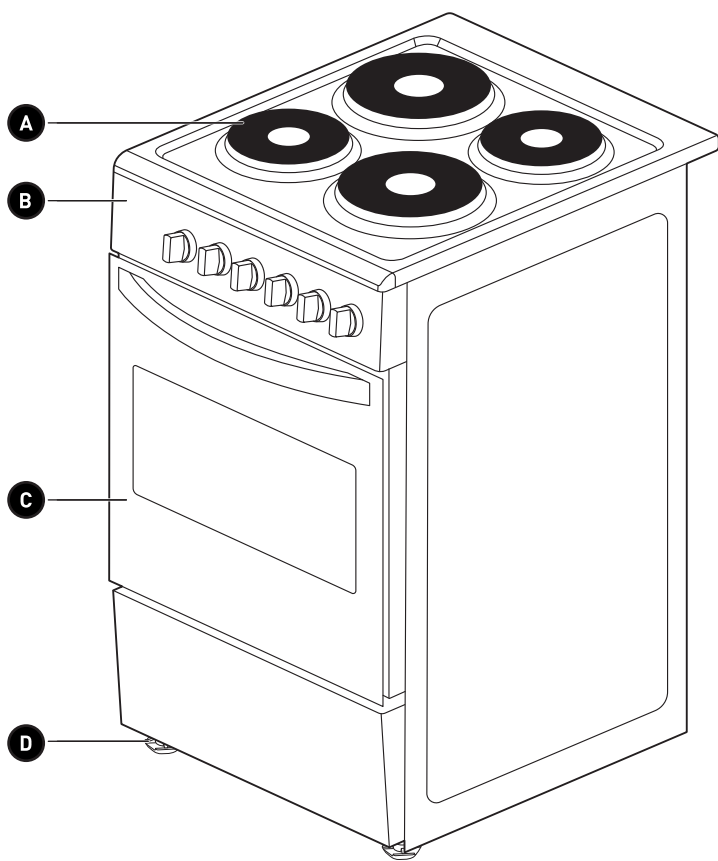


Freestanding oven
Cuisinière
Vrijstaande oven
Horno de libre instalación

10017179 - EC 5060 4CM X343C

INSTRUCTIONS FOR USE	02
CONSIGNES D'UTILISATION	16
GEbruikSAANWIJZINGEN	30
INSTRUCCIONES DE USO	44







Thank you!

Thank you for choosing this HIGHONE product. HIGHONE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts

B

Product usage

Product installation
Quick start guide
Operation instructions

C

Cleaning and maintenance

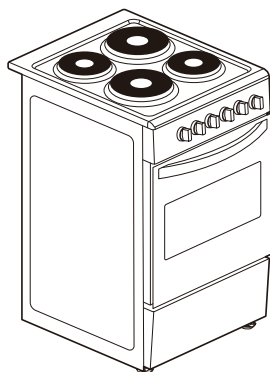
Cleaning and maintenance
Troubleshooting

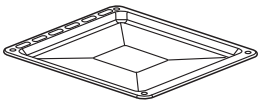
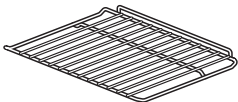
Parts

- A** Hob
- B** Control panel
- C** Door glass
- D** Foot

Accessories

- The accessories can be inserted in the oven in 4 different shelf positions. You can pull the accessories two-thirds of the way out without them tipping. This allows meals to be removed easily. You can buy accessories from the after-sales service or from specialist retailers.
- The level to place the baking rack or tray will depend on the type of the food you want to cook.

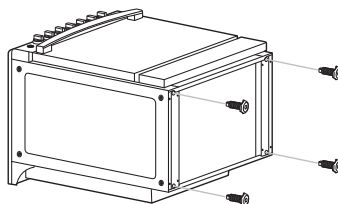
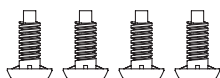


Accessories	Description
	Grill tray Bake or thaw food or collect grease.
	Grill rack Bake cakes or place cooking containers.

Product installation

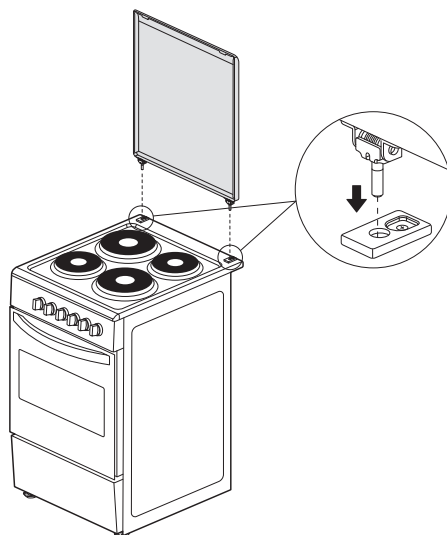
Foot installation

1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.
2. Install 4 feet to the bottom of the oven.



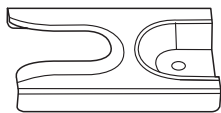
Cover plate installation

1. Insert the cover plate into the hole in the oven.



Anti-tipping bracket installation

To prevent the appliance from tipping forward, install an anti-tip bracket.



Anti-tilt bracket

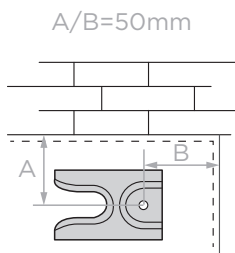


Pin

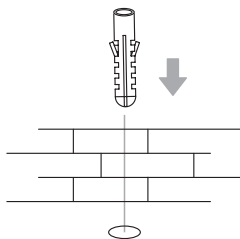


Fixing screws

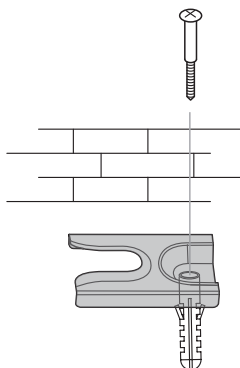
1. Determine the location of the pin hole.



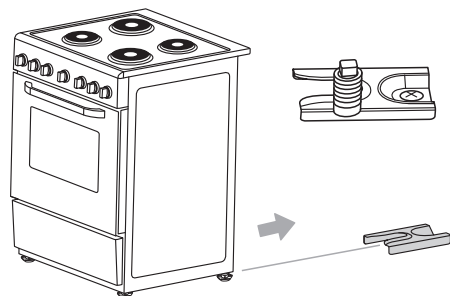
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



3. Align the brackets with the pin holes and secure with screws.

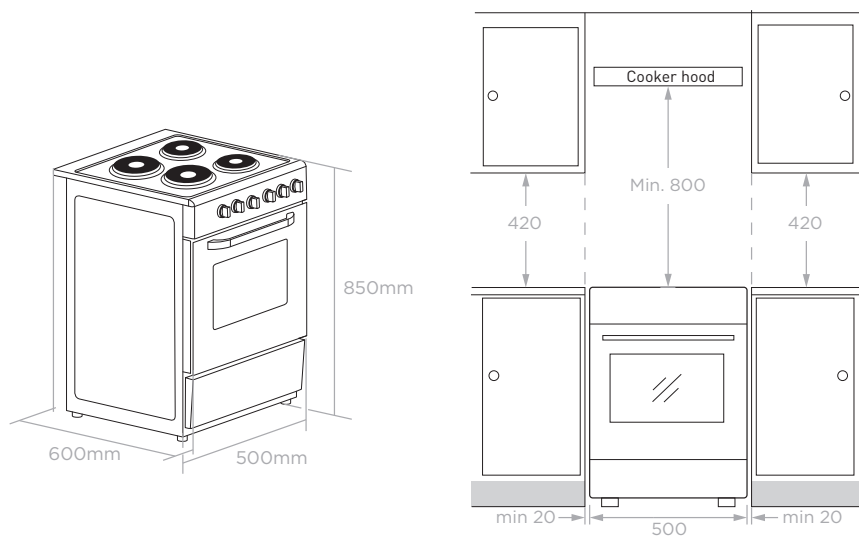


4. Snap the two stove feet on the back of the appliance into the brackets.



Installation diagram

1. Please customize the Cupboard according to the Cupboard diagram.
2. The Cupboard dimension is in mm.
3. The thickness of Cupboard board is 20 mm.



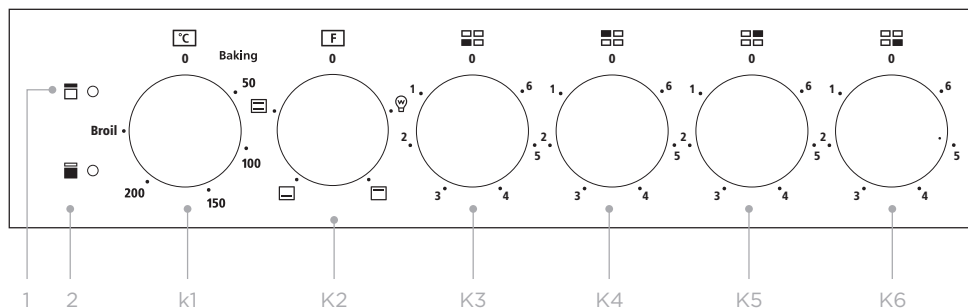
Installation important instructions

1. The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.
2. Remember to disconnect the appliance from electricity by turning off the mains switch before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.
3. The hob should never be installed in proximity of a door access. People opening and closing the door could come into contact with pots or pans cooking on the hob.

4. This equipment may only be installed and used in permanently ventilated rooms.
5. The cooker is designed to fit between kitchen cabinets. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinet on one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.
6. The appliances can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hobs. If the cooker is placed touching walls or sides of neighbouring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50 °C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:
 - A. Cookers can be installed in the kitchen, dining room or living room, but not in the bathroom or shower.
 - B. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
 - C. The relevant installation dimensions should be carried out in accordance with the "Installation Diagram".
7. The cooker is designed to operate on an electricity supply which conforms to the electrical data shown on the Rating label. The cooker can be connected to the mains only after removing the back panel of the cooker itself with a screwdriver.

Quick start guide

Control Panel



Key 1 : Hob work indicator light

Key 2 : Oven work indicator light

knob K1 : Control oven temperature.

knob K2: Select the oven mode.

knob K3 - K6: Select the hob position or adjust the hob power.

Mode introduction

Mode	Introduction
 Lamp	The oven lamp is on or off. Turn on the light to observe the cooking of the food.

**Natural convection**

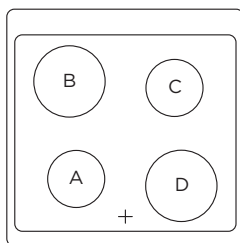
The top and bottom heating elements work together to provide natural convection cooking.

**Bottom heat**

Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.

**Top heat**

The heating tube at the top of the oven provides heat, suitable for coloring the surface of food.

Hob introduction

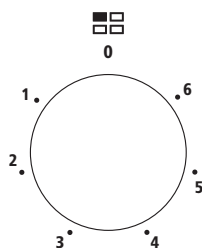
Solid hotplate	Diameter	Electric power
A	145mm	1000W
B	180mm	1500W
C	145mm	1000W
D	180mm	1500W

The knobs for the hobs can be rotated in either direction to provide variable heat control. Turn the hobs control knobs anticlockwise from off position to increase power, there are 6 positions for different power rating.

**NOTE:**

- We recommend not to use a utensil with a base diameter greater than 25cm- Pressure cookers or other large pans should be used on the front cooking areas. Always ensure that saucepan handles are positioned safely.
- Do not use utensils with rough bases.
- Do not use lightweight utensils with thin, distorted or uneven bases.
- Do not use lightweight enamelled steel utensils.
- Do not use cast iron utensils.
- Do not use utensils with recessed, scrolled or ridged bases.
- Do not use a utensil which has a base concavity greater than 1mm as this will reduce the performance of the hob.
- Do not use a utensil with a convex base.
- Do not use glass ceramic utensils.

This is provided only recommended guide-setting also depend on the type of pan used and the quality of food.



Konb position	Type of foods
1	To melt butter, chocolate, etc.
1 or 2	- To heat foods gently. - To keep small amount of water simmering. - To heat sauces, containing egg yolks and butter. - To simmer: stews, meat, fish, vegetables, fruit.
3	To heat solid and liquid foods. Keeps water boiling. Thaw frozen vegetables. Make 2-3 egg omelettes.
4 or 5	- To cook foods, just above simmering. - To maintain "rolling" boil for preserve making.
5 or 6	To seal meat and fry fish.
6	- Frying potatoes. - Bringing water to the boil. Deep fat frying. - Dissolve sugar for preserve making.

Operation instructions

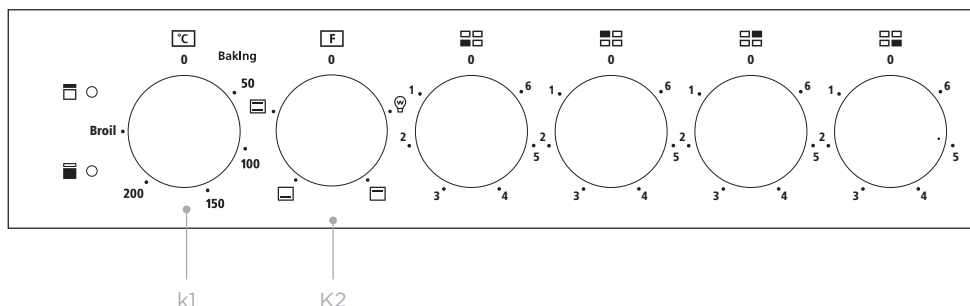
First Use

- Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.) from the cavity.
- Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
- Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
- To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing materials and accessories when using it for the first time.
- When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
- To remove the smell of new products, run the following:

Oven Mode	Temperature	Time
 Natural convection	Broil	0.5 Hour

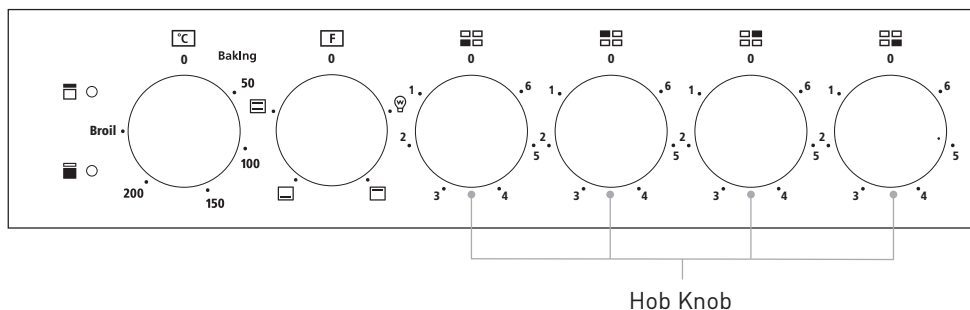
Oven Operating Steps

- Turn knob K2 to select oven mode.
- Turn knob K1 to adjust the temperature.
- When cooking is finished, turn all knobs to the closed position.



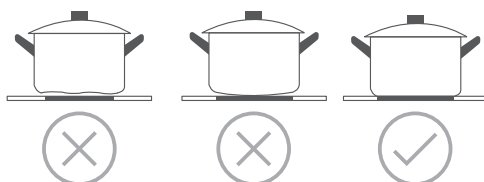
Hob Operating Steps

1. Place a suitable pan in the heating area.
2. Turn the hob knob to select the heating area.
3. When cooking is finished, turn all knobs to the closed position.

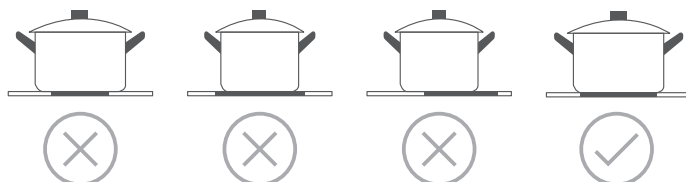


Choosing the Right Cookware

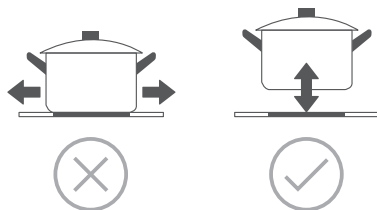
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Cleaning and maintenance

- Before cleaning or maintenance, please make sure that the power supply is turned off, the control knob is in the closed position.
- After cooking, wait for the appliance to cool completely before cleaning. Failure to clean the product can cause the surface of the appliance to deteriorate, which can affect the life of the appliance and can lead to a dangerous situation.
- Cooking utensils (such as: pots, grill tray, grill rack, etc.) should not be washed directly with cold water, but with warm water.
- Clean the surface of the product with a soft cloth, a hot soapy cloth and a hot soapy water solution (1 liter of water, 2 scoops).
- When cleaning the control panel and hob, it is recommended to wipe with a dry paper towel moistened with a soapy water solution, then dry with a clean soft cloth or dry paper towel.

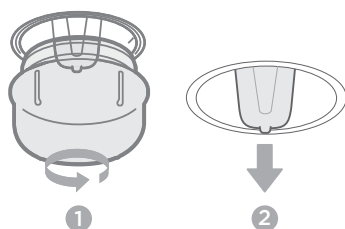


NOTE:

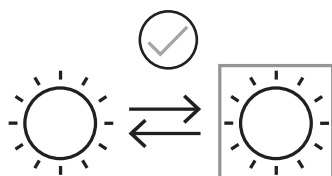
- Disconnect power before cleaning or servicing or replacing parts.
- Always keep your electric cooker clean.
- Do not use caustic or strong abrasive cleaners.
- Do not use hard objects such as wire brushes to wipe the product.
- Do not use scrubbers as they may damage the look and finish.
- **WARNING:** Do not use a rough or sharp metal scraper to clean the oven door glass. If the oven door glass surface is scratched, it may shatter and cause injury.

Lamp Replacement

- To prevent the lamp from being damaged, put a towel in the cavity.
- Turn counterclockwise to remove the glass cover (corner lamp); Gently pry open the glass cover with a flat-head tool (side lamp).
- Pull out the wick and replace it (don't turn it).
- Install the glass cover back and take out the towel.
- The product contains a light source of energy efficiency class:G.



- This product contains a light source of energy efficiency class G. Light source in this product can be replaced by the end user. Please unplug the appliance before any light source changeoperation.
- The light source shall be removed at the end of the product's useful life, with sorting and recycling done separately.



WARNING:

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

Troubleshooting

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem quite below; there may be nothing wrong with your cooker.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected • The main power switch is not turned on • Oven door not closed	• Connect power supply • Turn on the power switch • Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• first use	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low • Food portion is too large	• Use a higher temperature • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long • The food is too close to the heating tube	• Adjust the cooking temperature or time • Adjust the placement layers of accessories

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces

B

Utilisation de l'appareil

Installation du produit
Guide de démarrage rapide
Instructions de fonctionnement

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage

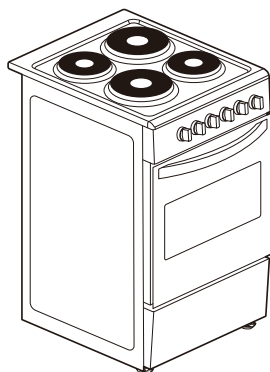
Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

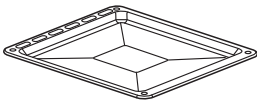
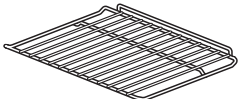
Pièces

- A** Plaques de cuisson
- B** Panneau de commande
- C** Porte vitrée
- D** Pieds

Accessoires

- Les accessoires peuvent être insérés dans le four à 4 hauteurs différentes. Vous pouvez sortir les accessoires aux deux tiers sans qu'ils ne tombent. Cela vous permet de sortir vos plats en toute facilité. Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou de revendeurs spécialisés.
- La hauteur de la grille ou de la lèchefrite dépend du type d'aliments à cuire.

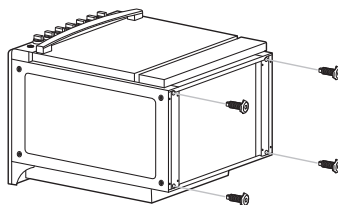
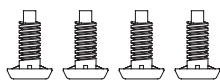


Accessoires	Description
	Lèchefrite Pour cuire ou décongeler des aliments, ou récupérer les graisses.
	Grille Pour cuire des gâteaux ou y placer des plats de cuisson.

Installation du produit

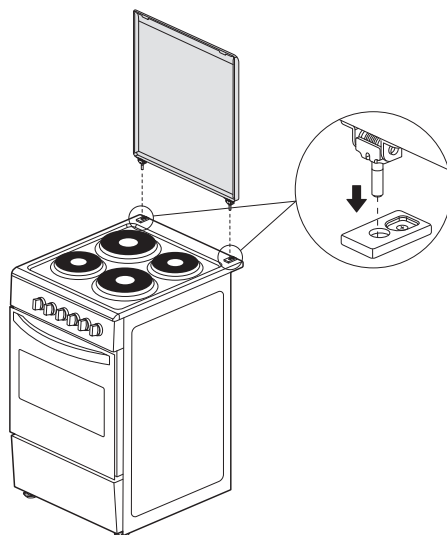
Montage des pieds

1. L'installation doit être effectuée par deux personnes au minimum, portant des gants résistant aux rayures.
2. Installez les 4 pieds au bas du four.



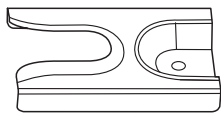
Montage du couvercle

1. Insérez le couvercle dans les orifices correspondants du four.



Montage du support anti-basculement

Pour éviter que l'appareil ne bascule vers l'avant, installez un support anti-basculement.



Support anti-basculement

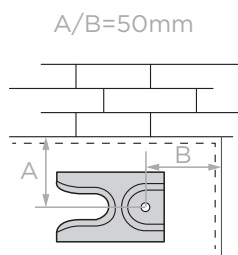


Cheville

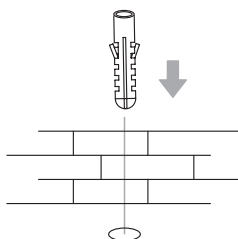


Vis de fixation

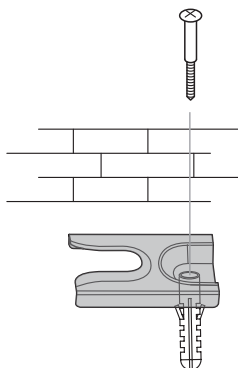
1. Déterminez l'emplacement du trou de la cheville.



2. Percez un trou adapté dans le sol et insérez-y la cheville.



3. Alignez les supports avec les trous de cheville et fixez-les avec les vis.



4. Emboîtez les deux pieds arrière de l'appareil dans les supports.

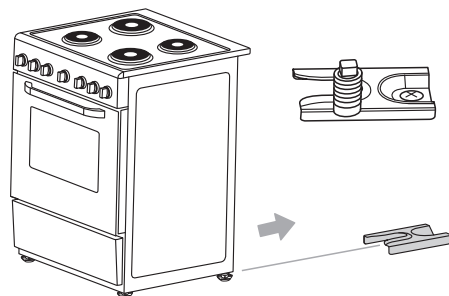
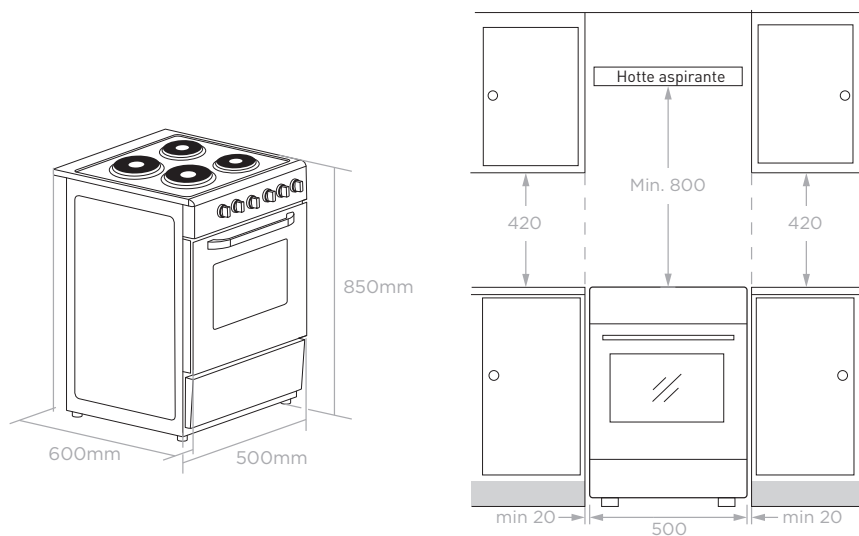


Schéma d'installation

1. Reportez-vous au schéma avec les espaces de dégagement pour l'installation entre des meubles.
2. Les dimensions du schéma sont exprimées en mm.
3. L'épaisseur des parois des meubles est de 20 mm.



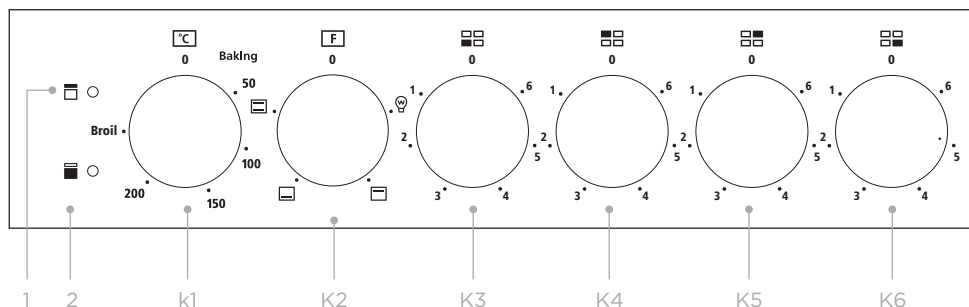
Consignes d'installation importantes

1. Les consignes suivantes doivent être lues par un technicien qualifié pour garantir une installation et un entretien technique corrects et conformes aux réglementations en vigueur.
2. N'oubliez pas de déconnecter l'appareil du secteur en coupant l'alimentation secteur avant toute opération d'entretien ou de réparation de l'appareil.
3. La cuisinière ne doit jamais être installée à proximité d'une porte d'accès. La porte pourrait entrer en contact avec les poêles ou les casseroles placées sur les plaques lors de son ouverture et de sa fermeture.

4. Cet appareil ne doit être installé et utilisé que dans une pièce aérée en permanence.
5. La cuisinière est conçue pour être placée entre des meubles de cuisine. L'espace doit être suffisant des deux côtés afin de permettre à l'appareil d'être sorti pour être entretenu. L'appareil peut être installé dans une configuration avec un meuble d'un côté, des meubles des deux côtés ou dans un coin. Il peut aussi être installé en pose libre sans meubles adjacents.
6. L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas le haut des plaques. Si la cuisinière touche des murs ou les parois de meubles adjacents, ces derniers doivent résister à une température supérieure de 50 °C à la température ambiante. Pour une installation correcte de la cuisinière, il faut respecter les précautions suivantes :
 - A. Les cuisinières peuvent être installées dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bains ou de douche.
 - B. Le mur en contact avec l'arrière de la cuisinière doit être composé d'un matériau ignifuge.
 - C. Les dégagements requis, figurant sur le « Schéma d'installation », doivent être respectés.
7. La cuisinière est conçue pour être alimentée par une source d'électricité dont les caractéristiques sont conformes à celles figurant sur la plaque signalétique. La cuisinière peut être branchée au secteur uniquement après avoir retiré son panneau arrière à l'aide d'un tournevis.

Guide de démarrage rapide

Panneau de commande



1 : Voyant de fonctionnement des plaques

2 : Voyant de fonctionnement du four

Bouton K1 : Réglage de la température du four

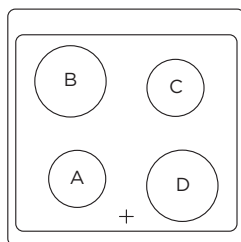
Bouton K2 : Sélection du mode du four

Boutons K3-K6 : Sélection de la position de la plaque ou réglage de la puissance des plaques.

Description des modes

Mode	Introduction
 Lampe	La lampe est allumée ou éteinte. Allumez la lampe pour vérifier la cuisson des aliments.
 Convection naturelle	Les résistances de sole et de voûte fonctionnent en même temps pour une cuisson convection naturelle.
 Chaleur de sole	La chaleur est fournie par la résistance de sole, au bas du four. Ce mode est principalement utilisé pour maintenir des aliments au chaud ou pour les faire dorer.
 Chaleur de voûte	La résistance située en haut du four fournit la chaleur, ce qui permet de faire dorer la surface des aliments.

Description des plaques



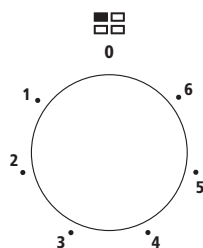
Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance électrique
A	145 mm	1 000 W
B	180 mm	1 500 W
C	145 mm	1 000 W
D	180 mm	1 500 W

Les boutons de commande des plaques peuvent être tournés dans les deux sens pour contrôler et ajuster la chaleur des plaques. Tournez les boutons de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à partir de la position d'arrêt pour augmenter la puissance. 6 positions sont disponibles, offrant différents niveaux de puissance.

**REMARQUE :**

- Nous vous recommandons de ne pas utiliser d'ustensile dont la base a un diamètre supérieur à 25 cm. Les autocuiseurs ou les grandes casseroles doivent être utilisés sur les plaques du devant. Veuillez toujours à placer les poignées de casseroles dans une position sûre.
- N'utilisez pas d'ustensiles dont la base n'est pas lisse.
- N'utilisez pas d'ustensiles légers à la base fine, déformée ou irrégulière.
- N'utilisez pas d'ustensiles légers en acier émaillé.
- N'utilisez pas d'ustensiles en fonte.
- N'utilisez pas d'ustensiles à la base renfoncée, texturée ou striée.
- N'utilisez pas d'ustensiles dont la base a une concavité de plus de 1 mm, car cela réduira les performances de la cuisinière.
- N'utilisez pas d'ustensiles à la base convexe.
- N'utilisez pas d'ustensiles en verre céramique.

Le guide de réglage est fourni à titre indicatif uniquement. Les réglages réels peuvent varier selon le type de casserole/poêle utilisé et la qualité des aliments.



Position du bouton	Type d'aliments
1	• Pour faire fondre du beurre, du chocolat, etc.
1 ou 2	• Pour faire doucement chauffer des aliments. • Pour faire frémir de petites quantités d'eau. • Pour faire chauffer des sauces contenant des jaunes d'œuf et du beurre. Pour faire mijoter des ragoûts, de la viande, du poisson, des légumes ou des fruits.
3	• Pour faire chauffer des aliments solides et liquides. Pour faire bouillir de l'eau en maintenant l'ébullition. Pour faire décongeler des légumes surgelés. Pour cuire des omelettes de 2 à 3 œufs.
4 ou 5	• Pour faire cuire des aliments, à une température supérieure à celle du mijotage. • Pour porter à ébullition en maintenant l'ébullition pour la préparation de conserve.
5 ou 6	• Pour saisir la viande et frire le poisson.
6	• Pour faire frire les pommes de terre. • Pour porter l'eau à ébullition. Pour faire frire des aliments. • Pour dissoudre le sucre et préparer des confitures.

Instructions de fonctionnement

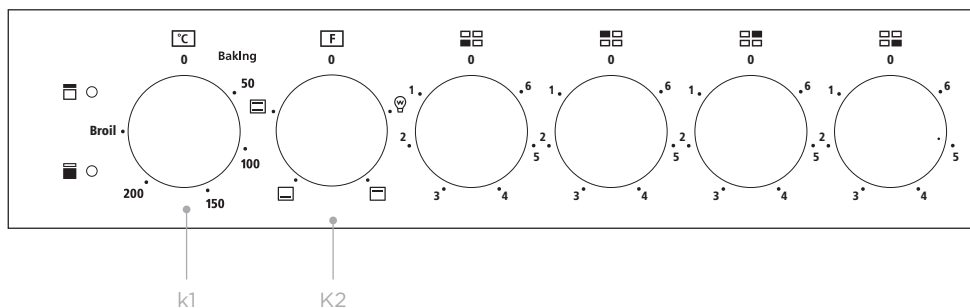
Première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le four et ses accessoires. Retirez les éléments destinés à protéger le four pendant le transport. Retirez tous les accessoires (par exemple, la mousse, le carton, la lèchefrite, la grille, etc.) de la cavité.
2. Nettoyez soigneusement les accessoires à l'eau savonneuse avec un chiffon ou une brosse douce.
3. Essuyez la cavité et les surfaces du four avec un chiffon doux humidifié.
4. Pour éviter tout risque d'incendie, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage et accessoires sont retirés de la cavité du four avant la première utilisation.
5. Lors de la première utilisation, veillez à ce que la cuisine soit bien aérée (activez la hotte et ouvrez les fenêtres). Gardez en même temps les enfants et les animaux domestiques hors de la cuisine et laissez les portes des pièces adjacentes fermées.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf, procédez comme suit :

Mode du four	Température	Durée
 Convection naturelle	Gril	0,5 heure

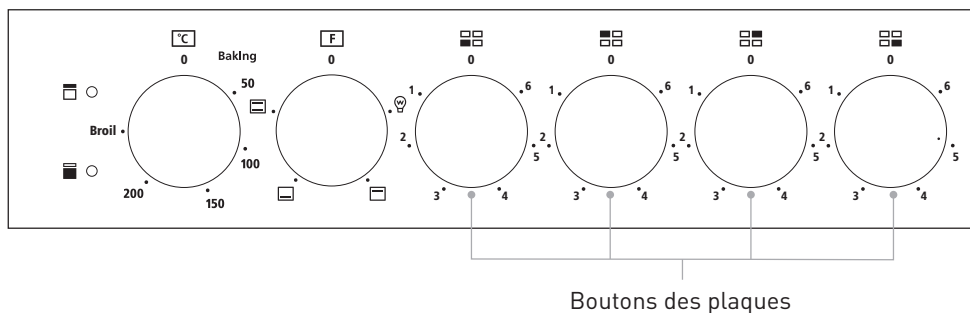
Étapes pour utiliser le four

1. Tournez le bouton K2 pour sélectionner le mode du four.
2. Tournez le bouton K1 pour régler la température.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez tous les boutons jusqu'à la position d'arrêt.



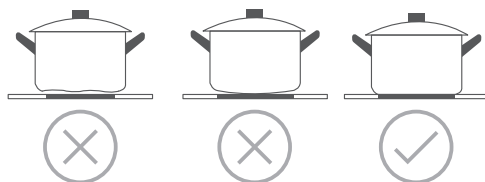
Étapes pour utiliser les plaques

1. Placez une poêle ou une casserole adaptée sur la plaque de cuisson.
2. Tournez le bouton correspondant à la zone de cuisson pour sélectionner la puissance.
3. Une fois la cuisson terminée, tournez tous les boutons jusqu'à la position d'arrêt.

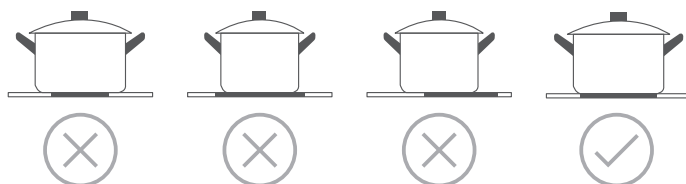


Choix des bons ustensiles de cuisine

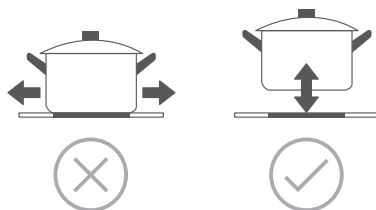
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'il repose à plat contre le verre et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les ustensiles de cuisson des plaques en céramique. Ne les faites pas glisser, car ils risqueraient de rayer le verre.



Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage ou entretien, assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée, que le bouton de commande est en position d'arrêt.
- Après la cuisson, attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer. Faute de nettoyage, la surface de l'appareil peut se détériorer, ce qui nuira à la durée de vie de l'appareil et pourrait causer un danger.
- Les ustensiles de cuisine (tels que les casseroles, les lèchefrites, les grilles, etc.) ne doivent pas être nettoyés directement à l'eau froide. Nettoyez-les plutôt à l'eau tiède.
- Nettoyez la surface du produit avec un chiffon doux, un chiffon humidifié avec de l'eau chaude savonneuse et une solution d'eau savonneuse chaude (1 litre d'eau, 2 cuillères).
- Pour nettoyer le panneau de commande, il est recommandé de l'essuyer avec de l'essuie-tout sec humidifié avec une solution d'eau savonneuse, puis de le sécher avec un chiffon doux propre ou de l'essuie-tout sec.

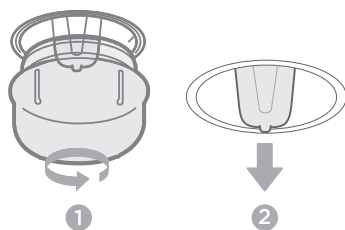


REMARQUE :

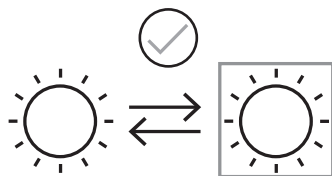
- Débranchez l'alimentation avant le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces.
- Gardez toujours votre cuisinière électrique propre.
- N'utilisez pas de produits nettoyants caustiques ou très agressifs.
- N'utilisez pas d'objets durs, tels que des brosses métalliques pour essuyer le produit.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, car ils peuvent altérer l'aspect et la finition.
- **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas de grattoir métallique rugueux ou tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Si la vitre de la porte du four est rayée, elle pourrait se briser et entraîner des blessures.

Remplacement de la lampe

- Pour éviter d'endommager la lampe, placez un chiffon dans la cavité.
- Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer (lampe de coin). En faisant levier, retirez délicatement le couvercle en verre à l'aide d'un outil à tête plate (lampe latérale).
- Retirez l'ampoule et remplacez-la (ne la tournez pas).
- Remettez le couvercle en verre en place et retirez le chiffon.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.



- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G. La source lumineuse de ce produit peut être remplacée par l'utilisateur. Débranchez l'appareil avant tout remplacement de la source lumineuse.
- Il convient de retirer la source lumineuse à la fin de la vie utile du produit, son tri et son recyclage étant effectués séparément.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil est coupée et que l'appareil a complètement refroidi avant de retirer le couvercle de la lampe.

Guide de dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de votre cuisinière, avant de contacter le centre de réparation agréé, vérifiez le guide de dépannage ci-dessous. Vous pourriez être en mesure de remédier au problème par vous-même.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	• L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique. • L'interrupteur d'alimentation n'est pas activé. • La porte du four n'est pas fermée.	• Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. • Activez l'interrupteur d'alimentation. • Fermez la porte du four.
La lampe ne s'allume pas.	• La lampe est défectueuse.	• Contactez le service après-vente.
L'appareil dégage une odeur forte ou de la fumée.	• L'appareil est utilisé pour la première fois.	• Aucune mesure n'est requise.
Les aliments ne sont pas cuits.	• La température est trop basse. • La quantité d'aliments est trop importante.	• Utilisez une température plus élevée. • Faites cuire les aliments en fournées plus petites ou prolongez la durée de cuisson.
Les aliments sont brûlés ou sont cuits de manière inégale.	• La température réglée est trop élevée ou la durée de cuisson est trop longue. • Les aliments sont placés trop près de la résistance.	• Réglez la température ou la durée de cuisson. • Ajustez la hauteur des accessoires.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen

B

Gebruik van het toestel

Productinstallatie
Snelstartgids
Gebruiksaanwijzingen

C

Reiniging en onderhoud

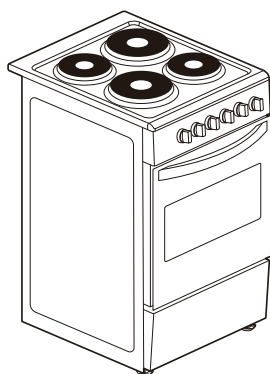
Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing

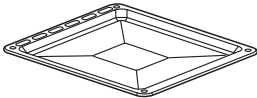
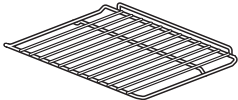
Onderdelen

- A** Kookplaat
- B** Bedieningspaneel
- C** Ovenglas
- D** Voetje

Accessoires

- De accessoires kunnen in 4 verschillende inschuifhoogtes in de oven worden geplaatst. U kunt de accessoires tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Hierdoor kunnen gerechten eenvoudig worden uitgenomen. Accessoires kunnen worden aangeschaft via de klantenservice of bij gespecialiseerde winkels.
- De hoogte waarop het rooster of de bakplaat wordt geplaatst, hangt af van het type gerecht dat u wilt bereiden.

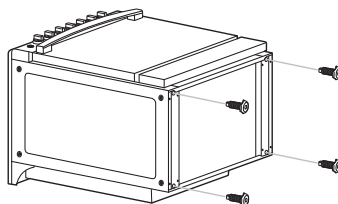
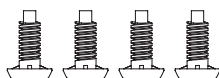


Accessoires	Beschrijving
	Grillplaat Voor het bakken of ontdooien van voedsel of voor het opvangen van vet.
	Rooster Voor het bakken van cakes of het plaatsen van kookgerei.

Productinstallatie

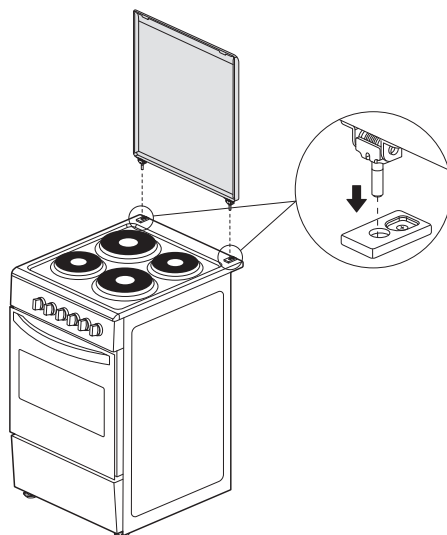
De voetjes monteren

1. De installatie moet worden uitgevoerd door minimaal twee personen die krasbestendige handschoenen dragen.
2. Monteer 4 voetjes aan de onderzijde van de oven.



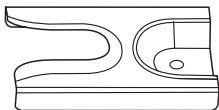
De afdekplaat monteren

1. Plaats de afdekplaat in de opening van de oven.



De kantelbeveiligingsbeugel monteren

Om te voorkomen dat het apparaat naar voren kantelt, moet een kantelbeveiligingsbeugel worden geïnstalleerd.



Kantelbeveiligingsbeugel

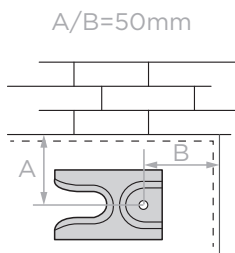


Pen

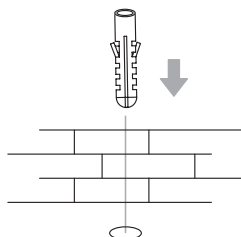


Bevestigingsschroeven

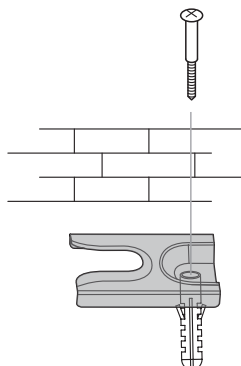
1. Bepaal de locatie van het pengat.



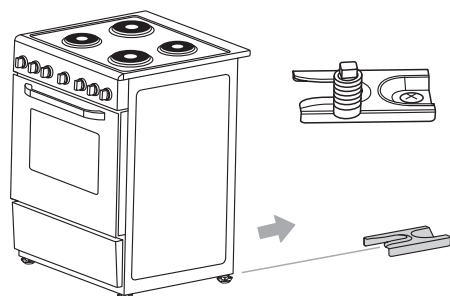
2. Maak een geschikt gat in de vloer en plaats de pen.



3. Lijn de beugels uit met de pengaten en zet ze vast met schroeven.

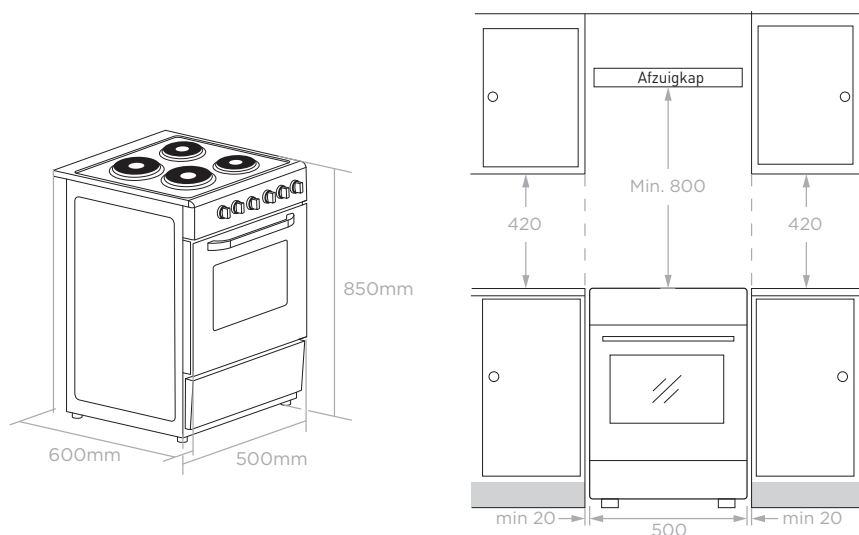


4. Klik de twee voetjes aan de achterzijde van het apparaat in de beugels.



Installatietekening

1. Pas de kast aan volgens de kasttekening.
2. De kastafmetingen zijn in mm.
3. De dikte van de kastplaat is 20 mm.



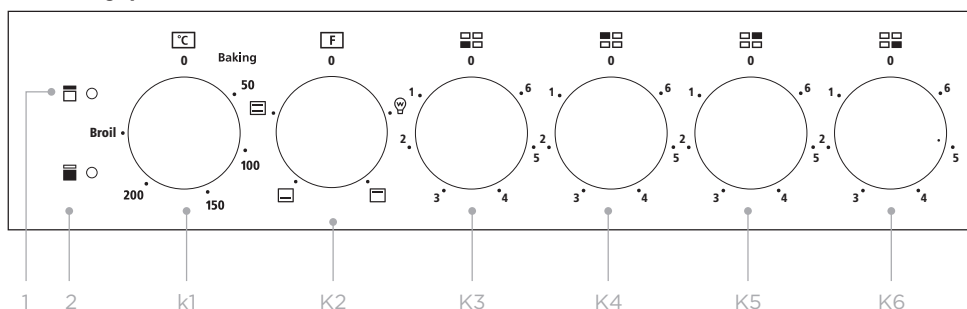
Belangrijke installatie-instructies

1. De volgende instructies moeten door een gekwalificeerde technicus worden gelezen om te garanderen dat het apparaat correct wordt geïnstalleerd en technisch juist wordt onderhouden in overeenstemming met de geldende voorschriften.
2. Vergeet niet het apparaat van de voeding los te koppelen door de hoofdschakelaar uit te schakelen voordat u het apparaat afstelt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
3. Het fornuis mag nooit in de nabijheid van een deuropening worden geïnstalleerd. Personen die de deur openen of sluiten kunnen in contact komen met pannen die op het fornuis staan.

4. Dit apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in een permanent geventileerde ruimte.
5. Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te worden geplaatst. De ruimte aan beide zijden hoeft alleen voldoende te zijn om het fornuis voor onderhoud naar voren te kunnen trekken. Het kan worden gebruikt met een kast aan één zijde of aan beide zijden, evenals in een hoekopstelling. Het kan ook vrijstaand worden gebruikt.
6. De apparaten kunnen naast meubelstukken worden geïnstalleerd die niet hoger zijn dan het kookvlak van het fornuis. Als het fornuis tegen muren of zijanten van aangrenzende kasten wordt geplaatst, moeten deze bestand zijn tegen een temperatuurstijging van 50 °C boven de omgevingstemperatuur. Voor een correcte installatie van het fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen worden gevolgd:
 - A. Fornuizen kunnen worden geïnstalleerd in de keuken, eetkamer of woonkamer, maar niet in de badkamer of doucheruimte.
 - B. De wand die in contact staat met de achterkant van het fornuis moet van vlamwerend materiaal zijn.
 - C. De relevante installatieafmetingen moeten worden uitgevoerd overeenkomstig de "installatietekening".
7. Het fornuis is ontworpen om te werken op een elektrische voeding die overeenkomt met de elektrische gegevens op het typeplaatje. Het fornuis mag pas op het elektriciteitsnet worden aangesloten nadat het achterpaneel van het fornuis met een schroevendraaier is verwijderd.

Snelstartgids

Bedieningspaneel



Toets 1: Controlelampje voor kookplaat

Toets 2: Controlelampje voor oven

Knop K1: De oventemperatuur regelen.

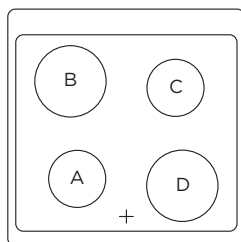
Knop K2: De ovenstand selecteren.

Knop K3 - K6: De kookzone selecteren of het vermogen van de kookplaat regelen.

Beschrijving van de standen

Stand	Beschrijving
 Lamp	De ovenverlichting wordt in- of uitgeschakeld. Schakel de verlichting in om het bereidingsproces te controleren.
 Conventionele verwarming	De boven- en onderverwarming werken gelijktijdig voor conventionele bereiding.
 Onderwarmte	De verwarming gebeurt via de verwarmingselementen onderin de oven. Wordt voornamelijk gebruikt om voedsel warm te houden en voor het kleuren van gerechten.
 Bovenwarmte	Het verwarmingselement bovenin de oven levert warmte, geschikt voor het bruinen van de bovenkant van gerechten.

Beschrijving van kookplaat



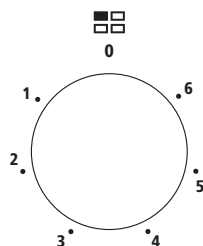
Massieve kookzone	Diameter	Elektrisch vermogen
A	145mm	1000 W
B	180 mm	1500 W
C	145mm	1000 W
D	180 mm	1500 W

De knoppen van de kookzones kunnen in beide richtingen worden gedraaid om het vermogen traploos te regelen. Draai de bedieningsknoppen van de kookzones tegen de klok in vanuit de uit-stand om het vermogen te verhogen; er zijn 6 standen met verschillende vermogensniveau.

**OPMERKING:**

- Wij raden aan geen kookgerei te gebruiken met een bodemdiameter groter dan 25 cm. Snelkookpannen of andere grote pannen dienen op de voorste kookzones te worden gebruikt. Zorg er altijd voor dat de handgrepen van pannen veilig zijn gepositioneerd.
- Gebruik geen kookgerei met een ruwe bodem.
- Gebruik geen lichtgewicht kookgerei met een dunne, vervormde of oneffen bodem.
- Gebruik geen lichtgewicht geëmailleerd stalen kookgerei.
- Gebruik geen gietijzeren kookgerei.
- Gebruik geen kookgerei met een verzonken, gewelfde of geribbelde bodem.
- Gebruik geen kookgerei met een holle bodem van meer dan 1 mm, aangezien dit de prestaties van de kookplaat vermindert.
- Gebruik geen kookgerei met een bolle bodem.
- Gebruik geen glaskeramisch kookgerei.

Dit dient uitsluitend als richtlijn; de instelling is ook afhankelijk van het type pan en de kwaliteit van het voedsel.



Knopstand	Type voedsel
1	• Voor het smelten van boter, chocolade, etc.
1 of 2	• Voor het zachtjes verwarmen van voedsel. • Voor het zachtjes laten sudderen van een kleine hoeveelheid water. • Voor het verwarmen van sauzen met eierdooiers en boter. Voor het sudderen van stoofgerechten, vlees, vis, groenten en fruit.
3	• Voor het verwarmen van vaste en vloeibare voedingsmiddelen. Houdt water aan de kook. Voor het ontdooien van diepvriesgroenten. Voor het bereiden van omeletten van 2-3 eieren.
4 of 5	• Voor het bereiden van voedsel net boven suddertemperatuur. • Voor het behouden van een constant kookproces voor het maken van confituur.
5 of 6	• Voor het dichtschroeien van vlees en het bakken van vis.
6	• Voor het bakken van aardappelen. • Voor het aan de kook brengen van water. Voor het frituren. • Voor het oplossen van suiker bij het maken van confituur.

Gebruiksaanwijzingen

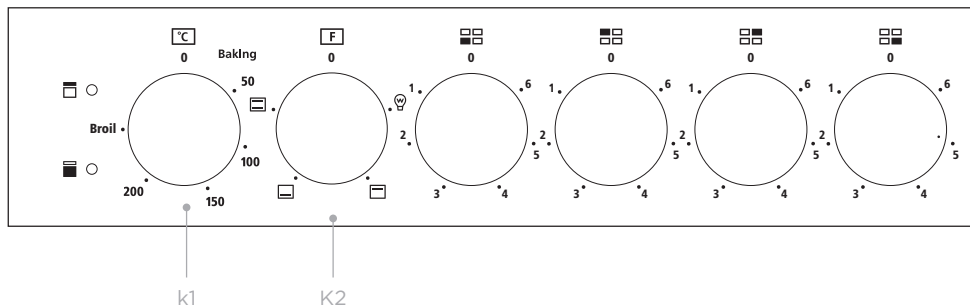
Eerste gebruik

1. Reinig de oven en accessoires vóór het eerste gebruik grondig. Verwijder alle verpakkings- en transportbeschermingsmaterialen van de oven. Verwijder alle accessoires (bijv. schuim, karton, grillplaat, grillrooster, etc.) uit de ovenruimte.
2. Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een doek of zachte borstel.
3. Veeg de ovenruimte en de oppervlakken van de oven af met een zachte, vochtige doek.
4. Om brand te voorkomen, zorg ervoor dat de ovenruimte vrij is van verpakkingsresten en accessoires wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt.
5. Zorg bij het eerste gebruik voor een goede ventilatie van de keuken (schakel de afzuigkap in en open de ramen). Houd kinderen en huisdieren tijdens dit proces uit de keuken en houd de deuren van aangrenzende ruimtes gesloten.
6. Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, voer het volgende uit:

Ovenstand	Temperatuur	Tijd
 Conventionele verwarming	Grill	0,5 uur

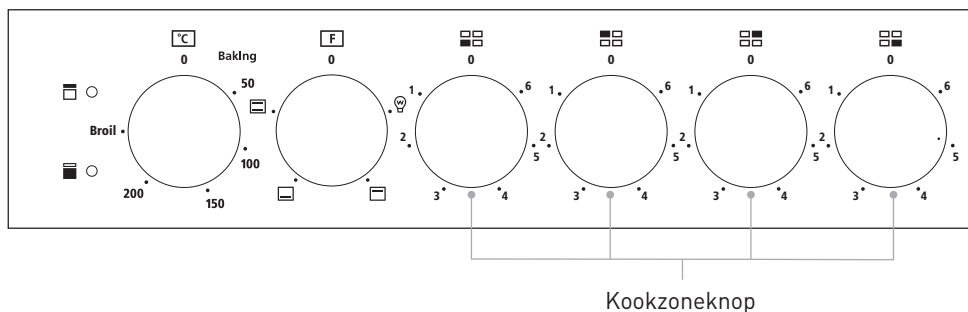
Bediening van de oven

1. Draai knop K2 om de ovenstand te selecteren.
2. Draai knop K1 om de temperatuur in te stellen.
3. Zet na het koken alle knoppen in de uit-stand.



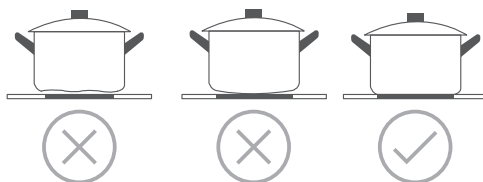
Bediening van de kookplaat

1. Plaats een geschikte pan op de kookzone.
2. Draai de kookzoneknop om de gewenste kookzone te selecteren.
3. Zet na het koken alle knoppen in de uit-stand.

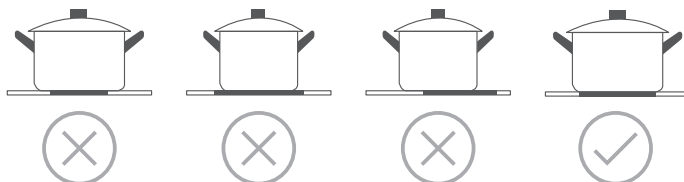


Het juiste kookgerei kiezen

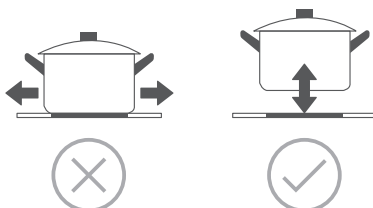
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas zit en even groot is als de kookzone. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de keramische kookplaat; schuif ze niet, omdat dit krassen kan veroorzaken.



Reiniging en onderhoud

- Zorg er vóór reiniging of onderhoud voor dat de stroomtoevoer is uitgeschakeld, de bedieningsknoppen in de uit-stand staan.
- Wacht na het koken tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het reinigt. Het niet reinigen van het product kan leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- Kookgerei (zoals pannen, grillplaat, grillrooster, etc.) mag niet direct met koud water worden gewassen, maar met warm water.
- Reinig het oppervlak van het apparaat met een zachte doek en een warm sopje (1 liter water, 2 schepjes reinigingsmiddel).
- Bij het reinigen van het bedieningspaneel en de kookplaat wordt aanbevolen deze schoon te vegen met keukenpapier bevochtigd met een sopje, en vervolgens te drogen met een schone, zachte doek of droog keukenpapier.



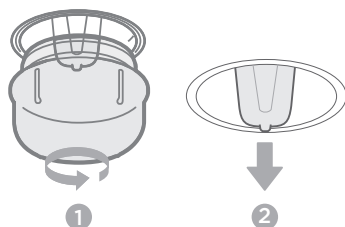
OPMERKING:

- Schakel de stroom uit voordat u reinigt, onderhoud uitvoert of onderdelen vervangt.
- Houd uw elektrische fornuis altijd schoon.
- Gebruik geen bijtende of sterk schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen harde voorwerpen zoals staalborstels om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen schuursponsjes, omdat deze het uiterlijk en de afwerking kunnen beschadigen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen ruwe of scherpe metalen schraper om het glas van de ovendeur te reinigen. Als het glas van de ovendeur beschadigd raakt, kan het breken en letsel veroorzaken.

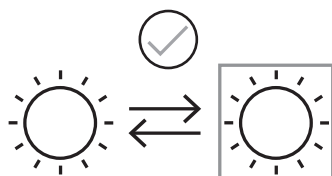
De lamp vervangen

- Leg een doek in de ovenruimte om beschadiging van de lamp te voorkomen.

- Draai de glazen afdekking tegen de klok in om deze te verwijderen (hoeklamp); wrik de glazen afdekking voorzichtig los met een plat gereedschap (zijlamp).
- Trek de lamp eruit en vervang deze (niet draaien).
- Plaats de glazen afdekking terug en verwijder de doek.
- Het product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G. De lichtbron in dit product kan door de eindgebruiker worden vervangen. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de lichtbron vervangt.
- De lichtbron moet aan het einde van de levensduur van het product worden verwijderd en afzonderlijk worden gesorteerd en gerecycled.

**WAARSCHUWING:**

Om elektrische schokken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de stroomtoevoer naar het apparaat is uitgeschakeld en dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de lampafdekking verwijderd.

Probleemoplossing

Controleer, voordat u contact opneemt met een erkend servicecentrum bij problemen met uw fornuis, eerst onderstaande punten; mogelijk is er niets mis met uw fornuis.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Start niet	• Stroom is niet aangesloten. • De hoofdschakelaar staat niet aan. • Ovendeur niet gesloten	• Sluit de voeding aan. • Schakel de stroomschakelaar in. • Sluit de ovendeur.
Lamp brandt niet	• Defect	• Neem contact op met de klantenservice.
Sterke geur of rook	• Eerste gebruik	• Geen actie vereist
Voedsel is niet gaar	• Temperatuur is te laag. • Portie is te groot.	• Gebruik een hogere temperatuur. • Bereid kleinere porties of verleng de bereidingstijd
Verbrand of ongelijkmatig verdeeld voedsel	• Temperatuur is te hoog ingesteld of bereidingstijd is te lang • Het voedsel bevindt zich te dicht bij het verwarmingselement	• Pas de temperatuur of bereidingstijd aan • Pas de inschuifhoogte van de accessoires aan

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Partes

B

Utilización del aparato

Instalación del producto
Guía de inicio rápido
Instrucciones de funcionamiento

C

Limpieza y mantenimiento

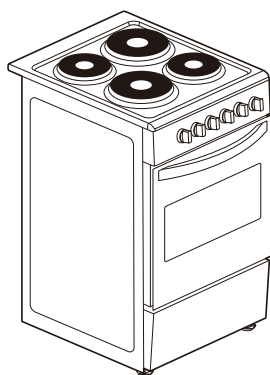
Limpieza y mantenimiento
Resolución de problemas

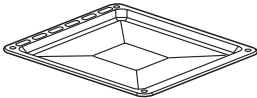
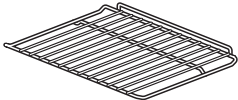
Partes

- A** Fogón
- B** Panel de control
- C** Cristal de la puerta
- D** Pata

Accesorios

- Los accesorios se pueden colocar en el horno en 4 posiciones diferentes de la rejilla. Se pueden extraer hasta dos tercios de su longitud sin que vuelquen. Eso permite retirar los alimentos fácilmente. Puede comprar accesorios a través del servicio de posventa o en tiendas especializadas.
- La altura a la que se coloque la rejilla o bandeja para hornear dependerá del tipo de alimento que se desee cocinar.

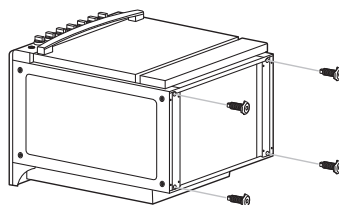
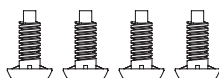


Accesorios	Descripción
	Bandeja para asar Hornear o descongelar alimentos o recoger la grasa.
	Rejilla para asar Hornear bizcochos o colocar recipientes de cocina.

Instalación del producto

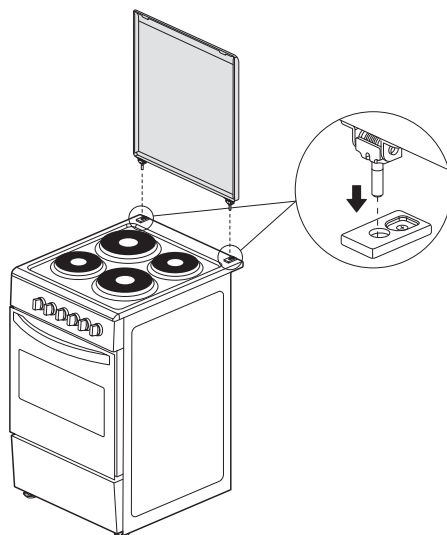
Instalación de las patas

1. El proceso de instalación debe ser realizado por al menos dos personas que utilicen guantes resistentes a los arañazos.
2. Instale las 4 patas en la parte inferior del horno.



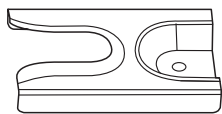
Instalación de la cubierta

1. Introduzca la cubierta en el orificio del horno.



Instalación del soporte antivuelco

Para evitar que el aparato se incline hacia adelante, instale un soporte antivuelco.



Soporte antivuelco

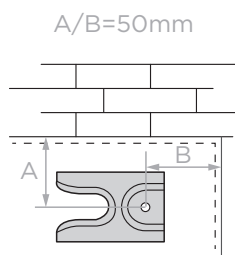


Taco

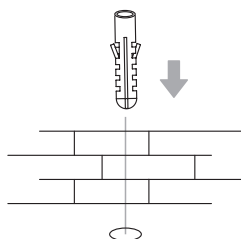


Tornillos de fijación

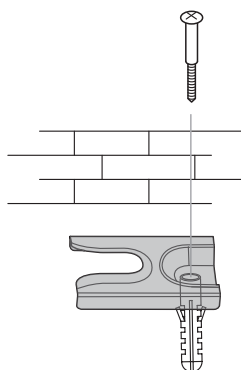
1. Elija la ubicación del orificio del taco.



2. Haga un agujero adecuado en el suelo e introduzca el taco.



3. Alinee los soportes con los orificios para los tacos y fíjelos con tornillos.



4. Encaje las dos patas de la hornilla de la parte posterior del aparato en los soportes.

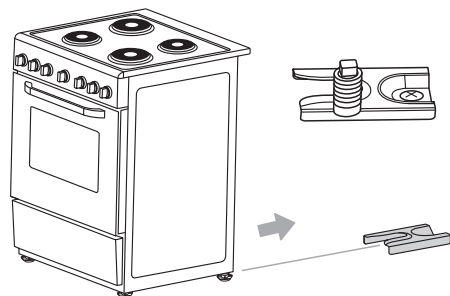
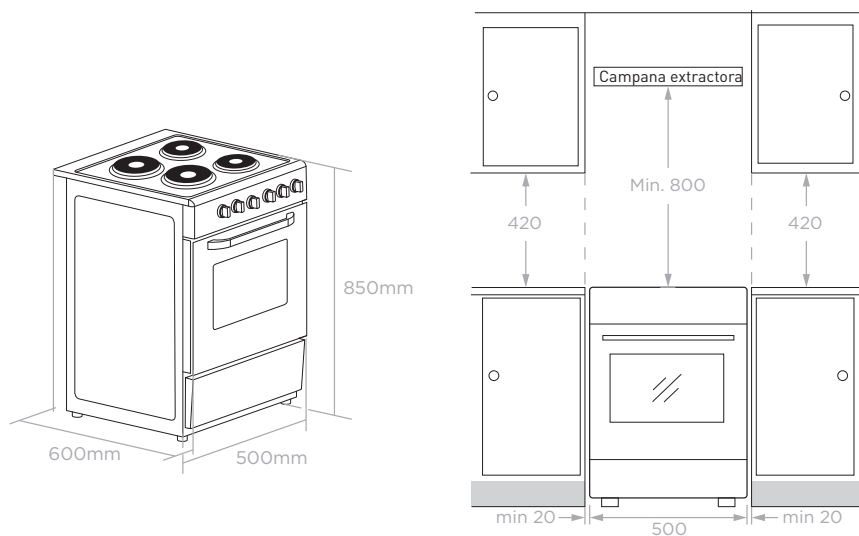


Diagrama de instalación

1. Personalice el armario según el diagrama del armario.
2. Las dimensiones del armario están en mm.
3. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.



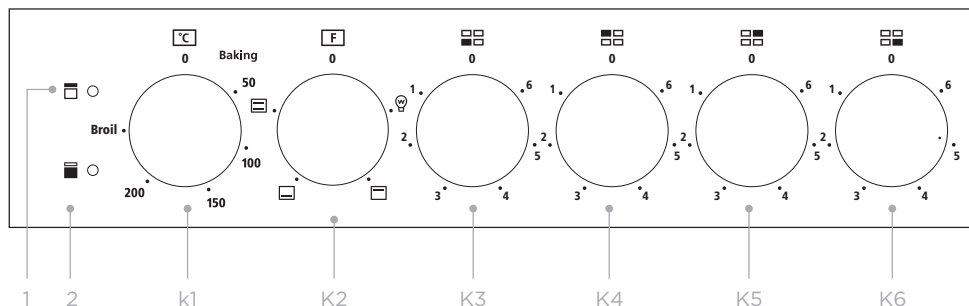
Instrucciones importantes acerca de la instalación

1. Las siguientes instrucciones deberán ser leídas por un técnico cualificado para garantizar que el aparato se instale, regule y mantenga técnica y correctamente de conformidad con la normativa vigente.
2. Recuerde desconectar el aparato de la corriente eléctrica apagando el interruptor principal antes de regularlo o realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

3. La hornilla nunca deberá instalarse cerca de una puerta de acceso. Las personas que abran y cierren la puerta podrían entrar en contacto con ollas o sartenes que estén cocinando en la hornilla.
4. Este equipo solo podrá instalarse y utilizarse en cocinas con ventilación permanente.
5. La hornilla está diseñada para encajar entre los armarios de la cocina. El espacio a cada lado solo necesita ser suficiente para permitir la extracción de la hornilla para su mantenimiento. Puede utilizarse con un armario a un lado o a ambos, así como en una esquina. También se puede utilizar de forma independiente.
6. Los electrodomésticos se pueden instalar junto a muebles que no sean más altos que la parte superior de los fogones. Si la cocina se coloca tocando las paredes o los laterales de los armarios colindantes, estos deberán ser capaces de soportar un aumento de temperatura de 50 °C por encima de la temperatura ambiente. Para una correcta instalación de la hornilla, se deben seguir las siguientes precauciones:
 - A. Las hornillas se pueden instalar en la cocina, el comedor o la sala de estar, pero no en el baño ni en la ducha.
 - B. La pared que está en contacto con la parte posterior de la hornilla deberá ser de material ignífugo.
 - C. Las dimensiones de instalación pertinentes deberán estar conformes con el "Diagrama de instalación".
7. La hornilla está diseñada para funcionar con una corriente eléctrica que cumpla con los datos eléctricos que figuran en la etiqueta de especificaciones. La hornilla solo se puede conectar a la red eléctrica después de retirar el panel trasero de la propia hornilla con un destornillador.

Guía de inicio rápido

Panel de control



Botón 1: Luz indicadora de funcionamiento de la placa de cocción

Botón 2: Luz indicadora de funcionamiento del horno

Mando K1: Control de la temperatura del horno.

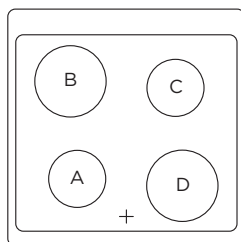
Mando K2: Selección del modo del horno.

Mando K3 - K6: Selección de la posición de la placa de cocción o ajuste de la potencia de la misma.

Introducción al modo

Modo	Introducción
 Luz	La luz del horno está encendida o apagada. Encienda la luz para observar cómo se cocinan los alimentos.
 Convección natural	Las resistencias superior e inferior trabajan conjuntamente para proporcionar una cocción por convección natural.
 Calor inferior	La calefacción se proporciona mediante tubos calefactores situados en la parte inferior del horno. Se utiliza principalmente para mantener el calor y para dorar los alimentos.
 Calor superior	El tubo calefactor situado en la parte superior del horno proporciona el calor necesario para dorar los alimentos.

Introducción de la placa de cocción



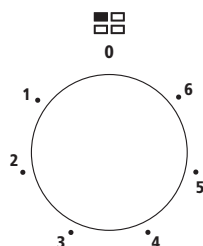
Placa calefactora sólida	Díámetro	Potencia eléctrica
A	145 mm	1000 W
B	180 mm	1500 W
C	145 mm	1000 W
D	180 mm	1500 W

Los mandos de las placas de cocción se pueden girar en cualquier dirección para proporcionar un control variable del calor. Para aumentar la potencia, gire los mandos de control de la placa de cocción en el sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición de apagado; hay 6 posiciones para los diferentes niveles de potencia.

**NOTA:**

- Recomendamos no utilizar utensilios con un diámetro de base superior a 25 cm. Las ollas a presión u otras sartenes grandes deben utilizarse en las zonas de cocción delanteras. Asegúrese siempre de que las asas de las cacerolas estén colocadas de forma segura.
- No utilice utensilios con bases rugosas.
- No utilice utensilios ligeros con bases finas, deformadas o irregulares.
- No utilice utensilios ligeros de acero esmaltado.
- No utilice utensilios de hierro fundido.
- No utilice utensilios con bases hundidas, en espiral o estriadas.
- No utilice utensilios con una concavidad en la base superior a 1 mm, ya que se reducirá el rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice utensilios con base convexa.
- No utilice utensilios de vitrocerámica.

Esta información se proporciona únicamente como guía recomendada; los ajustes también dependen del tipo de sartén utilizada y de la calidad de los alimentos.



Posición del mando	Tipo de alimentos
1	• Para derretir mantequilla, chocolate, etc.
1 ó 2	• Para calentar los alimentos suavemente. • Para mantener una pequeña cantidad de agua hirviendo a fuego lento. • Para calentar salsas que contengan yemas de huevo y mantequilla. Para cocinar a fuego lento: guisos, carne, pescado, verdura, fruta.
3	• Para calentar alimentos sólidos y líquidos. Mantiene el agua hirviendo. Descongele las verduras congeladas. Prepare tortillas de 2 ó 3 huevos.
4 ó 5	• Para cocinar alimentos, justo por encima del punto de ebullición. • Para mantener un hervor constante para la elaboración de conservas.
5 ó 6	• Para sellar la carne y freír el pescado.
6	• Freír patatas. • Llevar el agua a ebullición. Freír en aceite abundante. • Disolver el azúcar para hacer conservas.

Instrucciones de funcionamiento

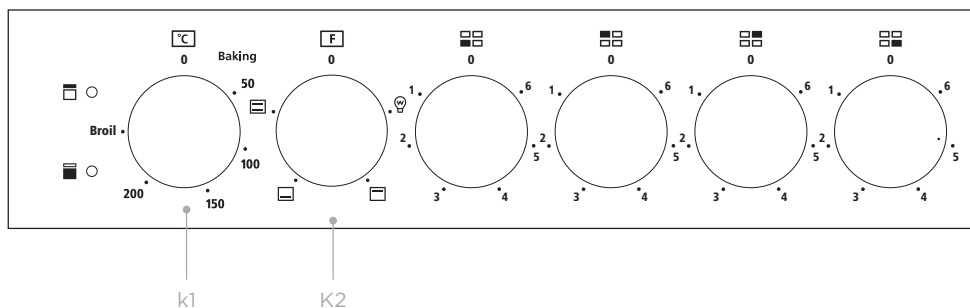
Primer uso

1. Antes de usarlo por primera vez, limpie el horno y los accesorios lo suficiente. Retire los elementos protectores del embalaje del horno para el envío. Retire todos los accesorios (p. ej.: espuma, cartón, bandeja para asar, rejilla para asar, etc.) de la cavidad.
2. Limpie a fondo el accesorio con agua jabonosa y un trapo o un cepillo suave.
3. Limpie la cavidad y las superficies del horno con un paño suave y húmedo.
4. Para evitar incendios, asegúrese de que la cavidad esté libre de cualquier resto de material de embalaje y accesorios cuando la utilice por primera vez.
5. Cuando la utilice por primera vez, mantenga la cocina bien ventilada (abra la campana extractora y las ventanas). Durante ese tiempo, mantenga a los niños y las mascotas fuera de la cocina y mantenga cerradas las puertas de las habitaciones contiguas.
6. Para eliminar el olor de los productos nuevos, realice lo siguiente:

Modo del horno	Temperatura	Tiempo
 Convección natural	Asar	0,5 horas

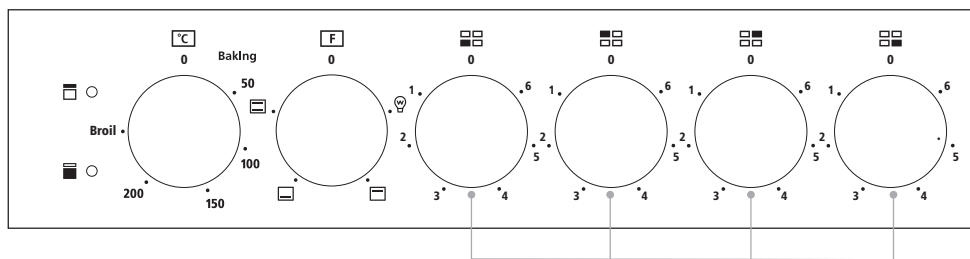
Pasos para el funcionamiento del horno

1. Gire el mando K2 para seleccionar el modo del horno.
2. Gire el mando K1 para ajustar la temperatura.
3. Cuando termine la cocción, gire todos los mandos hasta la posición de cerrado.



Pasos para el funcionamiento de la placa de cocción

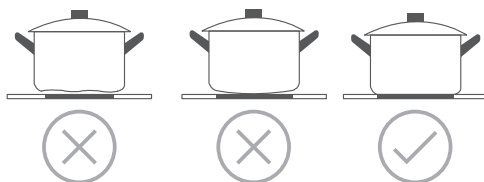
1. Coloque una sartén adecuada en la zona de calentamiento.
2. Gire el mando de la placa de cocción para seleccionar la zona de calentamiento.
3. Cuando termine la cocción, gire todos los mandos hasta la posición de cerrado.



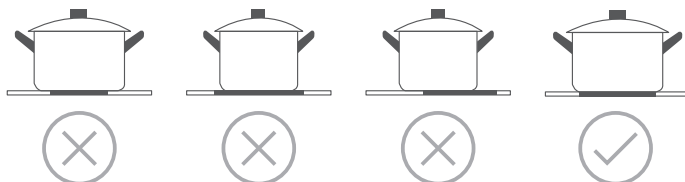
Mando de la placa de cocción

Elección de los utensilios de cocina adecuados

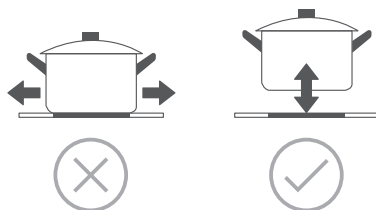
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o con una base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Limpieza y mantenimiento

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que la alimentación eléctrica esté apagada, el mando de control esté en la posición de cerrado.
- Después de cocinar, espere a que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo. Si no se limpia el producto, la superficie del aparato puede deteriorarse, lo que puede afectar a su vida útil y provocar una situación peligrosa.
- Los utensilios de cocina (tales como ollas, bandejas para asar, rejillas para asar, etc.) no deben lavarse directamente con agua fría, sino con agua tibia.
- Limpie la superficie del producto con un paño suave, un paño húmedo con agua caliente y una solución de agua caliente con jabón (1 litro de agua, 2 cucharadas).
- Para limpiar el panel de control y la placa de cocción, se recomienda pasar un papel de cocina seco humedecido con una solución de agua jabonosa y, a continuación, secar con un paño suave y limpio o un papel de cocina seco.

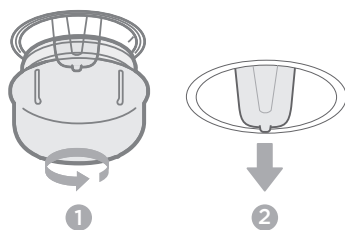


NOTA:

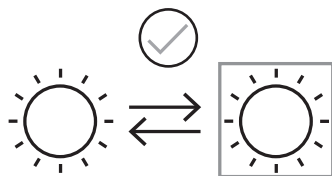
- Desconecte la alimentación antes de limpiar, mantener o reemplazar piezas.
- Mantenga siempre limpia su hornilla eléctrica.
- No utilice limpiadores cáusticos ni abrasivos fuertes.
- No utilice objetos duros, como cepillos de alambre, para limpiar el producto.
- No utilice estropajos, ya que podrían dañar el aspecto y el acabado.
- ADVERTENCIA: No utilice una espátula metálica áspera o afilada para limpiar el cristal de la puerta del horno. Si la superficie de cristal de la puerta del horno está rayada, puede romperse y causar lesiones.

Sustitución de la lámpara

- Para evitar que la lámpara se dañe, coloque una toalla en la cavidad.
- Gire en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitar la cubierta de cristal (lámpara de la esquina); abra suavemente la cubierta de cristal haciendo palanca con una herramienta de cabeza plana (lámpara lateral).
- Saque la bombilla y sustitúyala (no la gire).
- Vuelva a colocar la cubierta de cristal y retire la toalla.
- El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.



- Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G. La fuente de luz de este producto puede ser sustituida por el cliente final. Desenchufe el aparato antes de realizar cualquier operación de cambio de la fuente de luz.
- La fuente de luz deberá retirarse al final de la vida útil del producto, y la clasificación y el reciclado se harán por separado.



ADVERTENCIA:

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la corriente eléctrica y esté completamente frío antes de retirar la lente de la lámpara.

Resolución de problemas

Antes de ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado en el caso de experimentar algún problema al usar su hornilla, consulte la siguiente guía de solución de problemas, ya que puede que su hornilla no tenga ningún problema.

Problema	Posible razón	Solución
No se puede encender	• La alimentación no está conectada • El interruptor principal de alimentación no está encendido • La puerta del horno no está cerrada	• Conecte la fuente de alimentación • Encienda el interruptor de alimentación • Cierre la puerta del horno
La lámpara no se enciende	• Está fundida	• Contacte con el servicio de posventa
Desprende un olor fuerte o humo	• Primer uso	• No se requiere ninguna acción
La comida no está cocinada	• La temperatura es demasiado baja • La ración de comida es demasiado grande	• Utilice una temperatura más alta • Cocine los alimentos en trozos más pequeños o aumente el tiempo de cocción
Alimentos quemados o no cocinados de forma uniforme	• La temperatura ajustada es demasiado alta o el tiempo de calentamiento es demasiado largo • La comida está demasiado cerca del tubo calefactor	• Ajuste la temperatura o el tiempo de cocción • Ajuste las capas de colocación de los accesorios

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

