FAGOR

ELECTRODOMÉSTICO

ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-CBI-1379 / 8507007 (03.2021 V2)

ES Horno eléctrico incorporado

EN Built-in elecric oven

8H-755BB
8H-755BN
8H-755BX

¡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 anual.

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.....23

Platos de prueba.....26

Limpieza y mantenimiento del horno.....28

Situaciones de emergencia.....33

Datos técnicos.....34

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

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

- **Evite la situación de "comprobar si los platos están preparados".**
  Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.

- **Use el horno para cocinar grandes cantidades.**
  Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.

- **Empleo de calor sobrante del horno.**
  En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.

- **Apertura y cierre de la puerta del horno.** Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.

- **No empotrar el horno cerca de la nevera.** En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

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

DESEMBALAJE

El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea perjudicial para el medio ambiente.
Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

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

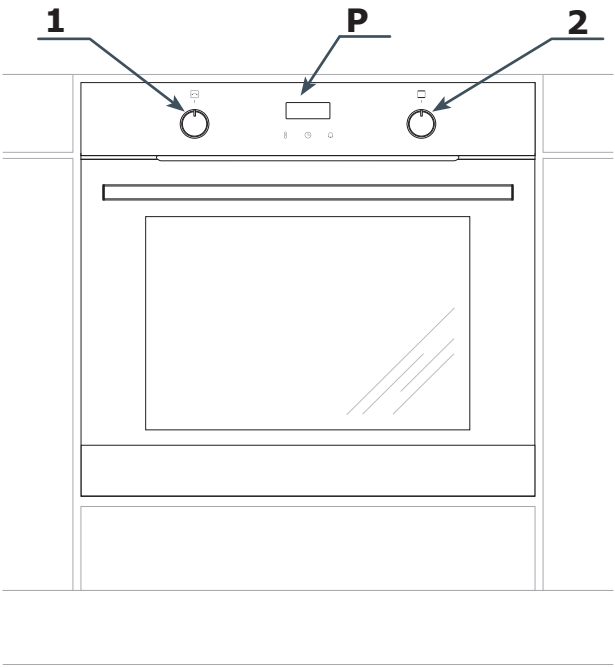
RETIRO DE USO

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

Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados. La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



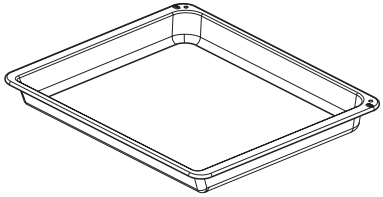
P Programador electrónico

1 Perilla de ajuste +/-

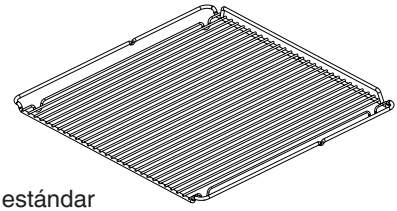
2 Funciones de horno

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

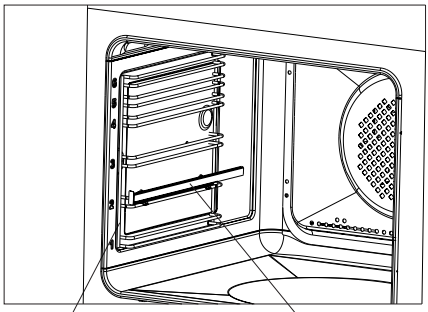
Accesorios



Bandeja profunda



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



INSTALACIÓN

Montaje del horno

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

  En el caso que el estante tenga pared trasera, prepare orificios para la conexión eléctrica.
- Introducir el horno completamente en el hueco y fijarlo con cuatro tornillos (Fig. C).

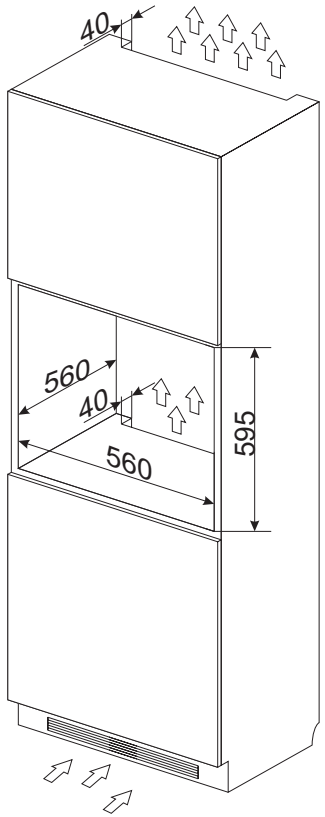


Fig. B

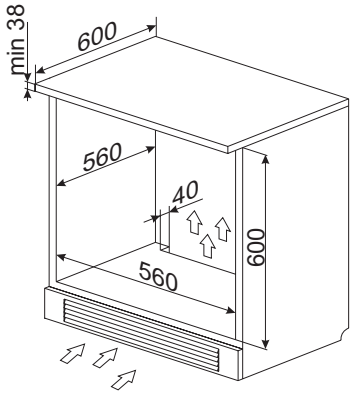


Fig. A

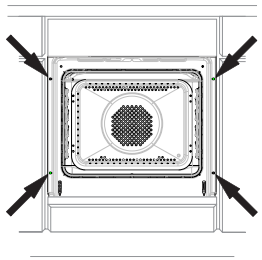


Fig. C

Atención:
El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

INSTALACIÓN

Conexión del horno a la instalación eléctrica

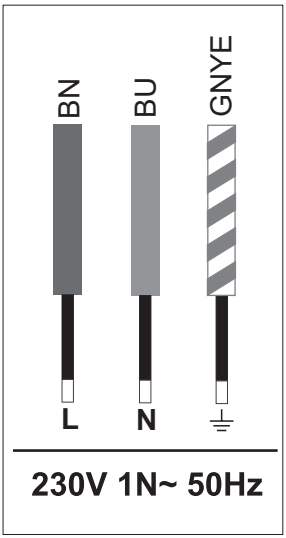
¡Advertencia!
La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con las licencias adecuadas. Se prohíbe modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por cuenta propia.

El horno está configurado por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotado de un cable de conexión 3 x 1,5 mm^2.

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

Antes de realizar la conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el “certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica” (el cual se encuentra en la garantía).
Cualquier otra forma de conexión del horno distinta a la mostrada en el esquema pue- de provocar una avería.

Esquema de conexiones posibles
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.
¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

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

Tipo recomendado para el cable de conexión: **H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.**

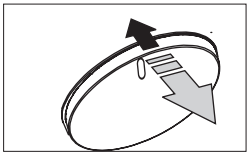
¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.

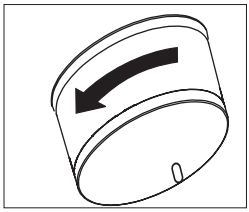
Antes de poner en marcha el horno por primera vez

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

Perillas ocultas

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





¡Nota!

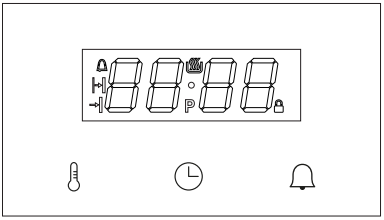
En los hornos dotados del programador electrónico, tras conectar a la electricidad, en la pantalla aparecerá parpadeando la hora "**0.00**".

Hay que fijar la hora actual del programador (ver *manejo de programador*). En caso contrario el horno no va a funcionará.

¡Importante!
El programador electrónico está dotado de sensores que se activan al tocar con el dedo la superficie marcada. Cada reacción del sensor se confirma con una señal acústica.
Las superficies de los sensores deben mantenerse limpias.

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

Programador electrónico



El programador cuenta con una pantalla LED y 3 sensores.

Sensor	Descripción
	Ajustes de temperatura
	Configuración del reloj
	Temporizador

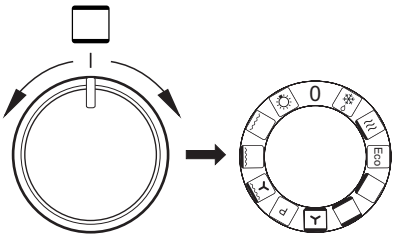
Advertencia: Al presionar el sensor, se confirmará con una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas.

Significado de los símbolos mostrados en la pantalla.

Símbolo	Descripción
	Termostato
	Temporizador
	Tiempo de funcionamiento
	Hora de finalización
	Pirólisis
	Bloqueo

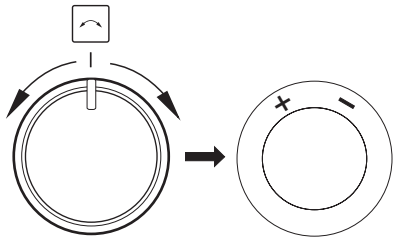
Perilla de funciones del horno

El horno se puede calentar con el calentador inferior, el calentador superior o el calentador del asador. Puede seleccionar la función deseada con la perilla de selección de función.
El siguiente dibujo presenta las funciones (en un orden particular) que se encuentran en la perilla:



Perilla de ajuste +/-

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



Conexión de la alimentación

Al conectar el horno a la corriente (o tras volverlo a conectar a la corriente tras un corte de energía), el horno entrará en el modo de ajuste de la hora actual y en la pantalla parpadeará ***0.00***. Pulse el sensor ⏲. Puede cambiar la hora con la perilla de ajuste +/-. No es posible usar el aparato sin ajustar la hora. Para confirmar la hora, el selector de función se debe encontrar en la posición 0. Cuando el selector de función se encuentra en otra posición, parpadeará el símbolo ⏲ y el programador esperará hasta que el selector de función se coloque en la posición 0.
Al pulsar el sensor ⏲, se confirma la hora y el programador pasa al modo de espera.

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 se interrumpe el programa de limpieza pirolítica (o la puerta está bloqueada por otra razón con el símbolo 🔒 encendido), antes de ajustar la hora, se lleva a cabo el procedimiento de enfriamiento del horno y de apertura de la puerta. Si se detecta una temperatura superior a 80°C en el horno, se activa el enfriamiento del horno. Esta operación no afecta al ajuste de la hora. El proceso de enfriamiento se desactiva cuando la temperatura cae por debajo de 75°C.

Modo de espera (Standby).

Al pasar al modo de espera, se eliminan todos los ajustes de tiempo, temperatura y temporizador. Los calentadores se desconectan. La pantalla muestra la hora actual y se reduce el brillo. Se activa el sensor ⏲ ,que sirve para ajustar la hora, cambiar el tono y el brillo, así como el sensor 🔔, que sirve para ajustar el temporizador.
Si la temperatura del horno supera los 80°C, en lugar de mostrarse la hora, se visualizará la temperatura actual (actúa como indicador de calor residual) y se enciende el ventilador de enfriamiento. Cuando la temperatura desciende por debajo de los 75°C, se apaga el ventilador y se muestra la hora actual en lugar de la temperatura.

Cómo pasar al modo de espera:
- al girar el selector de función a la posición 0 en cualquier momento. Al pasar al modo de espera de esta forma, se emite una señal acústica;
- después de un corte de electricidad y tras configurar la hora actual;
- después de los programas de tiempo (automático y semiautomático, temporizador);
- tras activarse la protección contra el calentamiento continuo;
- tras 5 segundos de inactividad al configurar la temperatura (en el caso de una nueva función de calentamiento, al cambiar la función de calentamiento, el programador vuelve al modo activo);
- en caso de que se esté llevando a cabo un ciclo de pirólisis, al girar el selector a la posición 0, se activa el modo de enfriamiento del horno y desbloqueado de la puerta, tras lo cual se pasa al modo de espera.

Cómo salir del modo de espera:
Al girar el selector de la posición 0 a cualquier otra posición, se pasará del modo de espera al modo activo.
Atención: si el programador entra en el modo de espera automáticamente, el usuario debe girar primero el selector a la posición 0 y después salir del modo de espera.
Cuando, en el modo de espera, el selector de función se encuentra en otra posición distinta de 0, parpadea el símbolo ⏲.

Ajuste de la hora actual

Solo se puede ajustar la hora actual en el modo de espera. Al pulsar el sensor ⏲ en este modo, se mostrará la hora actual con el brillo normal. Puede corregir la hora actual con la perilla de ajuste +/-. En caso de 10 segundos de inactividad, se guardará la configuración actual y se volverá al modo de espera. Con el sensor ⏲, puede ajustar la frecuencia de la señal acústica. El reloj solo tiene el modo de 24 horas.

Modo nocturno

Si el aparato se encuentra en el modo de espera, entre las horas 22:00 y 6:00 se reduce el brillo de la pantalla según el modo nocturno, es decir, un valor de dos niveles inferior con respecto a los ajustes de brillo.

Cambio de la frecuencia de la señal acústica

Esta función se encuentra disponible en el modo de espera, sin límite de tiempo. Si se pulsa otra vez el sensor ⏲ al configurar la hora, se mostrará ***ton1***, donde ***1*** es la designación de la señal acústica actual en las opciones de 1 a 3. Si se gira la perilla de ajuste +/-, se cambiará la señal acústica actual. Tras 5 segundos de inactividad, se confirmará la selección del sonido actual y se pasará al modo de espera.

Cambio del brillo de la pantalla

Esta función se encuentra disponible en el modo de espera, sin límite de tiempo. Si se pulsa otra vez el sensor ⏲ al cambiar la frecuencia de la señal, se mostrará ***bri4***, donde ***4*** es la designación del brillo en una escala del 1 al 9. Si se gira la perilla de ajuste +/-, se cambiará el brillo. Tras 5 segundos de inactividad, se confirmará la selección del brillo y se pasará al modo de espera.

Modo activo

Es el modo en el que el horno lleva a cabo las funciones de cocción (limpieza) de acuerdo con la función seleccionada con el selección de función.
Apagado automático: Al terminar las operaciones programadas (funcionamiento automático, semiautomático, limpieza, temporizador), el programador pasa al modo de espera, aunque el selector de modo no se encuentre en la posición 0.

Iluminación

La luz del horno se puede controlar con el programador. Se enciende por defecto.
La luz está apagada:
- en las posiciones: 0, Pirólisis, ECO
- cuando la temperatura en el interior del horno supera los 300°C;
- en el programa de pirólisis y de enfriamiento;
- antes de comenzar el calentamiento en el programa automático y tras finalizar el programa automático y semiautomático;
- en el modo de espera, en caso de que la perilla se encuentre en una posición distinta de 0.

Motor de enfriamiento

El funcionamiento del motor de enfriamiento no depende de las funciones configuradas ni del estado del programador. El motor de enfriamiento se enciende cuando la temperatura en el interior del horno supera los 80°C y se apaga cuando la temperatura cae por debajo de los 75°C.

Símbolo de termostato

El símbolo del termostato indica el estado de los calentadores. El símbolo se enciende cuando está funcionando algún calentador. El símbolo se apaga cuando no está funcionando ninguno de los calentadores (por ejemplo, cuando el horno alcanza la temperatura deseada y los calentadores se apagan hasta que disminuye la temperatura).

Temporizador

El temporizador se encuentra disponible después de pulsar el sensor en el modo de espera y en el modo activo. Al pulsar , parpadeará el símbolo y se mostrará el valor actual de la cuenta regresiva, o bien ***0.00*** si el temporizador no está activo.
A continuación, fije el valor de la cuenta regresiva con la perilla de ajuste +/-. Puede confirmar la operación con el sensor o tras 5 segundos de inactividad.
Si el temporizador está activo (hay una cuenta regresiva), en la pantalla se enciende el símbolo .
Cuando la cuenta regresiva llega a cero, se enciende la alarma del temporizador, que se puede apagar con cualquier botón (sensor).
La cuenta regresiva del temporizador bloquea la transición automática del panel del modo activo al modo de espera. El panel cambia automáticamente al modo de espera después de apagar la alarma del temporizador.

Puerta del horno

Durante el trabajo de horno la puerta debe estar cerrada.
Si se abre la puerta con los calentadores en funcionamiento, se desconectarán los calentadores del horno. Si esta situación dura más de 60 segundos, el programador emitirá una alarma de puerta abierta. La alarma se puede cancelar pulsando cualquier botón (sensor) o cerrando la puerta. La apertura de la puerta no influye en los ajustes de temperatura y tiempo, pero si la puerta se deja abierta durante más de 10 minutos, el programador reinicia todos los ajustes y pasa al modo de espera.

Limitación del tiempo de funcionamiento

Por razones de seguridad, el horno tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si la temperatura fijada es de 100°C como máximo, el horno pasará al modo de espera después de 10 horas. Si la temperatura fijada es de 200°C o más, el tiempo máximo de funcionamiento se limita a 3 horas. En el intervalo de 101°C a 199°C, el tiempo de funcionamiento varía linealmente, es decir, cuanto mayor es la temperatura, más breve es el tiempo de funcionamiento (entre 3 h y 10 h).

Activación de la función de calentamiento

La función de calentamiento se activa girando el selector de función de la posición 0 a la posición deseada. Después de colocar el selector en la función de calentamiento, en lugar de la hora actual, en la pantalla se mostrará la temperatura predeterminada ***170C***, definida por separado para cada posición.
Parpadeará el valor de la temperatura (con el brillo reducido) y el símbolo C se encenderá de forma continua. El valor cambiará al girar el selector de función.
Al pulsar el sensor , se establecerá el modo automático.

Ajustes de temperatura

Al seleccionar una función de calentamiento, la perilla de ajuste +/- sirve para cambiar la temperatura fijada. La temperatura se puede cambiar a intervalos de 5°C dentro del rango especificado para cada programa. Si se mantiene la perilla de ajuste +/- durante al menos 1 s, se cambiará la temperatura a intervalos de 10°C.
La temperatura se almacena tras pulsar el sensor o, después de 5 segundos de inactividad, el reloj pasa a mostrar la hora actual.
Al girar la perilla de ajuste +/-, se mostrará durante 2 segundos:
- a la izquierda [-] – la temperatura fijada;
- a la derecha [+] – la temperatura en el interior del horno;
Se muestra la temperatura sin efecto de parpadeo, lo cual no provoca ningún cambio en los ajustes.

Cambiar los ajustes de la temperatura

Si se pulsa el sensor con el horno en funcionamiento, se pasará al modo de cambio de ajustes. En la pantalla parpadeará el valor de la temperatura (con el brillo reducido) y el símbolo C se encenderá de forma continua. Puede modificar los ajustes con la perilla de ajuste +/-. La temperatura se almacena tras pulsar el sensor y, a continuación, el reloj pasa a mostrar la hora actual. En caso de 5 segundos de inactividad, el programador vuelve al modo activo.

Tabla de funciones de calentamiento

Descripción de las funciones		Realización						Temperatura [ºC]		Tempera-tura prede-terminada [ºC]
		Luz	Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador	mín.	máx.	
	Descongelar	√					√	---	---	---
	Precalentamiento rápido	√	√	√		√	√	30	280	170
Eco	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Gratinar	√				√		30	240	200
	Convencional	√	√			√		30	280	180
	Masa	√	√			√	√	30	280	170
P	Limpieza pirolítica		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Parrilla	√		√				30	280	250
	Iluminación	√						---	---	---
0	Horno apagado							-	-	-

Funcionamiento semiautomático

El trabajo semi automático consiste en fijar el tiempo después del cual el aparato se apagará automáticamente. El posible tiempo de apagado es de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.
Para configurar el tiempo de funcionamiento, se debe pulsar el sensor en el modo activo o tras girar el selector de función a la posición deseada. En la pantalla del reloj, parpadeará el símbolo y se mostrará el mensaje ***dur*** durante 1 s y, a continuación, se indicará ***0.00*** (o bien la hora actual hasta apagar el horno si la función ya estaba activa). Con la perilla de ajuste +/- se puede cambiar el valor del ajuste. Al transcurrir 5 segundos de inactividad, se saldrá sin guardar los cambios. Si pulsa el sensor , confirmará los ajustes de tiempo de apagado automático. Al pasar 5 segundos de inactividad tras pulsar el sensor , el reloj pasará a mostrar la hora actual.
Durante el funcionamiento semiautomático, el símbolo se ilumina de forma permanente.
Las funciones de calentamiento y la temperatura se pueden modificar durante el funcionamiento semiautomático.
Se puede desactivar el funcionamiento semiautomático fijando el tiempo de funcionamiento en 0.00. Al pulsar el sensor o tras 5 s de inactividad, el horno pasará a funcionar sin tiempo definido.
Después de transcurrir el tiempo determinado, se emite una señal acústica [alarma de finalización]. Todos los elementos calefactores están desconectados. La alarma se puede cancelar de 3 maneras:
a) Realizando una de las siguientes acciones:
- pulsando cualquier sensor, excepto ;
- girando el selector de función;
- moviendo la perilla de ajuste +/-;
- abriendo la puerta.
De esta forma, se eliminarán todos los ajustes de función y temperatura. A pesar de colocar el selector en una función de calentamiento, el horno pasará al modo de espera.
b) Girando el selector de función a la posición 0, el horno pasa al modo de espera.
c) Pulsando el sensor se pasa al modo de ajuste del tiempo de funcionamiento. Se puede continuar el horneado con los mismos parámetros establecidos durante el tiempo fijado de nuevo. Atención: en el caso de ampliar el tiempo establecido anteriormente durante la alarma de finalización del funcionamiento semiautomático, al fijar el tiempo en ***0.00***, se apagará el horno y no se desactivará el tiempo indefinido.

Funcionamiento automático

Con el funcionamiento automático, el programador se enciende con retraso y finaliza el proceso de calentamiento a una hora determinada.
Para ajustar el trabajo automático, al principio se debe ajustar la hora deseada de calentamiento (como en el trabajo semiautomático). Tras confirmar el tiempo de funcionamiento con el sensor , parpadeará el símbolo . En la pantalla se muestra el mensaje ***end*** durante 1 s y, a continuación, el tiempo de horneado (calculado según la hora actual + tiempo fijado de funcionamiento +1 minuto). Con la perilla de ajuste +/- se puede cambiar la hora de finalización. Tras 5 segundos de inactividad, se descartarán los cambios y con el sensor se confirma la hora de finalización. Después de confirmar la hora de finalización, se encienden los símbolos y de forma permanente y el reloj mostrará de nuevo la hora actual.
Durante la cuenta regresiva para el comienzo del horneado, se encienden los símbolos

|→| y →|. Al comenzar el horneado, el símbolo funciona de acuerdo con el estado de los calentadores (con brillo total o desactivado) y el horno se comporta como durante el funcionamiento semiautomático.
Se pueden visualizar y modificar las horas fijadas pulsando . Pulse el sensor una vez para ajustar el tiempo de funcionamiento; dos veces para fijar la hora de finalización y tres veces para volver a mostrar la hora actual. Si cambia el tiempo de funcionamiento a ***0.00***, se borrará el tiempo de funcionamiento y la hora de finalización y se pasará al funcionamiento indefinido.
La hora de finalización puede ser modificada en el ámbito desde (hora actual + tiempo de trabajo + 1 minuto) hasta (tiempo actual + tiempo de trabajo + 10 horas). Se puede modificar el tiempo de trabajo (con la hora de finalización ajustada) de 0 a (hora de finalización – hora actual – 1 minuto).
Después del funcionamiento del horno, coloque el selector de función en la posición 0.

Sonda térmica

La sonda térmica se puede conectar en cualquier momento.
En el modo de espera, esto no afecta al funcionamiento del horno.

En el modo de funcionamiento (con la función y temperatura configuradas), al introducir la sonda térmica, parpadearán (con brillo reducido) dos temperaturas: en los dígitos 1-2 se puede ver la temperatura actual de la sonda térmica y, en los dígitos 3-4, la temperatura fijada (por defecto 80).
Inmediatamente después de introducir la sonda térmica, se pueden cambiar los ajustes de temperatura de la sonda térmica con la perilla de ajuste +/-. La configuración actual se guardará pulsando el sensor o tras 5 segundos de inactividad. El valor almacenado de la temperatura fijada se muestra sin parpadear.
El funcionamiento del horno cambia de la siguiente forma:
Cuando la temperatura de la sonda térmica es inferior a la temperatura fijada, el termostato mantiene en el interior del horno la temperatura seleccionada anteriormente.
Cuando la temperatura de la sonda térmica alcanza la temperatura fijada:
- se apagan los calentadores;
- salta la alarma de la sonda térmica;
La alarma de la sonda térmica se puede cancelar de la misma manera que la alarma del programa semiautomático:
- colocando la perilla de ajuste +/- en + se elimina la alarma y se procede a establecer un nuevo valor de temperatura para la sonda térmica;
- con cualquier otra acción se eliminará la alarma y se pasará al modo de espera.

Si se usa la sonda térmica, se bloquea el funcionamiento automático y semiautomático. Al introducir la sonda térmica, se eliminarán los ajustes anteriores del tiempo de funcionamiento. El uso de la sonda térmica no influye en los cambios de la función y la temperatura seleccionadas para el interior del horno.
Cuando se introduce la sonda térmica en el modo de espera o en el modo activo, el funcionamiento del horno es similar hasta confirmar la función y la temperatura del interior del horno. Después de confirmar la temperatura del horno, este comienza a calentarse, pero en lugar de mostrar la hora actual, pasa a mostrar y confirmar los ajustes de la sonda térmica.
Si se retira la sonda térmica antes de alcanzar la temperatura establecida, el horno sigue funcionando en el modo continuo.

Para ver y cambiar las temperaturas con la sonda térmica insertada:

- con la perilla de ajuste +/- se pueden mostrar de forma momentánea los datos de la temperatura del horno y, a continuación, se vuelve a mostrar la temperatura de la sonda térmica.
- al pulsar una vez el sensor, se mostrará la pantalla para cambiar los ajustes de temperatura del interior del horno;
- si pulsa en la pantalla de cambio de los ajustes de temperatura del interior del horno, estos se almacenarán y se pasará a los ajustes de temperatura de la sonda térmica.

Temperaturas de la sonda térmica

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

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

Pirólisis

En el caso de la función de pirólisis, se muestra el valor de 480°C y no se puede cambiar. Después de 5 s de inactividad o al pulsar, parpadeará el valor ***P2.00*** y se iluminará el símbolo. Con la perilla de ajuste +/- puede cambiar los valores en el intervalo 2.00 - 2.30 - 3.00. Después de 20 segundos de inactividad o al pulsar, comenzará el ciclo de pirólisis.
La pirólisis es un programa especial con requisitos adicionales.
En el primer paso, se comprueba el estado de la puerta: Si la puerta está abierta, parpadeará el símbolo y el horno esperará un máximo de 10 minutos hasta que se cierre la puerta. De lo contrario, se cancelará el programa.
Si la puerta está cerrada, se iluminará el símbolo y se bloqueará la puerta. Después de bloquear la puerta, se iluminará el símbolo y se pondrá en marcha el programa automático con una duración de 2.00 – 2.30 – 3.00, dependiendo de los ajustes seleccionados anteriormente.

En lugar de la hora actual, se mostrará el tiempo restante para la finalización del programa.

Una hora antes del tiempo establecido, se apagan los calentadores, la temperatura fijada se cambia a ***---C*** y el horno entra en el ciclo de enfriamiento.
Después de enfriar hasta 150°C empieza el proceso de desbloqueo de la puerta. El símbolo se apaga para indicar el desbloqueo de la puerta. Después de desbloquear la puerta, el programa finaliza de la misma forma que los programas semiautomáticos, pero no se puede poner en marcha el «horneado adicional».
En el caso de la pirólisis, no se pueden cambiar los ajustes durante el programa ni se puede continuar un programa con los mismos ajustes, pero se pueden comprobar los ajustes y la temperatura actual. Después de cancelar una alarma, el programador siempre pasa al modo de espera.

ATENCIÓN:
La puerta del horno está equipada con un dispositivo de bloqueo que no permite abrirla durante el proceso. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

En caso de interrumpir la pirólisis a consecuencia de un apagón, el programador pa-

sará al modo de enfriamiento y luego abrirá la puerta - como en los últimos 60 minutos de programa normal.
En caso de interrumpir la pirólisis colocando la perilla en otra posición (incluida la posición 0), el horno no se apaga ni pone en marcha la nueva configuración, sino que pasa al modo de enfriamiento y luego abrirá la puerta como se ha descrito anteriormente. Después de desbloquear la puerta, el horno pasa al modo de espera.
Si el usuario abre la puerta antes de ponerse en marcha la pirólisis, el programador emite una señal acústica (alarma de puerta abierta), cancela el programa de pirólisis y pasa al modo de apertura de la puerta (como anteriormente).

Antes de activar el proceso de pirólisis, lea las instrucciones del apartado «Limpieza y mantenimiento».

Códigos de errores

Si se detectan errores, se interrumpe el programa y la pantalla muestra el código de error:
E1: cortocircuito en el sensor de temperatura, no se puede usar el horno.
E2: no se detecta el sensor de temperatura, no se puede usar el horno.
E3: sobrecalentamiento del programador, no se puede usar el horno hasta que se enfríe.
E4: error en la sonda térmica (este error desaparece al retirar la sonda térmica), se puede usar el horno con programas sin sonda térmica.
E5: la temperatura en el interior del horno es superior a los 320°C para una función distinta a la pirólisis, no se puede usar el horno.
Prob: se ha colocado la sonda de forma incorrecta o se ha introducido la sonda térmica durante la pirólisis.

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 extraido),
- 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 ºC 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

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 (ºC)	Nivel	Tiempo (mín.)
Biscocho	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	Eco	180 - 200	2	80 - 100

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscocho		150	3	25 - 35
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		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Legumbres		190 - 210	2	40 - 50
Legumbres		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Calentar el horno vacío

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

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

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

Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función del horno	Temperatura (ºC)	Tiempo de cochura [2] (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		150 - 170 [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 parilla 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 (ºC)	Tiempo (mín.)
Tostadas de pan blanco	Parilla	4		220 [1]	1,5 - 2,5
	Parilla	4		220 [2]	2 - 3
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 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

[2] 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 (ºC)	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 honro debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

¡Importante!

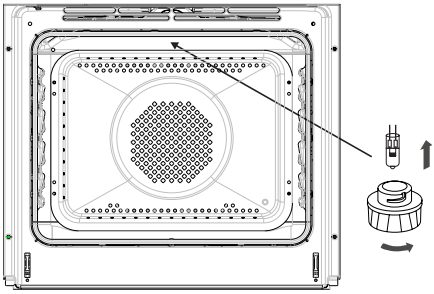
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia- dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

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

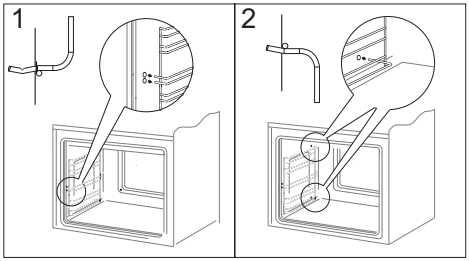
Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno.

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

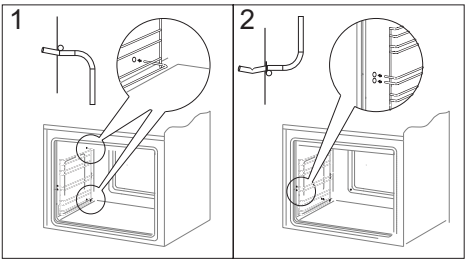
1. Desconectar la alimentación del horno.
2. Retirar los accesorios del horno.
3. Desenroscar y limpiar la pantalla de la lámpara. Dejándola en cualquier caso seca.
4. Sacar la bombilla halógena corriéndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena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



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



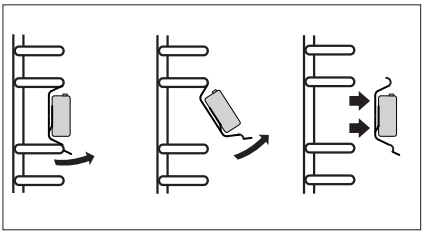
Eliminación de rejillas



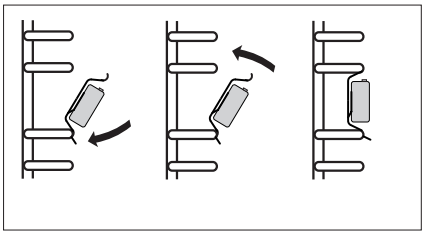
Colocación de rejillas

- 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.

¡Advertencia!
Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas



Modo de colocar las guías telescópicas

Limpieza por pirólisis

Autolimpieza del horno por pirólisis. El horno se calienta hasta la temperatura aprox. de 480 ^{O}C. Los residuos que quedan después de hornear o de preparar el grill quedan carbonizados en cenizas fáciles de eliminar que al final del proceso se deben barrer o retirar con un paño húmedo.

Antes de activar la función de pirólisis.

¡Advertencia!

Retire todos los accesorios del interior del horno (bandejas, rejillas, carriles laterales y guías telescópicas). Los accesorios que se dejarán en el interior del horno durante el proceso se dañarán de forma irreversible.

- Elimine la suciedad más gruesa del interior del horno.
- Limpie con un paño húmedo las superficies exteriores del horno.
- Actúe según las instrucciones.

Durante el proceso de limpieza.

- No deje paños cerca del horno caliente.
- No active la placa de cocina.
- No active la luz del horno.
- La puerta del horno está equipada con un dispositivo de bloqueo que no permite abrirla durante el proceso. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

¡Advertencia!

Durante el proceso de limpieza pirolítica del horno podrá alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrán calentarse más de lo normal. Hay que cuidar de que entonces los niños no se encuentren en la proximidad del horno.
Debido a las exhalaciones que se generan durante el proceso, la cocina debe ser bien ventilada.

Proceso de limpieza por pirólisis:

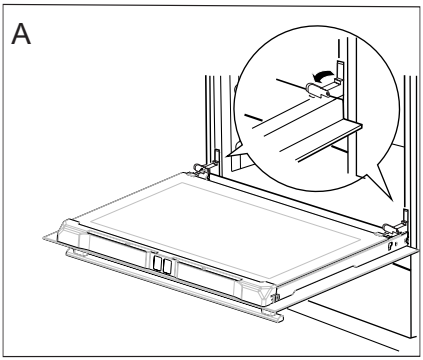
- Cierre la puerta del horno.
- El modo de actuar está descrito en el párrafo **Pirólisis**.

¡Advertencia!

Cuando en el horno la temperatura esté muy alta (superior a la de funcionamiento normal), la puerta no se desbloqueará.
Después de enfriar, se podrá abrir la puerta y eliminar la ceniza usando un paño suave humedecido. Monte los carriles laterales y los demás accesorios. El horno está listo para usar.

Desmontaje de puerta

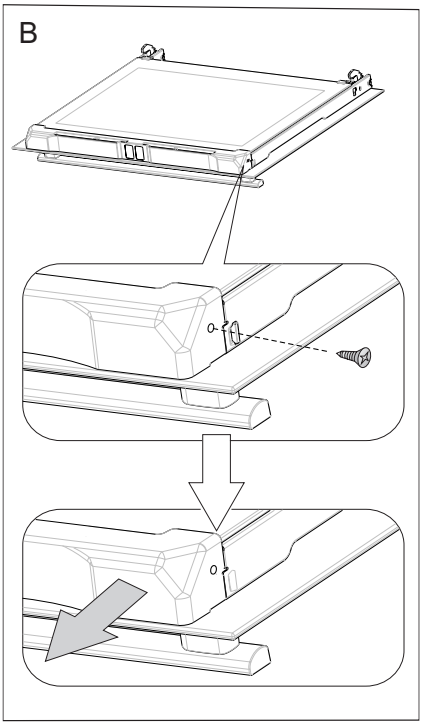
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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

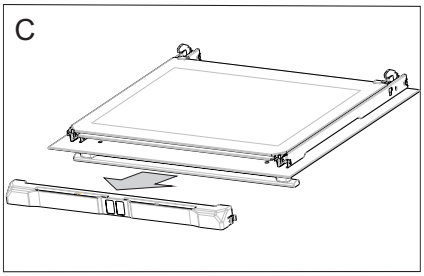


Desmontaje de las protecciones de bisagras

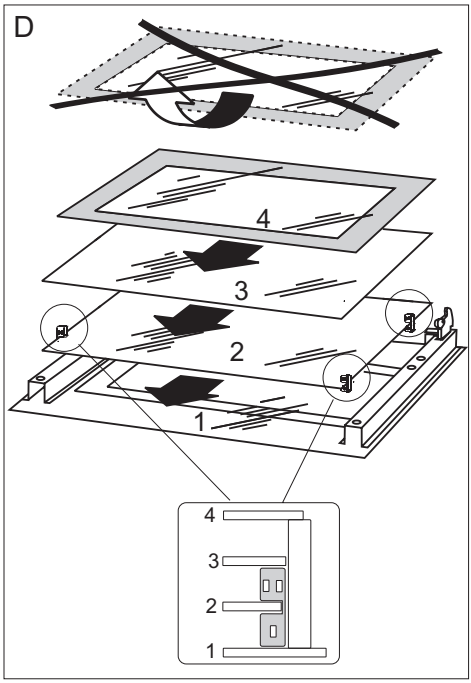
Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador de cruz desenrosque los tornillos que se encuentran en la moldura superior de la puerta(fig. B).
2. Usando un destornillador plano retire la moldura superior de la puerta, levantándola suavemente por ambos lados (fig. B, C).





3. 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).
4. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.
Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.



Desmontaje del cristal interno

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

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

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

¡Nota!

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

DATOS TÉCNICOS

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

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

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

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

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

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

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:
- Directiva de baja tensión 2014/35/CE,
- Drectiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,
- Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

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

The oven is intended for household use only.

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

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 37

Description of the appliance 41

Specification of the appliance 42

Installation 43

Operation 45

Baking in the oven – practical hints 54

Test dishes 57

Cleaning and maintenance 59

Troubleshooting 64

Technical data 66

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 possibillity of electric shock.

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

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

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

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

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

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

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

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

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

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

HOW TO SAVE ENERGY

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

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

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**
  Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**
  If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

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

- **Make sure the oven door is properly closed.**
  Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
  Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

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

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

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

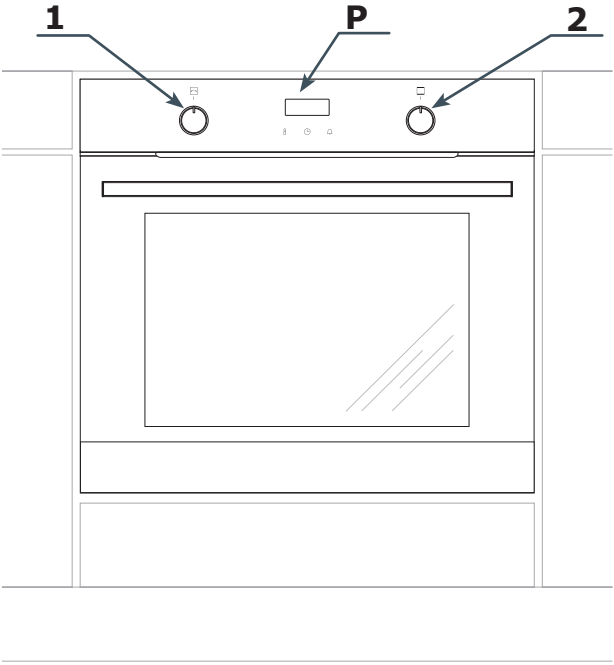
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

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

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



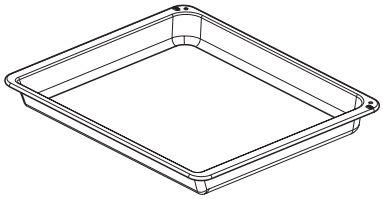
P Electronic programmer

1 Adjust settings knob +/-

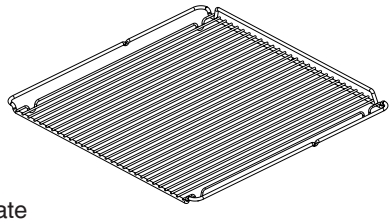
2 Oven function selection knob

SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

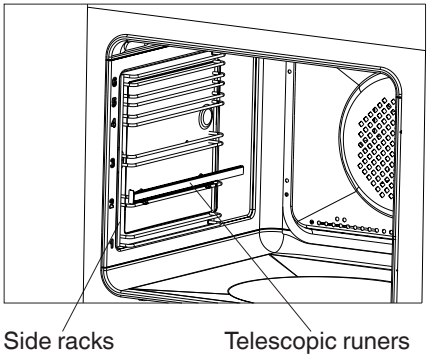
Oven fittings



Roasting tray



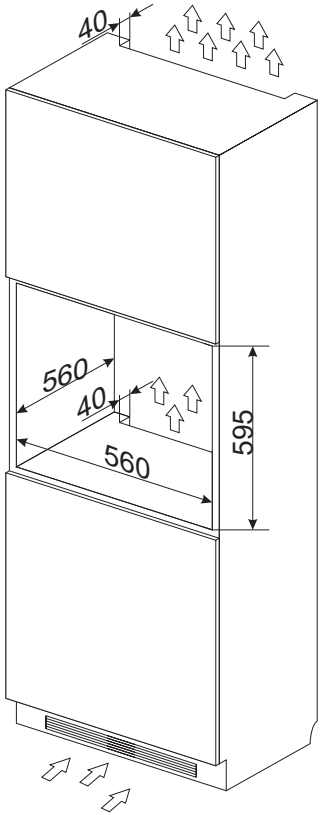
Grill grate
(drying rack)

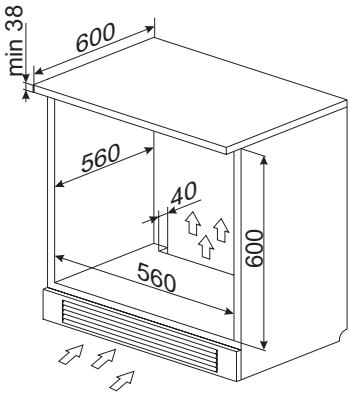


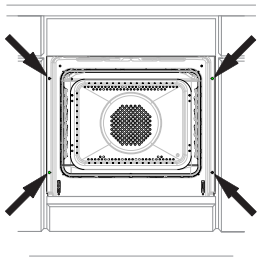
INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. 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

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

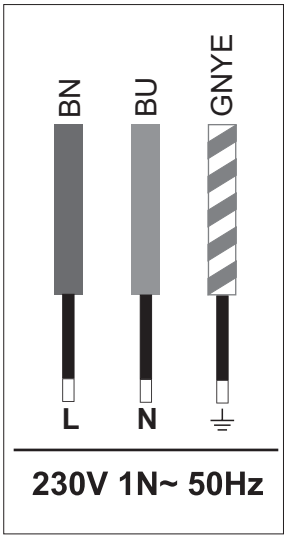
The oven is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead.

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

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

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

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

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

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

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

OPERATION

Before using the oven for the first time

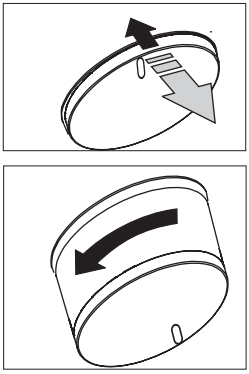
- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash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

Important!

In ovens equipped with the electronic programmer, the time "**0.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

Push-pull knobs

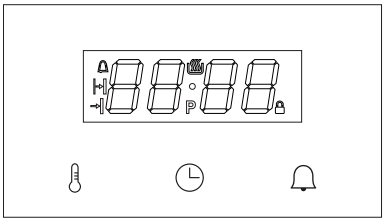
The oven function knob and the adjust setting knob are concealed in the front panel. To set the function and/or settings, gently press and release the knob. The knob will pop out of the panel. You can now set the appropriate function and/or settings.



The electronic prgrammer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.
Each sensor reaction is confirmed by the beep.
Keep the sensor surface clean at all times.

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

Eletronic programmer



The electronic programmer features an LED display and 3 touch sensors.

Touch sensor	Description
	Set temperature
	Clock setting
	Minute Minder

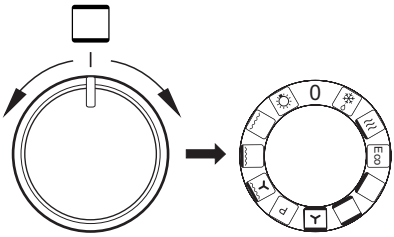
Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

The meaning of symbols on the display.

Indicator	Description
	Temperature control dial
	Minute Minder
	Duration
	End Time
	Pyrolytic cleaning
	Child Lock

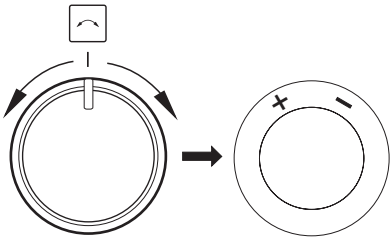
Oven function knob

The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the function using the function knob.
The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:



Adjust settings knob +/-

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



Turn on the power.

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, ***0.00*** will flash on the display. Press the touch sensor ⏲. Turn the +/– knob to adjust the time. You must set the current time to use the appliance.
The function dial must be in position 0 to confirm the time setting. If the function selector dial is in a different position, the indicator flashes and the appliance waits until you turn the function selector dial to 0.
Press the touch sensor ⏲ to save the time and the appliance enters standby.

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 🔒 is on), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. If temperature above 80°C is detected in the oven, cooling fan is activated and this does not affect the time adjustment process. Cooling fan turns off when the temperature drops below 75°C.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all time, temperature and timer settings. Heaters are disconnected. The display shows the current time and has reduced brightness. Press the ⏲ touch sensor to adjust the time, tone and brightness, and press the 🔔 touch sensor to adjust the minute minder time setting.
If the temperature in the oven cavity exceeds 80°C, the current oven cavity temperature is displayed (to indicate the residual heat) and the cooling fan operates. When the temperature drops below 75°C, the cooling fan is turned off and the current time is displayed instead of oven cavity temperature.

The appliance enters standby:
- turn the function selector knob to position 0 at any time, you will hear a beep;
- after a power outage when set the current time;
- after a timed programme completes (timed delayed operation, timed operation, minute minder;
- after activation of the Auto Shut-off Safety Device
- after 5 seconds of inactivity during temperature setting (when selecting a new heating function, when adjusting an active heating function the appliance continues to operate normally);
- when you turn the knob to position 0 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.

Activate the appliance from the standby mode:
Turn the knob from 0 to any available function to activate the appliance from standby.
Note - if the appliance entered the standby mode automatically, you need to first turn the knob to 0 and only then to another function.
When the appliance is in standby mode and the function knob is in a position other than 0 - the indicator flashes.

Set current time

You can set the current time in standby only. Press the ⏲ touch sensor in this mode to display the current time with normal brightness. Use the +/– knob to adjust the current

time, wait 10 seconds to save the current setting and the appliance will enter standby. Press the touch sensor to set the beep tone. The clock operates in 24h mode only.

Night Mode

During 22:00 – 06:00 in standby the display backlight is reduced as set for night-time mode - 2 levels below the current setting.

Change the beep tone

This function is available at any time in standby mode. When setting current time, press the touch sensor to display ***ton1***, where ***1*** is the current beep tone – tones 1 through 3 are available. Turn the +/– knob to change the current tone, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Adjust display brightness

This function is available at any time in standby mode. When selecting tone, press the touch sensor again to change display brightness and ***bri4*** (brightness 4) will be shown where ***4*** is the brightness level from 1 to 9. Turn the +/– knob to change the brightness, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

Operation

You can use any baking or cleaning function available on the Function Selector knob.
Auto-off: When minute minder or any timed delayed, timed or cleaning programme is completed, the appliance enters the standby mode even if the function selector knob is set to 0.

Lighting

The appliance automatically controls oven light. By default the oven light is on.
The oven light is off:
- when 0, Pyrolytic cleaning or ECO is selected;
- when the oven cavity temperature exceeds 300°C;
- during pyrolytic cleaning and cooling;
- before and after the timed and timed delayed operation;
- in standby mode, if the Function Selector knob is set to a position other than 0.

Cooling fan.

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. Cooling fan turns on when the oven cavity temperature exceeds 80°C and turns off when it fall below is below 75°C.

Thermostat

The thermostat symbol indicates that the heating elements operate. If any of the heating elements operates, the indicator lights up. The indicator goes out, if none of the heating elements operates (e.g. when the oven reaches the desired temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).

Minute Minder

Touch the touch sensor in any mode to use minute minder. Press to display countdown progress or ***0.00*** if minute minder is not active, the indicator will flash.
Turn the +/– knob to adjust the Duration and press to confirm or simply wait 5 seconds.
When the minute minder is counting down,

the 🔔 indicator lights up on the display.
When the countdown is complete you will hear a beep, which you can mute by pressing any touch sensor.
The appliance will not enter standby until minute minder countdown is completed and beeping alarm is acknowledged.

Oven door

Oven door must be closed during operation. Heating elements are disconnected when you open the door. If the door is open for more than 60 seconds, you will hear an acoustic signal alerting you to an open door. Touch any button (touch sensor) or close the door to silence the alarm. Opening the door does not affect any temperature or time settings, however if the door remains open for more than 10 minutes, the appliance cancels all programmes.

Limit the operating time

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

Activate a heating function

Turn the function selector knob from 0 to the desired position to activate a heating function. When you set the Function Selector knob to a heating function, the display will show the default temperature for a function, such as ***170C***.
The displayed temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. The value changes when you turn the function selector knob.
Press the 🕒 touch sensor to set up timed delayed operation.

Set temperature

When you have selected a heating function, use the +/– knob to adjust the temperature. You can adjust the temperature in 5°C steps within the range specified for each programme. Turn and hold the +/– knob for at least 1s to adjust the temperature in 10°C steps.
Press the 🌡 touch sensor to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds until the appliance displays current time.
Turn the +/– setting knob display the following for 2 seconds:
- left [–]: set temperature;
- right [+]: current oven cavity temperature;
No setting is changed when the temperature is displayed.

Adjust the temperature

Press the 🌡 touch sensor during oven operation to adjust the temperature setting. The temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. Turn the +/– knob to adjust the temperature.
Press the 🌡 touch sensor to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds.

Table of heating functions

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default tempera-ture [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
	Defrosting	√					√	---	---	---
	Quick oven pre-heat	√	√	√		√	√	30	280	170
Eco	ECO		√	√		√	√	30	280	170
	Botom heater	√				√		30	240	200
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Pastry	√	√			√	√	30	280	170
P	Pyrolytic cleaning		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Lighting	√						---	---	---
0	Off							-	-	-

Timed operation

Timed operation involves setting the duration after which the appliance automatically turns off. You can set the duration from 1 minute to 23 hours 59 minutes.
When the appliance is on or when you have turned the function selector to a desired function press the touch sensor to set the Duration. The indicator flashes and ***dur*** (duration) is displayed briefly for 1s and then ***0.00*** (or current countdown if the function is already active). Turn the +/– to adjust the Duration and then press the touch sensor to confirm the setting or simply wait 5 seconds. The current time is displayed 5 seconds after you press the touch sensor.
The indicator is on during timed operation.
The heating and temperature functions can be freely modified during the time delayed operation.
To cancel timed operation set Duration to 0.00 and press the touch sensor or wait 5 s — the appliance will operate normally.
Once duration has elapsed, you will hear an [end] beep. All heating elements are disconnected. You can silence the alarm as follows:
a) Do one of the following:
- press any touch sensor except ;
- turn the function selector knob;
- turn the +/– knob;
- open the door.

This will clear all function and temperature settings. Even though the Function Selector knob is set to a heating function, the appliance will enter standby.
b) Turn the Function Selector knob to 0 - the appliance will enter standby.
c) Press the touch sensor to set the new Duration and continue cooking with currently set temperature and settings. Note - in this case (when attempting to extend the Duration when the beeping starts after the Duration has elapsed), setting the time to ***0.00*** turns off the oven rather than allowing it to operate indefinitely.

Delayed timed operation

You can set the appliance, so that its timed operation is delayed and cooking ends at a specific time.
You must first set the Duration (same as in timed operation). Press the touch sensor to confirm Duration and ***end*** message will be displayed briefly for 1s and then End Time will be display calculated as Current Time + Duration + 1 minute. Turn the +/– knob to adjust the End Time. Press the touch sensor to confirm End Time or wait 5 s to cancel. Once End Time is confirmed the and indicators light up steadily and the Current Time is shown again.
The and indicators are on during the countdown to Start Time. The symbol indicates when heating elements are on.
Press to view and modify the set duration. Pressing the sensor once to set Duration, press again to set End Time and press again to display the current time. Set Duration to ***0.00*** to cancel both Duration and End Time and allow the appliance to operate indefinitely.
You can adjust End Time from (Current Time + Duration + 1 minute) to (Current Time + Duration + 10 hours). You can modify Duration (when End Time is set) from 0:00 to (Duration – Current Time – 1 minute).
When you have finished cooking, set the function selector knob to 0.

Meat probe.

You can connect the meat probe at any time. This has no effect when the appliance is off.

When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the temperature display is dimmed and flashes — the current meat probe temperature, digits 1-2, and the set meat probe temperature, digits 3-4 (default 80°C) are displayed.
Immediately after you insert the meat probe, use the +/– knob to directly adjust the set meat probe temperature. Press the touch sensor or wait 5 seconds to confirm the current setting. The set temperature is displayed steadily, it does not flash.
The operation of the oven is modified as follows.
When the meat probe temperature is lower than the set target temperature - the thermostat maintains the set oven cavity temperature.
When the meat probe temperature reaches the set target temperature:
- the heaters are disconnected;
- you hear meat probe temperature alarm;
You can mute the meat probe temperature alarm as follows:
- turn the +/– to “+” to mute the alarm and you can then set the new meat probe target temperature;
- use any other control to mute the alarm and the appliance will enter standby.

When you use a meat probe you cannon use a timed operation or delayed timed operation. When you plug in the meat probe any previously set Duration is cancelled. The meat probe does not affect the set function and oven cavity temperature.
When you plug in the meat probe in standby or when the appliance is on, the oven operation is unchanged until the function and oven cavity temperature are confirmed. Once the temperature is confirmed, the oven starts heating, but instead of displaying the current time, it displays the set meat probe target temperature.
When you unplug the meat probe before the set target temperature is reached, the oven continues to operate normally.

When the meat probe is plugged in you can view and adjust the temperature as follows:
- turn the +/– knob to display oven cavity temperature briefly and then meat probe temperature is displayed.
- press the touch sensor to adjust oven cavity temperature;
- press the again to confirm the adjusted oven cavity temperature and then current meat probe temperature is displayed.

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.

Pyrolytic cleaning

The default pyrolytic cleaning temperature 480°C cannot be changed. Press or wait 5s, the ***P2.00*** is flashing on the display and the indicator is on. Turn the +/– knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00

hours. Press ◷ or wait 20 s to start pyrolytic cleaning.
The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.
First, the door status is checked: When the oven door is open, the Ⓟ indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.
When the door is closed the Ⓟ indicator is on and the door is locked. The 🔒 indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

One hour before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature ***--- C*** is displayed and the appliance stars cooling down.
The door is unlocked when temperature is less than 150°C. The Ⓟ indicator is off when the door is unlocked. The pyrolytic cleaning programme ends, but you cannot continue cooking.
No settings can be changed during the pyrolytic cleaning and you cannot continue cooking with these settings, however you can view current settings and temperature. When you silence the alarm, the appliance always enters standby mode.

NOTE:
The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

If there is a short power outage during pyrolytic cleaning the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.
If you interrupt the pyrolytic cleaning by turning the function selector knob to another position (such as 0), the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door. When the door is unlocked the appliance switches to standby.
If during pyrolytic cleaning you open the door before it is locked, there will be an [open door] beep and pyrolytic cleaning is aborted.

Before starting the pyrolytic cleaning, please see “Cleaning and Maintenance.”

Error Codes

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:
E1 - temperature sensor failure, do not use the appliance
E2 - no temperature sensor, do not use the appliance
E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.
E4 - meat probe error - if the error disappears when you unplug the meat probe, you can use the oven with functions that do not require a meat probe
E5 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, do not use the appliance
Prob - meat probe plugged in incorrectly or meat probe plugged in during pyrolytic cleaning.

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.

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 (^{0}C)	Level	Time (min.)
Sponge cake	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge cake	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Fish	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Pork	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	Eco	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [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 dia-gonal, 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
	Wire rack	4		220 [2]	2 - 3
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 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

[2] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Oven

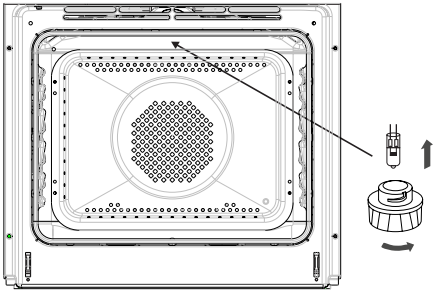
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

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

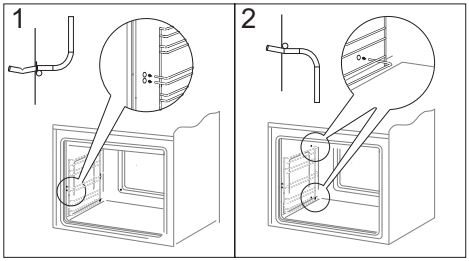
Replacing the halogen bulb in the oven

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

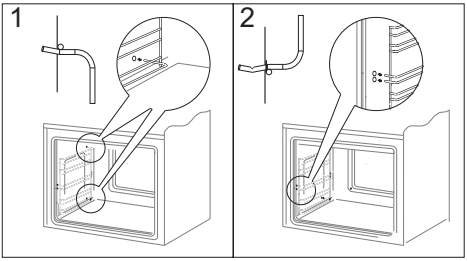
1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
- G9
- voltage 230V
- power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.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



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



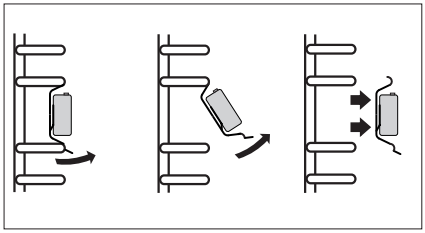
Removing wire shelf supports



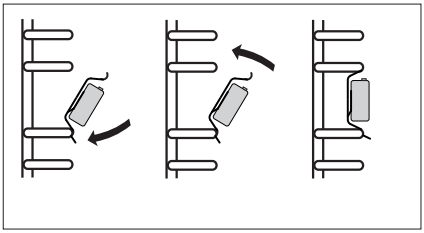
Installing wire shelf supports

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

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

Pyrolytic cleaning

Oven pyrolytic self-cleaning. The oven heats up to a temperature of about 480°C. Grilling or baking residue is burnt into an easy to remove ash that can be wiped off with a damp cloth.

Before pyrolytic cleaning.

Important!
Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic shelf supports). Accessories time left on the inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth oven.
- Follow the instructions.

During the cleaning process.

- Do not leave the cloth near the hot oven.
- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

Important!
During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the outer oven surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.
Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

The pyrolytic cleaning process:

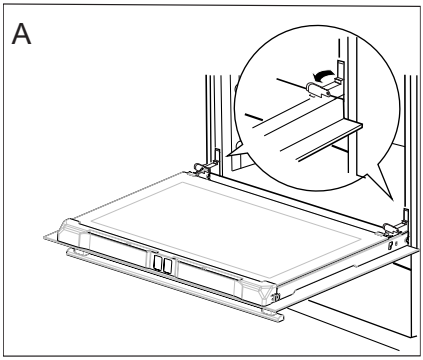
- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section **Pyrolytic cleaning.**

Important!

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

Door removal

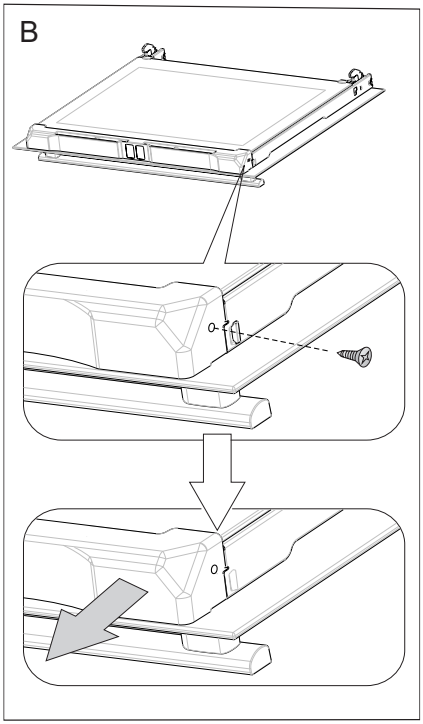
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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

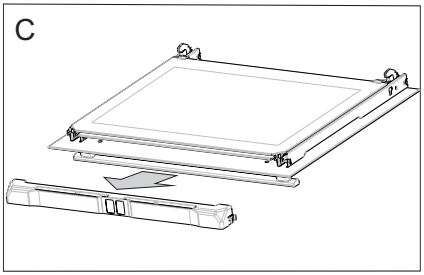


Tilting the hinge safety catches

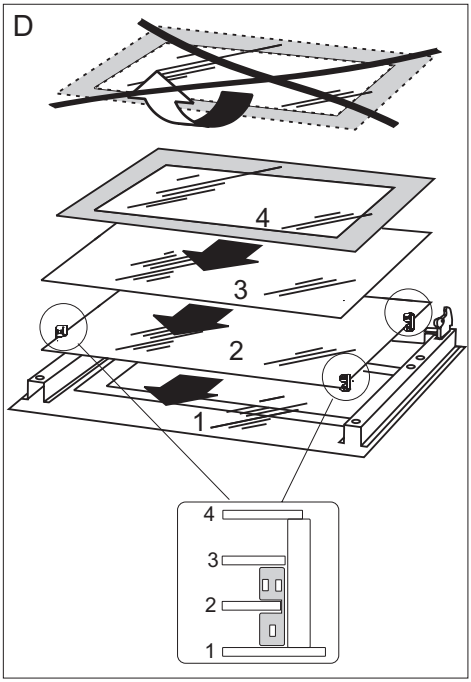
Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C).





3. 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).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.



Removal of the internal glass panel

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and Maintenance section)
3. The programmer display shows “0:00”.	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ‘Use of the programmer’)

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

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

TECHNICAL DATA

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

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

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

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

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

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

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:
- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

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

FAGOR

ELECTRODOMÉSTICO