



---

**ES Manual de instrucciones**

**EN** Instruction manual

---

**IO-CBI-1371 / 8506999 (11.2022 V9)**

**ES Horno eléctrico incorporado**

**EN** Built-in electric oven

---

**8H-885ADTFTN**



¡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

<b>Seguridad</b> .....	4
<b>Descripción del producto</b> .....	8
<b>Característica del producto</b> .....	9
<b>Instalación</b> .....	10
<b>Funcionamiento</b> .....	12
<b>Cocinado en el horno - consejos prácticos</b> .....	29
<b>Platos de prueba</b> .....	33
<b>Limpieza y mantenimiento del horno</b> .....	35
<b>Situaciones de emergencia</b> .....	39
<b>Datos técnicos</b> .....	40

## 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 adulto.

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



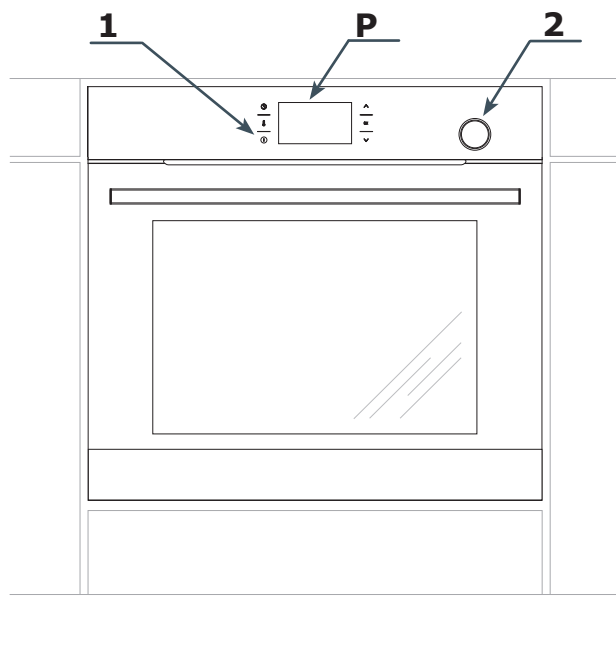
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

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



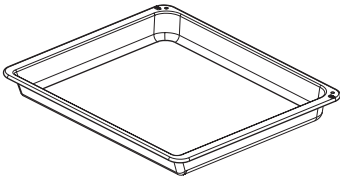
- P Programador electrónico  
1 Interruptor de encendido/apagado  
2 Recipiente de la bandeja de agua



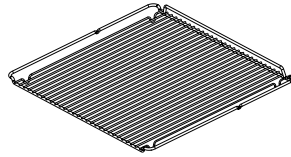


# CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

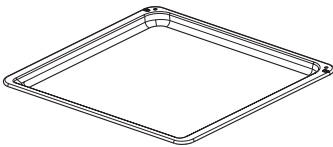
## Accesorios



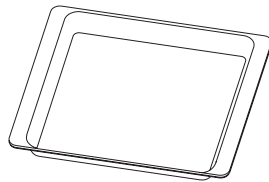
Bandeja profunda



Parilla estándar  
(rejilla para escurrir)



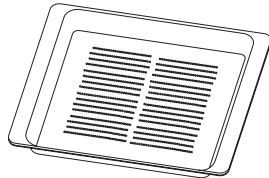
Bandeja estándar



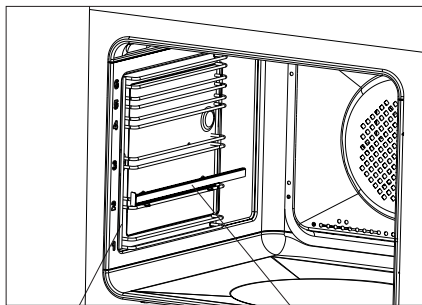
Bandeja sin perforación



Sonda térmica

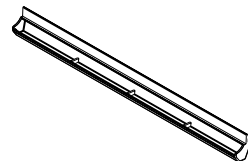


Bandeja con perforación



Guías metálicas

Guías telescópicas



## Escurreidor

Viene montado de fábrica en la puerta del horno.

El escurridor recoge el agua condensada que se escurre al abrir la puerta del horno una vez finalizado el programa de vapor.

# 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: A horno empotrado por debajo de encimera, B - 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 (Fig. C).

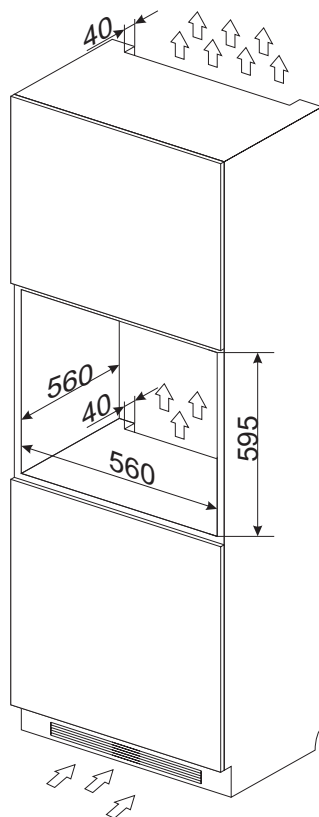


Fig. B

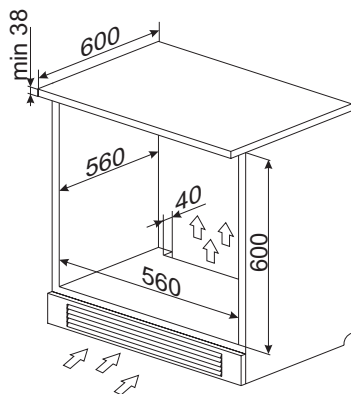


Fig. A

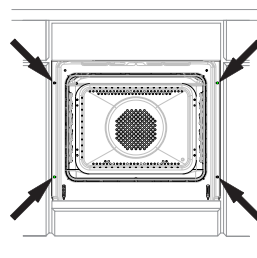


Fig. C

### Atención:

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.



## 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 mm<sup>2</sup>.

### ¡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.

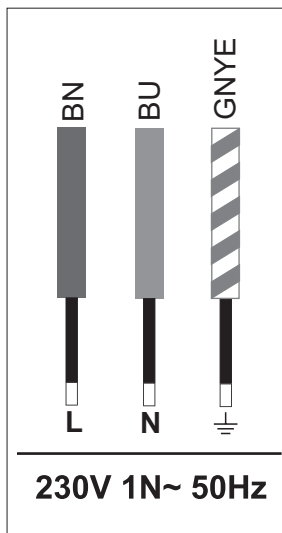
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el “certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica” (el cual se encuentra en la garantía).

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 1,5mm<sup>2</sup>**.

¡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 poner en marcha el horno por primera vez



- 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.

## Panel de control

El interruptor ① se encuentra en el lado izquierdo de la pantalla. La activación de cada sensor tiene lugar al tocar el cristal en el punto previsto para el sensor (determinado por un pictograma) y se comunica mediante la señal acústica seleccionada en el menú. (Véase el apartado: Programador electrónico).

**La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.**

## Calentamiento del horno

- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Seleccione la función convencional  o turbo  (la descripción detallada de estas funciones se encuentra más adelante en estas instrucciones).

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.

## ¡Importante!


El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.

## Función WiFi

El horno dispone de función WiFi. Por lo tanto, se puede controlar a distancia a través de la aplicación móvil.

Advertencia:

- La selección se puede confirmar con el sensor OK y el valor se puede cambiar con los sensores  $\vee$   $\wedge$ .
- Después de confirmar la función, la pantalla vuelve al menú WiFi.
- Después de 30 segundos de inactividad, el programador pasa al modo de espera.
- Para salir inmediatamente del menú y pasar al modo de espera, también se pueden pulsar al mismo tiempo los sensores  $\wedge$  y OK.

Para activar el menú WiFi, pulse y mantenga pulsado el sensor  en el modo de espera. A continuación, seleccione una de las siguientes opciones con los sensores  $\vee$   $\wedge$ :



## FUNCIONAMIENTO

- ENCENDIDO POR WIFI,
- EMPAREJAMIENTO,
- MONITORIZACIÓN,
- CONTROL,
- RESET,
- ERROR.

Seleccione la función con los sensores  $\checkmark$   $\wedge$  y confirme con el sensor OK. A continuación, seleccione la opción ON/OFF o en el caso de REINICIO, SÍ/NO. De nuevo, confirme la selección con el sensor OK.

Advertencia: El ajuste de fábrica del encendido por WiFi es OFF.

Modos de conexión posibles:

- Conexión AP: conexión directa del dispositivo móvil con el horno sin utilizar los dispositivos de la red WiFi doméstica.
- Conexión LAN: conexión del dispositivo móvil con el horno a través de la red WiFi doméstica. El acceso fuera de dicha red está desactivado.
- Conexión WAN: conexión del dispositivo móvil con el horno a través de Internet con acceso desde cualquier lugar del mundo.

Advertencia: Los símbolos de las conexiones se alternan en la pantalla en función del último modo activo. Por defecto, está activa la conexión AP. El tipo de conexión se puede cambiar desde la aplicación móvil.

**Puede encontrar las instrucciones de configuración paso a paso en la página web [www.fagorelectrodomestico.com](http://www.fagorelectrodomestico.com)**

**Códigos de errores:** Si se produce algún problema de conexión, el error se mostrará en el menú en la opción LISTA DE ERRORES y al entrar en el menú WiFi hasta que no se resuelva el problema:

Error	Causa	Solución
E20	Error de conexión	Intente volver a establecer la conexión; si el problema persiste, póngase en contacto con el administrador de la red
E21	Desbordamiento (número limitado de usuarios)	El programador almacena todos los usuarios que se conectan con el aparato a través de WiFi. Para borrar la lista, desconecte el aparato de la corriente y conéctelo de nuevo

Información necesaria para la configuración correcta:












- Asegúrese de que el horno esté enchufado a la corriente
- En el modo AP, asegúrese de que tiene cobertura de red (identificador de red (SSID): SmartIN).
- En el modo LAN, asegúrese de que el aparato está conectado a través de la aplicación móvil a la red WiFi doméstica en cuestión.
- En el modo WAN, asegúrese de que su red WiFi tiene conexión a Internet.
- En el modo LAN y WAN, necesitará la contraseña de su red WiFi doméstica.
- Cifrado TKIP o TKIP/AES.
- El wifi del horno funciona a 2,4 GHz.
- Puertos de comunicación TCP/IP desbloqueados: 7770, 7773, 7763.
- Sin filtrado de mensajes de difusión UDP (multidifusión).
- Al emparejar la aplicación con el horno, desactive los datos móviles y utilice únicamente una conexión wifi.

# FUNCIONAMIENTO

## Funcionamiento del programador y control del horno



El programador está dotado de una pantalla LCD y de 6 sensores táctiles:

Sensor	Descripción	Símbolo	Descripción
	Interruptor de encendido/apagado (modo de espera)		Bloqueo del programador
	Ajustes de temperatura		Edición de la temperatura
	Configuración del reloj		Catalizador activo de olores
	Más / arriba [+]		Bloqueo de la puerta (pirólisis)
OK	Confirmación		Tiempo de finalización
	Menos / abajo [-]		Tiempo de cocción
			Corte automático de alimentación

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

**Advertencia:** Después de desactivar la alimentación y volver a activarla (fallo de tensión), el programador pasará automáticamente al estado de espera y mostrará inmediatamente la hora actual.



## FUNCIONAMIENTO

### Primer encendido del horno y selección del idioma del programador

Después de conectar el aparato a la red eléctrica, se inicia el menú del programado: IDIOMA.

Con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , busque el contenido de la pestaña IDIOMA. Después de mostrarse el idioma en el que aparecerán los mensajes en la pantalla, confirme su elección pulsando el sensor OK.

### Ajuste del tiempo actual

Después de seleccionar y confirmar el idioma, confirme la hora que aparece en la pantalla del sensor OK o ajústela con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ .

Se puede modificar la hora en el rango de 0:00 a 23:59 para visualizar la hora en el sistema de 24 h o en el rango de 0:00 a 12:00 para visualizar la hora en el sistema am/pm.

Después de ajustar la hora, el programador pasará al modo de reloj, donde en la pantalla se visualiza la hora actual.

Para pasar del modo de espera a los ajustes de la hora actual, se debe pulsar el sensor  $\textcircled{1}$ . Cuando aparezca el menú, con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , elija la pestaña AJUSTES. Confirme la selección con el sensor OK. Después de entrar en la pestaña TIEMPO, con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , elija la pestaña HORA y confirme la selección con el sensor OK.

### ¡Importante!

En todo momento podemos pasar de la pantalla de trabajo al submenú pulsando al mismo tiempo los sensores  $\wedge$  y OK.

### Menú

Para pasar del modo de espera al menú, pulse  $\textcircled{1}$ . Después de entrar en el menú, se puede pasar de una pestaña a otra con los

sensores  $\nabla$   $\wedge$ .

En el menú principal se encuentran disponibles las pestañas:

- AJUSTES,
- FUNCIONES DE CALENTAMIENTO,
- PROGRAMAS PREDETERMINADOS,
- PROGRAMAS DE USUARIO,
- PROGRAMAS AL VAPOR,
- LIMPIEZA,
- OPENUP!
- SALIDA.

Para seleccionar cualquier pestaña, pulse el sensor OK.

Si el usuario no realiza ninguna selección en 60 segundos, el programador pasará automáticamente al modo de espera. Para salir inmediatamente del menú y pasar al modo de espera, seleccione el icono de SALIDA y confirme la selección con el sensor OK. Para salir inmediatamente del menú y pasar al modo de espera, también se puede pulsar al mismo tiempo los sensores  $\wedge$  y OK.

### Ajustes

Tras pulsar el sensor  $\textcircled{1}$ , el programador entra en el menú. Con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , seleccionamos la pestaña AJUSTES y confirmamos la selección con el sensor OK.

En la pestaña AJUSTES, se encuentran disponibles las siguientes opciones:

- IDIOMA,
- TIEMPO,
- ILUMINACIÓN,
- SONIDO,
- BRILLO DE LA PANTALLA,
- MANTENIMIENTO,
- CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA,
- SALIDA.

Se puede pasar de una pestaña a otra con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ . Confirme la selección de una de las pestañas con el sensor OK.

## FUNCIONAMIENTO

Se puede salir de la pestaña AJUSTES a la pestaña de menú seleccionando salida con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  y confirmando la selección con 0K.

Se puede salir inmediatamente de la pestaña AJUSTES y pasar al modo de espera pulsando los sensores  $\wedge$  y 0K.

### Idioma

Después de seleccionar con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  la pestaña IDIOMA, confirme la selección con el botón 0K.

En la pestaña de idioma se encuentran disponibles los siguientes idiomas:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- РУССКИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- SALIR,

Se puede salir de la pestaña IDIOMA y pasar a la pestaña AJUSTES seleccionando SALIDA con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  y confirmando con el sensor 0K.

Se puede salir inmediatamente de la pestaña IDIOMA y pasar al modo de espera pulsando  $\wedge$  y 0K.

### Hora

Después de seleccionar la pestaña HORA con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , confirme la selección con 0K. En la pestaña HORA se encuentran disponibles las siguientes opciones:

- HORA,
- TEMPORIZADOR,
- TIPO DE RELOJ,
- FORMATO DE LA HORA,
- SALIDA.

Con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , seleccione una de las pestañas anteriores y confirme con 0K.

### Tipo de reloj

Después de confirmar la selección de la pestaña tipo de reloj con el sensor 0K, puede elegir entre las siguientes pestañas:

- DIGITAL,
- DE AGUJA.

Después de seleccionar la pestaña TIPO DE RELOJ con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , confirme la selección con 0K. Este ajuste se almacenará en el programador y este pasará automáticamente a la pestaña HORA (un nivel superior). El reloj seleccionado se mostrará en la parte superior derecha de la pantalla de trabajo y en el modo de espera.

### Formato de la hora

Después de confirmar la selección de la pestaña FORMATO DE LA HORA con el sensor 0K, se puede elegir entre las siguientes pestañas:

- 24 h,
- AM/PM.

Después de seleccionar con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  la opción de visualización de la hora, confirme la selección con 0K. La selección realizada se memorizará en el programador y este pasará automáticamente a la pestaña







## FUNCIONAMIENTO

HORA (un nivel superior).

Esta opción está disponible solamente en caso de visualizar el reloj digital.

### Temporizador


Después de confirmar la selección de la pestaña TEMPORIZADOR con el sensor OK, en la pantalla del programador aparecerá el tiempo en el formato: 00:00.

Además, el temporizador se encuentra disponible después de salir del modo de espera con el sensor  y al usar el sensor .



Cuando a los 5 segundos no se introduzca ningún cambio, la pantalla pasará al modo de espera.

Se pueden cambiar los ajustes del temporizador con los sensores  $\vee$   $\wedge$  con una precisión de 1 segundo. Después de confirmar con OK, en la pantalla se muestra el tiempo transcurrido.

También se pueden cambiar los ajustes del temporizador mientras transcurre el tiempo pulsando .

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica y se mostrará el tiempo en la pantalla - 00:00.

Se puede desactivar la señal pulsando el sensor OK. El programador pasará al modo de espera.

### Iluminación

Después de confirmar la selección de la pestaña ILUMINACIÓN con el sensor OK, podemos elegir:

- LUZ FIJA
- LUZ ECO

Después de seleccionar con los sensores  $\vee$   $\wedge$  una de las opciones anteriores para la iluminación del interior del horno, confirme la selección con OK. El programador entrará automáticamente a la pestaña AJUSTES (un nivel superior).

#### LUZ FIJA

Al elegir esta opción, durante el funcionamiento del programa seleccionado (función de calentamiento), la luz del horno estará encendida durante todo el tiempo de funcionamiento del programa (función de calentamiento) o al abrir la puerta del horno.

#### LUZ ECO

Al elegir esta opción, durante el funcionamiento del programa seleccionado (función de calentamiento), la luz del horno se encenderá durante 30 segundos si se toca cualquier sensor durante el funcionamiento del horno. Al abrir la puerta del horno, la iluminación estará activa hasta cerrar la puerta, pero no más de 10 minutos, tras lo cual la luz se apagará.

### Sonido

Después de confirmar la selección de la pestaña sonido con el sensor OK, podemos elegir:

- TONO 1,
- TONO 2,
- TONO 3,

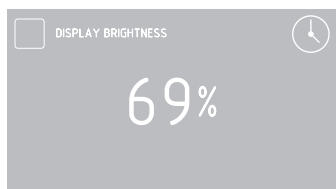
Después de seleccionar con los sensores  $\vee$   $\wedge$  una de las opciones anteriores para la

## FUNCIONAMIENTO

iluminación del interior del horno, confirme la selección con OK. El programador entrará automáticamente a la pestaña AJUSTES (un nivel superior).

### Brillo de la pantalla

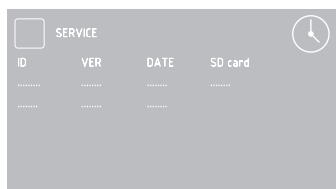
Después de confirmar la selección de la pestaña BRILLO DE LA PANTALLA con el sensor OK, en la pantalla se mostrará un valor en %.



Con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , cambie el brillo de la pantalla en el intervalo 0-100 % con una precisión del 1 %. El brillo de la pantalla fijado se debe confirmar con OK. El programador pasa automáticamente a la pestaña AJUSTES (un nivel superior).

### Mantenimiento

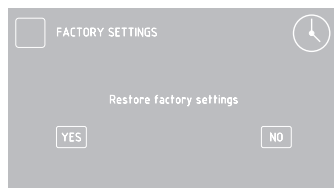
Después de confirmar la pestaña MANTENIMIENTO con el sensor OK, en la pantalla se mostrará el siguiente mensaje.



En caso de que el sistema detecte uno de los errores definidos, se visualizará en la pantalla.

### Ajustes de fábrica

Tras confirmar la pestaña AJUSTES DE FÁBRICA con el sensor OK, en la pantalla se muestra el siguiente mensaje.



Con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ , es posible restablecer los ajustes de fábrica o dejar la configuración actual.

Si selecciona «no» y confirma con el sensor OK, el programador pasa a la pestaña AJUSTES (un nivel superior) y mantiene los ajustes actuales.

Si selecciona «sí», el programador restablecerá los ajustes de fábrica.

### Funciones de calentamiento

Tras seleccionar con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  las pestañas FUNCIONES DE CALENTAMIENTO, confirme la selección con el sensor OK.

En la pestaña FUNCIONES DE CALENTAMIENTO, se encuentran disponibles las siguientes opciones:

- CALENTAMIENTO RÁPIDO
- CONVENCIONAL
- MASA
- GRILL
- TURBO GRILL
- SUPER GRILL
- TERMOVENTILADOR
- PIZZA
- TOSTADO
- ASADO
- DESCONGELAR
- TERMOVENTILADOR ECO
- SALIDA



## FUNCIONAMIENTO

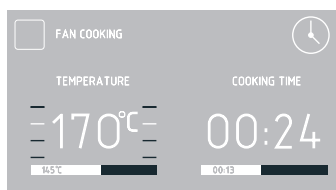
Puede encontrar en la tabla la especificación de las funciones y su realización, así como los posibles intervalos de ajuste de temperaturas y ajustes predeterminados.

Descripción de las funciones	Realización	Temperatura [°C]		Temp. predeterminada [°C]	Nivel desde abajo
		mín.	máx.		
CALENTAMIENTO RÁPIDO	Calentador termoventilador + ventilador + grill	30	280	180	3
CONVENCIONAL	calentador inferior + calentador superior	30	280	180	3
MASA	calor inferior + calor superior + ventilador	30	280	170	3
GRILL	grill	30	280	280	4
TURBO GRILL	grill + ventilador	30	280	200	2
SUPER GRILL	grill + calor superior	30	280	280	4
TURBO	calentador termoventilador + ventilador	30	280	170	3
PIZZA	calentador turbo + calentador inferior + ventilador	30	280	220	2
TOSTADO	calentador superior	30	230	180	-
ASADO	calentador inferior	30	240	200	-
DESCONGELAR	ventilador	-	-	-	3
TERMOVENTILADOR ECO*	calentador del termoventilador + ventilador	30	280	170	3

\* Al usar la función del termoventilador ECO, se activa el calentamiento optimizado con el objetivo de ahorrar energía durante la preparación de platos.

### Termoventilador

Después de seleccionar con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  la función TERMOVENTILADOR, confirme con el sensor 0K. En la pantalla se mostrará el siguiente mensaje con la temperatura predeterminada de 170 °C y el nivel 3.



Mientras parpadea el símbolo  $\downarrow$  durante 5 segundos, se puede cambiar la temperatura predeterminada. Se pueden realizar los cambios con los sensores  $\nabla$   $\wedge$ . Confirme los ajustes con 0K y desaparecerá el símbolo  $\downarrow$ .

Se puede cambiar de nuevo la temperatura pulsando el sensor  $\downarrow$ .

**Atención.** Al alcanzar la temperatura deseada en el interior del horno, se emitirá una señal acústica.

Para finalizar el funcionamiento del programador en caso de que no se haya fijado el tiempo de funcionamiento, pulse el sensor  $\text{I}$ . El programador pasará al modo de espera.

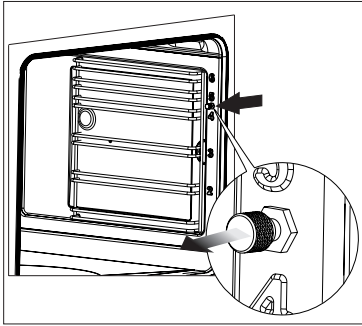
### Uso de la sonda de carne

Después de seleccionar la función de calentamiento, se debe ajustar la temperatura deseada o bien confirmar la temperatura predeterminada.

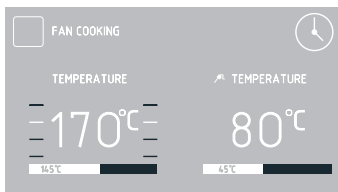
## FUNCIONAMIENTO

### ¡Advertencia!

La toma de la sonda está protegida con un tapón. Se debe retirar el tapón antes de usar la sonda.



A continuación, introduzca el enchufe de la sonda en la toma de la sonda de carne. En la pantalla se mostrará la temperatura de la sonda de carne con la temperatura predeterminada de 80 °C.



Al introducir la sonda en el enchufe, parpadeará durante 5 segundos el símbolo  $\mathcal{P}$ . Si no se realiza ningún cambio en 5 segundos, se introducirá la temperatura predeterminada en la sonda de carne en el programador.

Puede cambiar los ajustes de temperatura con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  con una precisión de 1 °C y un intervalo de 30 a 99 °C.

Tras confirmar con OK, se almacenará la temperatura elegida. En la pantalla se muestra la temperatura actual de la sonda de carne. También se muestra el símbolo  $\mathcal{P}$  de forma continua.

Durante el proceso también es posible cambiar la temperatura.

Para ello, pulse el sensor  $\mathcal{P}$ . Después de pulsar por primera vez el sensor  $\mathcal{P}$ , visualizará la la temperatura fijada para la sonda, parpadeará el símbolo  $\mathcal{P}$  y, en este momento, también es posible cambiar la temperatura.

Después de confirmar el último cambio con el sensor OK, dejará de parpadear el símbolo  $\mathcal{P}$  y el programador pasará al funcionamiento normal.

Para cambiar la temperatura, pulse dos veces el sensor  $\mathcal{P}$ . Se pueden cambiar los ajustes de temperatura con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  con una precisión de 1 °C. Confirme la temperatura con el sensor OK.

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica y parpadeará el símbolo  $\mathcal{P}$ .

Se puede desactivar la señal pulsando el sensor OK. El programador pasará al modo de espera.

Se recomienda usar la sonda de temperatura para asar porciones de carne de mayor tamaño (1 kg y más).

No se recomienda usar la sonda de temperatura para freír carne con huesos y pollos.

Cuando no utilice la sonda térmica, debe retirarla de la toma y almacenarla fuera del horno.

### ¡Advertencia!

Se debe usar sólo la sonda térmica suministrada con el horno.

### Temperaturas de la sonda de carne

Tipo de carne	Temperatura [°C]
Carne de cerdo	85 - 90
Carne de vaca	80 - 85
Ternera	75 - 80
Cordero	80 - 85
Caza	80 - 85

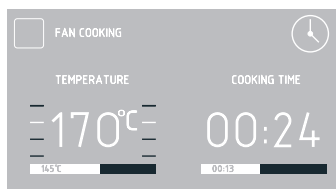


## FUNCIONAMIENTO

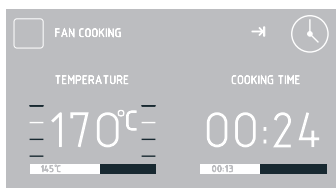
### Configuración del tiempo de funcionamiento (para funciones de calentamiento)

Con la función de calentamiento deseada, pulse el sensor . Cuando empiece a parpadear el símbolo en la pantalla, junto a la temperatura mostrada, aparecerá un mensaje con la descripción TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO y la pantalla del tiempo mostrará «00:00.»

Pantalla antes de ajustar el tiempo de funcionamiento o el tiempo de funcionamiento y la hora de finalización.



Pantalla con el tiempo de funcionamiento o el tiempo de funcionamiento y la hora de finalización ajustados.



Si en 5 segundos no se introduce ningún cambio, la pantalla volverá a mostrar solo la temperatura, desaparecerá el mensaje con el tiempo de funcionamiento y dejará de parpadear el símbolo .

Se puede cambiar el tiempo con los sensores con una precisión de 1 minuto. Pulse OK para guardar el tiempo de funcionamiento fijado. El mensaje TIEMPO DE FUNCIONA-

MIENTO se cambiará a HORA DE FINALIZACIÓN. El tiempo de funcionamiento, por ejemplo: 0:30, cambiará a la hora real de finalización y se mostrará el transcurso del tiempo de funcionamiento establecido mediante un icono en una banda roja debajo de la hora real de finalización. Asimismo, se visualiza de forma continua el símbolo .

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica y parpadeará el símbolo . Se puede desactivar la señal pulsando el sensor OK. El programador pasará al modo de espera.

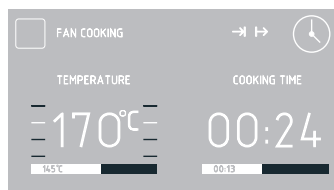
**Atención.** Después de finalizar el proceso, el usuario podrá prolongar la duración del proceso. En lugar de OK, se debe pulsar y ajustar el tiempo adicional con los sensores .

### Ajuste del tiempo de funcionamiento y hora de finalización (para la función de calentamiento)

El ajuste del tiempo de funcionamiento se ha descrito en el punto anterior.

#### Ajuste de la hora de finalización.

Cuando se muestre el símbolo de forma continua, pulse dos veces el sensor . En la pantalla aparecerá el símbolo y empezará a parpadear el símbolo . En la pantalla TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO, se mostrará la hora del comienzo del tiempo de funcionamiento.



Si a los 5 segundos no se introduce ningún cambio, el programador volverá a realizar la

## FUNCIONAMIENTO

actividad fijada en última instancia, es decir, volverá a funcionar con el tiempo de funcionamiento establecido y la función de calentamiento seleccionada. Se pueden cambiar los ajustes de la hora de finalización con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  con una precisión de 1 minuto. Después de confirmar con el sensor OK, la hora de finalización establecida se introducirá en la memoria del programador. El mensaje HORA DE FINALIZACIÓN se cambiará por HORA DE INICIO y en la pantalla se mostrará la hora de inicio real.

Después de configurar los parámetros de funcionamiento del horno, si no se realiza ninguna operación en 60 segundos, el programador pasará al modo de espera. En la pantalla, aparte de la hora actual, se mostrarán los símbolos  $\rightarrow$   $\leftarrow$ .

Después de pulsar  $\textcircled{1}$ , el programador pasará del modo de espera a mostrar los ajustes introducidos.

### Funcionamiento en el modo configurado.

Cuando la hora actual sea igual a la hora de inicio, se activa la función de calentamiento anteriormente seleccionada.

El mensaje HORA DE INICIO se reemplazará por HORA DE FINALIZACIÓN y en la pantalla se visualizará la hora real de finalización. También se mostrará el transcurso del tiempo de funcionamiento y se presentará de forma animada en una banda roja debajo de la hora real de finalización. Al comenzar a funcionar, desaparecerá el símbolo  $\rightarrow$  y permanecerá el símbolo  $\leftarrow$ .

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica y parpadeará el símbolo  $\rightarrow$ . Se puede desactivar la señal pulsando el sensor OK. El programador pasará al modo de espera.

### Programas predeterminados

Después de seleccionar con los sensores

$\nabla$   $\wedge$  PROGRAMAS PREDETERMINADOS y de confirmar con el sensor OK, puede elegir entre las siguientes opciones:

- CARNE
- AVES
- PIZZA
- PRODUCTOS CONGELADOS
- MASA
- CRECIMIENTO DE LA MASA
- SECADO
- MANTENIMIENTO DEL CALOR

Después de seleccionar el programa y confirmar con el sensor OK, puede seleccionar las siguientes opciones:

#### CARNES

- VACA
- CERDO
- CORDERO
- TERNERA

#### AVES

- POLLO
- PATO
- OCA
- PAVO

#### PIZZA

- FINA
- GRUESA
- CONGELADA

#### PRODUCTOS CONGELADOS

- PESCADO
- GRATINADO
- LASAÑA
- PATATAS FRITAS

#### PASTELES

- PASTEL DE CROCANTE
- PASTEL DE FRUTAS
- BRAZO DE GITANO
- BIZCOCHO
- BOLLOS
- GALLETAS
- PAN

#### CRECIMIENTO DE LA MASA

#### SECADO

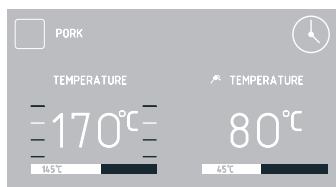


## FUNCIONAMIENTO

### MANTENIMIENTO DEL CALOR

Con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  de la pestaña correspondiente, confirme la selección con el sensor 0K.

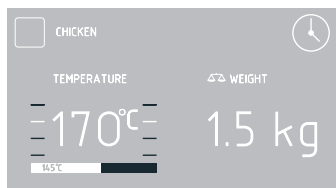
En cualquier momento se podrá modificar el ajuste de la temperatura del interior del horno o de la temperatura de la sonda de carne, pero, al realizar cualquier modificación, el programa dejará de ser un programa predefinido.



Al modificar una de las temperaturas e introducirla en el programador (los símbolos correspondientes dejarán de parpadear:  $\downarrow$  o  $\nearrow$ ), la descripción del programa se reemplaza por la descripción de la función de calentamiento. Puede interrumpir el proceso con el sensor ① en cualquier momento.

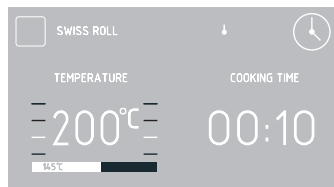
Al pulsar ①, el programador pasa al modo de espera.

En algunos programas se puede cambiar el valor del peso. Cuando el símbolo del peso parpadea, se puede cambiar el peso o confirmar el peso sugerido por defecto. Puede cambiar los ajustes con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  y confirmar la selección con el sensor 0K. El peso visualizado se almacenará.



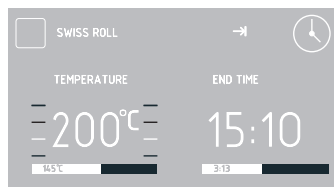
El programa con precalentamiento del horno

se inicia al confirmar con el sensor 0K de la pestaña correspondiente del programa predeterminado. El horno se encuentra en la etapa de precalentamiento hasta alcanzar la temperatura de 200 °C.



Una vez alcanzada la temperatura de 200 °C, se emitirá una señal acústica y el símbolo  $\downarrow$  parpadeará. Durante todo el tiempo se mantiene una temperatura de 200 °C en el interior del horno.

Tras colocar el plato en el horno y cerrar la puerta, pulse 0K para iniciar el programa principal.



Una vez transcurrido el tiempo del programa predeterminado, se emitirá una señal acústica. En la pantalla se muestra la temperatura fijada en el interior del horno.

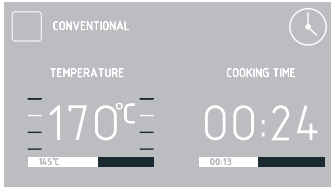
Se puede desactivar la señal pulsando el sensor 0K. El programador pasará al modo de espera.

### Programas del usuario

Después de seleccionar con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  los programas del usuario en el menú y confirmar con el sensor 0K, se puede elegir entre 10 programas, que se pueden personalizar según sus necesidades.

## FUNCIONAMIENTO

Tras seleccionar con los sensores  $\nabla$   $\wedge$  el programa PROGRAMA1-PROGRAMA10 y confirmar la selección con el sensor OK, se pueden cambiar los ajustes de función, temperatura, nivel de asado y tiempo de funcionamiento.



Se pueden realizar cambios al igual que para la función de calentamiento.

Después de confirmar el tiempo de funcionamiento, se mostrará un teclado en la pantalla para que introduzca el nombre deseado del programa.

El nombre del programa puede tener como máximo 25 caracteres.

Una vez transcurrido el tiempo del programa del usuario, se emitirá una señal acústica. En la pantalla se muestra la temperatura fijada en el interior del horno.

Se puede desactivar la señal pulsando el sensor OK. El programador pasará al modo de espera.

### Programas al vapor

Después de seleccionar los sensores  $\nabla$   $\wedge$  de la pestaña PROGRAMAS AL VAPOR confirmamos la selección con el sensor OK. En la pestaña PROGRAMAS AL VAPOR están disponibles:

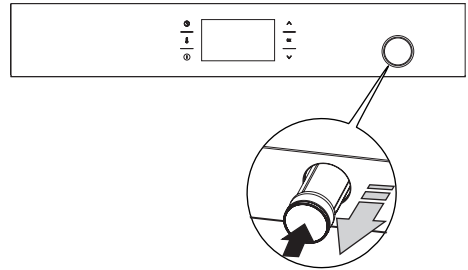
- COCINAR AL VAPOR
- COCINAR AL VAPOR + PARRILLA
- CALENTAR Y PASTEURIZAR
- CARNE DE CERDO A BAJA TEMPERATURA
- CARNE DELICADA A BAJA TEMPERATURA

- PANADERÍA BÁSICA
- AVES
- PARRILLA + HORNEAR AL VAPOR
- HORNEAR AL VAPOR
- DESCALCIFICACIÓN
- SALIR

Usando los sensores  $\nabla$   $\wedge$  seleccione el programa oportuno y confirme con el sensor OK. El horno está equipado con recipientes especiales de acero inoxidable:

- recipientes perforados para verduras y pescado
- recipientes completos para carne

Los recipientes se deben colocar en la rejilla. Cierre la puerta del horno.



En el panel de mando está situado el recipiente de la bandeja de agua. Deberá presionar el recipiente y después tirarlo hacia adelante. Vierta 0,5 l de agua al recipiente. (La necesidad de echar agua la señala el comunicado parpadeante en la pantalla “Añadir agua 0,5 l y pulsar OK”). Cuando el agua alcanza el nivel necesario en el depósito, el programador lo indica con una señal acústica. Cierre el recipiente de la bandeja de agua.

Tras seleccionar el programa P01S-P09S, confirme el inicio del programa con el botón OK.

**IMPORTANTE:** El comunicado parpadeante en la pantalla “Añadir 0,5 l de agua” y la señal acústica durante el funcionamiento del programa significan que es necesario añadir





## FUNCIONAMIENTO

agua. En tal caso, siga las instrucciones para añadir agua. El comunicador dejará de parpadear de nuevo cuando el agua llegue al nivel deseado.

**ADVERTENCIA:** ¡El programa no se detiene en caso de que falte agua!

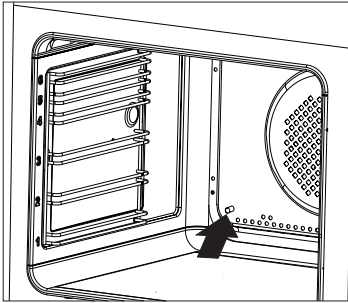
Tras finalizar el programa, escuchará una señal acústica que podrá apagar con cualquier sensor.

Confirme la finalización del programa con el botón OK. En la pantalla aparecerá el comunicado "Extraer agua".

A continuación, se debe abrir la puerta con el primer nivel de inclinación (aproximadamente 15 grados).

Después de unos segundos, podrá abrirla completamente.

Luego coloque el recipiente (bandeja honda para hornear) debajo del drenaje de agua.



Al presionar el sensor OK, el agua residual se vierte fuera del sistema de vapor.

Para eliminar el agua residual una vez finalizado el programa de vapor, limpie el interior del horno con un paño seco.

Después de varios programas de vapor, el horno se debe calentar a 180°C durante aproximadamente 30 minutos.

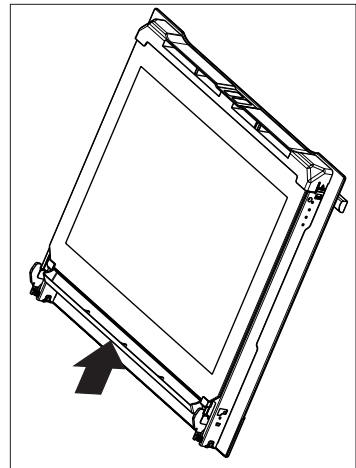
**ATENCIÓN:** ¡Peligro de quemadura! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga

el vapor. Durante o después de terminar la cocción hay que abrir con cuidado la puerta del horno. A la hora de abrir no inclinarse por encima de la puerta. Hay que recordar que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

**IMPORTANTE** Cuando utilice programas que no sean de vapor, no debe haber agua en el sistema de vapor. No vierta agua en el recipiente de la bandeja de agua si utiliza las funciones de calentamiento normales.

### **Puerta del horno equipada con escurridor**

El escurridor viene montado de fábrica en la parte inferior de la puerta del horno.



Debe limpiarse el agua acumulada en el escurridor después de cada programa de vapor. Se recomienda limpiar el escurridor con un paño o desmontarlo, vaciarlo del agua condensada y secarlo. (Se deben realizar la limpieza y el desmontaje cuando el horno se haya enfriado, de acuerdo con las instrucciones del capítulo Limpieza y mantenimiento).

**Atención:** Para hornear a temperaturas supe-

## FUNCIONAMIENTO

riores a 250 °C utilizando el calentador inferior, se recomienda desmontar el escurridor, ya que, de lo contrario, podría deformarse. Después de enfriarse, el escurridor volverá a su forma original. El escurridor puede deformarse si se deja el horno cerrado mucho tiempo, pero volverá a su forma original.

### Descalcificación del sistema de vapor

Después de iniciar varias veces el horno en los programas de vapor, en la pantalla del programador aparecerá el comunicado parpadeante “Descalcificación”. Este mensaje significa que el usuario debe llevar a cabo el proceso de descalcificación del horno. El usuario puede posponer la descalcificación dos veces presionando el sensor ①. Sin embargo, si se completa el siguiente programa de vapor sin descalcificación, no será posible utilizar ningún programa de vapor.

Después de seleccionar el programa “Descalcificación”, en la pantalla aparecerá el comunicado “Verter 0,5 l de solución descalcificadora”. Durante el funcionamiento del programa aparecen los comunicados “Añadir 0,5 l de agua” y “Extraer agua” (enjuague).

Las instrucciones de descalcificación se describen a continuación.

- Prepare una solución de 450 ml de agua y 50 ml de descalcificador líquido.
- Vierta la solución en el recipiente de la bandeja de agua.
- Con el sensor OK confirmamos el inicio del programa “Descalcificación”.

**ATENCIÓN:** Durante el programa, deberá extraer el agua 3 veces del sistema.

La señal acústica y el comunicado parpadeante “Extraer agua” señalizan la necesidad de eliminar la solución del sistema:

- Abra la puerta del horno.
- Coloque un recipiente debajo del desagüe.
- Con el sensor OK, confirme que ha

vertido la solución en el recipiente (si es una bandeja para hornear, vierta el descalcificador y enjuague la bandeja con agua).

La señal acústica y el comunicado parpadeante “Añadir agua” señalizan la necesidad de añadir agua. A continuación, vierta 0,5 l de agua en el recipiente de la bandeja del horno y, con el sensor OK, confirme la continuación del programa (enjuague).

La señal acústica y el comunicado parpadeante “Extraer agua” señalizan la necesidad de eliminar el agua del sistema:

- Abra la puerta del horno.
- Coloque un recipiente debajo del desagüe.
- Con el sensor OK confirmamos la retirada del agua a un recipiente (si es una bandeja para hornear retire inmediatamente la solución descalcificadora y enjuague la bandeja con agua).

**IMPORTANTE:** Si sale agua del tubo de drenaje durante un programa de vapor, enjuague el sistema. En el modo activo del horno sin la función activada:

- Colocar un recipiente con una capacidad mín. de 1 litro.
- Vierta 0,5 litros de agua en el recipiente de la bandeja del horno.
- Al mismo tiempo pulse los sensores  $\checkmark$   $\wedge$  y retire el agua del sistema.
- Repita la operación dos veces.

Si el problema persiste, deberá llevar a cabo la descalcificación.

**IMPORTANTE:** Si el usuario observa restos de cal saliendo después de finalizar el programa de vapor, deberá seleccionar de la lista el programa “Descalcificación” y seguir las instrucciones de descalcificación.

Si el usuario vierte agua en el recipiente y






## FUNCIONAMIENTO


no utiliza el programa de vapor, el agua se puede extraer del sistema presionando los sensores  $\nabla$   $\wedge$ .

### Funciones especiales del programador

#### Bloqueo del programador

Para activar el bloqueo, pulse y mantenga pulsados los sensores: 0K y  $\nabla$  durante unos 3 segundos. La activación del bloqueo se indica en la pantalla con el símbolo  y con el mensaje pulse al mismo tiempo  $\nabla$  y 0K para desbloquear. El mensaje se mostrará durante unos 3 segundos. Con el bloqueo activo, el mensaje aparecerá cada vez que pulse cualquier sensor.

Cuando el bloqueo del programador esté activo, no será posible realizar cambios en los ajustes del programa de asado, todos los sensores, excepto 0K,  $\nabla$  y  estarán inactivos. Sin embargo, con el bloqueo activo, se podrá usar el sensor 0K únicamente junto con el sensor  $\nabla$  para desactivar el bloqueo, así como el sensor 0K para borrar el programa finalizado. Con el bloqueo activo, el sensor  sirve solamente para interrumpir el funcionamiento del programa y no para pasar al menú.

Para desactivar el bloqueo, pulse y mantenga pulsados al mismo tiempo los sensores 0K y  $\nabla$  durante unos 3 segundos. La desactivación del bloqueo se indica en la pantalla al apagarse el símbolo  y con el mensaje pulse al mismo tiempo  $\nabla$  y 0K para desbloquear.


**Atención.** El bloqueo estará activo también después de un corte de electricidad.


#### Corte automático de la alimentación

Cuando el horno funcione en cualquiera de las funciones de calentamiento durante un largo tiempo determinado, el programador desconectará los elementos eléctricos del aparato. Ejemplo. Cuando la temperatura en el interior

del horno sea de 200 °C, la desconexión de los elementos eléctricos tendrá lugar pasadas unas 3 horas de funcionamiento del horno. Con una temperatura de 100 °C, después de unas 10 horas.

Se trata de un mecanismo de protección del horno contra el sobrecalentamiento.

Cuando el programador haya desconectado todos los elementos eléctricos, lo avisará con el parpadeo de la pantalla y del símbolo  en la pantalla.

Se puede desactivar el corte automático de la alimentación de los elementos eléctricos en el modo de espera pulsando el sensor , tras lo cual el programador pasará al menú.



#### Modo nocturno

Entre las 22:00 y las 6:00 h, el programador pasará automáticamente al modo nocturno, por lo que se reducirá la intensidad del brillo de la pantalla.

#### Señalización de puerta abierta

Si se abre la puerta del horno durante el proceso/programa, tras 30 segundos se emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerá el mensaje PUERTA ABIERTA.

#### **OpenUp!**

Esta función abre automáticamente la puerta del horno al tocar el asa. Puede seleccionar dos modos de apertura: solo apertura inicial (en la pantalla se mostrará el símbolo ) o apertura múltiple (en la pantalla se mostrará el símbolo ). Con el modo de solo apertura inicial, la puerta se abre al tocar el asa solo una vez después de encender el horno. Con el modo de apertura múltiple, la puerta se abrirá automáticamente cada vez que el usuario toque el asa cuando el horno está encendido. **IMPORTANTE:** La función OpenUp! no

## FUNCIONAMIENTO

funciona cuando el horno no está activo (se encuentra en modo de espera y el reloj solo indica la hora actual).

Para activar la función, pulse los sensores  $\nabla$   $\wedge$  del menú de la pestaña OpenUp! y seleccione una de las opciones:

APERTURA MÚLTIPLE

SOLO APERTURA INICIAL

DESACTIVAR

SALIR

Para abrir la puerta, toque la parte metálica del asa de la puerta del horno. Toque de forma decidida durante al menos medio segundo. La sensibilidad del asa se ha establecido de tal forma, que se puede tocar con la mano o con una parte cubierta del cuerpo, como con el codo o la rodilla.

La puerta se puede abrir manualmente en cualquier momento tirando del asa, independientemente de los ajustes de OpenUp!.

¡Advertencia! En caso de tener activa la función OpenUp!, sobre todo en el modo de apertura múltiple, se puede abrir la puerta muy fácilmente, incluso por accidente. Se recomienda vigilar constantemente a los niños pequeños o desactivar la función OpenUp!.

### Ventilador refrigerador

El funcionamiento del ventilador refrigerador es independiente de las funciones configuradas y del estado del programador. El motor de refrigeración se enciende automáticamente al activar cualquier función. El motor se enciende hasta que la temperatura en el interior del horno supera los 80°C. Por debajo de esta temperatura, el ventilador refrigerador se apaga automáticamente.



# 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	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	Eco	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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.











<sup>1)</sup> Calentar el horno vacío

<sup>2)</sup> 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.

## COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Parámetros para los programas de vapor

Número de programa	Nombre del programa	Función del horno	Temperatura [°C]	Tiempo [min]	Nivel	Platos
P01S	Cocinar al vapor	 1.ª fase al vapor	100	50	3	Verduras, arroz, cereales, shakshuka, crème brûlée, huevos a la vienesa
P02S	Cocinar al vapor + parrilla	 1.ª fase al vapor 2.ª fase asador	100 220	25 20	3	Pescado al horno, cazuelas de pasta
P03S	Calentar y pasteurizar	 1.ª fase al vapor	90	25	3	
P04S	Carne de cerdo a baja temperatura	 1.ª fase al vapor	80	240	3	Cocción lenta de carne de cerdo
P05S	Carne delicada a baja temperatura	 1.ª fase al vapor	70	120	3	Pavo, lomo de cerdo, mejillas de ternera, mero, gallina de Guinea
P06S	Panadería básica	 1.ª fase al vapor 2.ª fase calentamiento normal	50 200	30 30	3	Focaccia, bollos, pan
P07S <sup>1)</sup>	Aves	 1.ª fase al vapor	180	75	3	Aves
P08S <sup>1)</sup>	Parrilla + hornear al vapor	 1.ª fase asador 2.ª fase al vapor	220 120	20 90	3	Platos de una olla: gulash, cazuela con carne, pisto, carne
P09S	Hornear al vapor	 1.ª fase al vapor y calentamiento normal	150	120	3	Paté, fondant (tiempo: 12 minutos)
P10S	Descalcificación		100	15		

<sup>1)</sup> El programa activa el precalentamiento rápido para alcanzar la temperatura establecida.





# 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 <sup>2)</sup> (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parrilla colocado en diagonal, derecha trasera, izquierda frente		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Calentar el horno vacío, no usar la función de calentamiento rápido.

<sup>2)</sup> 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.

## 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 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Parilla	4		220 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburguesas de ternera	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parilla 3 - bandeja para asar		220 <sup>1)</sup>	1 página 10 - 15 2 página 8 - 13

<sup>1)</sup> Calentar el horno vacío activando para 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

<sup>2)</sup> 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.

### ¡Importante!

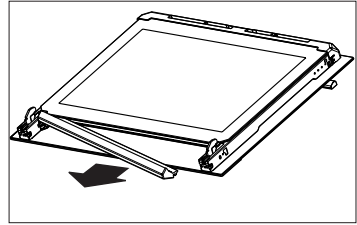
**Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia-dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.**

**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.**

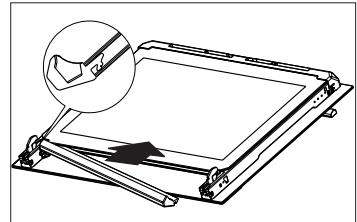
### Desmontaje del escurridor

El escurridor se monta presionando entre el panel interior y el panel central.

- Para desmontar el escurridor, tire de este hacia abajo, comenzando por un extremo (por el lado derecho o el izquierdo).

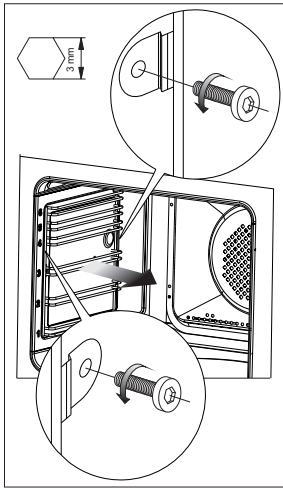


- Para montar el escurridor, introduzca la lengüeta que sobresale entre los paneles de la puerta, comenzando desde un extremo.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

- Los hornos están dotados de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacar se debe desenroscar con la llave allén número 3 los tornillos de los mangos que fijan la escalera. Después de lavar, monte las guías en la cámara del horno. Antes de atornillar compruebe que los mangos de fijación se encuentran en los agujeros de la pared lateral de la cámara del horno.

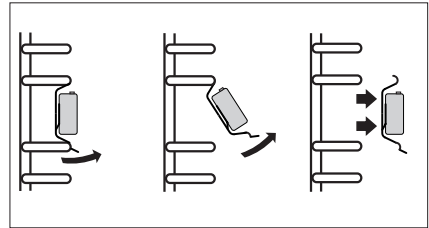


Sacar guías de alambre

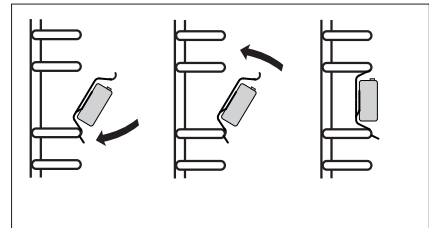
- Los hornos están equipados con guías inoxidable para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos saliente en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja.

### ¡Advertencia!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas



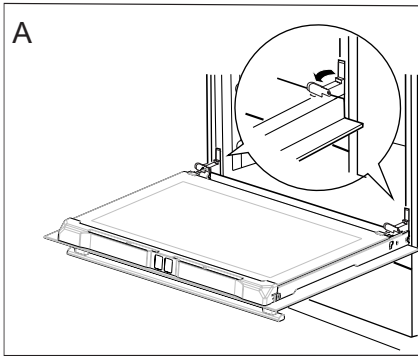
Modo de colocar las guías telescópicas



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

## Desmontaje de puerta

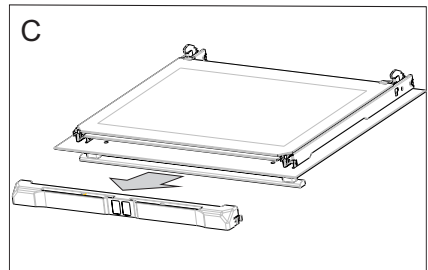
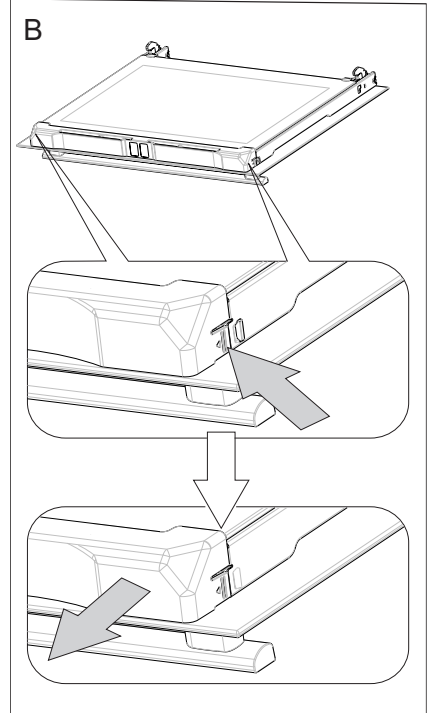
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer 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

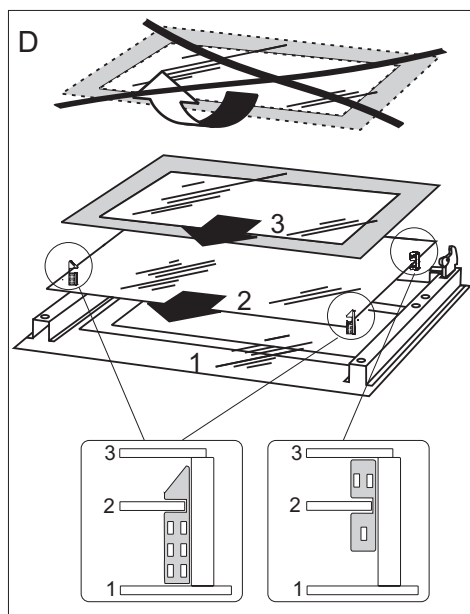
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

**¡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.



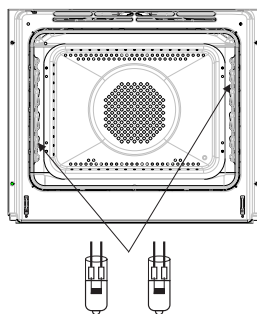
Desmontaje del cristal interno

### 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. Si el horno tiene guías telescópicas, éstas se deben retirar.
4. Usando un destornillador de cruz quitar los cuatro tornillos que sujetan la campana, retirar la campana y quitar la junta, luego lavar, recordando limpiar bien y secarlo todo.
5. Sacar la bombilla halógena corréndola 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
6. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
7. Colocar la junta y la campana de la luz. Enrosca.

**Advertencia: ¡Debe tener cuidado al colocar la bombilla halógena y no tocarla directamente con los dedos!**





## 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).
4. En la pantalla se mostrará E2.	Error de funcionamiento de los sensores de nivel de agua.	Dirigirse al servicio técnico más cercano.

### ¡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.

El tipo de equipo radioeléctrico cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad se encuentra disponible en el sitio web del fabricante, importador o representante autorizado.





## 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

<b>Safety instructions</b> .....	43
<b>Description of the appliance</b> .....	47
<b>Specification of the appliance</b> .....	48
<b>Installation</b> .....	49
<b>Operation</b> .....	51
<b>Baking in the oven – practical hints</b> .....	66
<b>Test dishes</b> .....	70
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	72
<b>Troubleshooting</b> .....	76
<b>Technical data</b> .....	77



## 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.

## 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.**

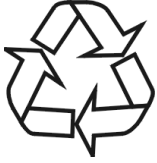
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **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.

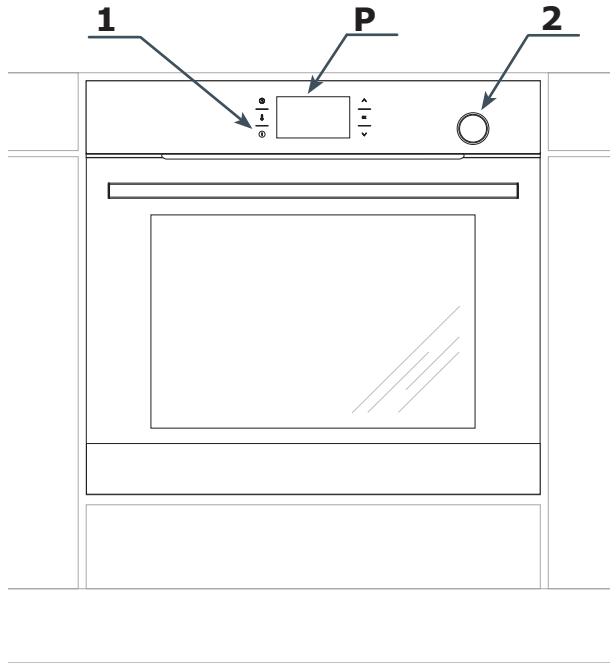


Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

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



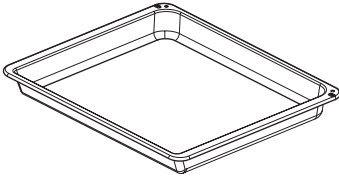
## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



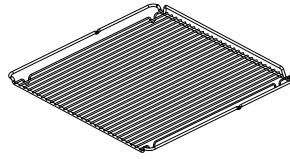
- P Electronic programmer
- 1 On / off switch
- 2 Water container drawer

# SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

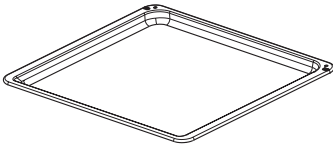
## Oven fittings



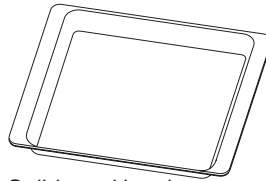
Roasting tray



Grill grate  
(drying rack)



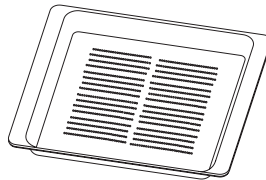
Baking tray



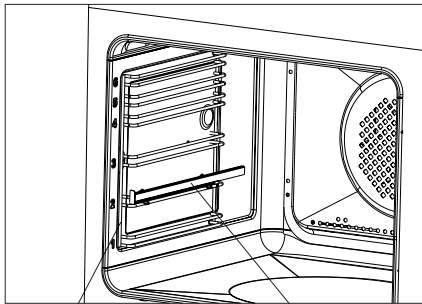
Solid steel bowl



Meat probe



Perforated steel bowl



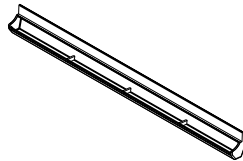
Side racks

Telescopic runners

## Oven door condensate channel

The oven door condensate channel is factory fitted.

The oven door condensate channel collects water condensation that drips down the oven door when you open the door after the steam programmed has completed.

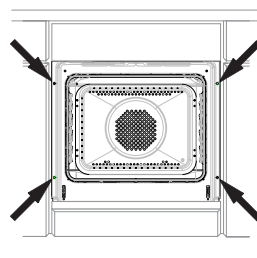
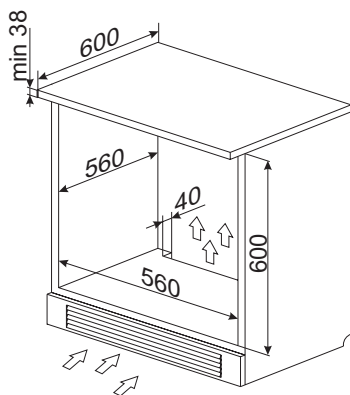
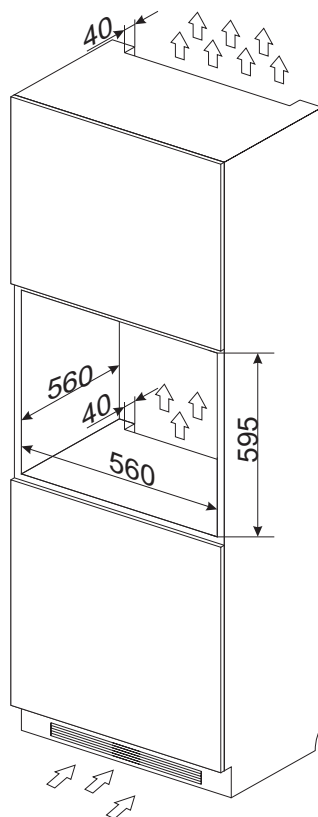




# INSTALLATION

## 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

## 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 mm<sup>2</sup> 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.

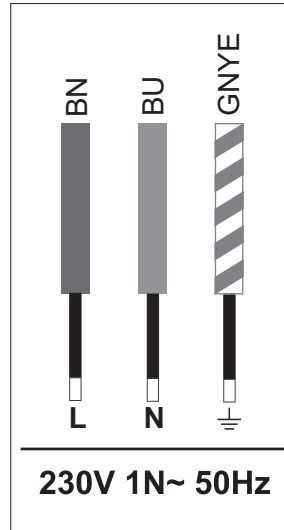
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

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 1,5mm<sup>2</sup>.**

### 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 using the oven for the first time



- 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.
- 

### Control Panel

On/off switch ① is on the left side of the display. To activate the On/off switch, touch the glass in the place indicated by a pictogram. An acoustic signal will be heard, which was selected in the menu. (See section: Electronic programmer).

**Touch sensor surfaces must be kept clean.**

### 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).

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.




### Important.

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.




### WiFi function

The oven is equipped with the WiFi function. It can be controlled by mobile application.



Note:

- Touch OK each time to confirm your selection, or touch   to adjust the settings.
- When you activate the function, the WiFi menu will be displayed.
- No operation for 30 seconds, the appliance enters Standby mode.
- To immediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode touch  and OK.

## OPERATION

To access the WiFi menu in standby mode, touch and hold the  sensor. Then touch the   sensors select one of the following:

- WIFI,
- PARING,
- MONITOR,
- CONTROL,
- RESET,
- ERROR.

Touch   to make your selection and then touch OK to confirm. Then select ON/OFF or YES/NO to RESET. Touch OK to confirm.

Note: By default the WiFi feature is OFF.

Available connection modes:

- Access Point — connect your mobile device directly to the oven without the use of any home wireless network devices.
- LAN — connect your mobile device to the oven via the home WiFi network, access from outside this network is not possible.
- WAN — connect your mobile device to the oven via the Internet – the appliance can be accessed from anywhere in the world.

Note: Active connection is indicated on the display. Access Point is the default connection. You can change the connection type using the mobile app.

**Please visit [www.fagorelectrodomestico.com](http://www.fagorelectrodomestico.com) for step-by-step instructions how to configure your network.**

Error Codes: When there is a connection failure, you can check the error code in ERRORS or WiFi menu:

Error	Reason	Solution
E20	Connection error	Try to reconnect and, if unsuccessful, contact your network administrator
E21	Number of users exceeded	The appliance stores all users who connect by Wifi - to erase the list, disconnect the appliance from the power supply and reconnect again.

To correctly configure WiFi:

- Make sure that the oven is connected to the power supply.
- In Access Point mode, make sure you are within range (SSID: SmartIN).
- In LAN mode, make sure that your mobile device with the mobile app is connected to the same WiFi home network the oven is connected to.
- In WAN mode, make sure the Internet can be accessed on your WiFi network.
- In LAN and WAN mode, you will need a password (if set) to connect to your home WiFi network.
- TKIP or TKIP/AES encryption.
- Wireless module of this appliance operates at the 2.4 Ghz frequency band.
- Unlock TCP/IP communication ports: 7770, 7773, 7763.
- Do not block UDP broadcast messages (multicast).
- When pairing your mobile device with the appliance, turn off cellular data and use the Wi-Fi connection only.



# OPERATION

## Electronic programmer



The Control Panel is equipped with an LCD display and 6 touch sensors:

Sensors	Description	Symbol	Description
	On / off switch (Standby mode)		Child Lock
	Temperature of the setting		Adjust temperature
	Clock setting		Active odour catalyst
	Plus / up [+]		Door lock (pyrolysis)
OK	Confirm		End Time
	Minus / down [-]		Duration
			Automatic power cut out

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

Note: When mains power is cut and restored (power outage), the appliance automatically enters standby and immediately displays the current time.

### Switch on the appliance and select interface language.

When you connect the appliance to mains power you will be prompted to select your preferred LANGUAGE.

## OPERATION

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensor to go through all the items in the LANGUAGE menu. Select the language in which you want the messages to be displayed and touch OK to confirm.

### Set current time

Once your preferred language is set you now need to confirm the current time by touching OK or set the time using the  $\nabla$   $\wedge$  sensors.

Time can be set in the range from 0:00 to 23:59 for 24-hour clock system or from 0:00 to 12:00 for the 12-hour clock system.

When current time is set, the appliance enters standby mode in which the display shows the current time only.

You need to touch  $\textcircled{1}$  to start setting the current time. Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select SETTINGS and touch OK to confirm. Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to enter the TIME menu, select TIME and touch OK to confirm.

### Important!

To exit to submenu at any time, simultaneously touch  $\wedge$  and OK.

### Menu

Touch  $\textcircled{1}$  to activate the appliance from standby. Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to navigate the menu.

The following main menu items are available:

- SETTINGS,
- HEATING FUNCTIONS,
- PRE-SET PROGRAMMES
- USER PROGRAMMES,
- STEAM PROGRAMMES
- CLEANING
- OPENUP!
- EXIT

Touch OK to select any menu item.

If no changes are made within 60 seconds, the appliance enters standby mode. To im-

mediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode, select the EXIT icon and touch OK to confirm. To immediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode simultaneously touch  $\wedge$  and OK.

### Settings

Touch  $\textcircled{1}$  to enter the menu. Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select the SETTINGS menu and touch OK to confirm.

The SETTINGS menu items:

- LANGUAGE,
- TIME
- LIGHTING
- TONES
- DISPLAY BRIGHTNESS
- SERVICE,
- FACTORY SETTINGS,
- EXIT

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to navigate the menu. Touch OK to select the chosen item.

To exit from the SETTINGS, navigate to exit using the  $\nabla$   $\wedge$  and touch OK to confirm.

To immediately exit from the SETTINGS menu and switch the appliance to standby mode, simultaneously touch  $\wedge$  and OK.

### Language

In the LANGUAGE menu select the required language using the  $\nabla$   $\wedge$  sensors and touch OK to confirm.

Available languages:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- РУССКИЙ,
- ĀESKY,
- SRBSKI,



## OPERATION

- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

To exit into SETTINGS from the LANGUAGE menu use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select EXIT and touch OK to confirm.

To immediately exit from the LANGUAGE menu and switch the appliance to standby mode, simultaneously touch  $\wedge$  and OK.

### Time

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select TIME and touch OK to confirm. Items available in the TIME menu

- CURRENT TIME,
- MINUTE MINDER,
- CLOCK TYPE,
- TIME FORMAT
- EXIT.

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select the required item and touch OK to confirm.

### Clock type

Select the clock type menu and touch OK. The following items will be available:

- DIGITAL,
- ANALOGUE.

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to make your choice in the CLOCK TYPE menu and touch OK to confirm. The selection is stored by the appliance and the TIME upper level menu is automatically displayed.

The selected clock type will now appear in the upper right corner of the display and during standby.

### Time format

Select the TIME FORMAT menu and touch OK. The following items will be available:

- 24h,
- AM / PM.

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to make your choice of time format and touch OK to confirm. The selection is stored by the appliance and the TIME upper level menu is automatically displayed.

This option is only available for a digital clock.

### Minute Minder

When you select the MINUTE MINDER and touch OK, the appliance will display the time in the following format: 00:00.

When the appliance is in standby you can also access Minute Minder when you touch  $\text{⌚}$  and then  $\text{⌚}$ .



If no changes are made within 5 seconds, the appliance enters standby mode.

Touch the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to adjust minute minder in 1 minute steps. Touch OK to confirm and start the countdown.

Touch the  $\text{⌚}$  sensor to adjust the minute minder setting during countdown.

When the time has elapsed, a beep will sound

## OPERATION

and the display will show the time - 00:00.

Touch 0K to mute the beeping. The appliance switches to standby mode.

### Lighting

Select the LIGHTING menu and touch 0K. The following items will be available:

- CONTINUOUS LIGHTING
- ECO LIGHTING

Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to select the desired lighting option and touch 0K to confirm. The selection is stored by the appliance and the SETTINGS upper level menu is displayed.

#### CONTINUOUS LIGHTING

When continuous lighting mode is selected, the light will be on continuously during the programme (heating function) or when the oven door is opened.

#### ECO LIGHTING

When this option is selected, the lighting will be on for 30 seconds when you touch any sensor during a programme (heating function). When oven door is opened, light is turned on for as long as the oven door is open, but no longer than 10 minutes, after which the light is turned off.

### Tones

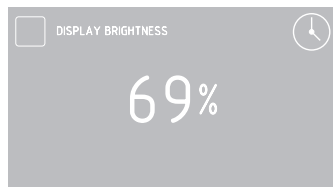
Select the tones menu and touch 0K. The following items will be available:

- TONE 1
- TONE 2
- TONE 3

Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to select the desired option and touch 0K to confirm. The selection is stored by the appliance and the SETTINGS upper level menu is displayed.

### Display brightness

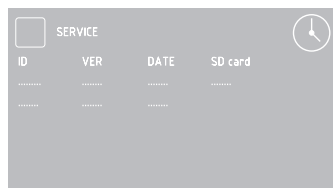
Select the DISPLAY BRIGHTNESS menu and touch 0K. The display brightness expressed in % will be shown on the display.



Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to adjust display brightness within 0-100% range in 1% steps. Touch 0K to store the selected display brightness level. The selection is stored by the appliance and the SETTINGS upper level menu is displayed.

### Service

Select the SERVICE menu and touch 0K. The following message will be shown.



If the appliance detects an error, its code will be displayed on the screen.

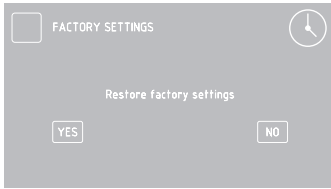
### Factory settings

Select the FACTORY SETTINGS menu and touch 0K. The following message will be shown.





# OPERATION



Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to choose to restore the factory settings or leave the current settings. To keep current settings, select “No” and touch OK to confirm. The appliance will exit to SETTING upper level menu.

Select “Yes” to restore the factory settings.

## Heating functions

Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to select the HEATING FUNCTIONS menu and touch OK to confirm. The following HEATING FUNCTIONS menu items are available:

- RAPID PREHEATING
- CONVENTIONAL
- PASTRY
- GRILL
- TURBO GRILL
- SUPER GRILL
- FAN COOKING
- PIZZA
- BROWNING
- ROASTING
- DEFROSTING
- ECO FAN COOKING
- EXIT.

Please, see the table below for overview of oven functions, oven elements, temperature and default settings.

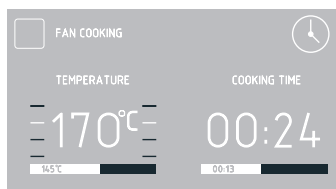
Function Description	Oven elements	Temperature [°C]		Default temperature [°C]	Level from the bottom
		min.	max		
RAPID PREHEATING	fan heater + fan + grill	30	280	180	3
CONVENTIONAL	bottom heater + top heater	30	280	180	3
PASTRY	bottom heater + top heater + fan	30	280	170	3
GRILL	grill	30	280	280	4
TURBO GRILL	grill + Fan	30	280	200	2
SUPER GRILL	grill + top heater	30	280	280	4
FAN COOKING	fan heater + fan	30	280	170	3
PIZZA	fan heater + bottom heater + fan	30	280	220	2
BROWNING	top heater	30	230	180	-
ROASTING	bottom heater	30	240	200	-
DEFROSTING	fan	-	-	-	3
ECO FAN COOKING*	fan heater + fan	30	280	170	3

\* ECO Fan Cooking is an optimised heating function designed to save energy when cooking food.

# OPERATION

## Fan cooking

Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to select the FAN COOKING and touch OK to confirm. The following screen is displayed showing the default temperature of 170°C and level three.



You can adjust the default temperature within 5 seconds when the  $\downarrow$  symbol is flashing. Touch the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to adjust the settings. Touch OK to confirm and the  $\downarrow$  symbol will disappear.

Touch  $\uparrow$  to adjust temperature again.

**Note.** The appliance will beep when the set temperature in the oven cavity is reached.

When Duration is not set, touch  $\text{Ⓢ}$  to turn off the appliance. The appliance switches to standby mode.

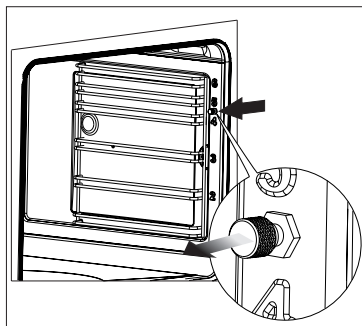
## Use the meat probe

When select a heating function, set the desired cooking temperature, or accept the default temperature.

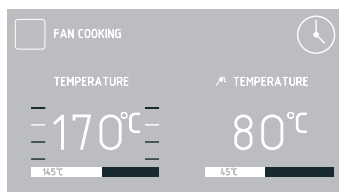
### Important!

The temperature probe socket is protected with a cap.

Remove the protective cap from the socket to be able to plug in the temperature probe.



Plug the meat probe in the socket. The default meat probe temperature of 80°C will be displayed.



When meat probe is connected, the  $\text{Ⓢ}$  will flash for 5 seconds. If no changes are made within 5 seconds, the default temperature is set for the meat probe.

Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to adjust the temperature from 30°C to 99°C in 1°C steps.

Touch OK to confirm. The  $\text{Ⓢ}$  symbol and current meat probe temperature will be displayed. You can also adjust the temperature during a programme.

To do this touch  $\uparrow$ . When you first touch the  $\uparrow$  sensor, the set meat probe temperature is displayed, the  $\text{Ⓢ}$  symbol is flashing and you can adjust the temperature.

Touch OK to confirm the adjusted meat probe temperature, the  $\text{Ⓢ}$  will stop flashing and the appliance will resume normal operation.

Touch  $\uparrow$  twice to adjust the oven temperature setting. Touch the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to adjust temperature in 1°C steps. Touch OK to confirm the temperature.



## OPERATION

When the time has elapsed you will hear a beep and the continues to flash. Touch OK to mute the beeping. The appliance switches to standby mode.

The use of meat probe is recommended when cooking large portions of meat (at least 1 kg). The use of meat probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.

When not in use, unplug the meat probe from its socket and remove from oven cavity.

### Note:

Only use the meat probe provided with your appliance.

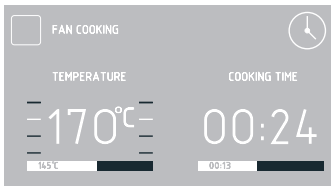
### Recommended meat probe temperature settings

Type of meat	Temperature [°C]
Pork	85 - 90
Beef	80 - 85
Veal	75 - 80
Lamb	80 - 85
Venison	80 - 85

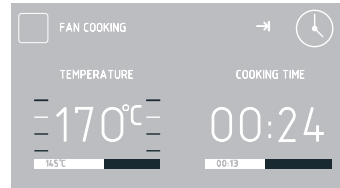
### Setting Duration (for a heating function)

When the heating function is set, touch the sensor. When the symbol flashes, the display will show DURATION and "00:00".

Display before Duration or Duration and End Time are set



Display when Duration or Duration and End Time are set



If you make no adjustment within 5 seconds the display will show the temperature only, duration will not be shown and the will stop flashing.

Touch the sensors to adjust duration in 1 minute steps. Touch OK to confirm and store the duration. DURATION changes to END TIME and entered Duration, for example 0:30, changes to the actual end time, while the remaining time is displayed on the bar below the actual end time. The is displayed continuously.

When the time has elapsed you will hear a beep and the continues to flash. Touch OK to mute the beeping. The appliance switches to standby mode.

**Note.** Once the Duration has elapsed you can extend it. Do not touch OK and touch and adjust the extended duration using the sensors.

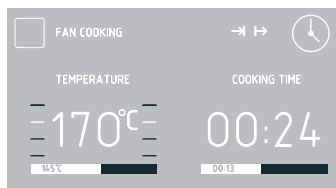
### Set Duration and End Time (for a heating function)

For details on how to set Duration, please refer to the preceding paragraph.

### Set the End Time.

When the symbol is displayed touch twice and will be displayed and the symbol will flash, and the DURATION display will show start time.

## OPERATION



If you make no adjustments within 5 seconds, the appliance will return to previous settings of Duration and the selected heating function. Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to adjust End Time in 1 minute steps.

Touch OK to confirm and store End Time. END TIME will change to START TIME and the actual start time will be displayed.

If you do not make any adjustments within 60 seconds the appliance will enter standby and the  $\rightarrow$  and  $\leftarrow$  symbols will be displayed along with current time.

Touch  $\text{\textcircled{1}}$  to turn on the appliance and display the entered settings.

### Appliance operation in selected mode

When the current time reaches the Start Time, the appliance will start the selected heating function.

START TIME changes to END TIME and the display shows end time and the time remaining to end time is displayed on the bar below the actual end time. When the appliance starts the  $\leftarrow$  symbol is off and the  $\rightarrow$  symbol is on. When the time has elapsed you will hear a beep and the  $\rightarrow$  continues to flash. Touch OK to mute the beeping. The appliance switches to standby mode.

### Pre-set programmes

Select  $\nabla$   $\blacktriangle$  PRE-SET PROGRAMMES menu and touch OK The following items will be available:

- MEAT

- POULTRY
- PIZZA
- FROZEN PRODUCTS
- PASTRIES
- DOUGH PROVING
- DRYING
- KEEPING WARM

When you select a programme and touch OK to confirm the following submenu items will be available:

#### MEAT

- BEEF
- PORK
- LAMB
- VEAL

#### POULTRY

- CHICKEN
- DUCK
- GOOSE
- TURKEY

#### PIZZA

- THIN BASE
- THICK BASE
- FROZEN

#### FROZEN PRODUCTS

- FISH
- CASSEROLE
- LASAGNE
- CHIPS

#### PASTRIES

- CRUMBLE CAKE
- FRUITCAKE
- SWISS ROLL
- SPONGE CAKE
- CUPCAKES
- COOKIES
- BREAD

#### DOUGH PROVING

#### DRYING

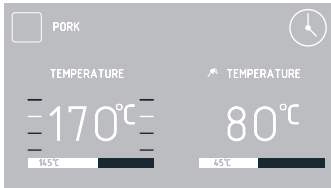
#### KEEPING WARM

Use the  $\nabla$   $\blacktriangle$  sensors to select the desired menu and touch OK to confirm.



## OPERATION

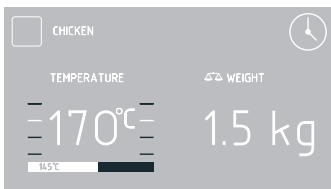
You can adjust oven cavity or meat probe temperature at any time, however this will end the pre-set programme.



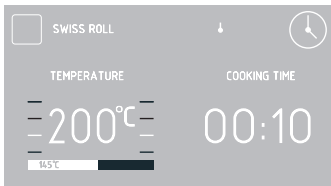
When you adjust the temperature (the or stop flashing) the pre-set programme will change to a regular heating function. Touch to stop any programme at any time.

When you touch , the appliance switches to standby mode.

In some programs, you can change the weight. When the scale symbol is flashing you can adjust the weight or confirm the default weight. Use the sensors to make adjustments and then touch OK to confirm and store the adjusted weight.



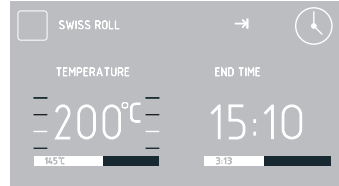
To start a pre-set programme with pre-heating function, select it and touch OK to confirm. Oven will start preheating to 200 °C.



When the temperature reaches 200°C, a

beep will sound and the symbol will flash. The temperature of 200°C in the oven cavity will be maintained.

Place food in the oven, close the door and touch OK to start the programme.



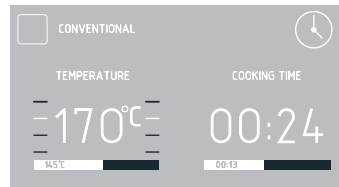
When the pre-set programme completes, you will hear beeping. The display will show the set oven cavity temperature.

Touch OK to mute the beeping. The appliance switches to standby mode.

### User programmes

Use the sensors to select user programmes and touch OK to confirm. There are 10 user programmes that can be customized to suit your needs.

Use the sensors to select PROGRAMME 1 THROUGH PROGRAMME 10 and touch OK to confirm. You can then select the heating function, adjust temperature, cooking level and duration.



Adjustments are the same as for any heating function.

## OPERATION

Once Duration is confirmed, a keyboard will be displayed to enter a custom programme name. Programme name may contain up to 25 characters.

When the user programme completes, you will hear beeping. The display will show the set oven cavity temperature. Touch OK to mute the beeping. The appliance switches to standby mode.

### Steam programmes

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select the STEAM PROGRAMMES menu and touch OK to confirm.

The following STEAM PROGRAMMES menu items are available:

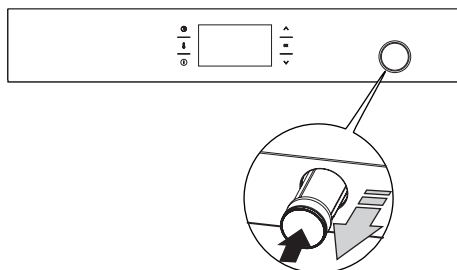
- DEEP STEAM
- STEAM & ROAST
- REHEAT & PASTEURISE
- SLOW COOK PORK
- SLOW COOK TENDER MEAT
- BREAD
- POULTRY
- ROAST & STEAM
- BAKE & STEAM
- DESCALE
- EXIT

Use the  $\nabla$   $\wedge$  sensors to select a desired programme and touch OK to confirm.

The oven is equipped with special stainless steel bowls:

- perforated for vegetables and fish
- solid for meat.

Place the steel bowls with food on the wire shelf. Close the oven door.



Water container drawer is located in the front panel. Push and then pull the container drawer. Pour 0.5 l of water into the container. (If you need to add water, the message “Add water (0.5l) and press OK” will be shown on the display). When there is enough water in the container you will hear a beep. Close the container drawer.

Select the P01S-P09S programme and touch OK to confirm and start the programme.

**IMPORTANT:** The beeping during a programme and flashing message “Add 0.5l of water” on the display mean that you need to add water. Proceed the same as you added water for the first time. The message will stop flashing when you have added enough water.

**NOTE:** When water runs out the programme is not interrupted!

When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping.

Touch OK acknowledge the completed programme. The message “Remove water” will be show on the display.

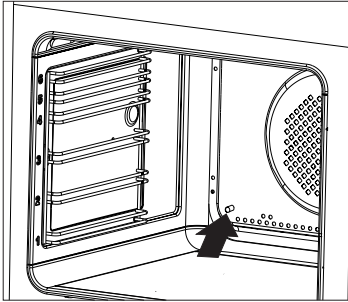
Open the door ajar to the first position (about 15°).

You can open the door all the way after a few seconds.

Then place deep baking tray under the water drain.



## OPERATION



Press OK to drain the remaining water from steam system.

Wipe oven cavity dry with a cloth.

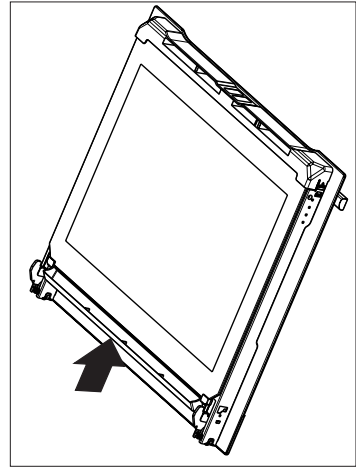
When you have run steam programmes several times, start the oven fan heater for 30 minutes at 180°C.

**NOTE:** 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.

**IMPORTANT:** Ensure there is no water in the steam system when you use standard heating functions. Do not add water into the container drawer when using the standard heating functions.

### Oven door is fitted with the condensate channel

The condensate channel is factory fitted to the bottom of the oven door.



Remove any water that collects in the condensate channel after each steam programme. Soak up the water with a cloth or remove the condensate channel from the door and dry it. (wait until the oven has cooled down and remove and clean the condensate channel according to the instructions in the Cleaning and care section)

**Note.** If you use a conventional baking programme at temperature exceeding 250°C it is best to remove the condensate channel otherwise it may get deformed. When cooled down, the condensate channel will return to its original shape. Some deformation may occur when the oven is left closed for a long time, however, the condensate channel will return to its original shape.

### Descale the steam system

When you have run several steam programmes, a flashing “Descale” message will be shown on the display. This message prompts you to descale the system. You can skip descaling twice, by touching the **1** sensor. However, eventually the appliance will not allow you to run a steam programmes again

## OPERATION

until you descale the appliance.

When you select the “Descale” programme, the display will show the message “Add 0.5l of descaling agent.” During the program, you will see the messages “Add 0.5l of water” and “Remove water” (rinsing).

Descale the appliance.

- Prepare the solution of 450 ml of water and 50 ml of liquid descaling agent.
- Pour the solution into the water container drawer.
- Press OK to start the “Descale” programme.

**NOTE:** During the descaling programme, you will need to drain water from the steam system 3 times.

Drain the descaling solution from the system when you hear a beep and the “Remove water” message is flashing.

- Open the oven door.
- Then place deep baking tray under the water drain.
- Press OK to drain the remaining descaling solution from the steam system. Pour the solution out of the baking tray and rinse it with water.

Add water when you hear beeping and the message “Add water” is flashing on the display. To rinse the steam system, pour 0.5 l of clean water into the water container drawer and touch OK to continue the programme.

Drain the water from the system when you hear a beep and the “Remove water” message is flashing.

- Open the oven door.
- Then place deep baking tray under the water drain.
- Press OK to drain the remaining water from the steam system. Pour the solution out of the baking tray and rinse it with water.

**IMPORTANT:** If water is dripping from the drain tube during the steam programme, flush the system. When the appliance is on but no function is active:

- Place at least 1 litre container under the drain.
- Pour 0.5 litres of water into the water container drawer.
- Simultaneously touch the √ ^ sensors and drain water out of the system.
- Repeat this procedure twice.


If the problem persists, descale the appliance.



**IMPORTANT:** If you notice scale draining from the steam system after the completed steam programme, select the “Descale” programme from the list and follow the descaling instructions.

If you pour water into the container but decide not to run a steam programme, you can touch the √ ^ sensors to drain water from the steam system.

### Special functions

#### Child Lock


To activate the child lock simultaneously touch and hold the OK and √ for about 3 seconds. When the Child Lock function is set, the  symbol and the message “Simultaneously touch √ and OK to release” The message will be displayed for 3 seconds. When Child Lock is active the message is displayed each time any sensor is touched.

When child lock is enabled, you will not be able to make any changes to the cooking programmes. All the sensors, except OK, √ and  are inactive. When child lock is enabled touch OK and √ together to deactivate the child lock or OK sensor to acknowledge a completed programme. When child lock is enabled the  sensor serves only to interrupt the programme rather than access the menu.





## OPERATION

Simultaneously touch OK and ✓ for approximately 3 seconds to deactivate the child lock. When the Child Lock function is released the  symbol and the message "Simultaneously touch ✓ and OK to release" will be off.


**Note.** Child Lock continues to be active even after a power outage.

### Automatic power cut out

If the oven operates any heating function for a long (excessive) period of time, heating elements are disconnected.

Example: If oven cavity temperature is 200°C heating elements are turned off after about 3 hours. At a temperature of 100 °C after about 10 hours.

This prevents overheating.

If all the heating elements are disconnected, this is indicated by a flashing display backlight and the  symbol.

To deactivate the automatic power cut out of heating elements, touch ① in standby mode. The appliance exits to the main menu.


### Night Mode


Between 22:00 and 6:00 the appliance automatically switches to night mode dimming display backlight intensity.

### Open door alert

If the oven chamber door is opened during cooking, an acoustic signal will be sounded after 30 seconds and the message DOOR OPEN will be displayed.

### **OpenUp!**

This function allows you to open the oven door by touching the handle. There are two opening modes to choose from - One-time ( is

displayed) and a Always ( is displayed). In On-time mode you can touch the handle to open the door once only when the oven is on. In Always mode you can always touch the handle to open the door when the oven is on. **IMPORTANT:** The OpenUp! function does not work when the oven is turned off (in stand-by mode, when the clock indicates the current time).

To enable the function, use the ✓ ^ sensors to select the OpenUp! menu and then one of the following options:

ALWAYS  
ONE TIME  
POWER OFF  
EXIT

To open the oven door, touch the metal strip of the oven door handle. You need to touch the handle for at least 0.5 second. The sensitivity of the handle allows you to open the door with your hand or a covered part of the body, e.g. the elbow or the knee.

Regardless of the OpenUp! settings, the door can be opened manually in any situation by pulling the handle.

**Note:** When OpenUp! function is active in Always mode, door can be easily opened inadvertently. We recommend to closely supervise children or to deactivate the OpenUp! function.

### **Cooling fan**

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. The cooling fan activates automatically when any function is activated. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 80°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

## 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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.

<sup>1)</sup>Preheat











<sup>2)</sup>Baking smaller items

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



# BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS











Parameters for steam programs

Programme number	Programme name	Oven functions	Temperature [°C]	Time [min]	Level	Dish
P01S	Steam cooking	 stage 1 steam	100	50	3	Vegetables, rice, cereals, shakshuka, crème brûlée, Viennese eggs
P02S	Steam + grill	 stage 1 steam	100	25	3	Roasted fish, pasta casseroles
		stage 2 roaster	220	20		
P03S	Warm up and pasteurize	 stage 1 steam	90	25	3	
P04S	Slow cooked pork	 stage 1 steam	80	240	3	Slow cooked pork
P05S	Slow cooked tender meat	 stage 1 steam	70	120	3	Turkey, pork tenderloins, beef cheeks, halibut, guinea fowl
P06S	Basic bread	 stage 1 steam	50	30	3	Focaccia, bread rolls
		Stage 2 conventional heating	200	30		
P07S <sup>1)</sup>	Poultry	 stage 1 steam	180	75	3	Poultry
P08S <sup>1)</sup>	Grill + bake and steam	 stage 1 roaster	220	20	3	One-pot dishes - goulash, casserole with meat, ratatouille, meat
		stage 2 steam	120	90		
P09S	Bake and steam	 Stage 1 steam and conventional heating	150	120	3	Paté, fondant (duration: 12 minutes)
P10S	Descale		100	15		

<sup>1)</sup> Quick pre-heat activated to quickly reach the set temperature.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time <sup>2)</sup> (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>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.



## 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 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		220 <sup>2)</sup>	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 <sup>1)</sup>	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

<sup>1)</sup> Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup> 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. 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.

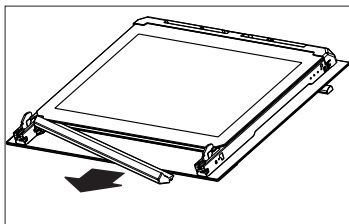
### **Important!**

**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.**

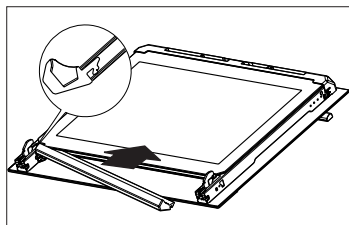
### **Remove the oven door condensate channel**

The oven door condensate channel is snap-fitted between the oven door glass panes.

- To remove the oven door condensate channel, pull it downwards, starting from one end (right or left side).



- To install the oven door condensate channel, insert the protruding tab between the glass panes of the door, starting from one end.

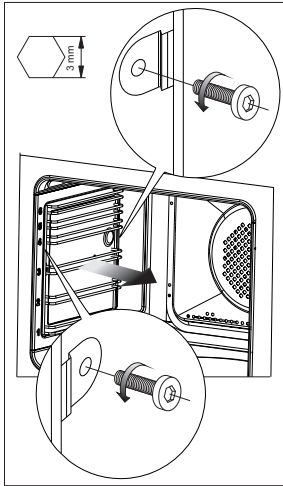






## CLEANING AND MAINTENANCE

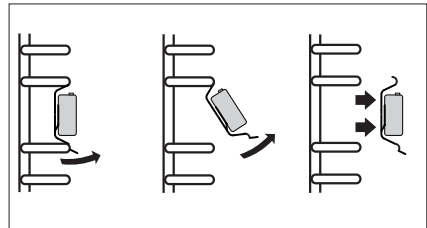
- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning use size 3 Allen key to undo the fixing screws from shelf support holders. Once cleaned, replace the shelf supports in oven chamber. Before tightening, make sure the shelf support holders are secure in the holes provided in oven chamber wall.
- 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.



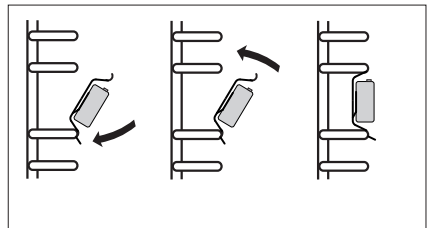
Removing wire shelf supports

### Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

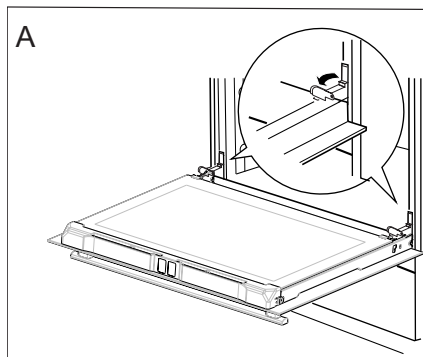


Installing telescopic runners

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Door removal

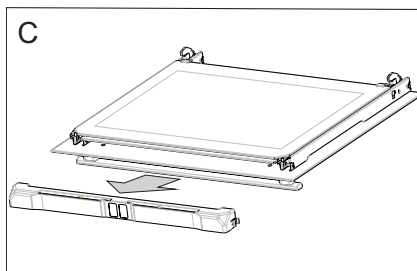
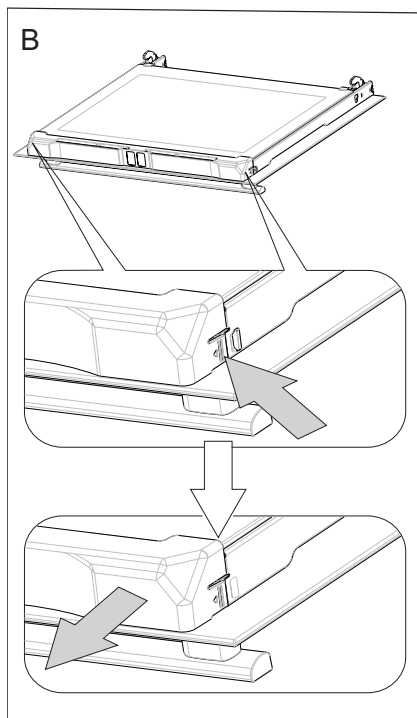
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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

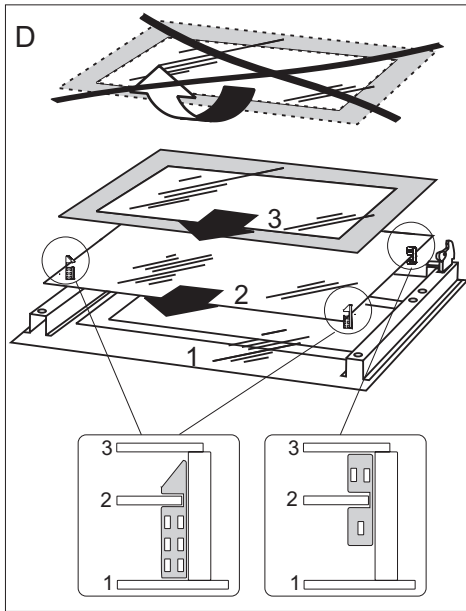
2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

**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.

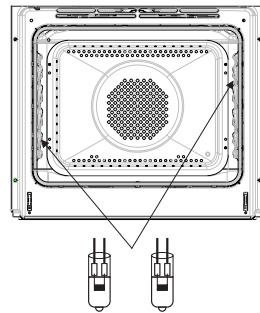


Removal of the internal glass panel

### 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. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - type G9
  - voltage 230V
  - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace 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).
3. 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.	
5. E2 will be displayed.	Water level sensor error.	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)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

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.

The radio device type complies with Directive 2014/53/EU. The full text of the declaration of conformity is available at the manufacturer's, importer's or authorized representative's website.







**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

