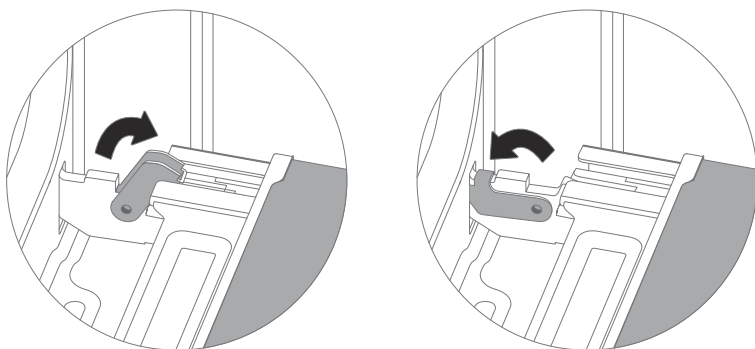
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door.

The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

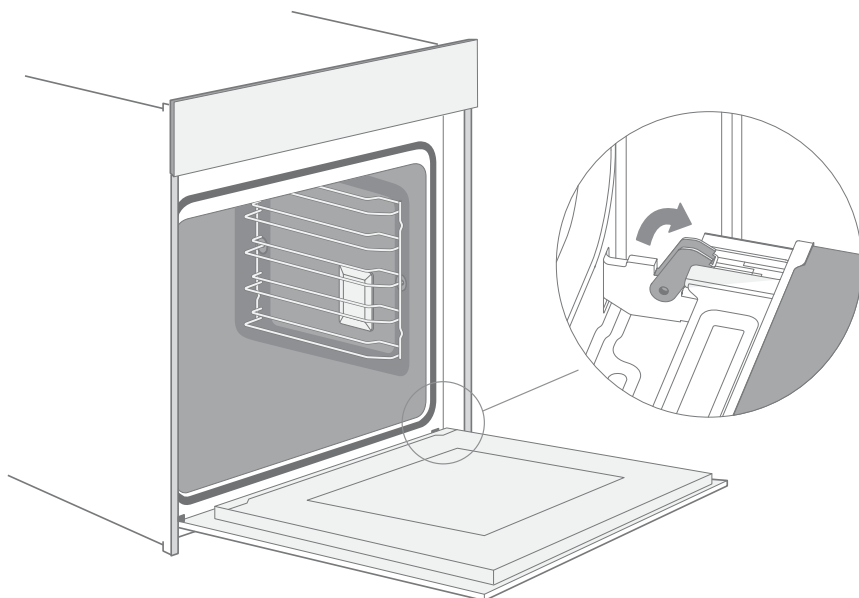


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

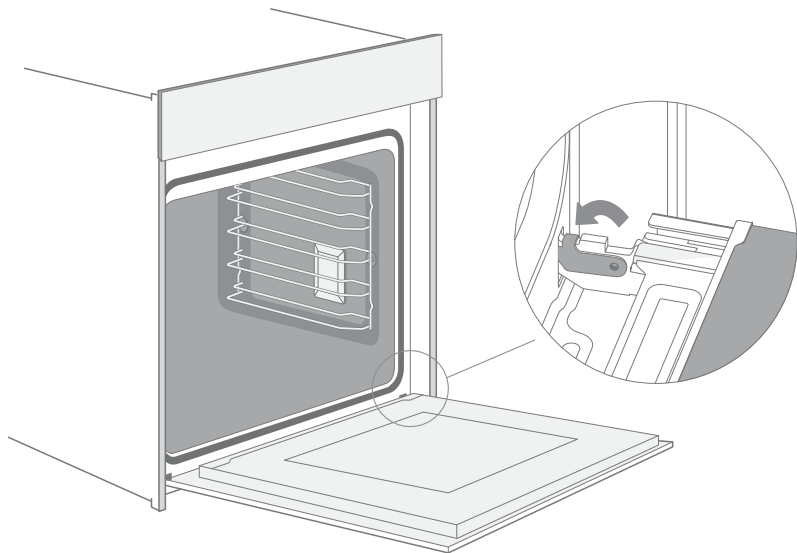
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity. Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

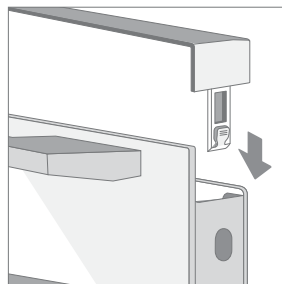
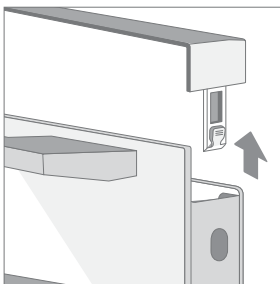
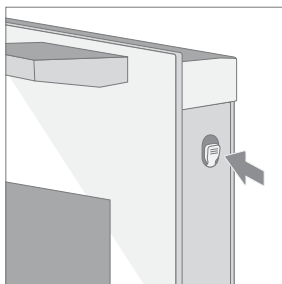


Removing the door cover

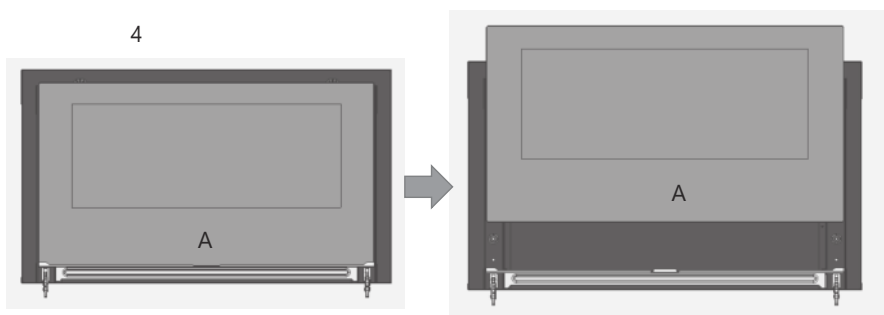
The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

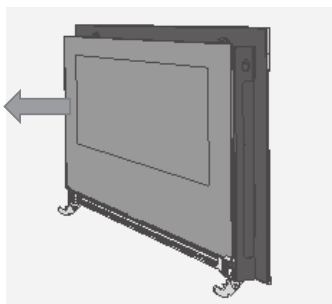
1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



4



Take out the glass, clean the inside and outside door glass as well as internal dirt.



Tips:

- 1) After cleaning, please restore the inner glass in the direction of taking out and make sure that the inner glass A is facing down.
- 2) When assembling, make sure that the smooth surface of the inside glass is oriented towards the furnace cavity.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

Setting the clock

1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Turn the parameter knob to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the parameter knob to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash and the oven will return to standby mode.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. In waiting state, touch the function key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 250°C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the parameter knob to set the cooking time to 60 minutes.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

SETTING THE OVEN

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example:  Radiant Grilling at 200°C for 25 minutes.

1. In waiting state, turn the function knob repeatedly till  light. And the default temperature of radiant grilling will display.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 200°C.

3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the parameter knob to set the cooking time to 25 minutes.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Note: The temperature of Defrost function cannot be adjusted.

Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time

Changing the temperature

This can be done at any time. Turn the parameter knob to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Preheating

Preheating is available for the following types of heating:

	Conventional		Double Grill+Fan
	Convection		Double Grilling
	Conventional + Fan		Pizza
	Radiant Grilling		Lower Heater Element

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key. The  symbol lights up in the display and the oven begins to heat up.

The buzzer will sound three times once the preheating has completed. The cooking time in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key to cancel the function.

Note: 1.The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above and the temperature of setting must over 100 °C

- 2.Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

CHILDPROOF LOCK

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

When the cooking time has elapsed, an audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Refer to *Before using the appliance for the first time*.

Changing the clock

Repeat the steps of setting the clock.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Turn the parameter knob to set the timer time. The range of the time should be within 0:00-23:59.
3. Touch  key to start timer.

CARE AND CLEANING

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	220-240 V~ 50 Hz
Convection Power	1700W
Bottom grill Power	1000W
Top Inner Power	2200W
Maximum Power	3000W

MALFUNCTION TABLE

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E-01 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-04 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.
Oven chips	

ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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 waste electrical and electronic equipment (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.

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.



www.ponjohnsonentuvda.es

CONTENU

FR

3	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
5	CAUSES DES DOMMAGES
5	INSTALLATION
7	VOTRE NOUVEL APPAREIL
7	Panneau de commande
7	Touches tactiles et écran
8	Affichage des fonctions
8	Réglages des paramètres
8	Ventilateur
9	ACCESSOIRES
14	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL
14	Réglage de l'horloge
14	Nettoyage des accessoires
14	Chauffage du four
14	RÉGLAGES DU FOUR
14	Réglage du type de chauffage et de la température
15	Préchauffage
16	VERROUILLAGE ENFANT
16	RÉGLAGE DES OPTIONS DE LA MINUTERIE
17	ENTRETIEN ET NETTOYAGE
17	Produits de nettoyage
19	Spécifications techniques
19	TABLEAU DES ERREURS
20	ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS
20	CONSEILS EN MATIÈRE D'ÉNERGIE ET D'ENVIRONNEMENT
20	Économie d'énergie
20	Dispositions relatives à l'élimination des déchets
22	GARANTIE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

- a) N'essayez pas de faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est essentiel de ne pas briser ou altérer les scellés de sécurité.
- b) Ne placez aucun objet entre l'avant du micro-ondes et la porte et ne laissez aucun débris s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- c) **AVERTISSEMENT** : Si le(s) joint(s) de la porte est (sont) endommagé(s), le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien agréé.

ANNEXE

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, la surface peut se détériorer et affecter la durée de vie du four, ce qui peut entraîner une situation dangereuse.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessure ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes pendant l'utilisation, suivez les précautions de base ci-dessous.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder au nettoyage et à l'entretien sans surveillance.
2. Lisez et suivez les "PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE POSSIBLE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES".
3. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger (pour les appareils avec fixation en Y).
5. **AVERTISSEMENT**: Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des réparations ou un entretien de l'appareil impliquant le retrait de la protection contre l'énergie des micro-ondes.
6. **AVERTISSEMENT**: Ne pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiques, car il existe un risque d'explosion.
7. Utilisez uniquement le thermomètre alimentaire recommandé pour ce four (pour les fours équipés d'une sonde thermométrique).
8. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnement de travail ;
 - l'utilisation par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnement résidentiels ;
 - les gîtes ruraux
 - les chambres d'hôtes

9. Cet appareil ne peut pas être nettoyé à la vapeur.
10. **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de changer l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.
11. **AVERTISSEMENT :** Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
12. La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
13. **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
14. L'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants et les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
15. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four, car la surface risque d'être rayée, ce qui pourrait entraîner la rupture du verre.
16. L'appareil est conçu pour être encastré.
17. Ne déplacez pas ou ne transportez pas le four en tenant la poignée de la porte, car elle ne peut pas supporter le poids du four et risque de se briser.
18. N'utilisez pas de plats en papier ou en plastique dont la résistance à la chaleur est inférieure à 120 °C. Les récipients en verre, en céramique ou en acier inoxydable doivent être utilisés. Il faut utiliser des récipients en verre, en céramique ou en acier inoxydable.

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES
INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

CAUSES DES DOMMAGES

Attention !

- Production d'étincelles : le métal (par exemple une cuillère dans un verre) doit être maintenu à une distance d'au moins 2 cm des parois et de la porte du four. Les étincelles peuvent causer des dommages irréparables à l'intérieur de la vitre de la porte.
- De l'eau dans la cavité chaude : Ne versez jamais d'eau dans la cavité encore chaude. Cela provoquerait de la vapeur et le changement de température pourrait causer des dommages.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides pendant de longues périodes à l'intérieur du four fermé.
- N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments, cela pourrait provoquer de la corrosion.
- Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte : laissez toujours l'appareil refroidir avec la porte fermée. Ne laissez rien entre la porte et l'intérieur du four. Même si la porte n'est que légèrement ouverte, les meubles adjacents peuvent être endommagés à la longue.
- Salissures sur les joints de porte : Si le joint est très sale, la porte ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement et les meubles adjacents risquent d'être endommagés par la chaleur. Veillez à ce que les joints en caoutchouc soient toujours propres.
- Utilisation de la porte de l'appareil pour s'appuyer ou poser des objets : Ne jamais s'appuyer ou poser des objets (y compris de la vaisselle ou des accessoires) sur la porte ouverte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne pas soulever ou déplacer l'appareil par la poignée de la porte, car celle-ci ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- Si un liquide se répand pendant le chauffage, ne le laissez pas couler sous le plateau tournant et pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Vérifiez le processus de cuisson et commencez par un temps de cuisson court, que vous augmenterez par la suite si nécessaire.
- Le fait de ne pas maintenir le four propre peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui peut nuire à la durée de vie de l'appareil et même créer une situation dangereuse.

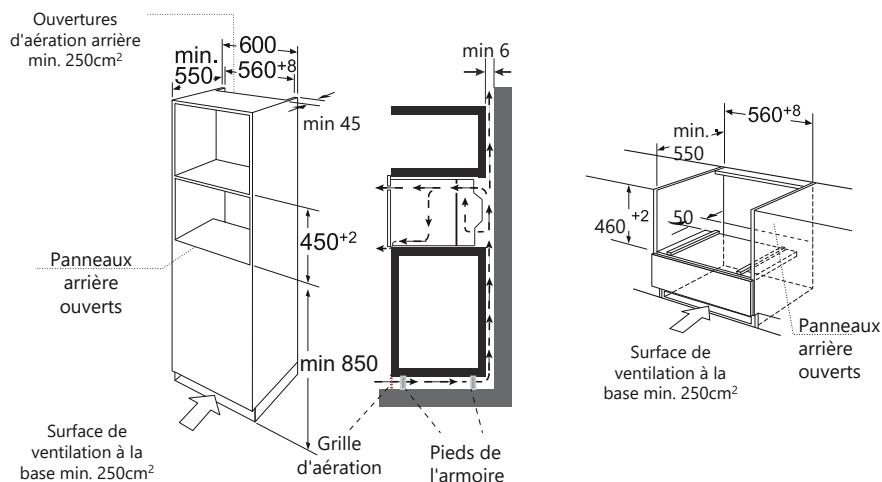
INSTALLATION

Insertion dans les meubles de cuisine

- Cet appareil est conçu pour être encastré dans une cuisine.
- Il n'est pas conçu pour être utilisé en tant qu'appareil indépendant ou à l'intérieur d'un placard.
- La niche du meuble ne doit pas comporter de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être laissé entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'appareil.

- Le boîtier doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant.
- Pour ce faire, découpez le panneau de base ou installez une grille d'aération.
- Les fentes et les entrées d'air ne doivent pas être recouvertes.
- La sécurité de fonctionnement de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.
- Ne pas installer l'appareil à une hauteur supérieure à 850 mm.

Dimensions d'installation

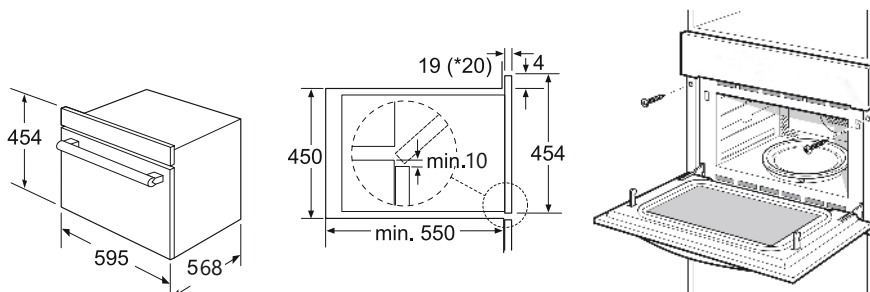


Remarque : il doit y avoir un espace au-dessus du four.

Montage

Ne tenez pas ou ne déplacez pas l'appareil par la poignée, car elle ne peut pas supporter le poids du four et pourrait se casser.

1. Insérer délicatement le micro-ondes dans le trou, en veillant à ce qu'il soit centré.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes à l'aide des vis fournies.



* 20 mm pour les façades métalliques

- Insérer complètement l'appareil et le centrer.
- Ne pas tordre le câble de raccordement.
- Vissez l'appareil.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être comblé par des lattes supplémentaires.

Informations importantes

Raccordement électrique

L'appareil est fourni avec une fiche et ne doit être branché que sur une prise de courant correctement mise à la terre.

Seul un électricien qualifié travaillant conformément à toutes les réglementations en vigueur peut installer la prise ou remplacer le câble de connexion. Si la prise n'est pas accessible après l'installation, il faut installer un sectionneur multipolaire avec un écart de contact d'au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l'installation. Protection par fusible : voir les spécifications techniques.

VOTRE NOUVEL APPAREIL

Cette section vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les différentes commandes sont expliqués ci-dessous, ainsi que des informations sur la cavité de cuisson et les accessoires.

Panneau de commande



Touches tactiles et écran

Les touches tactiles permettent de configurer les différentes fonctions supplémentaires. L'écran affiche les valeurs que vous avez réglées.

Symbole	Fonction
	Annuler
	Minuterie
	Sécurité enfants
	Préchauffage
	Horloge
	Température
	Lampe
	Démarrage/Pause

Affichage des fonctions

Les touches de fonction permettent de régler le type de cuisson.

Fonction	Utilisation	Fonction	Utilisation
 Conventionnel	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent simultanément pour une cuisson conventionnelle. Le four doit être préchauffé à la température souhaitée : idéal pour les plats mijotés tels que les ragoûts.	 Pizza	La pizza est cuite à la perfection avec une chaleur supplémentaire sur le fond et les côtés pour faire croustiller la base.
 Convection	Pour la cuisson à plusieurs niveaux (par ex. plaques à biscuits).	 Chaleur inférieure	Il est idéal pour les plats mijotés tels que les ragoûts et les plats en sauce.
 Convection	Le mode ECO optimise le processus de cuisson au plus haut niveau d'efficacité énergétique en réduisant la consommation d'énergie.	 Dégivrage	La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur).
 Conventionnel+ Ventilateur	Pratique et permettant de gagner du temps, il vous permet de cuisiner jusqu'à 4 plats en même temps à des hauteurs différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.	 Fermentation de la pâte	Cette fonction permet de créer un environnement chaud, idéal pour la fermentation des pâtes à base de levure et l'amélioration de la texture et de la qualité des produits de boulangerie tels que les gâteaux et les pains.
 Grille radiante	Pour de meilleurs résultats, utilisez la hauteur supérieure pour les petits aliments et la hauteur inférieure pour les aliments plus gros.		
 Double gril +ventilateur	Pour les gratins et la finition des légumes rôtis.		
 Double gril	Les éléments chauffants supérieur, intérieur et extérieur, fonctionnent ensemble pour fournir une chaleur rapide et homogène afin de dorer correctement la surface des aliments.		

Réglages des paramètres

Les boutons de réglage permettent de configurer les paramètres.

Paramètres	Fonction
	Sélectionner la température de cuisson (°C)
Température	 : 100-235
	 : 100-250
	 : 50-250
	 : 100-235
	 : 150-200
	 : 50-250
Temps	 : 50-235
	 : 50-235
	 : 100-235
	 : 30-45
	Régler le temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Votre four est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud est évacué au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après la cuisson.

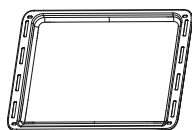
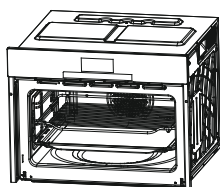
Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération, sinon l'appareil risque de surchauffer.

ACCESSOIRES

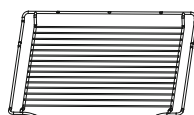
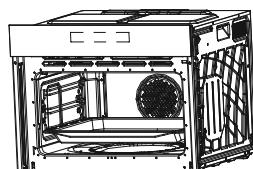
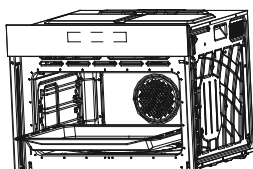
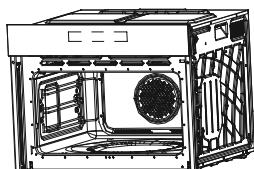
Remarque:

N'utilisez pas les accessoires lorsque le four est vide et en marche. Le type et la quantité d'accessoires dépendent de la demande réelle.



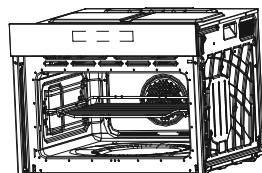
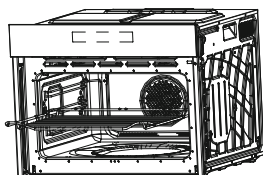
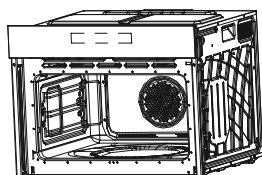
Plateau de cuisson

- Pour la cuisson des gâteaux et le rôtiage des poulets entiers et autres volailles.
- Pour garantir un effet de cuisson optimal, le plateau peut être placé sur le rail inférieur, comme le montrent les photos ci-dessous.



Grille

- Pour griller, par exemple des steaks ou des saucisses, et pour griller du pain.
- Pour garantir un meilleur effet de cuisson, la grille peut être placée sur le rail central, comme le montrent les images ci-dessous.



Assemblage de la porte

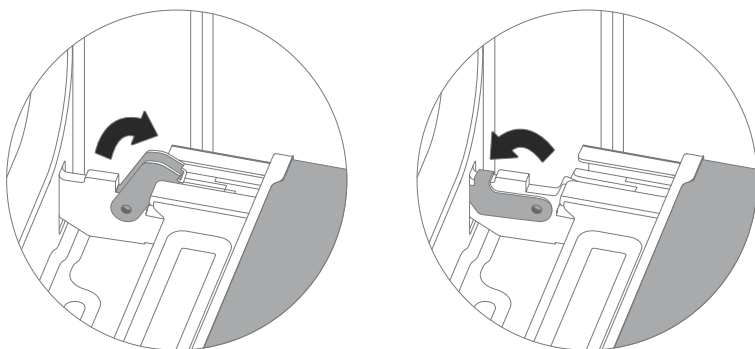
Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera longtemps son aspect et sa fonctionnalité. Les instructions suivantes montrent comment démonter la porte de l'appareil pour la nettoyer.

La porte de l'appareil peut être démontée pour le nettoyage et l'enlèvement des panneaux de porte.

Chacune des charnières de la porte de l'appareil est équipée d'un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est verrouillée et ne peut pas être retirée.

Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour ouvrir la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées et ne peuvent pas être repoussées.

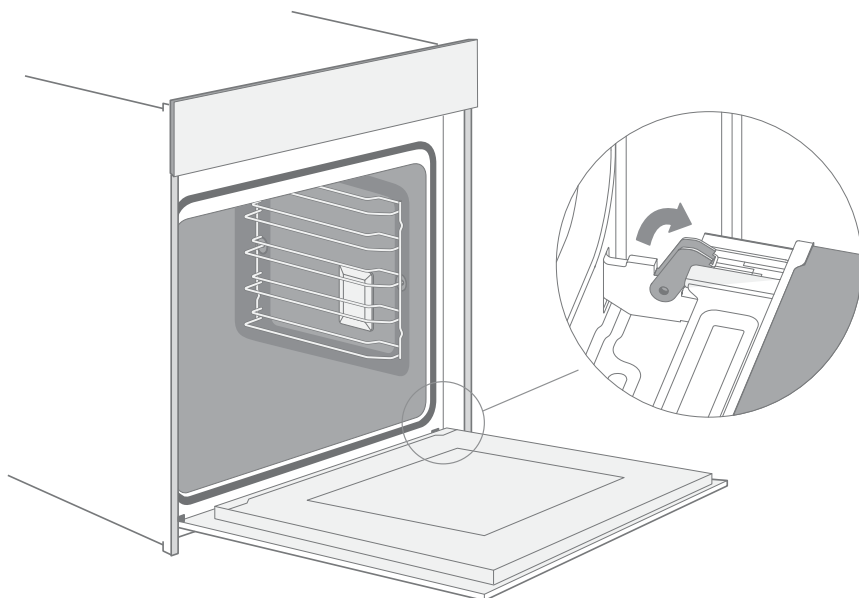


Avertissement - Risque de blessure

1. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se fermer avec une grande force. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours complètement fermés ou, lorsque vous retirez la porte de l'appareil, complètement ouverts.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. N'approchez pas vos mains des charnières.

Démontage de la porte

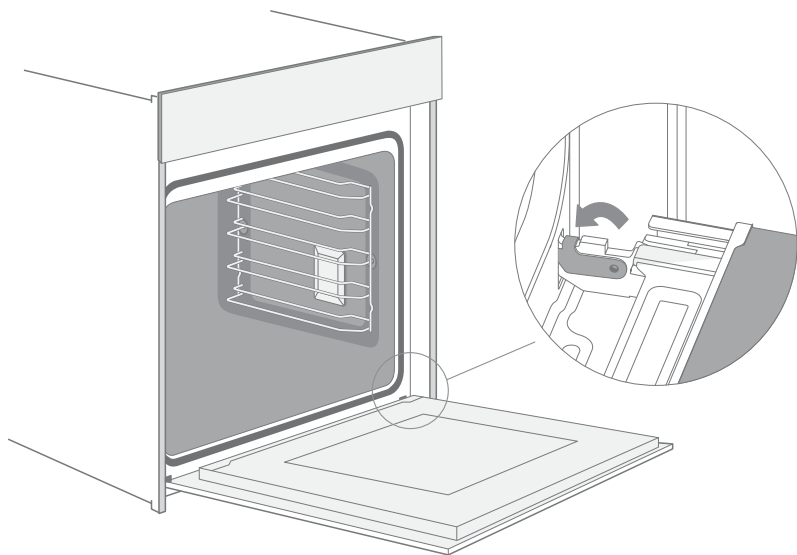
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Tenez la porte à deux mains sur les côtés gauche et droit et tirez-la vers le haut.



Remplacement de la porte

Suivez les étapes ci-dessus en sens inverse pour remplacer la porte.

1. Lors de la pose de la porte, veillez à ce que les deux charnières soient correctement positionnées en fonction des trous d'installation sur le panneau avant de la cavité et à ce qu'elles soient dans la bonne position. Vous devez pouvoir les insérer facilement et sans résistance. Si ce n'est pas le cas, vérifiez qu'elles sont correctement insérées dans les trous.
2. Ouvrez complètement la porte du four. Lors de l'ouverture de la porte, vous pouvez vérifier à nouveau si les charnières sont correctement positionnées, sinon vous ne pourrez pas ouvrir complètement la porte. Refermez les deux languettes.
3. Fermez la porte du compartiment et vérifiez à nouveau que la porte est correctement positionnée et que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées.

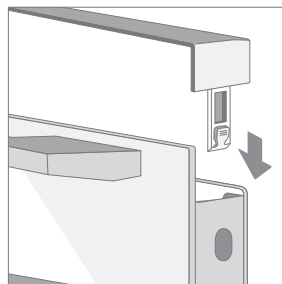
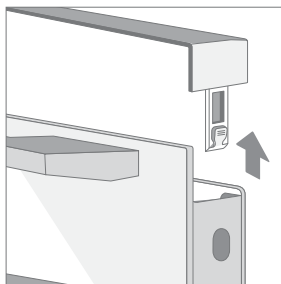
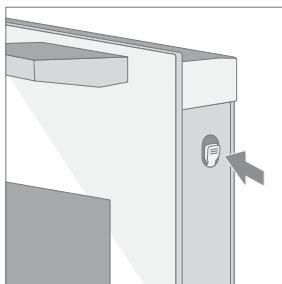


Retrait du couvercle de la porte

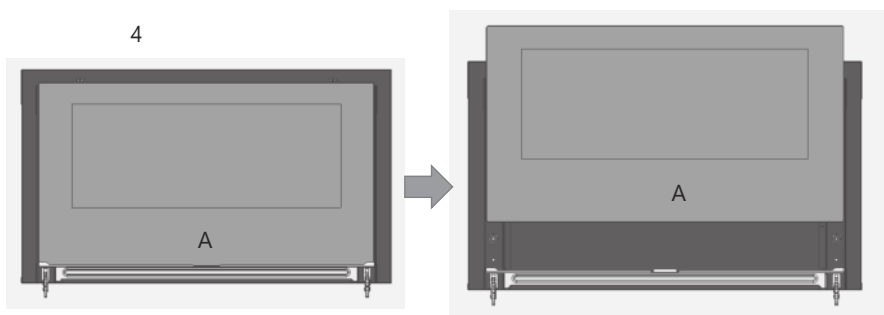
Le couvercle en plastique du couvercle de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle.

Retirez la porte de l'appareil en suivant les instructions ci-dessus.

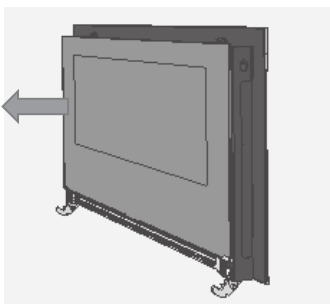
1. Appuyez sur les côtés droit et gauche du couvercle.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement retirées afin de poursuivre le nettoyage. Une fois le nettoyage de la porte de l'appareil terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Remettez la porte de l'appareil en place et fermez-la.



4



Retirez la vitre, nettoyez les vitres intérieures et extérieures de la porte, ainsi que les salissures internes.



Conseils :

- 1) Après le nettoyage, remplacez la vitre intérieure dans le sens du retrait et assurez-vous que la vitre intérieure A est orientée vers le bas.
- 2) Lors de l'assemblage, veillez à ce que la surface lisse de la vitre intérieure soit orientée vers la cavité du four.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Cette section détaille tout ce que vous devez savoir pour préparer des aliments dans votre nouveau four pour la première fois. Lisez d'abord la section relative aux consignes de sécurité.

Réglage de l'horloge

1. En mode veille, touchez  pour accéder au mode de réglage de l'horloge. 00:00" s'affiche et les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez le bouton des paramètres pour régler les chiffres des heures, dans la plage 0--23.
3. Touchez  pour confirmer, les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez le bouton de paramètre pour régler les chiffres des minutes, dans une fourchette de 0 à 59.
5. Touchez  pour finaliser les réglages de l'horloge, ":" clignote et le four revient en mode veille.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau et du savon et un chiffon doux.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur de produit neuf, chauffez le four vide et fermé pendant une heure en mode Convection  à 250°C. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'emballage à l'intérieur de la cavité.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche de fonction.  et la température préréglée s'affiche à l'écran.
2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température sur 250°C.
3. Touchez  pour accéder au mode de réglage du temps de cuisson. L'indication "00:00" clignote.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
5. Appuyez sur la touche  . Le four commence à chauffer.

RÉGLAGES DU FOUR

Il existe plusieurs façons de régler votre four. Cette section explique comment sélectionner le type de cuisson ou de pâtisserie et la température souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson requis pour votre plat. Reportez-vous à la section "Réglage des options d'ajustement du temps".

Type de cuisson et réglage de la température

Exemple:  Griller par rayonnement à 200°C pendant 25 minutes.

1. En mode veille, tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que  et la température s'affichent à l'écran.

2. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler la température sur 200°C.
3. Touchez  pour accéder au réglage du temps de cuisson. "00:00" clignote.
4. Tournez le bouton de réglage des paramètres pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
5. Appuyez sur la touche  et le four commence à chauffer.

Remarque : Il n'est pas possible de régler la température de la fonction Décongélation.

Pause de la cuisson

Touchez  pour mettre la cuisson en pause. Touchez à nouveau  pour poursuivre la cuisson.

Modification du temps de cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  plusieurs fois jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote.

Modification de la température

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Tournez le bouton de réglage pour régler la température.

Annuler la cuisson

Cette opération peut être effectuée à tout moment. Touchez  pour passer en mode veille.

Préchauffage

Grâce au chauffage rapide, le four atteint la température de consigne très rapidement. Cette fonction est disponible pour les types de cuisson suivants :

 Convectionnel	 Double gril+ventilateur
 Convection	 Double gril
 Convectionnel + Vent.	 Pizza
 Gril radiant	 Résistance inférieure

Pour garantir une cuisson homogène, n'introduisez les aliments qu'une fois le processus de préchauffage terminé.

1. Régler le temps de cuisson et la température.
2. Touchez le bouton . Le symbole  s'allume sur l'écran et le four commence à chauffer.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, un signal sonore retentit trois fois et le temps de cuisson clignote sur l'écran. Vous pouvez alors introduire le plat dans le four.

Pause du préchauffage

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage, touchez  pour mettre la fonction en pause.

Note: 1. La fonction de préchauffage ne fonctionne que si vous avez déjà sélectionné l'un des modes ci-dessus. La température réglée doit être supérieure à 100°C.
2. Attendez le signal sonore et le clignotement du symbole de préchauffage avant d'enfourner les aliments.

VERROUILLAGE DES ENFANTS

Le four est équipé d'une sécurité enfant pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four. Le four ne réagit à aucun réglage, à l'exception de la minuterie et de l'horloge, qui peuvent être réglées même si la sécurité enfants est activée.

Activation de la sécurité enfants

En mode veille, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un long bip retentit et le symbole  s'affiche à l'écran. La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la sécurité enfants

En mode verrouillé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant environ 3 secondes. Un long bip retentit et le symbole  s'éteint. La sécurité enfants est désactivée.

OPTIONS DE RÉGLAGE AVEC MINUTERIE

Le four dispose de plusieurs options basées sur le temps. La touche  permet d'accéder au menu et de passer d'une fonction à l'autre. Le bouton de réglage des paramètres permet de modifier directement une option de réglage de la durée déjà réglée.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de vos aliments peut être réglé dans le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Vous n'avez donc pas besoin d'interrompre une autre activité pour éteindre le four et le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four se met en marche et le temps de cuisson commence à se décompter sur l'écran.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête de chauffer.

Réglage de l'horloge

Voir la section *Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois*.

Modification de l'horloge

Répétez les mêmes étapes que pour le premier réglage de l'horloge.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine, qui fonctionne indépendamment du four. La minuterie possède son propre signal sonore, ce qui vous permet de savoir s'il s'agit de la minuterie ou si le temps de cuisson programmé s'est écoulé.

1. En mode veille, touchez  pour accéder à la minuterie. "00:00min" clignote.
2. Touchez le bouton de paramètre pour régler la durée de la minuterie.
L'heure doit être comprise entre 0:00 et 23:59.
3. Touchez  pour démarrer le minuteur.

En l'entretenant et en le nettoyant régulièrement, votre four conservera longtemps son aspect et ses performances.

⚠ Risque de choc électrique

L'humidité qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs à pression ou à vapeur.

⚠ Risque de brûlures

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint, laissez-le refroidir.

Remarques

- Les légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur le panneau de la porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues à la réflexion de la lumière sur le four.

Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés, veuillez respecter les instructions du tableau. Ne pas utiliser :

- les produits de nettoyage tranchants ou abrasifs
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- les tampons à récurer et les éponges dures,
- les produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons et éponges avant de les utiliser.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Produit de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un torchon et essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ou de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
Panneau frontal en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec un essuie-tout et sécher avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement toute trace de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf). La corrosion peut se former sous ces résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable peuvent être obtenus auprès du service après-vente ou du commerce spécialisé. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour verre ou de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
Cavité de cuisson	Eau chaude savonneuse ou solution vinaigrée : essuyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : n'utilisez pas de spray pour four ou d'autres nettoyeurs pour four agressifs ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récure, les éponges rugueuses et les nettoyeurs pour plateaux ne conviennent pas non plus. Ces produits rayent la surface. Laissez les surfaces intérieures sécher complètement.
Ouvertures de la cavité de cuisson	Chiffon humide : Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil par l'entraînement du plateau tournant.
Rails	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un détergent pour acier inoxydable ou au lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres : Essuyer avec un chiffon de cuisine. Ne pas utiliser de grattoir.
Joints	Eau chaude et savon : Nettoyer avec un essuie-tout, sans frotter. Ne pas utiliser de grattoir en métal ou en verre pour nettoyer.

Données techniques

Tension nominale	220-240 V~ 50 Hz
Convection	1700W
Grille inférieure	1000W
Résistance interne supérieure	2200W
Puissance maximale	3000W

TABLEAU D'ERREURS

Les dysfonctionnements ont généralement des explications simples. Consultez le tableau des pannes avant d'appeler le service après-vente.

Si un repas ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitez, consultez la section *Guide de cuisson avancée*, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces culinaires.

⚠ Risque d'électrocution !

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un de nos techniciens de service formés à cet effet.

Problème	Cause possible	Remède/information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil fonctionne correctement.
	La fiche n'est pas branchée.	Brancher la fiche.
	Panne d'électricité	Vérifier si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. ⚙ apparaît sur l'écran.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant (voir section : Sécurité enfant).
Il n'est pas possible de définir un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance spécifique.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné ne sont pas possibles pour ce mode de fonctionnement.	Sélectionnez les paramètres autorisés.
E-01 s'affiche à l'écran.	La fonction de coupure thermique de sécurité a été activée.	Appelez le service après-vente.
E-04 s'affiche à l'écran.	La fonction de coupure thermique de sécurité a été activée.	Appelez le service après-vente.
E-17 s'affiche à l'écran.	L'échauffement rapide n'a pas fonctionné.	Appelez le service après-vente.

ACRYLAMIDE DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Quels sont les aliments concernés ?

L'acrylamide est principalement produit dans les produits à base de céréales et de pommes de terre qui sont chauffés à haute température, tels que les frites, les chips, les toasts, les muffins, le pain, les produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épices, crackers).

Conseils pour minimiser l'acrylamide dans la préparation des aliments

General	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop foncés. Les aliments gros et épais contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits cuits au four Croustillants au four	Max. 200°C en mode chauffage par le haut/le bas ou max. 180°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Max. 190°C en mode de chauffage par le haut/le bas ou max. 170°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Étaler finement et uniformément sur la plaque de cuisson. Cuire au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne se dessèchent pas.

CONSEILS EN MATIÈRE D'ÉNERGIE ET D'ENVIRONNEMENT

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage, ainsi que sur la manière d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie

- Ne préchauffez le four que si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions.
- Utilisez des moules foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson, la cuisson au four ou le rôtissage.
- Il est préférable de cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud et cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Élimination respectueuse de l'environnement

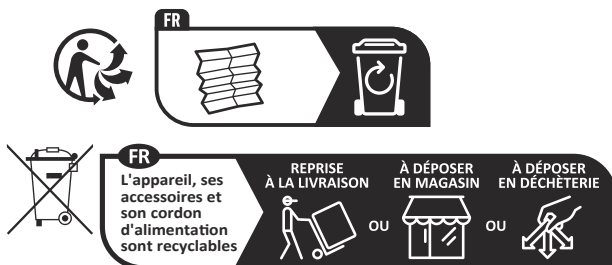
Éliminez les emballages en respectant l'environnement.

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



La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les équipements électriques ménagers ne soient pas éliminés dans le flux normal des déchets municipaux non triés. Les appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée sur le produit vous rappelle votre obligation de collecter l'appareil séparément lorsque vous vous en débarrassez. Les consommateurs doivent s'adresser aux autorités locales ou à leur revendeur pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de leur ancien appareil.



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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

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

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



www.ponjohnsonentuvida.es

CONTEÚDO

PT

3	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
5	CAUSAS DE DANOS
5	INSTALAÇÃO
7	O SEU NOVO APARELHO
7	Painel de controlo
7	Botões tácteis e ecrã
8	Visualização das funções
8	Regulação dos parâmetros
8	Ventilador
9	ACESSÓRIOS
14	ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ
14	Acertar o relógio
14	Limpeza dos acessórios
14	Aquecimento da câmara de cozimento
14	REGULAÇÕES DO FORNO
14	Regulação do tipo de aquecimento e da temperatura
15	Pré-aquecimento
16	BLOQUEIO DE CRIANÇAS
16	DEFINIÇÃO DAS OPÇÕES DO TEMPORIZADOR
17	CUIDADOS E LIMPEZA
17	Produtos de limpeza
19	Especificações técnicas
19	TABELA DE ERROS
20	ACRILAMIDA NOS ALIMENTOS
20	CONSELHOS ENERGÉTICOS E AMBIENTAIS
20	Poupança de energia
20	Disposições de eliminação
21	GARANTIA

PRECAUÇÕES

- (a) Não tentar pôr a câmara de cozimento em funcionamento com a porta aberta, pois isso pode causar danos. É essencial não quebrar ou manipular os selos de segurança.
- (b) Não colocar objectos entre a parte da frente do forno e a porta nem permitir a acumulação de detritos nas superfícies de vedação.
- c) **ATENÇÃO:** Se o(s) vedante(s) da porta ficar(em) danificado(s), o forno não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico autorizado.

APÊNDICE

Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, a superfície pode deteriorar-se, afetar a vida útil da câmara de cozimento e provocar uma situação perigosa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais respeite as seguintes precauções básicas:

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho nem efetuar operações de limpeza e manutenção sem supervisão.
2. Leia e siga as "PRECAUÇÕES".
3. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
4. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo. (Para aparelhos com fixação em Y).
5. **AVISO:** É perigoso que pessoas não qualificadas efectuem reparações ou manutenções no aparelho.
6. **AVISO:** Não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois existe o risco de explosão
7. Utilizar apenas o termómetro alimentar recomendado para este forno (para os fornos com função de termómetro de sonda).
8. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e a aplicações semelhantes, tais como:
 - cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - utilização por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - casas de campo;
 - ambientes de alojamento e pequeno-almoço.

9. Este aparelho não pode ser limpo a vapor.
10. **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de mudar a lâmpada, para evitar choques eléctricos.
11. **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
12. A superfície da gaveta de arrumação pode ficar quente.
13. **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, exceto se forem vigiadas continuamente.
14. O aparelho aquece durante a utilização. Deve-se ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento e nos elementos de aquecimento no interior.
15. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal para limpar a porta do forno, pois a superfície pode ficar riscada, o que pode provocar a quebra do vidro.
16. O aparelho foi concebido para ser instalado de forma embutida.
17. Não desloque ou transporte o forno segurando no puxador da porta, pois este não suporta o peso do forno e pode partir-se.
18. Não utilize pratos de papel ou de plástico com uma resistência ao calor inferior a 120°C. Devem ser utilizados recipientes de vidro, cerâmica ou aço inoxidável.

CAUSAS DE DANOS

Atenção!

- Geração de faíscas: O metal (por exemplo, uma colher num copo) deve ser mantido a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta da câmara de cozimento. As faíscas podem causar danos irreparáveis no interior do vidro da porta.
- Água na cavidade quente: Nunca deitar água no interior da cavidade ainda quente. Isto provocará vapor e a mudança de temperatura pode causar danos.
- Alimentos húmidos: Não guarde alimentos húmidos durante longos períodos de tempo no interior do forno fechado.
- Não utilizar o aparelho para guardar alimentos, pois pode provocar corrosão.
- Deixar arrefecer o aparelho com a porta aberta: Deixar sempre o aparelho arrefecer com a porta fechada. Não deixar nada entre a porta e o interior da câmara de cozimento. Mesmo que a porta esteja apenas ligeiramente aberta, os móveis adjacentes podem ser danificados com o tempo.
- Sujidade nas vedações da porta: Se a vedação estiver muito suja, a porta não fecha corretamente durante o funcionamento e os móveis adjacentes podem ser danificados pelo calor. Mantenha sempre as juntas de borracha limpas.
- Utilizar a porta do aparelho para se apoiar ou colocar objectos: Nunca apoiar o seu peso ou colocar qualquer objeto (incluindo loiça ou acessórios) na porta aberta do aparelho.
- Transportar o aparelho: Não levantar ou deslocar o aparelho pela pega da porta, pois esta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se o líquido se derramar durante o aquecimento, não o deixe escorrer por baixo do prato para o interior do aparelho. Verificar o processo de cozedura e começar com um tempo de cozedura curto, aumentando-o mais tarde, se necessário.
- A câmara de cozedura deve ser limpa regularmente e os resíduos alimentares devem ser removidos, pois podem explodir, mesmo depois de terminado o aquecimento.
- A falta de manutenção da limpeza da câmara de cozimento pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e até mesmo resultar numa situação perigosa.

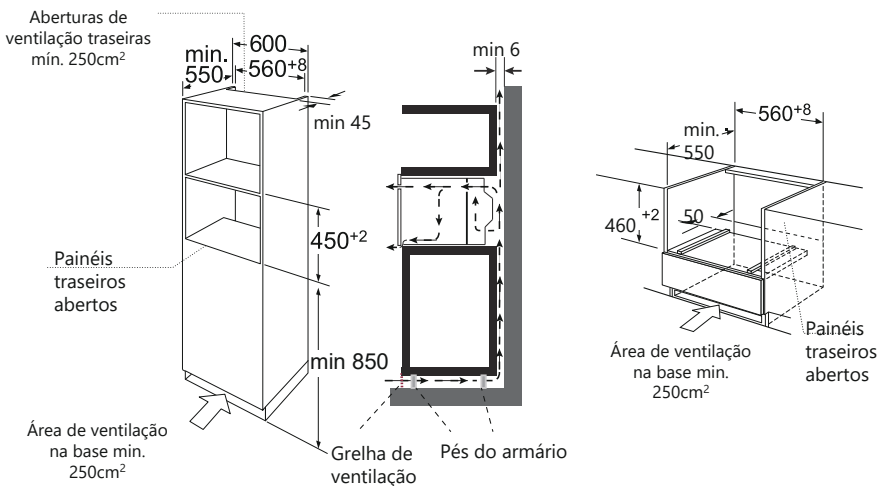
INSTALAÇÃO

Inserção em móveis de cozinha

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado numa cozinha de encastrar.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado como aparelho independente ou dentro de um armário.
- O armário não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.
- Deve ser deixado um espaço de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro do aparelho.

- O armário deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm² na parte da frente. Para o efeito, cortar o painel de base ou instalar uma grelha de ventilação.
- As ranhuras e entradas de ventilação não devem ser cobertas.
- O funcionamento seguro do aparelho só pode ser garantido se este tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorrecta.
- Os móveis em que o aparelho é instalado devem ser resistentes ao calor até 90°C.
- Não instalar o aparelho a uma altura superior a 850 mm.

Dimensões de instalação

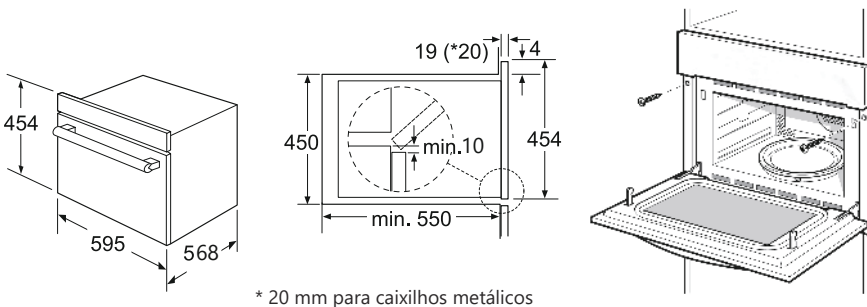


Nota: Deve haver um espaço por cima do forno.

Montagem

Não segurar ou deslocar o aparelho pela pega, pois esta não suporta o peso da câmara de cozimento e pode partir-se.

1. Introduzir cuidadosamente o micro-ondas no orifício, certificando-se de que está centrado.
2. Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.



- Insira o aparelho completamente e centre-o.
- Não torcer o cabo de ligação.
- Aparafusar o aparelho na sua posição.
- O espaço entre a bancada e o aparelho não deve ser fechado com ripas adicionais.

Informações importantes

Ligação eléctrica

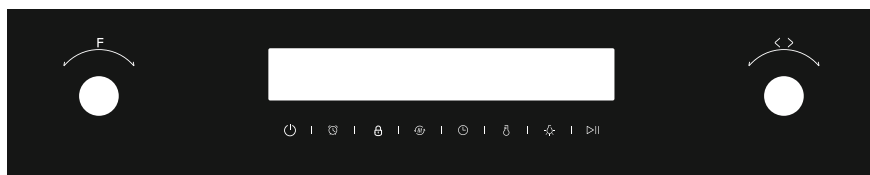
O aparelho é fornecido com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada de corrente devidamente ligada à terra.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efectuada por um electricista qualificado e em conformidade com todas as normas em vigor. Se a tomada não estiver acessível após a instalação, deve ser instalado um interruptor multipolar com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm. A proteção dos contactos deve ser assegurada pela instalação. Proteção por fusível: Ver especificações técnicas.

O SEU NOVO APARELHO

Utilize esta secção para se familiarizar com o seu novo aparelho. O painel de controlo e os comandos de funcionamento individuais são explicados a seguir, bem como as informações sobre a cavidade de cozedura e os acessórios.

Painel de controlo



Botões tácteis e ecrã

Os botões tácteis são utilizados para configurar as várias funções adicionais. No ecrã, pode ler os valores que definiu.

Símbolo	Função
	Cancelar
	Temporizador
	Bloqueio de crianças
	Pré-aquecimento
	Relógio
	Temperatura
	Lâmpada
	Iniciar/Pausa

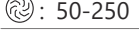
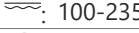
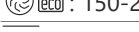
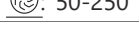
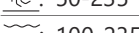
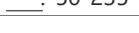
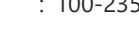
Indicação das funções

Utilize os botões de função para definir o tipo de cozedura.

Função	Utilização	Função	Utilização
 Convencional	Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam simultaneamente para a cozedura convencional. O forno deve ser pré-aquecido à temperatura pretendida: ideal para pratos de cozedura lenta, como guisados.	 Pizza	A pizza é cozinhada na perfeição com calor extra no fundo e nos lados para tornar a base estaladiça.
 Convecção	Para cozedura em vários níveis (por exemplo, tabuleiros para biscoitos).	 Aquecimento inferior	É ideal para pratos de cozedura lenta, como guisados e caçarolas.
 Convecção	O modo ECO optimiza o processo de cozedura ao mais alto nível de eficiência energética, reduzindo o consumo de energia.	 Descongelação	A circulação de ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem utilizar calor).
 Convencional+ Ventilador	Prático e económico, permite-lhe cozinhar até 4 pratos ao mesmo tempo em alturas diferentes sem misturar sabores e odores.	 Fermentação da massa	Esta função proporciona um ambiente quente, perfeito para fermentar massas de levedura e melhorar a textura e a qualidade de produtos de pastelaria, como bolos e pães.
 Grelhador radiante	Para obter melhores resultados, utilize a altura superior para alimentos pequenos e a altura inferior para alimentos maiores.		
 Grelhador duplo + Ventilador	Para gratinar e finalizar legumes assados.		
 Grelhador duplo	Os elementos de aquecimento superior interno e externo trabalham em conjunto para fornecer calor rápido e uniforme para dourar corretamente a superfície dos alimentos.		

Definições dos parâmetros

Utilize os botões de definição para configurar os parâmetros.

Parâmetro	Função
Temperatura	Selecionar a temperatura de cozedura (°C)
	 : 100-235
	 : 100-250
	 : 50-250
	 : 100-235
	 : 150-200
Tempo	 : 50-250
	 : 50-235
	 : 50-235
	 : 100-235
	 : 30-45

Ventilador de arrefecimento

O seu forno está equipado com uma ventoinha de arrefecimento, que se liga durante o funcionamento. O ar quente é expelido por cima da porta. O ventilador continua a funcionar durante algum tempo após a cozedura.

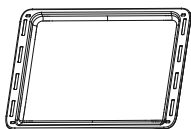
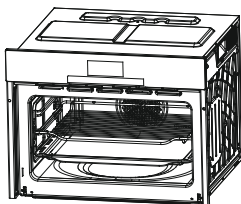
Atenção!

Não tapar as ranhuras de ventilação ou o aparelho pode sobreaquecer.

ACESSÓRIOS

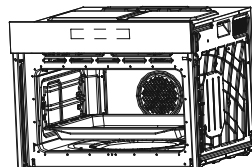
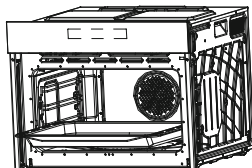
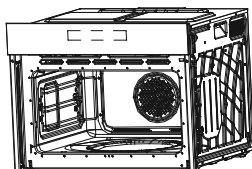
Nota:

Não utilizar os acessórios com a câmara de cozimento em funcionamento quando esta estiver vazia. O tipo e a quantidade de acessórios indicados neste manual são aproximados, dependendo do produto atual.



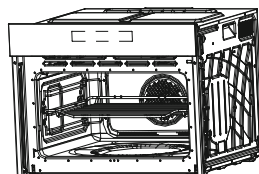
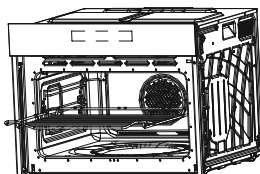
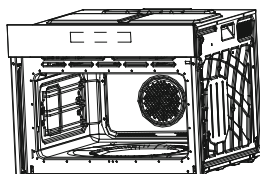
Tabuleiro de cozedura

- Para cozer bolos e assar frangos inteiros e outras aves de capoeira.
- Para garantir o melhor efeito de cozedura, o tabuleiro de vidro pode ser colocado na calha inferior, como indicado nas imagens abaixo.



Grelha

- Para grelhar, por exemplo, bifes ou salsichas, e para tostar pão.
- Para garantir o melhor efeito de cozedura, o tabuleiro pode ser colocado na calha intermédia, como indicado nas imagens abaixo.



Montagem da porta

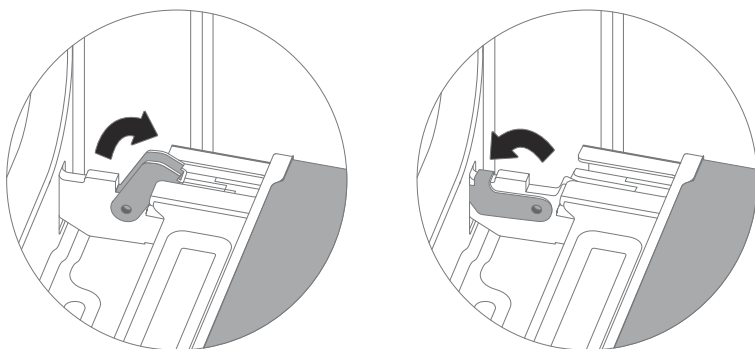
Se for bem cuidado e limpo, o seu aparelho manterá o seu aspeto e funcionalidade durante muito tempo. As instruções seguintes mostram como desmontar a porta do aparelho para a limpar.

A porta do aparelho pode ser desmontada para a limpeza e a remoção dos painéis da porta.

Cada uma das dobradiças da porta do aparelho tem uma alavanca de fecho.

Quando as alavancas de bloqueio estão fechadas, a porta do aparelho está bloqueada e não pode ser retirada.

Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para abrir a porta do aparelho, as dobradiças estão bloqueadas e não podem ser fechadas.

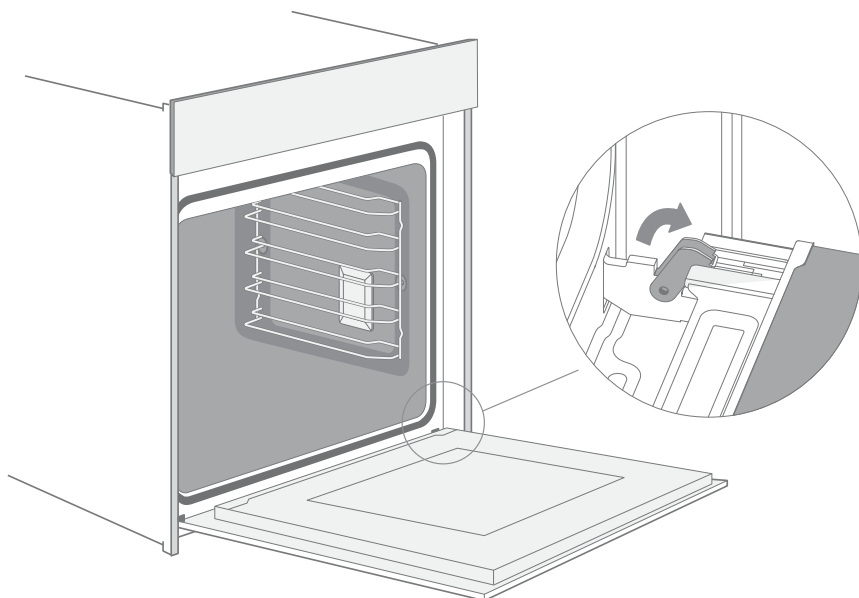


Aviso - Risco de ferimentos

1. Se as dobradiças não estiverem bloqueadas, podem fechar-se com muita força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre completamente fechadas ou, quando retirar a porta do aparelho, completamente abertas.
2. As dobradiças da porta do aparelho deslocam-se durante a abertura e o fecho da porta e o utilizador pode ficar preso. Manter as mãos afastadas das dobradiças.

Remoção da porta

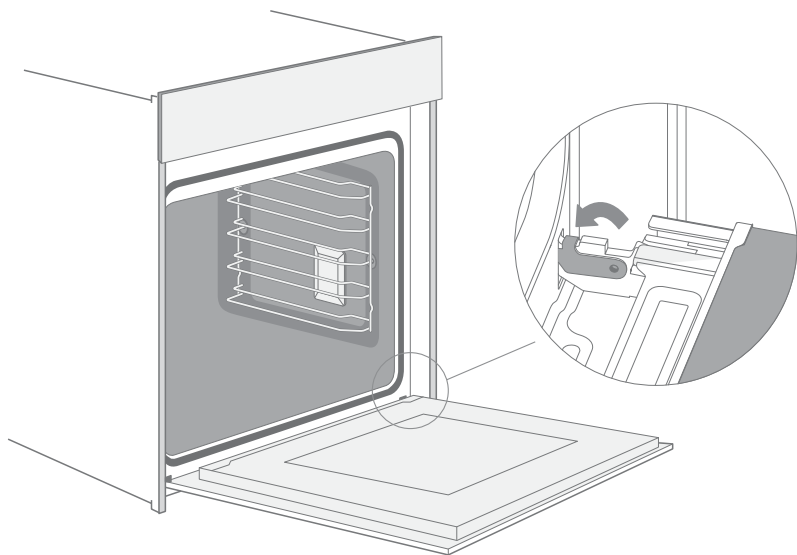
1. Abrir completamente a porta do aparelho.
2. Abrir as duas alavancas de fecho à esquerda e à direita.
3. Feche a porta do aparelho até ao batente.
4. Segurar a porta com as duas mãos, do lado esquerdo e do lado direito, e puxá-la para cima.



Substituir a porta

Siga os passos anteriores em sentido inverso para reposicionar a porta.

1. Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças estão corretamente posicionadas de acordo com os orifícios de instalação no painel frontal da cavidade e que estão na posição correcta. Deve ser possível inseri-las facilmente e sem qualquer resistência. Se não for esse o caso, verificar se estão corretamente inseridas nos orifícios.
2. Abrir completamente a porta da câmara de cozimento. Ao abrir a porta, pode verificar novamente se as dobradiças estão corretamente posicionadas, caso contrário não conseguirá abrir completamente a porta. Fechar novamente as duas patilhas.
3. Feche a porta do compartimento e verifique novamente se a porta está corretamente posicionada e se as aberturas de ventilação não estão bloqueadas.

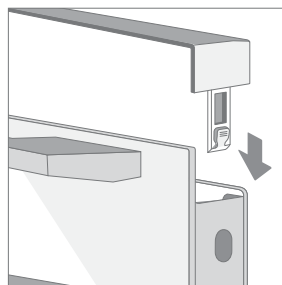
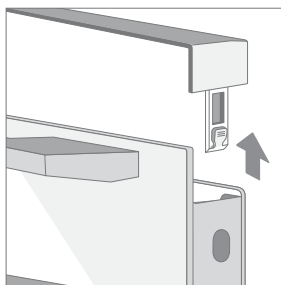
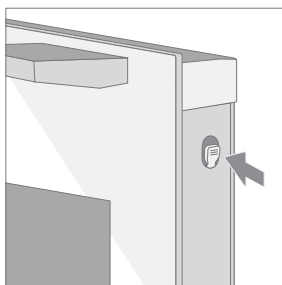


Retirar a tampa da porta

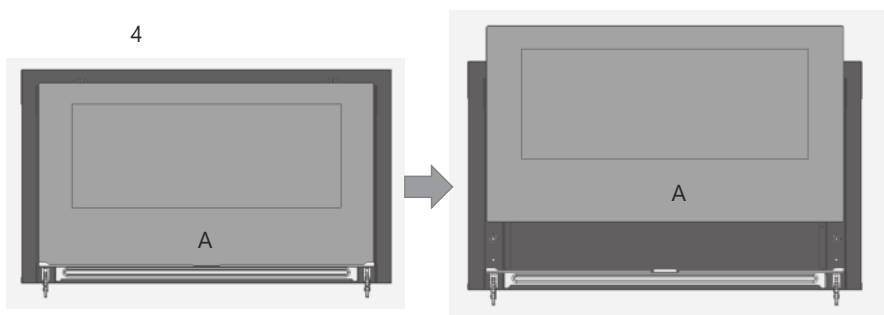
A cobertura de plástico da tampa da porta pode ficar descolorida. Para uma limpeza completa, pode retirar a tampa.

Retire a porta do aparelho seguindo as instruções acima.

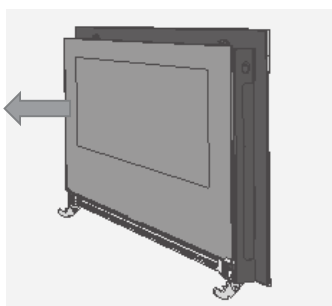
1. Pressionar o lado direito e o lado esquerdo da tampa.
2. Retirar a tampa.
3. Depois de retirar a tampa da porta, as outras partes da porta do aparelho podem ser facilmente removidas para que possa continuar a limpeza. Quando a limpeza da porta do aparelho estiver concluída, volte a colocar a tampa da porta e prima-a até ouvir um estalido.
4. Volte a colocar a porta do aparelho e feche-a.



4



Retirar o vidro, limpar o vidro interior e exterior da porta, bem como a sujidade interna.



Recomendações:

- 1) Após a limpeza, volte a colocar o painel interior no sentido da remoção e certifique-se de que o painel interior A está virado para baixo.
- 2) Ao montar, certifique-se de que a superfície lisa do painel interior está virada para a cavidade da câmara de cozimento.

ANTES DE UTILIZAR O DISPOSITIVO PELA PRIMEIRA VEZ

Esta secção descreve tudo o que precisa de saber para preparar alimentos no seu novo forno pela primeira vez. Antes de o fazer, leia a secção de instruções de segurança.

Definir o relógio

1. No estado de espera, toque em  para aceder ao modo de acerto do relógio. 00:00" será apresentado e os dígitos das horas piscarão.
2. Rode o botão de parâmetros para definir os números das horas, dentro do intervalo de 0--23.
3. Toque  para confirmar, os dígitos dos minutos piscarão.
4. Rode o botão de parâmetros para definir os dígitos dos minutos, dentro do intervalo de 0 a 59.
5. Toque  para finalizar as definições do relógio, ":" piscará e o forno regressará ao modo de espera.

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água e sabão e um pano macio.

Aquecer a câmara de cozimento

Para eliminar o cheiro a produto novo, aquecer a câmara de cozimento vazia e fechada durante uma hora no modo Convecção  a 250°C. Certificar-se de que não existe qualquer embalagem no interior da cavidade.

1. No estado de espera, toque uma vez na tecla de função.  e a temperatura predefinida será iluminada no ecrã.
2. Rode o botão de parâmetros para ajustar a temperatura para 250°C.
3. Toque em  para entrar no modo de ajuste do tempo de cozedura. A indicação "00:00" fica intermitente.
4. Rode o botão de parâmetros para ajustar o tempo de cozedura para 60 minutos.
5. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

CONFIGURAÇÕES DO FORNO

Existem várias formas de configurar o seu forno. Esta secção explica como seleccionar o tipo de cozedura ou de assadura e a regulação da temperatura pretendidos. Pode igualmente seleccionar o tempo de cozedura necessário para o seu prato. Ver a secção "Definição das opções de regulação do tempo".

Tipo de cozedura e regulação da temperatura

Exemplo:  Grelha radiante a 200°C durante 25 minutos.

1. No modo de espera, rode o botão de função até que  e a temperatura fiquem iluminados no ecrã.

2. Rode o botão de parâmetros para definir a temperatura para 200°C.
3. Toque  para aceder ao ajuste do tempo de cozedura. A indicação "00:00" fica intermitente.
4. Rode o botão de parâmetros para definir o tempo de cozedura para 25 minutos.
5. Toque em  e o forno começará a aquecer.

Nota: A temperatura da função Descongelar não pode ser definida.

Pausa na cozedura

Toque na tecla  para interromper a cozedura. Em seguida, toque novamente no botão  para continuar a cozedura.

Alterar o tempo de cozedura

Isto pode ser feito em qualquer altura. Toque no botão  e, em seguida, rode o botão de parâmetros para definir o tempo de cozedura.

Alterar a temperatura

Pode ser efectuado em qualquer altura. Rode o botão de parâmetros para ajustar a temperatura.

Cancelar a cozedura

Pode ser efectuado em qualquer altura. Toque no botão  para entrar no modo de espera.

Pré-aquecimento

Esta função está disponível para os seguintes tipos de cozedura:

	Convencional		Grelhador duplo+Ventilador
	Convecção		Grelhador duplo
	Convencional + Vent.		Pizza
	Grelhador radiante		Aquecimento inferior

Para garantir uma cozedura homogénea, introduzir os alimentos apenas depois de terminado o processo de pré-aquecimento.

1. Definir o tempo e a temperatura de cozedura.
2. Toque no botão . O símbolo  acende-se no ecrã e a câmara de cozimento começa a aquecer.
3. Quando o processo de pré-aquecimento estiver concluído, soará um sinal sonoro três vezes e o tempo de cozedura ficará intermitente no visor. Em seguida, pode introduzir o prato no forno.

Cancelamento do pré-aquecimento rápido

Durante a definição da função de pré-aquecimento rápido, toque em  para cancelar a função. Durante o pré-aquecimento rápido, toque em  para cancelar a função.

Nota: A função de pré-aquecimento só function se já tiver escolhido um dos modos acima referidos e se a temperature de regulação for superior a 100 °C. Aguarde até que o alarme soe e o ícone de pré-aquecimento fique intermitente antes de abrir a porta e introduzir os alimentos.

BLOQUEIO DE CRIANÇAS

A câmara de cozimento está equipada com um bloqueio para crianças para evitar que estas liguem acidentalmente a câmara de cozimento. A câmara de cozimento não reage a quaisquer definições, exceto o temporizador e o relógio, que podem ser definidos mesmo que o bloqueio para crianças esteja ativado.

Ativar o bloqueio para crianças

No estado de espera, prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 segundos. É emitido um sinal sonoro longo e o símbolo  aparece no ecrã. O bloqueio para crianças está ativado.

Desativar o bloqueio para crianças

No estado bloqueado, prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 segundos. É emitido um sinal sonoro longo e o símbolo  apaga-se. O bloqueio para crianças está desativado.

OPÇÕES DE CONFIGURAÇÃO COM TEMPORIZADOR

O forno dispõe de várias opções baseadas no tempo. Com o botão , pode aceder ao menu e alternar entre as funções individuais. Com o botão de parâmetros, é possível alterar diretamente uma opção de ajuste do tempo já definida.

Definir o tempo de cozedura

O tempo de cozedura dos seus alimentos pode ser definido na câmara de cozimento. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, a câmara de cozimento desliga-se automaticamente, pelo que não é necessário interromper qualquer outra atividade para desligar a câmara de cozimento e o tempo de cozedura não é ultrapassado acidentalmente.

A câmara de cozimento arranca e o tempo de cozedura inicia a contagem decrescente no ecrã.

Quando o tempo de cozedura estiver esgotado, é emitido um sinal sonoro e a câmara de cozimento pára de aquecer.

Acertar o relógio

Ver secção *Antes da primeira utilização do aparelho*.

Alterar o relógio

Repita os mesmos passos que para acertar o relógio pela primeira vez.

Acertar o temporizador

O temporizador pode ser utilizado como um temporizador de cozinha, que funciona independentemente da câmara de cozimento. O temporizador tem o seu próprio sinal acústico, para que se possa saber se é o temporizador ou se o tempo de cozedura programado já passou.

1. No modo de espera, toque em  para aceder ao temporizador. A indicação "00:00min" piscará.
2. Rode o botão de parâmetros para definir o temporizador. O intervalo de tempo deve estar compreendido entre 0:00-23:59.
3. Toque em  para iniciar o temporizador.

CUIDADOS E LIMPEZA

Se mantiver cuidados e limpezas regulares, o seu forno manterá o seu aspeto e bom desempenho durante muito tempo.

⚠ Risco de choque elétrico

A entrada de humidade no aparelho pode provocar um choque elétrico. Não utilizar aparelhos de limpeza a pressão ou a vapor.

⚠ Risco de queimaduras

Nunca limpe o aparelho imediatamente após o ter desligado, deixe-o arrefecer.

Observações

- As ligeiras diferenças de cor na parte da frente do aparelho devem-se à utilização de diferentes materiais, como o vidro, o plástico e o metal.
- As sombras no painel da porta, que parecem riscas, devem-se aos reflexos da luz do forno.

Produtos de limpeza

Para evitar danos nas diferentes superfícies devido à utilização de produtos de limpeza inadequados, é necessário respeitar as indicações da tabela. Não utilizar:

- produtos de limpeza cortantes ou abrasivos,
- raspadores de metal ou de vidro para limpar o vidro da porta,
- raspadores de metal ou de vidro para limpar o vedante da porta,
- esfregões e esponjas duros,
- produtos de limpeza com elevadas concentrações de álcool.

Lavar bem os panos e esponjas novos antes de os utilizar.

Deixar secar bem todas as superfícies antes de voltar a utilizar o aparelho.

Zona	Produto de limpeza
Parte frontal do aparelho	Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha e passar um pano macio. Não utilizar limpa-vidros ou raspadores de metal ou de vidro para a limpeza.
Painel frontal em aço inoxidável	Água quente com sabão: Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Remova imediatamente todos os vestígios de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Sob estes resíduos pode formar-se corrosão. Os produtos de limpeza especiais para aço inoxidável podem ser obtidos junto do serviço pós-venda ou de revendedores especializados. Não utilizar limpa-vidros, nem raspadores de metal ou de vidro para a limpeza.
Cavidade de cozedura	Água quente com sabão ou solução de vinagre: Limpar com um pano de cozinha e secar com um pano macio. Se a câmara de cozimento estiver muito suja: Não utilize spray de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou materiais abrasivos. Os esfregões, as esponjas ásperas e os produtos de limpeza de tabuleiros também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixar secar bem as superfícies interiores.
Aberturas da caixa de tiro	Pano húmido: Certifique-se de que não entra água no interior do aparelho através do acionamento do gira-discos.
Calhas	Água quente com sabão: Limpar com detergente para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.
Painéis das portas	Limpa-vidros: Limpar com um pano de cozinha. Não utilizar um raspador de vidro.
Borracha da porta	Água morna e sabão: Limpar com um pano de cozinha, sem esfregar. Não utilizar um raspador de metal ou de vidro para limpar.

Dados técnicos

Tensão nominal	220-240 V~ 50 Hz
Convecção	1700W
Grelhador inferior	1000W
Resistência interna superior	2200W
Potência máxima	3000W

TABELA DE ERROS

As avarias têm normalmente explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de contactar o serviço pós-venda.

Se uma refeição não sair exatamente como deseja, consulte a secção *Guia de Cozinha Avançada*, onde encontrará muitas dicas e truques de cozinha.

 **Risco de choque elétrico!**

As reparações incorrectas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos nossos técnicos de assistência técnica.

Problema	Causa possível	Solução/informação
O aparelho não funciona.	Disjuntor defeituoso.	Procure na caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor do aparelho está a funcionar corretamente.
	A ficha não está ligada.	Ligar a ficha.
	Falta de eletricidade	Verificar se a luz da cozinha está a funcionar.
O aparelho não funciona.  aparece no ecrã.	O bloqueio para crianças é ativado.	Desativar o bloqueio para crianças (ver secção: Bloqueio para crianças).
Não é possível definir um modo de funcionamento ou um nível de potência específicos.	A temperatura, o nível de potência ou a definição combinada não são possíveis para este modo de funcionamento.	Selecionar as definições permitidas.
 aparece no ecrã.	A função de corte térmico de segurança foi activada.	Contactar o serviço pós-venda.
 aparece no ecrã.	A função de corte térmico de segurança foi activada.	Contactar o serviço pós-venda.
 aparece no ecrã.	O aquecimento rápido falhou.	Contactar o serviço pós-venda.

ACRILAMIDA NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Que alimentos são afectados?

A acrilamida é produzida principalmente em produtos à base de cereais e batatas que são aquecidos a altas temperaturas, tais como batatas fritas, batatas fritas de pacote, tostas, muffins, pão, produtos de padaria fina (biscoitos, pão de gengibre, bolachas).

Dicas para minimizar a acrilamida na preparação de alimentos

Geral	Reduza ao mínimo o tempo de cozedura. Cozinhe os alimentos até ficarem dourados, mas não demasiado escuros. Os alimentos grandes e espessos contêm menos acrilamida.
Biscoitos cozidos	Máx. 200°C em aquecimento superior/inferior ou máx. 180°C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Máx. 190°C em aquecimento superior/inferior ou máx. 170°C em ar quente 3D ou modo de ar quente. A clara de ovo e a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Espalhar fina e uniformemente no tabuleiro de cozedura. Cozinhar pelo menos 400 g de cada vez num tabuleiro para que as batatas fritas não sequem.
Batatas fritas de pacote cozidas	

ACONSELHAMENTO SOBRE ENERGIA E AMBIENTE

Aqui encontrará dicas sobre como poupar energia ao cozer e assar e como eliminar corretamente o seu aparelho.

Poupar energia

- Pré-aquecer o forno apenas se tal estiver indicado na receita ou nas tabelas de instruções de utilização.
- Utilizar formas escuras, lacadas a preto ou esmaltadas. Estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abrir a porta do forno o menos possível enquanto cozinha, coze ou assa.
- É preferível cozer vários bolos um a seguir ao outro. O forno ainda está quente, o que reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar duas formas lado a lado.
- Para tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação amiga do ambiente

Eliminar as embalagens de forma ecológica.

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



A Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) exige que os equipamentos eléctricos domésticos não sejam eliminados no fluxo normal de resíduos urbanos não triados. Os aparelhos devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais que contêm e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com rodas riscado no produto recorda-lhe a obrigação de recolher o aparelho separadamente quando o elimina. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou o seu revendedor para obterem informações sobre a eliminação correcta do seu aparelho usado.

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 acidentais 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.



www.ponjohnsonentuvidea.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

PN:16170000B00014

johnson

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

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



V.1