



ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-CBI-3838 / 9522264 (10.2026 v2)

ES Horno eléctrico incorporado

EN Built-in electric oven

9H-735BX / CLASSIC PYRO INOX



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

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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

¡Nota!

Use el horno solamente después de leer el presente manual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

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



CONTENIDO

Seguridad	4
Descripción del producto	8
Característica del producto	9
Instalación	10
Funcionamiento	12
Cocinado en el horno - consejos prácticos	27
Platos de prueba	31
Limpieza y mantenimiento del horno	33
Situaciones de emergencia	37
Datos técnicos	38

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

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

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

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

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

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



SEGURIDAD

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

¡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.



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.



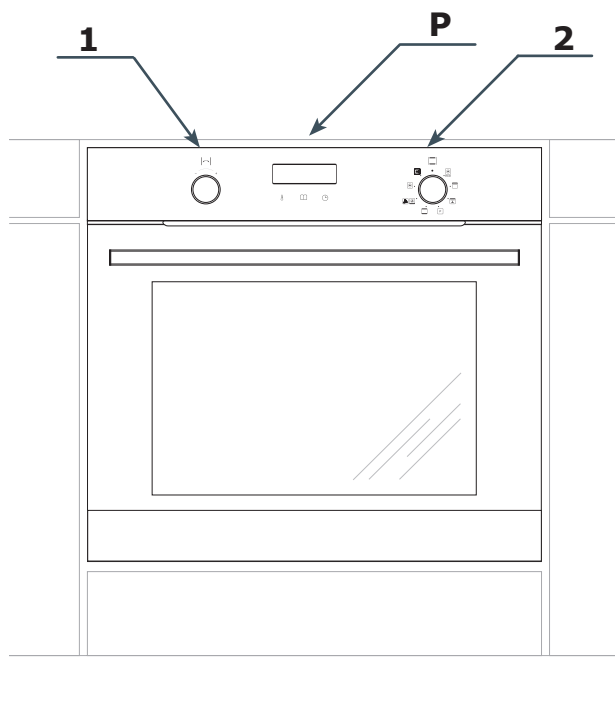
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

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

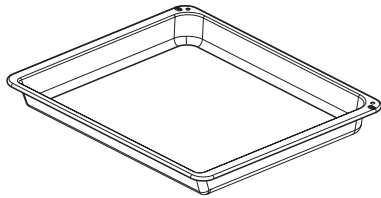


- P Programador electrónico
1 Regulador de temperatura
2 Funciones de horno

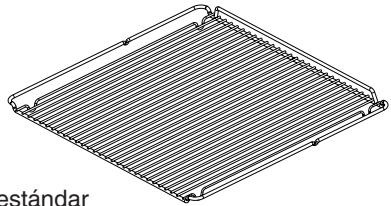


CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

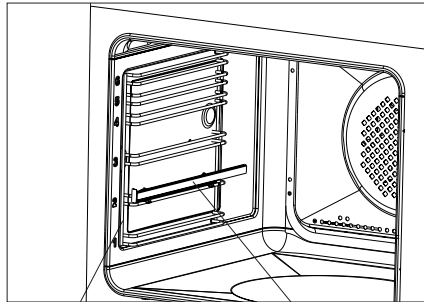
Accesorios



Bandeja profunda



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



Guías metálicas

Guías telescópicas

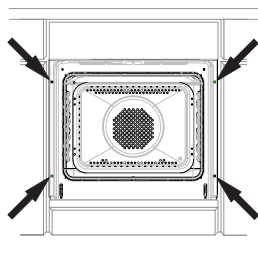
INSTALACIÓN

Montaje del horno

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

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

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



Atención:

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

Conexión del horno a la instalación eléctrica

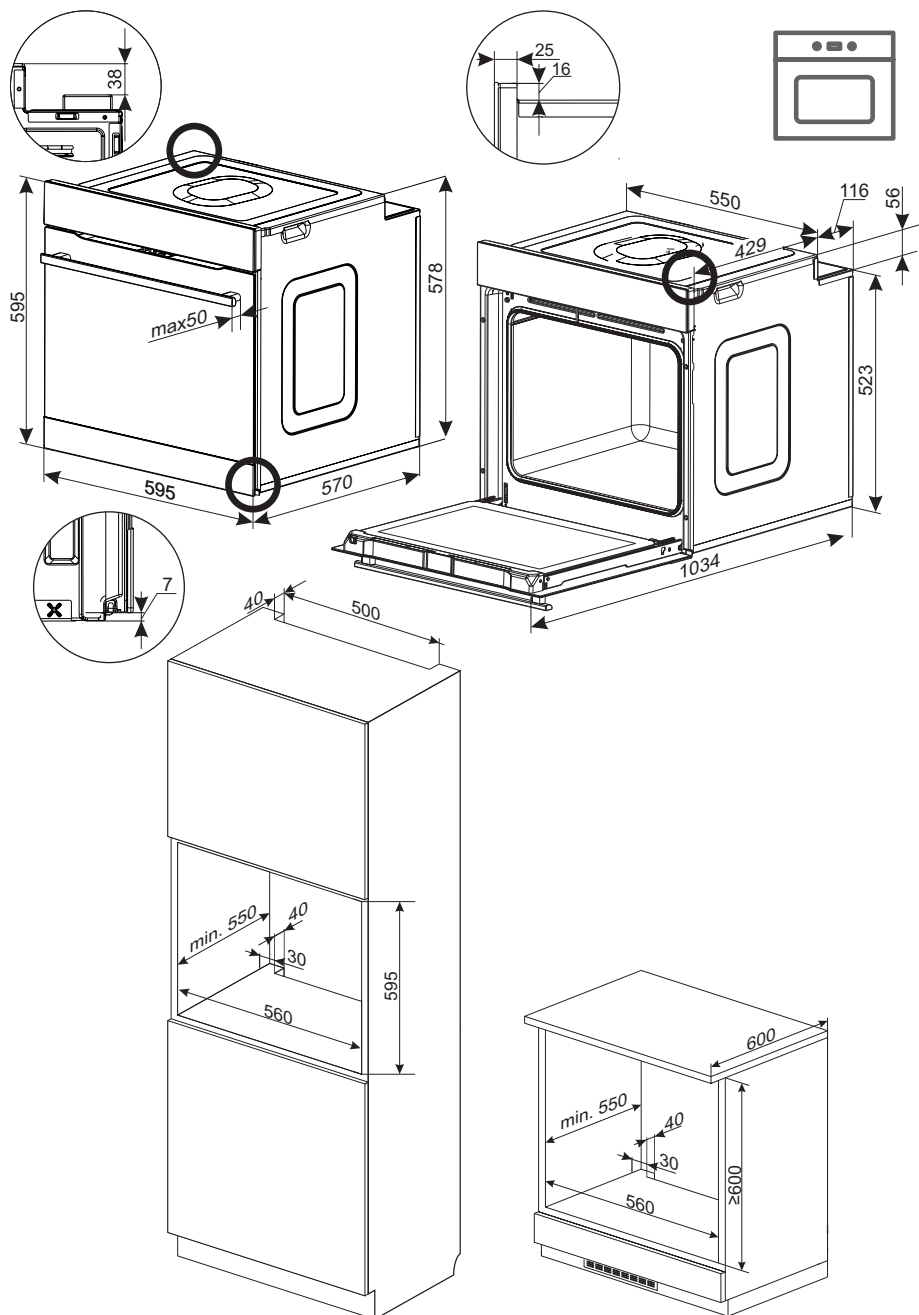
Antes de realizar cualquier conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información de la placa nominal.

- El horno funciona con alimentación de corriente alterna, monofásica (220-240V 1N~50/60 Hz) y está dotado del cable de conexión 3 x 1,5 mm² de 1,3 m de largo con enchufe y contacto protector.
- La caja de conexión de la instalación eléctrica debe tener el macho protector. Después de situar el horno se requiere que el usuario tenga acceso la caja de conexión de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el horno a la caja hay que comprobar que:
- El fusible y la instalación eléctrica resisten la carga de la cocina, el circuito que alimenta la caja deberá estar protegido con el fusible de al menos 16A
- La instalación eléctrica está dotada del sistema eficaz de toma a tierra que cumpla los requisitos de las normas y leyes actuales,

Después de instalar el horno debe haber acceso al enchufe.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra daño deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona calificada para evitar peligro.

INSTALACIÓN



FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

- Elimine los elementos del embalaje, y limpie el recinto interior del horno de los productos de mantenimiento utilizados en la fábrica,
- Saque los accesorios del horno y lávelos en agua templada con detergente lavavajillas,
- Ponga en marcha la ventilación de la cocina o abra la ventana.
- Apriete el mando con cuidado y mover hacia la derecha a la posición  ó  (ver el capítulo: Funcionamiento de programador y control del horno),
- Caliente el horno (a la temperatura de 250°C, durante 30 minutos aproximadamente), elimine los restos de suciedad y limpie el interior.

¡Importante!

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

Antes de primer uso

Antes de utilizar el aparato, debe preparar adecuadamente el horno para su funcionamiento:

- Se deben retirar todos los materiales de embalaje, incluidas las protecciones colocadas para el transporte.
- Retire todos los accesorios del interior del horno y lávelos a fondo con agua tibia y un lavavajillas suave.
- Retire la lámina protectora de las guías telescópicas.
- El interior del compartimento del horno debe lavarse con agua tibia y un detergente suave. No utilice cepillos duros ni estropajos ásperos, ya que pueden dañar la superficie del interior del horno.

Calentamiento del horno

Antes del primer uso, se recomienda precalentar el compartimento del horno.

- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada abriendo una ventana o poniendo en marcha la ventilación.
- A continuación, ajuste la función de calentamiento como se describe más adelante en el manual.
- La temperatura debe ajustarse a 250 °C y el horno debe dejarse encendido durante al menos 30 minutos.

Durante el calentamiento inicial puede percibirse un olor característico. Este es un fenómeno normal al encender el dispositivo por primera vez. El olor desaparece con el uso continuado del horno.

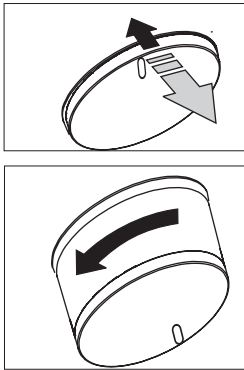


FUNCIONAMIENTO

Perillas retráctiles

La perilla selectora de funciones y el mando de ajuste de temperatura están ocultos en el panel frontal del dispositivo.

Para cambiar la configuración, presione ligeramente la perilla deseada y suéltela. La perilla saldrá del panel, lo que le permitirá configurar la función adecuada y la temperatura de funcionamiento del horno. Una vez finalizado el ajuste, se puede volver a insertar la perilla en el panel.



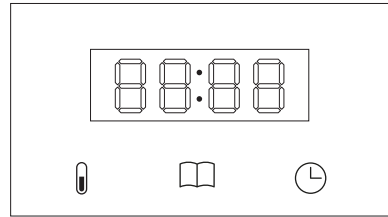
Importante. El panel de control se maneja mediante sensores táctiles. Cada toque se confirma mediante una señal sonora. Para que funcionen correctamente, los sensores deben mantenerse limpios.

Tras conectar el dispositivo a la corriente, los sensores se calibran automáticamente durante unos 2-3 segundos. No toque el panel de control durante este tiempo.

Si los sensores no funcionan correctamente, desconecte el aparato de la corriente durante 10 segundos y luego vuelva a conectarlo.

Funcionamiento del panel de control

Tras conectar el dispositivo a la corriente, primero hay que ajustar la hora actual. Solo después de completar esta operación será posible utilizar el horno.



El panel de control está equipado con una pantalla LED y 3 sensores táctiles.

Sensor	Descripción
	La temperatura*
	Recetas
	Reloj

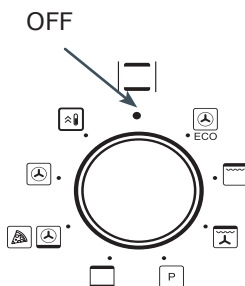
Advertencia: Cada uso de un sensor se confirma con una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas

* Los pictogramas impresos dependen del diseño del modelo.

FUNCIONAMIENTO

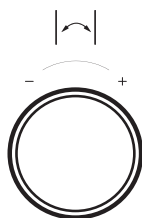
Perilla de función

Las funciones disponibles del horno se seleccionan con la perilla. El aparato puede funcionar utilizando la resistencia superior o inferior, el termovenilador o el grill. A continuación se muestran las funciones disponibles en la perilla. Su descripción detallada se puede encontrar más adelante en el manual.



Mando de cambio de ajustes +/-

La perilla de ajuste no gira, sino que se inclina hacia la izquierda y hacia la derecha. Se utiliza para cambiar parámetros de funcionamiento como la temperatura, el tiempo o la hora actual. Al girar la perilla hacia la derecha, aumenta el valor seleccionado, y al girarlo hacia la izquierda, lo disminuye. Si se mantiene la perilla inclinada, los ajustes cambian más deprisa.



Símbolos en el panel

Símbolo	Descripción
	Función de horneado
	Sonda térmica conectada
	Calentamiento rápido
	Indicador de funcionamiento de las resistencias
	Reloj
	Temporizador
	Pirólisis activada, puerta bloqueada*
	Indicación de que hay que vaciar el agua*
	Indicación de que hay que añadir agua*

* La disponibilidad de la función depende del modelo del dispositivo.



FUNCIONAMIENTO

Conexión de la alimentación

Cuando se enciende o se restablece la energía, la pantalla parpadea mostrando 0:00. Ajuste la hora actual con la perilla de ajuste (+/-) y, a continuación, confírmela tocando el sensor  o esperando 10 segundos.

La hora solo se puede ajustar cuando la perilla de función está en la posición OFF. Tras un corte de energía, se borran los ajustes del reloj.

Si se restablece la energía durante un ciclo de limpieza pirolítica interrumpido, el tiempo solo se podrá ajustar una vez que el horno se haya enfriado y se haya desbloqueado la puerta.

Modo de espera (stand-by)

En el modo de espera, la pantalla muestra la hora actual con el brillo reducido. Las demás funciones del dispositivo permanecen inactivas. En este modo está disponible el sensor (reloj), que permite ajustar el temporizador o, manteniéndolo pulsado, cambiar la hora actual. Estas operaciones solo están disponibles cuando la perilla de función está en la posición OFF.

El modo de espera se activa:

- al colocar la perilla de función a la posición OFF,
- al restablecerse la energía y ajustar la hora,
- al finalizar el temporizador.

En los aparatos con pirólisis: si durante el ciclo de limpieza se coloca la perilla de función en la posición OFF, se interrumpe el proceso, se enfría el horno, se desbloquea la puerta y se activa el modo de espera.

Modo actual

En este modo, la iluminación permanece encendida y las resistencias y el ventilador, apagados.

Se activa:

- al finalizar el tiempo de horneado establecido,
- al alcanzar el tiempo máximo de funcionamiento del horno.

El panel se puede reactivar girando primero la perilla de función a la posición OFF y seleccionando a continuación cualquier función.

Modo nocturno

Si el aparato permanece en modo de espera, el brillo de la pantalla se reduce automáticamente al nivel nocturno entre las 22:00 y las 6:00 horas.

Modo activo

Permite utilizar las funciones de horneado o limpieza, según la posición de la perilla de función. En este modo, la pantalla se enciende con el brillo máximo.

FUNCIONAMIENTO

Iluminación

La luz del horno está encendida por defecto durante el horneado. No funciona en los modos: OFF, Pirólisis y ECO.

En los aparatos con función de pirólisis, al abrir la puerta se enciende la iluminación y se detienen las resistencias y el termoventilador. Una vez cerrada la puerta, se reanuda el funcionamiento de estos elementos.

En modo de espera, la luz se apaga al cerrar la puerta o automáticamente después de 5 minutos. En el modo ECO, la luz se apaga cuando se cierra la puerta.

Si se deja la puerta abierta durante más de 5 minutos mientras el aparato está en funcionamiento, la iluminación se apagará, se emitirá un doble pitido y el dispositivo pasará al modo de espera.

Enfriamiento

El sistema de enfriamiento se activa automáticamente cuando la temperatura en el compartimento del horno supera los 80 °C o cuando hay una función de calentamiento activa. El ventilador se apaga cuando la temperatura baja de los 75 °C.

La intensidad de enfriamiento depende de la función del horno seleccionada.

En los modelos con función de limpieza pirolítica, el ventilador funciona a mayor velocidad durante el ciclo de pirólisis. En otras funciones y cuando la perilla está en la posición OFF, el ventilador funciona a menor velocidad.

Símbolo del termostato (resistencias encendidas)

El indicador del termostato  informa sobre el funcionamiento de las resistencias. El símbolo se ilumina cuando al menos un calentador está activo y se apaga cuando se alcanza la temperatura programada, momento en el que las resistencias se apagan temporalmente. Una vez que baja la temperatura, se vuelven a encender las resistencias.

Temporizador

El temporizador está disponible tanto en modo de espera como durante el funcionamiento del horno.

En modo de espera: Para activar el temporizador, toque el sensor . La pantalla mostrará el tiempo del temporizador configurado actualmente o el valor 0:00 si no se ha configurado ningún temporizador.

En modo activo: Para activar el temporizador, pulse el símbolo  dos veces. En el panel aparecerá el icono .

Establezca el valor del temporizador con la perilla de ajustes (+/-). Para confirmar la configuración, toque el sensor  o espere 10 segundos.

Durante la cuenta atrás, la pantalla muestra el tiempo restante y el símbolo del temporizador. Este tiempo también puede mostrarse mientras se usa una función de horneado.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, sonará un pitido. La alarma se puede desactivar pulsando cualquier botón.

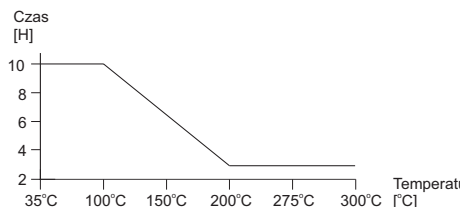
Importante: el icono  se utiliza para configurar el temporizador y el tiempo de horneado (que se describe más adelante en el manual).



Límite del tiempo de funcionamiento del horno

Por seguridad, el horno está equipado con una función de limitación automática del tiempo de funcionamiento.

Consiste en la desconexión automática de la función de calentamiento al superarse los tiempos de funcionamiento permitidos a una temperatura determinada, de acuerdo con la tabla que figura a continuación.



Una vez finalizada la operación, el horno cambia al modo de visualización de la hora actual: la luz del compartimento permanece encendida, mientras que las resistencias y el ventilador se apagan.

Al ajustar el tiempo de horneado (que se describe más adelante en el manual), el panel de control no permite superar el tiempo máximo de funcionamiento permitido para la temperatura seleccionada. Si se aumenta la temperatura durante el horneado, el tiempo máximo de funcionamiento permitido se adaptará automáticamente a los nuevos ajustes.

Activación de la función de horneado

Para activar la función de horneado, gire la perilla de funciones desde la posición OFF hasta la función de calentamiento deseada.

Una vez seleccionada una función, la pantalla mostrará la temperatura predeterminada asignada a dicha función. El valor de la temperatura y el símbolo  parpadearán para indicar que se puede cambiar la configuración.

Utilice la perilla de ajuste (+/-) para establecer la temperatura deseada y, a continuación, confirme su selección pulsando el sensor . El horno entrará en modo activo y comenzará a funcionar.

Si no se realiza ninguna acción durante 5 segundos después de girar la perilla desde la posición OFF a la función de calentamiento seleccionada, la configuración no se guardará y el horno no se pondrá en marcha. La pantalla volverá a mostrar la hora actual y la luz del compartimento permanecerá encendida a menos que la perilla de función esté en la posición OFF.

Ajustes de temperatura

El rango de ajuste de la temperatura es de 30 a 300 °C.

Primero, seleccione la función de horneado (gire la perilla de función desde la posición OFF), luego confirme la temperatura sugerida con el sensor  o cambie su valor (+/-) y confírmelo .

La temperatura varía cada 5 °C, dentro del rango previsto para cada función.

Si no se realiza ninguna acción en 5 segundos, el panel de control vuelve automáticamente al modo actual (luces encendidas, resistencias y ventilador apagados).

Por defecto, la pantalla muestra la temperatura actual dentro del compartimento del horno. Si desea comprobar la temperatura programada, pulse el botón ; desde aquí podrá modificarla con la perilla +/- . Las excepciones son el tiempo de horneado programado y la limpieza pirolítica* activada; en ese caso, la pantalla muestra la duración restante del proceso.

Cuando se alcanza la temperatura programada, suena un doble pitido.

Cambiar los ajustes de la temperatura

Mientras el horno está en funcionamiento, la temperatura se puede cambiar pulsando el sensor . Una vez que acceda al modo de edición, el valor de la temperatura comenzará a parpadear.

Al girar la perilla de ajuste (+/-) se puede aumentar o disminuir la temperatura programada.

El nuevo valor de temperatura se guarda después de pulsar el sensor . La pantalla vuelve entonces a mostrar la temperatura actual del horno o el tiempo de horneado restante, según la configuración actual.

Al alcanzarse la temperatura preestablecida, el horno emite un doble pitido para indicar que el proceso de calentamiento ha finalizado.

* Según el modelo.



Tabla de funciones de calentamiento

Descripción de las funciones								Temperatura [°C]		Tempe- ratura predeter- minada [°C]
		Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador	Resistencia Soft Steam	mín.	máx.	
	Pre calentamiento rápido		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo grill	√	√			√		30	280	190
	Grill reforzado	√	√					30	280	210
	Convencional	√			√			30	280 (300*)	180
	Convencional + ventilador*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Termoventilador			√		√		30	280 (300*)	170
	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Termoventilador Soft Steam			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Convencional Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
	Horneado ECO			√		√		150	230	170
	Limpieza pirolítica	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Según el modelo

Cambio de la función de horneado durante el funcionamiento del horno

Mientras el horno está en funcionamiento, puede cambiar la función de calentamiento girando la perilla de función a una nueva posición.

El horno seguirá funcionando con la función recién seleccionada, manteniendo la temperatura previamente establecida.

En los modelos con la nueva función de limpieza pirolítica, el cambio entre la función de pirólisis y su desactivación se realiza según las reglas descritas en la sección de limpieza pirolítica.

Si la función recién seleccionada no admite la temperatura previamente configurada, el horno ajustará automáticamente la temperatura más alta disponible para esa función.

Finalización del funcionamiento del horno

Para detener el horno, gire la perilla selectora de funciones a la posición OFF.

Si no se establece ningún tiempo de cocción, el horno funciona hasta que se apaga manualmente o automáticamente mediante el sistema de seguridad, cuyo tiempo de funcionamiento depende de la temperatura configurada.

Tras hornear utilizando la función de tiempo de horneado o la sonda térmica, el horno apaga automáticamente las resistencias y el ventilador. La luz del compartimento permanece encendida y la hora actual se muestra en la pantalla.

Configuración del tiempo de horneado

El tiempo de horneado es una función que permite especificar durante cuánto tiempo el horno realizará la función de calentamiento seleccionada. Se puede configurar entre 2 minutos y 10 horas.

Tenga en cuenta que las funciones de temporizador y tiempo de horneado no pueden funcionar simultáneamente. Solo puede estar activa una de ellas a la vez.

Para ajustar el tiempo de horneado:

- Seleccione la función de horneado (gire la perilla de función desde la posición OFF).
- Ajuste (+/-) y confirme la temperatura
- Pulse una vez el sensor
- Utilice la perilla giratoria (+/-) para ajustar el tiempo de horneado.
- Pulse el sensor para confirmar la configuración.

Si después de pulsar el símbolo no introduce el tiempo de horneado deseado y solo vuelve a pulsar el símbolo , pasará a los ajustes del temporizador.

Tras activar la función de tiempo de horneado, la pantalla muestra el icono y el tiempo de horneado restante; la temperatura no se muestra.

Si desea comprobarlo o modificarlo, pulse el símbolo .

Durante la cuenta atrás, puede cambiar la función de calentamiento y la temperatura sin afectar al tiempo de horneado programado.

Una vez transcurrido el tiempo de horneado programado, el horno apagará automáticamente las resistencias y el ventilador. La luz del compartimento permanecerá encendida. También se emitirá un pitido, que se detendrá después de 30 segundos o cuando se toque cualquier sensor.



Para desactivar la función de tiempo de horneado y activar el funcionamiento continuo, establezca el valor en 0:00 y confirme la configuración (pulse  o espere 10 segundos). El horno seguirá funcionando hasta que se apague manualmente.

Sonda térmica

Al introducir la sonda térmica en la toma del horno, se muestra el símbolo de la sonda térmica.

Si la conecta en modo activo (con la perilla de función en una posición distinta a OFF), pasará automáticamente al ajuste de la temperatura objetivo de los alimentos.

Ajuste con la perilla (+/-) la temperatura deseada dentro del alimento y, a continuación, confirme el ajuste con el sensor . La pantalla muestra dos temperaturas simultáneamente, separadas por dos puntos: temperatura actual medida por la sonda térmica _:_ temperatura objetivo programada.

Si desea comprobar la temperatura programada en el compartimento, pulse brevemente el sensor .

Y para cambiarla (para acelerar o ralentizar el horneado):

- Mantenga pulsado el sensor .
- Cambie los ajustes usando la perilla +/-
- Pulse brevemente el sensor  para guardar la nueva configuración.

Hasta que se alcance la temperatura programada, el horno mantendrá los parámetros de horneado establecidos. Al alcanzarse la temperatura deseada en los alimentos, las resistencias y el ventilador se apagan automáticamente, y el aparato indica el final del horneado mediante una señal acústica y el parpadeo del icono de la sonda térmica y de la temperatura.

La alarma se puede desactivar tocando cualquiera de los sensores. Si no se desactiva manualmente, la señal acústica se apagará automáticamente después de 30 segundos. El símbolo de la sonda térmica y las indicaciones de temperatura parpadearán hasta que se desactive la función girando la perilla de función a la posición OFF.

Si desea cambiar la temperatura programada de la sonda térmica:

- Mantenga presionado el sensor  hasta que la temperatura configurada de la sonda térmica comience a parpadear.
- Cambie los ajustes usando la perilla +/-
- Presione brevemente el sensor (termómetro) para guardar la nueva configuración.

Importante:

- El uso de la sonda térmica impide ajustar el tiempo de horneado.
- Al insertar la sonda térmica, se cancela cualquier tiempo de horneado o temporizador previamente configurado.
- El uso de la sonda térmica no limita la posibilidad de cambiar la función de calentamiento ni la temperatura del compartimento del horno durante el funcionamiento.
- La función de sonda térmica permanece activa hasta que se retira la sonda o se apaga el horno.

Recetas

Los programas predefinidos incluyen ajustes preestablecidos de fábrica para las funciones de calentamiento, la temperatura y el tiempo de horneado, adaptados a los platos seleccionados.

Para iniciar un programa predefinido:

- Gire la perilla de función a la posición OFF.
- Presione el sensor 
- Utilice la perilla +/- para seleccionar el programa (la lista de programas se proporciona más adelante en el manual).
- Confirme su selección pulsando el sensor 
- Coloque la perilla de función en la posición indicada por el dispositivo (p. ej., ).

Tras 10 segundos de inactividad, el dispositivo vuelve al modo de espera.

Tras activar el programa predefinido, la pantalla mostrará la función de horneado y el tiempo restante hasta el final del modo. Al pulsar el sensor  se muestra el número del programa predefinido activo.

Puede modificar libremente la temperatura o el tiempo de horneado según sus preferencias. En ese caso, sin embargo, el horno pasa al modo de horneado estándar con parámetros configurados manualmente y la pantalla deja de mostrar el número del programa predefinido.

Durante la ejecución de un programa predefinido no se puede utilizar la sonda térmica. Si se introduce la sonda térmica mientras se ejecuta un programa, este se interrumpirá y pasará al modo de horneado con sonda térmica.

Algunos programas el utilizan calentamiento rápido . Una vez alcanzada la temperatura requerida, el horno le avisará para que cambie a la función de horneado adecuada (parpadeará en la pantalla) e iniciará automáticamente el programa.

Una vez finalizado el programa predefinido, el horno apagará las resistencias y emitirá un pitido. Una vez desactivada la alarma, la hora actual aparecerá en la pantalla y la luz del compartimento permanecerá encendida. Para entrar en modo de espera, gire la perilla de función a la posición OFF.



Recetas - lista de programas

N.º	Programa	Realización	Ajuste de temperatura	Precalentamiento rápido
1	Ternera	Termoventilador - nivel 2, 120 min	180 °C	
2	Carne de cerdo	Termoventilador - nivel 2, 120 min	180 °C	
3	Cordero	Termoventilador - nivel 2, 120 min	180 °C	
4	Pollo 1,5 kg	Grill + ventilador - nivel 2, 85 min	190 °C	
5	Pato 1,8 kg	Grill + ventilador - nivel 2, 90 min	180 °C	
6	Ganso 3,0 kg	Grill + ventilador - nivel 1, 130 min	170 °C	
7	Pavo 2,5 kg	Grill + ventilador - nivel 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Resistencia superior + nivel inferior 2, tiempo: 15 min	220 °C	Sí
9	Lasaña	Resistencia superior + nivel inferior 2, 25 min, calentamiento rápido	200 °C	Sí
10	Focaccia	Resistencia superior + nivel inferior 2, calentamiento rápido de 15 minutos	230 °C	Sí
11	Gratinado con pasta	Resistencia superior + nivel inferior 2, calentamiento rápido de 15 minutos	220 °C	Sí
12	Verduras al horno	Resistencia superior + nivel inferior 2, 35 min	180 °C	Sí
13	Bizcocho	Resistencia superior + nivel inferior 2, tiempo: 45 min (horno caliente)	160 °C	
14	Magdalenas	Termoventilador - nivel 3, tiempo: 35 min	160 °C	
15	Galletas	Termoventilador, nivel 3, 20 min	150 °C	
16	Pastel de frutas	Resistencia superior + inferior nivel 2, 55 min	175 °C	Sí
17	Pan	Resistencia superior + nivel inferior 2, tiempo: 60 min	180 °C	
18	Fermentación de la masa	Resistencia superior + nivel inferior 2, tiempo: 20 min	30 °C	
19	Secado	Termoventilador - niveles 2, 3, 4; 5 h	50 °C	

Limpieza pirolítica

Al seleccionar la función de limpieza pirolítica, la pantalla muestra el valor parpadeante P2:00 y el símbolo .

Con la perilla de ajuste +/- se puede seleccionar una de las duraciones de limpieza disponibles: 2:00 h, 2:30 h o 3:00 h. Al pulsar el sensor  se confirma la selección y se inicia el programa.

Si al iniciar el programa la puerta del horno está abierta, aparece el mensaje «DOOR» en la pantalla y el símbolo  comienza a parpadear. El dispositivo espera a que la puerta se cierre durante un máximo de 10 minutos. Transcurrido este tiempo, el programa se cancela: la pantalla muestra END, seguido de la hora actual.

Al iniciarse el programa de limpieza pirolítica, la puerta del horno se bloquea automáticamente y en la pantalla aparece el símbolo . Durante el proceso, se muestra el tiempo restante hasta que finalice el programa.

Una hora antes de que finalice el programa, se apagan las resistencias y el horno comienza el ciclo de enfriamiento. Una vez que la temperatura del compartimento haya descendido a aproximadamente 150 °C, comenzará el proceso de desbloqueo de la puerta. El final del ciclo de bloqueo se indica mediante la desaparición del símbolo de pirólisis.

Durante el programa de pirólisis, no es posible cambiar su configuración ni ver la temperatura actual o la programada.

Una vez finalizado el programa y cancelada la señal informativa, el panel de control vuelve a mostrar la hora actual.

En caso de un corte de energía durante la pirólisis, una vez restablecida la electricidad, el horno entrará en un ciclo de enfriamiento y, a continuación, desbloqueará la puerta de acuerdo con el procedimiento de seguridad.

Si durante la pirólisis se gira la perilla de funciones a otra posición, incluida OFF, el horno entrará en un ciclo de enfriamiento y desbloqueará la puerta. Una vez finalizado este proceso, el dispositivo entrará en modo de espera.

Modo demo

El modo demo se activa mediante una combinación de sensores:  y .

En este modo, las resistencias y el ventilador permanecen apagados, pero la iluminación funciona con normalidad. En los modelos con la función de pirólisis, la puerta no se bloquea al seleccionarla.

La activación del modo demo se indica con la inscripción «tEst», que se muestra alternativamente con la hora actual o la temperatura.

Selección de la señal acústica

El panel de control permite seleccionar una de las varias señales acústicas disponibles. Los cambios pueden realizarse en modo de espera.

Para realizar un cambio:

- Mantenga pulsado el sensor  para acceder al modo de configuración de la hora.
- Presione el sensor .
- Se mostrará «tonX», donde X indica la señal seleccionada actualmente.
- Utilice la perilla +/- para seleccionar el sonido que prefiera.
- La confirmación se produce automáticamente después de 5 segundos.



Ajuste del brillo de la pantalla

El brillo de la pantalla se puede ajustar de 0 a 7. El nivel 0 apaga la pantalla en modo de espera, y el nivel 4 es la configuración predeterminada.

Los cambios pueden realizarse en modo de espera.

Para realizar cambios:

- Mantenga pulsado el sensor  para acceder al modo de configuración de la hora.
- Pulse dos veces el sensor .
- Se mostrará «briX», donde X es el brillo en una escala del 1 al 7.
- Utilice la perilla +/- para seleccionar el que prefiera.
- La confirmación se produce automáticamente después de 5 segundos.

Función Soft Steam

La función Soft Steam utiliza vapor de agua en la fase inicial del horneado, lo que mejora el aspecto y la calidad de determinados platos.

Antes de empezar a hornear, vierta 150 ml de agua limpia y fría en el hueco situado en la parte inferior del horno. No añada especias ni otras sustancias.

A continuación, seleccione la función Soft Steam y ajuste la temperatura según las recomendaciones para los alimentos que esté preparando. Tras aproximadamente 5 minutos de precalentamiento, coloque el plato en el horno y cierre la puerta.

Advertencia:

- Después de hornear, no deje agua en la cavidad del horno.
- Retire el agua restante únicamente después de que el horno se haya enfriado.
- Debido a la presencia de vapor de agua, puede aparecer condensación en el interior de la puerta y en las paredes del compartimento. Al terminar, retire cualquier exceso de humedad con un paño suave.

FUNCIONAMIENTO

Uso del grill

Para apagar el grill, es necesario:

- Poner el mando del horno en una posición marcada con los símbolos ,
- Calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- Situar la bandeja con el alimento en el nivel adecuado y en caso de tostar en parilla, situar al nivel inferior siguiente (por debajo de la parilla) la bandeja para la grasa,
- Cerrar la puerta del horno.

Para la función grill y grill fuerte, poner la temperatura máxima en 220 °C y para la función grill con ventilador en 190 °C como máximo.

¡Nota!

El tostado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.

En caso de usar el grill, las partes visibles exteriores del horno pueden estar muy calientes. Se recomienda vigilar que los niños no se acerquen al horno.



COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

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

Asado de carnes

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

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Funciones de calentamiento, circotherm ECO

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

Parámetros recomendados con el uso de la función circotherm ECO

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



COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

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

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

¹⁾ Calentar el horno vacío

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

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

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Pizza

Función pizza: utilice la función dedicada  , coloque la bandeja en el nivel 3, opcionalmente puede utilizar una piedra para pizza. Precaliente el horno a 300°C, introduzca una pizza fresca y estará lista después de unos 4 min.

Si utiliza una piedra para pizza, precaliente el horno a 300°C, introduzca la piedra durante aprox. 30 min para que se caliente y, a continuación, introduzca la pizza en el horno durante otros 4 min.

Pizza

Tipo de alimentos Pizza	Accesorios	Nivel	Función de calentamiento	Temperatura [°C]	Tiempo [min]
Fresca con base fina	Bandeja para hornear pan o piedra	2-3		300 ¹⁾	4 – 6
Congelada con base fina	Parrilla	2-3		2)	2)
Congelada con base gruesa	Parrilla	2-3		2)	2)

¹⁾ Precaliente el horno vacío
²⁾ Siga las instrucciones del envase

¡Importante! Los parámetros indicados en la tabla son aproximados y se pueden corregir según su propia experiencia y gustos culinarios.



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

Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función del horno	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción ²⁾ (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bandeja estándar	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bandeja estándar	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parrilla colocado en diagonal, derecha trasera, izquierda frente		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

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

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

Asar

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

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

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

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- **Limpieza con vapor- Steam Clean**:
 - en una bandeja situada en el horno en el primer nivel desde el fondo vierta un vaso de agua (0,25 l),
 - Cierre la puerta del horno,
 - Fije el regulador de temperatura en la posición 50°C y el mando ,
 - Caliente la cámara del horno durante unos 30 minutos,
 - Después de terminar la limpieza, abra la puerta del horno, limpie el interior con una esponja o con un trapo y, luego, límpielo con agua templada y lavavajillas.

¡Importante!

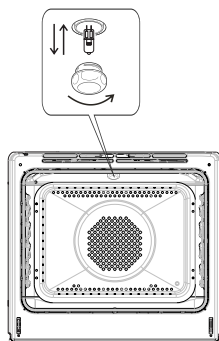
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia- dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

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.

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno.

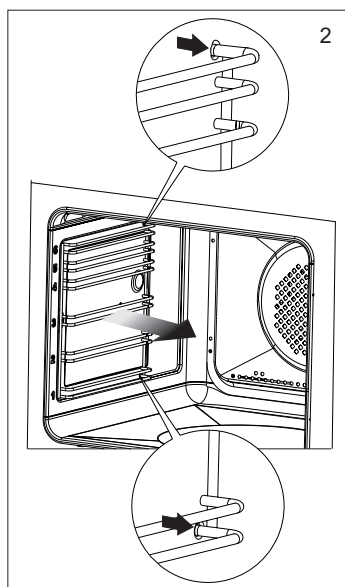
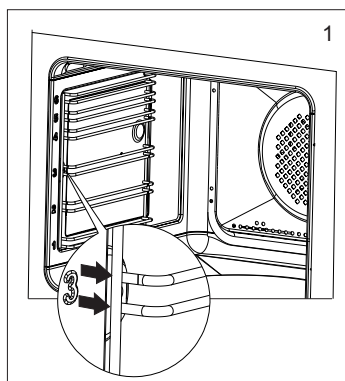
Para evitar la posibilidad de un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica.

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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

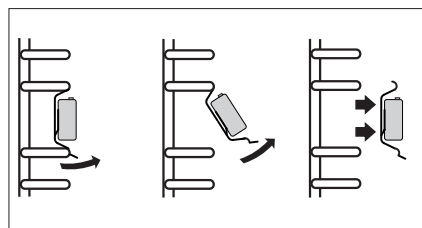
- Los hornos están dotados de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacarlas para lavar hay que tirar del enganche que se encuentra en la parte delantera y, luego, apartar la guía y sacar los enganches traseros.



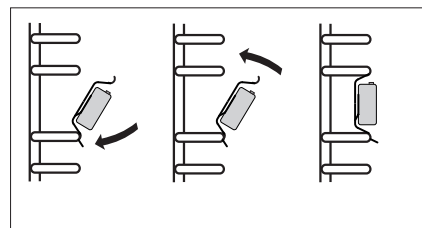
- Los hornos están equipados con guías inoxidable para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde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

¡Advertencia!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas

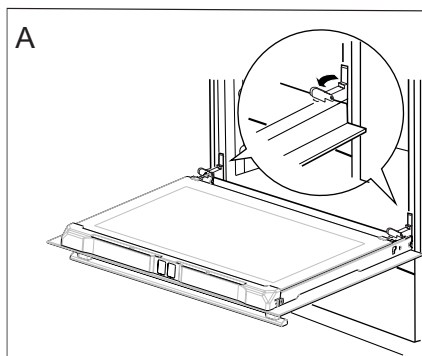


Modo de colocar las guías telescópicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

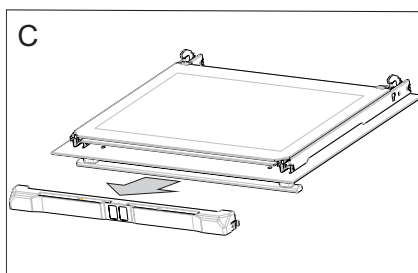
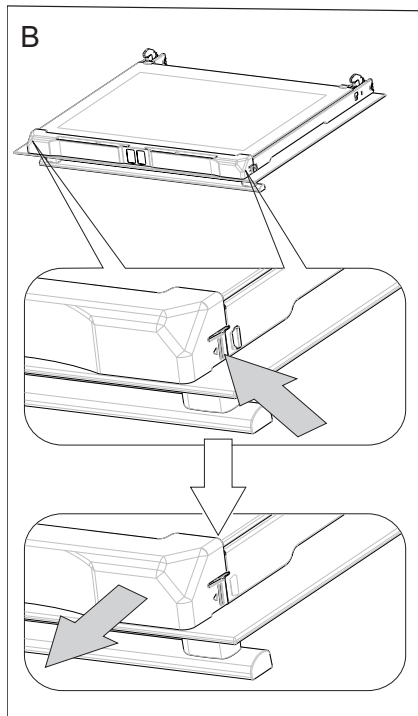
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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



Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

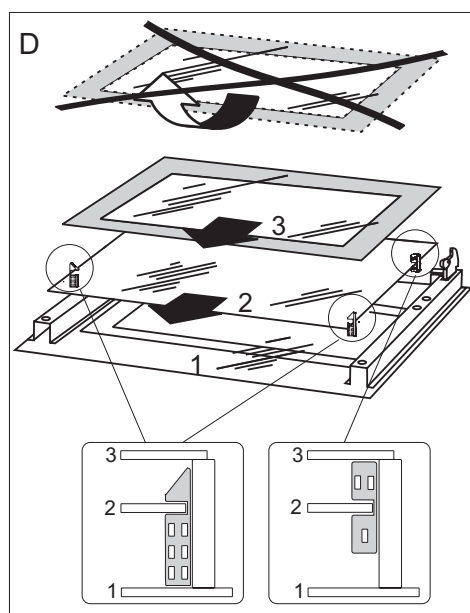
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

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

Saque el cristal central, (fig. D).

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

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



Desmontaje del cristal interno



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	220-240V 1N~50/60 Hz
Potencia nominal	máx. 3,6 kW
Dimensiones del horno	
(alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Consumo de energía en modo de espera [W]	0,5
Consumo de energía en modo apagado [W]	-
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	-

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

Safety instructions 41

Description of the appliance 45

Specification of the appliance 46

Installation 47

Operation 49

Baking in the oven – practical hints 64

Test dishes.....68

Cleaning and maintenance..... 70

Troubleshooting 74

Technical data..... 75



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.



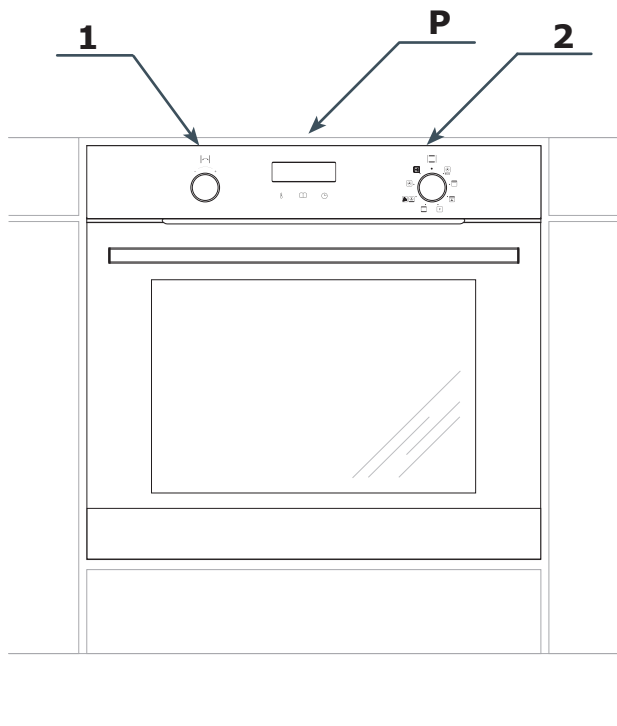
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

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.

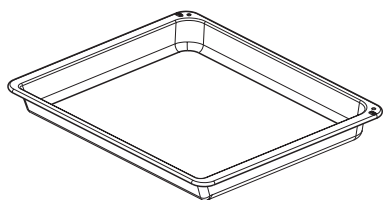
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.



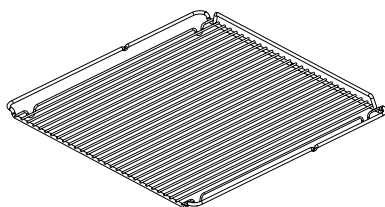
- P Electronic programmer
- 1 Temperature control knob
- 2 Oven function selection knob

SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

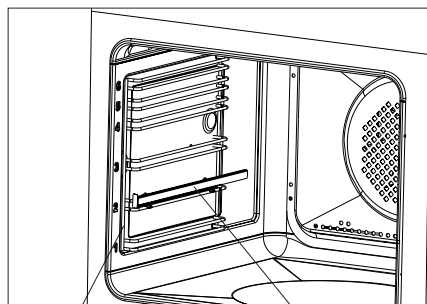
Oven fittings



Roasting tray



Grill grate
(drying rack)



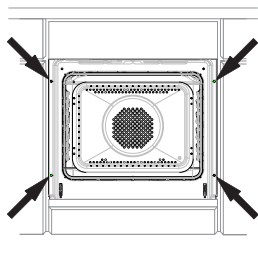
Side racks

Telescopic runners

INSTALLATION

Installing the oven

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



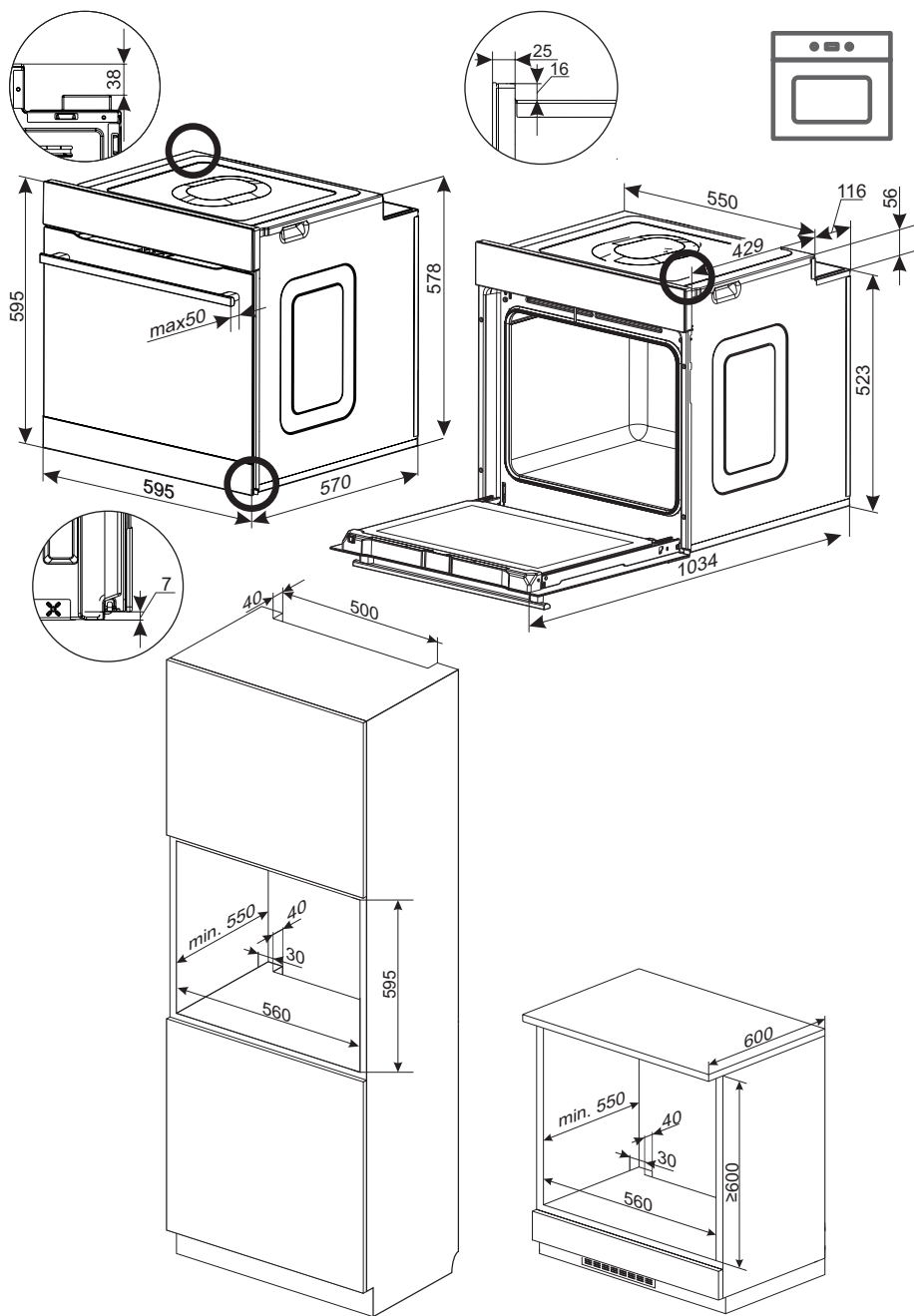
Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (220-240V 1N~50/60Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1,3 m length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

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.

INSTALLATION





OPERATION

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

Important!

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

Before first use

Before using the appliance for the first time, prepare the oven properly:

- Remove all packaging materials, including any transit security components.
- Take all accessories out of the oven cavity and wash them thoroughly in warm water containing a mild washing-up liquid.
- Peel the protective film off the telescopic runners.
- Wipe down the inside of the oven cavity using warm water and a mild detergent. Avoid using stiff brushes or abrasive sponges, as these can damage the oven surfaces.

Heat up the oven cavity for the first time

Before first use, it is recommended to run the oven cavity burn-in process.

- Ensure adequate room ventilation by opening a window or turning on an extractor fan.
- Next, set the heating function as described later in the manual.
- Set the temperature to 250°C and leave the oven switched on for at least 30 minutes.

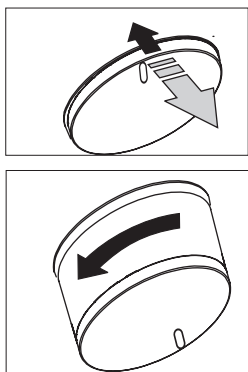
A distinct odour may be noticeable during the initial heating. This is completely normal and occurs when the appliance is used for the first time. The odour will disappear with further use of the oven.

OPERATION

Retractable Knobs

The function selection dial and temperature control dial are recessed into the front panel of the appliance.

To change the settings, lightly press the chosen dial and release the pressure. The dial will pop out from the panel, allowing you to set the required oven function and operating temperature. Once you have finished adjusting the settings, you can push the dial back into the panel.



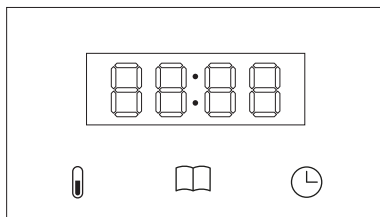
Important. The control panel is operated via touch sensors. Each touch is confirmed by an acoustic signal. For proper operation, the sensors must be kept clean.

After connecting the appliance to the power supply, the sensors calibrate automatically for about 2–3 seconds. During this time, do not touch the control panel.

If the sensors malfunction, disconnect the appliance from the power supply for 10 seconds, then reconnect it.

Control panel operation

After connecting the appliance to the power supply, you must first set the current time. Only after completing this step will you be able to use the oven.



The control panel features a LED display and 3 touch sensors.

Sensor	Description
	Temperature *
	Recipes
	Clock

Note! You will hear a beep each time you touch a sensor.

The feedback beeps cannot be disabled.

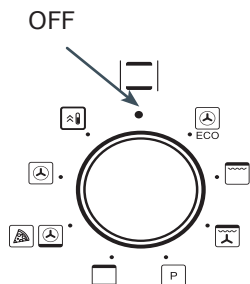
* Printed pictograms depends on the model design



OPERATION

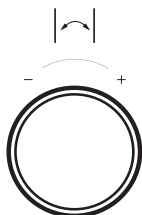
Function knob

The available oven functions are selected using the function knob. The appliance can operate using the top element, bottom element, fan-forced heating, or the grill. The functions available on the function knob are listed below. A detailed description of them can be found below in this booklet.



Setting selection knob +/-

The setting knob does not rotate, but instead tilts to the left and right. It is used to change operating parameters such as temperature, time, or the current time of day. Tilting the knob to the right increases the selected value, while tilting it to the left decreases it. Holding the knob in the tilted position speeds up the adjustment of settings.



Indicators on the control panel

Indicator	Description
	Baking
	Meat probe connected*
	Rapid preheating
	Heating element operation indicator
	Clock
	Minute Minder
	Pyrolysis on, door locked*
	Drain water indicator*
	Add water indicator*

* Function availability depends on the appliance model

OPERATION

Power on/off

After switching on or restoring power, 0:00 flashes on the display. Set the current time using the setting selection knob (+/-), then confirm it by touching the  sensor or wait for 10 seconds.

The time can only be set when the function knob is in the OFF position. Following a power cut, the clock settings are cleared.

If power is restored during an interrupted pyrolytic cleaning cycle, setting the time will only be possible once the oven has cooled down and the door is unlocked.

Off mode

In off mode, the current time is shown on the display with reduced brightness. All other appliance functions remain inactive. In this mode, the clock touch sensor is available, allowing you to set the minute minder or, by pressing and holding it longer, change the current time. You can do the above only available when the function knob is set to the OFF position.

Off mode is activated when you:

- set the function knob to the OFF position,
- restore power and set the time,
- finish using the minute minder.

For appliances equipped with pyrolysis: during the cleaning cycle, turning the function knob to the OFF position interrupts the process, followed by cooling down the oven, unlocking the door and switching to clock mode.

Ready mode

In ready mode, the lighting stays on while the heating elements and fan are switched off. The appliance is in ready mode when:

- the set cooking time has elapsed,
- the maximum oven operating time has been reached.

The control panel can be reactivated by turning the function knob to the OFF position first and then selecting any function.

Night Mode

When the appliance remains in clock mode between 22:00 and 06:00, the display brightness is automatically reduced to the night-time brightness.

Activated appliance

When the appliance is activated you can use the cooking or cleaning functions, according to the setting of the function selector knob. The display operates at full brightness.

Lighting

Oven lighting is switched on by default during cooking. It does not operate in the OFF, Pyrolysis and ECO modes.

In appliances equipped with the pyrolysis function, opening the door turns on the lighting and stops the heating elements and the fan. After closing the door, the operation of heating elements is resumed.



OPERATION

In off mode, the lighting switches off after closing the door or automatically after 5 minutes. In ECO mode, the light turns off once the door is closed.

Leaving the door open for longer than 5 minutes while the appliance is operating results in the lighting switching off, a double acoustic signal sounding and the appliance entering clock mode.

Cooling

The cooling system starts automatically when the temperature in the oven cavity exceeds 80°C or when a heating function is active. The fan switches off once the temperature drops below 75°C.

Cooling intensity depends on the selected oven function.

In models equipped with the pyrolytic cleaning function, the fan operates at a higher speed during the pyrolysis cycle. When other functions are selected and when the knob is set to the OFF position, the fan operates at a lower speed.

Heater on indicator

The heater indicator  shows when the heating elements are operating. The symbol illuminates when at least one heating element is active, and turns off once the set temperature is reached - when the heating elements are temporarily switched off. After the temperature drops, the heating elements are activated again.

Minute Minder

The minute minder is available both in stand-by mode and during oven operation.

In stand-by mode: To use on the minute minder, touch the  sensor. The display will show the currently set minute minder time or 0:00 if no minute minder was set.

When the appliance is activated: To use the minute minder, press the  symbol twice. The  indicator will show on the panel.

Adjust the minute minder duration using the (+/-) knob. To save the setting, tap the  sensor or wait for 10 seconds.

The remaining time and minute minder indicator will show on the display throughout the countdown. This time can also stay on display while a cooking function is in use.

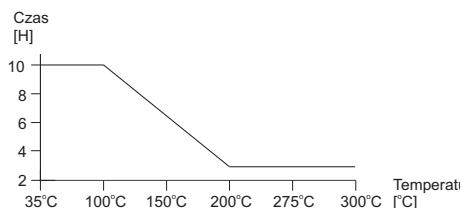
Once the time is up, a buzzer will sound. You can silence the alarm by pressing any button.

It is important to note that the  indicator is used for both minute minder and cooking time settings, as detailed further on in the manual.

Oven operating time limit

To ensure safety, the oven is equipped with an automatic operating time limitation feature.

Its function is to automatically stop heating once the maximum allowable operating time for a given temperature has been exceeded, as shown in the chart below.



Once operation has finished, the oven switches to current time display mode: the cavity lighting remains on, while the heating elements and fan are switched off.

When setting the cooking time (described later in the manual), the control panel prevents you from exceeding the maximum operating time allowed for the chosen temperature. If the temperature is increased during cooking, the maximum allowable operating time will automatically adjust to the new settings.

Activate a heating function

To start the cooking function, turn the function selector knob from the OFF position to your chosen heating function.

Once a function is selected, the default temperature assigned to it will appear on the display. The temperature value and the  symbol will flash to indicate that the setting can be changed.

Use the adjustment knob (+/-) to set the desired temperature, then confirm your choice by pressing the  sensor. The oven will activate and begin operation.

If no action is taken within 5 seconds of turning the knob from the OFF position to a heating function, the settings will not be saved and the oven will not start. The display will return to showing the current time, and the oven cavity lighting will remain on as long as the function knob is not in the OFF position.



Set temperature

You can adjust temperature in the range 30-300°C.

First, select the cooking function (turn the function knob from the OFF position), then confirm the suggested temperature using the  sensor or change its value (+/-) and then confirm with .

Temperature adjustments are made in 5°C increments, within the range specified for each function.

If no action is taken within 5 seconds, the control panel automatically returns to the current mode (lighting on, heating elements and fan off).

By default, the display shows the current temperature inside the oven cavity. If you wish to check the set temperature, press the  button – from this menu you can change it using the +/- knob. Exceptions include the set cooking time and active pyrolytic cleaning* – in these cases, the display shows the remaining duration of the process.

Once the target temperature is reached, a double acoustic signal is emitted.

Adjust the temperature

During oven operation, the temperature can be changed by pressing the  sensor. Once you enter editing mode, the temperature value begins to flash.

Turning the adjustment knob (+/-) allows you to increase or decrease the target temperature.

The new temperature value is saved when you press the  sensor. The display then returns to showing the current temperature inside the oven cavity or the remaining cooking time, depending on the current settings.

Once the newly set temperature is reached, the oven emits a double acoustic signal to indicate that the heating process is complete.

* applies to selected models

Table of heating functions

Function Description							Temperature [°C]		Default temperature setting [°C]	
		Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	Soft Steam Heater	min.		max
	Quick oven pre-heat		✓	✓		✓		30	280 (300*)	170
	Turbo grill	✓	✓			✓		30	280	190
	Power grill	✓	✓					30	280	210
	Conventional	✓			✓			30	280 (300*)	180
	Conventional + fan*	✓			✓	✓		30	280 (300*)	170
	Fan cooking			✓		✓		30	280 (300*)	170
	Pizza			✓	✓	✓		30	280 (300*)	220 (300*)
	Soft steam fan heater*			✓		✓	✓	30	280 (300*)	170
	Soft Steam conventional*	✓			✓		✓	30	280 (300*)	180
	ECO baking			✓		✓		150	230	170
	Pyrolytic cleaning	✓	✓			✓		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* applies to selected models



Adjust coking function during oven operation.

During oven operation, the heating function can be changed by turning the function selector knob to a new setting.

The oven will continue operating with the newly selected function while maintaining the previously set temperature.

In models equipped with the pyrolytic cleaning feature, switching to or from the pyrolysis function must be carried out in accordance with the guidelines described in the Pyrolytic cleaning chapter.

If the newly selected function does not support the previously set temperature, the oven will automatically switch to the highest temperature available for that function.

End a heating function

To switch off the oven, turn the function selector knob to the OFF position.

If no cooking time has been set, the oven will continue to operate until it is switched off manually or reaches its operating time limit, the duration of which depends on the set temperature.

Once cooking is finished using either the cooking time function or the meat probe, the oven automatically turns off the heating elements and the fan. The oven cavity lighting remains on, and the current time is shown on the display.

Set the cooking duration

The cooking function duration is a feature that allows you to specify how long the oven will run the chosen heating function. It can be set from 2 minutes up to 10 hours.

Please remember that the minute minder and cooking time functions cannot operate simultaneously. Only one of them can be active at any given time.

To set the cooking duration:

- Select the cooking function (turn the function knob from the OFF position).
- Set (+/-) and confirm the temperature using .
- Press the  sensor once.
- Use the adjustment knob (+/-) to set the cooking duration.
- Press the  sensor to confirm the setting.

If, after pressing the  symbol, you do not enter the desired cooking time and instead click the  symbol again, you will switch to the minute minder settings.

Once the cooking time function is activated, the display shows the  indicator and the remaining cooking time—the temperature is not displayed.

If you wish to check or change it, press the  symbol.

During the countdown, you can change the heating function and temperature without affecting the set cooking time. Once the set cooking time has elapsed, the oven will automatically turn off the heating elements and the fan. The cavity lighting will remain switched on. An acoustic signal will also sound, which will stop after 30 seconds or when any sensor is touched.

To disable the cooking time function and switch to continuous operation, set the value to 0:00 and confirm the setting (press  once or wait for 10 seconds). The oven will continue to operate until switched off manually.

Meat probe

Inserting the meat probe into the oven socket causes the meat probe symbol to appear.

If you connect it while the oven is active (function knob in any position other than OFF), you will automatically switch to setting the target food temperature.

Use the knob (+/-) to set the required core temperature of the dish, then confirm the setting with the  sensor. The display simultaneously shows two temperatures separated by a colon:

the current temperature measured by the meat probe _:_ the target set temperature.

If you want to check the set cavity temperature, briefly press the  sensor.

To change it (in order to speed up or slow down the cooking process):

- Hold down the  sensor.
- Change the settings using the +/- knob.
- Briefly press the  sensor to save the new settings.

Until the target temperature is reached, the oven maintains the set cooking settings. Once the target core temperature of the dish is reached, the heating elements and fan automatically switch off, and the appliance signals the end of cooking with beeping and a flashing meat probe and temperature indicator.

You can mute the alarm by touching any sensor. If not manually switched off, the alarm will automatically stop after 30 seconds.

The meat probe symbol and temperature readings will continue to flash until the function is turned off by setting the function knob to the OFF position.

If you want to change the target meat probe temperature:

- Press and hold the  sensor until the target meat probe temperature starts to flash.
- Change the settings using the +/- knob.
- Briefly press the (thermometer) sensor to save the new settings.

Important:

- Using the meat probe prevents you from setting a cooking duration.
- Inserting the meat probe cancels any previously set cooking duration or minute minder.
- Using the meat probe does not restrict your ability to change the heating function or the oven cavity temperature during operation.
- The meat probe function remains active until the meat probe is unplugged or the oven is switched off.



Preset-programmes

Preset programmes feature factory-preset heating functions, temperatures, and cooking duration tailored to specific dishes.

To start a preset programme:

- Set the function knob to the OFF position.
- Press the  sensor.
- Use the +/- knob to select a programme (the programme list is provided later in the manual).
- Confirm your choice by pressing the  sensor.
- Turn the function knob to the position indicated by the appliance, such as .

The appliance will automatically deactivate after 10 seconds of inactivity.

Once a preset programme is running, the display shows the heating function and the time remaining. Press the  sensor to display the number of the active preset programme.

You can freely change the temperature or cooking duration to suit your preferences. However, doing so switches the oven to standard manual operation, and the display will no longer show the preset programme number.

The meat probe cannot be used while a preset programme is running. Inserting the meat probe during a programme will interrupt it and switch the oven to meat probe mode.

Some programmes utilise the rapid preheating feature . Once the required temperature is reached, the oven will prompt you to switch to the correct heating function (which will flash on the display) and will automatically begin running the programme.

Once the preset programme finishes, the oven will turn off the heating elements and sound an acoustic alarm. After clearing the alarm, the current time will appear on the display, and the cavity lighting will remain on. To switch to standby mode, turn the function knob to the OFF position.

Pre-set programmes

Item	Programme	Oven elements	Set temperature	Quick oven pre-heat
1	Beef	Fan cooking - level 2, 120 min.	180 °C	
2	Pork	Fan cooking - level 2, 120 min.	180 °C	
3	Lamb	Fan cooking - level 2, 120 min.	180 °C	
4	Chicken 1.5 kg	Grill + fan - level 2, 85 min.	190 °C	
5	Duck 1.8 kg	Grill + fan - level 2, 90 min.	180 °C	
6	Goose 3.0 kg	Grill + fan - level 1, 130 min.	170 °C	
7	Turkey 2.5 kg	Grill + fan - level 1, 155 min.	170 °C	
8	Pizza	Top heater + lower level 2, time: 15 min.	220 °C	Yes
9	Lasagne	Top heater + lower level 2, 25min, rapid preheating	200 °C	Yes
10	Focaccia	Top heater + lower level 2, 15min rapid preheating	230 °C	Yes
11	Casserole with pasta	Top heater + lower level 2, 15min rapid preheating	220 °C	Yes
12	Baked vegetables	Top heater + lower level 2, 35min,	180 °C	Yes
13	Sponge cake	Top heater + lower level 2, time: 45 min. (oven preheated)	160 °C	
14	Muffins	Fan cooking - level 3, time: 35 min.	160 °C	
15	Cookies	Fan cooking - level 3, 20min.	150 °C	
16	Fruitcake	Top heater + lower level 2, 55min,	175 °C	Yes
17	Bread	Top heater + lower level 2, time: 60 min.	180 °C	
18	Dough proving	Top heater + lower level 2, time: 20 min.	30 °C	
19	Drying	Fan cooking - level 2, 3, 4; 5h	50 °C	



Pyrolytic cleaning

Once you select the pyrolytic cleaning function, the display will show a flashing P2:00 value alongside the  symbol.

Use the +/- adjustment knob to choose from the available cleaning durations: 2:00 h, 2:30 h or 3:00 h. Press the  sensor to confirm your selection and start the programme.

If the oven door is open when starting the pyrolytic cleaning function, the message "DOOR" appears on the display and the  symbol starts flashing. The appliance will wait for the door to be closed for up to 10 minutes. Then the pyrolytic cleaning function is cancelled and END will appear on the display, followed by the current time.

Once the pyrolytic cleaning function starts, the oven door locks automatically and the  symbol appears on the display. The time remaining until the end of the pyrolytic cleaning function is shown throughout the process.

One hour before the end of the pyrolytic cleaning function, the heating elements are switched off and the oven begins its cooling cycle. Once the cavity temperature drops to approximately 150°C, the door unlatching process starts. The release of the lock is indicated by the pyrolytic symbol turning off. During the pyrolytic cleaning function, it is not possible to change its settings or view the current or target temperature.

Once the pyrolytic cleaning completes and the notification is cleared, the control panel displays the current time.

In the event of a power failure during the pyrolytic cleaning, once power is restored, the oven starts to cool down and then unlocks the door in accordance with safety procedures.

If the function knob is moved to another position, including OFF, during the pyrolytic cleaning function, the oven will start cooling and eventually unlock the door. Once this process is complete, the appliance will turn off.

The demonstration mode

Press the  and  sensors together to activate the demonstration mode.

In demo mode, the heating elements and fan remain turned off, while the lighting works normally. In models featuring pyrolytic cleaning, the door does not lock when this function is selected.

Activation of the demo mode is indicated by the "tEst" message displayed alternately with the current time or temperature.

Change the tone of audible beeps

The control panel allows you to select one of several audible beeps. You can adjust the tone of audible beeps in stand-by mode.

To make the adjustment:

- Press and hold the  sensor to enter the time settings mode.
- Press the  sensor.
- “tonX” will be displayed, where X indicates the currently selected tone.
- Use the +/- knob to select your preferred tone.
- Wait 5 seconds to confirm the selected setting.

Adjust display brightness

Display brightness can be adjusted within a range of 0 to 7. Level 0 turns off the display when the appliance is off, and level 4 is the default setting.

Changes can be made when the appliance is off.

To make the adjustment:

- Press and hold the  sensor to enter the time settings mode.
- Press the  sensor twice.
- “briX” will be displayed, where X indicates the brightness within a range of 1 to 7.
- Use the +/- knob to select your preferred display brightness.
- Wait 5 seconds to confirm the selected setting.

The Soft Steam function

The Soft Steam function uses steam during the initial stage of baking, which improves the appearance and quality of selected dishes.

Before starting, pour 150 ml of clean, cold water into the cavity located at the bottom of the oven. Do not add spices or other substances to the water.

Next, select the Soft Steam function and set the temperature according to the instructions for the dish you are preparing. After about 5 minutes of preheating, place the food in the oven and close the door.

Note!

- After cooking, do not leave water in the cavity well.
- Remove any remaining water only after the oven has cooled down.
- Due to the presence of steam, condensed moisture may appear on the inner side of the door and the cavity walls. After finishing, wipe away any excess moisture with a soft cloth.



OPERATION

Use of the grill

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

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	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

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

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

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

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



BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Pizza

Use the dedicated Pizza function  , insert the tray on level 3. Optionally you can use a pizza stone. Preheat the oven to 300°C, put a fresh pizza into the oven and it will be ready after about 4 minutes.

If you are using a pizza stone, preheat the oven to 300°C, put the stone in the oven for about 30 minutes to heat up, then put the pizza in for another 4 minutes.

Pizza

Type of food	Accessories	Level	Heating function	Temperature [°C]	Time [min]
Pizza					
Fresh, thin base	Bread baking tray or a baking stone	2-3		300 ¹⁾	4 – 6
Frozen, thin base	Wire grid	2-3		2)	2)
Frozen, thick base	Wire grid	2-3		2)	2)

- 1) Pre-heat the empty oven
2) Observe the directions on the packaging

Important! Settings given in the table are for reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.

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

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

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Oven

- 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.
- **Steam Cleaning function** :
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position ,
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

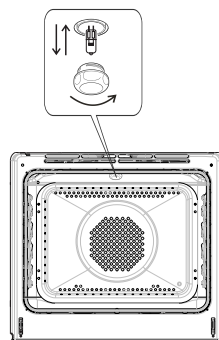
Important!

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.

Replacing the halogen bulb in the oven

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

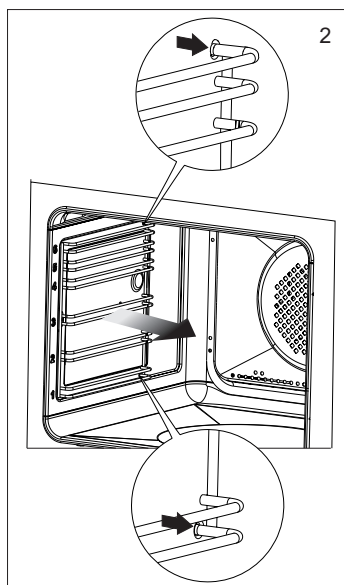
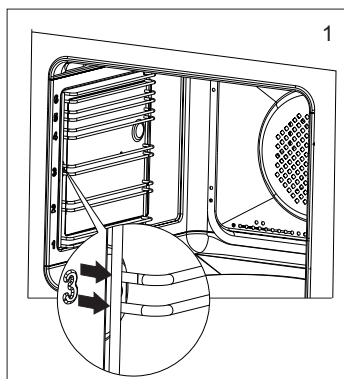
1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
 - G9
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its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



Note: Make sure not to touch the halogen directly with your fingers!

CLEANING AND MAINTENANCE

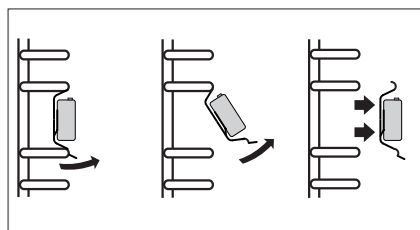
- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



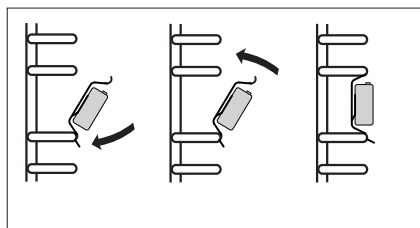
- Ovens has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the 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

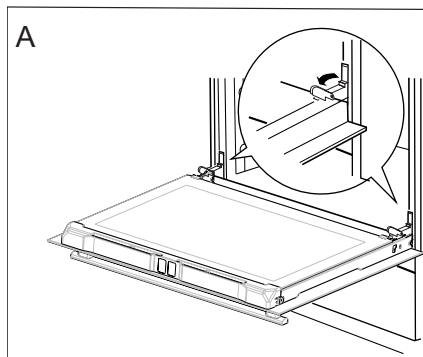


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

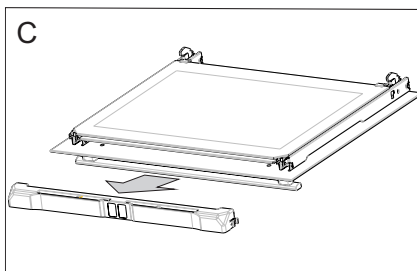
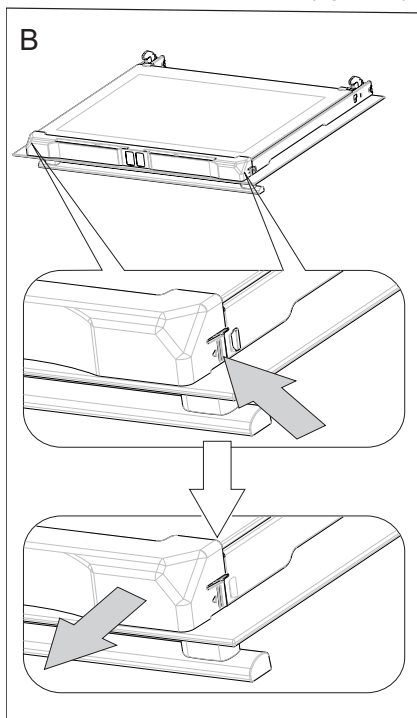
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



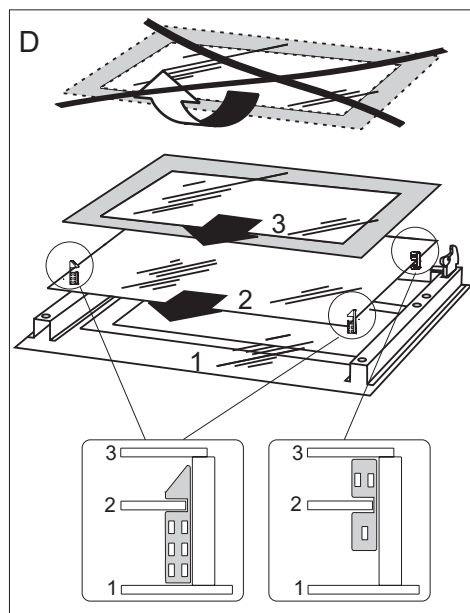
2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

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

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

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

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

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



TECHNICAL DATA

Voltage rating	220-240V 1N~50/60 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,5
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

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

