

---

**ES Manual de instrucciones**

**EN** Instruction manual

---

**IO-CBI-1373 / 8507001 (11.2022 V4)**

**ES Horno eléctrico incorporado**

**EN** Built-in electric oven

---

**8H-875TCB**  
**8H-875TCN**  
**8H-875TCX**



¡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> .....	24
<b>Platos de prueba</b> .....	28
<b>Limpieza y mantenimiento del horno</b> .....	30
<b>Situaciones de emergencia</b> .....	34
<b>Datos técnicos</b> .....	35

## SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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



## SEGURIDAD

Durante el proceso de limpieza pirolítica el horno podría alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrían calentarse más de lo normal. Tenga cuidado de que los niños no se encuentren en las proximidades de la cocina.

¡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



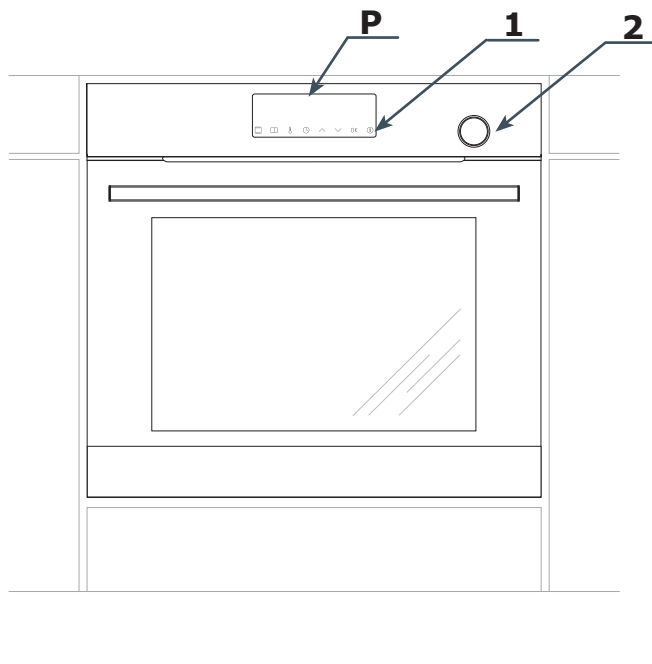
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

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

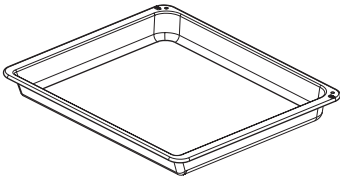
2. Recipiente de la bandeja de agua



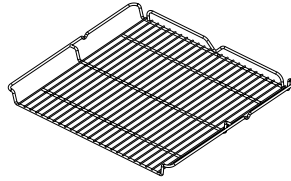


## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

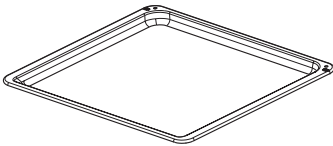
### Accesorios



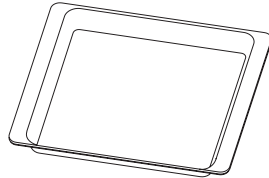
Bandeja profunda



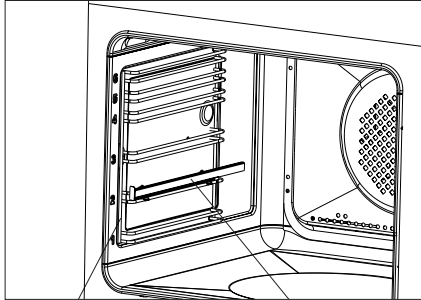
Parilla estándar  
(rejilla para escurrir)



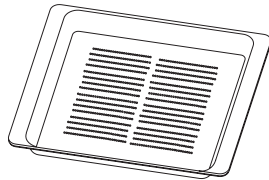
Bandeja estándar



Bandeja sin perforación



Guías metálicas    Guías telescópicas

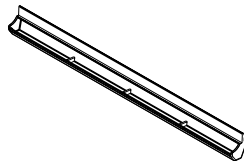


Bandeja con perforación

### 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).

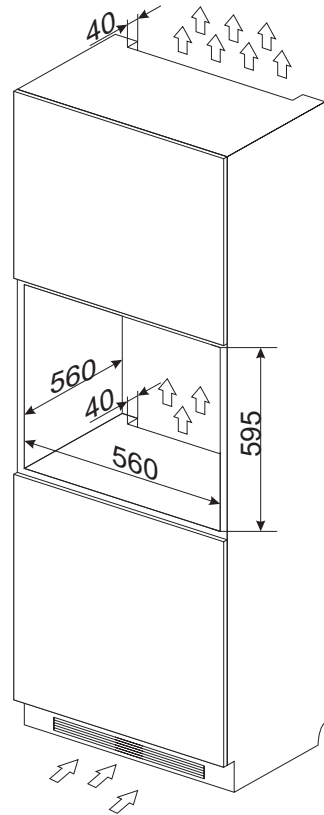


Fig. B

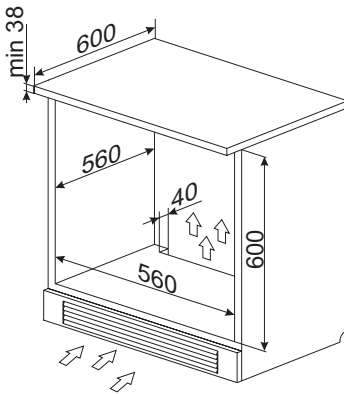


Fig. A

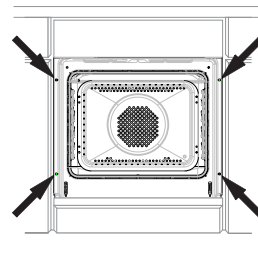


Fig. C

### 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.

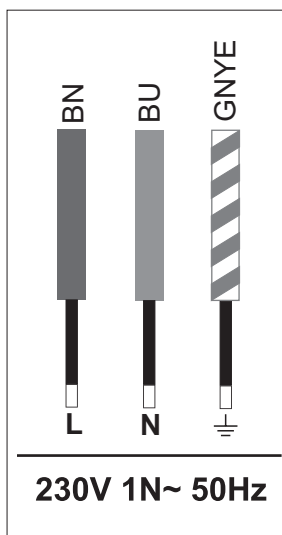
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el “certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica” (el cual se encuentra en la garantía).

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 sensor principal ⓘ se encuentra en la parte derecha 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.

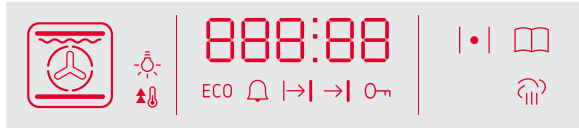
## ¡Importante!

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



# FUNCIONAMIENTO

## Funcionamiento del programador y control del horno



El programador está dotado de una pantalla LED y de 8 sensores táctiles (los sensores no están iluminados):

Sensor	Descripción	Sensor	Descripción
	Interruptor de encendido/apagado (modo de espera)		Configuración del reloj
	Funciones del horno		Más / arriba [+]
	Programas predeterminados		Menos / abajo [-]
	Ajustes de temperatura	OK	- Confirmación

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











### Funciones del horno en la pantalla

El área que indica la función de horno seleccionada está retroiluminada en las siguientes variantes:

	Luz del horno		Turbo grill
	Pre calentamiento rápido		Super grill
	ECO		Pizza
	Turbo		Dorar
	Calentamiento convencional		Gratinar
	Repostería		Descongela
	Grill		Función según el tipo de horno


# FUNCIONAMIENTO

## Ámbito de actividad de la función\*

-  Luz encendida
-  Símbolo de precalentamiento rápido activo
-  Función ECO activa
-  Temporizador activo
-  Funcionamiento automático
-  Funcionamiento semiautomático
-  Bloqueo parental activo
-  Precalentamiento del horno
-  Programa predeterminado activo
-  Símbolo de actividad de la programas al vapor











\*En función del modelo

## Conexión a la corriente

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

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

## Ajuste de la hora actual

Tras conectar la corriente, parpadearán los dígitos de los minutos . Para introducir la hora actual, utilice los sensores  y . Para cambiar a los dígitos de las horas, toque el sensor  una vez y ajuste el valor correcto con los sensores  y . Toque el sensor  una vez más para confirmar la hora actual. El ajuste correcto de la hora se confirmará con una señal acústica. **Para cambiar la hora actual, en el modo de espera, toque y mantenga el sensor** . En la pantalla se mostrará el símbolo . Toque el sensor  otra vez y los dígitos comenzarán a parpadear. Proceda como en el caso de ajustar la hora al encender el aparato por primera vez.

## Intensidad de iluminación de la pantalla

La intensidad de la luz de la pantalla LED varía según la hora del día. De 22:00 a 6:00, la intensidad es menor que de 6:00 a 22:00. Asimismo, en el modo de espera, la intensidad de iluminación es menor que en el modo activo. No se puede cambiar la intensidad de la iluminación ni las horas en que es diferente.

## Iluminación

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

## Ventilador refrigerador



El funcionamiento del ventilador refrigerador es independiente de las funciones configuradas y del estado del programador. El mo-










## FUNCIONAMIENTO

tor de refrigeración se enciende automáticamente al activar cualquier función. El motor se enciende hasta que la temperatura en el interior supera los 80°C. Por debajo de esta temperatura, el ventilador refrigerador se apaga automáticamente.














### Pre calentamiento del horno (símbolo del termostato)

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

### Funciones del horno

En el modo activo, toque el sensor  y se activará el menú de selección de función. En la pantalla aparece la función del horno marcada como «1». Con los sensores  y , seleccione la función adecuada de la siguiente tabla. A continuación, confirme la selección de la función con el sensor . En el paso siguiente, seleccione la temperatura adecuada con los sensores  y  o deje el valor predeterminado. Después de confirmar con el sensor , el aparato empieza a funcionar:

# FUNCIONAMIENTO

Descripción de las funciones		Realización						Temperatura [°C]		Temperatura predefinida [°C]	
		Luz	Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador del turbo	min.	máx.		
	Luz	√						-	-	-	
	Pre calentamiento rápido	√		√	√		√	30	280	170	
	Horneado ECO				√		√	30	280	170	
	Turbo	√			√		√	30	280	170	
	Convencional	√	√				√	30	280	180	
	Repostería	√	√				√	√	30	280	170
	Barbacoa rotatoria/Grill	√		√				30	280	220	
	Turbo grill/Turbo barbacoa rotatoria	√	√	√			√	30	280	190	
	Super grill/Super barbacoa rotatoria	√	√	√				30	280	220	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Gratinar	√					√	30	240	200	
	Descongelar	√					√	-	-	-	
	Limpieza con vapor*	√									
	Limpieza por pirólisis*	√									

\*En función del modelo

Advertencia: Tras activar el menú de selección de funciones, si no se utilizan los sensores durante 10 segundos, se pasará al modo activo y se borrarán los ajustes ya introducidos.





## FUNCIONAMIENTO

### Durante la función activa del horno

Para cambiar la función activa del horno, toque y mantenga el sensor

Para pasar al menú de selección de programas predeterminados, toque y mantenga el sensor

Para pasar al modo de espera, toque y mantenga el sensor

Para cambiar la temperatura, toque y mantenga el sensor , a continuación, con los sensores y , seleccione la temperatura adecuada y confirme con el sensor OK, o espere unos segundos hasta que la nueva temperatura se confirme automáticamente.

### Modo de espera

O modo standby. En este modo, en la pantalla se muestra el reloj o la temperatura en el interior del horno (por encima de 50°C). Además, se puede activar la función del temporizador (descripción más adelante en estas instrucciones). La intensidad de la luz se reduce con respecto al modo activo.

### Modo activo

Se puede poner en marcha este modo manteniendo pulsado el sensor desde el modo de espera. En el modo activo puede seleccionar la función, la temperatura o el tiempo de funcionamiento apropiados.

### Bloqueo parental

En el modo de espera, mantenga pulsados al mismo tiempo durante 3 segundos los sensores y para activar el bloqueo parental. En la pantalla aparecerá el símbolo . Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsados al mismo tiempo durante 3 segundos los mismos sensores. Se apagará el símbolo en la pantalla.

### Temporizador

En cualquier modo, pulse y mantenga pulsado el sensor . En la pantalla se mostrará y el símbolo comenzará a parpadear. Ahora puede:

Ajustar el temporizador con el sensor y, a continuación, confirmar con el sensor OK.

Corregir el ajuste del temporizador con los sensores y . Confirmar el valor corregido con OK.

Desactivar el temporizador estableciendo con el sensor el valor y confirmar con el sensor OK.

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

### Comprobar y modificar los ajustes durante el funcionamiento del horno

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

Para cambiar la temperatura establecida durante el funcionamiento del horno, pulse y mantenga el sensor . En la pantalla se mostrará la temperatura establecida. Se puede cambiar con los sensores y . Confirme la nueva temperatura con el sensor OK. Si no se confirma la operación, el horno seguirá con el valor anterior.

Para cambiar la función durante el funcionamiento del horno, pulse y mantenga el sensor . En la pantalla se mostrará la función activa, que se puede cambiar con los sensores y . Después de confirmar la nueva función,

## FUNCIONAMIENTO

la temperatura aparecerá en la pantalla (no se trata del valor predeterminado para la función establecida, sino que se transfiere de los ajustes anteriores). Se puede cambiar con los sensores  $\wedge$  y  $\vee$ ). Después de confirmar con el sensor OK, el horno comenzará a funcionar con los nuevos ajustes.

### Detener la función

Para detener la función, pulse y mantenga el sensor  $\text{⏏}$ . Las funciones operan durante un tiempo ilimitado de forma predeterminada. El apagado automático solo es posible si se activa la función de apagado retardado del horno y la función de funcionamiento retardado del horno. La única excepción es la función de limpieza pirolítica.

### Apagado retardado del horno (funcionamiento semiautomático)

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

Establecer la hora de apagado del horno con el sensor  $\wedge$  y, a continuación, confirmar la operación con el sensor OK.

Corregir la hora de apagado con los sensores  $\wedge$  y  $\vee$ . Confirmar el valor corregido con OK. Desactivar el apagado retardado del horno estableciendo con el sensor  $\vee$  el valor  $\text{00:00}$  y confirmando con OK.

El apagado retardado del horno interrumpe

el funcionamiento de la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Puede apagarla con cualquier sensor, excepto  $\text{⏏}$ . Después de apagar la señal acústica, el aparato entra en el modo activo.

Advertencia: Cuando utiliza el sensor  $\text{⏏}$  para cancelar la alarma, el programador cambia automáticamente al modo de edición de la hora de apagado retardado del horno.

### Encendido retardado del horno (funcionamiento automático)

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

Establecer la hora exacta a la que se encenderá el horno con el sensor  $\wedge$  y, a continuación, confirmar la operación con el sensor OK. Corregir la hora de encendido del horno con los sensores  $\wedge$  y  $\vee$ . Confirmar el valor corregido con OK.

Desactivar el encendido retardado del horno estableciendo con el sensor  $\vee$  el valor más bajo posible y confirmar con OK.

El encendido retardado del horno interrumpe la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica,































## FUNCIONAMIENTO

que se puede apagar con cualquier sensor. Después de apagar la señal acústica, el aparato entra en el modo activo.



### Programas predeterminados

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

En el modo activo, pulse el sensor  y se activará el menú de selección de programas predeterminados. En la pantalla aparecerá el programa marcado como «P01». Con los sensores  y , seleccione el programa adecuado de la siguiente tabla. A continuación, confirme la selección del programa con el sensor  y el horno comenzará a funcionar.



Programas	Descripción	Realización		Temperatura predeterminada [°C]
		Precalentamiento rápido	Función	
P01	Carne de vaca			180
P02	Carne de cerdo			180
P03	Cordero			180
P04	Pollo 1,5 kg			190
P05	Pato 1,8 kg			180
P06	Ganso 3,0 kg			170
P07	Pavo 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasaña			200
P10	Focaccia			230
P11	Pasta gratinada			220
P12	Verduras al horno			180
P13	Biscocho			160
P14	Magdalenas			160
P15	Galletas			150
P16	Pastel de frutas			175
P17	Pan			180

## FUNCIONAMIENTO

P18	Fermentación de la masa		30
P19	Secado		50

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

### Programas predeterminados con precalentamiento rápido




Algunos programas se caracterizan por la necesidad de precalentar el horno a una temperatura determinada. Se han marcado adecuadamente en la tabla anterior. Después de seleccionar uno de los programas predeterminados con precalentamiento, tras confirmar el programa con el sensor , en la pantalla aparecerá también el icono de precalentamiento rápido . Tras alcanzar la temperatura adecuada, se emitirá una señal acústica, que se apagará cuando se abra la puerta. Coloque el plato en el horno y cierre la puerta, tras lo cual comenzará el programa de horneado.

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

### Detener un programa predeterminado

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

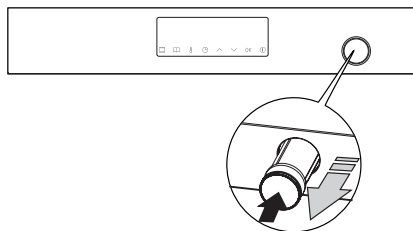
### Programas al vapor


En el modo activo, pulse el sensor  y se activará el menú de selección de programas predeterminados. En la pantalla aparecerá el programa marcado como «P01». Con los sensores  y , seleccione el programa apropiado marcado como P01S-P09S.

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. (Si es necesario añadir agua, parpadeará el icono de vapor ) Cuando el agua alcanza el nivel necesario en el depósito, el programador lo indica con una señal acústica. Cierre el



## FUNCIONAMIENTO

recipiente de la bandeja de agua.  
Tras seleccionar el programa P01S-P09S, confirme el inicio del programa con el botón OK.

**IMPORTANTE:** Si parpadea el icono de vapor  y se emite una señal acústica durante el programa, significa que debe agregar agua. En tal caso, siga las instrucciones para añadir agua. El icono de vapor dejará de parpadear cuando el agua alcance el nivel necesario.

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

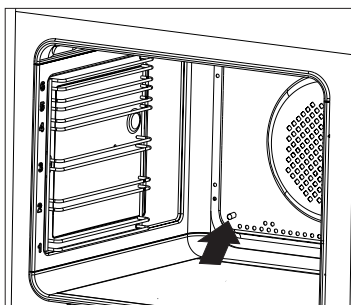
Tras finalizar el programa, escuchará una señal acústica que podrá apagar con cualquier sensor.

Confirme la finalización del programa con el botón OK.

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

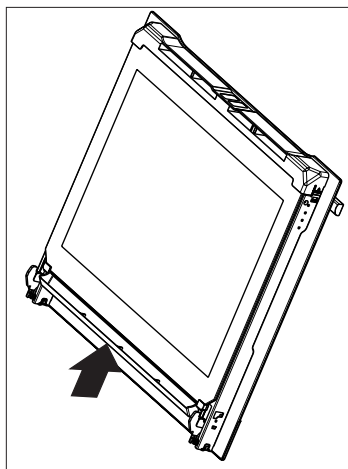
horno se debe calentar a 180°C durante aproximadamente 30 minutos.

**NOTA:** ¡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 limp-

## FUNCIONAMIENTO

ieza y el desmontaje cuando el horno se haya enfriado, de acuerdo con las instrucciones del capítulo Limpieza y mantenimiento).

Atención: Para hornear a temperaturas superiores 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 varios programas de vapor, aparecerá un mensaje parpadeante P10S en la pantalla del programador. Este mensaje significa que el usuario debe llevar a cabo el proceso de descalcificación del horno. Seleccione el programa P10S de la lista de programas predeterminados para comenzar la descalcificación. 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.

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, confirme el inicio del programa P10S.

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

Se emitirá una señal acústica y parpadeará el icono de vapor para indicar la necesidad de eliminar la solución del sistema:

- Abra la puerta del horno.
- Coloque un recipiente debajo del des-

agüe.


- 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).

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).

Se emitirá una señal acústica y parpadeará el icono de vapor para indicar 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).

**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:

- Coloque un recipiente con una capacidad de 1 litro como mínimo.
- Vierta 0,5 litros de agua en el recipiente de la bandeja del horno.
- Pulse simultáneamente los sensores  y OK para drenar el agua del sistema.
- Repita la operación dos veces.

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

**IMPORTANTE:** Si el usuario nota previamente restos de cal tras completar el programa de vapor, debe seleccionar el programa P10S de la lista y seguir las instrucciones de descalcificación.

Si el usuario vierte agua en el recipiente y no utiliza el programa de vapor, el agua se



## FUNCIONAMIENTO

puede extraer del sistema presionando los sensores  $\surd$  y OK. Mientras llena el agua, puede detener el vertido presionando el sensor OK.

### **Puerta del horno**

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

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

### **Límite del tiempo de funcionamiento del horno**

Por razones de seguridad, el horno tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si la temperatura establecida es de 100°C como máximo, el horno entrará en modo de espera tras 10 horas. Si la temperatura establecida es de 200°C o superior, el tiempo máximo de funcionamiento es de 3 horas. En el intervalo 101°C-199°C, el tiempo de funcionamiento cambia linealmente (entre 3 h y 10 h).

### **Pre calentamiento rápido del horno**

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

# COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

## Preparación de repostería

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

## Asado de carnes

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





## COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS


















### Funciones de calentamiento, circotherm ECO

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

### Parámetros recomendados con el uso de la función circotherm ECO

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

## COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		160 - 170 <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	100	25	3	Pescado al horno, cazuelas de pasta
			2.ª fase asador	220	20		
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	50	30	3	Focaccia, bollos, pan
			2.ª fase calentamiento normal	200	30		
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	220	20	3	Platos de una olla: gulash, cazuela con carne, pisto, carne
			2.ª fase al vapor	120	90		
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 trase- ra, 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!

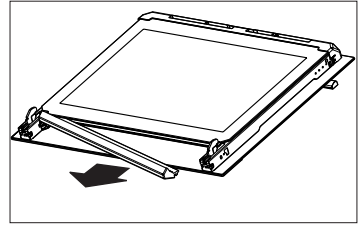
**Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia-dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.**

**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.**

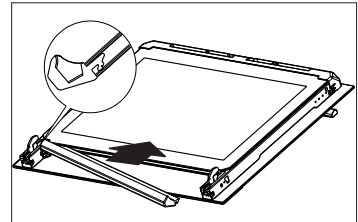
### Desmontaje del escurridor

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).



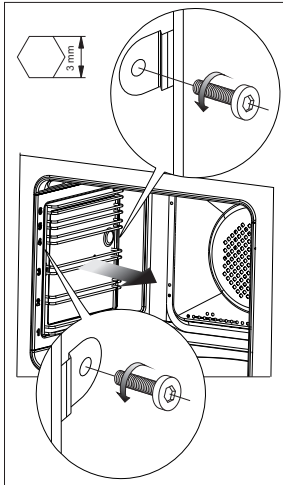
- Para montar el escurridor, introduzca la lengüeta que sobresale entre los paneles de la puerta, comenzando desde un extremo.





## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

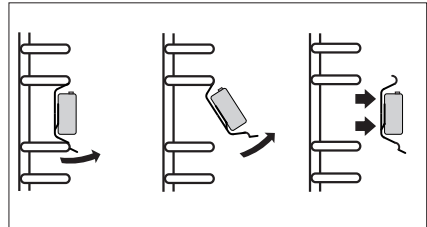
- Los hornos están dotados de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacar se debe desenroscar con la llave allén número 3 los tornillos de los mangos que fijan la escalera. Después de lavar, monte las guías en la cámara del horno. Antes de atornillar compruebe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



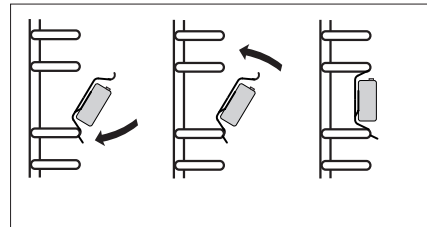
Sacar guías de alambre

### ¡Advertencia!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas

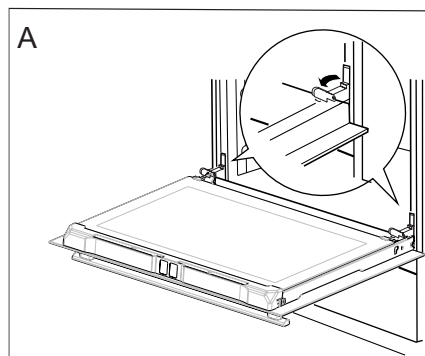


Modo de colocar las guías telescópicas

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

## Desmontaje de puerta

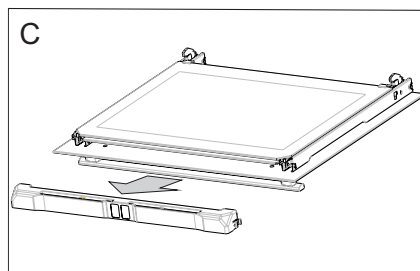
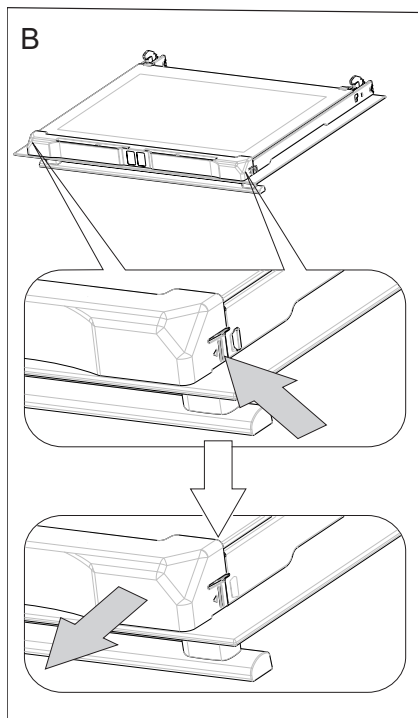
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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

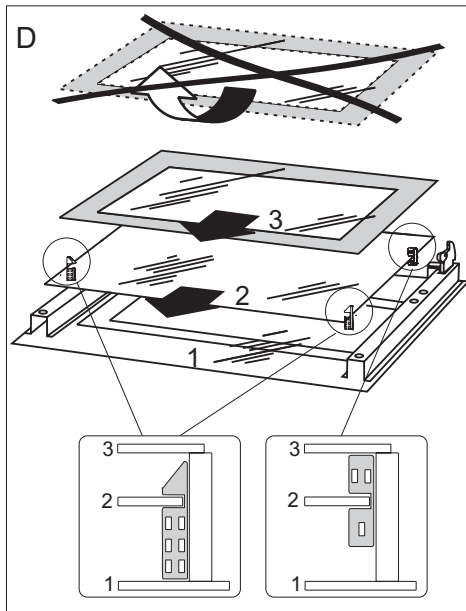
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

**¡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.



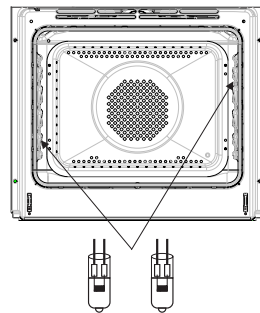
Desmontaje del cristal interno

### 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 corriéndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9 - voltaje 230V - potencia 25W
6. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
7. Colocar la junta y la campana de la luz. Enroskar.

**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).

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

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

### Declaración del fabricante

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

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

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

## **DEAR CUSTOMER,**

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

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

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

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

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

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

### **Caution:**

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

The oven is intended for household use only.

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



## TABLE OF CONTENTS

<b>Safety instructions</b> .....	38
<b>Description of the appliance</b> .....	42
<b>Specification of the appliance</b> .....	43
<b>Installation</b> .....	44
<b>Operation</b> .....	46
<b>Baking in the oven – practical hints</b> .....	58
<b>Test dishes</b> .....	62
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	64
<b>Troubleshooting</b> .....	68
<b>Technical data</b> .....	69

## 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

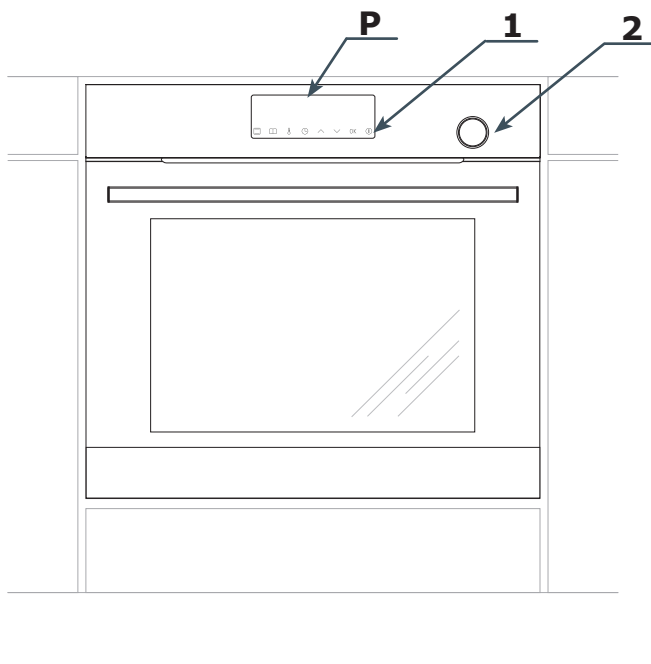
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.



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

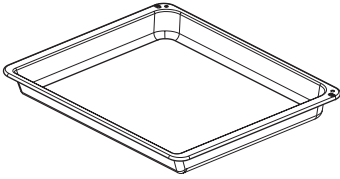
1. On / off switch

2. Water container drawer

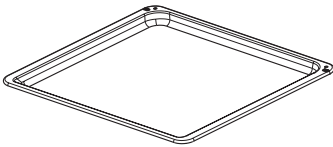


## SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

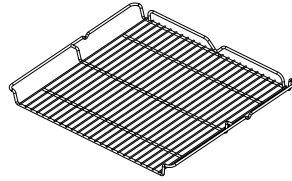
Oven fittings



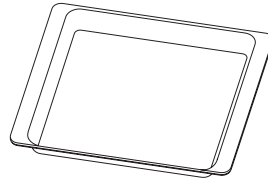
Roasting tray



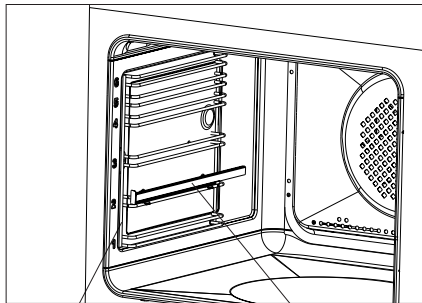
Baking tray



Grill grate  
(drying rack)

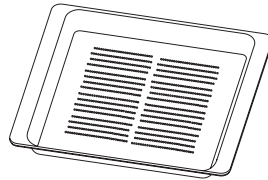


Solid steel bowl



Side racks

Telescopic runners

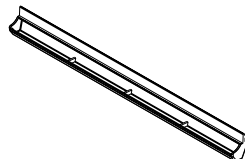


Perforated steel bowl

### Oven door condensate channel

The oven door condensate channel is factory fitted.

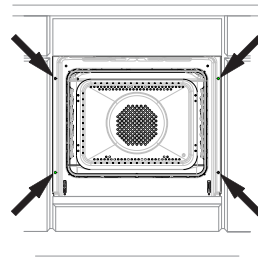
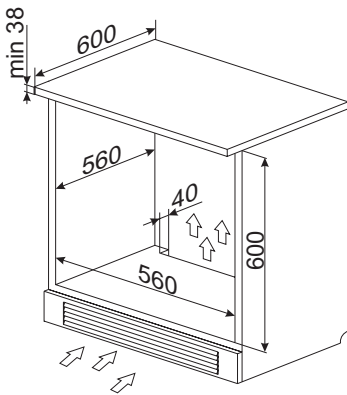
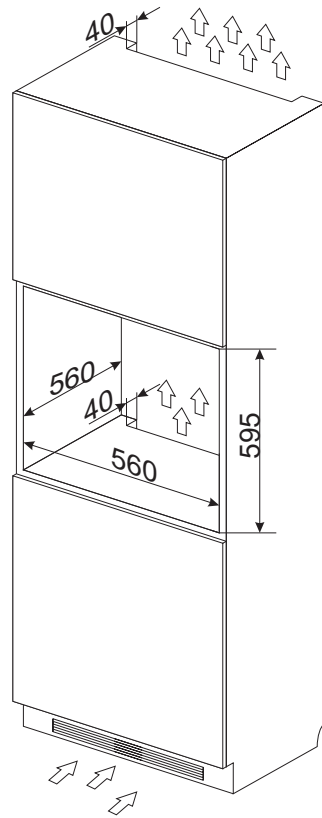
The oven door condensate channel collects water condensation that drips down the oven door when you open the door after the steam programmed has completed.



# 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.

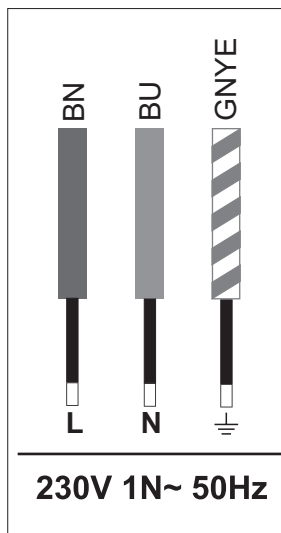
Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

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 right 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: *Control panel*).

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

### Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Select conventional heating  or fan assisted heating  (a detailed description of these functions can be found below in this manual).

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.

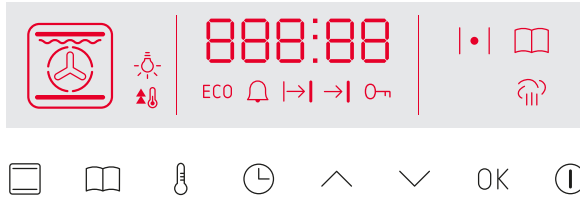
### Important.

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



# OPERATION

## Electronic programmer



The Electronic programmer is equipped with an LED display and 8 touch sensors (the sensors are not illuminated):

Sensors	Description	Sensors	Description
	On / off switch (Standby mode)		Clock setting
	Oven functions		Plus / up [+]
	Pre-set programmes		minus / down [-]
	Temperature of the setting		- Confirm

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





## Oven function pictograms on the display

The pictograms on the display indicate the following oven functions:

	Oven lighting		Turbo grill
	Quick oven pre-heat		Super grill
	ECO heating		Pizza
	Fan assisted heating		Browning
	Conventional heating		Roasting
	Cake		Defrosting
	Grill		This function depends on the model


# OPERATION

## Active functions\*

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







\* depending on model





## Connect the power supply

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

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

## Set the current time

When you connect the appliance to the power supply, the minutes  flash on the display. Use  and  to set the current time. Touch  once to switch to the hour digits and then use  and  to set the current time. Touch

 again to confirm the current time. You will hear a beep when the current time is stored in the appliance. To change the current time in the Standby mode, touch and hold . The  symbol will be show on the display. Touch the  sensor once again and the digits will start to flash. Now you can proceed to set the current time.

## The display brightness.

The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the display is brighter when active than when the appliance is in Standby mode. The display brightness and display dimming times cannot be changed.

## Lighting

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

## Cooling fan



Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode. The cooling fan 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.












## OPERATION














### Oven pre-heat (Thermostat symbol)

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

### Oven functions

When the appliance is on, touch  to access the oven functions menu – the oven function marked “1” will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the function from the table below. Then touch  to confirm your selection. Then use  and  to set the temperature or leave the default temperature. Touch  to confirm and the appliance will start cooking.

# OPERATION

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
	Lighting	√						-	-	-
	Quick oven pre-heat	√		√	√		√	30	280	170
	ECO heating				√		√	30	280	170
	Fan assisted heating	√			√		√	30	280	170
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Cake	√	√			√	√	30	280	170
	Grill	√		√				30	280	220
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Roasting	√				√		30	240	200
	Defrosting	√					√	-	-	-
	Steam Cleaning*	√								
	Pyrolytic cleaning*	√								


\* depending on model


Note: When use do not use any sensors in oven function menu for 10 seconds, the appliance will exit the menu and any unconfirmed settings will be lost.







## OPERATION

### When and oven function is active.

Touch and hold the  sensor to change the active oven function.

Touch and hold the  sensor to access the pre-set functions menu.


Touch and hold the  sensor to enter the Standby mode.

Touch and hold the  sensor to adjust the temperature. Then use the  and  sensors to set the new temperature and touch OK to confirm or simply wait a few seconds.





### Standby mode

In this mode the current time or the temperature inside the oven cavity (if above 50°C) is shown on the display. You can also activate the Kitchen Timer, please read on for a detailed description. The display is dimmed in this mode.




### Operation.

Touch and hold  in the Standby mode to activate the appliance. In this mode can select the functions, temperature or Duration.



### Child Lock



When in Standby mode, simultaneously touch hold for 3 seconds the  and  sensors to activate the child lock. The  symbol will be shown on the display. Simultaneously touch and hold the same sensors for 3 seconds to deactivate the Child Lock. The  symbol will go off on the display.

### Kitchen Timer

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



Use  to set the Kitchen Timer and then touch OK to confirm.




Use  and  to adjust the Kitchen Timer setting. Touch OK to confirm the adjusted setting.






To deactivate the Kitchen Timer, use  to adjust the value down to  and touch OK to confirm.

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


### Preview and modify settings during oven operation

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

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

To change the oven function during oven operation, touch and hold the  sensor and currently set oven function will be displayed. Use  and  to select a new oven function. When you confirm the new function, the temperature will be displayed (currently set temperature, not the default temperature for a given oven function). Use  and  to adjust the temperature as needed. Touch OK to confirm and the appliance will operate with the new settings.





### End oven function


Touch and hold  to end the oven function. By default the oven functions operate indefinitely,



## OPERATION



but you can set the oven to turn off using timed operation function of delayed timed operation function. The only exception is the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.


### Timed operation


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

Use  to set the duration and touch OK to confirm.





Use  and  to adjust the time settings. Touch OK to confirm the adjusted setting.

To cancel timed operation use  to adjust duration down to  and touch OK to confirm.


Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor except  to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance enters the operation mode.



Note: When you use the  sensor to mute the beeping, the appliance will allow you to adjust the Duration time.


### Delayed timed operation

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

Now you can:




Use  to set the time for the oven to turn off and then touch OK to confirm.

Correct the oven on time with the sensors  and . Touch OK to confirm the adjusted setting.

To cancel timed operation use  to adjust duration down to the lowest possible value and touch OK to confirm.





















































Timed operation will interrupt the active oven function. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance enters the operation mode.

### Pre-set programmes

These are programmes with specific settings of function, temperature and duration that are most suitable for a given dish. When the appliance is on, touch  to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme “P01” will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the pre-set programme from the table below. Then touch OK to confirm your selection and the appliance will start to operate.





## OPERATION

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

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

## OPERATION

### Pre-set programmes with quick pre-heat




Some pre-set programmes require the oven to be pre-heated. They are marked accordingly in the above table. When you select a pre-set programme with pre-heating and touch  to confirm, the quick pre-heat  pictogram will be displayed. When the set temperature is reached, you will hear beeping, which will turn off when you open the oven door. Place the food in the oven and close the door, at which point the actual pre-set programme will start.

Note: It is inadvisable to modify a pre-set programme during the quick pre-heat phase as this will cancel pre-set programme and the appliance will operate with the currently set function, duration and temperature.

### End a pre-set programme.

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

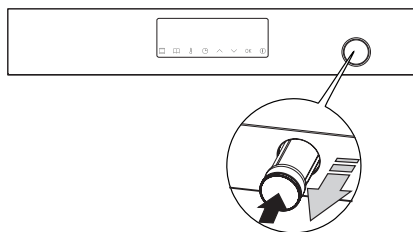
### Steam programmes


When the appliance is on, touch  to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme “P01” will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the programme marked as P01S-P09S.


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. (Add water if the  steam indicator is flashing) When there is enough water in the container you will hear a beep. Close the container drawer.

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

**IMPORTANT:** When you hear a beep during a programme and the  is flashing, you need to add more water. Proceed the same as you added water for the first time. The steam indicator 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



## OPERATION

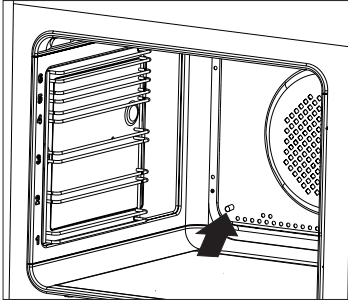
beeping.

Touch OK acknowledge the completed programme.

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.



Press OK to drain the remaining water from steam system.

Wipe oven cavity dry with a cloth.

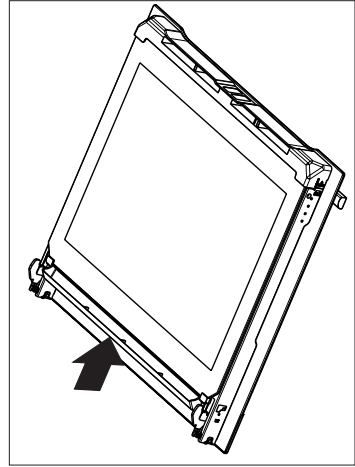
When you have run steam programmes several times, start the oven fan heater for 30 minutes at 180°C.

**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 P10S message will be

## OPERATION

shown on the display. This message prompts you to descale the system. Select P10S from the list of pre-set programmes to descale the appliance. You can skip descaling twice, by touching the ⓘ sensor. However, eventually the appliance will not allow you to run a steam programmes again until you descale the appliance.

Descal 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 P10S 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 steam indicator 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.

To rinse the steam system, pour 0.5 l of clean water into the water container drawer and touch OK to continue the steam programme. Drain the descaling solution from the system when you hear a beep and steam indicator 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.

**IMPORTANT:** If water is dripping from the

drain tube during the steam programme, flush the system. In the active oven mode without the function enabled:

- Place at least 1 litre container under the drain.
- Pour 0.5 litres of water into the water container drawer.
- Simultaneously touch ✓ and OK 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 P10S 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 ✓ and OK to drain water from the steam system. You can touch OK at any time to stop draining water.

### Oven door

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

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

### Limit the oven operating time

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





## OPERATION

between 3 and 10 hours.

### **Quick pre-heat**

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

## 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.

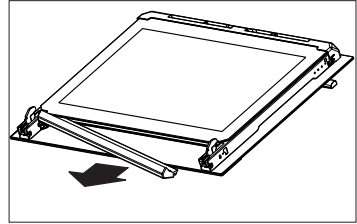
### Important!

**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.**

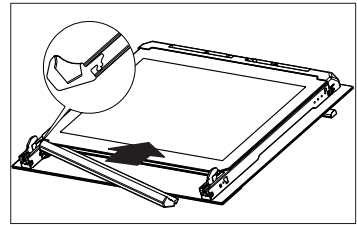
### Remove the oven door condensate channel

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.

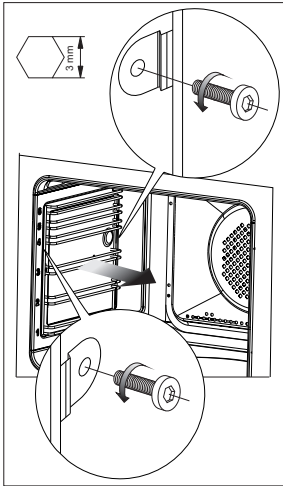






## CLEANING AND MAINTENANCE

- 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.

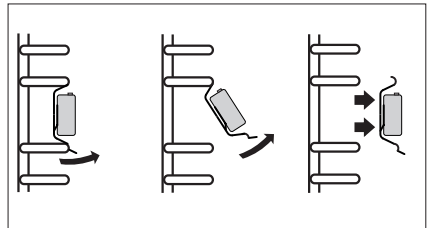


Removing wire shelf supports

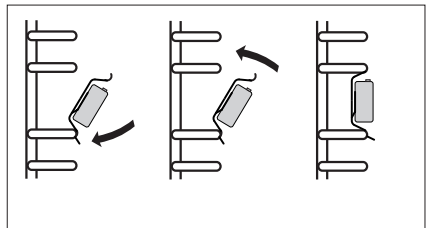
- Ovens has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the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

### Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

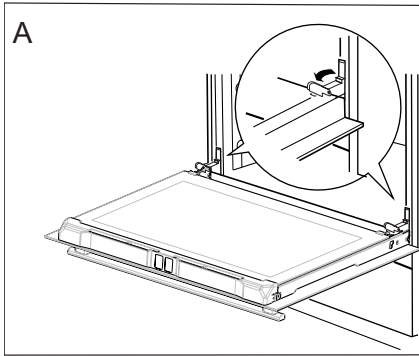


Installing telescopic runners

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Door removal

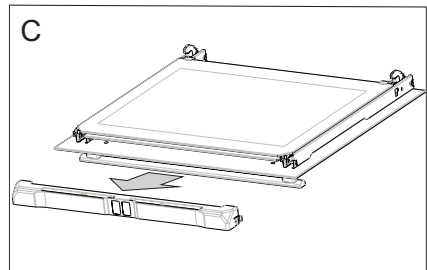
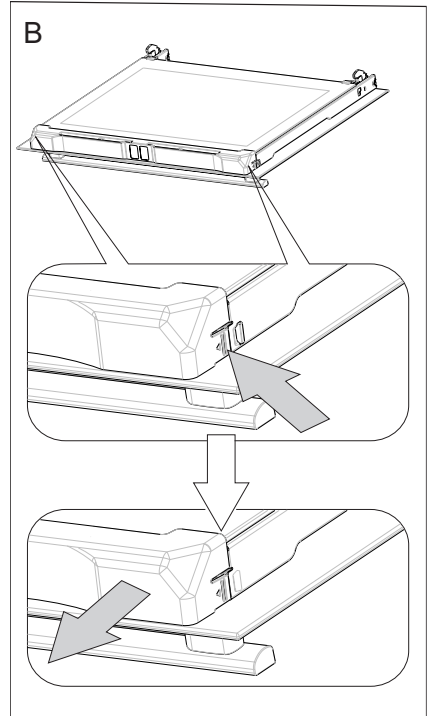
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



Tilting the hinge safety catches

## Removing the inner panel

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





## CLEANING AND MAINTENANCE

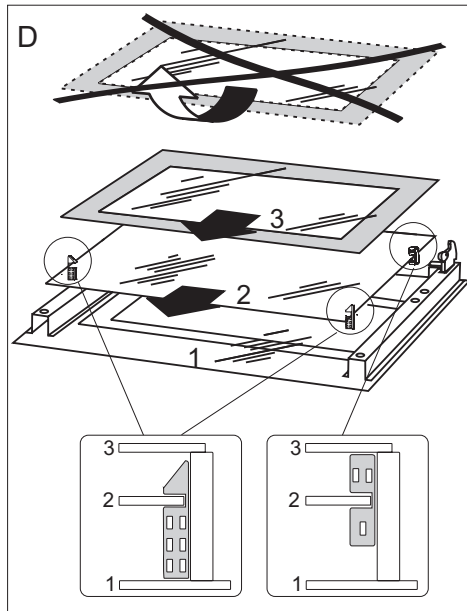
2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

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

Remove the inner panel (fig. D).

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

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

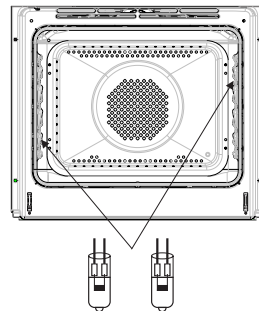


Removal of the internal glass panel

### Replacing the halogen bulb in the oven

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

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. 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.	

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.







**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

