



# Continental Edison



**CECI603ZB  
CECI603ZW**

**FR Cuisinière pose libre/Notice d'utilisation**

**ES Cocina independiente / Manual de usuario**






**PT Fogão Vertical / Manual de Utilizador**

**EN Free Standing Cooker / User Manual**

**IT Cucina a libera installazione / Manuale d'uso**

## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

| Icône  | Type                          | Signification   |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>AVERTISSEMENT</b>          | Risque de blessures graves ou danger de mort              |
|  | <b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b> | Risque d'électrocution                                    |
|  | <b>INCENDIE</b>               | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | <b>MISE EN GARDE</b>          | Risque de blessures ou de dommages matériels              |
|  | <b>IMPORTANT / REMARQUE</b>   | Utilisation correcte de l'appareil                        |

# TABLE DES MATIÈRES


|   |    |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                       | 4  |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux.....       | 4  |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....  | 7  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation.....                 | 8  |
| 1.4. Nettoyage et entretien.....                    | 10 |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 12 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....   | 12 |
| 2.2. Branchement électrique et sécurité.....        | 13 |
| 2.3. Kit antibasculement.....                       | 14 |
| 2.4. Réglage des pieds.....                         | 14 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....                 | 15 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....                   | 16 |
| 4.2. Commandes du four.....                         | 19 |
| 4.3. Utilisation du minuteur électronique.....      | 21 |
| Réglage de l'heure.....                             | 21 |
| 4.4. Accessoires Lèchefrite.....                    | 23 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                      | 24 |
| 5.1. Nettoyage.....                                 | 24 |
| 5.2. Entretien.....                                 | 26 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....                      | 27 |
| 6.1. Dépannage.....                                 | 27 |
| 6.2. Transport.....                                 | 28 |
| 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....                   | 29 |
| 7.1. Table des injecteurs.....                      | 29 |
| 7.2. Table des injecteurs.....                      | 30 |



# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

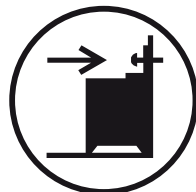
**⚠ MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

**🔥 ⚠ MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**⚡ ⚠ MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.



- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.


**⚠ MISE EN GARDE** : Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du



kit de stabilisation).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

  **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

**⚠ ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

## **1.2. Avertissements relatifs à l'installation**

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.

- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

### **1.3. Au cours de l'utilisation**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement



ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.




**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

 **MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

#### **1.4. Nettoyage et entretien**


- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre

appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## **Déclaration CE de conformité**

**CE** Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## **Mise au rebut de votre machine**



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### 2.1. Instructions destinées à l'installateur

#### Instructions générales

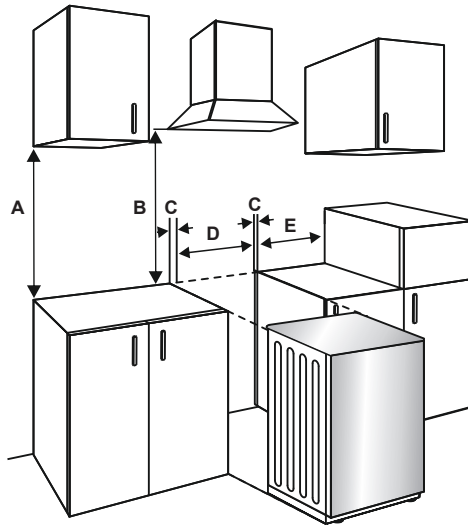
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du

meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

#### Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Réserver un espace minimum de 2 cm autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| A (mm)              | 420                |
| B (mm) Hotte/meuble | 650/700            |
| C (mm)              | 20                 |
| D (mm)              | Largeur du produit |
| E (mm)              | 50                 |



## 2.2. Branchement électrique et sécurité

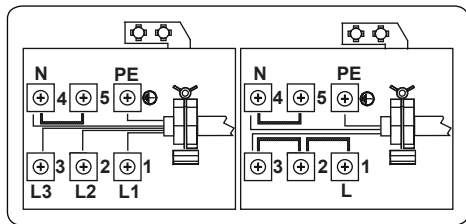
**AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANÉ À LA TERRE.**

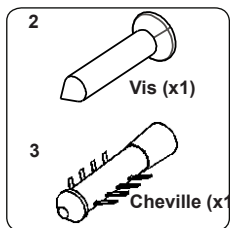
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni

écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

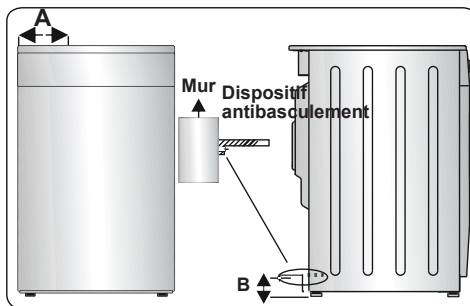
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220 à 240 V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 2.3. Kit antibasculement



Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



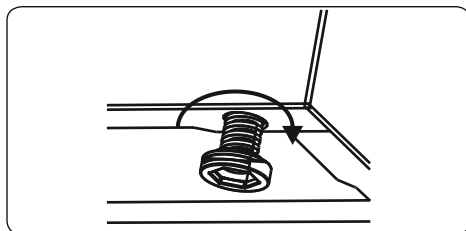
| Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (four à double cavité)                         | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (four à double cavité)                         | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85  | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90  | 309,5  | 112    |

|              |       |     |
|--------------|-------|-----|
| 60 x 60 x 85 | 309,5 | 64  |
| 50 x 60 x 90 | 247,5 | 112 |
| 50 x 60 x 85 | 247,5 | 64  |
| 50 x 50 x 90 | 247,5 | 112 |
| 50 x 50 x 85 | 247,5 | 64  |


### 2.4. Réglage des pieds

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire.

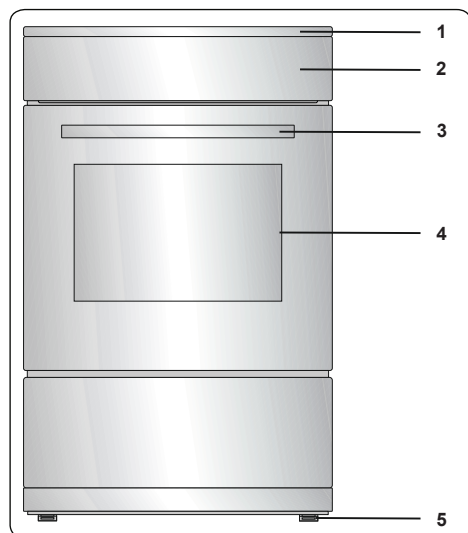
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

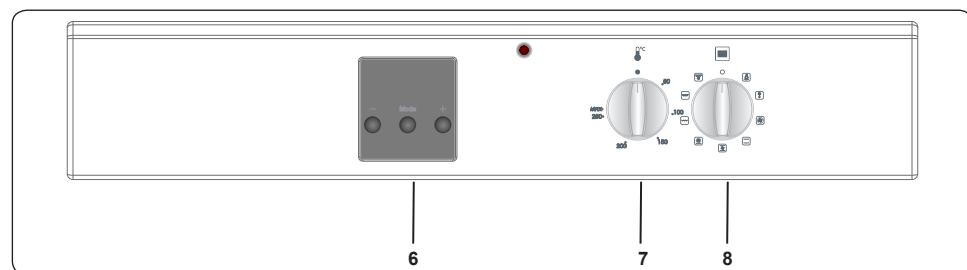
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

#### Bandeau de commande



6. Minuteur
7. Manette de fonction
8. Manette thermostat du four

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. Commandes de la table de cuisson

#### Zone à induction

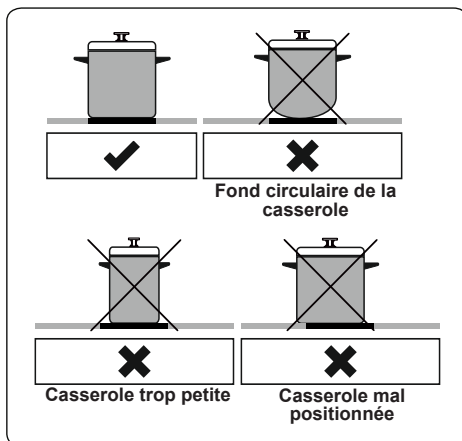
Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

| Paramètres | Utilisation                             |
|------------|---|
| 0          | Élément désactivé                       |
| 1-3        | Réchauffer à petit feu                  |
| 4-5        | Mijoter doucement, réchauffer lentement |
| 6-7        | Réchauffer et mijoter rapidement        |
| 8          | Faire bouillir, faire sauter et saisir  |
| 9          | Température maximale                    |
| P          | Fonction Booster                        |

#### Ustensiles de cuisine

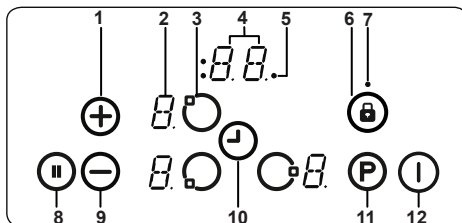
- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats, à fond lisse et de bonne qualité fabriqués en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine influent directement sur les performances de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine dont le fond est en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur la plaque de cuisson. Si cette situation se produit, ces dépôts peuvent s'avérer difficiles à enlever. Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation.
- Pour vérifier si un ustensile convient pour une cuisson à induction, assurez-vous qu'un aimant colle sur le fond de cet ustensile.
- Les ustensiles de cuisine doivent être placés au centre de la table de cuisson. Si l'ustensile n'est pas placé correctement, le message ... s'affiche.
- Pendant l'utilisation de certaines poêles, vous pouvez entendre différents bruits ; ces bruits proviennent des poêles en question et n'affectent nullement les performances de la plaque de cuisson.
- Le diamètre minimal des ustensiles de cuisine que les éléments peuvent détecter est de Q110 mm pour les plaques de cuisson de 160 mm à 210 mm et Q160 mm pour une plaque de cuisson de 290 mm.

Les performances de cuisson sont améliorées avec une plus grande surface de cuisson.



L'appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

#### Zone de commandes sensibles



- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- Affichage du niveau de cuisson
- Choix de la résistance
- Affichage du minuteur
- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- Verrouillage
- Témoin de verrouillage
- Pause
- Réduction de la chaleur/Minuteur
- Sélection du minuteur
- Fonction Booster
- Marche/Arrêt

Utiliser des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.

Une fois l'alimentation établie, tous les affichages s'illuminent brièvement. Une fois



ceci fait, la table de cuisson est en mode Veille et est prête à être utilisée.

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.

### Mise en marche de l'appareil

Allumer la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (ⓘ). Tous les affichages du niveau de cuisson affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

### Arrêt de l'appareil

L'arrêt de la table de cuisson est possible à tout moment en appuyant sur (ⓘ).

Le bouton Marche/Arrêt (ⓘ) a toujours priorité sur la fonction d'arrêt.

### Mise en marche des zones de cuisson

Appuyer sur le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson sélectionné et les points clignotants de tous les autres affichages du niveau de cuisson ne s'allument plus.

Régler la température à l'aide du bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) ou du bouton de réduction du niveau de cuisson (-). L'élément est prêt à être utilisé. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionner le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « P » pour activer la fonction Booster.

### Arrêt des zones de cuisson

Sélectionner l'élément à arrêter à l'aide du bouton de sélection de la résistance. À l'aide du bouton (-), réduire la température à « 0 ». (Une pression simultanée sur les boutons (+) et (-) réduit également la température à 0.)

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

### Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyer sur le bouton (ⓘ).

En mode Veille, « H » s'affiche sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

### Témoin de chaleur résiduelle

Le témoin de chaleur résiduelle indique que la température de zone vitrocéramique fait qu'il est dangereux de la toucher.

Après l'arrêt de la zone de cuisson, les

affichages correspondants indiquent « H » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante soit sûr.

### Pause

La fonction Pause réduit la puissance de tous les brûleurs allumés.

Si la pause est désactivée, les résistances reviennent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause n'est pas désactivée, le plan de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes.

Appuyer sur (ⓘ) pour activer la pause.

La puissance des résistances actives redescend au niveau 1 et « II » apparaît sur tous les affichages.

Appuyer à nouveau sur (ⓘ) pour désactiver la pause. « II » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

### Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de chaleur n'a été modifié pendant un certain temps. Toute modification du réglage de chaleur de la zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

| Paramètre de chaleur | Arrêt de sécurité après |
|----------------------|-------------------------|
| 1-2                  | 6 heures                |
| 3-4                  | 5 heures                |
| 5                    | 4 heures                |
| 6-9                  | 1,5 heures              |

### Sécurité enfant

Une fois l'appareil allumé, il est possible d'activer la fonction Sécurité Enfant. Pour activer la sécurité enfant, appuyer simultanément sur le bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) et le bouton de réduction du niveau de cuisson (-), puis appuyer encore une fois sur la touche d'augmentation du niveau de cuisson (+). « L » pour LOCKED (verrouillé) apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et il n'est plus possible d'utiliser les commandes. (Si une zone de cuisson est chaude, les mentions « L » et « H » s'affichent en alternance.)

La table de cuisson reste verrouillée jusqu'à

son déverrouillage, même si l'appareil est éteint, puis rallumé.

Pour désactiver la sécurité enfant, allumer d'abord la table de cuisson. Appuyer simultanément sur le bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) et le bouton de réduction du niveau de cuisson (-), puis appuyer encore une fois sur le bouton de réduction du niveau de cuisson (-). « L » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

### Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le « mode sécurité » de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple pour régler la chaleur). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.

La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage (Ⓔ) est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

### Fonction Minuteur

La fonction Minuteur est disponible en deux versions, comme suit.

#### Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

Le minuteur de fin de cuisson peut être utilisé si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage du minuteur indique « 00 » avec un point clignotant.

Appuyer sur (+) pour augmenter la durée ou sur (-) pour réduire la durée. La plage va de 0 à 99 minutes. Si aucun réglage de l'heure affichée n'est effectué dans les 10 secondes, le minuteur de fin de cuisson est réglé et le point clignotant disparaît. Une fois le minuteur réglé, il commence le décompte.

Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'affichage du minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment à l'aide du bouton de réglage du minuteur (J) et/ou du bouton de réduction du minuteur (-). L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec (1) arrête aussi le minuteur de fin de cuisson.

#### Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

Lorsque la table de cuisson est allumée, un

minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.

Sélectionner une zone de cuisson, choisir le réglage de température, puis activer le bouton de réglage du minuteur (J). Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer pour quelle zone de cuisson le minuteur a été réglé.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. (en cas de minuteurs multiples pour les zones de cuisson).

Une fois le minuteur terminé, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « 00 » et la diode du minuteur de zone de cuisson associé clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « H » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

### Signal sonore

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les activités suivantes peuvent être indiquées par le signal sonore.

- Chaque action normale sur un des boutons est accompagnée d'un bref signal sonore.
- Toute opération prolongée sur un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

### Fonction Booster







Pour utiliser cette fonction, sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « P » (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si la zone de cuisson sélectionnée peut l'utiliser. Si la fonction Booster est active, « P » apparaît sur l'affichage correspondant.

L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.

La réduction nécessaire de la puissance est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages

avant que la puissance ne soit réduite.

| Codes d'erreur  |   |
|---|---|
| En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages du niveau de cuisson. |   |
| E1  | Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faire appel à un technicien qualifié.  |
| E3  | La tension d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur  pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur  pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.  |
| E4  | La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur  pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur  pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteindre puis allumer la prise de l'appareil. Appuyer sur  pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié. |
| E5  | La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyer sur  pour éteindre la table de cuisson et laisser les résistances refroidir.  |
| E6  | Erreur de communication entre la zone de commandes sensibles et la résistance. Faire appel à un technicien qualifié.  |
| E7  | La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.  |
| E8  | La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.   |
| EA  | Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.  |
| EC  | Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.  |
| C1-C8   | Alerte microprocesseur. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.  |

## 4.2. Commandes du four

### Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour

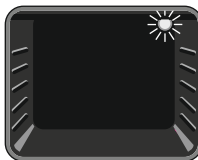
les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

### Manette thermostat du four

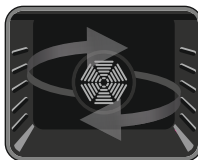
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

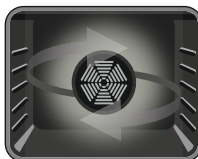


**Lampe du four :** Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

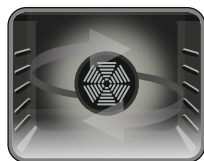
commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



#### Fonction Ventilation :

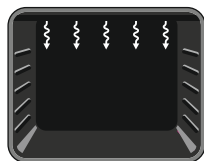
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



**Fonction Pizza :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

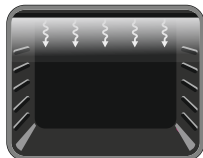


**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au

centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

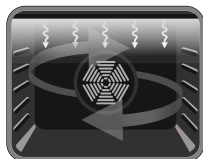


#### Fonction Gril

**express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



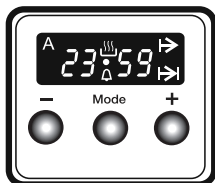
#### Fonction Double gril

**ventilé :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

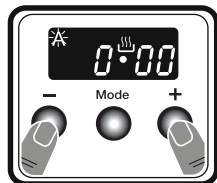
### 4.3. Utilisation du minuteur électronique



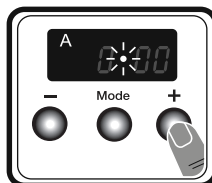
| Description des fonctions |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| A                         | Cuisson automatique          |
|                           | Cuisson manuelle             |
|                           | Durée de cuisson             |
|                           | Heure de fin de cuisson      |
| •                         | Point                        |
|                           | Bip minute                   |
| <b>Mode</b>               | Fonction mode                |
| -                         | Réduction de la minuterie    |
| +                         | Augmentation de la minuterie |
| 23 59                     | Affichage de la minuterie    |

#### Réglage de l'heure

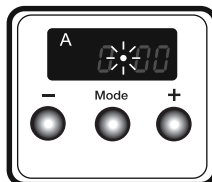
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Une fois le raccordement électrique de l'appareil effectué, les symboles « A » et « 000 » clignotent sur l'affichage.



1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ». Le symbole apparaît et le point au milieu de l'écran se met à clignoter.



2. Régler l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».

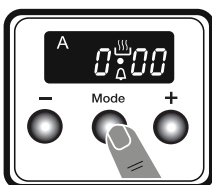


3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste fixe.

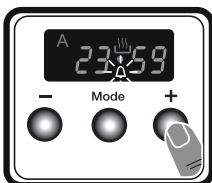
#### Réglage de l'alarme sonore

L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre 0:00 et 23:59.

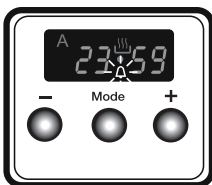
L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.



1. Appuyer sur « MODE ». Le symbole se met à clignoter et le symbole « 000 » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole clignote.



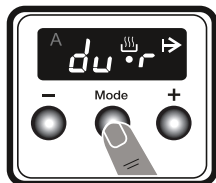
3. Le symbole reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.


Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole .

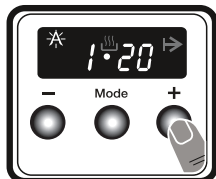
## Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

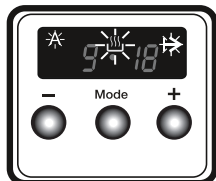
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.






2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » et le symbole  s'affichent à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



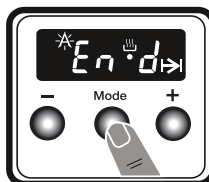
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** »,  et  restent allumés.


Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles « **A** » et  clignotent. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter l'alarme sonore. Les symboles disparaissent et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

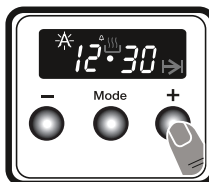
## Réglage semi-automatique du temps (heure de fin)

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

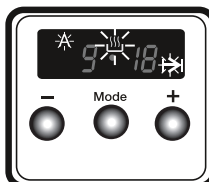
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.






2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **end** » et le symbole  s'affichent à l'écran. « **A** » et l'heure actuelle clignotent.



3. À l'aide des boutons « **+** » et « **-** », définir l'heure de fin souhaitée.



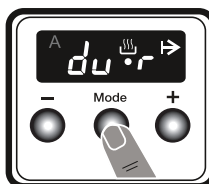
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** »,  et  restent allumés.


Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles « **A** » et  clignotent. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

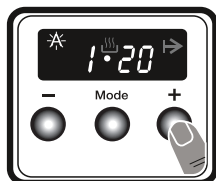
## Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

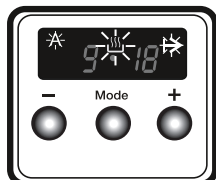
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



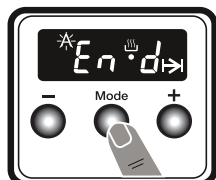
2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » et le symbole  s'affichent. Le symbole « **A** » clignote.



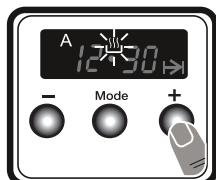
3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches « + » et « - ».



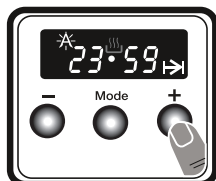
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A », ⏪ et ⏩ restent allumés.



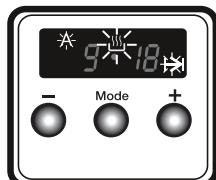
5. Appuyer sur « MODE » jusqu'à ce que « end » et le symbole ⏪ s'affichent. L'heure ainsi que les symboles « A » et ⏩ clignotent.



6. Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



7. Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. Le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.



8. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A », ⏪ et ⏩ restent allumés.

Le temps de cuisson sera alors calculé et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et les symboles « A » et ⏪ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position « 0 » et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

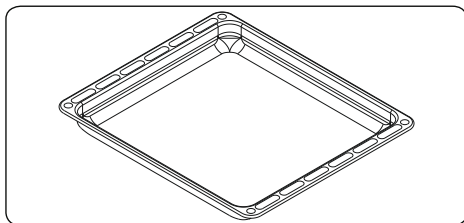
## Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton « - » enfoncé pendant 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit à chaque pression sur le bouton « - ». Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton. Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

## 4.4. Accessoires Lèchefrite

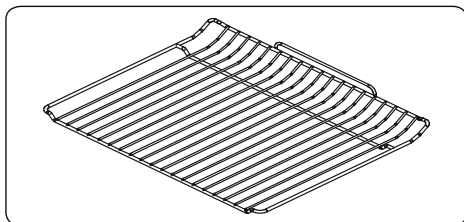
La lèchefrite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

Placer la lèchefrite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



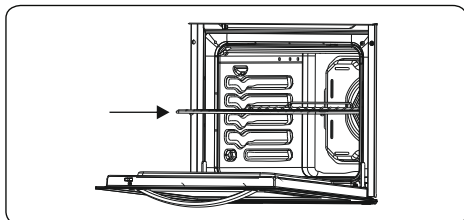
## Grille

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



## ⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de la cuisinière.

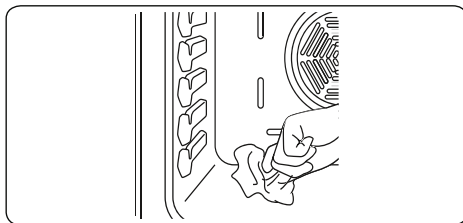
**🚫** Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

**🚫** Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



#### Nettoyage par catalyse

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.

La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.

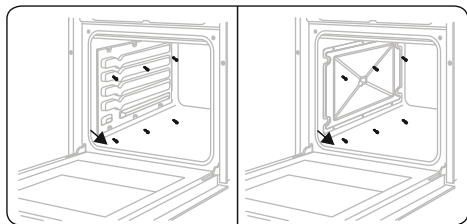
Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour résoudre ce problème, régler le four sur la température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

#### Démontage des parois catalytiques

Pour démonter la paroi catalytique, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.





### Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Rincer ensuite le verre, puis le sécher à l'aide d'un chiffon sec.

**🚫** Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.
- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

### Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

### Nettoyage des parties émaillées

- Nettoyer régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyer les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Les essuyer ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher.

**🚫** Ne pas nettoyer les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

**🚫** Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.

### Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

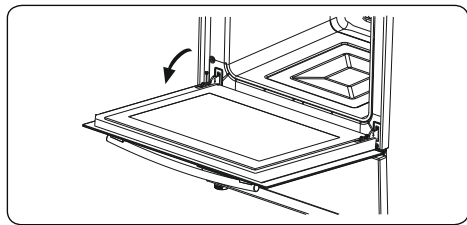
**🚫** Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

**🚫** Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

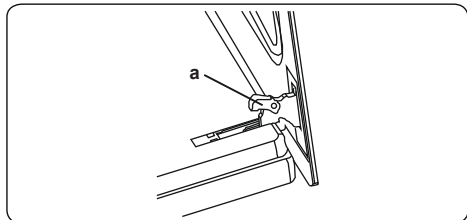
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

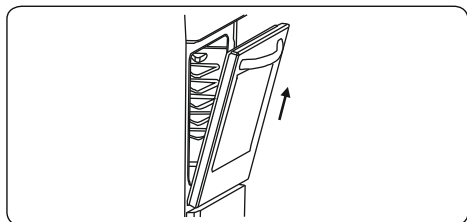
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).



3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



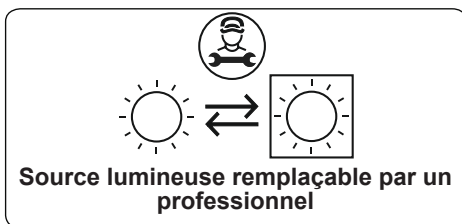
## 5.2. Entretien

**⚠ AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**👉** Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème   | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.   | Il n'y a pas d'alimentation électrique.   | Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles.<br>Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.  |
| La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.  | Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.   | Sécher les commandes ou retirer l'objet.  |
| La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.   | L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.   | Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.  |
| Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.   | La sécurité enfant est activée.   | Désactiver la sécurité enfant.  |
| Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.  | Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile. | Cela est normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.   |
| Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.   | Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.  | Utiliser une casserole/poêle adaptée.   |
| Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté. | Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.  | L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.   |
| Le four ne s'allume pas.   | L'alimentation électrique est coupée.   | Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.  |
| Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.  | Le réglage de la température du four est incorrect.<br>La porte du four est laissée ouverte.  | Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.   |
| La cuisson est inégale dans le four.   | Les plaques/grilles sont mal positionnées.  | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés.<br>Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson. |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.  | L'ampoule ne fonctionne pas.<br>L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.   | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.</p> | <p>Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur.<br/>Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide.<br/>La fonction de verrouillage est activée.</p> | <p>Retirer les corps étrangers, puis réessayer.<br/>Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer.<br/>Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.</p> |
| <p>Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.</p>         | <p>Les plaques/grilles du four vibrent.</p>   | <p>Vérifier que le four est à niveau.<br/>Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.</p>                |


## 6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.


En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 7.1. Table des injecteurs





|   |           |  |
|---|-----------|--|
| Marque  |           | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modèle  |           | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Type de four  |           | ÉLECTRIQUE   |
| Masse de l'appareil   | kg        | 46,0   |
| Indice d'efficacité énergétique - conventionnel             |           | 105,7  |
| Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée        |           | 94,8   |
| Classe énergétique  |           | A  |
| Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle    | kWh/cycle | 0,87   |
| Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée | kWh/cycle | 0,78   |
| Nombre de cavités   |           | 1  |
| Source de chaleur   |           | ÉLECTRIQUE   |
| Volume  | l         | 65   |
| Ce four est conforme à la norme EN 60350-1                  |           |  |
| Conseils en matière d'économie d'énergie                    |           |  |
| Four  |           |  |
| - Cuisinez les repas simultanément, si possible.            |           |  |
| - Réduisez le temps de préchauffage.                        |           |  |
| - Ne prolongez pas le temps de cuisson.                     |           |  |
| - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.  |           |  |
| - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.         |           |  |

## 7.2. Table des injecteurs

|  |       |  |
|--|-------|--|
| Marque   |       | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modèle   |       | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Type de plaque de cuisson  |       | Électrique   |
| Nombre de zones de cuisson   |       | 4  |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 1   |       | Induction  |
| Taille - zone de cuisson 1   | cm    | Ø 16,0   |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 1   | Wh/kg | 182,0  |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 2   |       | Induction  |
| Taille - zone de cuisson 2   | cm    | Ø 16,0   |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 2   | Wh/kg | 182,0  |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 3   |       | Induction  |
| Taille - zone de cuisson 3   | cm    | Ø21,0  |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 3   | Wh/kg | 182,0  |
| Technologie de chauffage - zone de cuisson 4   |       | Induction  |
| Taille - zone de cuisson 4   | cm    | Ø21,0  |
| Consommation énergétique - zone de cuisson 4   | Wh/kg | 182,0  |
| Consommation énergétique de la plaque de cuisson   | Wh/kg | 182,0  |
| Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2   |       |  |
| <p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.</li> <li>- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.</li> <li>- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.</li> <li>- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.</li> </ul> |       |  |

**Grazie per aver scelto questo prodotto.**

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

| Icona  | Didascalia                               | Descrizione  |
|--|--|--|
|  | <b>PERICOLO</b>                          | Rischio di lesioni gravi o morte                         |
|  | <b>RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA</b> | Tensione pericolosa                                      |
|  | <b>INCENDIO</b>                          | Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili |
|  | <b>ATTENZIONE</b>                        | Rischio di lesioni o danni materiali                     |
|  | <b>IMPORTANTE / NOTA</b>                 | Informazioni sul corretto funzionamento del sistema      |

# SOMMARIO

|   |    |
|---|----|
| 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA .....                        | 3  |
| 1.1. Avvertenze generali di sicurezza .....             | 3  |
| 1.2. Avvertenze per l'installazione .....               | 7  |
| 1.3. Precauzioni durante l'uso .....                    | 8  |
| 1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione ..... | 10 |
| 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO .....         | 12 |
| 2.1. Istruzioni per l'installatore .....                | 12 |
| 2.2. Collegamento elettrico e sicurezza .....           | 13 |
| 2.3. Kit anti-ribaltamento .....                        | 14 |
| 2.4. Regolazione dei piedini .....                      | 14 |
| 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....                   | 15 |
| 4. USO DEL PRODOTTO .....                               | 16 |
| 4.1. Controlli del piano cottura .....                  | 16 |
| 4.2. Controlli del forno .....                          | 19 |
| 4.3. Accessori Teglia fonda .....                       | 23 |
| 5. PULIZIA E MANUTENZIONE .....                         | 24 |
| 5.1. Pulizia .....                                      | 24 |
| 5.2. Manutenzione .....                                 | 26 |
| 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO .....           | 27 |
| 6.1. Risoluzione dei problemi .....                     | 27 |
| 7. SPECIFICHE TECNICHE .....                            | 29 |
| 7.1. Etichetta energetica .....                         | 29 |
| 7.2. Etichetta energetica .....                         | 30 |






# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

## 1.1. Avvertenze generali di sicurezza


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.


  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

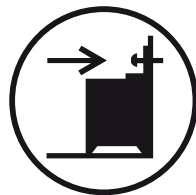
 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.


- Per i piani cottura a induzione, oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura perché possono diventare caldi.
- Per i piani a induzione, dopo l'uso spegnere l'elemento del piano cottura con la manopola di controllo. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentole.
- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.


 **PERICOLO:** Per evitare che l'apparecchio si ribalti, è necessario installare le staffe stabilizzatrici (per informazioni dettagliate, consultare la guida del kit anti-ribaltamento).




- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

 **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in

un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi

operazione.

- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi perché si possono surriscaldare.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

## **1.2. Avvertenze per l'installazione**

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per

l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.

- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

### **1.3. Precauzioni durante l'uso**


- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si

cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando gli apparecchi a gas non sono in uso.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non collocare oggetti pesanti o infiammabili (ad esempio nylon, sacchetti di plastica, carta, panno, ecc.) nel cassetto, incluse pentole con finiture in plastica (ad esempio maniglie).


 **ATTENZIONE:** La superficie interna del vano ripostiglio (se disponibile) può diventare calda quando l'apparecchio è in uso. Evitare di toccarne la superficie interna.

- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.


## 1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

### Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

### Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio



successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

## 2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

**! PERICOLO:** questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

### 2.1. Istruzioni per l'installatore

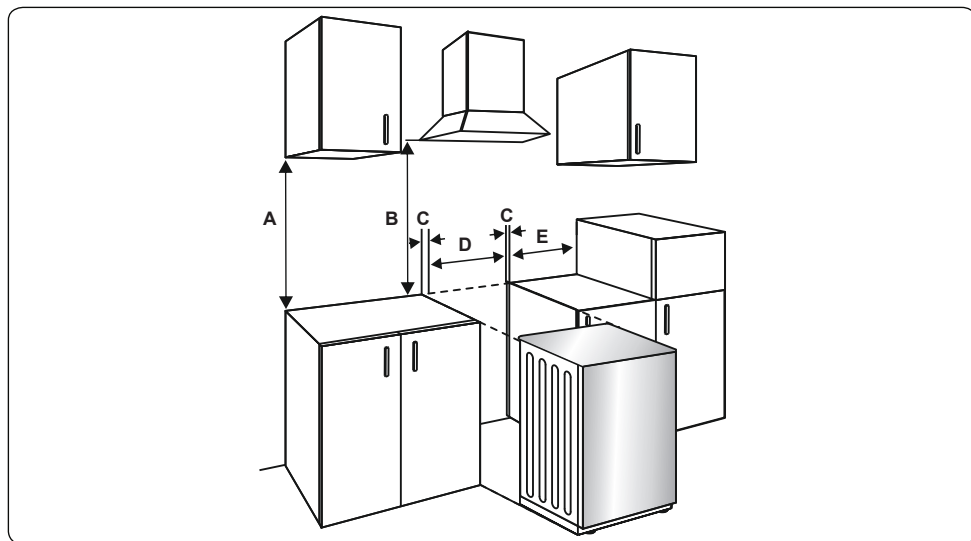
#### Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- L'apparecchio può essere collocato vicino ad altri mobili purché, nella zona in cui è installato l'apparecchio, l'altezza di tali mobili non superi l'altezza del piano di cottura.

#### Installazione della cucina

- Per la circolazione dell'aria, se i mobili della cucina sono più alti del piano di cottura, questi devono essere distanti almeno 10 cm dai lati dell'apparecchio.
- Per la circolazione dell'aria, ci deve essere uno spazio vuoto di almeno 2 cm attorno all'apparecchio.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato sotto.

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| A (mm)                        | 420                |
| B (mm) Cappa/mobile da cucina | 650/700            |
| C (mm)                        | 20                 |
| D (mm)                        | Larghezza prodotto |
| E (mm)                        | 50                 |



## 2.2. Collegamento elettrico e sicurezza

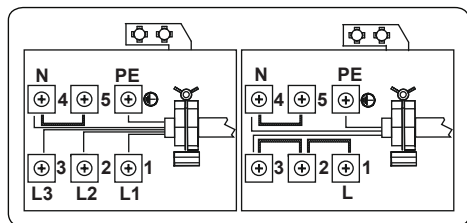
**! PERICOLO:** Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

**! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

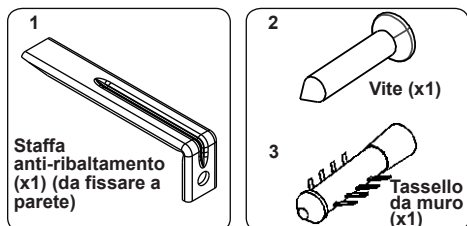
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario,

il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.

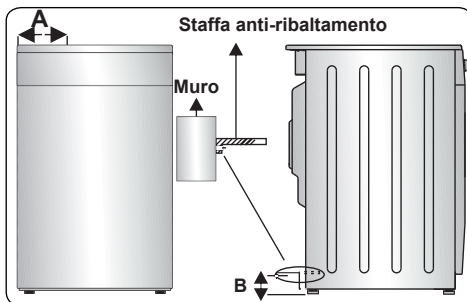
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240 V ~. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



### 2.3. Kit anti-ribaltamento



La busta documenti contiene un kit anti-ribaltamento. Fissare alla parete senza stringere la staffa anti-ribaltamento (1) usando la vite (2) e il tassello da muro (3), seguendo le misure mostrate nella figura e nella tabella sottostanti. Regolare l'altezza della staffa anti-ribaltamento in modo che si allinei con la fessura sulla cucina quindi stringere la vite. Spingere l'apparecchio verso la parete assicurandosi che la staffa anti-ribaltamento sia inserita nella fessura sul retro dell'apparecchio.

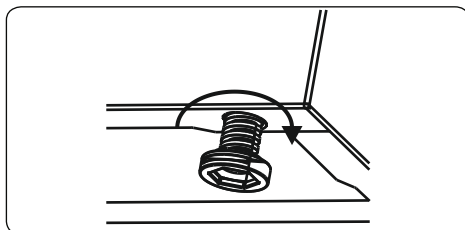


| Dimensioni prodotto<br>(Larghezza x Profondità x Altezza)<br>(cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60x60x90 (Doppio forno)   | 297.5  | 52     |
| 50x60x90 (Doppio forno)   | 247.5  | 52     |
| 90x60x85  | 430    | 107    |
| 60x60x90  | 309.5  | 112    |
| 60x60x85  | 309.5  | 64     |
| 50x60x90  | 247.5  | 112    |
| 50x60x85  | 247.5  | 64     |
| 50x50x90  | 247.5  | 112    |
| 50x50x85  | 247.5  | 64     |


### 2.4. Regolazione dei piedini

Il prodotto poggia su quattro piedini regolabili. Per un funzionamento sicuro, è importante che l'apparecchio sia correttamente bilanciato. Assicurarsi che l'apparecchio sia livellato prima di cucinare. Per aumentare l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso antiorario. Per diminuire l'altezza dell'apparecchio, girare i piedini in senso orario.

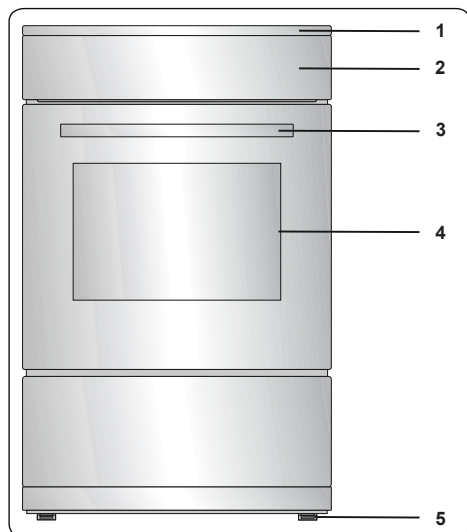
È possibile aumentare l'altezza dell'apparecchio fino a 30 mm regolando i piedini. L'apparecchio è pesante e, nel caso fosse necessario, raccomandiamo che venga sollevato da almeno 2 persone. Non trascinare mai l'apparecchio.



### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

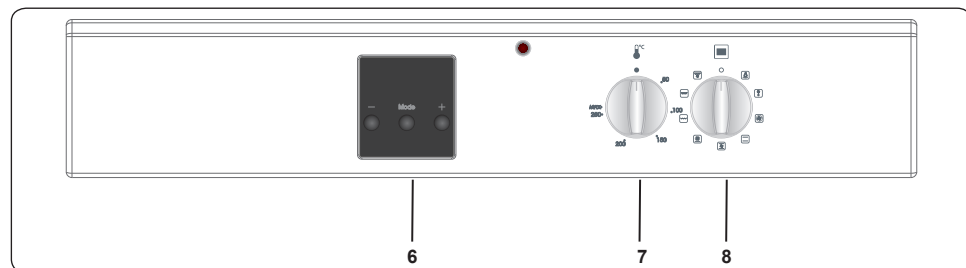
 **Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

#### Elenco delle parti



1. Piano cottura
2. Pannello dei comandi
3. Maniglia dello sportello forno
4. Sportello forno
5. Piedini regolabili

#### Pannello dei comandi



6. Timer
7. Manopola di controllo delle funzioni forno
8. Manopola del termostato forno

## 4. USO DEL PRODOTTO

### 4.1. Controlli del piano cottura

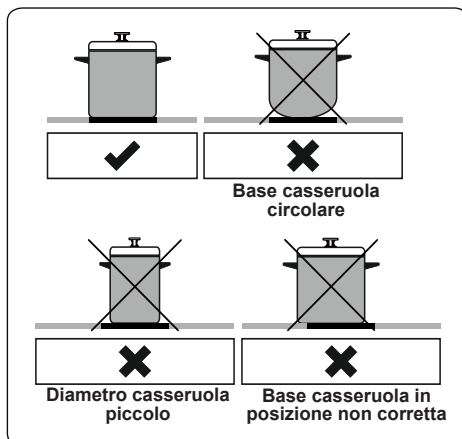
#### Zona a induzione

Le informazioni fornite nella seguente tabella sono a solo scopo di guida.

| Impostazione | Utilizzare per                                    |
|--------------|---|
| 0            | Elemento spento                                   |
| 1-3          | Riscaldamento delicato                            |
| 4-5          | Sobbollitura, riscaldamento lento                 |
| 6-7          | Postriscaldamento ed ebollizione rapida           |
| 8            | Ebollizione, rosolatura a fuoco vivo e scottatura |
| 9            | Calore massimo                                    |
| P            | Funzione Boost                                    |

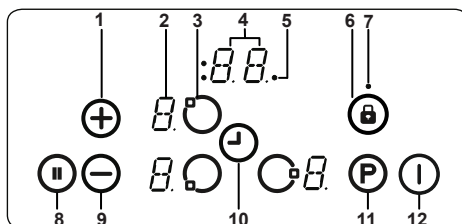
#### Stoviglie

- Utilizzare pentole con fondo di buona qualità, piatto, spesso e liscio, in acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle pentole influiscono direttamente sulle prestazioni di cottura.
- Le stoviglie con fondo in acciaio smaltato, alluminio o rame possono rilasciare residui metallici sul piano di cottura. Se lasciati sul piano cottura, diventano difficili da rimuovere. Pulire il piano dopo ogni uso.
- Le pentole sono adatte alla cottura a induzione se un magnete rimane attaccato sul fondo.
- Le pentole devono essere posizionate centralmente sul piano cottura. Se la posizione non è corretta, viene segnalato.
- Con alcune pentole si potrebbero avvertire diversi rumori. Questo è dovuto al design delle pentole e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del piano cottura.
- Il diametro minimo delle pentole che gli elementi possono rilevare è 110mm per elementi da 160mm a 210mm e 160mm per elementi da 290mm. Le prestazioni di cottura migliorano con un'area di cottura più ampia.



L'apparecchio si aziona premendo i tasti e le funzioni vengono confermate tramite display e segnali acustici.

#### Unità di controllo touch



- 1- Aumento dell'impostazione del calore/timer
- 2- Display dell'elemento riscaldante
- 3- Selezione dell'elemento riscaldante
- 4- Display del timer
- 5- Indicatori della funzione timer della zona di cottura
- 6- Blocco tasti
- 7- Indicatore blocco tasti
- 8- Pausa intelligente
- 9- Diminuzione dell'impostazione del calore/timer
- 10- Selezione timer
- 11- Boost
- 12- On/Off (Accensione/Spegnimento)

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole adeguate.

Dopo aver applicato la tensione di rete, tutti i display vengono illuminati brevemente. Dopodiché, il piano di cottura è in modalità stand-by e pronto per l'uso.

Il piano cottura si controlla premendo il tasto elettronico appropriato. Ogni tasto premuto viene seguito da un segnale acustico.

### Accensione dell'apparecchio

Accendere il piano premendo il tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) **(I)**. Tutti i display degli elementi riscaldanti mostrano uno "0" statico e i punti in basso a destra lampeggiano (se una zona di cottura non viene selezionata entro 20 secondi, il piano si spegne automaticamente).

### Spegnimento dell'apparecchio

È possibile spegnere il piano di cottura in qualsiasi momento premendo il tasto **(I)**.

Il tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) **(I)** ha sempre la priorità sulla funzione spegnimento di sicurezza.

### Accensione delle zone di cottura

Premere il tasto di selezione dell'elemento riscaldante corrispondente a quello che si desidera utilizzare. Un punto statico verrà visualizzato sul display dell'elemento riscaldante selezionato e i punti intermittenti su tutti gli altri display degli elementi riscaldanti si spegneranno.

Selezionare l'impostazione della temperatura utilizzando il tasto di aumento del calore **(+)** o il tasto di diminuzione del calore **(-)**. L'elemento è ora pronto per l'uso. Per tempi di ebollizione più rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" per attivare la funzione Boost.

### Spegnimento delle zone di cottura

Selezionare l'elemento che si desidera disattivare premendo il tasto di selezione dell'elemento riscaldante. Portare la temperatura a "0" utilizzando il tasto **(-)** anche premendo contemporaneamente i tasti **(+)** e **(-)** si riporta la temperatura a "0").

Se la zona di cottura è calda, verrà visualizzato "H" anziché "0".

### Spegnimento di tutte le zone di cottura

Per disattivare tutte le zone di cottura in una sola volta, premere il tasto **(I)** (Accensione/Spegnimento).

In modalità stand-by, apparirà una "H" su tutte le zone di cottura che sono calde.

### Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo indica che l'area in vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto.

Dopo aver spento la zona di cottura, il

rispettivo display mostrerà "H" fino a quando la temperatura della zona di cottura corrispondente si troverà a un livello sicuro.

### Pausa intelligente

La pausa intelligente, quando attivata, riduce la potenza di tutti i bruciatori che sono stati accesi.

Se si disattiva la pausa intelligente, gli elementi riscaldanti torneranno automaticamente al livello precedente.

Se la pausa intelligente non viene disattivata, il piano cottura si spegnerà dopo 30 minuti.

Premere **(II)** per attivare la pausa intelligente. La potenza per l'elemento riscaldante/i attivato/i si ridurrà al livello 1 e "II" apparirà su tutti i display.

Premere nuovamente **(II)** per disattivare la pausa intelligente. "II" scomparirà e gli elementi riscaldanti funzioneranno al livello precedentemente impostato.

### Funzione spegnimento di sicurezza

Una zona di cottura viene automaticamente spenta se l'impostazione del calore non è stata modificata per un periodo di tempo specificato. Una modifica dell'impostazione del calore della zona di cottura reimposterà la durata sul valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato come mostrato di seguito.

| Impostazione del calore | Lo spegnimento di sicurezza si attiva dopo |
|-------------------------|--|
| 1-2                     | 6 ore                                      |
| 3-4                     | 5 ore                                      |
| 5                       | 4 ore                                      |
| 6-9                     | 1,5 ore                                    |

### Sicurezza bambini

Dopo l'accensione, è possibile attivare la funzione di sicurezza bambini. Per attivare la sicurezza bambini, premere contemporaneamente i tasti di aumento **(+)** e diminuzione **(-)** del calore, quindi premere nuovamente il tasto di aumento **(+)** del calore. "L", che indica LOCKED (bloccato), apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e non sarà possibile utilizzare i controlli (se una zona di cottura si trova in condizione di riscaldamento, "L" e "H" verranno visualizzati alternativamente).

Il piano cottura rimarrà bloccato fino allo sblocco, anche se l'apparecchio è stato spento e riacceso.

Per disattivare la sicurezza bambini,

accendere prima il piano cottura. Premere contemporaneamente i tasti di aumento (+) e diminuzione (-) del calore, quindi premere nuovamente il tasto di diminuzione (-) del calore. "L" non verrà più visualizzato e il piano cottura si spegnerà.

### Blocco tasti

La funzione di blocco dei tasti viene utilizzata per impostare la "modalità sicura" sull'apparecchio durante il funzionamento. Non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti (ad esempio le impostazioni del calore). Sarà solo possibile spegnere l'apparecchio.

La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti (Ⓜ) viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico. Se l'operazione viene effettuata correttamente, l'indicatore di blocco tasti lampeggia e l'elemento riscaldante viene bloccato.

### Funzione timer

La funzione timer è disponibile in due modalità come segue.

#### Timer contaminuti (1 - 99 min)

Il timer contaminuti può essere attivato se le zone di cottura sono spente. Il display del timer mostrerà "00" con un punto lampeggiante.

Premere (+) per aumentare il tempo o premere (-) per diminuirlo. L'intervallo è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non vi è alcuna regolazione del tempo visualizzato entro 10 secondi, il timer del contaminuti verrà impostato e il punto lampeggiante scomparirà. Una volta impostato il timer, inizia il conto alla rovescia.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico e il display del timer lampeggia. Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Il timer contaminuti può essere modificato o disattivato in qualsiasi momento utilizzando il tasto di impostazione del timer (⏸) e/o il tasto di diminuzione del timer (-). Spegnendo il piano tramite il tasto (I) (Accensione/Spegnimento) in qualsiasi momento si spegnerà anche il timer contaminuti.

#### Timer zona di cottura (1 - 99 min)

Quando il piano cottura è acceso, è possibile programmare un timer indipendente per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare l'impostazione della

temperatura e infine attivare il tasto di impostazione del timer (⏸), il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura. Quattro LED disposti attorno al timer indicano per quale zona di cottura il timer è stato impostato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si spegnerà successivamente (nei casi in cui è impostato un timer per più di una zona di cottura).

Quando il timer raggiunge la scadenza, viene emesso un segnale acustico, sul display del timer viene visualizzato "00" e il LED del timer della zona di cottura assegnata lampeggia. La zona di cottura programmata si spegnerà e verrà visualizzato "H" se la zona di cottura è calda.

Il segnale acustico e il lampeggio del LED del timer si interromperanno automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo un qualsiasi tasto.

### Cicalino

Durante il funzionamento del piano cottura, il cicalino segnalerà le seguenti attività.

- L'attivazione normale di un tasto sarà accompagnata da un breve segnale acustico.
- L'attivazione continua di un tasto per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) sarà accompagnata da un segnale acustico più lungo e intermittente.

### Funzione Boost

Per utilizzare questa funzione, selezionare una zona di cottura e impostare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" (Boost).







La funzione Boost può essere attivata solo se è applicabile con la zona di cottura selezionata. Se la funzione Boost è attiva, sul display corrispondente viene visualizzata una "P".

L'attivazione del booster può far superare la potenza massima, nel qual caso verrà attivata la gestione dell'alimentazione integrata.

La riduzione di potenza necessaria viene indicata dal lampeggio del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggio sarà attivo per 3 secondi per consentire ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

Codici di errore



|  |   |
|--|---|
| Se si verifica un errore, verrà visualizzato un codice di errore sui display dell'elemento riscaldante |   |
| <b>E1</b>  | La ventola di raffreddamento è disabilitata. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.  |
| <b>E3</b>  | La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il piano cottura premendo  , attendere che scompaia "H" da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, contattare il servizio di assistenza autorizzato.   |
| <b>E4</b>  | La frequenza di alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il piano cottura premendo  , attendere che scompaia "H" da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, staccare e riattaccare la spina dell'apparecchio. Accendere il piano cottura premendo  e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, contattare il servizio di assistenza autorizzato. |
| <b>E5</b>  | La temperatura interna del piano cottura è troppo alta, spegnere il piano di cottura premendo  e lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti.  |
| <b>E6</b>  | Errore di comunicazione tra il controllo touch e l'elemento riscaldante. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.  |
| <b>E7</b>  | Il sensore di temperatura della bobina è disabilitato. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.  |
| <b>E8</b>  | Il sensore di temperatura del radiatore è disabilitato. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.   |
| <b>EA</b>  | Errore saturazione bobina grande Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.  |
| <b>EC</b>  | Errore tensione elettrica. Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.  |
| <b>C1-C8</b>   | Avviso microprocessore. Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.   |

## 4.2. Controlli del forno

### Manopola di controllo della funzione forno

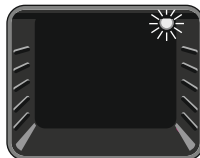
Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

### Manopola del termostato forno

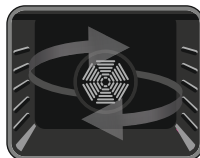
Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

### Funzioni del forno

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.

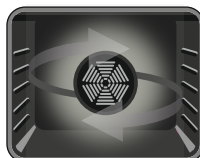


**Lampada del forno:** solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



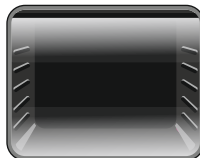
**Funzione scongelamento:** le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



**Funzione Turbo:** il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce

uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.



**Funzione cottura statica:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

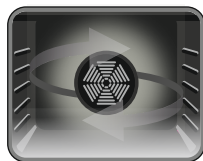
emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è

miglior utilizzare un solo ripiano alla volta.



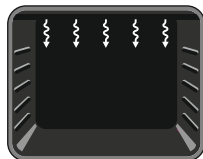
**Funzione cottura ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti. La ventola e la funzione di riscaldamento inferiore sono ideali per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in un breve periodo di tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore del forno, mentre l'elemento riscaldante inferiore cuoce il cibo.



**Funzione Pizza:** il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e ad anello e la ventola. Questa

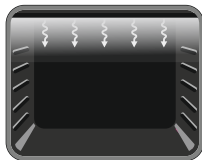
funzione è ideale per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in breve tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore nel forno, mentre la resistenza inferiore garantisce la cottura del cibo.



**Funzione grill:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa

funzione è utilizzata per grigliare e arrostitire gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

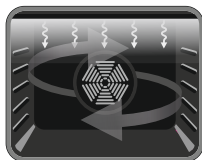
**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



**Funzione grill rapido:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è

utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

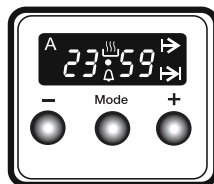
**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.







**Funzione doppio grill ventilata:** il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola.

Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

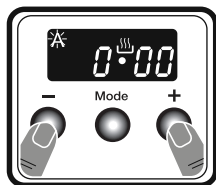
**! Pericolo:** durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C. Uso del timer digitale




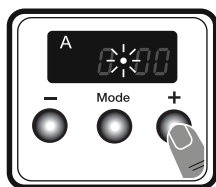
| Descrizione delle funzioni  |                    |
|---|--------------------|
| A   | Cottura automatica |
|  | Cottura manuale    |
|  | Durata cottura     |
|  | Fine cottura       |
| •   |                    |
|  | Contaminuti        |
| <b>Mode</b>   | Selezione Modalità |
| -   | Diminuzione timer  |
| +   | Aumento timer      |
| 23 59   | Display timer      |

### Regolazione dell'ora

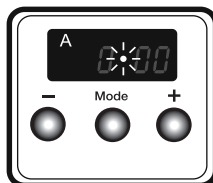
L'ora deve essere impostata prima di iniziare a utilizzare il forno. Dopo il collegamento all'alimentazione, il simbolo "A" e "000" lampeggeranno sul display.



1. Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-". Apparirà il simbolo  e il punto al centro del display inizierà a lampeggiare.



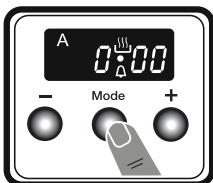
2. Mentre il punto lampeggia, regolare l'orario utilizzando i tasti "+" e "-".




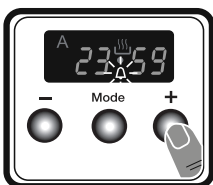
3. Dopo alcuni secondi, il punto smetterà di lampeggiare e rimarrà illuminato.


### Regolazione del contaminuti

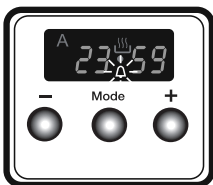
L'orario del contaminuti con segnale acustico può essere impostato su un orario qualsiasi tra **0:00** e **23:59**. L'orario del contaminuti con segnale acustico è a solo scopo di avviso. Con questa funzione il forno non verrà attivato.






1. Premere il tasto "MODE". Il simbolo  inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato "000".



2. Mentre il simbolo  lampeggia, selezionare l'intervallo di tempo desiderato utilizzando i tasti "+" e "-".



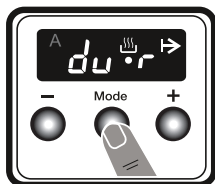
3. Il simbolo  rimarrà acceso, l'orario verrà salvato e il contaminuti con segnale acustico sarà quindi impostato.

Quando il timer raggiungerà lo zero, verrà emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggerà sul display. La pressione di un qualsiasi tasto interromperà il segnale acustico e determinerà lo spegnimento del simbolo .

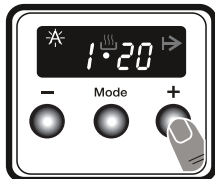
### Regolazione semiautomatica dell'orario (durata cottura)

Questa funzione avvia automaticamente il forno in modo che la cottura finisca ad una determinata ora. È possibile impostare un orario di fine cottura fino a un orario massimo di 10 ore successivo all'ora corrente. Preparare il cibo da cucinare e metterlo nel forno.

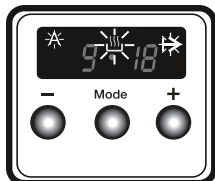
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura utilizzando le manopole di controllo.



2. Premere il tasto "MODE" fino a visualizzare "dur" e il simbolo sullo schermo del display. Il simbolo "A" lampeggerà.



3. Selezionare la durata della cottura desiderata usando i tasti "+" e "-".



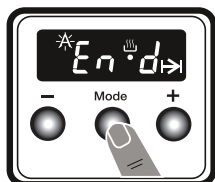
4. L'ora corrente riapparirà sullo schermo e i simboli "A", ➔ e ☼ rimarranno illuminati.

Quando il timer raggiungerà lo zero, il forno si spegnerà e verrà emesso un segnale acustico. I simboli "A" e ➔ lampeggeranno. Ruotare entrambe le manopole di controllo sulla posizione "0" e premere un tasto qualsiasi sul timer per interrompere il segnale di avviso. I simboli si spegneranno e il timer tornerà alla funzione manuale.

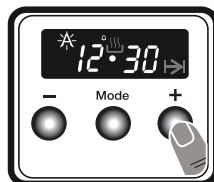
### Regolazione semiautomatica dell'orario (fine cottura)

Questa funzione avvia automaticamente il forno in modo che la cottura finisca ad una determinata ora. È possibile impostare un orario di fine cottura fino a un orario massimo di 10 ore successivo all'ora corrente. Preparare il cibo da cucinare e metterlo nel forno.

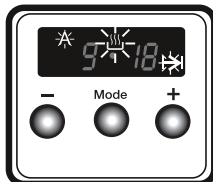
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura utilizzando le manopole di controllo.



2. Premere il tasto "MODE" fino a visualizzare "End" e il simbolo ➔ sullo schermo del display. "A" e l'ora corrente lampeggeranno.



3. Utilizzare i tasti "+" e "-" per impostare l'orario di fine cottura desiderato.



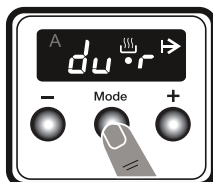
4. L'ora corrente riapparirà sullo schermo e i simboli "A", ➔ e ☼ rimarranno illuminati.

Quando il timer raggiungerà lo zero, il forno si spegnerà e verrà emesso un segnale acustico. I simboli "A" e ➔ lampeggeranno. Ruotare entrambe le manopole di controllo sulla posizione "0" e premere un tasto qualsiasi sul timer per interrompere il segnale di avviso. I simboli si spegneranno e il timer tornerà alla funzione manuale.

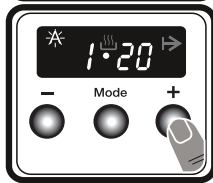
### Programmazione completamente automatica

Questa funzione viene utilizzata per avviare la cottura dopo un certo periodo di tempo e per una determinata durata. È possibile impostare la programmazione fino ad un orario massimo di 23 ore e 59 minuti successivo all'ora corrente. Preparare il cibo da cucinare e metterlo nel forno.

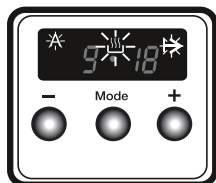
1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura utilizzando le manopole di controllo.




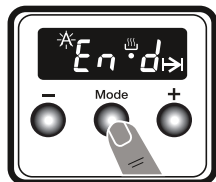
2. Premere il tasto "MODE" fino a visualizzare "dur" e il simbolo ➔ sullo schermo del display. Il simbolo "A" lampeggerà.



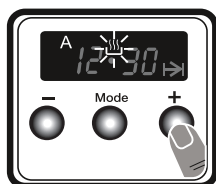
3. Selezionare la durata della cottura desiderata usando i tasti "+" e "-".



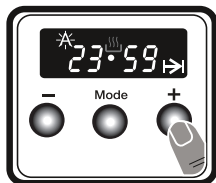
4. L'ora corrente riapparirà sullo schermo e i simboli "A", ➔ e  rimarranno illuminati.



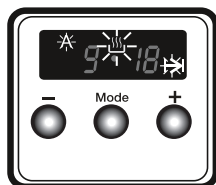
5. Premere il tasto "MODE" fino a visualizzare "End" e il simbolo ➔ sullo schermo del display. "A", il simbolo ➔ e l'ora corrente lampeggeranno.




6. Utilizzare i tasti "+" e "-" per impostare l'orario di fine cottura desiderato.



7. Il tempo di fine cottura deve essere considerato aggiungendo il tempo di cottura all'ora corrente. Ovvero, il tempo di fine cottura non deve essere inferiore all'ora corrente più la durata della cottura. È possibile impostare un tempo massimo successivo di 23 ore e 59 minuti.



8. L'ora corrente riapparirà sullo schermo e i simboli "A", ➔ e  rimarranno illuminati.

Il tempo di funzionamento verrà calcolato e il forno si avvierà automaticamente in modo che la cottura finisca all'orario di fine cottura impostato. Quando il timer raggiungerà lo zero, il forno si spegnerà, verrà emesso un segnale acustico e i simboli "A" e ➔ lampeggeranno. Ruotare entrambe le

manopole di controllo sulla posizione "0" e premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico. Il simbolo si spegnerà e il timer tornerà alla funzione manuale.

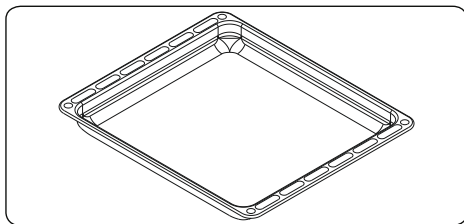
### Regolazione del livello sonoro

Per regolare il volume del segnalatore acustico, mentre è visualizzato l'orario corrente del giorno premere e tenere premuto il tasto "-" per 1-2 secondi fino a quando viene emesso un segnale acustico. Dopodiché, ad ogni successiva pressione del tasto "-" verrà emesso un segnale acustico diverso. Ci sono tre diversi tipi di segnale acustico. Selezionare il suono desiderato, quindi non premere altri tasti. Dopo un breve periodo di tempo, il suono selezionato verrà salvato.

### 4.3. Accessori Teglia fonda

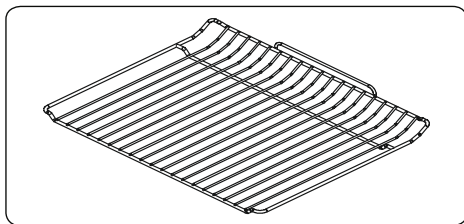
La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



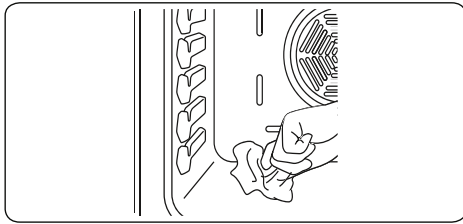
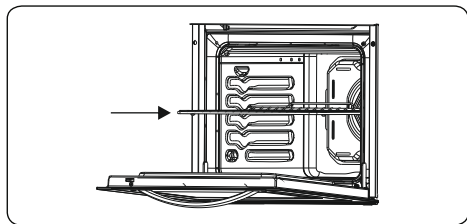
### Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



### ⚠ AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.




## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 5.1. Pulizia

**! PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

#### Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

#### Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.

#### Pulizia catalitica

All'interno della cavità del forno sono installati i rivestimenti catalitici, costituiti da pannelli opachi di colore chiaro situati lateralmente e/o sul retro del forno. Il loro compito è quello di raccogliere eventuali residui di grasso e olio durante la cottura. I rivestimenti catalitici sono progettati per avere una vita utile di circa 300 ore.

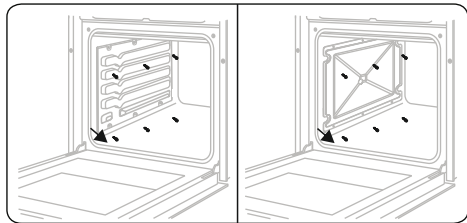
Il rivestimento si auto-pulisce assorbendo grassi e oli e bruciandoli riducendoli in cenere, la quale può essere facilmente rimossa dalla base del forno con un panno umido. Il rivestimento deve essere poroso per rimanere efficace. Il rivestimento potrebbe scolorirsi con l'età.

Una grande quantità di grasso sul rivestimento potrebbe ridurre l'efficienza. Per ovviare a questo problema, impostare il forno alla massima temperatura per circa 10 - 20 minuti. Dopo che il forno si è raffreddato, asciugare la base del forno.

Si raccomanda di non effettuare la pulizia manuale dei rivestimenti catalitici. Si verificano danni se si utilizza una paglietta metallica saponata o altri abrasivi. Inoltre, si raccomanda di non utilizzare detergenti spray sui rivestimenti. Le pareti di un rivestimento catalitico possono diventare inefficienti a causa dell'eccesso di grasso. Il grasso in eccesso può essere rimosso con un panno morbido o una spugna imbevuta di acqua calda, e il ciclo di pulizia può essere eseguito come descritto sopra.

#### Rimozione del rivestimento catalitico

Per rimuovere il rivestimento catalitico, rimuovere le viti che fissano ciascun pannello catalitico al forno.




### Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

**! PERICOLO:** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

 Non utilizzare detersivi per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.
- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una

serie di motivi:


1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.


### Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

### Pulizia delle parti smaltate


- Pulire regolarmente le parti smaltate dell'apparecchio.
- Pulire le parti smaltate con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Quindi, pulirle nuovamente con un panno umido e asciugarle.


 Non pulire le parti smaltate mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sulle parti smaltate.

### Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

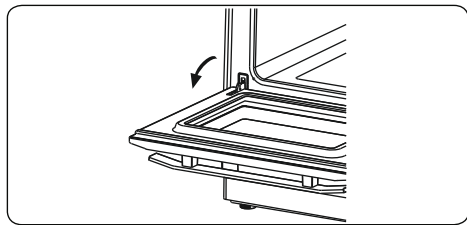
 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

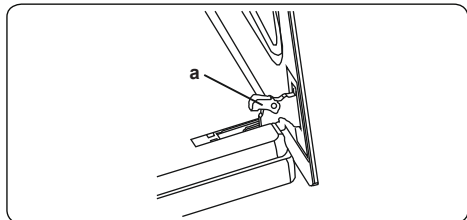
### Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

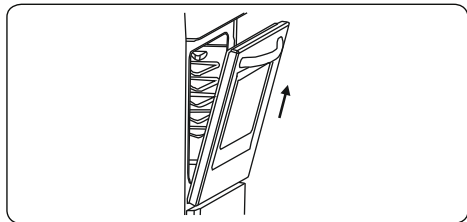
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Aprire la staffa a sella (a) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.



3. Chiudere lo sportello finché non raggiunge la posizione quasi completamente chiusa e rimuovere la porta tirandola verso di sé.



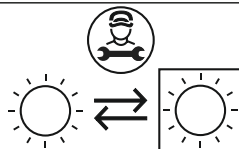
## 5.2. Manutenzione

**AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

### Sostituzione della lampada del forno

**AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



**Sorgente luminosa sostituibile da un professionista**

**AVVERTENZA:** La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.



## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

### 6.1. Risoluzione dei problemi



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

| Problema  | Possibile causa   | Soluzione  |
|---|---|--|
| Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.  | Non c'è alimentazione.  | Controllare il fusibile dell'apparecchio.<br>Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.   |
| Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.  | I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.  | Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.   |
| Il piano cottura si spegne mentre è in uso.   | Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.  | È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.   |
| I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.  | La sicurezza bambini è attiva.  | Disattivare la sicurezza bambini.  |
| Le pentole fanno rumore durante la cottura o il piano cottura emette un ticchettio durante la cottura.  | Questo è normale con le pentole a induzione. Ciò è causato dal trasferimento di energia dal piano cottura alla pentola. | Questa operazione è normale. Non ci sono rischi, né al piano di cottura né alle pentole.   |
| Il simbolo 'U' si illumina sul display di una delle zone di cottura..   | Non ci sono pentole sulla zona di cottura o la pentola non è adatta.  | Utilizzare una pentola adatta.   |
| Il livello di potenza 9 o "P" viene automaticamente ridotto se si seleziona contemporaneamente il livello di potenza "P" o 9 su due zone di cottura che si trovano sullo stesso lato. | È stato raggiunto il livello di potenza massimo per le due zone.  | L'utilizzo di entrambe le zone al livello di potenza "P" o 9 supererebbe il livello di potenza massimo consentito per le due zone.   |
| Il forno non si accende.  | L'alimentazione è disattivata.  | Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.   |
| Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.  | Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato.<br>Lo sportello del forno è rimasto aperto.        | Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.  |
| La cottura non è uniforme all'interno del forno.  | I ripiani del forno non sono posizionati correttamente  | Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate.<br>Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura. |
| La lampada del forno (se disponibile) non si accende.   | La lampada è guasta.<br>L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.   | Sostituire la lampada secondo le istruzioni.<br>Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| I tasti del timer non possono essere premuti correttamente. | C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer.<br>Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi.<br>È impostata la funzione di blocco tasti. | Rimuovere il materiale estraneo e riprovare.<br>Rimuovere l'umidità e riprovare.<br>Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.                                    |
| La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.           | Le mensole del forno vibrano.   | Controllare che il forno sia a livello.<br>Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno. |


## 1.2. Trasporto

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

### 7.1. Etichetta energetica


|   |           |  |
|---|-----------|--|
| Marchio   |           | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modello   |           | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Tipo di forno   |           | ELETTRICO  |
| Massa   | kg        | 46,0   |
| Indice di efficienza energetica - convenzionale         |           | 105,7  |
| Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata  |           | 94,8   |
| Classe energetica                                       |           | A  |
| Consumo energetico (elettricità) - convenzionale        | kWh/ciclo | 0,87   |
| Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata | kWh/ciclo | 0,78   |
| Numero di cavità  |           | 1  |
| Fonte di calore   |           | ELETTRICO  |
| Volume  | l         | 65   |
| Questo forno è conforme a EN 60350-1                    |           |  |

#### Consigli per il risparmio energetico

##### Forno

- Cuocere i pasti assieme, se possibile.
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.
- Non prolungare il tempo di cottura.
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.

## 7.2. Etichetta energetica

|  |       |  |
|--|-------|--|
| Marchio                                      |       | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modello                                      |       | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Tipo di piano cottura                        |       | Elettrico  |
| Numero di zone di cottura                    |       | 4  |
| Tecnologia di riscaldamento - 1              |       | Induzione  |
| Grandezza-1                                  | cm    | Ø16,0  |
| Consumo energetico-1                         | Wh/kg | 182,0  |
| Tecnologia di riscaldamento - 2              |       | Induzione  |
| Grandezza-2                                  | cm    | Ø16,0  |
| Consumo energetico-2                         | Wh/kg | 182,0  |
| Tecnologia di riscaldamento - 3              |       | Induzione  |
| Grandezza-3                                  | cm    | Ø21,0  |
| Consumo energetico-3                         | Wh/kg | 182,0  |
| Tecnologia di riscaldamento - 4              |       | Induzione  |
| Grandezza-4                                  | cm    | Ø21,0  |
| Consumo energetico-4                         | Wh/kg | 182,0  |
| Consumo energetico del piano cottura         | Wh/kg | 182,0  |
| Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2 |       |  |

### Consigli per il risparmio energetico

#### Piano cottura

- Utilizzare pentole con base piatta.
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.
- Utilizzare pentole con coperchio.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.

## Gracias por elegir este producto.

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

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

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

# ÍNDICE


|   |    |
|---|----|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....               | 3  |
| 1.1. Advertencias generales de seguridad .....    | 3  |
| 1.2. Advertencias para la instalación .....       | 6  |
| 1.3. Durante el uso .....                         | 7  |
| 1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento ..... | 8  |
| 2. INSTALACIÓN Y REPARACIÓN PARA SU USO .....     | 10 |
| 2.1. Instrucciones para el instalador .....       | 10 |
| 2.2. Conexión eléctrica y seguridad .....         | 11 |
| 2.3. Kit antivuelco .....                         | 12 |
| 2.4. Regulación de las patas .....                | 12 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....             | 13 |
| 4. USO DEL PRODUCTO .....                         | 14 |
| 4.1. Controles de la encimera .....               | 14 |
| Bloqueo para niños .....                          | 15 |
| 4.2. Controles del horno .....                    | 17 |
| 4.3. Uso del temporizador digital                 |    |
| 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....                 | 21 |
| 5.1. Limpieza .....                               | 22 |
| 5.2. Mantenimiento .....                          | 24 |
| 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE .....       | 25 |
| 6.1. Solución de problemas .....                  | 25 |
| 6.2. Transporte .....                             | 26 |
| 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....                | 27 |
| 7.1. Ficha energética .....                       | 27 |
| 7.2. Ficha energética .....                       | 28 |



# 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

## 1.1. Advertencias generales de seguridad

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

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

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

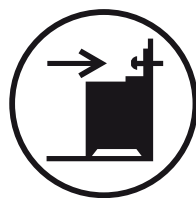
**⚠️ PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

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

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

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción, apague el elemento que esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

**⚠️ ADVERTENCIA:** Para evitar que el aparato se vuelque, deben instalarse los soportes estabilizadores. (Si desea obtener información detallada, consulte la guía del kit antivuelco).





- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos




ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.

- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

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

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

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

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

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.
- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

## **1.2. Advertencias para la instalación**

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación incorrecta realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y

póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

### 1.3. Durante el uso


- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo vacíe y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo

condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando aparatos de gas, cierre la válvula de gas.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No coloque objetos pesados o inflamables (p. ej., nailon, bolsas de plástico, papel, trapo, etc.) dentro del cajón. Esto incluye los utensilios de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).

 **PRECAUCIÓN:** La superficie interior del compartimento de almacenamiento podría calentarse al usar el aparato. Evite tocar la superficie interior.

- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

#### **1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento**


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

### **Declaración de conformidad de la CE**

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

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

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

### **Cómo desechar la antigua máquina**



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

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

## 2. INSTALACIÓN Y REPARACIÓN PARA SU USO

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

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

### 2.1. Instrucciones para el instalador

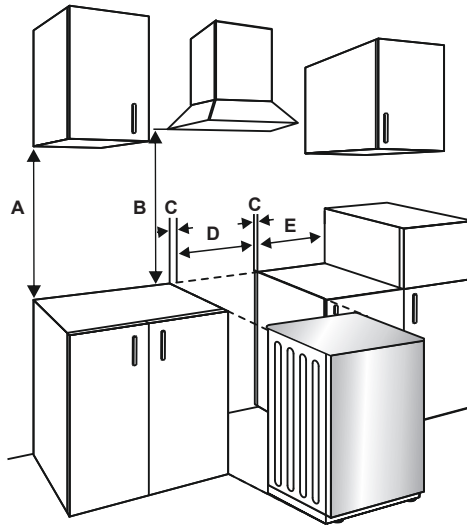
#### Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

#### Instalación de la cocina

- Si el mobiliario de la cocina es más alto que la encimera, los muebles de la cocina deben estar separados como mínimo 10 cm de los lados del aparato para que pueda circular el aire.
- Debería haber como mínimo un espacio libre de 2 cm alrededor del aparato para que pueda circular el aire.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario / la campana debe ser la indicada a continuación.

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| A (mm)                             | 420               |
| B (mm) Campana de cocina / Armario | 650/700           |
| C (mm)                             | 20                |
| D (mm)                             | Ancho de producto |
| E (mm)                             | 50                |



## 2.2. Conexión eléctrica y seguridad

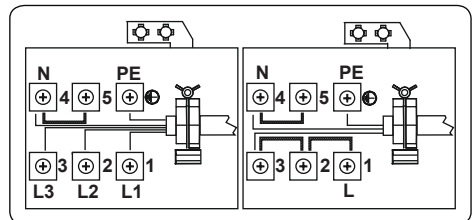
**⚠ ADVERTENCIA:** La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

**⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

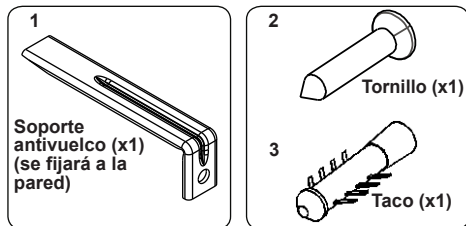
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una

separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.

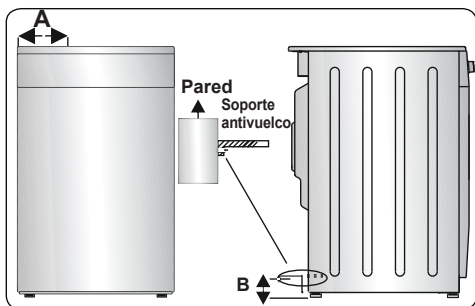
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



### 2.3. Kit antivuelco



La bolsa de los documentos incluye un kit antivuelco. Fije con holgura el soporte antivuelco (1) a la pared mediante el tornillo (2) y el taco (3), respetando las medidas que se muestran en la figura y la tabla que se muestran debajo. Ajuste la altura del soporte antivuelco de modo que quede alineado con la ranura de la cocina y a continuación apriete el tornillo. Empuje el aparato hacia la pared y asegúrese de que el soporte antivuelco quede insertado en la ranura de la parte trasera del aparato.



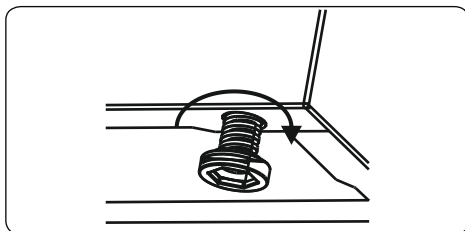
| Dimensiones del producto<br>(Ancho X Profundidad X<br>Altura) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60x60x90 (horno doble)   | 297,5  | 52     |
| 50x60x90 (horno doble)   | 247,5  | 52     |
| 90x60x85   | 430    | 107    |
| 60x60x90   | 309,5  | 112    |
| 60x60x85   | 309,5  | 64     |
| 50x60x90   | 247,5  | 112    |
| 50x60x85   | 247,5  | 64     |
| 50x50x90   | 247,5  | 112    |
| 50x50x85   | 247,5  | 64     |

### 2.4. Regulación de las patas

Este producto se apoya sobre cuatro patas regulables. Para un funcionamiento seguro

es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire las patas en el sentido de las agujas del reloj.

Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 30 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que para levantarlo, se empleen como mínimo dos personas. Nunca debe arrastrarse el aparato.

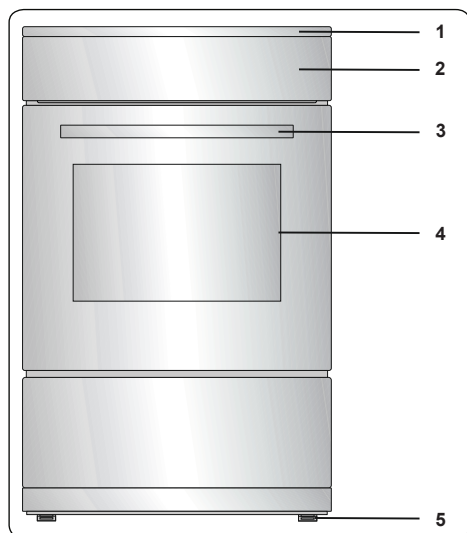




### 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

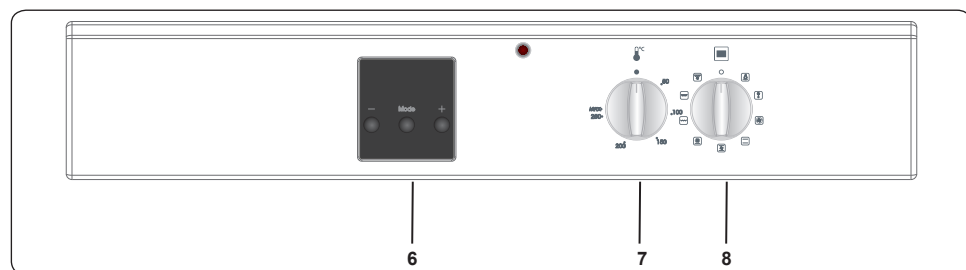
**Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

#### Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Patas regulables

#### Panel de mando



6. Temporizador
7. Mando de control de funciones del horno
8. Mando de termostato del horno

## 4. USO DEL PRODUCTO

### 4.1. Controles de la encimera

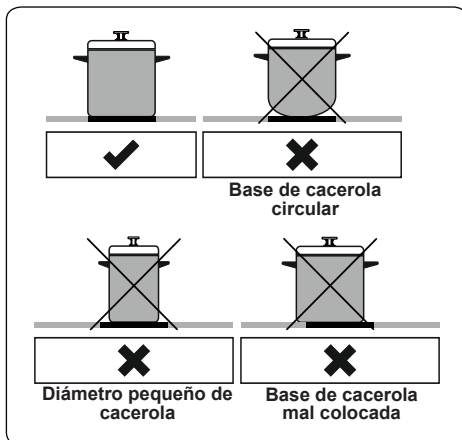
#### Zona de inducción

La información proporcionada en la siguiente tabla solo se ofrece a título informativo.

| Ajustes | Usar para                         |
|---------|-----------------------------------|
| 0       | Elemento de calentamiento apagado |
| 1 - 3   | Calentamiento ligero              |
| 4 - 5   | Guisar/calentar a fuego lento     |
| 6 - 7   | Recalentar y guisar rápidamente   |
| 8       | Hervir, saltear y dorar           |
| 9       | Temperatura máxima                |
| P       | Función Booster                   |

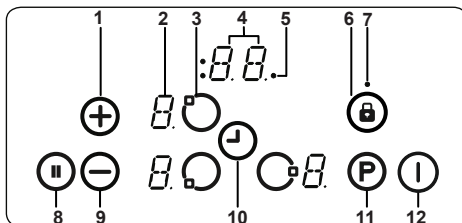
#### Batería de cocina

- Use utensilios de cocina gruesos, planos, de fondo liso y de buena calidad hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. La calidad y composición de los utensilios de cocina tiene un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- Los recipientes con fondo de acero esmaltado, aluminio o cobre pueden dejar restos metálicos permanentes sobre la placa. Si no se limpian estos restos, luego resultan muy difíciles de eliminar. Limpie la placa tras cada uso.
- Los utensilios de cocina son adecuados para la cocción por inducción si un imán se adhiere al fondo de la misma.
- Los utensilios de cocina deben colocarse en el centro de la placa de cocción. En caso contrario, se muestra.
- Al utilizar ciertas ollas, es posible que oiga varios ruidos provenientes de ellas, esto se debe al diseño de las ollas y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la encimera.
- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina que los elementos pueden detectar es de Q110mm para placas de cocción de 160 mm - 210 mm y de Q160mm para una placa de cocción de 290 mm. El rendimiento de cocción se mejora con un área de cocción más grande.



El aparato se opera pulsando botones y las funciones se confirman mediante notificaciones visuales y sonoras.

#### Unidad de control táctil



- 1- Aumentar temperatura / tiempo del temporizador
- 2- Indicador de calentador
- 3- Selección de calentador
- 4- Indicador de temporizador
- 5- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 6- Bloqueo de teclado
- 7- Indicador de bloqueo de teclado
- 8- Pausa inteligente
- 9- Reducir temperatura / tiempo del temporizador
- 10- Selección de temporizador
- 11- Booster
- 12- Encendido / apagado

Use las zonas de cocción de inducción con utensilios de cocina adecuados.

Una vez que se haya aplicado la tensión de la red eléctrica, se iluminarán brevemente todos los indicadores. Después de esto, la encimera se quedará en modo de espera lista para funcionar.

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena un zumbador.

## Encender el aparato

Encienda la encimera pulsando el botón ON/OFF (ENC./APAG.) (1). Todos los indicadores de calentador muestra un "0" fijo y parpadean los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona una zona de cocción en un período de 20 segundos, la encimera se apagará automáticamente).

## Apagar el aparato

Puede apagar la encimera en cualquier momento pulsando (1).

El botón ON/OFF (ENC./APAG.) (1) siempre tiene prioridad frente a la función de apagado.

## Encender las zonas de cocción

Pulse el botón de selección del calentador que se corresponda al calentador que quiera usar. Se mostrará un punto fijo en el indicador del calentador seleccionado y dejarán de iluminarse los puntos parpadeantes de los indicadores del resto de calentadores.

Seleccione la temperatura mediante el botón de aumento (+) o reducción (-) de temperatura. Ahora el elemento se encuentra listo para su ser usado. Para reducir el tiempo de ebullición, seleccione el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" para activar la función Booster.

## Apagar las zonas de cocción

Seleccione el elemento que quiera apagar pulsando el botón de selección del calentador. Use el botón (-) para reducir la temperatura hasta "0". (Si pulsa al mismo tiempo los botones (+) y (-), también se ajusta la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en lugar de "0".

## Apagar todas las zonas de cocción

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, pulse el botón (1).

En el modo de espera, se mostrará la letra "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

## Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que la temperatura del área cerámica del cristal es peligrosa al tacto.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente muestra la letra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

## Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia empleada por todos los quemadores que se han encendido.

Si posteriormente desactiva la Pausa inteligente, se restablecerá el anterior nivel de temperatura.

Si no se desactiva la Pausa inteligente, la encimera se apagará transcurridos 30 minutos.

Pulse (P) para activar la Pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá al nivel 1 y se mostrará "II" en todos los indicadores.

Vuelva a pulsar (P) para desactivar la Pausa inteligente. Se dejará de mostrar "II" y los calentadores volverán a trabajar al nivel seleccionado anteriormente.

## Función de apagado seguro

Cualquiera de las zonas de cocción se apagará automáticamente si no se modifica la temperatura seleccionada durante un período de tiempo determinado. Si se modifica la temperatura de la zona de cocción, el temporizador se reiniciará al valor inicial. El valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado, tal como se muestra debajo.

| Ajuste de temperatura | Apagado de seguridad tras |
|-----------------------|---------------------------|
| 1 - 2                 | 6 horas                   |
| 3 - 4                 | 5 horas                   |
| 5                     | 4 horas                   |
| 6 - 9                 | 1,5 horas                 |

## Bloqueo para niños

Tras encender el aparato, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar la función de bloqueo para niños, pulse a la vez el botón de aumento de temperatura (+) y el botón de reducción de temperatura (-) y a continuación vuelva a pulsar el botón de aumento de temperatura (+). Se mostrará "L" (del inglés "locked", bloqueado) en los indicadores de todos los calentadores y no se podrán usar los controles. (Si una zona de cocción está a la temperatura de condición de temperatura peligrosa, se mostrarán de forma alternativa "L" y "H").

La encimera seguirá bajo la condición de bloqueo hasta que se desbloquee, aunque el aparato se haya apagado y vuelto a encender).

Para desactivar el bloqueo para niños, encienda primero la encimera. Pulse a la vez el botón de aumento de temperatura (+) y el botón de reducción de temperatura (-) y a continuación vuelva a pulsar el botón de reducción de temperatura (-). Dejará de mostrarse "L" y se apagará la encimera.

## Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza para activar el "modo seguro" del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún

ajuste tocando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa el botón de bloqueo de teclado (Ⓜ) al menos durante 2 segundos. Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadeará y se bloquea el calentador.

### **Función de temporizador**

La función de temporizador está disponible en dos versiones, descritas a continuación.

### **Temporizador de recordatorio de minutos (1-99 min.)**

El temporizador de recordatorio de minutos se puede usar si están apagadas las zonas de cocción. El temporizador mostrará "00" con un punto parpadeante.

Pulse (+) para aumentar el tiempo o (-) para reducirlo. El rango se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se ajusta el tiempo mostrado en un intervalo de 10 segundos, se establecerá el temporizador de recordatorio de minutos y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez que se haya establecido el tiempo del temporizador, comenzará la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y parpadeará el indicador del temporizador. La señal sonora se detendrá automáticamente transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón.

El temporizador de recordatorio de minutos se puede ajustar o apagar usando el botón de ajuste del temporizador (⌵) y/o el botón de reducción de tiempo del temporizador (⌴).

El temporizador de recordatorio de minutos también se apaga si en cualquier momento se apaga la encimera mediante el botón (⏻).

### **Temporizador de zona de cocción (1-99 min.)**

Cuando se enciende la encimera, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción y a continuación seleccione el valor de temperatura y active el botón de ajuste del temporizador (⌵).

El temporizador se puede programar para que apague una zona de cocción. Cuatro indicadores LED se disponen alrededor del temporizador para indicar para qué zona de cocción se ha seleccionado el temporizador.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar (en aquellos casos en los que se haya establecido un temporizador para más de una zona de cocción).

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora, el indicador del temporizador mostrará "00" y parpadeará el indicador LED del temporizador de la zona de cocción asignada. Si la zona de cocción

está caliente, se apagará la zona de cocción programada y se mostrará "H".

Transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón se detendrá la señal sonora y dejará de parpadear el LED del temporizador.

### **Zumbador**

Cuando la encimera está funcionando, el zumbador sonará para indicar las siguientes actividades.

- La activación normal de un botón irá acompañada de una señal sonora breve.
- Si se pulsa un botón de manera continuada durante un período de tiempo mayor (10 segundos), se emitirá una señal sonora intermitente y más larga.

### **Función Booster**

Para usar esta función, seleccione una zona de cocción, establezca el nivel de cocción deseado y a continuación pulse el botón "P" (Booster).

La función Booster solo se puede activar si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si está activada la función Booster, se muestra la letra "P" en el indicador correspondiente.

Si se activa la función Booster, se puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activa la el sistema de gestión de potencia integrado.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se activará durante 3 segundos para permitir posteriores modificaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

| <b>Códigos de error</b>   |  |
|---|--|
| Si hubiese un error, se mostrará un código de error en los indicadores de los calentadores. |  |
| <b>E1</b>   | El ventilador de refrigeración está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.  |
| <b>E3</b>   | El voltaje de suministro no es el mismo que el de los valores nominales. Apague la encimera pulsando (⏻), espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando (⏻) y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.  |
| <b>E4</b>   | La frecuencia de suministro no es la misma que la de los valores nominales. Apague la encimera pulsando (⏻), espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando (⏻) y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, desconecte el enchufe del aparato y vuelva a conectarlo. Encienda la encimera pulsando (⏻) y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado. |
| <b>E5</b>   | La temperatura interna de la encimera es muy alta. Apague la encimera pulsando (⏻) y deje que se enfríen los calentadores.   |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>E6</b>    | Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.  |
| <b>E7</b>    | El sensor de temperatura de bobina está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.  |
| <b>E8</b>    | El sensor de temperatura del refrigerador está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.   |
| <b>EA</b>    | Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado. |
| <b>EC</b>    | Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.        |
| <b>C1-C8</b> | Advertencia de microprocesador. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.          |

## 4.2. Controles del horno

### Mando de control de funciones del horno

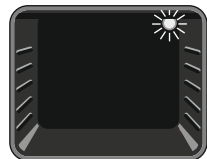
Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte "Funciones del horno".

### Mando de termostato del horno

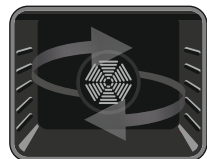
Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

### Funciones del horno

\* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

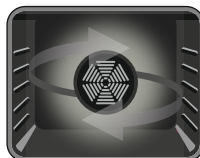


**Luz del horno:** Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.

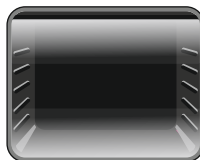


**Función de descongelación:** Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar

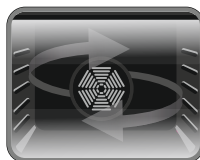
el ventilador. Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que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



**Función Turbo:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

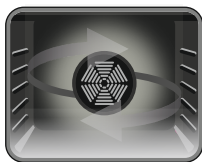


**Función de cocción estática:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



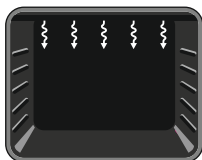
**Función de ventilador:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior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

como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, mientras que el elemento de calentamiento inferior cuece los alimentos.



**Función de pizza:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior

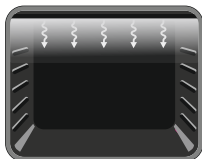
del anillo y el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.



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

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

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

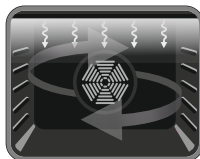


**Función de grill rápido:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se

recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

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

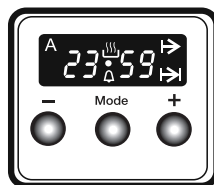






**Función de doble grill y ventilador:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los

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

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

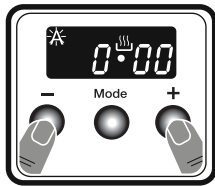
#### 4.3. Uso del temporizador digital




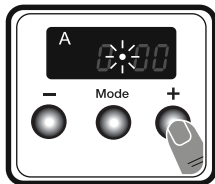
| Descripción de la función   |                         |
|---|-------------------------|
| A   | Cocción automática      |
|  | Cocción manual          |
|  | Tiempo de cocción       |
|  | Tiempo final de cocción |
| •   | Punto                   |
|  | Temporizador            |
| Mode  | Modo                    |
| -   | Disminuir el tiempo     |
| +   | Aumentar el tiempo      |
| 23 59   | Pantalla de tiempo      |

### Ajuste de hora

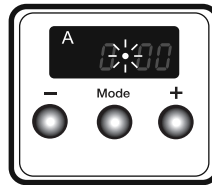
Antes de comenzar a usar el horno, debe establecerse la hora. Después de conectar el aparato a la red eléctrica, parpadeará el símbolo "A" y "000" en la pantalla.



1. Pulse a la vez los botones "+" y "-". Se mostrará el símbolo  y comenzará a parpadear el punto que hay en medio de la pantalla.



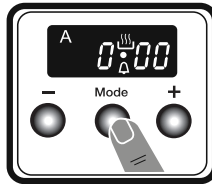
2. Ajuste la hora mientras esté parpadearando el punto parpadeando los botones "+" y "-".




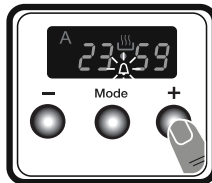
3. Pasados unos segundos, el punto volverá a parpadear y permanecerá iluminado.


### Ajuste de tiempo de advertencia sonora

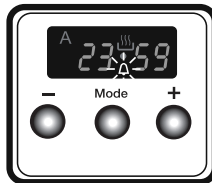
El tiempo de advertencia sonora se puede establecer en cualquier valor entre 0:00 y 23:59 horas. El tiempo de advertencia sonora solo sirve para recibir una advertencia. El horno no se activará con esta función.






1. Pulse "MODE" (MODO). Comenzará a parpadear el símbolo  y se mostrará "000".



2. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones "+" y "-" mientras esté parpadeando .



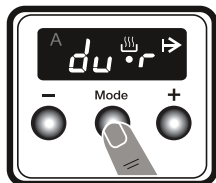
3. El símbolo  permanecerá iluminado, se guardará la hora y se establecerá la advertencia.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una advertencia sonora y el símbolo  parpadeará en el indicador. Pulse cualquier tecla para detener la advertencia sonora y desaparecerá el símbolo .

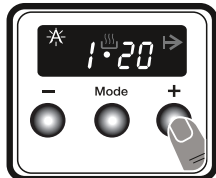
## Ajuste de tiempo semiautomático (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar un período de tiempo fijo. Se puede establecer un rango de tiempo de entre 0 y 10 horas. Prepare la comida que vaya a cocinar e introdúzcala en el horno.

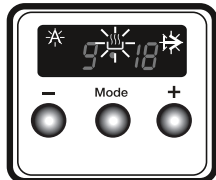
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.



2. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “dur” y el símbolo  $\Rightarrow$  en la pantalla. Parpadeará el símbolo “A”.



3. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones “+” y “-”.



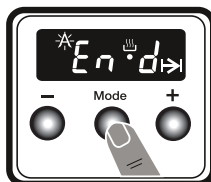
4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A”,  $\Rightarrow$  y  $\llcorner$ .

Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará y se emitirá un sonido de advertencia. Parpadearán los símbolos “A” y  $\Rightarrow$ . Coloque ambos mandos de control en la posición “0” y pulse cualquier botón del temporizador para detener la advertencia sonora. Desaparecerán los símbolos y el temporizador volverá a la función manual.

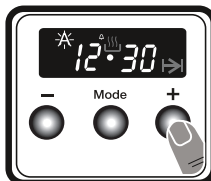
## Ajuste de tiempo semiautomático (tiempo de finalización)

Esta función pone en marcha el horno de forma automática para que la cocción termine a una hora determinada. Puede ajustar un tiempo de finalización de hasta 10 horas tras la hora actual. Prepare la comida que vaya a cocinar e introdúzcala en el horno.

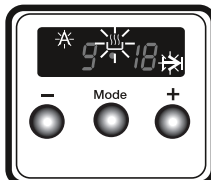
1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.



2. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “end” (fin) y el símbolo  $\Rightarrow$  en la pantalla. Parpadearán “A” y la hora actual.



3. Use los botones “+” y “-” para establecer el tiempo de finalización que desee.



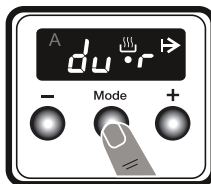
4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A”,  $\Rightarrow$  y  $\llcorner$ .

Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará y se emitirá un sonido de advertencia. Parpadeará el símbolo “A” y  $\Rightarrow$ . Coloque ambos mandos de control en la posición “0” y pulse cualquier botón del temporizador para detener el sonido. Desaparecerá el símbolo y el temporizador volverá a la función manual.

## Programación totalmente automática

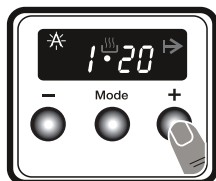
Esta función se usa para comenzar a cocinar después de un determinado período de tiempo y durante un determinado período de tiempo. Se puede ajustar una hora de hasta 23 horas y 59 minutos después de la hora actual del día.

1. Seleccione la función de cocción y la temperatura que desee mediante los mandos de control.

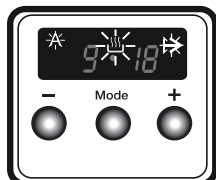


2. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “dur” y el símbolo  $\Rightarrow$  en la pantalla. Parpadeará el símbolo “A”.

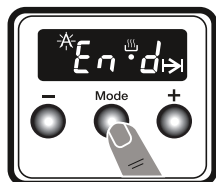




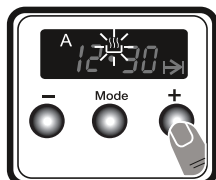
3. Seleccione el período de tiempo que desee mediante los botones “+” y “-”.



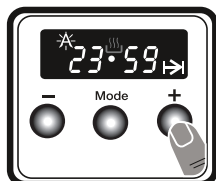
4. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A”, ➔ y 〰️.



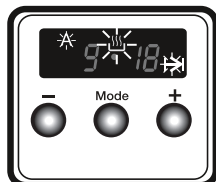
5. Pulse “MODE” (MODO) hasta que vea “end” (fin) y el símbolo ➔ en la pantalla. Parpadeará la hora y los símbolos “A” y ➔.



6. Seleccione el tiempo de finalización que desee mediante los botones “+” y “-”.



7. Añada el período de cocción a la hora actual. Puede establecer un tiempo de hasta 23 horas y 59 minutos tras la hora actual.



8. La hora actual volverá a mostrarse en la pantalla y permanecerán iluminados los símbolos “A”, ➔ y 〰️.

El tiempo de funcionamiento se calculará y el horno comenzará automáticamente para que la cocción termine a la hora de acabado establecida. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se emitirá una advertencia sonora y parpadearán los símbolos “A” y ➔. Coloque ambos mandos de control en la posición “0” y pulse cualquier botón para detener el sonido. Desaparecerá el símbolo y el temporizador volverá a la función manual.

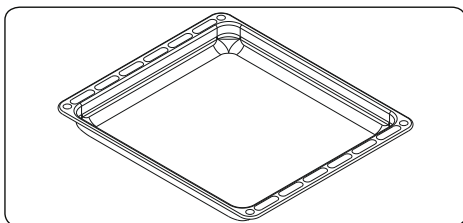
## Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen de la advertencia sonora mientras se muestra la hora actual, mantenga pulsado el botón “-” durante 1-2 segundos hasta que suene una señal sonora. Después de hacerlo, cada vez que se pulse el botón “-”, sonará una señal diferente. Hay tres tipos distintos de sonidos de señal. Seleccione el sonido que desee y no pulse ningún otro botón. Momentos después se guardará el sonido seleccionado.

## Accesorios La bandeja honda

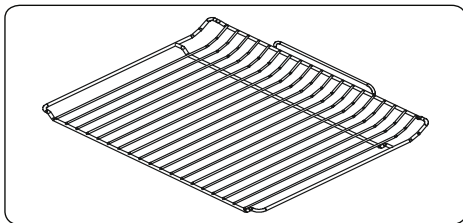
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



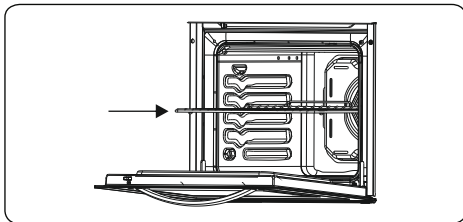
## Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



## ⚠️ ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## 5.1. Limpieza

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

### Instrucciones generales

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

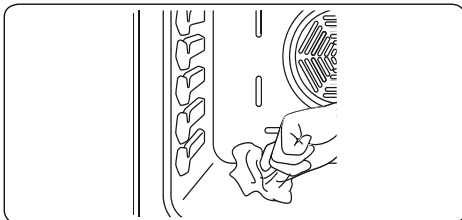
**⚠** No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

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

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

### Limpieza del interior del horno

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



### Limpieza catalítica

El interior del horno dispone de revestimientos catalíticos. Se trata de unos paneles de colores claros con acabado mate a los lados y/o el panel con acabado mate en la parte trasera del horno. Estos paneles se encargan de recoger los

restos de grasa y aceite que se generan al cocinar. Los revestimientos catalíticos están diseñados para tener una vida útil de unas 300 horas.

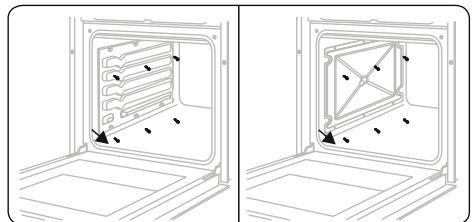
El revestimiento se limpia automáticamente absorbiendo las grasas y los aceites y quemarlos hasta convertirlos en cenizas que se pueden retirar de la parte inferior del horno con un trapo húmedo. Para que el revestimiento sea efectivo, debe ser poroso. El revestimiento se puede decolorar con el paso del tiempo.

Si se derrama una cantidad grande de grasa sobre el revestimiento, podría reducir su eficacia. Para solucionar este problema, deje trabajar al horno a la máxima temperatura entre 10 y 20 minutos. Una vez que se haya enfriado el horno, limpie la parte inferior de este.

No se recomienda limpiar a mano los revestimientos catalíticos. Si se usan estropajos de aluminio impregnados de jabón o cualquier otro producto abrasivo, se producirán daños. Tampoco recomendamos usar aerosoles de limpieza en los revestimientos. El exceso de grasa podría impedir que los revestimientos catalíticos hagan su trabajo de manera eficaz. El exceso de grasa se puede quitar con un trapo suave o una esponja empapada en agua caliente y el ciclo de limpieza se puede llevar a cabo tal como se describió anteriormente.

### Extracción del revestimiento catalítico

Para extraer el revestimiento catalítico, quite los tornillos que fijan al horno cada uno de los paneles catalíticos.




### Limpieza del cristal cerámico

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

**⚠ ADVERTENCIA:** Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga

eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuague el cristal y séquelo bien con un trapo seco.

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

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

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

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


### **Limpieza de las partes de cristal**

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

### **Limpieza de las partes esmaltadas**


- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.


 No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

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

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

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

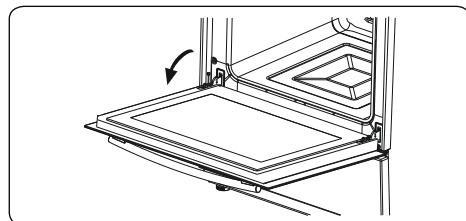
 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

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

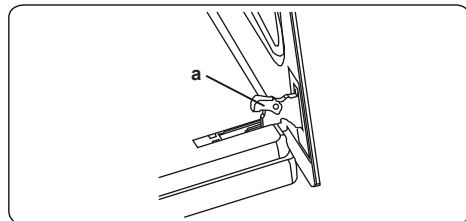
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

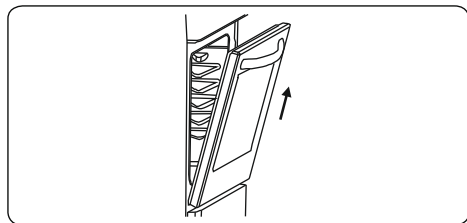
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



3. Cierre la puerta hasta que prácticamente alcance la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



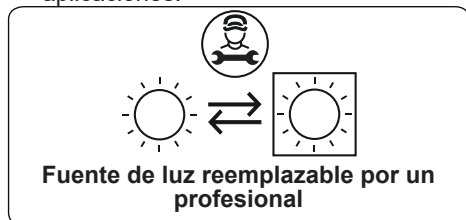
## 5.2. Mantenimiento

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

### Cambio de la lámpara del horno

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

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



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

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

### 6.1. Solución de problemas



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

| Problema   | Posible causa  | Solución  |
|--|--|---|
| La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.  | No hay corriente.  | Compruebe el fusible doméstico del aparato.<br>Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.  |
| La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.   | Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.   | Seque los controles o quite el objeto.  |
| La encimera se apaga cuando se está usando.  | Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.  | Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.  |
| Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.   | El bloqueo para niños está activado.   | Desactive el bloqueo para niños.  |
| Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.   | Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina. | Esta operación es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.   |
| La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.   | No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.   | Use una cacerola adecuada.  |
| El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado. | Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.  | Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.  |
| El horno no se enciende.   | No hay corriente.  | Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.  |
| No se genera calor o el horno no calienta.   | El control de temperatura del horno no se ha colocado bien.<br>Se ha dejado abierta la puerta del horno.   | Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.   |
| Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.  | Los estantes del horno se han colocado mal.  | Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas.<br>No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida. |
| La luz del horno (si la hubiese) no funciona.  | La lámpara se ha estropeado.<br>El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.   | Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones.<br>Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.   |
| Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.  | Hay materias extrañas entre los botones del temporizador.<br>Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando.<br>La función de bloqueo de teclado está activada.             | Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo.<br>Quite la humedad y vuelva a intentarlo.<br>Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.   |
| El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.  | Los estantes del horno vibran.   | Compruebe que el horno esté nivelado.<br>Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.  |


## **6.2. Transporte**

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

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

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 7.1. Ficha energética


|   |           |  |
|---|-----------|--|
| Brand   |           | <br><b>Continental Edison</b> |
| Model   |           | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Type of Oven                                    |           | ELECTRIC   |
| Mass  | kg        | 46,0   |
| Energy Efficiency Index - conventional          |           | 105,7  |
| Energy Efficiency Index - fan forced            |           | 94,8   |
| Energy Class                                    |           | A  |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0,87   |
| Energy consumption (electricity) - fan forced   | kWh/cycle | 0,78   |
| Number of cavities                              |           | 1  |
| Heat Source                                     |           | ELECTRIC   |
| Volume  | l         | 65   |
| This oven complies with EN 60350-1              |           |  |

#### Energy Saving Tips

##### Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

## 7.2. Ficha energética

|                                  |       |  |
|----------------------------------|-------|--|
| Marca                            |       | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modelo                           |       | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Tipo de Placa                    |       | Eléctrico  |
| Número de zonas de cocción       |       | 4  |
| Tecnología de calentamiento-1    |       | Inducción  |
| Tamaño-1                         | cm    | Ø16,0  |
| Consumo de energía-1             | Wh/kg | 182,0  |
| Tecnología de calentamiento-2    |       | Inducción  |
| Tamaño-2                         | cm    | Ø16,0  |
| Consumo de energía-2             | Wh/kg | 182,0  |
| Tecnología de calentamiento-3    |       | Inducción  |
| Tamaño-3                         | cm    | Ø21,0  |
| Consumo de energía-3             | Wh/kg | 182,0  |
| Tecnología de calentamiento-4    |       | Inducción  |
| Tamaño-4                         | cm    | Ø21,0  |
| Consumo de energía-4             | Wh/kg | 182,0  |
| Consumo de energía de la placa   | Wh/kg | 182,0  |
| Esta placa cumple con EN 60350-2 |       |  |

### Trucos para ahorrar energía

#### Placa

- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.
- Use utensilios de cocina con tapa.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.



## Obrigado por escolher este produto.

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

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

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

# ÍNDICE


|   |    |
|---|----|
| 1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....                 | 3  |
| 1.1. Avisos Gerais de Segurança .....           | 3  |
| 1.2. Avisos de instalação .....                 | 6  |
| 1.3. Durante a Utilização .....                 | 7  |
| 1.4. Durante a Limpeza e Manutenção .....       | 8  |
| 2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO ..... | 10 |
| 2.1. Instruções para o Instalador .....         | 10 |
| 2.2. Segurança e Ligação Elétrica.....          | 11 |
| 2.3. Kit anti inclinação.....                   | 12 |
| 3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....              | 13 |
| 4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO .....                   | 14 |
| 4.1. Controlos de Placa .....                   | 14 |
| Bloqueio Infantil.....                          | 15 |
| 4.2. Controlos do Forno.....                    | 17 |
| 5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....                    | 22 |
| 5.1. Limpeza .....                              | 22 |
| 5.2. Manutenção.....                            | 24 |
| 6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE .....      | 25 |
| 6.1. Resolução de problemas.....                | 25 |
| 6.2. Transporte .....                           | 26 |
| 7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....                  | 27 |
| 7.1. Ficha Energética.....                      | 27 |
| 7.2. Ficha Energética.....                      | 28 |



# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


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

## 1.1. Avisos Gerais de Segurança


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


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

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


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

de ser sempre supervisionado.

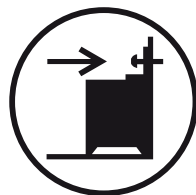
 **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

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

- Para placas de indução, objetos metálicos como por exemplo, facas, garfos, colheres e tampas não deverão ser colocados na superfície da placa porque poderão ficar quentes.
- Para placas de indução, após utilizar, desligar o elemento da placa utilizando o botão giratório de controlo. Não se baseie no detetor de panela.
- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

 **NOTA:** Para evitar que o eletrodoméstico se incline, os suportes de estabilização deverão ser instalados.


(Para informações detalhadas, consulte o guia do conjunto do kit anti inclinação.)




- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas


podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.

- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

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

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

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

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

comercial ou para aquecer uma divisão.

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

## **1.2. Avisos de instalação**

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, grafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser

imediatamente removidos e recolhidos.


- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

### **1.3. Durante a Utilização**

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



Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Coloque sempre as painéis no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura para que não fiquem presas.
  - Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal. Feche a válvula de gás quando eletrodomésticos a gás não estiverem a ser utilizados.
  - Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
  - Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
  - Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
  - Não coloque itens inflamáveis ou pesados (por exemplo, nylon, saco de plástico, papel, pano, etc.) na gaveta. Isto inclui tachos e painéis com acessórios de plástico (por exemplo, pegas).
-  **CUIDADO:** A superfície interior do compartimento de armazenamento poderá ficar quente quando o eletrodoméstico estiver a ser utilizado. Evite tocar na superfície interior.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.

#### **1.4. Durante a Limpeza e Manutenção**

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




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

### **Declaração de Conformidade CE**

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

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

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

### **Eliminação da sua máquina antiga**



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

## 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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

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

### 2.1. Instruções para o Instalador

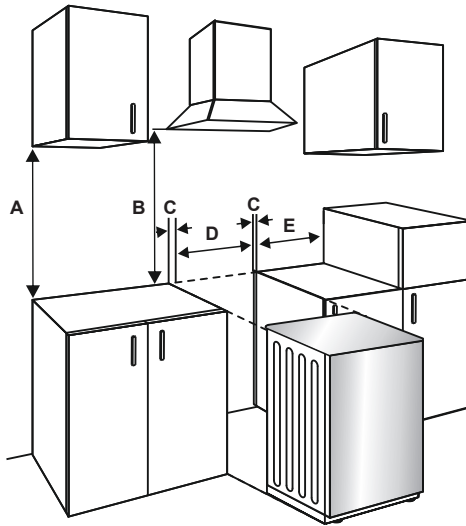
#### Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

#### Instalação do Fogão

- Se a mobília da cozinha for mais alta do que a bancada, deverá estar a pelo menos 10 cm de distância das laterais do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Deverá existir um espaço no mínimo de 2 cm em volta do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| A (mm)                    | 420                |
| B (mm) Exaustor / Armário | 650 / 700          |
| C (mm)                    | 20                 |
| P (mm)                    | Largura do produto |
| E (mm)                    | 50                 |



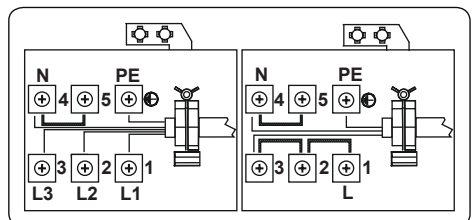
## 2.2. Segurança e Ligação Elétrica

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

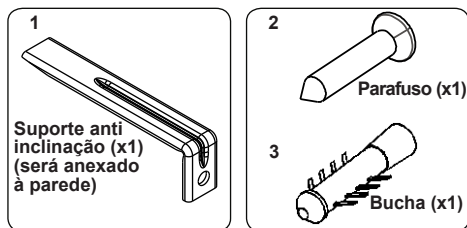
**!** **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

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

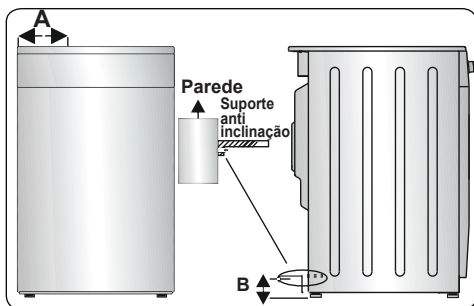
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220 - 240 V~. Se a sua alimentação for diferente, contacte pessoal de serviço autorizado ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acedido assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



### 2.3. Kit anti inclinação



O saco de documento contém um kit anti inclinação. Coloque livremente o suporte anti inclinação (1) na parede utilizando o parafuso (2) e a bucha (3) seguindo as medições indicadas na imagem e na tabela abaixo. Ajuste a altura do suporte anti inclinação para que fique alinhado com a ranhura no fogão e aperte o parafuso. Empurre o eletrodoméstico na direção da parede certificando-se de que o suporte anti inclinação é inserido na ranhura na traseira do eletrodoméstico.



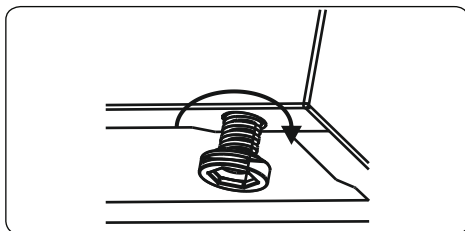
| Dimensões do Produto (Largura x Profundidade x Altura) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (Forno Duplo)                                  | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (Forno Duplo)                                  | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85  | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90  | 309,5  | 112    |
| 60 x 60 x 85  | 309,5  | 64     |
| 50 x 60 x 90  | 247,5  | 112    |
| 50 x 60 x 85  | 247,5  | 64     |
| 50 x 50 x 90  | 247,5  | 112    |
| 50 x 50 x 85  | 247,5  | 64     |

#### Ajustar os pés

O seu produto assenta em quatro pés ajustáveis. Para um manuseamento seguro, é importante que o seu eletrodoméstico esteja corretamente equilibrado. Certifique-

se de que o eletrodoméstico está nivelado para cozinhar. Para aumentar a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para diminuir a altura do eletrodoméstico, rode os pés no sentido dos ponteiros do relógio.

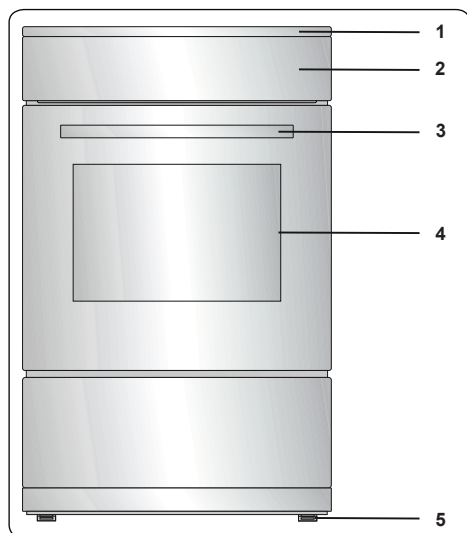
É possível elevar a altura do eletrodoméstico até 30 mm, ajustando os pés. O eletrodoméstico é pesado e recomendamos que um mínimo de 2 pessoas o levistem. Nunca arraste o eletrodoméstico.



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

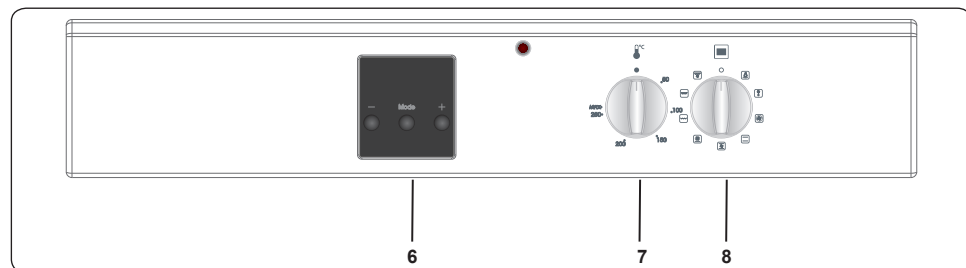
**Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### Lista de Componentes



1. Bancada
2. Painel de Controlo
3. Pega da Porta do Forno
4. Porta do Forno
5. Pés Ajustáveis

#### Painel de Controlo



6. Temporizador
7. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
8. Botão Giratório do Termóstato do Forno

## 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. Controlos de Placa

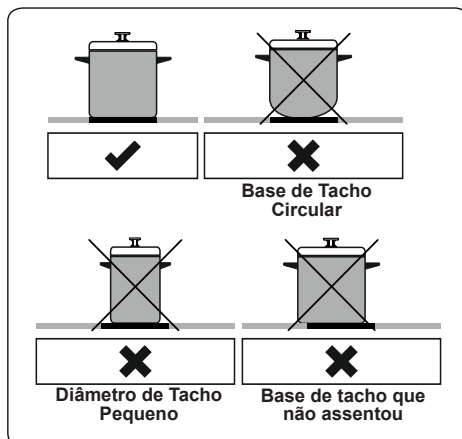
#### Zona de indução

As informações indicadas na tabela seguinte servem apenas com orientação.

| Definições | Utilizar para                      |
|------------|------------------------------------|
| 0          | Desligar elemento                  |
| 1-3        | Aquecimento delicado               |
| 4-5        | Ferver delicado, aquecimento lento |
| 6-7        | Reaquecimento e ferver rápido      |
| 8          | Ferver, saltear e dourar           |
| 9          | Calor máximo                       |
| P          | Função de aumento                  |

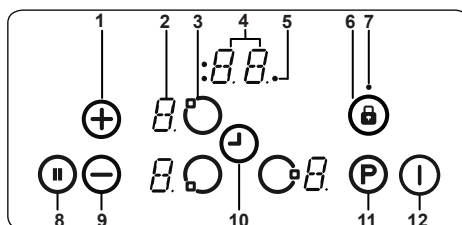
#### Panels e frigideiras

- Use panels e frigideiras de boa qualidade com fundo suave, espesso e liso, feitas em aço, aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável. A qualidade e a composição das panels e das frigideiras têm um efeito direto no desempenho da cozedura.
- As panels e frigideiras feitas com fundos em aço esmaltado, alumínio ou cobre podem fazer com que um resíduo metálico se acumule na placa. Se for deixado ficar, tornar-se-á difícil de remover. Limpe a placa após cada utilização.
- As panels e frigideiras serão adequadas para indução se for possível fazer agarrar um íman ao fundo das mesmas.
- As panels e frigideiras devem ser colocadas no centro da placa do fogão. Se não forem colocadas corretamente, aparecerá no visor.
- Ao usar certos recipientes, poderá ouvir ruídos vários provenientes deles; isto deve-se à conceção dos recipientes e não afeta o desempenho ou segurança da placa.
- Os elementos conseguem detetar um diâmetro mínimo das panels e frigideiras de 110 mm em placas de 160 – 210 mm, e de 160 mm para uma placa de 290 mm. Os alimentos serão mais bem cozinhados se a área de cozedura for maior.



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

#### Unidade de Controlo Tátil



- 1- Temporizador/definição de aumento de calor
- 2- Visor do aquecedor
- 3- Seleção do aquecedor
- 4- Visor do temporizador
- 5- Indicadores da zona de cozinhar com função de temporizador
- 6- Bloqueio de tecla
- 7- Indicador de bloqueio de tecla
- 8- Pausa inteligente
- 9- Diminuir o temporizador/definição de calor
- 10- Seleção de temporizador
- 11- Aumento
- 12- On/Off

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos e panels adequados.

Após a tensão de alimentação principal ser aplicada, todos os visor acender-se-ão com brevidade. Depois disto, a placa fica em modo standby e está pronta a ser utilizada. A placa é controlada premindo o botão eletrónico adequado. Cada botão é premido após soar um alarme.

#### Ligar o eletrodoméstico

Ligue a placa premindo o botão ON/OFF

- ①. Todos os aquecedores irão exibir um "0" estático e os pontos inferiores direitos

piscam. (Se uma zona de cozedura não for selecionada dentro de 20 segundos, a placa irá desligar-se automaticamente).

### Desligar o eletrodoméstico

Desligue a placa em qualquer altura premindo **I**.

O botão ON/OFF **I** tem sempre prioridade sobre a função de desligar.

### Ligar as Zonas de Cozedura

Prima o botão de seleção do aquecedor que corresponde ao aquecedor que deseja utilizar. Um ponto estático irá ser exibido no visor do aquecedor selecionado e os pontos a piscar em todos os outros visores do aquecedor não voltarão a acender.

Selecione a definição de temperatura utilizando o botão de definição de aumento de calor **+** ou o botão de definição de diminuição de calor **-**. O elemento está agora pronto a utilizar. Para tempos de fervura mais rápidos, selecione o nível de cozedura desejado, depois prima o botão "P" para ativar a função de Aumento.

### Desligar as Zonas de Cozedura

Selecione o elemento que deseja desligar premindo o botão de seleção de aquecedor. Utilizando o botão **-**, coloque a temperatura a "0". (Premindo os botões **+** e **-** simultaneamente, também coloca a temperatura a "0").

Se a zona de cozedura estiver quente, "H" será exibido ao invés de "0".

### Desligar todas as Zonas de Cozedura

Para desligar todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo, prima o botão **I**.

Em modo standby, um "H" irá surgir em todas as zonas de cozedura que estão quentes.

### Indicador de Calor Residual

O indicador de calor residual indica que a área de vidro de cerâmica tem uma temperatura perigosa ao toque.

Após desligar a zona de cozedura, o respetivo visor irá exibir "H" até que a temperatura da zona de cozedura correspondente esteja a um nível seguro.

### Pausa inteligente

A pausa inteligente, quando ativada, reduz a potência de todos os queimadores que foram ligados.

Se, depois, desativar a Pausa inteligente, os aquecedores irão voltar, automaticamente, ao nível de temperatura anterior.

Se a Pausa inteligente não estiver desativada, a bancada irá desligar após 30 minutos.

Prima **II** para ativar a Pausa inteligente. A potência do(s) aquecedor(es) ativado(s) irá reduzir para o nível 1 e "II" irá surgir em todos os visores.

Prima **II** novamente para desativar a Pausa inteligente. "II" irá desaparecer e os aquecedores irão funcionar ao nível definido anteriormente.

### Função de Desligar Interruptor de Segurança

Uma zona de cozedura será automaticamente desligada se a definição de calor não tiver sido modificada para uma duração de tempo específica. Uma alteração na definição de calor da zona de cozedura irá reiniciar a duração de tempo para o valor inicial. Este valor inicial depende do nível de temperatura selecionado, tal como indicado abaixo.

| Definição de calor | Desligar interruptor de segurança após |
|--------------------|--|
| 1-2                | 6 Horas                                |
| 3-4                | 5 Horas                                |
| 5                  | 4 Horas                                |
| 6-9                | 1,5 Horas                              |

### Bloqueio Infantil

Após ligar o eletrodoméstico, a função de bloqueio infantil pode ser ativada. Para ativar o bloqueio infantil, prima simultaneamente o botão de definição de aumento de calor **+** e o botão de definição de diminuição de calor **-** e depois prima a tecla de definição de aumento de calor **+** novamente. "L", que indica LOCKED (BLOQUEADO) irá surgir em todos os visores do aquecedor e os controlos não podem ser utilizados. (Se uma zona de cozedura estiver na condição de "L" e "H" serão exibidos alternadamente).

A placa irá permanecer bloqueada até ser desbloqueada, mesmo se o eletrodoméstico tiver sido ligado ou desligado.

Para desativar o bloqueio infantil, primeiro ligue a placa. Prima simultaneamente o botão de definição de aumento de calor **+** e o botão de definição de diminuição de calor **+** e depois prima a tecla de definição de diminuição de calor **-** novamente. "L" já não será exibido e a placa irá desligar.

### Bloqueio de Tecla

A função de bloqueio de tecla é utilizada para definir o "modo de segurança" no eletrodoméstico durante a operação. Não será possível fazer quaisquer ajustes tocando nos botões (por exemplo, definições de calor). Só será possível desligar o eletrodoméstico.

A função de bloqueio está ativa se o botão de bloqueio de tecla **Ⓢ** for premido durante, pelo menos, 2 segundos. Esta operação é confirmada por um alarme. Após a operação bem sucedida, o indicador de bloqueio de tecla irá piscar e o aquecedor será bloqueado.

## Função de Temporizador

A função do temporizador está disponível em duas versões, como se indica.

### Temporizador de Proteção de Minuto (1 - 99 min.)

O temporizador de proteção de minuto pode ser operado se as zonas de cozedura estiverem desligadas. O Visor do Temporizador irá exibir "00" com um ponto a piscar.

Prima (+) para aumentar o tempo ou prima (-) para diminuir o tempo. O limite está entre 0 e 99 minutos. Se não existir ajuste ao tempo exibido dentro de 10 segundos, o temporizador de proteção de minuto será definido e o ponto a piscar irá desaparecer. Assim que o temporizador estiver definido, começa a contagem decrescente.

Quando o temporizador chegar a zero, irá soar um sinal e o visor do temporizador irá piscar. O sinal sonoro irá parar automaticamente após 2 minutos e/ou premindo qualquer botão.

O temporizador de proteção de minuto pode ser alterado ou desligado em qualquer altura utilizando o botão de definição (J) e/ou o botão de temporizador de diminuição (-). Desligar a placa premindo (1) em qualquer altura irá também desligar o temporizador de proteção de minuto.

### Temporizador da Zona de Cozedura (1 - 99 min.)

Quando a placa está ligada, um temporizador independente pode ser programado para cada zona de cozedura.

Selecione uma zona de cozedura, depois selecione a definição de temperatura e, finalmente, ative o botão de definição de temporizador (J), o temporizador pode ser programado para desligar uma zona de cozedura. Quatro LED existem em volta do temporizador que indicam para que zona de cozedura foi definido o temporizador.

10 segundos após a última operação, o visor do temporizador irá passar para o temporizador que irá funcionar em seguida (nos casos onde um temporizador for definido para mais do que uma zona de cozedura).

Quando o temporizador tiver terminado, irá soar um sinal e o visor do temporizador irá exibir "00" e o LED do temporizador da zona de cozedura atribuída irá piscar. A zona de cozedura programada desligar-se-á e "H" será exibido se a zona de cozedura estiver quente.

O sinal sonoro e o piscar do LED do temporizador irão parar automaticamente após 2 minutos e/ou premindo qualquer botão.

## Alarme

Quando a placa estiver a funcionar, as seguintes atividades serão sinalizadas pelo alarme.

- A ativação normal do botão será acompanhada por um sinal sonoro curto.
- A operação continuada do botão durante um longo período de tempo (10 segundos) será acompanhada por um sinal sonoro intermitente mais longo.

### Função de Aumento

Para utilizar esta função, selecione uma zona de cozedura e defina o nível de cozedura desejado, depois prima o botão "P" (Aumento).

A função Aumento só pode ser ativada se for aplicável à zona de cozedura selecionada. Se a Função de Aumento estiver ativa, um "P" é exibido no visor correspondente.

Ativar o aumento poderá exceder a potência máxima e, neste caso, a gestão de potência integrada será ativada.

A redução de potência necessária é exibida no visor da zona de cozedura correspondente que está a piscar. O piscar ficará ativo durante 3 segundos para permitir adaptações das definições antes da redução de potência.

| Códigos de Erro   |   |
|---|---|
| Se existir um erro, um código de erro irá ser exibido nos visores do aquecedor. |   |
| E1  | Ventoinha de refrigeração está desativada. Contacte um agente de reparação autorizado.  |
| E3  | A tensão de alimentação não é a indicada nos valores. Desligue a placa premindo (1), aguarde até que "H" desapareça para todas as zonas, ligue a placa premindo (1) e continue a utilizar. Se o mesmo erro for exibido novamente, contacte um agente de reparação autorizado.   |
| E4  | Frequência de alimentação é diferente da indicada nos valores. Desligue a placa premindo (1), aguarde até que "H" desapareça para todas as zonas, ligue a placa premindo (1) e continue a utilizar. Se o mesmo erro for exibido novamente, ligue a tomada para ligar e desligar o eletrodoméstico. Ligue a placa premindo (1) e continue a utilizar. Se o mesmo erro for exibido novamente, contacte um agente de reparação autorizado. |
| E5  | A temperatura interna da placa é demasiado alta, desligue a placa premindo (1) e deixe os aquecedores arrefecer.  |
| E6  | Erro de comunicação entre o controlo tátil e o aquecedor. Contacte um agente de reparação autorizado.   |
| E7  | O sensor de temperatura da bobina está desativado. Contacte um agente de reparação autorizado.  |



|              |   |
|--------------|---|
| <b>E8</b>    | O sensor de temperatura do refrigerador está desativado. Contacte um agente de reparação autorizado.  |
| <b>EA</b>    | Erro de saturação da bobina grande. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado. |
| <b>EC</b>    | Erro de tensão da alimentação. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.      |
| <b>C1-C8</b> | Alerta do microprocessador. Desligue a placa premindo o botão ligar/desligar, ligue a placa premindo o mesmo botão e continue a utilizar. Se este erro for novamente apresentado, contacte um agente de serviço autorizado.         |

## 4.2. Controlos do Forno

### Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

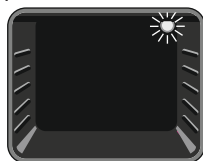
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar “Funções do Forno”.

### Botão Giratório do Termóstato do Forno

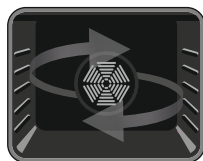
Após seleccionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

### Funções do Forno

\* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.



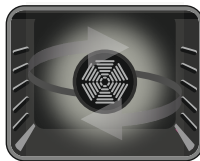
**Luz do Forno:** Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



**Função de Descongelamento:** As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque

um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



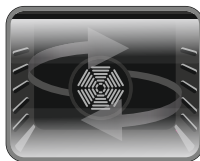
**Função Turbo:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão

começar a funcionar. A função turbo dispersa, uniformemente, o calor no forno, para os alimentos em todas as calhas cozinhem de igual forma. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



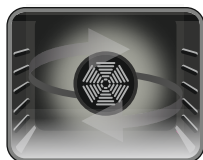
**Função de Cozinhar Estática:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função

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



**Função da Ventoinha:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

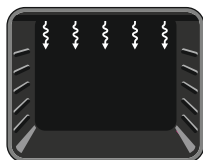
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos. A ventoinha e a função de aquecimento inferior é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.



### Função de Pizza:

O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o anel, os elementos de aquecimento inferior e a ventoinha irão

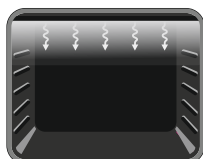
começar a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.



**Função de Grelhar:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

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

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

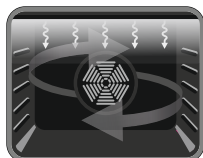


**Função de Grelhar Rápido:** O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a

temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.

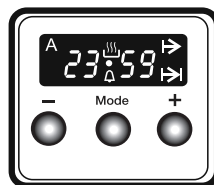






### Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:

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

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

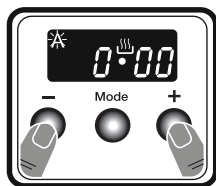
**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C. Utilização do Temporizador Digital




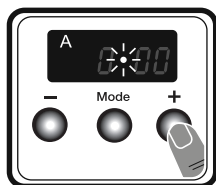
| Descrição das funções   |                           |
|---|---------------------------|
| A   | Cozedura automática       |
|  | Cozedura manual           |
|  | Tempo de cozedura         |
|  | Hora de fim de cozedura   |
| •   | Ponto                     |
|  | Contador de minutos       |
| Mode  | Função de modo            |
| -   | Diminuir temporizador     |
| +   | Aumentar temporizador     |
| 23 59   | Mostrador do temporizador |

### Ajuste de hora

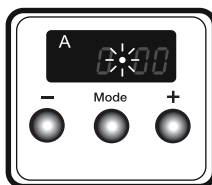
A hora deverá ser definida antes de começar a utilizar o forno. Após a conexão de potência, o símbolo "A" e "000" irão piscar no visor do ecrã.



1. Prima as teclas "+" e "-" simultaneamente.  O símbolo irá surgir e o ponto no meio do ecrã irá começar a piscar.



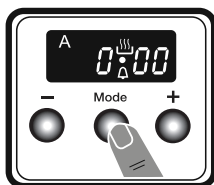
2. Ajuste a hora enquanto o ponto está a piscar utilizando os botões "+" e "-".




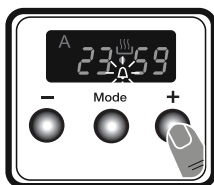
3. Após alguns segundos, o ponto irá parar de piscar e ficará aceso.


### Ajuste de hora com aviso sonoro

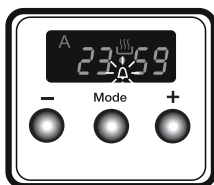
A hora do aviso sonoro poderá ser definida para qualquer hora entre **0:00** e **23:59**. A hora do aviso sonoro serve apenas para aviso. O forno não será ativado com esta função.






1. Prima "MODE" (MODO). O símbolo  irá começar a piscar e "000" será exibido.



2. Selecione o período de tempo desejado utilizando as teclas "+" e "-"  enquanto **está a piscar**.



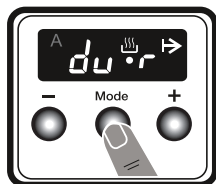
3. O símbolo  permanecerá aceso e o tempo será guardado e o aviso definido.

Quando o temporizador chegar a zero, irá soar um aviso sonoro e o símbolo  irá piscar no visor. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro e o símbolo  irá desaparecer.

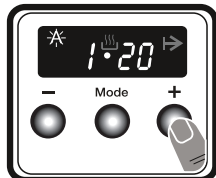
### Ajuste de hora semiautomático (período de cozedura)

Esta função ajudará a cozinhar durante um período de tempo fixo. Um limite de tempo entre 0 e 10 horas poderá ser definido. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

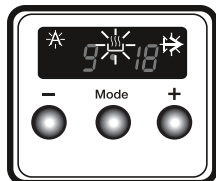
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.



2. Prima "MODE" (MODO) até ver "dur" e o símbolo ➔ no ecrã do visor. O símbolo "A" irá piscar.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado utilizando os botões "+" e "-".



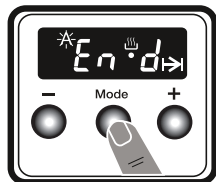
4. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A", ➔ e ☀, permanecerão acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar e irá soar um alarme sonoro. Os símbolos "A" e ➔ irão piscar. Rode ambos os botões giratórios para a posição "0" e prima qualquer tecla no temporizador para parar o aviso sonoro. Os símbolos irão desaparecer e o temporizador irá voltar à função manual.

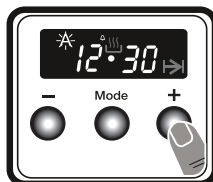
#### Ajuste de hora semiautomático (hora de fim)

Esta põe o forno a trabalhar automaticamente para que a cozedura termine dentro do tempo indicado. Pode definir a hora final até 10 horas após a hora atual do dia. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

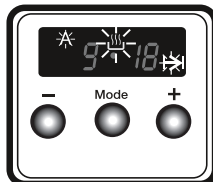
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.



2. Prima "MODE" (MODO) até ver "end" (fim) e o símbolo ➔ no visor do ecrã. "A" e a hora atual do dia irão piscar.



3. Utilize os botões "+" e "-" para definir a hora de final desejada.



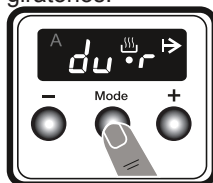
4. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A", ➔ e ☀, permanecerão acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar e irá soar um alarme sonoro. O símbolo "A" e ➔ irão piscar. Rode ambos os botões giratórios para a posição "0" e prima qualquer tecla no temporizador para parar o som. O símbolo irá desaparecer e o temporizador irá voltar à função manual.

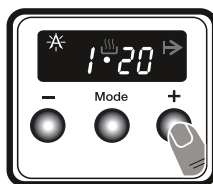
#### Programação totalmente automática

Esta função é utilizada para começar a cozinhar após um determinado período de tempo e para uma duração de tempo específica. Pode definir a hora final até 10 horas após a hora atual do dia. Prepare os alimentos para cozinhar e coloque-os no forno.

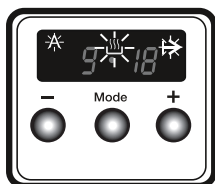
1. Selecione a função de cozinhar e a temperatura desejadas utilizando os botões giratórios.






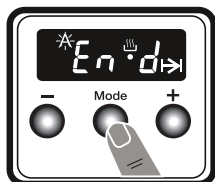
2. Prima "MODE" (MODO) até ver "dur" e o símbolo ➔ no ecrã. O símbolo "A" irá piscar.





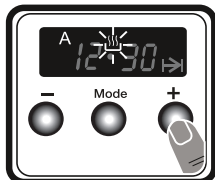
3. Selecione o período de cozedura desejado utilizando os botões "+" e "-".



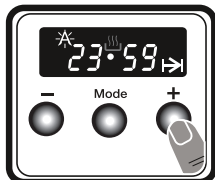
4. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A", ,  e , permanecerão acesos.



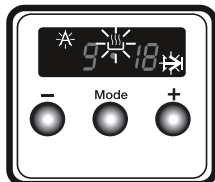
5. Prima "MODE" (MODO) até ver "end" (fim) e o símbolo  no ecrã. Os símbolos "A" e  irão piscar.







6. Selecione a hora de final desejada utilizando as teclas "+" e "-".



7. Adicione o período de cozedura à hora atual do dia. Pode definir uma hora até 23 horas e 59 minutos depois disto.



8. A hora atual irá reaparecer no ecrã e os símbolos "A", ,  e , permanecerão acesos.

O tempo operativo irá ser calculado e o forno irá arrancar automaticamente para que a cozedura termine na hora de término definida. Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar, irá soar um aviso sonoro e os símbolos "A" e  irão piscar. Rode ambos os botões giratórios para a posição "0" e prima qualquer tecla para parar o som. O símbolo irá desaparecer e o temporizador irá voltar à função manual.

### Ajuste de Som

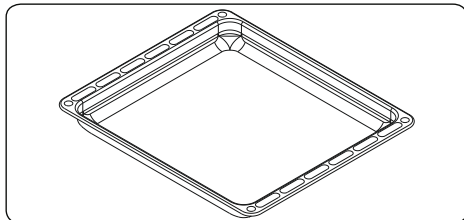
Para ajustar o volume de som do aviso sonoro audível, enquanto é exibida a hora do dia atual, prima e mantenha premido o botão "-" durante 1 a 2 segundos até que seja emitido um sinal sonoro. Depois disto, sempre que o botão "-" é premido, irá soar um sinal diferente. Existem três tipos

diferentes de sinais sonoros. Selecione o som desejado e não prima quaisquer outros botões. Após um curto período de tempo, o som selecionado será guardado.

### Acessórios Tabuleiro Fundo

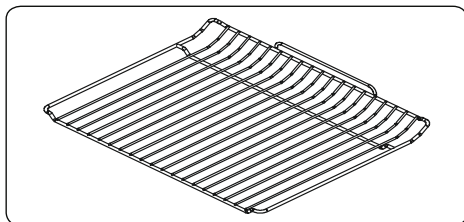
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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



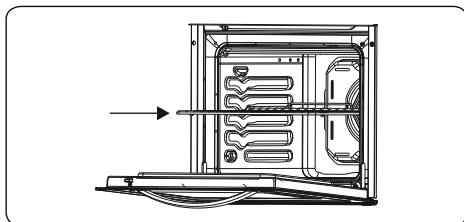
### Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



### AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 5.1. Limpeza

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

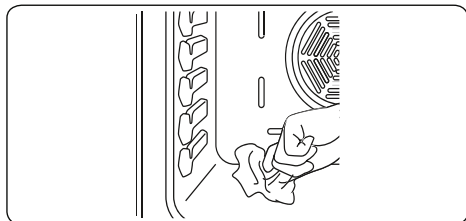
#### Instruções Gerais

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

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

#### Limpar o Interior do Forno

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



#### Limpeza catalítica

Os revestimentos catalíticos são instalados dentro da cavidade do forno. São painéis com acabamento mate e cor leve nas laterais e/ou painel de acabamento mate na traseira do forno. Funcionando recolhendo quaisquer resíduos de gordura e óleo durante o cozinhar. Os revestimentos catalíticos são criados para terem uma vida útil de cerca de 300 horas.

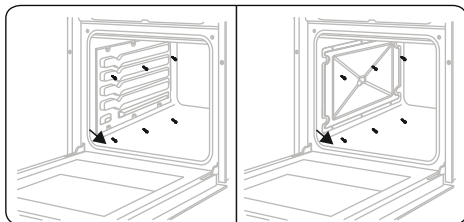
O revestimento limpa-se automaticamente absorvendo gorduras e óleos e queimando-os até ficarem em cinzas que podem ser facilmente removidas da base do forno com um pano húmido. O revestimento deverá ser poroso para ser eficiente. O revestimento poderá perder a cor com a idade.

Se uma grande quantidade de gordura for derramada para o revestimento poderá reduzir a sua eficiência. Para ultrapassar este problema, defina a temperatura máxima do forno para cerca de 10 a 20 minutos. Após o forno ter arrefecido, limpe a base do forno.

A limpeza manual dos revestimentos catalíticos não é recomendada. Irão ocorrer danos se uma almofada de lã de aço impregnada em sabão ou quaisquer outros abrasivos são utilizados. Para além disso, não recomendamos a utilização de detergentes com aerossóis nos revestimentos. As paredes de um revestimento catalítico poderão tornar-se ineficazes devido ao excesso de gordura. O excesso de gordura pode ser removido com um pano suave ou esponja embebida em água quente e o ciclo de limpeza pode ser realizado tal como descrito acima.

#### Remoção do Revestimento Catalítico

Para remover o revestimento catalítico, retire os parafusos que seguram cada painel catalítico ao forno.




## Limpeza do Vidro de Cerâmica

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

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

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

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

- Substâncias com baixo ponto de fusão utilizadas na base ou no revestimento de utensílios de cozinha podem danificar a placa vitrocerâmica. Se tiver caído plástico, folha de alumínio ou alimentos açucarados sobre a placa vitrocerâmica quente, raspe a superfície quente o mais rapidamente possível e de forma segura. Se derreterem, estas substâncias podem danificar a placa vitrocerâmica. Se possível, aplique previamente uma camada de um agente protetor apropriado quando cozinhar alimentos com alto teor de açúcar, tal como compota.
- O pó na superfície deverá ser limpo com um pano molhado.
- Quaisquer alterações na cor do vidro de cerâmica não irão afetar a estrutura ou a durabilidade da cerâmica e não se devem a qualquer alteração no material.

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


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


## Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes

de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.


## Limpar as Partes Esmaltadas


- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.
-  Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.

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

## Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

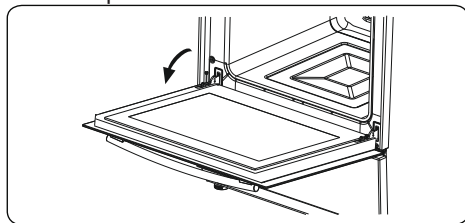
- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

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

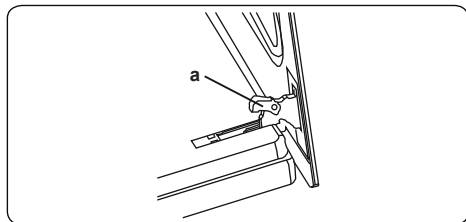
 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo. Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

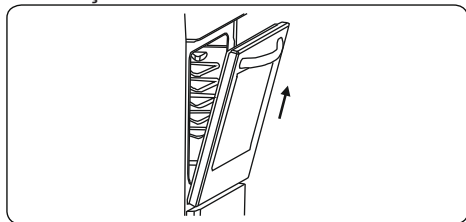
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.



3. Fechar a porta até que atinja a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



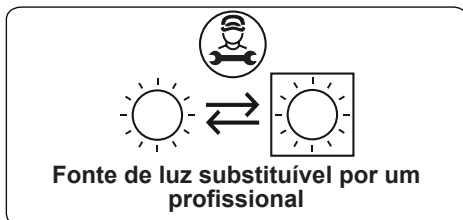
## 5.2. Manutenção

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

### Mudar a Lâmpada do Forno

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

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



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



## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

### 6.1. Resolução de problemas



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

| Problema  | Causa Possível  | Solução   |
|---|---|---|
| O visor do cartão de controlo da placa está preto. A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.   | Não existe alimentação elétrica.  | Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico.<br>Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrónicos.  |
| A placa desliga enquanto está a ser utilizada e um "F" pisca em cada visor.   | Os controlos estão húmidos ou há algum objeto em cima deles.  | Seque os controlos ou remova o objeto.  |
| A placa desliga enquanto está a ser utilizada.  | Uma das zonas de cozinhar esteve ligada demasiado tempo.  | Pode utilizar a zona de cozinhar novamente ligando-a de novo.   |
| Os controlos da placa não estão a funcionar e o LED de bloqueio infantil está aceso.  | O bloqueio infantil está ativo.   | Desligue o bloqueio infantil.   |
| Os tachos fazem barulho durante a cozedura ou a sua placa faz um som de estalido durante a cozedura.  | Isto é normal com painéis de placa de indução. Isto é causado pela transferência de energia da placa para as painéis.   | Esta operação é normal. Não existe risco, nem para a placa e nem para as painéis.   |
| O símbolo 'U' acende no visor de uma das zonas de cozedura.   | Não existe painela na zona de cozinhado ou a painela é inadequada.  | Utilize uma painela adequada.   |
| O nível de potência 9 ou "P" é reduzido automaticamente. Se selecionar o nível de potência "P" ou 9 em duas zonas de cozedura, que estão do mesmo lado, ao mesmo tempo. | É atingido o nível de potência máximo para as duas zonas  | A operação de ambas as zonas no nível de potência "P" ou 9 iria exceder o nível de potência máximo para as duas zonas.  |
| O forno não liga.   | A alimentação elétrica está desligada.  | Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.  |
| Não há calor ou o forno não aquece.   | O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido.<br>A porta do forno foi deixada aberta.  | Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.  |
| O cozinhar é uniforme dentro do forno.  | As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.  | Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas.<br>Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado. |
| A luz do forno (se disponível) não funciona.  | A lâmpada está avariada.<br>A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.  | Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas.<br>Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.   |
| Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.   | Existe material estranho preso entre os botões do temporizador.<br>Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo.<br>A função de bloqueio de tecla está definida. | Remova o material estranho e tente novamente.<br>Remova a humidade e tente novamente.<br>Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.  |
| A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.   | As prateleiras do forno estão a vibrar.   | Verifique se o forno está nivelado.<br>Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.  |


## **6.2. Transporte**

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

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

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### 7.1. Ficha Energética


|   |                         |  |
|---|-------------------------|--|
| Marca   |                         | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modelo  |                         | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Tipo de forno   |                         | ELÉTRICO   |
| Massa   | kg                      | 46,0   |
| Índice de eficiência energética - convencional            |                         | 105,7  |
| Índice de eficiência energética - forçado com ventoinha   |                         | 94,8   |
| Classe de energia   |                         | A  |
| Consumo energético (eletricidade) - convencional          | kilowatt-hora/<br>ciclo | 0,87   |
| Consumo energético (eletricidade) - forçado com ventoinha | kilowatt-hora/<br>ciclo | 0,78   |
| Número de cavidades                                       |                         | 1  |
| Fonte de calor  |                         | ELÉTRICO   |
| Volume  | l                       | 65   |
| Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1    |                         |  |

#### Conselhos para poupança de energia

##### Forno

- Cozinhe as refeições juntas, se possível.
- Mantenha o tempo de pré-aquecimento breve.
- Não tente prolongar o tempo de cozedura.
- Não se esqueça de desligar o forno no fim da cozedura.
- Não abra a porta do forno durante o período de cozedura.

## 7.2. Ficha Energética

|  |              |  |
|--|--------------|--|
| Marca  |              | <br><b>Continental Edison</b> |
| Modelo   |              | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Tipo de Placa  |              | Elétrica   |
| Número de zonas de cozedura                            |              | 4  |
| Tecnologia de aquecimento-1                            |              | Indução  |
| Dimensão-1   | cm           | Ø16,0  |
| Consumo energético-1                                   | Watt-hora/Kg | 182,0  |
| Tecnologia de aquecimento-2                            |              | Indução  |
| Dimensão-2   | cm           | Ø16,0  |
| Consumo energético-2                                   | Watt-hora/Kg | 182,0  |
| Tecnologia de aquecimento-3                            |              | Indução  |
| Dimensão-3   | cm           | Ø21,0  |
| Consumo energético-3                                   | Watt-hora/Kg | 182,0  |
| Tecnologia de aquecimento-4                            |              | Indução  |
| Dimensão-4   | cm           | Ø21,0  |
| Consumo energético-4                                   | Watt-hora/Kg | 182,0  |
| Consumo energético da placa                            | Watt-hora/Kg | 182,0  |
| Esta placa está em conformidade com a Norma EN 60350-2 |              |  |

### Conselhos para poupança de energia






#### Placa

- Use utensílios que possuam base plana.
- Use utensílios com tamanhos adequados.
- Use utensílios com tampa.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura.
- Quando o líquido começar a ferver, reduza a definição.

**Thank you for choosing this product.**

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

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

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

# CONTENTS


|   |    |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 3  |
| 1.1 General Safety Warnings .....           | 3  |
| 1.2 Installation Warnings .....             | 6  |
| 1.3 During Use .....                        | 7  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance .....   | 8  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 10 |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 10 |
| 2.2 Electrical Connection and Safety.....   | 11 |
| 2.3 Anti-tilting kit .....                  | 12 |
| 2.4 Adjusting the feet .....                | 12 |
| 3.PRODUCT FEATURES .....                    | 13 |
| 4.USE OF PRODUCT .....                      | 14 |
| 4.1 Hob Controls.....                       | 14 |
| 4.2 Oven Controls.....                      | 17 |
| 4.3 Use of the Digital Timer .....          | 18 |
| 4.4 Accessories .....                       | 20 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 21 |
| 5.1 Cleaning .....                          | 21 |
| 5.2 Maintenance .....                       | 23 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....           | 24 |
| 6.1 Troubleshooting.....                    | 24 |
| 6.2 Transport .....                         | 25 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....             | 26 |
| 7.1 Energy Fiche .....                      | 26 |
| 7.2 Energy Fiche .....                      | 27 |



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


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


## 1.1 General Safety Warnings


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

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


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

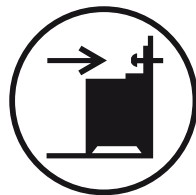
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

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


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

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)




- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off



before replacing the lamp.

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

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,

its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.

- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **1.2 Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a

decorative door, in order to avoid overheating.

### 1.3 During Use

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




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

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the

oven.

- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).


 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

## 1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

## CE Declaration of conformity

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

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

-  The operating instructions apply to several models.

You may notice differences between these instructions and your model.

## **Disposal of your old machine**



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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

### 2.1 Instructions for the Installer

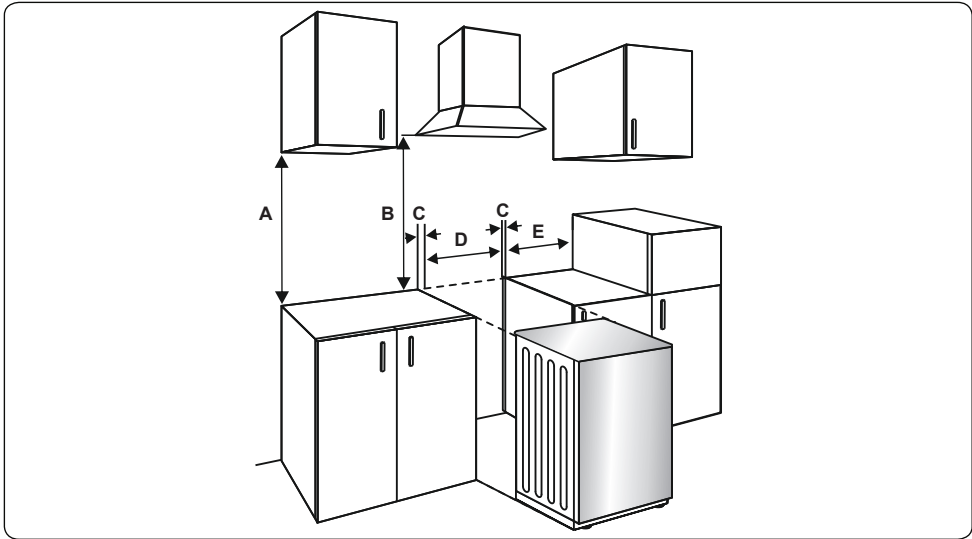
#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

#### Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| A (mm)                      | 420           |
| B (mm) Cooker Hood/Cupboard | 650/700       |
| C (mm)                      | 20            |
| D (mm)                      | Product Width |
| E (mm)                      | 50            |



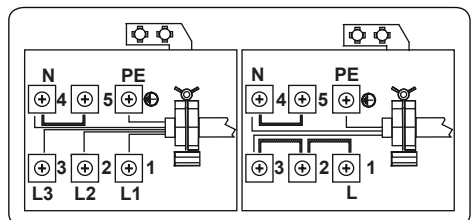
## 2.2 Electrical Connection and Safety

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

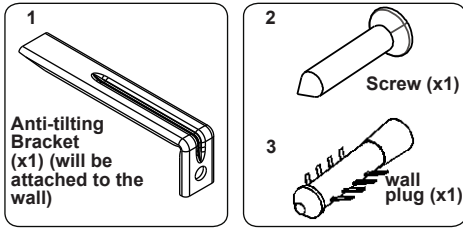
**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

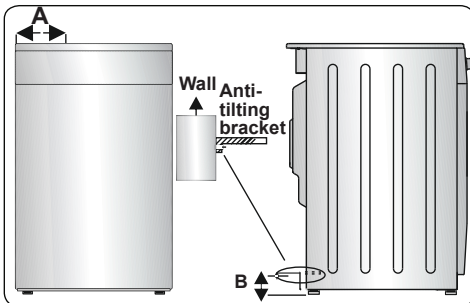
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 2.3 Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



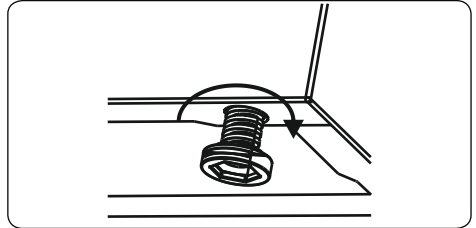
| Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60x60x90 (Double Oven)                           | 297.5  | 52     |
| 50x60x90 (Double Oven)                           | 247.5  | 52     |
| 90x60x85   | 430    | 107    |
| 60x60x90   | 309.5  | 112    |
| 60x60x85   | 309.5  | 64     |
| 50x60x90   | 247.5  | 112    |
| 50x60x85   | 247.5  | 64     |
| 50x50x90   | 247.5  | 112    |
| 50x50x85   | 247.5  | 64     |

### 2.4 Adjusting the feet

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make

sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



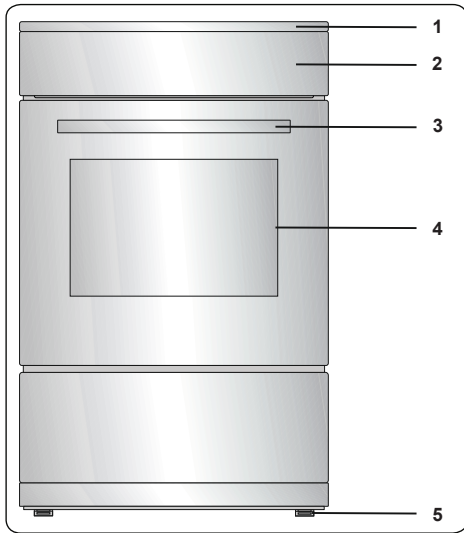


### 3. PRODUCT FEATURES



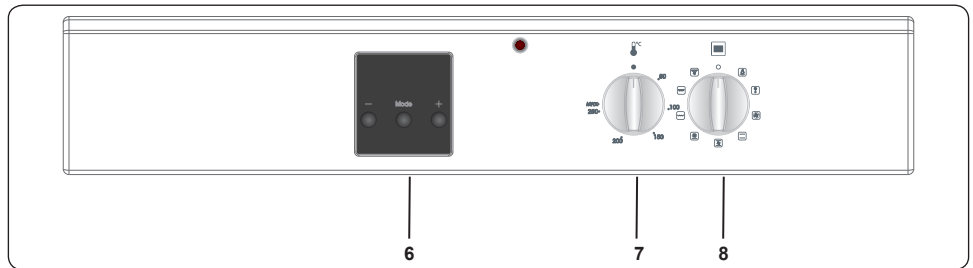
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

#### Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 Hob Controls

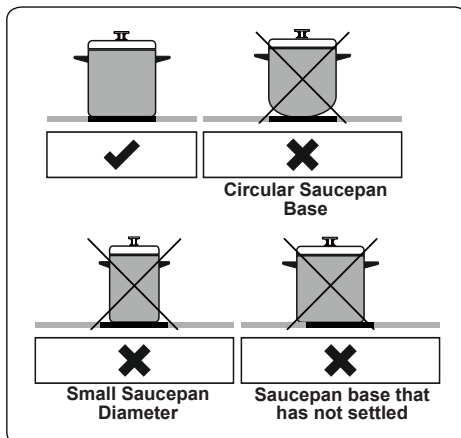
#### Induction Zone

The information given in the following table is for guidance only.

| Settings | Use for                        |
|----------|--------------------------------|
| 0        | Element off                    |
| 1-3      | Delicate warming               |
| 4-5      | Gentle simmering, slow warming |
| 6-7      | Reheating and rapid simmering  |
| 8        | Boiling, saute and searing     |
| 9        | Maximum heat                   |
| P        | Boost function                 |

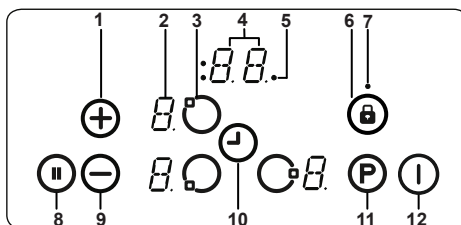
#### Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct affect on cooking performance.
- Cookware with enamelled steel, aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of it.
- Cookware must be placed centrally on the cooktop. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.
- The minimum cookware diameter that the elements can detect is Q110mm for 160mm - 210mm hobs and Q160mm for a 290mm hob. Cooking performance is improved with a larger cooking area.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

#### Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Timer selection
- 11- Boost
- 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

## Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

## Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

## Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then press the 'P' button to activate the Boost function.

## Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to '0'. (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to '0').

If the cooking zone is hot, 'H' will be displayed instead of '0'.

## Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button.

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

## Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

## Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

## Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

| Heat setting | Safety switch off after |
|--------------|-------------------------|
| 1-2          | 6 Hours                 |
| 3-4          | 5 Hours                 |
| 5            | 4 Hours                 |
| 6-9          | 1.5 Hours               |

## Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating 'LOCKED' will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the decrease heat setting button (-) again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

## Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button (Ⓢ) is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key

lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press ⊕ to increase the time or press ⊖ to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it will begin to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button ⊕ and/or the decrease timer button ⊖. Switching off the hob by pressing ⊕ at any time will also switch off the minute minder timer.

#### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button ⊕, the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be

accompanied with a short sound signal.

- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

### Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

| Error Codes   |  |
|---|--|
| If there is an error, an error code will be shown on the heater displays. |  |
| E1  | Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.   |
| E3  | Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ⊕, wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing ⊕ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.   |
| E4  | Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ⊕, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ⊕ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ⊕ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| E5  | Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ⊕ and let the heaters cool down.   |
| E6  | Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.  |
| E7  | Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.   |
| E8  | Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.   |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>EA</b>    | Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent. |
| <b>EC</b>    | Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.        |
| <b>C1-C8</b> | Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.        |

## 4.2 Oven Controls

### Oven function control knob

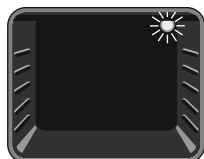
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### Oven thermostat knob

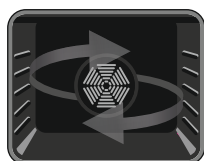
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

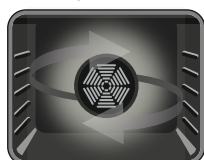


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



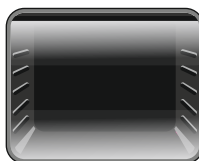
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



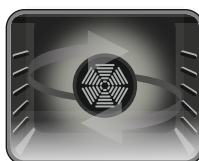
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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



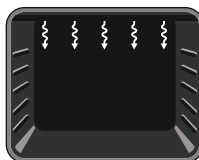
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

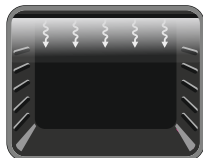


**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire

grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

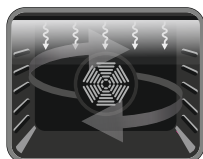


#### Faster Grilling

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

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

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



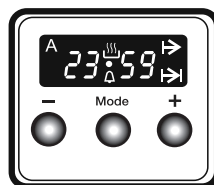
#### Double Grill and Fan

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

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

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

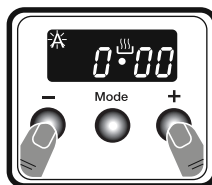
### 4.3 Use of the Digital Timer



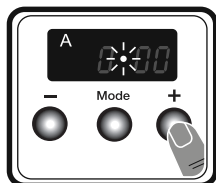
| Function Description |                  |
|----------------------|------------------|
| A                    | Auto cooking     |
|                      | Manual cooking   |
|                      | Cooking time     |
|                      | Cooking end time |
| •                    | Dot              |
|                      | Minute minder    |
| Mode                 | Mode function    |
| -                    | Decrease timer   |
| +                    | Increase timer   |
| 23 59                | Timer display    |

#### Time adjustment

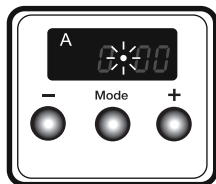
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



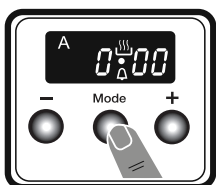
2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.




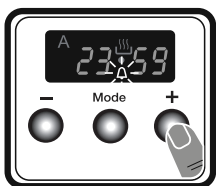
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.


### Audible warning time adjustment

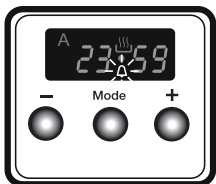
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.






1. Press “MODE”. The symbol  will begin to flash and “000” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while  is flashing.



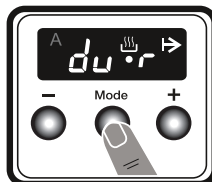
3. The symbol  will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.


When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol  will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the  symbol will disappear.

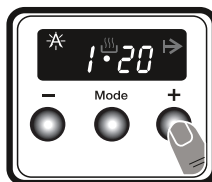
### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

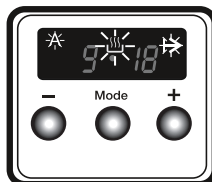
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.






2. Press “MODE” until you see “dur” and  symbol on the display screen. The symbol “A” will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



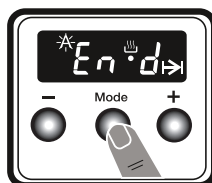
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”,  and  will remain illuminated.


When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” and  will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

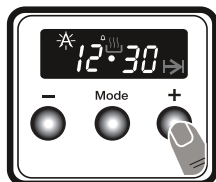
### Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

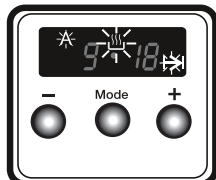
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “MODE” until you see “end” and  symbol on the display screen. “A” and the current time of day will flash.



3. Use the “+” and “-” buttons to set the desired finishing time.



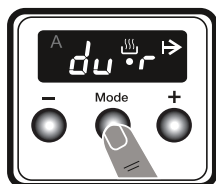
4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A”,  $\rightarrow$  and  $\llcorner$  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “A” and  $\rightarrow$  will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

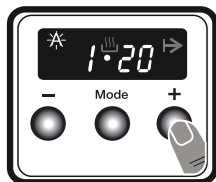
### Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

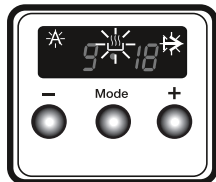
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



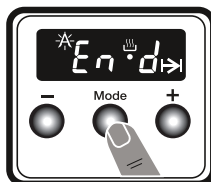
2. Press “MODE” until you see “dur” and  $\rightarrow$  symbol on the screen. The symbol “A” will flash.



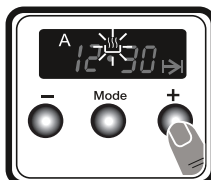
3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



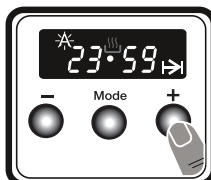
4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A”,  $\rightarrow$  and  $\llcorner$  will remain illuminated.



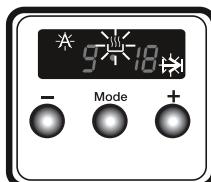
5. Press “MODE” until you see “end” and  $\rightarrow$  symbol on the screen. The time and the symbols “A” and  $\rightarrow$  will flash.



6. Select the desired finishing time using the “+” and “-” keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”,  $\rightarrow$  and  $\llcorner$  will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “A” and  $\rightarrow$  will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

### 4.4 Accessories

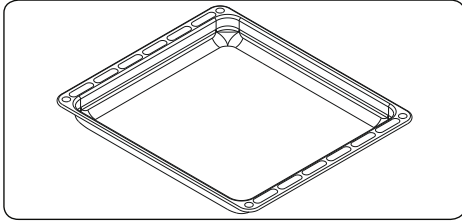
#### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking



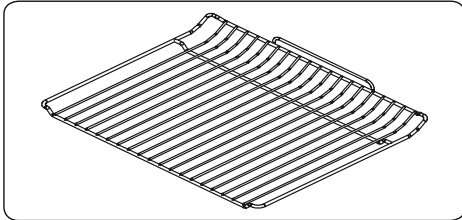
stews.

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



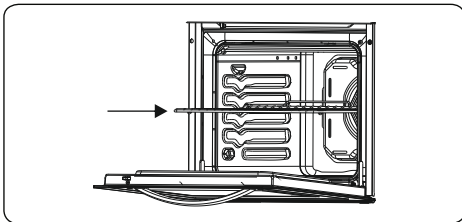
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.




#### **WARNING**

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE


### 5.1 Cleaning

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


#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

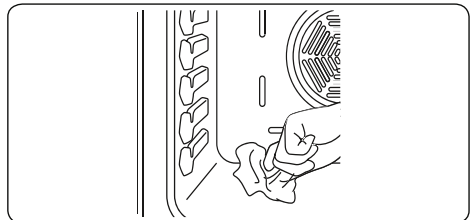
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

### Cleaning the Inside of the Oven

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



### Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, light-coloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven. They work by collecting any grease and oil residue during cooking. Catalytic liners are designed to have a working life of about 300 hours.

The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

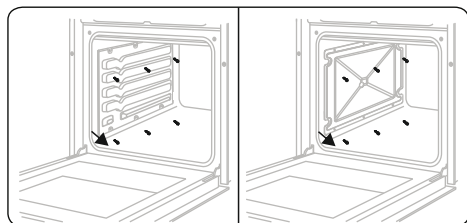
If a large amount of fat is spilled onto the liner, it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30

minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soap-impregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

### Removal of Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.




### Cleaning the Ceramic Glass

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

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

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

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

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.

- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

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


1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.


### Cleaning the Glass Parts

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

### Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


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

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

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

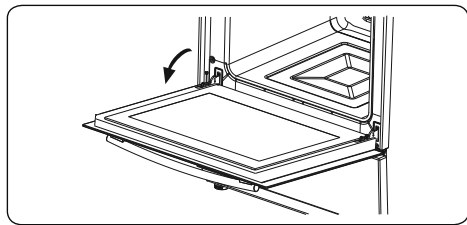
 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

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

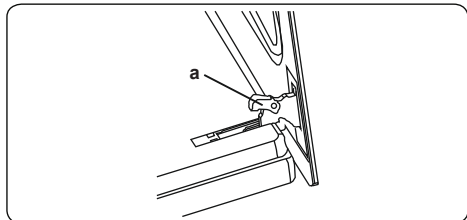
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

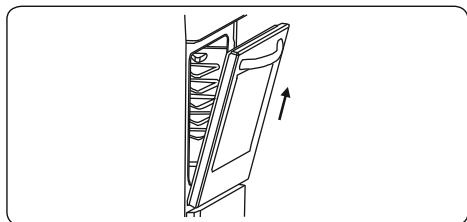
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



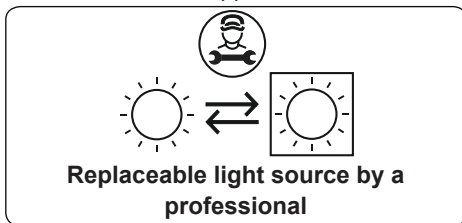
## 5.2 Maintenance

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

### Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**! Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



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

| Problem   | Possible Cause   | Solution   |
|---|--|--|
| Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.  | There is no power supply.  | Check the household fuse for the appliance.<br>Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.   |
| The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.   | The controls are damp or an object is resting on them.   | Dry the controls or remove the object.   |
| The hob switches off while it is use.   | One of the cooking zones has been on for too long.   | You can use the cooking zone again by switching it back on.  |
| The hob controls are not working and the child lock LED is on.  | Child lock is active.  | Switch off the child lock.   |
| The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.  | This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.                                 | This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.  |
| The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.  | There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.   | Use a suitable pan.  |
| Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones which are on the same side at the same time. | Maximum power level for the two zones is reached   | Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.   |
| Oven does not switch on.  | Power is switched off.   | Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.   |
| No heat or oven does not warm up.   | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open.  | Check the oven temperature control knob is set correctly.  |
| Cooking is uneven within the oven.  | Oven shelves are incorrectly positioned.   | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| Oven light (if available) does not operate.   | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.   | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.   |
| The timer buttons cannot be pressed properly.   | There is foreign matter caught between the timer buttons.<br>Touch model: there is moisture on the control panel.<br>The key lock function is set. | Remove the foreign matter and try again.<br>Remove the moisture and try again.<br>Check whether the key lock function is set.  |
| The oven fan (if available) is noisy.   | Oven shelves are vibrating.  | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.  |


## **6.2 Transport**

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

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

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 Energy Fiche


|   |           |  |
|---|-----------|--|
| Brand   |           | <br><b>Continental Edison</b> |
| Model   |           | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Type of Oven                                    |           | ELECTRIC   |
| Mass  | kg        | 46,0   |
| Energy Efficiency Index - conventional          |           | 105,7  |
| Energy Efficiency Index - fan forced            |           | 94,8   |
| Energy Class                                    |           | A  |
| Energy consumption (electricity) - conventional | kWh/cycle | 0,87   |
| Energy consumption (electricity) - fan forced   | kWh/cycle | 0,78   |
| Number of cavities                              |           | 1  |
| Heat Source                                     |           | ELECTRIC   |
| Volume  | l         | 65   |
| This oven complies with EN 60350-1              |           |  |

#### Energy Saving Tips

##### Oven

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

## 7.2 Energy Fiche

|                                   |       |  |
|-----------------------------------|-------|--|
| Brand                             |       | <br><b>Continental Edison</b> |
| Model                             |       | CECI603ZB<br>CECI603ZW   |
| Type of Hob                       |       | Electric   |
| Number of Cooking Zones           |       | 4  |
| Heating Technology-1              |       | Induction  |
| Size-1                            | cm    | Ø16,0  |
| Energy Consumption-1              | Wh/kg | 182,0  |
| Heating Technology-2              |       | Induction  |
| Size-2                            | cm    | Ø16,0  |
| Energy Consumption-2              | Wh/kg | 182,0  |
| Heating Technology-3              |       | Induction  |
| Size-3                            | cm    | Ø21,0  |
| Energy Consumption-3              | Wh/kg | 182,0  |
| Heating Technology-4              |       | Induction  |
| Size-4                            | cm    | Ø21,0  |
| Energy Consumption-4              | Wh/kg | 182,0  |
| Energy Consumption of Hob         | Wh/kg | 182,0  |
| This hob complies with EN 60350-2 |       |  |

|  |
|--|
| <p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use cookwares having flat base.</li> <li>- Use cookwares with proper size .</li> <li>- Use cookwares with lid.</li> <li>- Minimize the amount of liquid or fat.</li> <li>- When liquid starts boiling , reduce the setting.</li> </ul> |
|--|



**Continental Edison**

[www.continentaledison.fr](http://www.continentaledison.fr)



**52376591**