
ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-CBI-3409 / 9520095 (04.2025 V3)

ES Horno eléctrico incorporado

EN Built-in electric oven

9H-893TEN / MASTER STEAM NEGRO



¡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.....	29
Platos de prueba.....	33
Limpieza y mantenimiento del horno.....	35
Situaciones de emergencia.....	39
Datos técnicos.....	41

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

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

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

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

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

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



SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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

siguiente forma:

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

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

DESEMBALAJE



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

sea perjudicial para el medio ambiente.

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

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

RETIRO DE USO



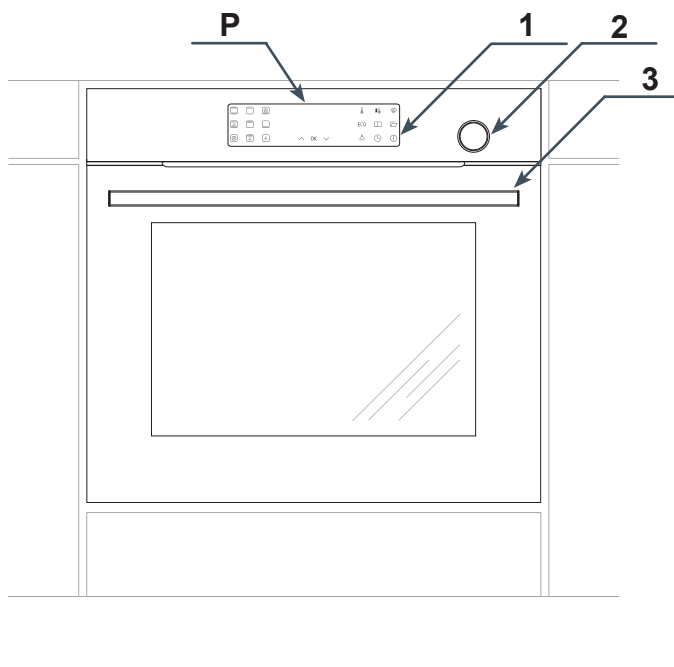
Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

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

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



P Programador electrónico

1. Interruptor de encendido / apagado

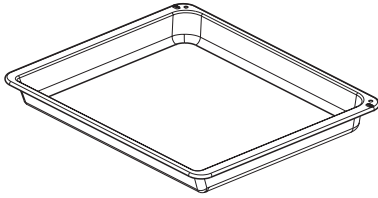
2. Recipiente de la bandeja de agua

3. Asa de la puerta

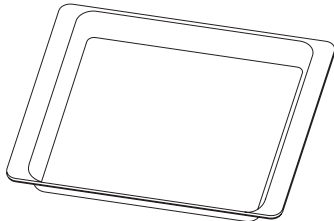


CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

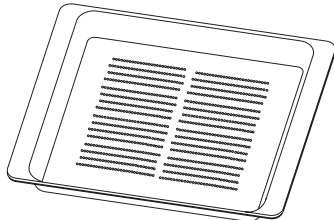
Accesorios



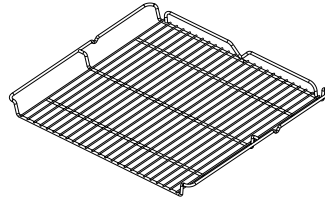
Bandeja profunda



Bandeja sin perforación



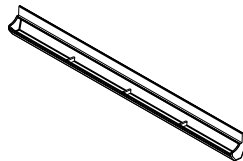
Bandeja con perforación



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



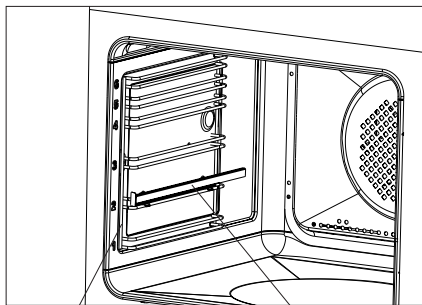
Sonda térmica



Escurridor

Viene montado de fábrica en la puerta del horno.

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



Guías metálicas

Guías telescópicas

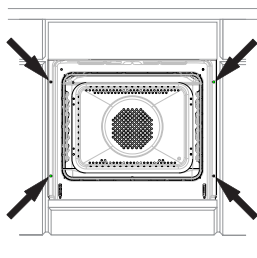
INSTALACIÓN

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

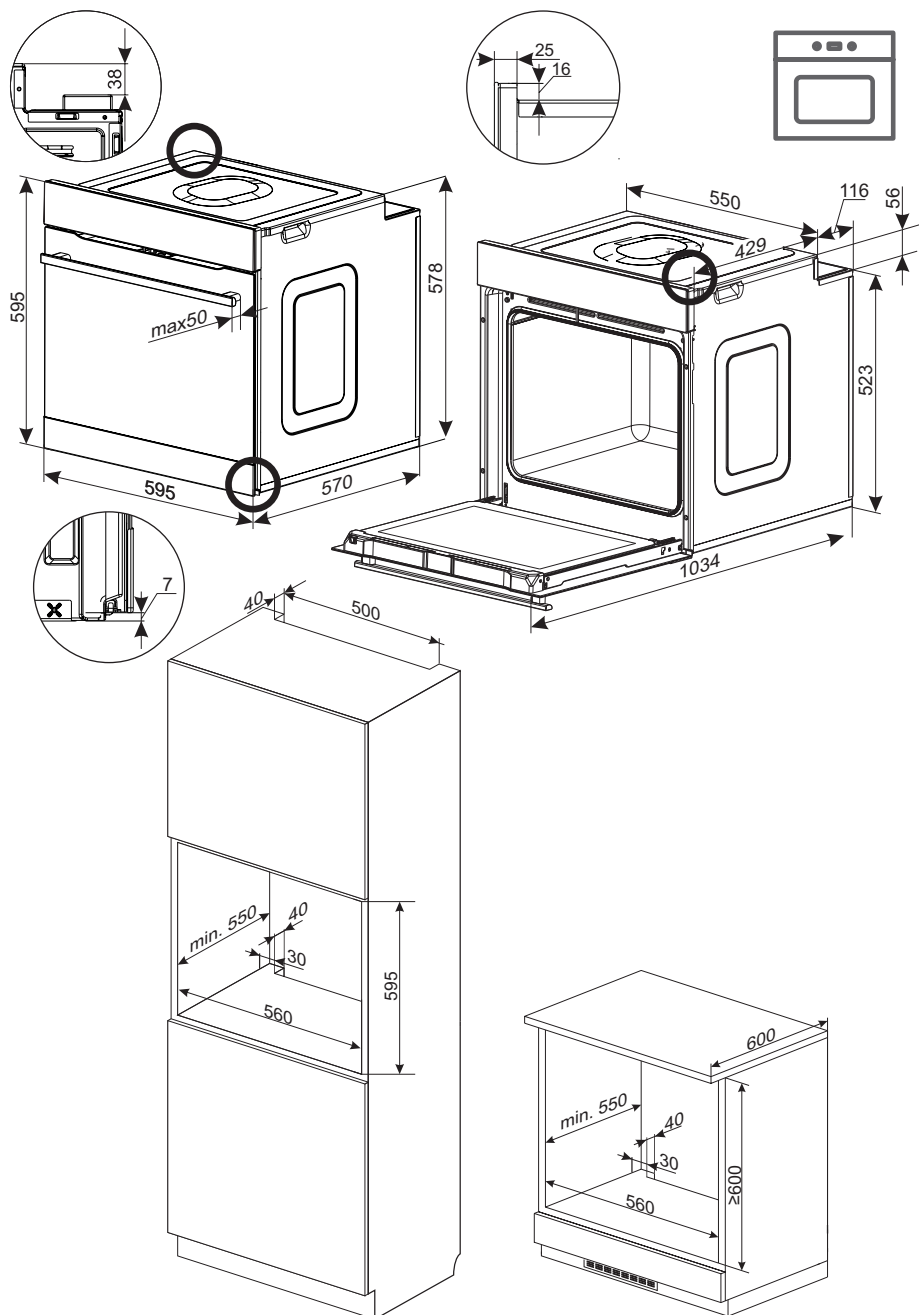
Antes de realizar cualquier conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información de la placa nominal.

- 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 del primer encendido

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

Panel de control

El interruptor principal (modo de espera) ⓘ está situado a la derecha de la pantalla. El interruptor principal se activa tocando el cristal en el lugar designado (con un pictograma) y se indica mediante una señal acústica. (Véase el apartado: Programador electrónico).

La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.

Calentamiento del horno

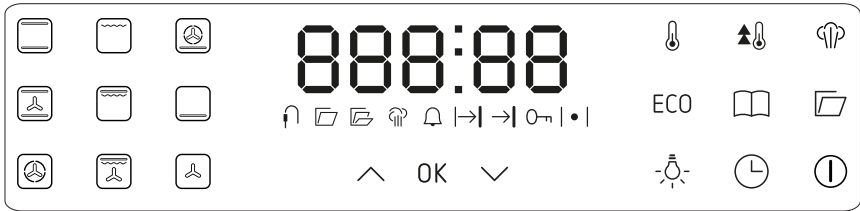
- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Seleccione la función convencional  o turbo  (la descripción detallada de estas funciones se encuentra más adelante en estas instrucciones).

El horno debe funcionar durante un mínimo de 30 minutos. Al funcionar, el horno desprenderá un olor que solo se producirá al principio. Con el tiempo, este olor desaparecerá. Se trata de un fenómeno normal al calentar el interior del horno.



FUNCIONAMIENTO

Programador electrónico



El programador está equipado con una pantalla LED y sensores táctiles (los sensores están retroiluminados):

Sensor	Descripción	Sensor	Descripción
	Calentamiento convencional		Interruptor principal (modo de espera)
	Masa		Reloj, temporizador
	Termoventilador		Iluminación
	Grill		OpenUp! (apertura automática de la puerta)
	Super grill		Programas predeterminados
	Turbo grill	ECO	Programa ECO
	Pizza		Programa de vapor manual
	Asado		Precalentamiento rápido
	Descongelar		Ajuste de la temperatura
			Más / arriba [+]
			Menos / abajo [-]
		OK	Confirmación

Advertencia: Cada uso del sensor se señaliza mediante un sonido. No es posible desactivar las señales acústicas.

Cada uno de los sensores puede visualizarse con los siguientes niveles de brillo:

- brillo total al 100 % (indica que el sensor está activo);
- brillo reducido al 50 % (indica que el sensor se puede activar);
- brillo nocturno al 50 % (brillo reducido de 22:00 a 6:00 h), desactivado.

FUNCIONAMIENTO

Símbolos de función activada en la pantalla

-  Sonda térmica conectada*
-  OpenUp! (modo simple)*
-  OpenUp! (modo múltiple)*
-  Programa de vapor activo*
-  Temporizador activo
-  Tiempo de funcionamiento
-  Finalización del funcionamiento
-  Bloqueo parental activo
-  Precalentamiento del horno

* disponibilidad según el modelo

Conexión a la corriente

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

Advertencia: En caso de un corte de energía, se borrarán todos los parámetros introducidos, como el tiempo de funcionamiento, la temperatura y la función. Se deben introducir de nuevo los ajustes para continuar. Si el programa pausado era limpieza pirolítica (o la puerta está bloqueada por otro motivo), antes de fijar el reloj se realiza el procedimiento de enfriamiento de horno y apertura de puerta. Un corte de energía no anula el bloqueo parental, sino que solo se activa cuando se ajusta la hora actual y se pasa al modo de espera.

Ajuste de la hora actual

Cuando se conecta la corriente, en la pantalla parpadear los dígitos de las horas 00: (los dígitos de los minutos se iluminan perma-

nentemente). Para configurar la hora, utilice los sensores $\wedge$ y $\vee$. Confirme el ajuste con el sensor OK. En la pantalla parpadearán los minutos :00 (la hora se ilumina de forma continua). Para configurar los minutos, utilice los sensores $\wedge$ y $\vee$. Confirme el ajuste con el sensor OK. El programador pasará al modo de espera. El ajuste correcto de la hora se confirmará con una señal acústica. Para cambiar la hora actual, en el modo activo, mantenga pulsado el sensor . En la pantalla aparecerá el símbolo . Pulse el sensor  otra vez y los dígitos empezarán a parpadear. Proceda como en el caso de ajustar la hora al encender el aparato por primera vez.

Intensidad de iluminación de la pantalla

La intensidad de la luz de la pantalla LED varía según la hora del día. De 22:00 a 6:00, la intensidad es menor que de 6:00 a 22:00. Asimismo, en el modo de espera, la intensidad de iluminación es menor que en el modo activo.

Modo de espera

O modo standby. Al pasar al modo de espera, se eliminan todos los ajustes de la función, tiempo, temperatura y programas seleccionados. Todos los calentadores se desconectan. El visualizador está apagado con excepción del reloj. En este modo, solo está activo en la pantalla el sensor de encendido/apagado . El sensor tiene el brillo reducido. La intensidad de la luz se reduce con respecto al modo activo.

Si la temperatura del compartimento supera los 80 °C, se muestra alternativamente con la hora actual.

Si el bloqueo de los sensores está activo, al presionar el sensor  para intentar encender el horno, se mostrará el mensaje LOC en brillo normal durante 5 segundos con  y $\vee$ en lugar de la hora actual / temperatura.

Cómo pasar al modo de espera:



FUNCIONAMIENTO

En cualquier momento, si pulsa el sensor  durante 3 segundos (incluso si los sensores están bloqueados, la función de apagado del horno está disponible). Al pasar al modo de espera de esta manera, se genera un sonido.

Después de un corte de electricidad y tras configurar la hora actual.

En caso de que se esté llevando a cabo un ciclo de pirólisis, al pulsar  durante 3 segundos, se pasará al modo de enfriamiento del horno y se desbloqueará la puerta, tras lo cual se pasa al modo de espera.

Cómo salir del modo de espera:

Al pulsar el sensor  durante 3 segundos, se pasa del modo de espera al modo activo y se indica con un sonido.

Modo activo

Este es el modo en el que se pueden seleccionar las funciones, programas y ajustes deseados. Están activos los sensores de función, programas, reloj y las funciones que se activan pulsando 2 sensores: bloqueo parental y ajustes. Los demás sensores se activan cuando hay que cambiar ajustes, etc. Apagado automático: Cuando no hay actividad (es decir, cuando el usuario no pulsa ningún sensor activo) ni acciones programadas (y cuando se han completado todas las acciones programadas), el programador entra en modo de espera 30 segundos después de la última actividad del usuario o del final de la última función programada.

En el modo activo, la pantalla funciona con un brillo normal. La pantalla muestra la hora actual. Si se introduce la sonda térmica en el compartimento del horno, se muestra el símbolo de la sonda. Cuando se establece el bloqueo parental, aparece el símbolo del bloqueo (símbolo .

Bloqueo parental

El bloqueo parental está diseñado para im-

pedir que se cambie el ajuste del horno o que este se encienda.

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

Si el bloqueo está activo, no se pueden modificar los parámetros, pero sigue siendo posible apagar el horno.

Iluminación

Cada vez que se abre la puerta del horno, se enciende la luz. Además, cuando el horno se encuentra en el modo activo, se encenderá la luz del interior del horno. Esta luz solo se apaga en el modo de espera. Si la puerta del horno permanece abierta durante mucho tiempo, la luz del horno se apagará automáticamente después de unos 5 minutos.

Iluminación en las funciones de calentamiento ECO según la descripción de la función de calentamiento.

El sensor  funciona independientemente de las demás funciones y, si apretamos el sensor, no influimos en el funcionamiento de las demás funciones y ajustes. El sensor  no funciona en el modo de espera.

La luz del horno se enciende durante 30 segundos después de pulsar el sensor. .

Si se mantiene pulsado el sensor  durante el programa activo, la luz se enciende de forma continua. Si se mantiene pulsado el sensor, se apaga de nuevo  o al terminar la función de calentamiento (programa listo). La luz encendida puede estar apagada en cualquier momento si apretamos el sensor .

FUNCIONAMIENTO

Ventilador refrigerador

El funcionamiento del ventilador refrigerador es independiente de las funciones configuradas y del estado del programador. El motor de refrigeración se enciende automáticamente al activar cualquier función de calentamiento. El motor se enciende hasta que la temperatura en el interior del horno supera los 100°C. Por debajo de esta temperatura, el ventilador refrigerador se apaga automáticamente.

En el caso de los programas de vapor y pirolíticos, la refrigeración funciona a dos velocidades y según como se describe en los programas.

Precaentamiento del horno (símbolo del termostato)

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

Puerta del horno

Durante el funcionamiento del horno, la puerta debe estar cerrada. Al abrir la puerta, se interrumpirá la función activa. Si la puerta se deja abierta durante más de 90 segundos, se emitirá una señal acústica para informarle de que debe cerrarse la puerta. Se puede desactivar la señal acústica pulsando cualquier sensor o cerrando la puerta.

Abrir la puerta durante menos de 5 minutos no afecta al programa activo ni a sus parámetros. Una vez transcurrido este tiempo, por razones de seguridad, el horno entra en modo de espera (se cancelan todos los ajustes).

Limitación del tiempo de funcionamiento

Si el horno funciona en cualquier función de calentamiento durante un periodo de tiempo específicamente prolongado, el programador, por razones de seguridad, apagará el horno después del tiempo establecido de acuerdo con el siguiente ejemplo. Una vez finalizada la función de calentamiento, el horno pasa al modo de espera.

Ejemplo. Cuando la temperatura en el interior del horno sea de 200 °C, los componentes eléctricos se desconectarán pasadas unas 3 horas de funcionamiento del horno. Con una temperatura de 100 °C, después de unas 10 horas.

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

Temporizador

El temporizador se puede ajustar en el modo activo. Al pulsar brevemente el sensor  se muestra el símbolo  y el valor actual de la cuenta atrás.

Si se pulsa el sensor  de forma prolongada, parpadeará el símbolo  y se entrará en el modo de configuración del temporizador.

A continuación, se ajusta la cuenta atrás con los sensores  y  y se acepta la configuración con el sensor OK. Al pulsar al mismo tiempo  y , se restablecen los ajustes del temporizador.

En el modo activo, si el programador está activo (hay una cuenta atrás), en la pantalla se enciende el símbolo .

El ajuste máximo del temporizador es de 120 minutos.

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



FUNCIONAMIENTO

Activación de la función de calentamiento

En modo activo, pulse el sensor con el símbolo de función de calentamiento a la izquierda de la pantalla. En este modo, el símbolo del programa seleccionado se ilumina al 100 % y, para los símbolos de los demás sensores, la iluminación se reduce al 50 %. No disponibles para una función de calentamiento determinada, los símbolos de la parte derecha de la pantalla se atenúan y sus sensores se vuelven inactivos.

Una vez seleccionada la función, el programador pasa automáticamente al ajuste de temperatura. El valor de la temperatura y el símbolo °C se muestran con todo su brillo. La primera temperatura mostrada es la temperatura predeterminada para la función. La temperatura se puede cambiar con los sensores $\wedge$ y $\vee$, cada 5 °C. La escala forma un bucle. Los valores mínimo, máximo y predeterminado se definen individualmente para cada función. Además de los valores numéricos, hay un símbolo --- para indicar que los calentadores están apagados.

La temperatura seleccionada se confirma con el sensor OK.

El brillo de la temperatura mostrada desciende al nivel normal de funcionamiento, la hora actual aparece en la pantalla y, a continuación, el horno se pone en marcha con la función y temperatura seleccionadas.

FUNCIONAMIENTO

Funciones de calentamiento y funciones adicionales

Descripción de las funciones		Realización						Temperatura [°C]		Temperatura predeterminada [°C]
		Luz	Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador del turbo	mín.	máx.	
Funciones de calentamiento										
	Convencional	√	√			√		30	280	200
	Masa	√	√			√	√	30	280	180
	Termoventilador	√			√		√	30	280	180
	Grill	√		√				30	280	250
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza 	√			√	√	√	30	280	220
	Asado	√				√		30	240	200
	Descongelar	√					√	-	-	-
Funciones adicionales										
	Temperatura	como se describe en el manual								
ECO	Horneado ECO	como se describe en el manual						30	280	200
	Luz	√						-	-	-
	Precalentamiento rápido			√	√		√	30	280	-
	Programas predeterminados	como se describe en el manual								
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200

Comprobar y modificar los ajustes durante el funcionamiento del horno

Para comprobar la temperatura dentro del compartimento mientras el horno está funcionando, pulse brevemente el sensor . Pulse otra vez el sensor  para comprobar la temperatura establecida. Púlselo de nuevo para volver a mostrar la hora actual.

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



FUNCIONAMIENTO

Los tiempos programados se visualizan de forma similar que la temperatura. Para comprobar el tiempo programado mientras el horno está en funcionamiento, pulse brevemente el sensor  y se mostrará el tiempo del temporizador. Pulse otra vez el sensor  para comprobar el tiempo de funcionamiento. Púlselo de nuevo para mostrar la hora de finalización. Púlselo de nuevo para volver a mostrar la hora actual.

Para cambiar el tiempo programado durante el funcionamiento del horno, mantenga pulsado el sensor . En la pantalla se mostrará el tiempo programado. Se puede cambiar con los sensores  y . Confirme el nuevo ajuste con el sensor OK. Si no se confirma la operación, el horno seguirá con el valor anterior.

Para cambiar la función (programa) mientras el horno está en funcionamiento, pulse el sensor con un programa de calentamiento distinto al actual. El sensor del nuevo programa seleccionado empezará a parpadear y no cambiará la retroiluminación del programa actual. Confirme la selección del nuevo programa con el sensor OK. El sensor del nuevo programa dejará de parpadear y se encenderá de forma continua. El sensor del programa anterior se apagará. Si no confirma la selección, el programador vuelve al estado anterior (programa en curso).

Al cambiar de programa durante el proceso, el ajuste de temperatura conserva el último valor establecido.

Detener la función

Para finalizar la función, mantenga pulsado el sensor . Las funciones predeterminadas funcionan durante un tiempo ilimitado. El apagado automático del horno solo tiene lugar si se activa la función de tiempo de funcionamiento y la función de encendido retrasado. La única excepción es la función de limpieza pirolítica.

Tiempo de funcionamiento (apagado automático)

Al establecer el tiempo de funcionamiento del horno, debe entenderse que el horno se apagará automáticamente una vez transcurrido dicho tiempo desde el momento en que se activa este modo. El rango de ajuste posible del tiempo de funcionamiento es de 1 minuto a 10 horas. Si el horno está funcionando con una función determinada, para activar el tiempo de funcionamiento, mantenga pulsado el sensor  y en la pantalla empezará a parpadear el símbolo del temporizador . Pulse el sensor  otra vez y en la pantalla

se mostrará el símbolo . Ahora puedes configurar el tiempo de funcionamiento del horno con el sensor  y luego confirmar con el sensor OK.

El ajuste del tiempo de funcionamiento se puede corregir con los sensores  y . Confirme el valor corregido con OK.

Puede desactivar el tiempo preestablecido ajustando con el sensor  el valor 0:00 y confirmando OK.

Al apagar el horno se interrumpe la función activa en el horno. Se emitirá una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo de funcionamiento establecido. Se puede apagar con cualquier sensor, excepto . Después de apagarse la señal acústica, se restablecen los ajustes de función, temperatura y luz durante 30 segundos. El símbolo  se apaga. Después de otros 60 s, el horno pasará al modo de espera.

Advertencia: Si usa el sensor  para cancelar la alarma, el programador entrará automáticamente en el modo de edición de la hora de encendido retrasado del horno.

FUNCIONAMIENTO

Encendido retrasado (encendido y apagado automático)

El encendido retrasado del horno debe entenderse como el encendido automático a una hora especificada y, a continuación, el apagado automático del horno después del tiempo de funcionamiento establecido. El posible retraso en el encendido del horno puede ser de 1 minuto a 10 horas y el tiempo de funcionamiento es de hasta 10 horas. Para activar el encendido retrasado del horno, active primero el tiempo de funcionamiento del horno. En la pantalla se mostrará el símbolo $\rightarrow|$.

A continuación, mantenga pulsado el sensor $\odot$ una vez más. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo del temporizador $\triangle$. Presione el sensor $\odot$ dos veces y parpadeará el símbolo $\rightarrow|$ en la pantalla. Ahora puede configurar la hora exacta de encendido del horno con el sensor $\wedge$ y luego confirmar con el sensor OK. Después de confirmar la hora de encendido, los símbolos $\rightarrow|$ y $\rightarrow|$ se encienden de forma continua y la hora actual se muestra de nuevo en el reloj.

Puede corregir la hora de encendido del horno con los sensores $\wedge$ y $\vee$. Confirme el valor corregido con OK.

Desconecte el tiempo de funcionamiento del horno ajustando con el sensor $\vee$ al valor de tiempo más bajo posible y confirmando OK.

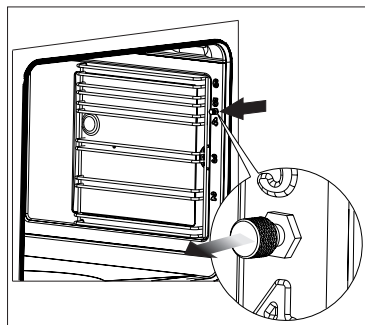
Después de que el horno se encienda automáticamente, se apagará el símbolo $\rightarrow|$. Se emitirá una señal acústica cuando haya transcurrido el tiempo de funcionamiento. Se puede apagar con cualquier sensor. Después de apagarse la señal acústica, se restablecen los ajustes de función, temperatura y luz durante 30 segundos. El símbolo $\rightarrow|$ se apaga. Después de otros 60 s, el horno pasará al modo de espera.

FUNCIONAMIENTO

Sensor de temperatura - sonda térmica

La sonda térmica* se puede conectar en cualquier momento.

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



En los modos de espera y activo, esto solo hace que se encienda el símbolo de la sonda térmica  sin afectar al funcionamiento del horno.

En el modo de funcionamiento (con la función y la temperatura establecidas), al insertar la sonda térmica, aparece el símbolo  y dos temperaturas: el lado izquierdo muestra la temperatura actual de la sonda térmica y el lado derecho indica la temperatura fijada (por defecto: 75 °C).

Con los sensores  y  se puede modificar directamente la temperatura fijada de la sonda térmica. Si se confirma con el sensor OK, se guarda la nueva configuración. En cambio, a los 5 segundos de inactividad se vuelve al valor guardado anteriormente.

Una vez confirmada la temperatura de la sonda térmica, el horno mantiene la temperatura establecida del horno como máximo hasta que la sonda alcance la temperatura supuesta de la sonda. A continuación, el horno deja de calentar y se emite una señal acústica.

La alarma de la sonda térmica se puede cancelar pulsando cualquier sensor (excepto )

) o abriendo la puerta. Al cancelar la alarma, también se borran los ajustes de función y temperatura y, tras 60 segundos de inactividad, el horno entrará en modo de espera.

Cuando se cancela la alarma con el sensor , significa que el usuario establece otra vez el nuevo valor de temperatura de la sonda térmica. Después de confirmar la nueva temperatura con el sensor OK, el programa continúa con los parámetros memorizados de función y temperatura del compartimento.

Si el usuario retira la sonda térmica durante el funcionamiento (después de que se haya validado la temperatura de la sonda térmica), se considerará como un error (posible daño de la sonda térmica) y se interrumpirá el programa.

El uso de la sonda térmica bloquea la posibilidad de que el horno se encienda y apague automáticamente. Al insertar la sonda térmica, se borran los tiempos de funcionamiento previamente ajustados y la función del sensor  se limita a la operación del temporizador. El uso de la sonda térmica no influye en los cambios de la función y la temperatura seleccionadas para el interior del horno. Se pueden modificar de la misma manera que sin la sonda térmica.

Temperaturas de la sonda de carne

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

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

* disponibilidad según el modelo

FUNCIONAMIENTO

Programas predeterminados

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

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

Programa	Descripción	Componentes del horno	Temperatura	Precalentamiento rápido	Función de calentamiento
P01	Carne (ternera, cordero, cerdo)	Termoventilador - nivel desde abajo 2 - 120 minutos	180 °C		
P02	Pollo entero (aprox. 1,5 kg)	Parrilla + ventilador - nivel desde abajo 2 - 85 minutos	190 °C		
P03	Pato entero (aprox. 2 kg)	Parrilla + ventilador - nivel desde abajo 2 - 120 minutos	180 °C		
P04	Ganso (aprox. 3 kg)	Parrilla + ventilador - nivel desde abajo 1 - 130 minutos	170 °C		
P05	Pavo (aprox. 2,5 kg)	Parrilla + ventilador - nivel desde abajo 1 - 155 minutos	170 °C		
P06	Ave de corral (alitas, muslos)	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 60 minutos, precalentamiento rápido	180 °C	Sí	
P07	Pizza, pita, tortilla, bocadillos	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 1 - 10 minutos, precalentamiento rápido	230 °C	Sí	
P08	Lasaña, tubérculos, platos preparados congelados	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 30 minutos, precalentamiento rápido	230 °C	Sí	



FUNCIONAMIENTO

P09	Focaccia	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 15 minutos, precalentamiento rápido	220 °C	SÍ	
P10	Gratinado de verduras y carne	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 25 minutos precalentamiento rápido	180 °C	SÍ	
P11	Bizcocho	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 45 minutos, horno precalentado	160 °C		
P12	Magdalenas, bollos de mantequilla	Termoventilador - nivel desde abajo 3 - 35 minutos	160 °C		
P13	Grañones, avena, galletas de cereales	Termoventilador - nivel desde abajo 3 - 15 minutos	180 °C		
P14	Pastel de frutas	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 60 minutos precalentamiento rápido	180 °C	SÍ	
P15	Pan	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 60 minutos	210 °C		
P16	Fermentación de la masa	Calentador superior + calentador inferior nivel desde abajo 2 - 20 minutos	30 °C		
P17	Secado	Termoventilador - nivel desde abajo 2 - 3, 4, 5 horas	50 °C		
P18	Patatas fritas	Calentador superior + calentador inferior - nivel desde abajo 2 - 20 minutos precalentamiento rápido	220 °C	SÍ	
P19	Platos preparados (verduras, carne asada, pescado, falafel, hamburguesas)	Termoventilador - nivel desde abajo 2 - 10 minutos precalentamiento rápido	230 °C	SÍ	

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

Programas predeterminados con precalentamiento rápido

Algunos programas se caracterizan por la necesidad de precalentar el horno a una temperatura determinada. Se han marcado adecuadamente en la tabla anterior. Tras seleccionar uno de los programas indicados con precalentamiento y confirmarlo con el sensor OK, en la pantalla aparece la temperatura actual del interior del horno. Tras alcanzar la temperatura adecuada, se emitirá una señal acústica, que se apagará cuando se abra la puerta. Coloque el plato en el horno y cierre la puerta, tras lo cual comenzará el programa de horneado.

FUNCIONAMIENTO

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

Programa predefinido con la sonda térmica

Se debe meter la sonda térmica antes de poner en marcha el programa predefinido.

El programador ajusta automáticamente los parámetros: función, temperatura del compartimento y temperatura de la sonda.

En caso de modificar la función, la temperatura o la temperatura de la sonda, el icono de programa predeterminado se apaga y se convierte en una operación semiautomática normal.

Cuando se pone en marcha un programa predeterminado que requiere una sonda térmica sin insertar esta en la toma, el programador volverá a calcular la temperatura de la sonda térmica a tiempo y ejecutará el programa predeterminado como «programa predeterminado sin precalentamiento».

Detener un programa predeterminado

Detener un programa es similar al apagado automático del horno, el aparato emitirá una señal acústica.

Función ECO

Al seleccionar el programa ECO, se indica con el sensor ECO iluminado. Durante el programa ECO, la iluminación del horno se apaga por defecto, pero se puede pulsar el sensor  para encenderla durante 10 segundos. No es posible encender la iluminación de forma permanente.

Precalentamiento rápido del horno

Para precalentar rápidamente el horno, puede activar la función de Precalentamiento rápido. En el modo activo, pulse el sensor . Cuando la función está activa, se iluminan los sensores de función de calentamiento y el sensor . La función está disponible en todas las funciones de calentamiento, excepto Descongelar y Limpiar. Para estas funciones, al pulsar el sensor se emite una señal acústica.

Cuando se alcanza la temperatura establecida, se emite una señal acústica. Se vuelve al calentamiento según la función seleccionada y al modo de mantenimiento de la temperatura.

La función de precalentamiento rápido puede desactivarse en cualquier momento pulsando el sensor .

Programas al vapor

Los programas de vapor aparecen en el menú común con los programas predeterminados. La lista de programas de vapor se muestra junto con la lista de programas predeterminados. Después del último programa predeterminado, comienza a enumerarse la lista de programas de vapor. A diferencia de los programas predeterminados normales, los programas de vapor se marcan como S01-S10. Una vez iniciado el programa de vapor, se puede modificar la duración del programa, pero no las funciones ni las temperaturas.

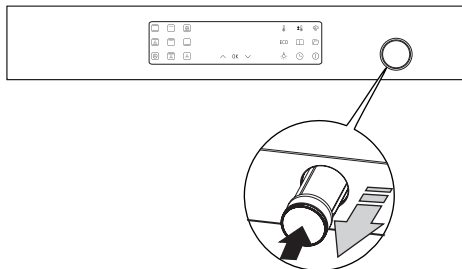
En el modo activo, pulse el sensor  y se activará el menú de selección de programas predeterminados. En la pantalla aparecerá el programa marcado como P01. Con los sensores  y , seleccione el programa adecuado marcado como S01-S10. Los parámetros de los programas de vapor se pueden encontrar en el apartado Consejos prácticos.

FUNCIONAMIENTO

El horno está equipado con recipientes especiales de acero inoxidable:

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

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



En el panel de control se encuentra el recipiente de la bandeja. Deberá presionar el recipiente y después tirarlo hacia adelante. Vierta 0,5 l de agua al recipiente. (Si es necesario añadir agua, el símbolo de vapor  parpadea en la pantalla). Cuando el agua alcanza el nivel deseado en el depósito, el programador lo indica con una señal acústica. Cierre el recipiente de la bandeja de agua. Una vez seleccionado el programa S01-S10, confirmamos con el sensor OK la puesta en marcha del programa.

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

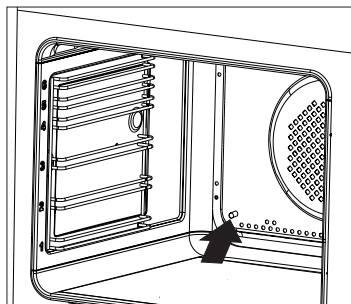
ADVERTENCIA: ¡El programa no se detiene en caso de que falte agua!

Tras finalizar el programa, escuchará una señal acústica que podrá apagar con cualquier sensor. En la pantalla parpadea el símbolo , que indica la necesidad de vaciar el agua residual del sistema de vapor.

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

Después de unos segundos, podrá abrirla completamente.

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



Al presionar el sensor OK, el agua residual se vierte fuera del sistema de vapor. Una vez vertida el agua, el horno pasa al modo de espera.

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

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

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

FUNCIONAMIENTO

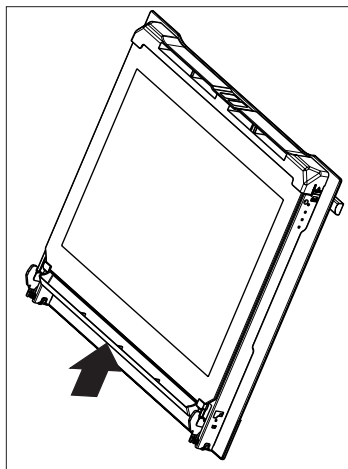
IMPORTANTE: Cuando utilice programas que no sean de vapor, no debe haber agua en el sistema de vapor. No vierta agua en el recipiente de la bandeja de agua si utiliza las funciones de calentamiento normales.

Programa de vapor manual

La selección del programa de vapor manual se indica mediante el sensor iluminado . Es un programa de vapor basado en el programa de vapor automático S01, con la posibilidad de cambiar el tiempo del programa entre 20 y 180 minutos. La temperatura se fija en 100 °C y no puede modificarse.

Puerta del horno equipada con escurridor

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



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

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



FUNCIONAMIENTO

Descalcificación del sistema de vapor

Después de varios programas de vapor, aparecerá un mensaje parpadeante P10S en la pantalla del programador. Este mensaje significa que el usuario debe llevar a cabo el proceso de descalcificación del horno. Seleccione el programa P10S de la lista de programas predeterminados para comenzar la descalcificación. El usuario puede posponer la descalcificación dos veces presionando el sensor ①. Sin embargo, si se completa el siguiente programa de vapor sin descalcificación, no será posible utilizar ningún programa de vapor.

Las instrucciones de descalcificación se describen a continuación.

- Prepare una solución de 450 ml de agua y 50 ml de descalcificador líquido.
- Vierta la solución en el recipiente de la bandeja de agua.
- Con el sensor OK se confirma el inicio del programa S10.

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

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

- Abra la puerta del horno.
- Coloque un recipiente debajo del desagüe.
- Con el sensor OK, confirme que ha vertido la solución en el recipiente (si es una bandeja para hornear, vierta el descalcificador y enjuague la bandeja con agua).

A continuación, vierta 0,5 l de agua en el recipiente de la bandeja del horno y, con el sensor OK, confirme la continuación del programa (enjuague).

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

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

agüe.

- Con el sensor OK, confirme que ha vertido la solución en el recipiente (si es una bandeja para hornear, vierta el descalcificador y enjuague la bandeja con agua).

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

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

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

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

Si el usuario vierte agua en el recipiente y no utiliza el programa de vapor, el agua se puede extraer del sistema presionando los sensores ∇ y OK. Mientras llena el agua, puede detener el vertido presionando el sensor OK.

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 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 ECO

- con el uso de la función 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 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

Parámetros para los programas de vapor

Número de programa	Nombre del programa ²⁾	Función del horno	Temperatura [°C]	Tiempo [min]	Nivel	Platos
S01	Cocinar al vapor	 1.ª fase al vapor	100	50	3	Verduras, arroz, cereales, shakshuka, crème brûlée, huevos a la vienesa
S02	Cocinar al vapor + parrilla		1.ª fase al vapor	25	3	Pescado al horno, cazuelas de pasta
			2.ª fase asador	20		
S03	Recalentamiento y pasteurización	 1.ª fase al vapor	90	25	3	
S04	Carne de cerdo a baja temperatura	 1.ª fase al vapor	80	240	3	Cocción lenta de carne de cerdo
S05	Carne delicada a baja temperatura	 1.ª fase al vapor	70	120	3	Pavo, lomo de cerdo, mejillas de ternera, mero, gallina de Guinea
S06	Panadería básica		1.ª fase al vapor	30	3	Focaccia, bollos, pan
			2.ª fase calentamiento normal	30		
S07 ¹⁾	Ave de corral	 1.ª fase al vapor	180	75	3	Ave de corral
S08 ¹⁾	Parrilla + hornear al vapor		1.ª fase asador	20	3	Platos de una olla: gulash, cazuela con carne, pisto, carne
			2.ª fase al vapor	90		
S09	Hornear al vapor	 1.ª fase al vapor y calentamiento normal	150	120	3	Paté, fondant (tiempo: 12 minutos)
S10	Descalcificación		100	15		

¹⁾ El programa activa el precalentamiento rápido para alcanzar la temperatura establecida.

²⁾ Las recetas de los programas correspondientes se pueden encontrar en el libro electrónico. Puede descargarlo en www.amica.pl

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.



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!

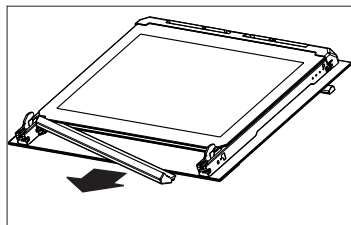
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia- dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

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.

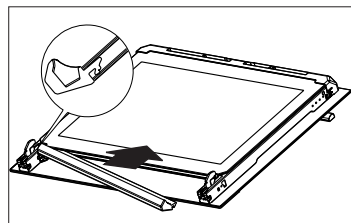
Desmontaje del escurridor

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

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

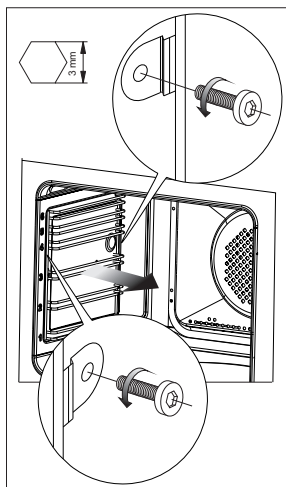


- Para montar el escurridor, introduzca la lengüeta que sobresale entre los paneles de la puerta, comenzando desde un extremo.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

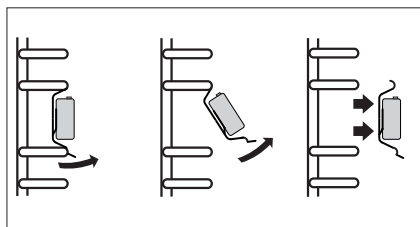
- Los horno están dotadas de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacar se debe desenroscar con la llave allén número 3 los tornillos de los mangos que fijan la escalera. Después de lavar, monte las guías en la cámara del horno. Antes de atornillar compruebe que los mangos de fijación se encuentran en los agujeros de la pared lateral de la cámara del horno.
- Los horno están equipados con guías inoxidables para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos saliente en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja.



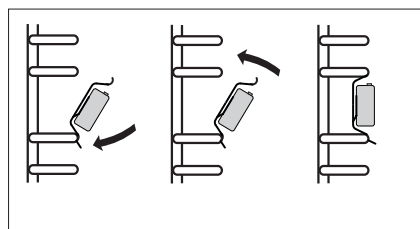
Sacar guías de alambre

¡Advertencia!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas

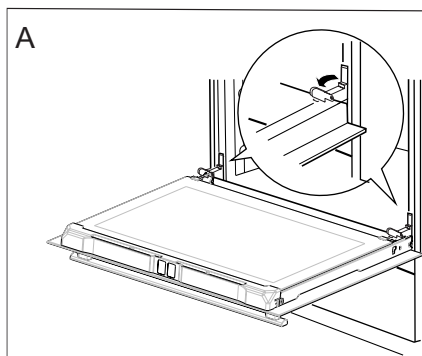


Modo de colocar las guías telescópicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

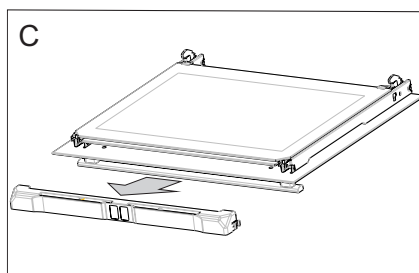
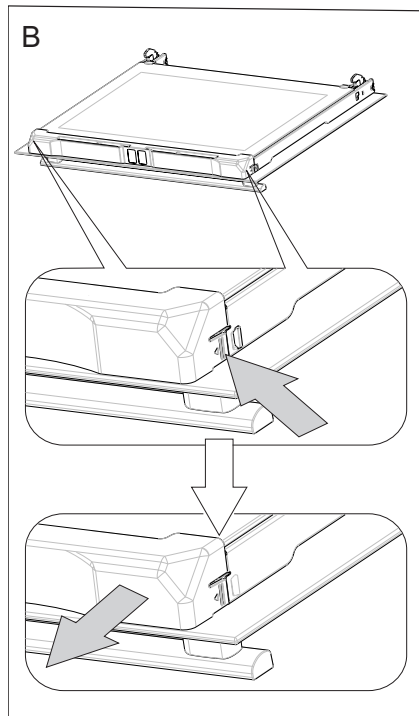
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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



Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

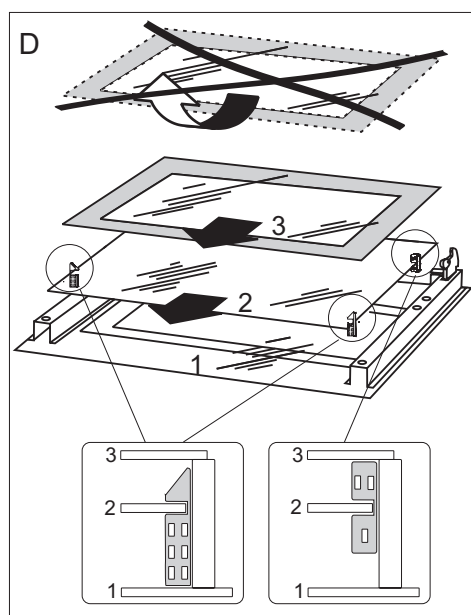
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

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

Saque el cristal central, (fig. D).

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

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



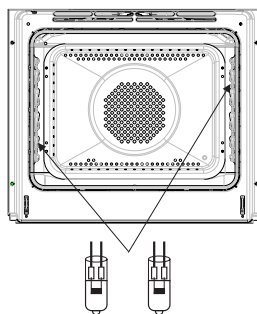
Desmontaje del cristal interno

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno

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

1. Desconectar la alimentación del horno
2. Retirar los accesorios del horno.
3. Si el horno tiene guías telescópicas, éstas se deben retirar.
4. Usando un destornillador de cruz quitar los cuatro tornillos que sujetan la campana, retirar la campana y quitar la junta, luego lavar, recordando limpiar bien y secarlo todo.
5. Sacar la bombilla halógena corréndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
 - voltaje 230V
 - potencia 25W
6. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
7. Colocar la junta y la campana de la luz. Enroscar.

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



SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

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

En cada situación de emergencia es necesario:

- Apagar los grupos de trabajo del horno.
- Desconectar la alimentación eléctrica.
- el propio usuario puede reparar pequeños defectos siguiendo las instrucciones de la tabla de abajo; antes de consultar el problema con el servicio técnico, es necesario comprobar los siguientes puntos de la tabla.

Problema	Causa	Solución
1. El dispositivo no funciona	pausa en alimentación de la corriente	comprobar el fusible de la instalación casera, reemplazar cuando esté fundido
2. No funciona la iluminación del horno	la bombilla está suelta o dañada	sustituir la bombilla fundida (véase el apartado Limpieza y mantenimiento)
3. La pantalla del programador muestra la hora cíclicamente «0.00»	el dispositivo estaba desconectado de la red o tuyo lugar un apagón	configure la hora actual (véase Uso del programador)
4. El termoventilador no funciona	¡Peligro de sobrecalentamiento! El horno de electricidad (fusible).	Desconecte inmediatamente el horno de electricidad (fusible). Dirigirse al servicio técnico más cercano.
5. Error E1 en la pantalla	error del sensor de la sonda térmica	se puede usar el horno sin sonda
6. Error E0 en la pantalla	error del sensor del compartimento	desconecte el horno de la red eléctrica (fusible) y contacte con el servicio técnico más cercano

Si el problema no se resuelve, desconecte la corriente e informe de la falla al servicio técnico. ¡Advertencia! Todas las reparaciones pueden ser realizadas exclusivamente por técnicos calificados de servicio.

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 modo de espera [W]	0,8
Consumo de energía no modo desligado [W]	-
Consumo de energía em modo de espera ligado à rede sem fio [W]	-
Tempo de transição automática no modo de espera/desligado [min]	5

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

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

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

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

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

Declaración del fabricante

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

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

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



DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

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

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

Caution!

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

The oven is intended for household use only.

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

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 43

Description of the appliance 47

Specification of the appliance 48

Installation 49

Operation 51

Baking in the oven – practical hints 66

Test dishes.....70

Cleaning and maintenance..... 72

Troubleshooting 77

Technical data..... 78



SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

HOW TO SAVE ENERGY



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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

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

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

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

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

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

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



DISPOSAL OF THE APPLIANCE

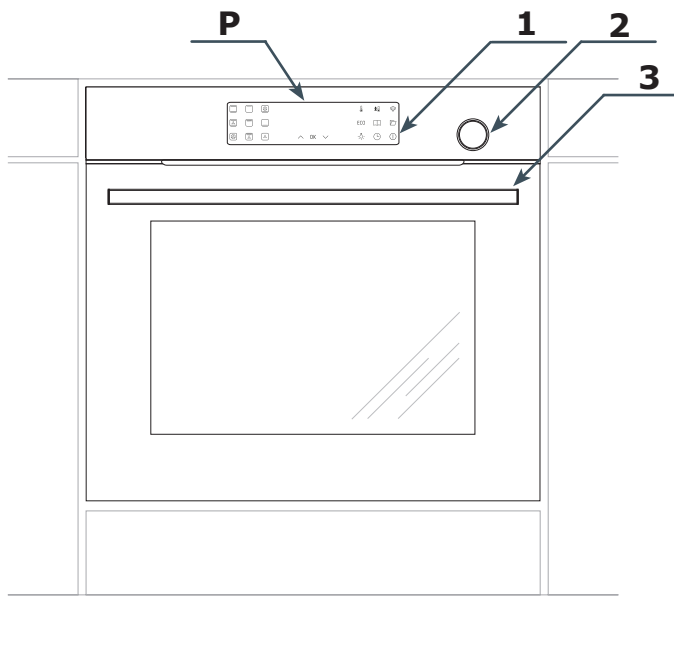
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.



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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



P Control panel

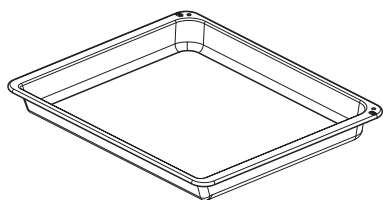
1. On / off switch (standby)

2. Water container drawer

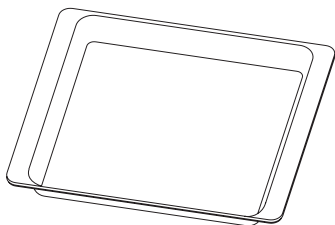
3. Oven door

SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

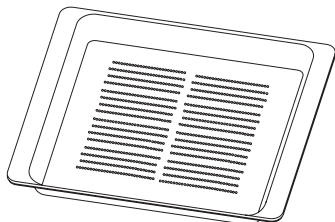
Oven fittings



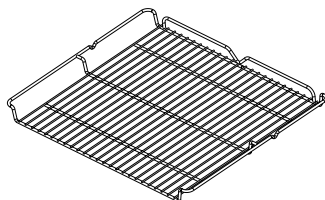
Roasting tray



Solid steel bowl



Perforated steel bowl



Grill grate
(drying rack)

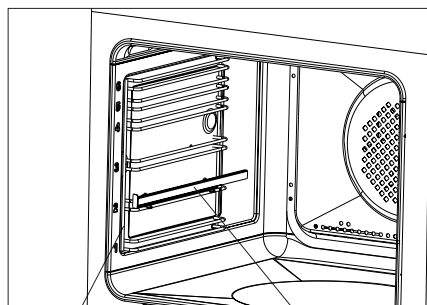
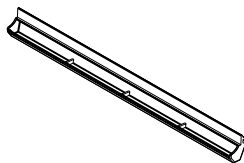


Meat probe

Oven door condensate channel

The oven door condensate channel is factory fitted.

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



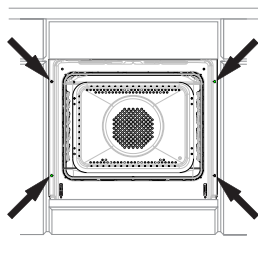
Side racks

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.



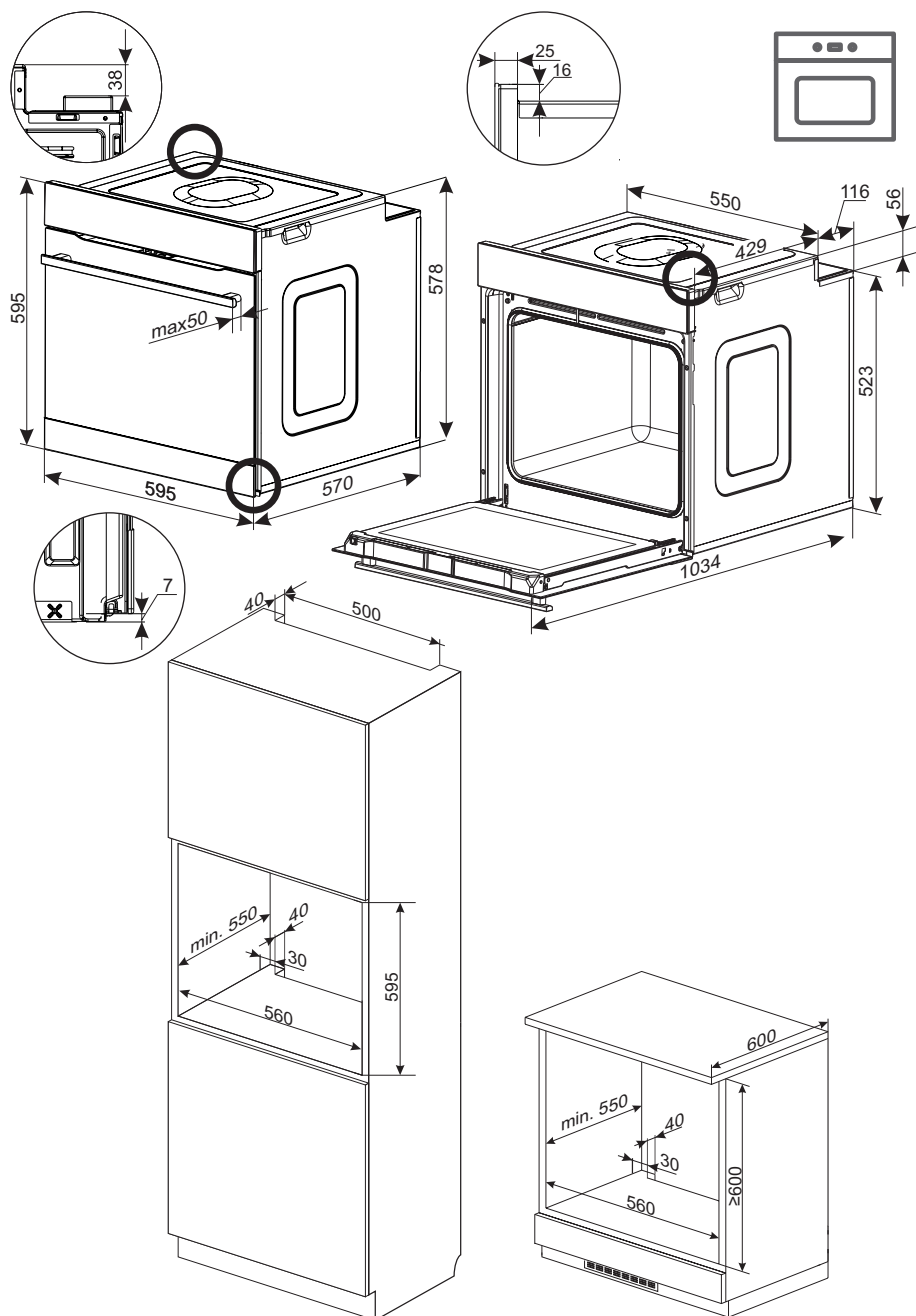
Electrical connection

- 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 first use

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

Control Panel

On/off switch ① is on the right side of the display. To activate the on/off switch, touch the glass in the place indicated by a pictogram. You will hear a beep. (See section: Control panel).

Touch sensor surfaces must be kept clean.

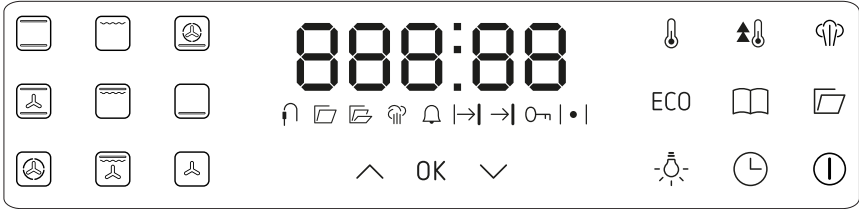
Warm up the oven chamber

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

The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven cavity.

OPERATION

Control panel



The control panel is equipped with an LED display and backlit touch sensors:

Sensor	Description	Sensor	Description
	Conventional heating		Main switch (standby)
	Pastry		Clock, minute minder
	Fan cooking		Lighting
	Super grill		Pre-set programmes
	Turbo grill	ECO	Eco programme
	Pizza 		Steam programmes
	Roasting		Quick oven pre-heat
	Defrosting		Set temperature
			Plus / up [+]
			Minus / down [-]
		OK	Confirm

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

Each of the sensors can be backlit at the following brightness levels:

- 100% full brightness (active sensor);
- 50% reduced brightness (a sensor can be activated);
- 50% night brightness (reduced brightness for 22:00 – 6:00), switched off.



OPERATION

-  Meat probe connected*
-  OpenUp! (One-time mode)*
-  OpenUp! (Always mode)*
-  Steam programme active *
-  Minute Minder active
-  Duration
-  Programme end
-  Child Lock Active
-  Oven pre-heat active

* availability depending on the model

Connect the power supply

When you connect the appliance to power (or when power is restored after an outage), the display will show 00:00 and you will need to set the current time. You must set the current time to use the appliance.

Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. An interruption in the power supply does not cancel the parental lock, but its activation occurs only after setting the current time and going to standby.

Set the current time

When you connect the appliance to power the display will show flashing hour digits 00: (the minutes digits do not flash). Use $\wedge$ and $\vee$ to

set the hour. Touch OK to confirm the setting. The minutes digits :00 are now flashing on the display: (hour do not flash). Use $\wedge$ and $\vee$ to set the minutes. Touch OK to confirm the setting. The appliance enters standby mode. You will hear a beep when the current time is stored in the appliance. To change the current time in the Operation mode, touch and hold . The  symbol will be shown on the display. Touch the  sensor once again and the digits will start to flash. Now you can proceed to set the current time.

The display brightness.

The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the display is brighter when active than when the appliance is in Standby mode.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all function settings, times, temperature and automatic programmes. All heating elements are disconnected. The display is dimmed except for the clock. In this mode, only the  on/off sensor is available on the display. The sensor has reduced brightness. The display is dimmed in this mode.

When Child Lock is on and you touch , the LOC message and , $\vee$ symbols will be displayed for 5 seconds instead of current time/temperature.

To turn off the appliance and put it in standby.

- when you touch and hold  for 3 seconds at any time (you can turn OFF the appliance even when Child Lock is on), you will hear a beep;

OPERATION

- after a power outage and when you set the current time;
- when you touch and hold  for 3 seconds during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.

To activate the appliance:

- touch and hold  for 3 seconds to activate the appliance – you will hear a beep.

Operation mode

In this mode you can select the desired functions, programmes and adjust settings. You can use function, programme and minute minder sensors as well as activate Child Lock and adjust settings which requires touching 2 sensors. Other touch sensors are enabled when necessary.

Auto-off: When all programmes complete and you do nothing for 30 seconds, the appliance turns off automatically.

When you use the appliance display back-light brightness is normal. The current time is shown on the display. If a meat probe is inserted in the oven cavity, the meat probe symbol is displayed. If a Child Lock is set, the lock symbol  is displayed.

Child Lock

Child Lock is intended to prevent changes to the oven settings and the oven being turned on.

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

When the Child Lock is activated when the appliance is on, it prevents changes to the settings, but you can still turn off the appliance.

Lighting

The lighting turns on each time you open the oven door. The lighting also turns on when the oven is in active mode. This lighting is off in Standby mode. If the oven door remains open for a long time, the lighting will automatically turn off after about 5 minutes.

For details on lighting in ECO heating functions, please refer to the description of the heating functions.

The  sensor operates independently and using it does not affect other functions and settings.  sensor is inactive in a standby mode.

Touch  to turn on oven light for 30 seconds.

Touch and hold  during cooking to turn the light on. Touch and hold  again to turn the light off. The light turns off when cooking programme completes.

Touch  to turn off the light at any time.

Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. The cooling fan activates automatically when any function is activated. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 100°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

For steam and pyrolytic programs, the cooling is two-speed and operates as described in the pre-set programmes section.

OPERATION

Oven pre-heat (thermostat symbol)

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

Oven door

Oven door must be closed during operation. When you open the door you will interrupt the active oven function. If the door remains open for more than 90 seconds, you will hear a beep to prompt you to close the oven door. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping.

If you open the door for less than 5 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

Limit the operating time

If the oven operates any heating function for a long time, heating elements are disconnected to ensure safety as shown on the example below. The appliance switches to standby when programme is completed.

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

This prevents overheating.

Minute Minder

When the appliance is on or in Operation

mode you can only set minute minder.

Touch  briefly to display  and the current progress of the minute minder count-down.

Touch and hold  to display flashing  and to adjust minute minder setting. Then touch  /  to adjust the setting and OK to confirm. Touch and hold  /  simultaneously to clear the minute minder setting.

When the minute minder is counting down, the  indicator lights up on the display.

You can set the minute minder for a maximum of 120 minutes.

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

Activate a heating function

When the appliance is on touch the desired heating function symbol on the left side of the display. The backlight of the selected function is at full brightness while backlight of other functions will be reduced to half brightness. The symbols on the right side of the display that are not available for a given heating function go out and their sensors become inactive. When the heating function is selected now you need to set the temperature. The temperature and the °C symbol are displayed at full brightness. The default temperature for the heating function is displayed. Use  /  to adjust temperature in steps of 5°C in a loop. The minimum, maximum and default temperature is individually defined for each heating function. The --- symbol means that the heaters are off.

Touch OK to confirm the set temperature.

The temperature display brightness is reduced to normal level, the current time appears on the display and the oven starts the selected heating function at the set temperature.

OPERATION

Heating functions and additional functions

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
Heating functions										
	Conventional	√	√			√		30	280	200
	Pastry	√	√			√	√	30	280	180
	Fan cooking	√			√		√	30	280	180
	Grill	√		√				30	280	250
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza 	√			√	√	√	30	280	220
	Roasting	√				√		30	240	200
	Defrosting	√					√	-	-	-
Additional functions										
	Temperature	see manual for details								
ECO	ECO baking	see manual for details						30	280	200
	Lighting	√						-	-	-
	Quick oven pre-heat			√	√		√	30	280	-
	Pre-set programmes	see manual for details								
	Steam programmes*	see manual for details								

* availability depending on the model



OPERATION

Preview and modify settings during oven operation

Touch briefly to display the temperature inside the oven cavity. Touch again to display the set temperature. Touch again to display the current time.

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

You can check the set times much the same as temperature. Touch briefly to display the minute minder setting. Touch again to display the Duration. Touch again to display the End Time. Touch again to display the current time.

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

To change the heating function during oven operation simply select a new function. The newly selected function indicator starts flashing while the currently running function does not change. Touch to confirm the selection of a new function. The new function indicator stops flashing and remains on while the previous function indicator goes off. If you do not confirm the new selection, the previous function will continue.

When you change a function, the set temperature remains the same.

End a heating function

Touch and hold to end a heating function. By default the oven functions operate indefinitely, but you can set the oven to turn off using a timed operation function or delayed timed operation function. The only exception is

the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.

Duration (automatic off)

You can programme the oven to turn off automatically after a certain time. You can set the duration from 1 minute to 10 hours. To set timed operation for any oven function, touch and hold the sensor, and the minute minder symbol will flash on the display. Touch again, the symbol will appear on the display. Now touch to set the Duration and touch to confirm.

Touch / to adjust Duration as needed. Touch to confirm the adjusted setting.

To clear the Duration touch until you reach 0:00 and touch to confirm.

Turning off the oven interrupts the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor except to mute the beeping. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared and lighting will turn on for 30 s. The symbol will go out. The appliance will turn off after another 60 seconds.

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

Delayed start (automatic on and off)

You can set the appliance to a delayed start and turn off when the Duration has elapsed. The appliance will automatically turn on and off.

You can delay the oven start from 1 minute to 10 hours, and set the Duration for up to 10 hours. You first need to set the Duration. The display will show . Then touch and hold

OPERATION

the  sensor again and the minute minder  symbol will flash on the display. Touch the  sensor twice, and the  pictogram will flash on the display. The display will show the end time (start time + duration). Now use  to set the End Time and then touch OK to confirm.

Once End Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

Use  /  to adjust the Start Time. Touch OK to confirm the adjusted setting.

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

When the oven is turned on automatically, the  symbol will go out.

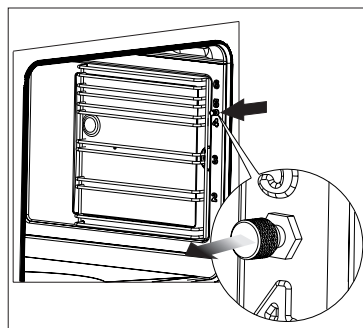
When the Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared and lighting will turn on for 30 s. The  symbol will go out. The appliance will turn off after another 60 seconds.

Meat probe (Temperature probe)

You can plug in the meat probe at any time.

Important!

The temperature probe socket is protected with a cap. Remove the protective cap from the socket to be able to plug in the temperature probe.



When the appliance is off or on and you plug in the meat probe, the  symbol is displayed with no effect on appliance operation.

When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the  symbol will be displayed along with the measured meat probe temperature on the left and the set target meat probe temperature on the right (default 75°C).

Use  /  to adjust the target meat probe temperature and touch OK to confirm or wait 5 seconds to abort and restore the previous setting.

When you confirm meat probe setting, the oven will keep the set temperature until the desired meat probe temperature is reached. Then heaters are turned off and you will hear beeping.

Touch any sensor (except ) or open the door to mute the meat probe alarm. The beeping stops, the function settings and

OPERATION

temperature are cleared, and the appliance will turn off after 60 seconds.

If you touch  to mute the alarm you will set the new meat probe temperature. Touch OK to confirm the new temperature and the programme is continued with the new settings.

Unplugging the meat probe during operation (after you confirm the meat probe temperature) will cause an error (meat probe might be damaged), you will hear a beep and the programme will be terminated.

When you use the meat probe the appliance will not turn on and off automatically. Inserting the meat probe previously set Duration is cleared operating times, and you can use  to access minute minder. Using the meat probe does not affect a heating function or set oven temperature - you can adjust them same way as when the meat probe is unplugged.

Recommended meat probe temperature settings

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

Note: Only use the meat probe provided with your appliance.

Pre-set programmes

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

When the appliance is on, touch  to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme „P01” will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the pre-set programme from the table below. Then touch OK to confirm your selection and the appliance will start to operate.

OPERATION

Pro-gramme	Description	Oven functions	Temper-ature	Quick oven pre-heat	Heating function
P01	Meat (beef, lamb, pork)	Fan heater - level 2 - 120 minutes	180 °C		
P02	Whole chicken (approx 1.5 kg)	Grill + fan - bottom level 2 - 85 minutes	190 °C		
P03	Whole duck (approx. 2 kg)	Grill + fan - bottom level 2 - 120 minutes	180 °C		
P04	Goose (approx. 3 kg)	Grill + fan - bottom level 1 - 130 minutes	170 °C		
P05	Turkey (approx 2.5 kg)	Grill + fan - bottom level 1 - 155 minutes	170 °C		
P06	Poultry (wings, thighs)	Top heater + bottom heater, level 2 60 minutes, quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P07	Pizza, pita, tortilla, sandwiches	Top heater + bottom heater level 1 - 10 minutes, quick oven pre-heat	230 °C	YES	
P08	Lasagne, root vegeta- bles, frozen ready meals	Top heater + bottom heater level 2 - 30 minutes, quick oven pre-heat	230 °C	YES	
P09	Focaccia	Top heater + bottom heater level 2 - 15 minutes, quick oven pre-heat	220 °C	YES	
P10	Casserole with vegeta- bles and meat	Top heater + bottom heater, level 2 - 25 minutes Quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P11	Sponge cake	Top heater + bottom heater level 2 - 45 minutes, oven pre- heated	160 °C		
P12	Muffins, butter buns	Fan heater - level 3 - 35 minutes	160 °C		
P13	Groats, porridge, cereal cookies	Fan heater - level 3 - 15 minutes	180 °C		
P14	Fruitcake	Top heater + bottom heater, level 2 - 60 minutes Quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P15	Bread	Top heater + bottom heater, level 2 - 60 minutes	210 °C		
P16	Dough proving	Top heater + bottom heater, level 2 - 20 minutes	30 °C		
P17	Dry	Fan heater - level 2 - 3, 4, 5 hours	50 °C		
P18	Chips	Top heater + bottom heater, level 2 - 20 minutes Quick oven pre-heat	220 °C	YES	
P19	Read-made dishes (vegetables, roast meat, fish, falafel, burgers)	Fan heater - level 2 - 10 minutes Quick oven pre-heat	230 °C	YES	



OPERATION

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

Pre-set programmes with quick pre-heat

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

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

Pre-set programme with meat probe.

Plug in the meat probe before you select and start a pre-set programme.

All settings such as the function, oven temperature, probe target temperature will be set automatically.

If you modify the heating function, oven cavity temperature or meat probe temperature, the pre-set programme indicator will be off and appliance will operate a regular heating function.

If you run a pre-set programme that requires a meat probe and you do not plug it in, the meat target temperature will be converted

Duration and a “Pre-set programme without quick pre-heat: will be started.

End a pre-set programme.

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

ECO function

When you select the ECO programme, the ECO indicator is on. During ECO operation, the oven lighting is switched off by default, but you can touch  to turn lighting on for 10 seconds. It is not possible to turn on the lighting permanently.

Quick pre-heat

You can use the quick pre-heat function to quickly pre-heat the oven. Touch  when the appliance is on. When quick pre-heat is on, the heating function sensors and the  sensor are illuminated. The oven heats at its maximum power. The quick pre-heat function is available with all heating functions except the Defrost and Cleaning functions — for these functions, you will only hear a beep. When the set temperature is reached, you will hear a beep. The temperature will be maintained according to the selected function. Touch  to deactivate the function at any time.

OPERATION

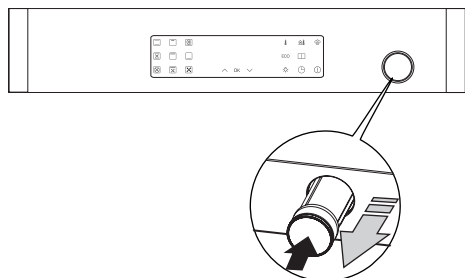
Steam programmes

When the appliance is on, touch  to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme P01 will be shown on the display. Use the  and  sensors to select the programme marked as S01-S10.

The oven is equipped with special stainless steel bowls:

- perforated for vegetables and fish
- solid for meat.

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



Water container drawer is located in the front panel. Push and then pull the container drawer. Pour 0.5 l of water into the container. (Add water if the  steam indicator is flashing) When there is enough water in the container you will hear a beep. Close the container drawer.

Select the S01-S10 programme and touch OK to confirm and start the programme.

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

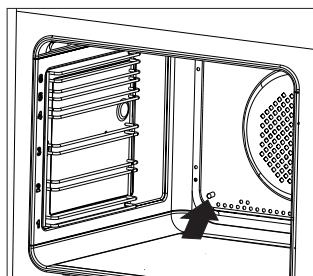
NOTE: When water runs out the programme is not interrupted!

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

Touch OK acknowledge the completed programme.

Open the door to the first position (about 15°). You can open the door all the way after a few seconds.

Then place deep baking tray under the water drain.



Press OK to drain the remaining water from steam system.

Wipe oven cavity dry with a cloth.

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

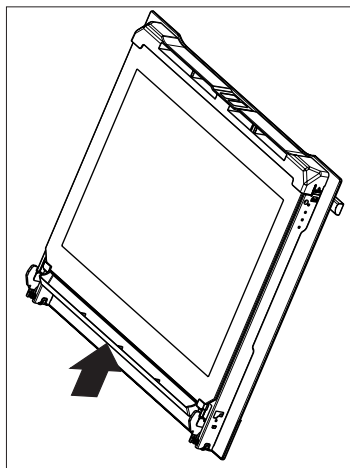
NOTE: Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

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

OPERATION

Oven door is fitted with the condensate channel

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



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

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

Descale the steam system

When you have run several steam programmes, a flashing P10S message will be shown on the display. This message prompts you to descale the system. Select P10S from the list of pre-set programmes to descale the appliance. You can skip descaling twice, by touching the ① sensor. However, eventually the appliance will not allow you to run a steam programmes again until you descale the appliance.

Descal the appliance.

- Prepare the solution of 450 ml of water and 50 ml of liquid descaling agent.
- Pour the solution into the water container drawer.
- Press OK to start the P10S programme.

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

Drain the descaling solution from the system when you hear a beep and steam indicator is flashing.

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

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

- Open the oven door.
- Then place deep baking tray under the water drain.
- Press OK to drain the remaining descaling solution from the steam system.

OPERATION

- Pour the solution out of the baking tray and rinse it with water.

IMPORTANT: If water is dripping from the drain tube during the steam programme, flush the system. In the active oven mode without the function enabled:

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

If the problem persists, descale the appliance.

IMPORTANT: If you notice scale draining from the steam system after the completed steam programme, select the P10S programme from the list and follow the descaling instructions.

If you pour water into the container but decide not to run a steam programme, you can touch  and OK to drain water from the steam system. You can touch OK at any time to stop draining water.



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

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Steam programme settings

Programme number	Programme name	Oven functions	Temperature (°C)	Time (min)	Level	Dish
S01	Steam cooking	 stage 1 steam	100	50	3	Vegetables, rice, cereals, shakshuka, crème brûlée, Viennese eggs
S02	Steam + grill	 stage 1 steam	100	25	3	Roasted fish, pasta casseroles
		stage 2 roaster	220	20		
S03	Reheat and pasteurize	 stage 1 steam	90	25	3	
S04	Slow cook pork	 stage 1 steam	80	240	3	Slow cook pork
S05	Slow cook tender meat	 stage 1 steam	70	120	3	Turkey, pork tenderloins, beef cheeks, halibut, guinea fowl
S06	Bread	 stage 1 steam	50	30	3	Focaccia, bread rolls
		Stage 2 conventional heating	200	30		
S07 ¹⁾	Poultry	 stage 1 steam	180	75	3	Poultry
S08 ¹⁾	Roast and steam	 stage 1 roaster	220	20	3	One-pot dishes - goulash, casserole with meat, ratatouille, meat
		stage 2 steam	120	90		
S09	Bake and steam	 Stage 1 steam and conventional heating	150	120	3	Paté, fondant (duration: 12 minutes)
S10	Descale		100	15		

¹⁾ Quick pre-heat activated to quickly reach the set temperature.



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.

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 cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off”. Do not start cleaning until the cooker 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.

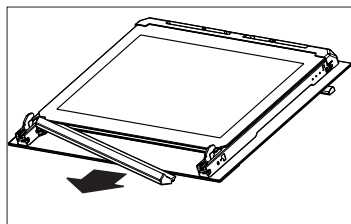
Important!

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.

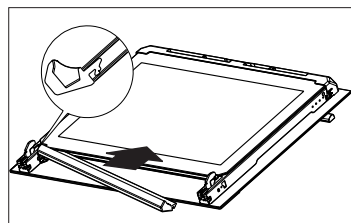
Remove the oven door condensate channel

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

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

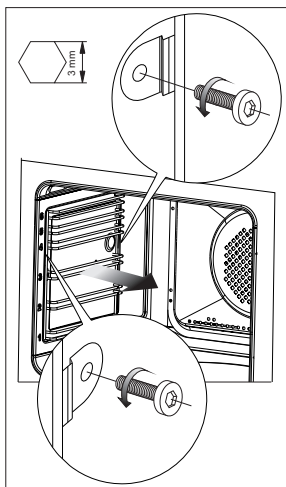


- To install the oven door condensate channel, insert the protruding tab between the glass panes of the door, starting from one end.



CLEANING AND MAINTENANCE

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

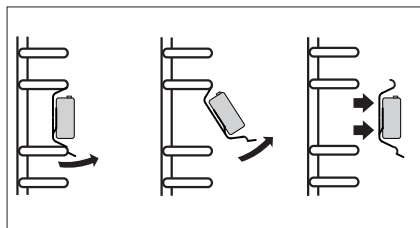


Removing wire shelf supports

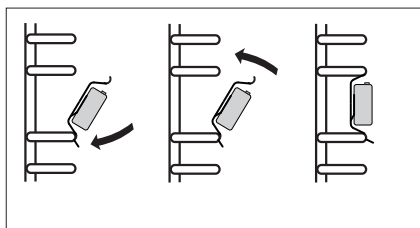
- Ovens has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the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

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners



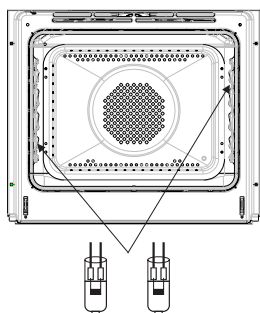
Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Replacing the halogen bulb in the oven

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

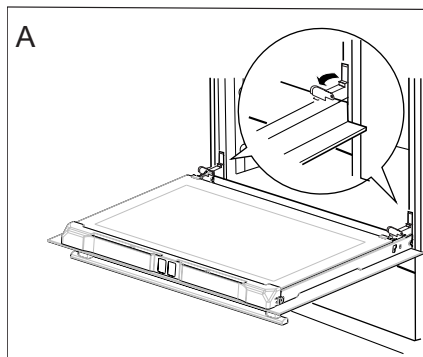
1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - type G9
 - voltage 230V
 - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover



CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

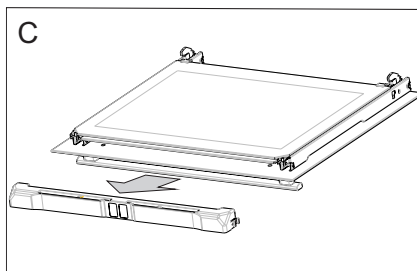
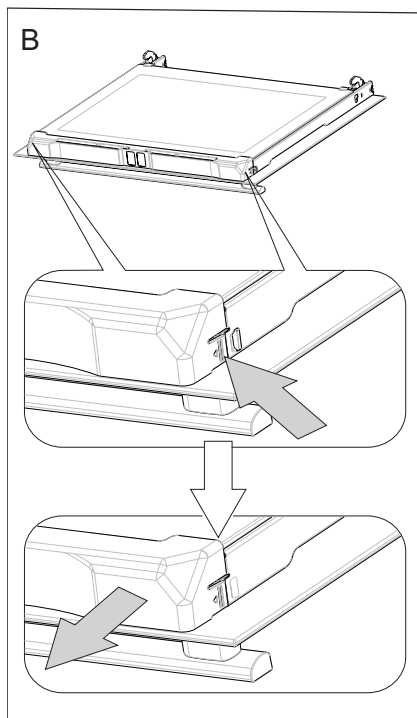
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

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



CLEANING AND MAINTENANCE

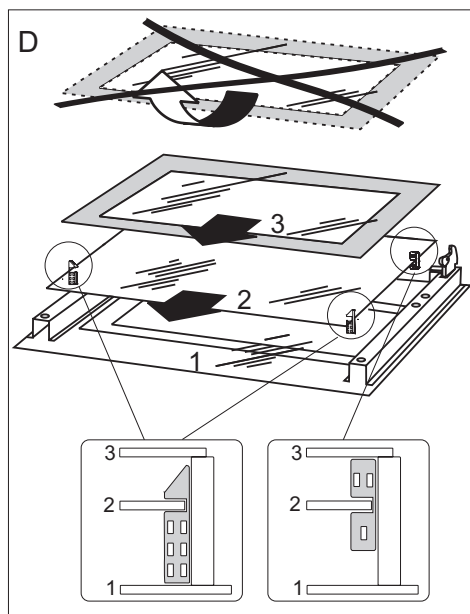
2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

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

Remove the inner panel (fig. D).

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

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



Removal of the internal glass panel



TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- Turn off the appliance.
- Disconnect the power supply.
- By following the instructions given in the table below, the user can correct some minor issues. 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)
3. Display shows blinking time "0.00"	The appliance was unplugged or there was a power outage.	Set the current time (see section "Programmer operation")
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
5. E1 Error on the display	Meat probe failure	you can use the oven without the meat probe
6. E0 Error on the display	oven chamber sensor error	disconnect the appliance from wall socket (fuse) and contact the nearest service centre

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault to the nearest service centre.

Note! 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]	0,8
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	5

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

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

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

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

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

Certificate of compliance CE

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

The Low Voltage Directive 2014/35/EC,

- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,
- and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

