
ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-CBI-1383 / 8507011 (03.2023 V5)

ES Horno eléctrico incorporado

EN Built-in electric oven

8H-290AB

8H-290AN

8H-290AX



¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
Before using the appliance, please carefully read this manual!

ESTIMADO CLIENTE,

Los hornos son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso del horno será muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalado, el horno fue minuciosamente comprobado para que funcione siguiendo los más estrictos controles de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde el manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

¡Nota!

Use el horno solamente después de leer el presente manual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.



CONTENIDO

Seguridad	4
Descripción del producto	8
Característica del producto	9
Instalación	10
Funcionamiento	13
Cocinado en el horno - consejos prácticos	24
Platos de prueba	27
Limpieza y mantenimiento del horno	29
Situaciones de emergencia	33
Datos técnicos	34

SEGURIDAD

Nota. El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores tenga especial cuidado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.

Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda cuidar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.

Nota. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

Nota. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.



SEGURIDAD

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

Para evitar el sobrecalentamiento, no instale el aparato detrás de una puerta decorativa.

¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Durante o una vez terminada la cocción, abra con cuidado la puerta del horno. Cuando abra la puerta, no se incline por encima de ella. Tenga en cuenta que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

Tenga cuidado de que los cables de otros electrodomésticos no estén en contacto o toquen el horno, ya que el aislamiento del cable podría no resistir las altas temperaturas.

No se debe dejar el horno sin vigilancia a la hora de la cocción. Los aceites y grasas, podrían provocar fuego a consecuencia del sobrecalentamiento.

En la puerta del horno no se deben colocar recipientes cuyo peso supere los 15 kg.

No use el horno si observa que no funciona correctamente. Todas las incidencias deben ser reparadas por los servicios técnicos.

En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar el horno de la alimentación eléctrica.

El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuado y peligroso.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la

siguiente forma:

- **Evite la situación de “comprobar si los platos están preparados”.**
Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.
- **Use el horno para cocinar grandes cantidades.**
Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.
- **Empleo de calor sobrante del horno.**
En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.
- **Apertura y cierre de la puerta del horno.** Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.
- **No empotrar el horno cerca de la nevera.** En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

¡Nota! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos más cortos en la preparación del plato.



DESEMBALAJE



El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no

sea perjudicial para el medio ambiente.

Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

RETIRO DE USO



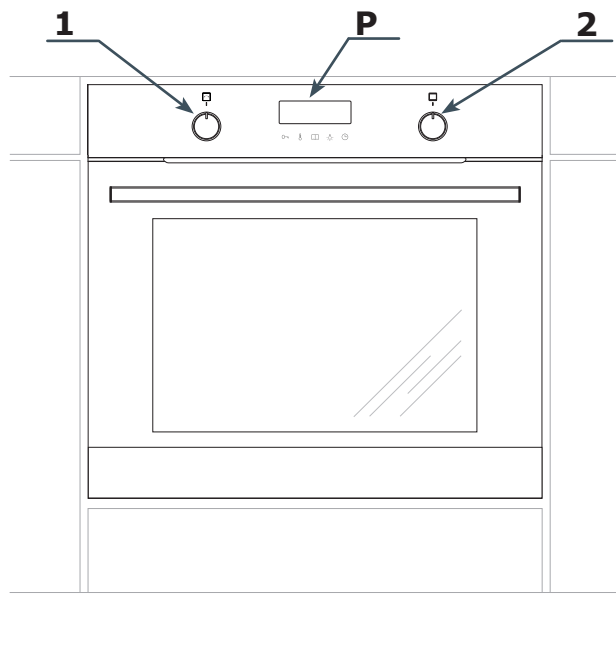
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados. La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



P Programador electrónico

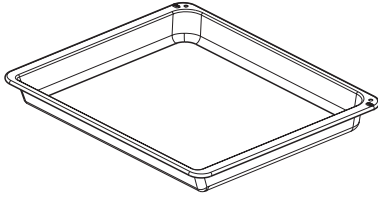
1 Perilla de ajuste +/-

2 Funciones de horno

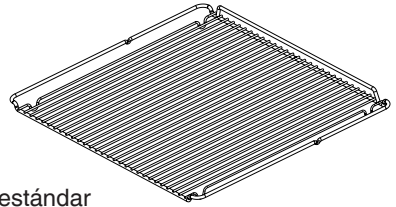


CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

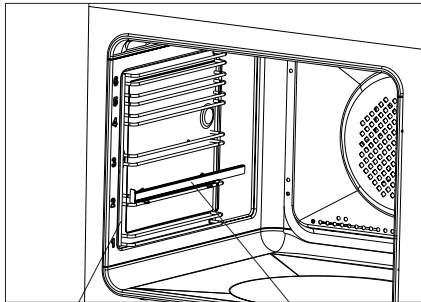
Accesorios



Bandeja profunda



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



Guías metálicas Guías telescópicas

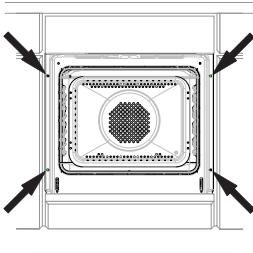
INSTALACIÓN

Montaje del horno

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada, y tener una ventilación hábil. La colocación del horno deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.
- Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a temperaturas de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Prepare un orificio en el mueble según las dimensiones de las figuras: horno empotrado por debajo de encimera, horno empotrado alto, en columna.

En el caso que el estante tenga pared trasera, prepare orificios para la conexión eléctrica.

- Introducir el horno completamente en el hueco y fijarlo con cuatro tornillos.

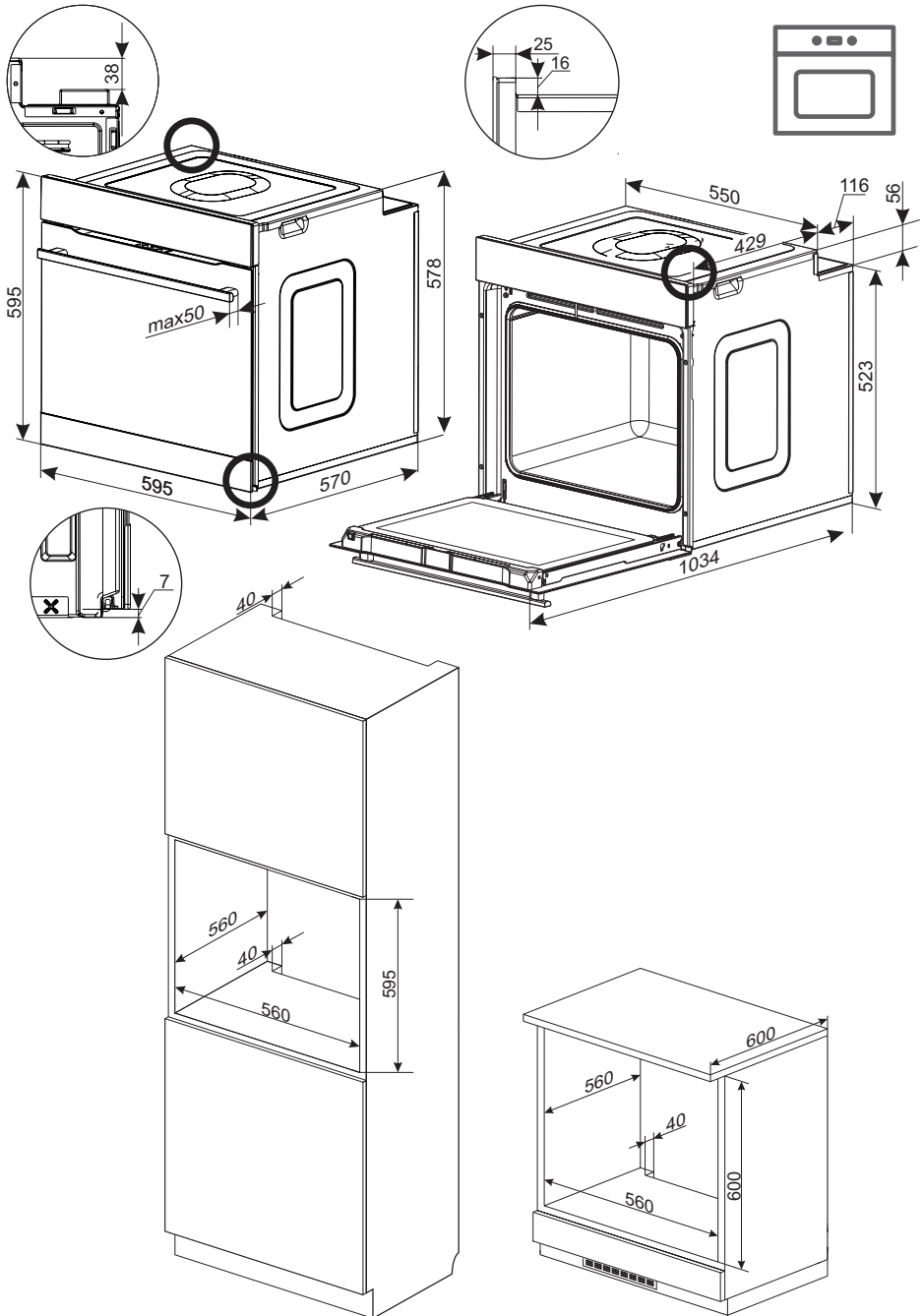


Atención:

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.



INSTALACIÓN



INSTALACIÓN

Conexión del horno a la instalación eléctrica

¡Advertencia!

La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con las licencias adecuadas. Se prohíbe modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por cuenta propia.

El horno está configurado por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotado de un cable de conexión 3 x 1,5 mm².

¡Advertencia!

La instalación eléctrica que alimenta del horno debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

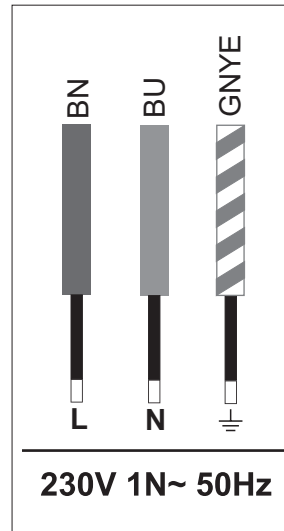
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el "certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica" (el cual se encuentra en la garantía).

Cualquier otra forma de conexión del horno distinta a la mostrada en el esquema puede provocar una avería.

Esquema de conexiones posibles

¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.

¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne \oplus PE.



Cable de fase L: BN - marrón

Cable neutro N: BU - azul

Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

Tipo recomendado para el cable de conexión: **H05VV-F, 3 x 1,5mm²**.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.





FUNCIONAMIENTO

Antes de primer inicio

- Retire todo el embalaje, especialmente los elementos que protegen el interior del horno para el transporte.
- Retire todos los accesorios del interior del horno y lávelos bien con agua tibia y lavavajillas líquido.
- Retire la lámina protectora de las guías telescópicas.
- El interior del horno debe lavarse únicamente con agua caliente y lavavajillas líquido. No utilice cepillos ni esponjas duras. Pueden dañar el revestimiento que recubre el interior del horno.

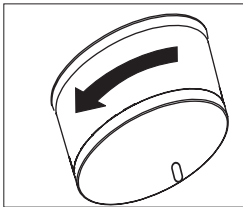
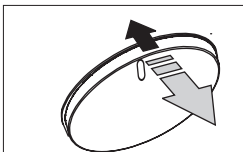
Calentamiento del horno

- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Gire la perilla de selección de función y fíjela en la posición  o  (la descripción detallada de estas funciones se encuentra más adelante en este manual).

Gire la perilla de ajuste de temperatura del horno a 250°C. El horno debe funcionar durante un mínimo de 30 minutos. Al funcionar, el horno desprenderá un olor que solo se producirá al principio. Con el tiempo, este olor desaparecerá. Se trata de un fenómeno normal al calentar el interior del horno.

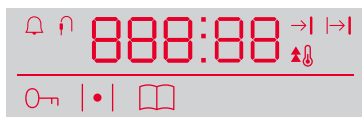
Perillas ocultas

Las perillas de selección de función y cambio de ajustes del horno se encuentran ocultas en el panel frontal. Para seleccionar una función y sus parámetros, presione suavemente la perilla y suéltela. La perilla debería sobresalir del panel. Ahora se puede ajustar la función deseada y los parámetros.








FUNCIONAMIENTO

Programador electrónico



El programador está dotado de una pantalla LED y de 5 sensores táctiles:

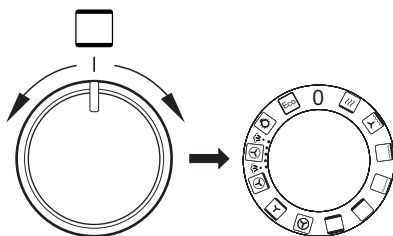
Sensor	Descripción
	Bloqueo parental
	Ajustes de temperatura
	Programas predeterminados
	Iluminación de encendido/apagado
	Configuración del reloj

Advertencia: Cada vez que se use el sensor, se confirmará mediante una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas.

Perilla de funciones del horno

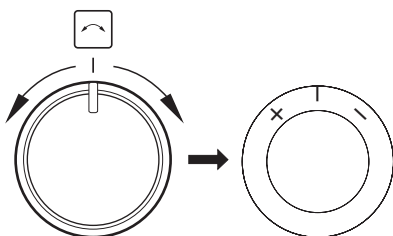
El horno se puede calentar con el calentador inferior, el calentador superior, el calentador del ventilador turbo o el asador. Puede seleccionar la función deseada con la perilla de selección de función.

El siguiente dibujo presenta las funciones (en un orden particular) que se encuentran en la perilla:



Perilla de ajuste +/-










La perilla de ajuste no se puede girar, únicamente mover en ambas direcciones. Sirve para ajustar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura y el tiempo. Mueva la perilla a la derecha hacia para aumentar el valor del parámetro. Mueva la perilla al lado contrario para disminuir el valor del parámetro. Los parámetros que se pueden cambiar con esta perilla son la temperatura, el tiempo y la hora actual mostrada en la pantalla. Si mantiene la perilla inclinada en una dirección, aumenta la velocidad en que cambia el valor del parámetro.





FUNCIONAMIENTO

Ámbito de actividad de la función*

-  Sonda térmica conectada
-  Luz encendida
-  Símbolo de precalentamiento rápido activo
- ECO** Función ECO activa
-  Temporizador activo
-  Funcionamiento automático
-  Funcionamiento semiautomático
-  Bloqueo parental activo
-  Precalentamiento del horno
-  Programa predeterminado activo

*Consoante o modelo

Conexión a la corriente

Al conectar el horno a la corriente (o tras volverlo a conectar a la corriente tras un corte de energía), el horno entrará en el modo de ajuste de la hora actual y en la pantalla parpadeará **00:00**. No es posible usar el aparato sin ajustar la hora.



¡Advertencia! En caso de un corte de energía, se borrarán todos los parámetros introducidos, como el tiempo de funcionamiento, la temperatura y la función. Se deben introducir de nuevo los ajustes para continuar. Si el programa pausado era limpieza pirolítica (o la puerta está bloqueada por otro motivo), antes de fijar el reloj se realiza el procedimiento de enfriamiento de horno y apertura de puerta.


Intensidad de iluminación de la pantalla

La intensidad de la luz de la pantalla LED varía según la hora del día. De 22:00 a

6:00, la intensidad es menor que de 6:00 a 22:00. Asimismo, en el modo de espera, la intensidad de iluminación es menor que en el modo activo. No se puede cambiar la intensidad de la iluminación ni las horas en que es diferente.

Ajuste de la hora actual

Después de conectar la corriente, el valor de las horas parpadeará en la pantalla **00:00**. Para introducir la hora actual, gire la perilla de ajuste +/- en la dirección deseada y establezca el valor de las horas. A continuación, pulse el sensor  e introduzca el valor apropiado de los minutos con la perilla de ajuste +/- . Para confirmar la hora actual, pulse el sensor .

Para cambiar la hora actual, en el modo de espera, pulse y mantenga pulsado el sensor . Las cifras empezarán a parpadear. Proceda como en el caso de ajustar la hora al encender el aparato por primera vez.

Iluminación

Cada vez que se abre la puerta del horno, se enciende la luz. Además, cuando el horno se encuentra en el modo activo, se encenderá la luz del interior del horno. Esta luz solo se apaga en el modo de espera. Si la puerta del horno permanece abierta durante mucho tiempo, la luz del horno se apagará automáticamente después de unos 10 minutos.

Ventilador refrigerador

El funcionamiento del ventilador refrigerador es independiente de las funciones configuradas y del estado del programador. El motor del refrigerador se activa automáticamente cuando la temperatura en el interior del horno es superior a 50°C. Por debajo de esta temperatura, el ventilador refrigerador se apaga automáticamente.

FUNCIONAMIENTO

Pre calentamiento del horno (símbolo del termostato)

El símbolo | • | significa que al menos unos de los calentadores del horno se está calentando. Este símbolo se apagará cuando se alcance la temperatura apropiada. Una vez que se alcance, este símbolo se encenderá y se apagará cada cierto tiempo. Esto indica que se mantiene la temperatura establecida. Si, tras alcanzar la temperatura establecida, usted disminuye la temperatura, el símbolo | • | se encenderá solo cuando el horno se enfríe lo suficiente como para alcanzar el nuevo valor.

Modo de espera

O modo standby. En este modo, en la pantalla solo se muestra el reloj con menor intensidad de iluminación que en el modo activo.


Modo activo













Es el modo en el que se lleva a cabo la función elegida con la perilla de ajuste. En caso de aplicar opciones adicionales, como el apagado retardado del horno, el funcionamiento retardado o la limpieza, después de utilizar el horno, pasará automáticamente al modo de espera, aunque la perilla de función no se encuentre en la posición «0».



FUNCIONAMIENTO





Funciones del horno

En el modo de espera, coloca la perilla en una de las funciones descritas en la siguiente tabla. A continuación, seleccione la temperatura deseada con la perilla de ajuste +/- . Si no cambia la temperatura, el programa comenzará con el valor predeterminado. Confirme la temperatura con el sensor  o espere unos segundos. El horno comenzará a funcionar automáticamente. La puerta del horno debe estar cerrada.





Descripción de las funciones		Realización						Temperatura [°C]		Temperatura predeterminada [°C]	
		Luz	Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador del turbo	Calentador S	mín.		máx.
	ECO				√		√		30	280	170
	Iluminación	√							-	-	-
	Turbo (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√		30	280	220
	Repostería	√	√			√	√		30	280	170
	Turbo	√			√		√		30	280	170
	Convencional	√	√			√			30	280	180
	Assadura	√				√			30	240	200
	Grill	√		√					30	280	220
	Super grill	√	√	√					30	280	220
	Turbo grill	√	√	√			√		30	280	190
	Pre calentamiento rápido	√		√	√		√		30	280	170
0	Horno apagado										

FUNCIONAMIENTO

Durante la función activa del horno



- Se puede cambiar la función activa con la perilla de ajuste de función (atención: se mantendrá la temperatura establecida en el programa ejecutado anteriormente). Para cambiar la temperatura, pulse y mantenga pulsado el sensor . A continuación, cambie la temperatura con la perilla de ajuste +/- . Confirme la nueva temperatura con el sensor  o espere unos segundos hasta que la nueva temperatura se confirme automáticamente.
- Puede cambiar al modo de espera colocando la perilla de función en la posición «0».
- Para cambiar la temperatura, pulse y mantenga pulsado el sensor  y cambie la temperatura con la perilla de ajuste +/- . Confirme la nueva temperatura con el sensor  o espere unos segundos hasta que la nueva temperatura se confirme automáticamente.
- Puede activar el bloqueo parental
- Puede activar la función OpenUp! (apertura automática de la puerta)
- Puede activar parámetros adicionales, como el apagado retardado o el funcionamiento retardado del horno.




Bloqueo parental

En cualquier momento, pulse durante 3 segundos el sensor  para activar el bloqueo parental. En la pantalla aparecerá el símbolo . Al activar la función, en la pantalla se mostrará **LOC** y se emitirá una señal acústica. Para desactivar el bloqueo, pulse durante 3 segundos el sensor  y el símbolo  se apagará en la pantalla.

Temporizador



En el modo activo o de espera, pulse y man-



tenga pulsado el sensor . En la pantalla se mostrará **:00** y el símbolo  parpadeará. Ahora puede:

- Ajustar el temporizador con la perilla de ajuste +/- (empezando en la dirección de las agujas del reloj) y, a continuación, confirmar con el sensor .
- Se puede corregir el temporizador con la perilla de ajuste +/- (en ambas direcciones). El valor corregido se confirma con el sensor .
- Para desactivar el temporizador, establezca el valor **:00** con la perilla de ajuste +/- . Confirme dicho valor con el sensor .

El temporizador no interrumpe la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica, que se puede apagar con cualquier sensor. El máximo tiempo que se puede ajustar es de 99 minutos.

Comprobar y modificar los ajustes durante el funcionamiento del horno



Para comprobar la temperatura en el interior durante el funcionamiento del horno, pulse el sensor  una vez. Pulse otra vez el sensor  para comprobar la temperatura establecida. Púlselo de nuevo para volver a mostrar la hora actual.

Para cambiar la temperatura establecida durante el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado el sensor . En la pantalla se mostrará la temperatura establecida. Se puede cambiar con la perilla de ajuste +/- . Confirme la nueva temperatura con el sensor . Si no se confirma la operación, el horno seguirá con el valor anterior.

Para cambiar la función durante el funcionamiento del horno, utilice la perilla de función. Después de confirmar la nueva función, la







FUNCIONAMIENTO


temperatura aparecerá en la pantalla (no se trata del valor predeterminado para la función establecida, sino que se transfiere de los ajustes anteriores). Para cambiarla, pulse y mantenga pulsado el sensor  y establezca la nueva temperatura con la perilla de ajuste +/- . Después de confirmar con el sensor , el horno comenzará a funcionar con los nuevos ajustes.


Detener la función



Para detener la función seleccionada, coloque la perilla de función en la posición «0». Las funciones operan durante un tiempo ilimitado de forma predeterminada. El apagado automático solo es posible si se activa la función de apagado retardado del horno y la función de funcionamiento retardado del horno. La única excepción es la función de limpieza pirólitica.

Apagado retardado del horno (funcionamiento semiautomático)

El apagado retardado del horno debe entenderse como apagado automático una vez transcurrido el tiempo desde la activación de este modo. El posible retraso en el apagado del horno es de 1 minuto a 10 horas. Para activar el apagado retardado del horno durante el funcionamiento del horno con una función establecida, pulse y mantenga el sensor  . En la pantalla parpadeará el símbolo del temporizador  . Pulse el sensor  una vez más. En la pantalla se mostrará el símbolo  . Ahora podrá:





- Ajustar el tiempo de apagado del horno con la perilla de ajuste +/- (empezando en la dirección de las agujas del reloj) y, a continuación, confirmar con el sensor .
- Corregir los ajustes del tiempo de apagado con la perilla de ajuste +/- (en


ambas direcciones). El valor corregido se confirma con el sensor .


- Desactivar el apagado retardado del horno estableciendo el valor  con la perilla de ajuste +/- y confirmando con .


El apagado retardado del horno interrumpe el funcionamiento de la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica. Se puede desactivar con cualquier sensor o abriendo la puerta del horno. Después de apagar la señal acústica, el aparato entra en el modo de espera.

Funcionamiento retardado del horno (funcionamiento automático)


El funcionamiento retardado del horno debe entenderse como el encendido automático a una hora especificada y, a continuación, el apagado automático del horno después del tiempo de funcionamiento establecido. El posible retraso en el encendido del horno puede ser de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos y el tiempo de funcionamiento es de hasta 10 horas. Para activar el funcionamiento retardado del horno, active en primer lugar el apagado retardado del horno. A continuación, pulse y mantenga el sensor  una vez más. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo del temporizador  . Pulse el sensor  dos veces. En la pantalla parpadeará el símbolo  . Ahora podrá:

Ajustar la hora exacta de encendido del horno con la perilla de ajuste +/- (empezando en la dirección de las agujas del reloj) y, a continuación, confirmar con el sensor .

Corregir la hora de encendido del horno con la perilla de ajuste +/- (en ambas direcciones). El valor corregido se confirma con el sensor .


Desactivar el funcionamiento retardado del horno estableciendo el valor  con la

FUNCIONAMIENTO

perilla de ajuste +/- y confirmar con .

El encendido retardado del horno interrumpe la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emite una señal acústica. Se puede desactivar con cualquier sensor o abriendo la puerta del horno. Después de apagar la señal acústica, el aparato entra en el modo de espera.

Sonda térmica

La sonda térmica* se puede conectar en cualquier momento, tanto en el modo de espera como durante el funcionamiento del horno. Al conectar la sonda térmica, aparecerán dos temperaturas en la pantalla. El valor de la izquierda muestra la temperatura actual de la sonda térmica, mientras que la temperatura de la derecha es la temperatura establecida. Al conectar la sonda, el valor establecido empezará a parpadear, tras lo cual podrá cambiar la temperatura establecida con la perilla de ajuste +/- . Puede esperar 5 segundos para que se confirme la operación automáticamente o pulsar el sensor . Con la sonda térmica conectada, al alcanzar la temperatura establecida, el aparato entra automáticamente en el modo de espera y se emite una señal acústica. La señal se puede cancelar con cualquier sensor o cambiar la temperatura establecida con la perilla de ajuste +/- girándola en la dirección de las agujas del reloj. Al desconectar la sonda térmica durante cualquier función activa, el aparato entrará en el modo de espera.


Advertencia: Durante el uso con la sonda térmica, no se puede ajustar el apagado retardado del horno (funcionamiento semi-automático) ni el funcionamiento retardado del horno (funcionamiento automático). Si alguno de estos modos está activo, se anulan los ajustes de tiempo al conectar la sonda

térmica. La conexión de la sonda no influye en la temperatura del interior del horno ni en la función seleccionada.

*En función del modelo

Programas predeterminados

Es un conjunto de programas con ajustes predeterminados de función, temperaturas y tiempos de horneado más adecuados para un plato determinado.

En el modo de espera y con la perilla de función en la posición «0», pulse y mantenga pulsado el sensor . Se activará el menú de selección de programas predeterminados y en la pantalla se mostrará el programa marcado como «P01». Con la perilla de ajuste +/-, seleccione el programa predeterminado deseado de la siguiente tabla. Tras seleccionar el programa, unos segundos más tarde, empezará a parpadear el número de función «P01:06». Selecciónela con la perilla de función y, a continuación, el número de función desaparecerá y el horno comenzará a funcionar un instante después.





FUNCIONAMIENTO

Programa	Descripción	N.º de función	Posición en la perilla de función		Temperatura predefinida [°C]
			Pre calentamiento rápido	Funciones de calentamiento	
P01	Carne de vaca	06			180
P02	Carne de cerdo	06			180
P03	Cordero	06			180
P04	Pollo 1,5 kg	11			190
P05	Pato 1,8 kg	11			180
P06	Ganso 3,0 kg	11			170
P07	Pavo 2,5 kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasaña	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Pasta gratinada	12+07			220
P12	Verduras al horno	12+07			180
P13	Biscocho	12+07			160
P14	Magdalenas	06			160
P15	Galletas	06			150
P16	Pastel de frutas	12+07			175
P17	Pan	07			180
P18	Fermentación de la masa	07			30
P19	Secado	06			50

Advertencia: Al configurar la función de calentamiento, no se puede colocar la perilla en la posición «0», es decir, la posición de apagado.



FUNCIONAMIENTO


Se puede modificar libremente cada programa predeterminado, es decir, cambiar la temperatura establecida o el tiempo de funcionamiento del horno. Para ello, siga las instrucciones adecuadas («Comprobar y modificar los ajustes durante el funcionamiento del horno» y «Apagado retardado del horno»). Tras introducir los cambios, el programa ya no será un «programa predeterminado». Los cambios estarán activos una sola vez, por lo que los parámetros del programa predeterminado no cambiarán cuando se seleccione dicho programa la próxima vez.

Advertencia: Para cancelar un programa predeterminado justo después de seleccionarlo con el sensor , es necesario ajustar la función indicada con la perilla de función y el horno debe empezar a funcionar, aunque sea durante unos segundos. Cuando aparezca el símbolo , puede apagar el horno colocando la perilla de función en «0»

Al empezar el programa predeterminado con la sonda térmica conectada, se emitirá una señal acústica para informar de que se debe desconectar la sonda. Después de desconectarla y cerrar la puerta, el horno comenzará a funcionar.

Programas predeterminados con precalentamiento rápido

Algunos programas se caracterizan por la necesidad de precalentar el horno a una temperatura determinada. Se han marcado adecuadamente en la tabla anterior. Después de seleccionar uno de los programas predeterminados con precalentamiento, en la pantalla aparecerá también el icono de precalentamiento rápido . Tras alcanzar la temperatura adecuada, se emite una señal acústica. Al seleccionar el programa, empezará a parpadear el número de función «:07» y el símbolo . Se debe abrir la puerta

y el símbolo  desaparecerá. Coloque la bandeja en el horno y cierre la puerta. Con la perilla de función, seleccione la función de calentamiento de acuerdo con el número que parpadea. El número de función desaparecerá y, a continuación, el horno comenzará el programa adecuado.

Advertencia: No se recomienda modificar un programa predeterminado durante el precalentamiento rápido activo. De lo contrario, si se introducen cambios, se cancelará el programa predeterminado y el funcionamiento del horno con los ajustes actuales de función, tiempo y temperatura.

Detener un programa predeterminado

Al igual que en el caso del apagado retardado del horno, el aparato emitirá una señal acústica.

Puerta del horno

Durante el funcionamiento del horno, la puerta debe estar cerrada. Al abrir la puerta, se interrumpirá la función activa. Si la puerta se deja abierta durante más de 30 segundos, se emitirá una señal acústica para informarle de que debe cerrarse la puerta. Se puede desactivar la señal acústica pulsando cualquier sensor o cerrando la puerta.

Abrir la puerta durante menos de 10 minutos no afecta al programa activo ni a sus parámetros. Una vez transcurrido este tiempo, por razones de seguridad, el horno entra en modo de espera (se cancelan todos los ajustes).

Límite del tiempo de funcionamiento del horno

Por razones de seguridad, el horno tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si la temperatura establecida es de 100°C como




FUNCIONAMIENTO

máximo, el horno entrará en modo de espera tras 10 horas. Si la temperatura establecida es de 200°C o superior, el tiempo máximo de funcionamiento es de 3 horas. En el intervalo de 101°C a 199°C, el tiempo de funcionamiento varía linealmente, es decir, cuanto mayor es la temperatura, más corto es el tiempo de funcionamiento (entre 3 h y 10 h).

Pre calentamiento rápido del horno

Para precalentar rápidamente el horno, se encienden el calentador del ventilador, el calentador del asador y el ventilador del turbo. En tal caso, la potencia máxima es de 3,6 kW.

Función Soft Steam

Su horno está equipado con la función Soft Steam . En el proceso inicial de horneado se genera vapor, el cual tiene un efecto positivo en algunos de los platos preparados en el horno. En la parte inferior del horno se encuentra una cavidad en la que es posible verter 150 ml de agua fría antes de calentar el horno, sin añadir especias. Coloque la perilla de función en la función Soft Steam y ajuste la temperatura deseada según los correspondientes puntos del manual. Después de aproximadamente 5 minutos, cuando el horno esté precalentado, introduzca la bandeja dentro del horno y cierre la puerta.

Advertencia: Después de usar el horno, no deje los restos de agua en la cavidad. Cuando se haya enfriado el horno, elimine el agua con un paño.

Teniendo en cuenta la presencia de vapor en la cámara, durante la cocción, en la parte interna de la puerta y en las paredes del horno puede condensarse el agua. Después de

terminar la cocción, cada vez se debe limpiar el exceso del agua.

A la hora de abrir la puerta durante la cocción, se debe tener mucho cuidado y alejarse del aparato ya que el vapor que sale desde el interior de la cámara puede ser peligroso.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

- Se recomienda preparar repostería en las bandejas incluidas para cocinar.
- Se pueden también preparar pasteles en otras bandejas compradas a terceros que deben situarse en la rejilla. Para cocinar se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para repostería con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior+ inferior) el uso de este tipo de moldes puede hacer que la base del pastel no esté bien asada.
- Al usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara del horno, para las demás funciones, antes de introducir el pastel en el horno, debe estar precalentado.
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraído),
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos.
- Las temperaturas utilizadas para la repostería horneada con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20-30 °C inferiores en relación a los pasteles horneados de manera convencional (con el empleo del calefactor superior e inferior).
- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, les sugerimos seguir los del manual.

Asado de carnes

- Se recomienda preparar en el horno las porciones de carne de más de 1kg. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.
- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir altas temperaturas,
- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- Al menos una vez, a la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. Y durante el asado se recomienda rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe rociar con agua fría



COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS


















Funciones de calentamiento, circotherm ECO

- con el uso de la función circotherm ECO se enciende la forma optimizada de calor que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de platos,
- no se puede reducir el tiempo de asado por medio de fijar temperaturas superiores, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de asar,
- no se debe cambiar de ajustes de temperatura durante el asado ni abrir la puerta durante el asado.

Parámetros recomendados con el uso de la función circotherm ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (mín.)
Biscocho		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		180 - 200	2	50 - 70
Pescado		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca		200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo		200 - 220	2	90 - 160
Pollo		180 - 200	2	80 - 100

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vaca		160 - 180	2	120 - 160
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Carne de cerdo		160 - 190	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Pollo		175 - 190	2	60 - 70
Legumbres		190 - 210	2	40 - 50
Legumbres		170 - 190	3	40 - 50

Los tiempos son vigentes si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

¹⁾ Calentar el horno vacío

²⁾ Los tiempos presentados se refieren al asado en moldes pequeños

Advertencia: Los parámetros presentados en la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.



PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.



Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función del horno	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Bandeja estándar	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Bandeja estándar	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		150 ¹⁾	27 - 30
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bandeja estándar	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bandeja estándar	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parrilla colocado en diagonal, derecha trase- ra, izquierda frente		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Calentar el horno vacío, no usar la función de calentamiento rápido.



PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Parilla

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función del horno	Temperatura (°C)	Tiempo (mín.)
Tostadas de pan blanco	Parilla	4		220 ¹⁾	3-7
Hamburguesas de ternera	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parilla 3 - bandeja para asar		220 ¹⁾	1 página 13-18 2 página 10-15

¹⁾ Calentar el horno vacío activando para 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

Asar

Tipo de plato	Accesorios\	Nivel	Función del horno	Temperatura (°C)	Hora (mín.)
Pollo entero	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	70 - 90
	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	80 - 100

Los tiempos son vigentes, si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

El cuidado de la limpieza del horno y un adecuado mantenimiento, influyen de forma importante en la prolongación del periodo de vida útil del equipo sin averías.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno asegurándose de que todos los mandos se encuentren en la posición “apagado”. Las tareas de limpieza deberán empezar una vez que el horno esté frío.

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- **Limpieza de cal acumulado en el fondo de la cámara al usar la función Soft Steam:**
 - en la huella en el fondo de la cámara echar unos 250 ml 6% de vinagre sin hierbas adicionales,
 - dejar el vinagre a la temperatura de ambiente para 30 minutos para que el precipitado de cal se disuelva,
 - limpiar la huella por con agua caliente y trapo blando.

Advertencia: Se recomienda la limpieza cada 10-15 ciclos con el uso de la función Soft Steam.

¡Importante!

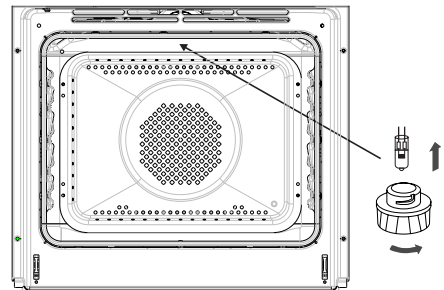
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia- dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

Para limpiar el frontal de la armadura utilice solo agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o limpia- cristales. No aplicar crema limpiadora.

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno.

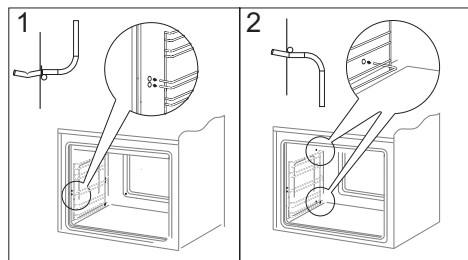
Para evitar la posibilidad de un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica.

1. Desconectar la alimentación del horno.
2. Retirar los accesorios del horno.
3. Desenroscar y limpiar la pantalla de la lámpara. Dejándola en cualquier caso seca.
4. Sacar la bombilla halógena corriéndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
 - voltaje 230V
 - potencia 25W
5. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
6. Enroscar la pantalla de lámpara.

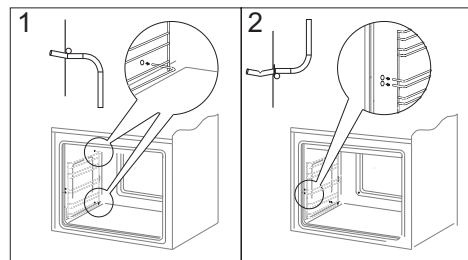


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

- Los hornos están dotados de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacarlas para lavar hay que tirar del enganche que se encuentra en la parte delantera y, luego, apartar la guía y sacar los enganches traseros.
- Los hornos están equipados con guías inoxidables para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos saliente en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja.



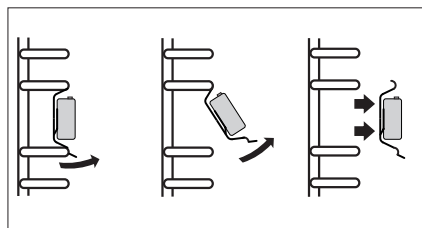
Eliminación de rejillas



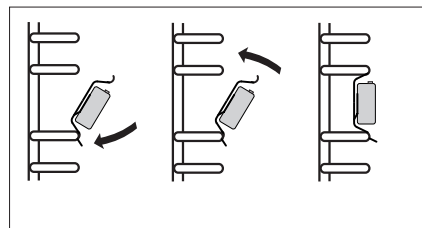
Colocación de rejillas

¡Advertencia!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas



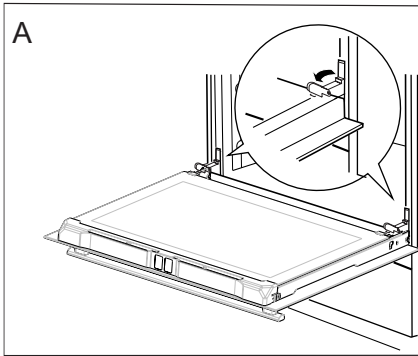
Modo de colocar las guías telescópicas



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

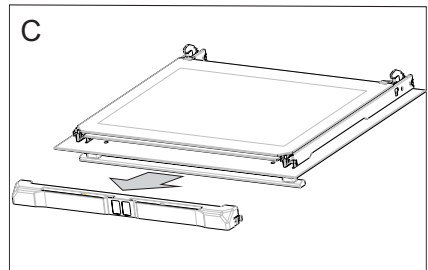
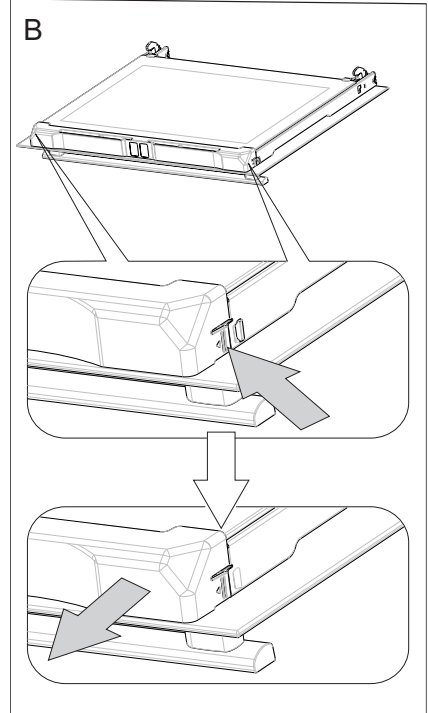
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.



Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

1. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

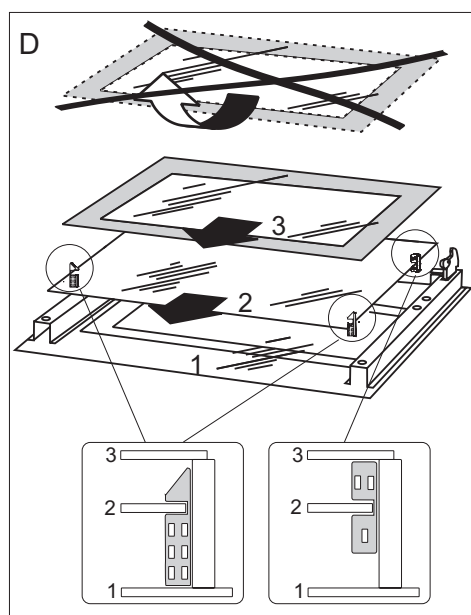
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba.

Saque el cristal central, (fig. D).

3. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.

Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.



Desmontaje del cristal interno



SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos el aparato.
- Desconectar la alimentación eléctrica.
- Algunas incidencias pueden repararse sencillamente por su cuenta siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos de la tabla.

Problema	Motivo	Procedimiento
1. El dispositivo no funciona.	Pausa en alimentación de energía.	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido.
2. El display de programador indica las "0.00" horas.	El dispositivo estaba desconectado de la red o tuyo lugar un corte de luz.	Fije la hora actual (véase Funcionamiento de programador).
3. No funciona la iluminación del horno.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).

¡Nota!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por un instalador que tenga los permisos requeridos.




DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,6 kW
Dimensiones del horno (alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y asistencia de calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficacia energética fue determinada en función de la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Circulación de aire forzada ECO (calentador de ciclotherm + ventilador)	
Circulación de aire forzada ECO (calentador inferior + superior + asador + ventilador)	
Modo convencional ECO (calentador inferior + superior)	

Durante la determinación de gasto de energía se debe desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2014/35/CE,
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,
- Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida con las entidades supervisoras del mercado.



DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions	37
Description of the appliance	41
Specification of the appliance	42
Installation	43
Operation	46
Baking in the oven – practical hints	55
Test dishes	58
Cleaning and maintenance	60
Troubleshooting	64
Technical data	65



SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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

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

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.

Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.

The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.



HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.



All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

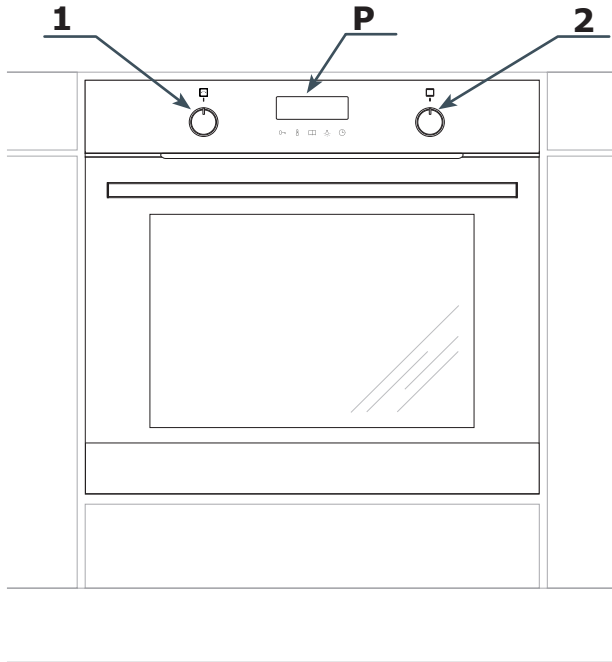


Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



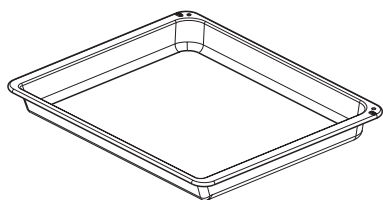
P Electronic programmer

1 Adjust settings knob +/-

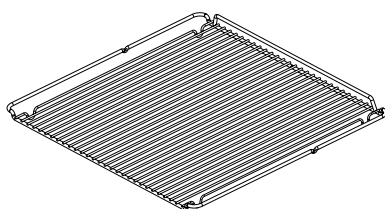
2 Oven function selection knob

SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

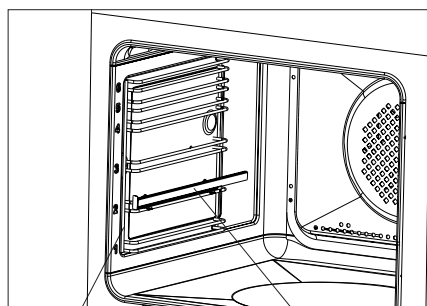
Oven fittings



Roasting tray



Grill grate
(drying rack)



Side racks

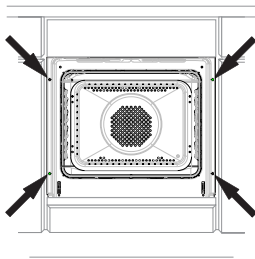
Telescopic runners



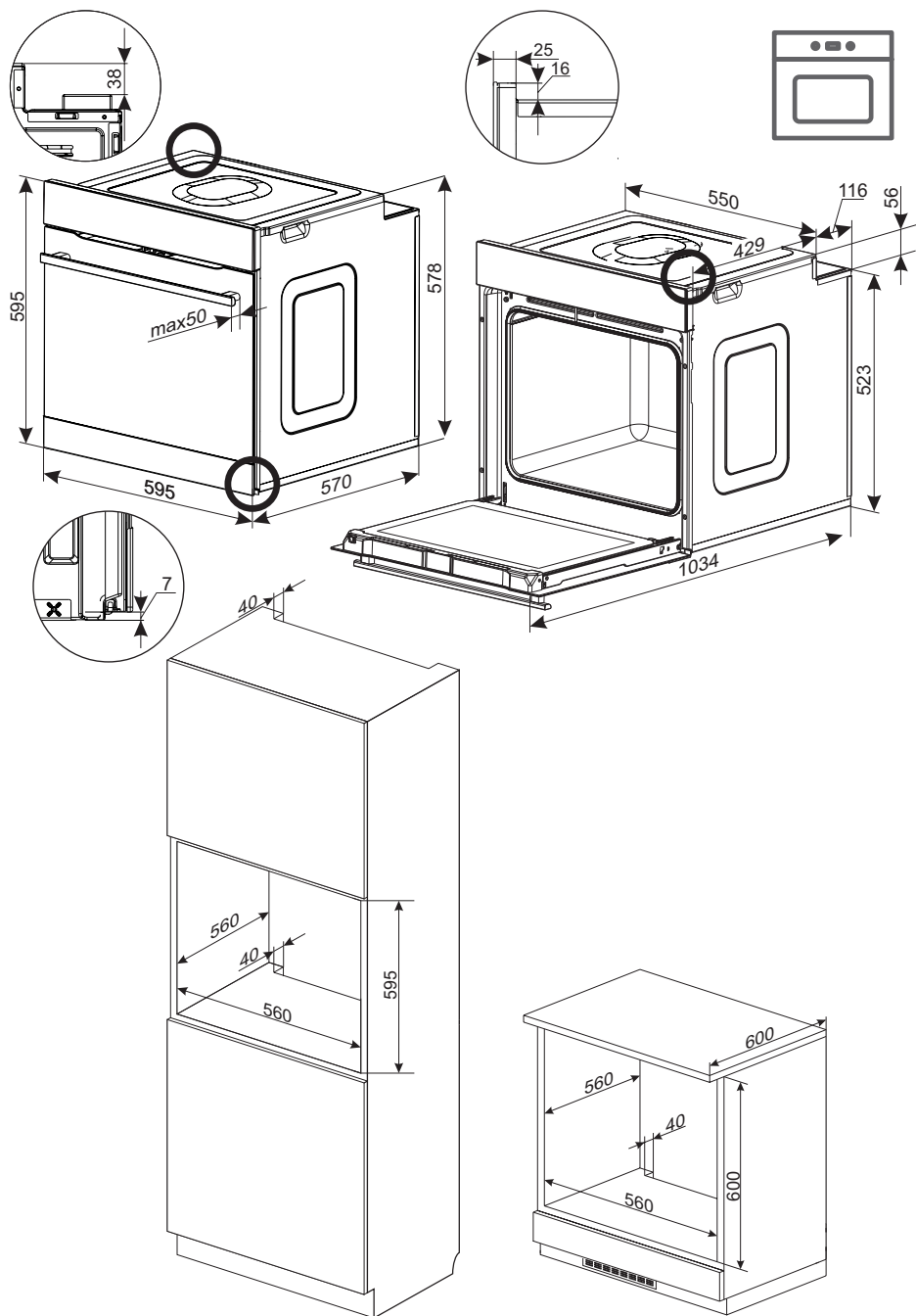
INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



INSTALLATION



INSTALLATION



Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead.


The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

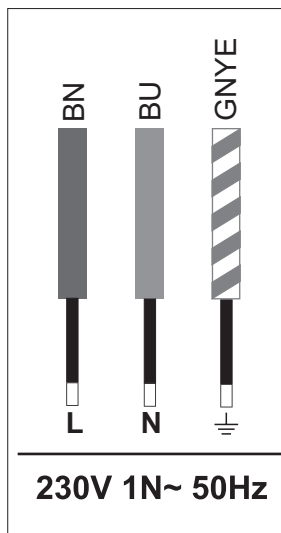
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V.

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal.



Live L: BN - brown

Neutral N: BU - blue

Earth PE: GNYE - green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Important!



If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

OPERATION

Before first use

- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber during transport.
- Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.
- Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.
- Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

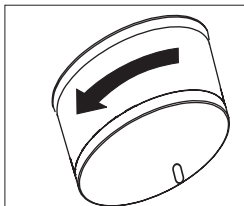
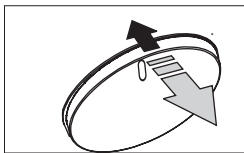
Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Turn the function selector knob and set the position  or  (there is a detailed description of these functions later in the instructions).

Rotate the temperature adjustment knob and set the temperature to 250°C. The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven chamber.

Push-pull knobs

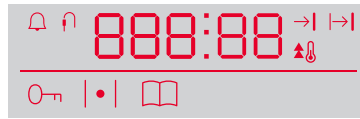
The oven function knob and the adjust setting knob are concealed in the front panel. To set the function and/or settings, gently press and release the knob. The knob will pop out of the panel. You can now set the appropriate function and/or settings.










OPERATION

Electronic programmer



The electronic programmer is equipped with an LED display and 5 touch sensors:

Sensor Description

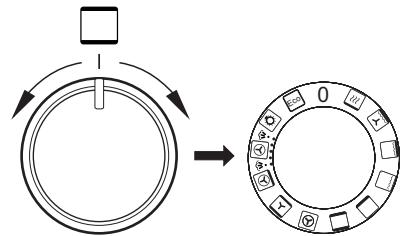
	Child Lock
	Temperature of the setting
	Pre-set programmes
	On / off oven lighting
	Clock setting

Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

Oven function knob

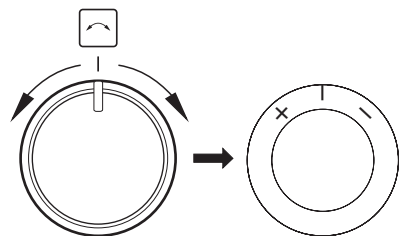
The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the appropriate function with the aid of the function knob.

The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:












Adjust settings knob +/-

The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.



OPERATION

Active functions*

-  Meat probe connected
-  Lighting on
-  Quick pre-heat
- ECO** ECO active
-  Kitchen Timer active
-  Delayed timed operation
-  Timed operation
-  Child Lock Active
-  Oven pre-heat active
-  Pre-set programme active

* depending on model

Connect the power supply

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, **00:00** will flash on the display. You must set the current time to use the appliance.



Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.


The display brightness.

The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the dis-

play is brighter when active than when the appliance is in Standby mode. The display brightness and display dimming times cannot be changed.

Set the current time

When you connect the appliance to the power supply, the hours **00:00** flash on the display. To set the hour, turn the adjust setting knob +/- in any direction. Then touch  and turn the adjust setting knob +/- in any direction to set the minutes. Touch  to confirm the current time.

To adjust the current time, touch and hold  in Stanby mode and the digits will flash. Now you can proceed to set the current time.


Lighting

The lighting turns on each time you open the oven door. The lighting also turns on when the oven is in active mode. This lighting is off in Standby mode. If the oven door remains open for a long time, the lighting will automatically turn off after about 10 minutes.

Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 50°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

Oven pre-heat (Thermostat symbol)

The  pictogram indicates that at least one of the heaters in the oven operates. This pictogram goes out when the set temperature in the oven cavity is reached. Then the pictogram will be on and off periodically. This indicates that the set temperature is maintained. If you lower the set temperature,



OPERATION

the pictogram will only light up when the oven cavity cools below the newly set temperature.

Standby mode

Current time is displayed. The display is dimmed in this mode.

Operation.

In this mode use the function selector knob to set the desired function. If you use additional functions such as timed operation, delayed timed operation or cleaning, when

the function has completed, the oven will automatically enter the Standby mode even though the function selector knob is not set to the "0" position.





Oven functions

Turn function selector knob to one of the functions described in the table below. Then use the adjust settings knob +/- to set the temperature. If you do not set the temperature, the default temperature will be used. Touch to confirm the temperature or wait a few seconds and the oven will start automatically. The oven door must be closed.






Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]	
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	S heater	min.		max.
	ECO				√		√		30	280	170
	Lighting	√							-	-	-
	Fan assisted heating (SoftSteam)	√			√		√	√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√		30	280	220
	Cake	√	√			√	√		30	280	170
	Fan assisted heating	√			√		√		30	280	170
	Conventional	√	√			√			30	280	180
	Roasting	√				√			30	240	200
	Grill	√		√					30	280	220
	Super grill	√	√	√					30	280	220
	Turbo grill	√	√	√			√		30	280	190
	Quick oven pre-heat	√		√	√		√		30	280	170
0	Off										

OPERATION




When an oven function is active.


- You can change the oven function using the function selector knob. Note: the previously set temperature will not be changed. To adjust the temperature, touch and hold  and then adjust the temperature using the +/- knob. Touch  to confirm or wait a few seconds for the adjusted temperature to be automatically confirmed.
- Turn the function selector knob to the "0" to turn off the appliance.
- To adjust the temperature, touch and hold  and then adjust the temperature using the +/- knob. Touch  to confirm or wait a few seconds for the adjusted temperature to be automatically confirmed.
- You can activate the child lock
- You can activate the OpenUp! function. (opens the door automatically)
- You can use timed operation, and delayed timed operation.


Child Lock



To activate the child lock touch and hold  for 3 seconds and the  symbol will be shown on the display. If you try to use any function when child lock is active,  will be shown on the display and you will hear a beep. To deactivate the child lock touch and hold  for 3 seconds and the  symbol will be off.

Kitchen Timer

Touch and hold the  sensor in any mode and  will be shown on the display and  will flash. Now you can:



- Set the kitchen timer by turning the +/- knob (clockwise), then touch  to confirm.
- Adjust the kitchen timer setting as need



using the +/- knob (in either direction). Touch  to confirm the adjusted setting.



- To turn the kitchen timer use the +/- knob to dial the value down to . Touch  to confirm.

The Kitchen Timer operates independently of any active oven functions. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. You can set a maximum of 99 minutes.

Preview and modify settings during oven operation

Touch  once to check the temperature inside the oven cavity. Touch  again to check the set temperature. Touch again to displaying the current time.

To adjust the set temperature, touch and hold  and the currently set temperature will be displayed. Use the +/- knob to adjust it as needed. Touch  to confirm the new temperature. The new temperature is not set until confirmed.

Use the function selector knob to change the function at any time. When you confirm the new function, the temperature will be displayed (currently set temperature, not the default temperature for a given oven function). To adjust temperature, touch and hold  and set a new temperature using the +/- knob. Touch  to confirm and the appliance will operate with the new settings.

End oven function

Set the function selector knob to "0" to end any function. By default the oven functions operate indefinitely, but you can set the oven to turn off using timed operation function of delayed timed operation function. The only



OPERATION

exception is the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.

Timed operation

In this mode the oven will turn off after a set duration. You can set the duration from 1 minute to 10 hours. To set timed operation for any oven function, touch and hold the sensor, and the timer symbol flashes in the display. Touch the sensor again, the display will show the symbol. Now you can:

- Set the Duration by turning the +/- knob (clockwise), then touch to confirm.
- Adjust the Duration as need using the +/- knob (in either direction). Touch to confirm the adjusted setting.
- To cancel timed operation use the +/- knob to adjust duration down to and touch to confirm.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor or open the door to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance will go into standby.

Delayed timed operation

You can set the oven to start at a specific time and operate for a set Duration. You can delay the oven start from 1 minute to 23 hours 59 minutes, and set the Duration for up to 10 hours. To activate the delayed timed operation, first set the timed operation. Then touch and hold the sensor again and the timer symbol will flash on the display. Touch the sensor twice, and the pictogram will flash on the display. Now you can:

Use the +/- knob (clockwise) to set the time when oven needs to start, then touch to confirm.

Adjust the time as needed using the +/- knob

(in either direction). Touch to confirm the adjusted setting.

To cancel timed operation use the +/- knob to adjust duration down to and touch to confirm.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor or open the door to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance will go into standby.

Meat probe

You can connect the meat probe* at any time. When you connect the meat probe, two temperatures will be shown on the display. Current meat probe temperature is shown on the left and the set temperature on the right. When you connect the meat probe, the set temperature is flashing and you can adjust it using the +/- knob. Touch to confirm or simply wait 5 seconds. When the meat probe is connected and the set temperature has been reached, the appliance will go into standby and you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping or use the +/- knob clockwise to adjust the temperature. If you unplug the meat probe during any function, the appliance will go into standby.


Note: Time operation and delayed timed operation cannot be used together with the meat probe. If you plug in the meat probe, the timed operation will be cancelled. The set temperature inside the oven cavity and the set function are not affected.



























* depending on model

OPERATION

Pre-set programmes

These are programmes with specific settings of function, temperature and duration that are most suitable for a given dish.

In standby mode, when the function selector knob is set to the “0” position, touch and hold  and the P01 pre-set programme will be shown on the display. Use the +/- knob to select the pre-set programme from the following table. After a few seconds the corresponding heating function number “P01:06” flashes. Now use the +/- function selector knob to select the function. The function number will disappear and the oven will start.



Pro-gramme	Description	Function number	Position on the function knob		Default temperature [°C]
			Quick oven pre-heat	Heating function	
P01	Beef	06			180
P02	Pork	06			180
P03	Lamb	06			180
P04	Chicken 1.5 kg	11			190
P05	Duck 1.8 kg	11			180
P06	Goose 3.0 kg	11			170
P07	Turkey 2.5 kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Casserole with pasta	12+07			220
P12	Baked vegetables	12+07			180
P13	Sponge cake	12+07			160
P14	Muffins	06			160
P15	Cookies	06			150
P16	Fruitcake	12+07			175
P17	Bread	07			180
P18	Dough proving	07			30
P19	Dry	06			50



OPERATION




Note: Do not set the function selector knob to “0”, i.e off position.

All pre-set programmes can be freely modified – you can adjust temperature or duration. To do this, follow the relevant instructions (“Preview and modify settings during oven operation” and “Timed operation”). When you make any adjustments, the stored pre-set programme is not affected and the original settings will be restored the next time you select a pre-set programme.

Note: To cancel a pre-set programme immediately after you see it with the  sensor you need to first turn the function selector knob to the required function and let the appliance to start the programme, if only for a few seconds. When the  pictogram is shown you can turn the function selector knob to “0”.

If attempt to use a pre-set programme when the meat probe is plugged in, you will hear a beep to remind you to unplug the meat probe. The appliance will start when you unplug the meat probe and close the oven door.

Pre-set programmes with quick pre-heat

Some pre-set programmes require the oven to be pre-heated. They are marked accordingly in the above table. When you select a pre-set programme with pre-heating, the quick pre-heat  pictogram will be displayed. When the pre-heat temperature is reached you will hear beeping and the “:07” number and the  pictogram will flash by the pre-set programme number. Open the door and the  pictogram will be off. Place the dish in the oven and close the door. Turn the function selector knob to the heating function corresponding to the flashing number — the number will be off and the appliance will start.

Note: It is inadvisable to modify a pre-set

programme during the quick pre-heat phase as this will cancel the pre-set programme and the appliance will operate with the currently set function, duration and temperature.

End a pre-set programme.

When a pre-set programme ends, you will hear beeping.

Oven door

Oven door must be closed during operation. When you open the door you will interrupt the active oven function. If the door remains open for more than 30 seconds, an acoustic signal will sound to prompt you to close the oven door. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping.

If you open the door for less than 10 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

Limit the oven operating time


For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C and more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

Quick pre-heat

In order to quickly pre-heat the oven, the fan, fan heater and the roaster are on, and the appliance operates at its maximum power of 3.6 kW.

OPERATION

The Soft Steam function

Your oven has been equipped with the Soft Steam  function. Steam is produced in the initial stage of baking which has a positive effect on some dishes prepared in the oven. There is a cavity in the bottom of the oven to be filled with 150 ml of clean cold water before heating the oven. Do not add spices to the water. Set the function selector knob to the Soft Steam function and then set the temperature. When the oven is preheated (after about 5 minutes), place the dish inside the oven and close the door.

Note: Do not leave any water in the oven cavity. When the oven has cooled down, soak up the water with a cloth.

Due to the presence of steam in the oven cavity, water may condense on the inside of the oven door and walls when baking. After the baking is finished, wipe off any excess water.

When opening the oven door while baking, exercise caution and move away from the appliance, as the steam escaping from the oven cavity can be dangerous.



BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat







- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100



BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking



Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Baking tray	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Baking tray	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 ¹⁾	27 - 30
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.





TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 ¹⁾	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 ¹⁾	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

¹⁾ Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position OFF. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Descal the oven cavity after using the Soft Steam function:**
 - pour about 250 ml of pure 6% vinegar into the recessed bottom of the oven cavity,
 - leave the vinegar at room temperature for 30 minutes to dissolve the scale,
 - wipe the recessed bottom with a warm, damp, soft cloth.

Note: It is recommended to descale the recessed bottom every 5-10 uses of the Soft Steam function.

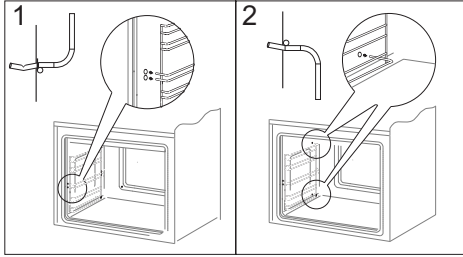
Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning. Only use warm water with a small addition of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

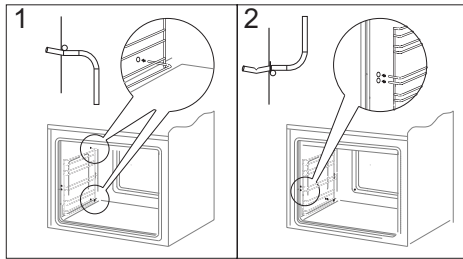


CLEANING AND MAINTENANCE

- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

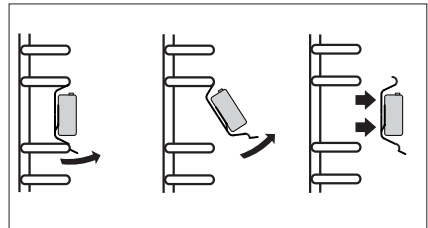


Installing wire shelf supports

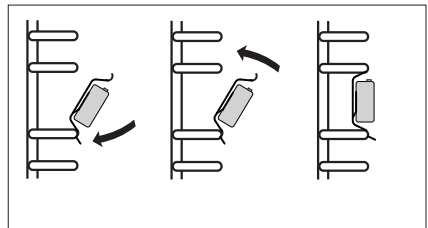
- Ovens has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

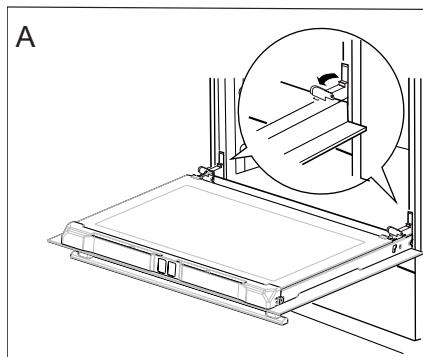


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

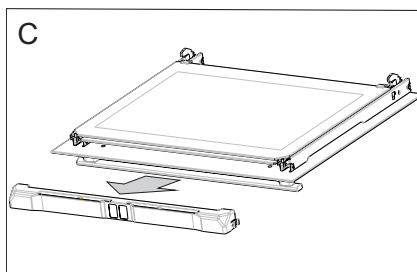
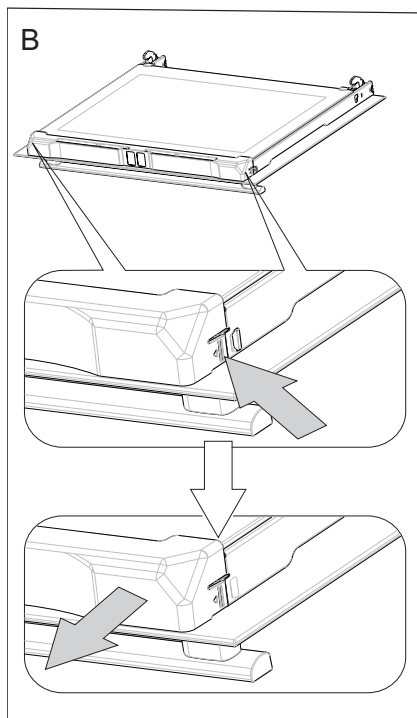
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





CLEANING AND MAINTENANCE

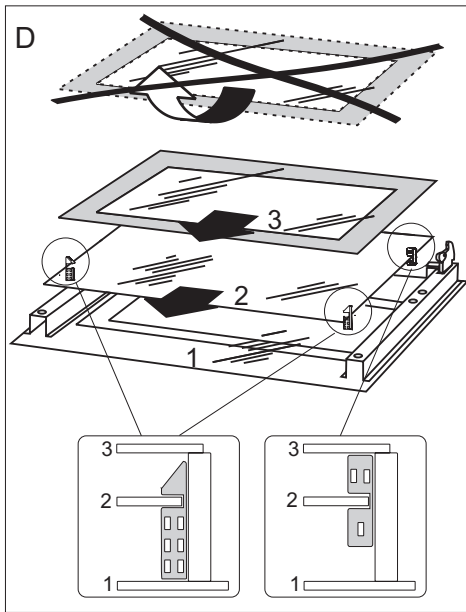
2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.

Remove the inner panel (fig. D).

3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

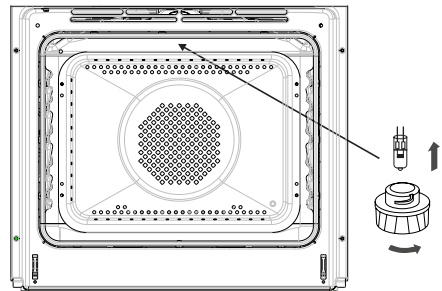


Removal of the internal glass panel

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
 - G9
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and Maintenance section)
1. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see 'Use of the programmer')
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.






TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V 1N~ 50 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	 ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	 ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	 ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

