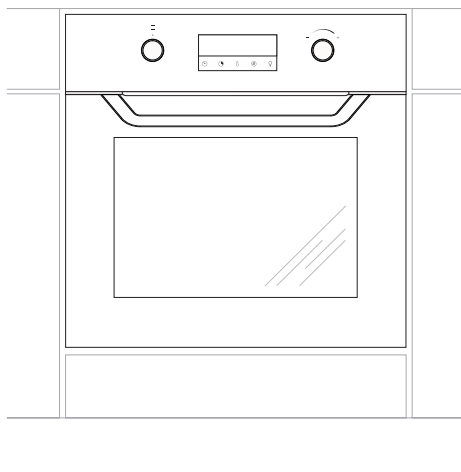


Haier

HOA-P10PW4X
HOA-P10PW4M
HOA-P10NW7X
HOA-P10PW7M



(ES) MANUAL DE USO / DEL HORNO DE EMPOTRAR
(EN) INSTRUCTION MANUAL / BUILD-IN OVEN

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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



¡Nota!

Use el horno solamente después de leer el presente manual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

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

CONTENIDO

Información básica	2
Seguridad	4
Cómo ahorrar energía	7
Desembalaje	8
Retiro de uso	8
Descripción de producto	9
Características del producto	10
Instalación	11
Funcionamiento	13
Cocinado en el horno - consejos prácticos	28
Limpieza y mantenimiento de horno	30
Solución de problemas	37
Datos técnicos	38

SEGURIDAD

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.

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

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

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

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

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

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

SEGURIDAD

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

¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. 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.

Para evitar sobrecalentamiento no se debe instalar el dispositivo detrás de la puerta de muebles.

En caso de dañar el conducto de alimentación se debe reemplazarlo con un conducto especial o un conjunto comprado donde el fabricante o en el punto de servicio.

Después de instalar el aparato, la toma debe ser fácilmente disponible y ofrecer la posibilidad de desconectar el aparato de alimentación.

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

Durante el proceso de limpieza por pirólisis 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.

SEGURIDAD



- 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.
- 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.

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

- **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.

DESEMBALAJE



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

sea perjudicial para el medio ambiente.

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

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

RETIRO DE USO



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

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

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados.

La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

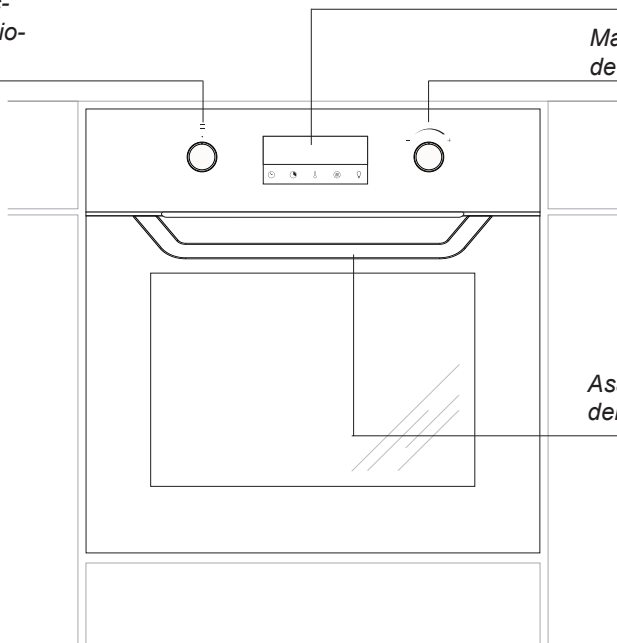
El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Mando de selección de las funciones de horno

Programador electrónico

Mando de cambio de ajustes

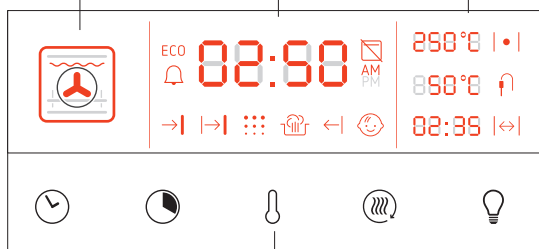


Asa de la puerta del horno

Área de las funciones de horno

Área de reloj y de actividad de funciones

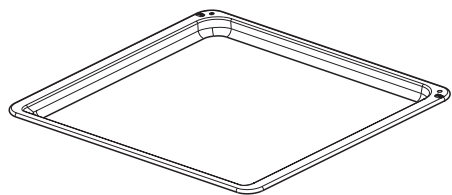
Área de temperatura



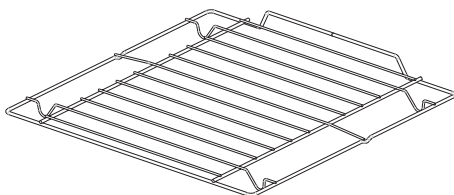
Área de sensores de control

CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

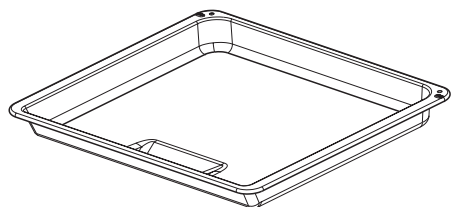
Accesorios



Bandeja estándar



*Parrilla estándar
(rejilla para secar)*

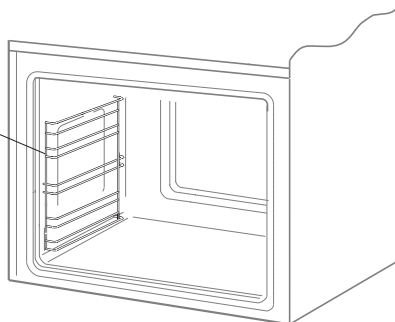


Bandeja profunda



*Sonda térmica**

Guías metálicas



* en modelos seleccionados

INSTALACIÓN

Montaje de 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).
- Para evitar sobrecalentamiento no se debe instalar aparato detrás de la puerta de muebles

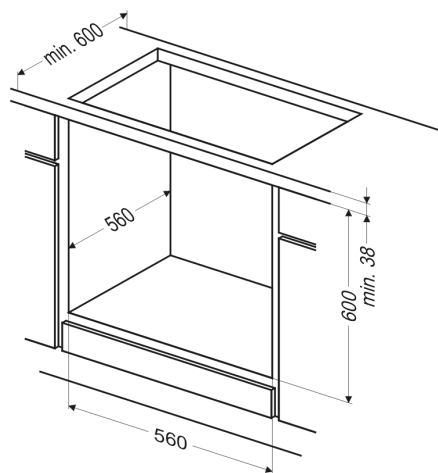


Fig. A

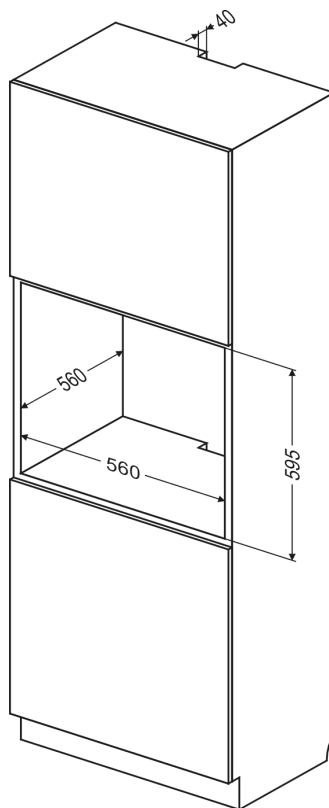


Fig. B

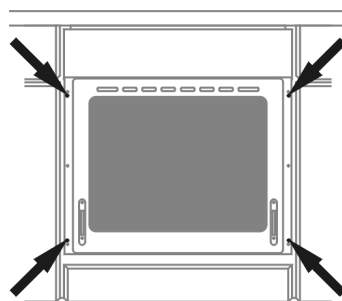


Fig. C

Atención:

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

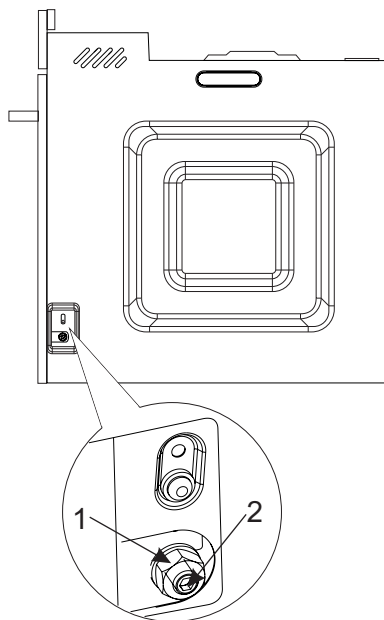
INSTALACIÓN

Ajuste de posición de la puerta del horno

El mecanismo de ajuste permite cambiar la altura de sentado de la parte derecha de la puerta en el ámbito que resulta de su estructura. El cambio de la altura de sentar la puerta por un lado permite nivelar la puerta o ajustar el borde de la puerta y del panel de control.

Forma de ajuste.

- Afloje la tuerca [1] con la llave número 13.
- Con la llave Allén número 4 mueva el perno de ajuste [2] en el ámbito de 180° para conseguir la respectiva posición de la puerta. La posición se puede ajustar en el ámbito de $\pm 1,5\text{mm}$.
- Manteniendo con la llave allén la posición del perno de ajuste [2], enrosque la contratuerca [1].



Conexión del horno a la instalación eléctrica

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

- El horno funciona con alimentación de corriente alterna, monofásica (230V 1N~50 Hz) y está dotado del cable de conexión 3 x 1,5 mm² de 1,5 m de largo con enchufe y contacto protector.
- La caja de conexión de la instalación eléctrica debe tener el macho protector. Después de situar el horno se requiere que el usuario tenga acceso a la caja de conexión de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el horno a la caja hay que comprobar que:
 - el fusible y la instalación eléctrica resisten la carga de el horno, el circuito que alimenta la caja deberá estar protegido con el fusible de al menos 16A
 - la instalación eléctrica está dotada del sistema eficaz de toma a tierra que cumpla los requisitos de las normas y leyes actuales,

Después de instalar el horno debe haber acceso al enchufe.

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

INSTALACIÓN

Antes del primer uso del horno

- retire los elementos del embalaje, limpie el interior del horno de los medios de conservación de fábrica,
- extraiga los accesorios del horno y lávelos con agua templada y un detergente suave,
- accione la ventilación en la cocina u abra la ventana,
- caliente el horno (en la temp. de 250°C, durante unos 30 min.), elimine la suciedad y lave cuidadosamente, (véase el apartado: *Funcionamiento del programador y mandos del horno*),

¡Importante!

El interior del horno debe lavarse solamente con agua templada y un suave detergente lavaplatos.

El horno está dotado de programador con iluminador controlado por medio de botones (sensores). La activación de cada sensor se da tocando el cristal en el punto previsto para el sensor (determinado por un pictograma) y se comunica mediante la señal acústica. (Véase apartado: *Funcionamiento del programador y mandos del horno*).

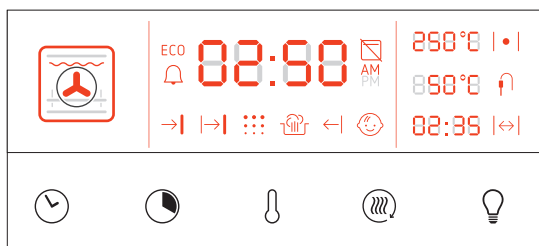
La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.

Algunos modelos están dotados de asa de la puerta de horno con retroiluminación. La información relativa al equipamiento del horno en función del modelo se puede consultar en la tabla del capítulo *Características del producto*.

Durante el trabajo de horno la retroiluminación de la asa está activada y funciona como indicador de calor residual de la cámara de horno, es decir, se apaga cuando la temperatura dentro del horno baja, por debajo de 50°C, en cambio, por encima de 50°C ilumina en función de la temperatura (cuanto más alta dentro del horno, más brilla).

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del programador y control del horno



Área de sensores de control

El panel de control tiene 5 sensores táctiles (sin retroiluminación) marcados con pictogramas como en la figura arriba. A cada toque de sensor le acompaña la señal sonora de zumbador (las excepciones van indicadas en la descripción de funcionamiento detallada). La actividad de botones depende de la configuración de la función de horno (descrita junto con las funciones de horno). El toque de botón activo es señalado con sonido [confirmación]. Largo toque de botón – 3 segundos – es señalado con sonido [confirmación2].

El zumbador genera los siguientes tipos de sonidos:






[confirmación] toque de sensor

[confirmación2] largo toque de sensor

[finalización] procedimientos de cierre

[alarma de temporizador] – tiempo máximo de duración 5 minutos.

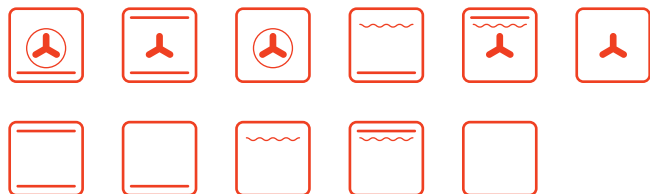
[alarma de finalización de trabajo] de horno – tiempo máximo de duración 5 minutos.

-  - ajuste de reloj
-  - ajuste de funciones de reloj, temporizador, tiempo de trabajo, hora de finalización de trabajo
-  - ajuste de temperatura de horno, termosonda
-  - activación / desactivación de calentamiento rápido de horno
-  - activación / desactivación de la iluminación de horno

FUNCIONAMIENTO

Área de las funciones de horno

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



Área de reloj y actividad de función

Reloj - trabajo en el modo de 24h ó AM/PM. Funciones y símbolos presentados.

Símbolo de la función ECO activa



Símbolo de temporizador activo



Símbolo de actividad de bloqueo de la puerta
(horno con función de pirólisis)



Hora de finalización de proceso
(hora)



Tiempo de duración del proceso



Símbolo de actividad de la función de pirólisis
(horno con función de pirólisis)



Limpieza con vapor



Símbolo de calentamiento rápido activo



Símbolo de bloqueo de padres activado

Área de temperatura

Temperatura en el horno con símbolo de calentamiento activo.



Símbolo de termosonda activa.



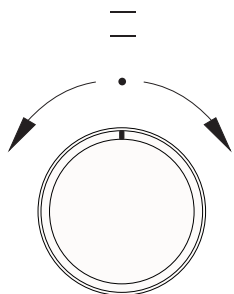
Tiempo para empezar / finalizar el proceso con símbolo activo (reloj auxiliar).



FUNCIONAMIENTO

Mando de las funciones de horno

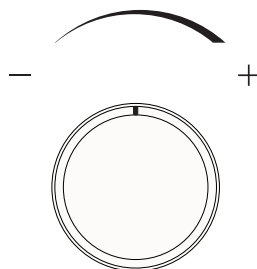
Mando sirve para seleccionar la función de horno. Cada posición está asignada a la función de horno. A cada función corresponde un pictograma visualizado en la pantalla en el área de la función de horno.



Indicación de función en la pantalla	Función
	circotherm
	circotherm ECO
	circotherm + calefactor inferior
	calor inferior
	calor inferior + superior
	calor inferior + calor superior + ventilador
	grill + calor superior + ventilador
	grill + calor superior
	grill
	limpieza
	limpieza por pirólisis*

Mando de cambio de ajustes

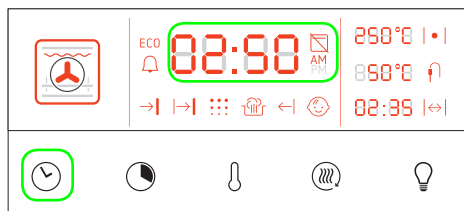
La perilla derecha / izquierda - sirve para ajustar los parámetros de trabajo tales como temperatura y hora. El movimiento de perilla a la derecha en el sentido del símbolo "+" tiene efecto en el aumento del valor de parámetro. El movimiento en sentido contrario tiene efecto en reducción del valor de parámetro. Durante los ajustes lejanos la velocidad de cambios aumenta de forma proporcional al tiempo de movimiento.








* en hornos con función de limpieza con pirólisis

FUNCIONAMIENTO

Activación de horno y ajuste de hora.



Después de conectar el producto a la red eléctrica se genera un sonido [confirmación], se debe fijar la hora corriente. En caso contrario el horno no funcionará. El horno no reacciona a las señales de entrada de perillas y sensores no activos – se genera un sonido [error]. Solamente está activo el sensor que activa el procedimiento de ajuste de reloj . El reloj funciona en el sistema de 24h ó 12h AM/PM. Para fijar la hora se debe mantener apretado el sensor  durante 3 segundos. El sonido [confirmación2], en la pantalla empezará a parpadear e indica "24 h" ó "12 h" – modo de trabajo de reloj que se puede conmutar **con perilla de cambio de ajuste**. La selección de modo de trabajo se debe confirmar con un corto toque de sensor . Al mismo tiempo empiezan a parpadear dos primeros desde el dígito izquierdo indicando la hora. El parpadeo pasa a iluminación permanente cuando el usuario **con perilla de cambio de ajuste** fija la hora del ámbito 00 ÷ 23 (ó 1 – 12 AM, 1 – 12 PM en función de modo de trabajo). Después de fijar la hora el usuario vuelve a tocar  (poco tiempo – sonido [confirmación]) y pasa a ajustar minutos (0-59) – dos primeros dígitos desde la izquierda iluminan de forma permanente, el tercero y cuarto parpadean al mismo tiempo. El usuario fija minutos **con perilla de cambio de ajuste**. Después de fijar minutos, el usuario confirma el ajuste con el

sensor , se oye un sonido [finalización]. El reloj funciona, los cuatro dígitos iluminan de manera continua. Los dos puntos parpadean. En caso de 5 segundos de inactividad de usuario, durante el procedimiento de ajuste de reloj, el procedimiento finaliza, se oye un sonido [finalización]. Se fija la hora que ha dejado el usuario. El horno pasa al modo de espera. Las funciones de horno pueden estar activadas.

En el modo de espera la intensidad de iluminación está fijada en nivel bajo. Se iluminan:

- el reloj,
- los símbolos de funciones activas:
 - temperatura residual de la cámara de horno, bloqueo de padres, temporizador, símbolo de bloqueo de puerta.

En el momento de la aparición de la señal de entrada de sensor o de perillas el horno sale del modo de espera. La intensidad de iluminación se fija en nivel alto.

Desactivación de horno - **perilla de función** fijada en la posición **0**.


¡Advertencia! En caso de pausa en la alimentación se borran todas las funciones ajustadas, programas automáticos, temperaturas ajustadas y temporizador. Si el programa pausado era limpieza por pirólisis (o la puerta está bloqueada por otro motivo), antes de fijar el reloj se realiza el procedimiento de enfriamiento de horno y apertura de puerta.

FUNCIONAMIENTO


Bloqueo seguridad niños

El bloqueo de padres tiene como objetivo hacer que los niños no puedan cambiar ajuste de horno. Después de activar el bloqueo de padres, el horno deja de reaccionar a todas las señales con excepción de la combinación de desbloqueo.

Activación de bloqueo.

Manteniendo el dedo en el sensor , mueva **la perilla de cambio de ajuste** en el sentido del símbolo [+]. El programador confirma el uso de bloqueo con un sonido [confirmación2].

Desactivación de bloqueo.

Manteniendo el dedo en el sensor , mueva **la perilla de cambio de ajustes** en el sentido de cambio del símbolo [-]. El programador confirma la eliminación de bloqueo con un sonido [finalización].

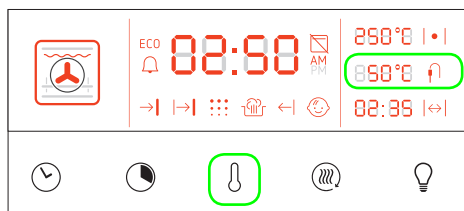
Función ECO




El funcionamiento de la función ECO consta en desactivación temprana de calor – 5 minutos antes de finalizar el trabajo - y en acabar de asar la comida con el calor aglomerado en el horno, es decir, con el calor residual. El objetivo es ahorrar energía.

La función ECO está activada/ desactivada automáticamente después de activar/ desactivar la función TIEMPO DE TRABAJO y la función TERMOSONDA. Su actividad se señala con la iluminación del símbolo ECO. En caso de asar con uso de termosonda, el calor se apaga a 2°C antes de conseguir la temperatura deseada. La temperatura ajustada debe ser conseguida 5 minutos después de apagar el calor.



FUNCIONAMIENTO

Sensor de temperatura - termosonda*



Después de conectar el sensor de temperatura en cada posición de **la perilla de función** además de LIMPIEZA y posición **0**, en la pantalla, en el lugar presentado abajo se iluminará el símbolo  y la temperatura deseada de termosonda, 80°C por omisión. La detección de sonda se señala con el sonido [confirmación2]. Ahora el usuario tiene la posibilidad de ajustar la temperatura de comida a la cual se desactivará el calor. Para fijar la temperatura de desactivación, se debe tocar dos veces el sensor , (después de tocar la primera vez se fija la temperatura deseada de horno y la segunda la termosonda). La temperatura de termosonda empieza a parpadear. **Con la perilla de cambio de ajustes** se puede cambiar en el ámbito de 30°C ÷ 99°C. Después de fijar la temperatura se debe volver a tocar el sensor . Si durante los 5 segundos no se confirma la temperatura, el control aceptará el ajuste corriente y finalizará el procedimiento de cambio de temperatura de termosonda. Al asado con el uso de termosonda le acompaña la función ECO (el símbolo **ECO** se enciende junto con el símbolo de termosonda) – el calor apaga a 2°C antes de que la comida consiga la temperatura deseada y el asado de la comida finaliza con el calor residual. 5 minutos después de apagar el calor tiene lugar la finalización del proceso de asado. Se oye un sonido [alarma de finalización de trabajo], la temperatura de termosonda y su

* en modelos seleccionados

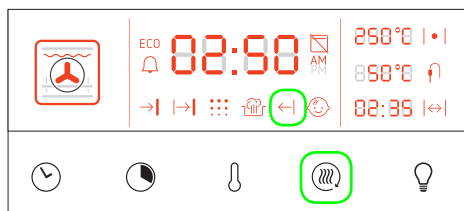
símbolo  parpadean. La desactivación de alarma tiene lugar después de introducir por el usuario cualquier señal de entrada o 1 minuto más tarde. La inactividad de usuario tiene efecto en el paso al modo de espera. El usuario puede continuar el asado después de tocar dos veces el sensor  y después de aumentar la temperatura de la termosonda. Después de desconectar la termosonda, la temperatura y su símbolo se apagan. La detección de la desconexión de la sonda se señala con un sonido [finalización]. En caso de apagar el horno – fijar la perilla en la posición **0** – con la sonda conectada, en la pantalla de la temperatura deseada aparecerá la temperatura residual de horno. El símbolo de sonda y su indicación no se visualizan.

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.

FUNCIONAMIENTO

Calentamiento rápido de la cámara de horno ←|.




El usuario puede acelerar el calentamiento de horno por medio de la función CALENTAMIENTO RÁPIDO. La función está disponible en todos los ajustes de **la perilla de función** con excepción de la función DESCONGELACIÓN, LIMPIEZA y "0"- para estas posiciones el toque de sensor ←| tiene efecto en señal de sonido [error]. La activación de la función (al tocar el sensor ←|) tiene efecto en activar el calor. El aparato funciona con máxima potencia posible para conseguir la temperatura deseada lo más pronto posible. En la pantalla se enciende el símbolo de CALENTAMIENTO RÁPIDO ←|.


Después de conseguir la temperatura deseada se oye un sonido [confirmación]. El horno pasa en el modo de calentamiento de acuerdo con la función fijada con **la perilla de función**. Se puede desactivar esta función al tocar el sensor ←|. A la desactivación le acompaña un sonido separado [finalización].



Iluminación.

Activación de iluminación:

- **La perilla de función** de horno pasa de la posición 0 – activación de toda función de horno.
- El usuario abre la puerta de horno.
- El usuario toca el sensor  - se oye un sonido [confirmación].

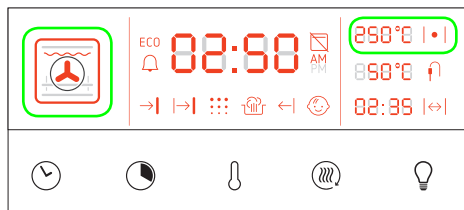
Desactivación de iluminación

- La iluminación apaga automáticamente 30 segundos desde su activación a menos que la puerta de horno esté abierta – si la puerta permanece abierta, la iluminación apagará 10 minutos más tarde.
- La iluminación se apaga 30 segundos después de cerrar la puerta de horno si **la perilla de función** está en una posición diferente que la 0.
- La iluminación apaga en el momento de cerrar la puerta de horno, si **la perilla de función** está en la posición 0.
- El usuario toca el sensor  - se oye un sonido [finalización].
- El usuario fija **la perilla de función** en la posición 0 y la puerta de horno está cerrada.

La iluminación puede permanecer activada de forma permanente durante el funcionamiento de la función de calor. Para ello se debe mantener apretado el sensor  durante 3 segundos. La desactivación 30 segundos más tarde se desactivará y la iluminación se activará, si no está activada. Esto se señala con un sonido [confirmación2]. La desactivación de la luz se consigue después de corto toque de sensor , se emite el sonido [finalización]. La opción de iluminación permanente se reinicia de esta manera. El reinicio es también realizado después de fijar **la perilla de función** en la posición 0.

FUNCIONAMIENTO

Funciones de calor.



Las funciones de calor se activan por medio de **la perilla de función**. En función de la versión hay 8 ó 10 funciones y un ajuste adicional **0** – horno desactivado.

Posiciones de **la perilla de función**.

POSICIÓN 0.

Las funciones de sensores no están activas ← y 🔒. Al tocarlas el programador no reacciona además de la señal sonora [error]. Además, está limitada la selección de la función de reloj 🕒. Después de desactivar el horno – fijar **la perilla de función** en la posición **0** de otra posición – en la pantalla se visualiza la temperatura de la cámara de horno en lugar de la temperatura deseada. La temperatura es visualizada si no es superior que los 60°C. El área de la función de horno está apagada.

POSICIONES 1 - 10.

La descripción de funcionamiento de horno que corresponde a las respectivas posiciones de **la perilla de función** de calor se encuentra en el cuadro en la siguiente página.

Ajuste de la temperatura de calor

Toda función de calor tiene asignada temperatura por omisión que se puede cambiar (con excepción de la FUNCIÓN LIMPIEZA Y DESCONGELACIÓN) por medio de **la perilla de cambio de ajustes** en cualquier momento después de seleccionar la función de calor











y tocar el sensor 🔒 en el ámbito [0 - 280°C]. La temperatura modificada es aprobada inmediatamente por medio de control como temperatura deseada. La inactividad de usuario durante 5 segundo después de tocar el sensor 🔒 bloquea la posibilidad de cambiar de temperatura – se debe volver a tocar el sensor. La activación de cualquier calefactor se señala con iluminación de símbolo 🔒 de acuerdo con el funcionamiento de termostato.

Apertura de puerta durante el trabajo.

Si el usuario abre la puerta de horno cuando esté activa cualquier función de calor con excepción de LIMPIEZA POR PIRÓLISIS (puerta bloqueada), los calefactores y el ventilador de circoterm se apagarán para el tiempo de detección de puerta abierta. Si la puerta permanece abierta durante más de 30 segundos, se genera un alarma sonoro de 15 segundos con uso del sonido [error]. Se puede apagar el alarma al introducir cualquier señal de entrada.

FUNCIONAMIENTO

Tabla. Funciones de horno.

Indicación de función en la pantalla	Función del horno	Opciones	Configuración predeterminada
	CIRCOTHERM	–	170°C nivel 3
	CIRCOTHERM ECO*	–	170°C nivel 3
	CIRCOTHERM + CALOR INFERIOR	–	220°C nivel 2
	CALOR INFERIOR (ASADO LIGERO)	–	200°C
	CALOR INFERIOR + SUPERIOR	–	180°C nivel 3
	CALOR INFERIOR + SUPERIOR + VENTILADOR	–	170°C nivel 3
	GRILL + CALOR SUPERIOR + VENTILADOR	el asador cuando	190°C nivel 2
	GRILL + CALOR SUPERIOR	el asador cuando	280°C nivel 5
	GRILL	el asador cuando	280°C nivel 5
	LIMPIEZA	–	calor inferior 90°C 30 min.
		PIRÓLISIS**	grill + calor inferior 480°C 90/120/150 min.

*Con el uso de la función circotherm ECO se enciende la forma optimizada de calor que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de platos.

** en hornos con función de limpieza con pirólisis

FUNCIONAMIENTO

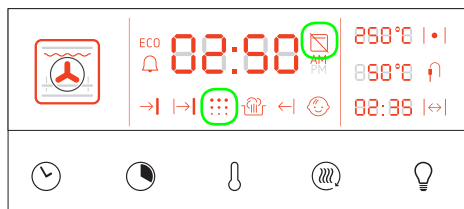
Función limpieza.

A la última posición de **la perilla de función** está asignada la LIMPIEZA.

Introduzca la bandeja para pan en el horno en el nivel inferior y eche en ella 0,25 l de agua.

La activación de la función tiene lugar en 3 segundos desde la fijación en ella de la perilla y se señala con sonido [confirmación2]. En el momento de activación de la función, el tiempo para la finalización de proceso se cuenta atrás y es visualizado. La finalización de la LIMPIEZA es señalada de la misma forma como la finalización de trabajo con el TIEMPO DE TRABAJO fijado.

Función limpieza por pirólisis (horno con función de pirólisis)



La función LIMPIEZA POR PIRÓLISIS consta en dos etapas: 1/ CALENTAMIENTO, 2/ ENFRIAMIENTO. Durante el calentamiento se visualiza la temperatura deseada de 480°C y el símbolo . Después de pasar a la etapa de enfriamiento se visualiza la temperatura de la cámara de horno.

Para la FUNCIÓN DE PIRÓLISIS no se puede cambiar de temperatura deseada con **la perilla de cambio de ajustes**. En vez de ello **la perilla de cambio de ajustes** sirve para seleccionar el tiempo de duración de proceso. Opciones posibles: 90 minutos, 120 minutos ó 150 minutos. Las opciones pasan dando vueltas. Por defecto está fijado el ciclo

de 90 minutos. Los cambios de tiempo de duración de ciclo se puede realizar solamente durante 3 segundos desde el momento de selección de función.

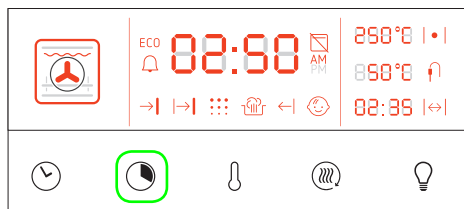
La activación de la FUNCIÓN DE PIRÓLISIS es posible si la puerta de horno está cerrada. Si en 3 segundos desde el ajuste de **la perilla de función** en posición pirólisis la puerta permanece abierta, se oye un sonido [error] hasta el momento de cierre de la puerta o hasta fijar **la perilla de función** en otra posición. Si en 2 minutos el usuario no cierra la puerta de horno, el control pasa en funcionamiento conforme con el ajuste de **la perilla de función** en posición 0.


Junto con el arranque de la FUNCIÓN DE PIRÓLISIS se activa el BLOQUEO DE PUERTA, lo cual se señala con la iluminación de símbolo . El BLOQUEO DE PUERTA se apaga después de terminar el programa después de enfriar el horno, cuando la temperatura baja por debajo de 150°C. El transcurso de proceso es análogo al funcionamiento de TIEMPO DE TRABAJO – el tiempo se cuenta atrás, la finalización se señala con sonido adecuado. Se puede interrumpir la función fijando **la perilla de función** en posición 0, sin embargo, el bloqueo es liberado justo después de la caída de temperatura de la cámara de horno por debajo de 150°C. La activación de otra función de horno no es posible hasta que la FUNCIÓN DE PIRÓLISIS no termine completamente – bloqueo abierto de la puerta de horno. En caso de desaparición de corriente, si en caso de volver a activar la temperatura de horno excede los 150°C, se activará el procedimiento de enfriamiento, la puerta de horno permanece bloqueada, se visualiza la temperatura residual.

FUNCIONAMIENTO

¡Advertencia! 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.

Función de reloj. Temporizador Tiempo de trabajo. Trabajo con demora.



Funciones de reloj: TEMPORIZADOR, TIEMPO DE TRABAJO, TRABAJO CON DEMORA - se activan por medio del sensor marcado con el símbolo . Para activar una de las funciones de arriba se debe tocar el sensor (sonido [confirmación]) hasta el momento en que el símbolo de la función seleccionada empieza a parpadear. Luego, se debe usar la **perilla de cambio de ajustes** para fijar la hora.



Los parámetros de la función de reloj son ordenados en el siguiente orden: temporizador -> tiempo de trabajo -> hora de finalización de trabajo (parámetro posible para definir después de introducir el tiempo de trabajo). La función TRABAJO CON DEMORA se activa después de definir parámetros de TIEMPO DE TRABAJO y, luego, HORA DE FINALIZACIÓN.

Las funciones TIEMPO DE TRABAJO y TRABAJO CON DEMORA controlan la activación y desactivación de horno. La función TEMPORIZADOR no tiene efecto en el funcionamiento de horno.

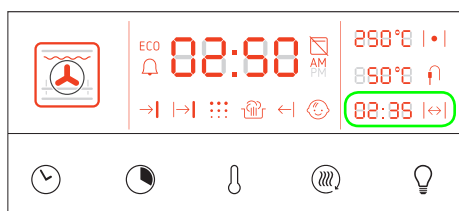
Las funciones TEMPORIZADOR y TIEMPO DE TRABAJO/ TRABAJO CON DEMORA

pueden funcionar paralelamente.


Borrado de la función de reloj.


Si mantenemos al mismo tiempo durante 3 segundos los sensores señalados con los símbolos  y  tiene lugar la desactivación de todas las funciones de reloj.


Funciones de reloj adicional.



El reloj adicional que está situado en el rincón derecho inferior de la pantalla cumple tres funciones, en función del modo de trabajo de horno (si se introducen los parámetros de función TIEMPO DE TRABAJO o TRABAJO CON DEMORA).

1. Función de conteo de tiempo de trabajo de horno. La actividad de función se señala con iluminación del símbolo . El reloj adicional indica el tiempo de trabajo que pasó desde la activación de horno. La indicación de reloj se apaga y borra después de fijar **la perilla de función** en posición 0.

2. La función de visualización de la hora de inicio de trabajo con la función activa TRABAJO CON DEMORA. El símbolo  está apagado, el reloj adicional indica la hora de inicio de trabajo.

3. La función de visualización de tiempo para finalizar el trabajo con funciones activas TIEMPO DE TRABAJO y TRABAJO CON DEMORA. El símbolo  está apagado. El reloj adicional indica el tiempo que queda para finalizar el programa. En caso de la función TRABAJO CON DEMORA el reloj pasa automáticamente a la visualización de tiempo





FUNCIONAMIENTO

para finalizar el programa en el momento de iniciar el trabajo.

Temporizador

El TEMPORIZADOR cuenta atrás el tiempo deseado. Después de finalizar la cuenta atrás se emite el sonido [alarma de temporizador]. El TEMPORIZADOR funciona independientemente de otras funciones, si la perilla de función de horno se encuentra en posición diferente que **0**.

Ajuste de TEMPORIZADOR.

Toque el sensor  - sonido [confirmación]. El símbolo de temporizador  empieza a parpadear, en el reloj principal aparece la indicación 00:00 que parpadea hasta el momento de usar **la perilla de cambio de ajustes** a la derecha / izquierda se fija la hora. Confirme el ajuste e inicie el TEMPORIZADOR al tocar el sensor  - sonido [finalización]. Si la hora fijada es diferente de 00:00, sin embargo, no se confirma con sensor , a 5 segundos de inactividad de usuario el TEMPORIZADOR iniciará con la indicación corriente – sonido [finalización]. En el momento de activar la FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR en el reloj principal de nuevo aparece la hora real y el símbolo de temporizador es iluminado de forma permanente. La hora deseada puede ser editada durante el trabajo de TEMPORIZADOR de la misma forma como su ajuste.





Tiempo de trabajo.


El usuario puede programar el horno de tal forma que después de tiempo determinado entre las 00:01h y 10:00 h con precisión de 1 minuto el aparato se apague automáticamente – como si **la perilla de función** se fijara en posición **0**. Al funcionamiento de la función de tiempo de trabajo le acompaña la función ECO (descrita en el punto Función

ECO), lo cual se señala con la iluminación del símbolo **ECO**.


Activación de la función TIEMPO DE TRABAJO.

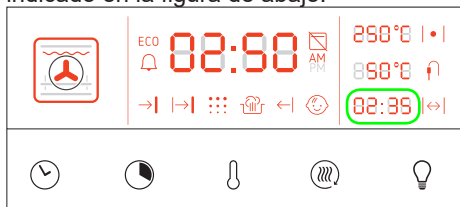
El ajuste de TIEMPO DE TRABAJO es posible solamente cuando la perilla izquierda de selección de función de horno se fija en posición diferente que **0**.

Toque el sensor  (sonido [confirmación]) hasta el momento en que el símbolo  empiece a parpadear y en el reloj principal aparezca hora 00:00 que parpadeará hasta el momento de usar **la perilla de cambio de ajustes**. Con **la perilla de cambio de ajustes** introduzca el TIEMPO DE TRABAJO. Confirme el tiempo fijado al tocar el sensor , sonido [confirmación]. El símbolo  se visualizará de forma permanente. En el reloj aparece la indicación parpadeante: [hora actual + TIEMPO DE TRABAJO + 1 minuto].

Al volver a tocar el sensor , activamos la función de TIEMPO DE TRABAJO. En caso de falta de confirmación de ajustes introducidos, en 5 segundos la función arrancará automáticamente.

La finalización de la función TIEMPO DE TRABAJO es señalada con sonido [finalización].

En el momento de activar la función TIEMPO DE TRABAJO, en el reloj principal de nuevo aparece la hora real y el símbolo  es iluminado de forma permanente. El horno es activado. El tiempo de trabajo que queda es contado atrás y visualizado en el lugar indicado en la figura de abajo.




FUNCIONAMIENTO

Si el usuario después de activar la función TIEMPO DE TRABAJO ha fijado **la perilla de función** de horno en posición **0**, finalizará de conformidad con el procedimiento descrito abajo.

La hora deseada puede ser editada después de activar la función de la misma forma como su ajuste.

Finalización de la función de trabajo

Después del transcurso de tiempo de trabajo el horno es desactivado - como si **la perilla de función** fuese fijado en posición **0**. Se activa la señal sonora –[alarma de finalización de trabajo] que dura 1 minuto aproximadamente. El símbolo **|→|** y la indicación del tiempo que queda, por ejemplo, 00:00 empiezan a parpadear hasta que **la perilla de función** no se fija en posición **0**. Después de terminar la función TIEMPO DE TRABAJO, no es posible activar ninguna función de horno hasta que **la perilla de función** se fije en posición **0**.

El usuario tiene la posibilidad de continuar el trabajo de horno con los mismos ajustes si después de finalizar el TIEMPO DE TRABAJO toca el sensor  y vuelve a fijar los parámetros de la función TIEMPO DE TRABAJO.



El alarma sonoro se desactiva más temprano en el momento en que aparezca cualquier señal de entrada - en caso de señales de sensores táctiles no se genera ningún sonido.

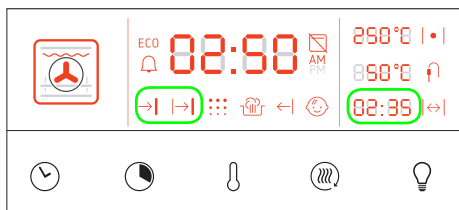
Trabajo con demora.

El usuario puede programar el horno para que se active con demora y finalice el proceso a la hora indicada. A base de datos sobre la finalización de proceso y su transcurso el programador calcula la hora de inicio de proceso. El inicio y la finalización se realizan automáticamente. Se puede fijar la hora de finalización en el ámbito [hora actual] + 23h

59min, en cambio, el tiempo de duración de proceso hasta 10h, ambas con precisión de un minuto.

Par activar la función TRABAJO CON DEMORA, antes se debe fijar el TIEMPO DE TRABAJO.

Inicie el procedimiento de activación de la función TIEMPO DE TRABAJO. Después de confirmar con el sensor  el tiempo de trabajo **|→|** se visualizará de forma permanente y el símbolo **→|** empezará a parpadear. En el reloj parpadea también la hora [hora actual + TIEMPO DE TRABAJO +1min]. Use **la perilla de cambio de ajustes** para fijar la hora de finalización de proceso. Después de confirmar los ajustes con el sensor  o al pasar 5 segundos de inactivación de usuario, los parámetros se guardarán y la función TRABAJO CON DEMORA se activará y le acompañara el sonido sonoro [finalización]. En el momento de activar la función TRABAJO CON DEMORA en el reloj principal de nuevo aparecerá la hora real. Los símbolos **|→|**, **→|** se visualizan de forma permanente. En la pantalla se cuenta atrás el tiempo para iniciar el calentamiento calculado a base de la hora de finalización y duración de proceso. Pasado este tiempo, el símbolo **|→|** se apagará y en la pantalla se cuenta atrás el tiempo para finalizar el proceso.





Si el usuario después de activar la función TRABAJO CON DEMORA ha fijado **la perilla de función** de horno en posición **0**, finalizará de conformidad con el procedimiento descrito



FUNCIONAMIENTO

abajo. La temperatura deseada será puesta a cero.


La función puede ser editada de la misma forma como su fijación en cualquier momento.

Finalización de la función trabajo con demora.

En el momento en que el reloj llegue a la hora deseada, el horno será desactivado – como si **la perilla de función** se fijara en posición **0**. Se activa la señal sonora [alarma de finalización de trabajo] que dura 1 minuto aproximadamente. Los símbolos ,  y la indicación del tiempo que queda, por ejemplo, 00:00 empiezan a parpadear. El alarma sonora se desactiva en el momento en que aparezca cualquier señal de entrada - en caso de señales de sensores táctiles no se genera ningún sonido.

Los símbolos ,  y el tiempo que queda 00:00 parpadean hasta que **la perilla de función** no se fije en posición **0**. Los parámetros de horno se borrarán.

La activación de alguna de las funciones de horno no será posible hasta que **la perilla de función** no se fije en posición **0**.

El usuario tiene la posibilidad de continuar el trabajo de horno con los mismos ajustes si después de finalizar la función toca el sensor  y vuelve a fijar los parámetros de la función tiempo de trabajo.

Uso del grill

El proceso de tostado se produce como consecuencia de la acción de los rayos infrarrojos emitidos por el grill calentado al rojo vivo.

Para apagar el grill, es necesario:

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

¡Nota!

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

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

¡Advertencia!

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

En caso de usar el tostador, las partes disponibles pueden hacerse calientes. Se recomienda no admitir a los niños al horno.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

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

Asado de carnes










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

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Funciones de calentamiento, circotherm ECO

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

Parámetros recomendados con el uso de la función circotherm ECO

Tipo de cocción	Función del horno	Temperatura	Nivel	Durée [Min]
	 circotherm ECO	°C 180 - 200	 2 - 3	 50 - 70
	circotherm ECO	180 - 200	2	50 - 70
	circotherm ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	circotherm ECO	200 - 220	2	90 - 120
	circotherm ECO	200 - 220	2	90 - 160
	circotherm ECO	180 - 200	2	80 - 100

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

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



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

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- **Limpieza con vapor**
El modo de actuar está descrito en el capítulo *Funcionamiento del programador y mandos del horno*.
Después de terminar el proceso de limpieza, abra la puerta del horno, limpie el interior con una esponja o un paño y luego lave con agua templada y detergente lavaplatos.
- Una vez lavada la cámara del horno hay que dejarla seca.
- Para lavar y limpiar las superficies debe usar un paño suave que absorba bien la humedad.

¡Importante!

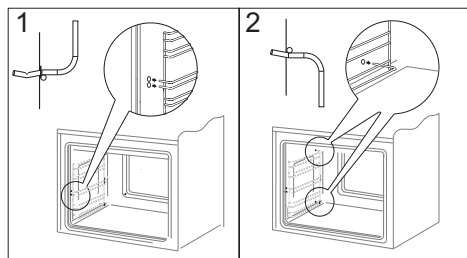
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

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

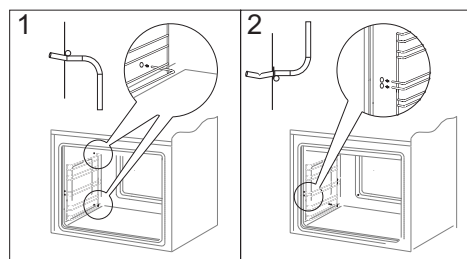
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HORNO

Retirada fácil de las guías de alambre:

- 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



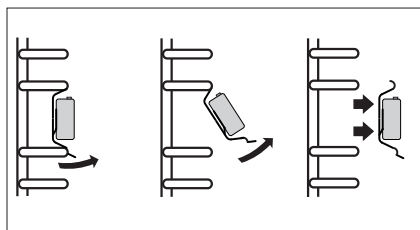
Colocación de rejillas

- Las cocinas marcadas con las lateras Dp* tienen guías inoxidable para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben sacarse y lavarse junto con las guías metálicas. 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.

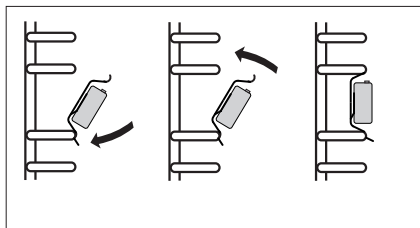
¡Nota!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavaplatos.

Modo de extraer las guías telescópicas



Modo de colocar las guías telescópicas



* en modelos seleccionados

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Limpiieza por pirólisis*

Autolimpieza de horno por pirólisis. El horno se calienta hasta la temperatura aprox. de 480 °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 por pirólisis de 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.
- Siga las indicaciones del capítulo *Función de limpieza por 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.

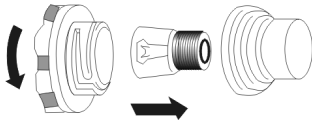
** en hornos con función de limpieza con pirólisis

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Reemplazo de la bombilla de iluminación del horno

Para evitar un choque eléctrico, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

- Todos los mandos deben ponerse en la posición "●" / "0" y apaga la alimentación,
- Destornillar y lavar la pantalla de la lámpara y recordar de secarla.
- Desenroscar la bombilla de iluminación de la caja y cuando sea necesario reemplazarla con una nueva bombilla de alta temperatura (3000C) con parámetros:
 - voltaje 230 V
 - potencia 25 W
 - rosca E14.



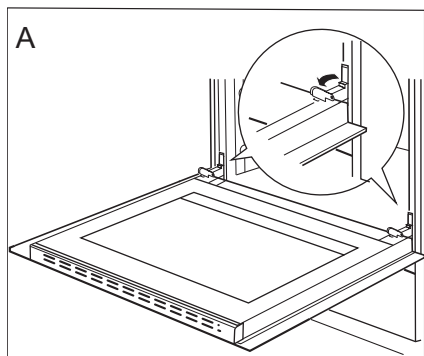
Lámpara de horno

- Enroscar la bombilla y recordar de situarla correctamente en la caja cerámica.
- Enroscar la pantalla de la lámpara.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

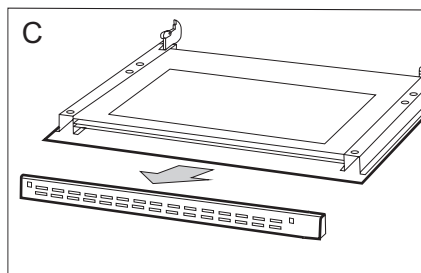
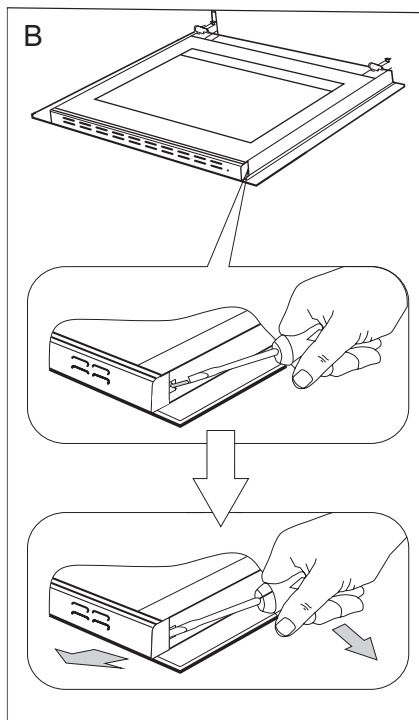
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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



Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador sacar el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).
2. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

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

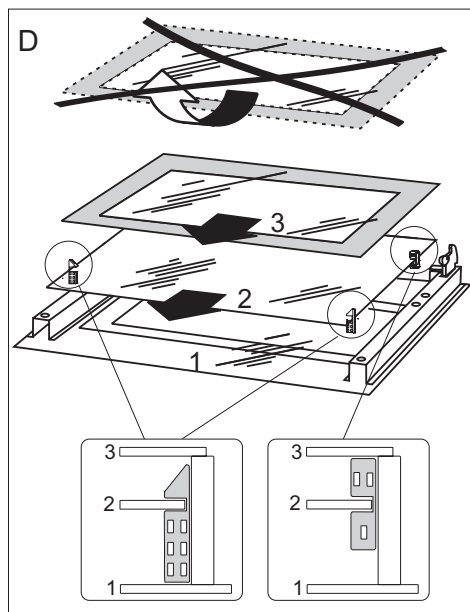
¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba. Saque el cristal central, (fig. D).

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.

¡Nota! **No apretar la parte superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta.**

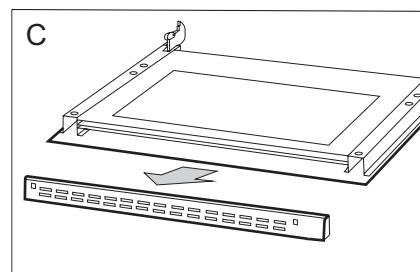
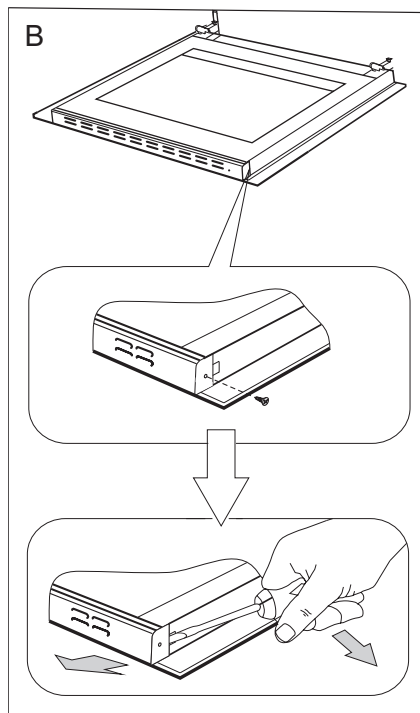
Para situar correctamente la parte superior de la puerta, primero adherir el extremo izquierdo a la puerta y apretar el extremo derecho hasta oír "clic". Luego apretar a la izquierda hasta oír "clic".



Desmontaje del cristal interno*

1. Con un destornillador de cruz desenrosque los tornillos que se encuentran en la moldura superior de la puerta (dib. B).

2. Usando un destornillador plano retirar la moldura superior de la puerta, levantándola suavemente por ambos lados (dib. B, C).



* en hornos con función de limpieza con pirólisis

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

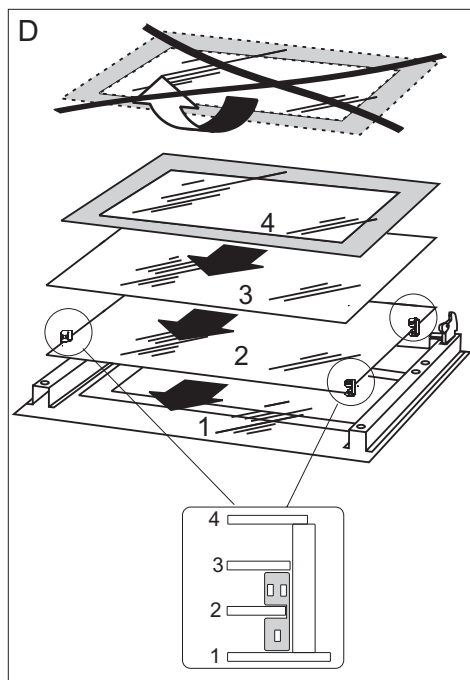
3. Sacar el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Dib. D). Extraer los cristales interiores.

¡Advertencia! Peligro de daño de cristales. Hay que sacar el cristal, no levantar hacia arriba.

Saque el cristal central, (dib. D).

4. Lavar el cristal con agua caliente y con detergente.

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



Desmontaje del cristal interno

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

- Realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al menos una vez al año hay que solicitar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina,
- Eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos,
- Realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina



¡Nota!

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En cada situación de emergencia es necesario:

- apagar los grupos de trabajo del horno,
- desconectar la alimentación eléctrica,
- algunas averías simples puede eliminar el mismo usuario, siguiendo las instrucciones de la tabla abajo; antes de consultar la atención al cliente o servicio de mantenimiento, es necesario comprobar los siguientes puntos de la tabla.

Problema	Causa	Solución
1.el dispositivo no funciona	pausa en alimentación de la corriente	comprobar el fusible de la instalación casera, reemplazar cuando esté fundido
2.no funciona la iluminación del horno	la bombilla está suelta o dañada	sustituir la bombilla fundida (véase el apartado <i>Limpieza y mantenimiento</i>)
3. error E00	error de lectura de temperatura dentro de la cámara de horno	el uso de horno es imposible, consulte el servicio más cercano.
4. error E01	error de lectura de temperatura de termosonda	el mensaje desaparece después de sacar la termosonda, el horno puede ser usado pero sin la termosonda
5.el ventilador de circotherm no funciona	¡Peligro de sobrecalentamiento! Desconecte inmediatamente el horno de electricidad (fusible). Dirigirse al servicio técnico más cercano.	

Si no se ha resuelto el problema se debe desconectar la alimentación eléctrica y avisar el fallo.

¡Advertencia! Todas las reparaciones pueden ser realizadas exclusivamente por técnicos calificados de servicio.

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,1 kW
Dimensiones del horno (alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Cumple los requisitos de las normas UE	normas EN 60335-1, EN 60335-2-6

Declaración del fabricante

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

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

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

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



Caution!

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

The oven is intended for household use only.

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

TABLE OF CONTENTS

Basic information	39
Safety instructions	41
How to save energy	43
Unpacking	44
Disposal of the Appliance	44
Description of the appliance	45
Installation	47
Operation	49
Baking in the oven – practical hints	63
Cleaning and maintenance	65
Troubleshooting	72
Technical data	73

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

Only use the meat probe recommended for this oven.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door.

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

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

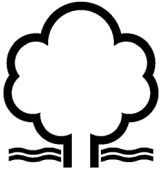
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

After installation it must be possible to disconnect the appliance from the power supply.

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.

- 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 harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- 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

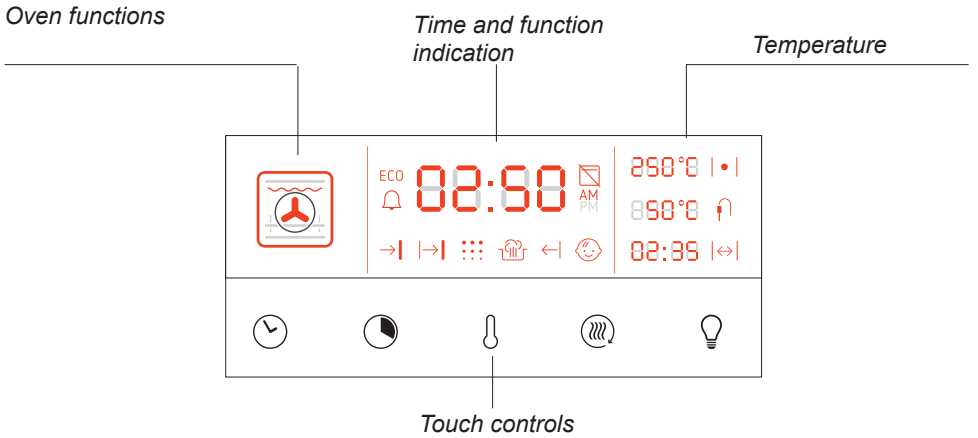
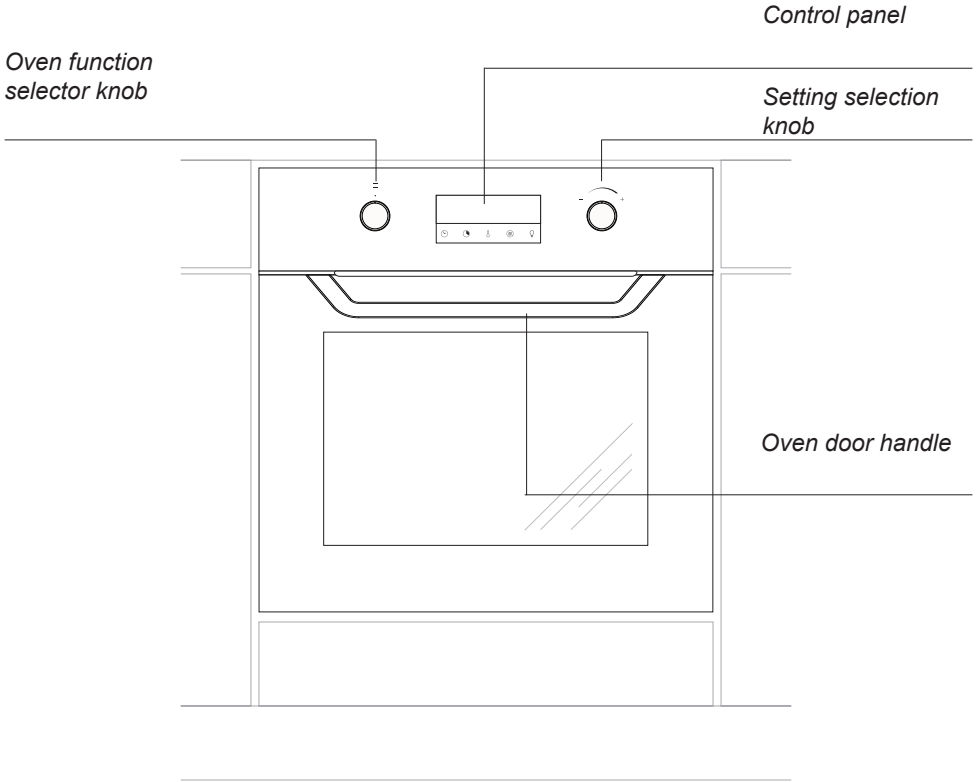


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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.

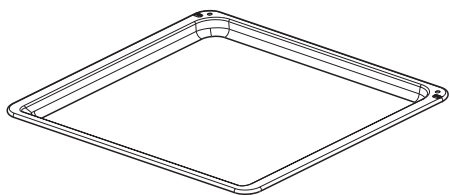
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

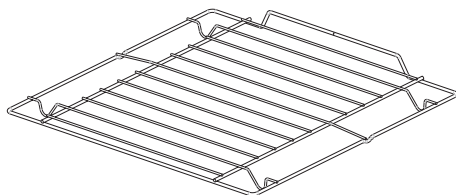


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

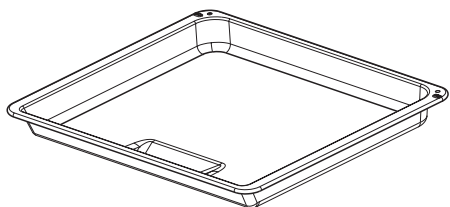
Cooker fittings:



*Baking tray**



*Grill grate
(drying rack)*

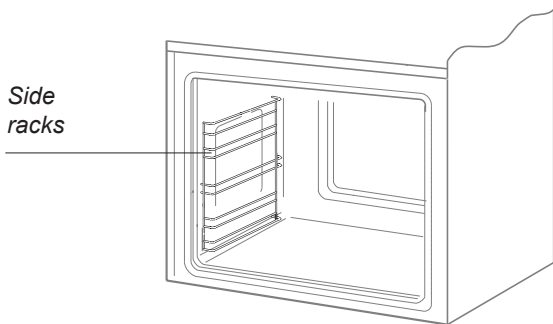


*Roasting tray**



*Meat probe**

*Side
racks*

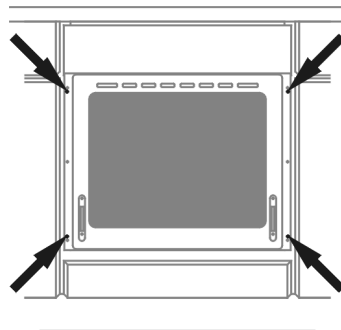
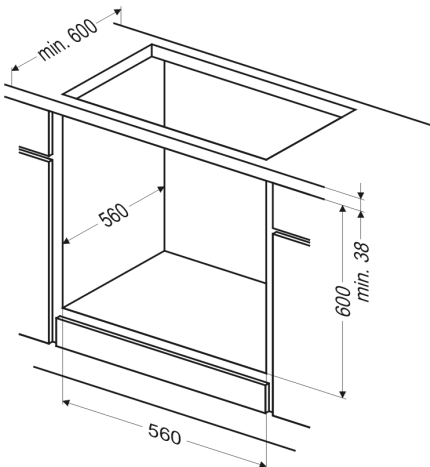
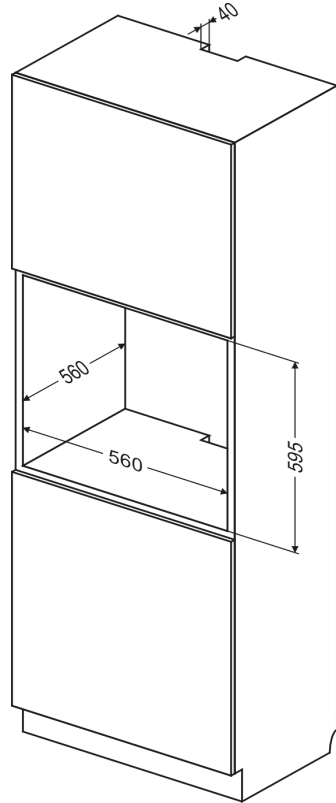


*optional

INSTALLATION

Installing the oven

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



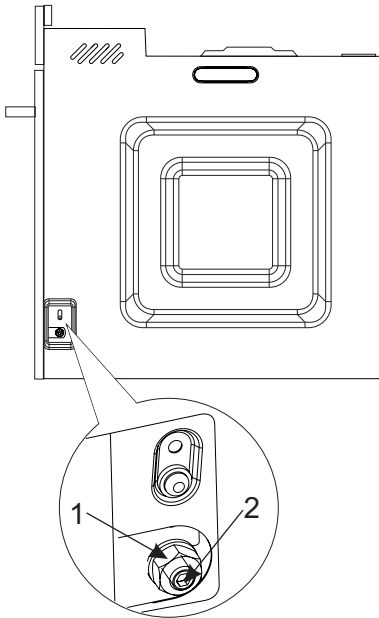
INSTALLATION

Adjust the position of the oven door

Adjustment mechanism allows you to change the height of right side of the oven door as limited by its design. Oven door height adjustment on one side allows you to level the door and align it with the control panel.

Adjustment method

- Loosen the nut [1] with size 13 open-end wrench.
- Use size 4 Allen key to rotate adjustment spindle [2] within 180° range to obtain the correct door position. The door position will be adjusted in the ± 1.5 mm range.
- Tighten the lock nut [1] while holding the adjustment spindle [2] in position using the Allen key.



Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

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

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven accessories with warm water and a little washing-up liquid,
- Turn on the ventilation in the room or open a window,
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wipe the interior carefully. (See section: *Using the control panel*),

Important!

To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.

Important!

The oven features touch control panel and display. To activate each touch sensor, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard. (See section: *Using the control panel*),

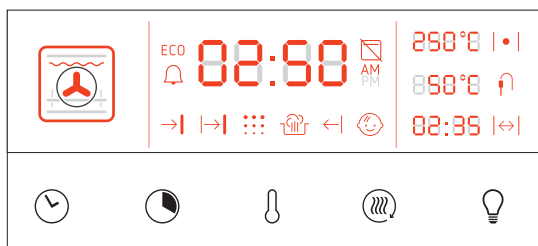
Touch sensor surfaces must be kept clean.

Some models are equipped with a backlit oven door handle. For additional information on oven accessories depending on the model, please see section *Features and components*.

Oven handle backlight is turned on during operation and acts as oven cavity residual heat indicator, i.e. it turns off when the temperature inside the oven cavity drops below 50°C. The backlight is on above 50°C and light intensity reflects the temperature, i.e. the higher the temperature inside the oven cavity the higher the backlight intensity.

OPERATION

Using the control panel



Touch controls

The control panel features 5 touch sensors (no backlight), marked as shown above. Each time you touch a sensor a beep is emitted (except as indicated in detailed operating instructions). Which touch sensor are enabled depends on the setting of the function selector knob (described in detail in section on oven functions). When touch an activated sensor a beep is emitted [confirmation]. When you touch and hold a sensor for 3 seconds a [confirmation 2] beep is emitted.

The appliance generates the following beeps:






[confirmation] — sensor touched

[confirmation 2] — sensor touched and held

[end] — setting entered

[kitchen timer alarm] — the maximum duration of 5 minutes.

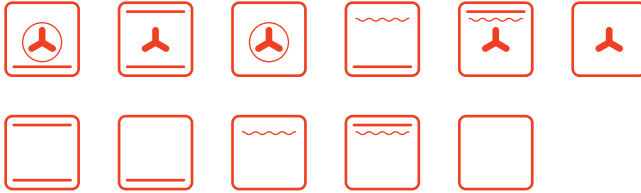
[end time] – the maximum duration of 5 minutes.

-  - clock settings
-  - kitchen timer, duration, end time settings
-  - oven cavity and meat probe temperature settings
-  - fast heat-up on/off.
-  - oven cavity lighting on/off

OPERATION

Oven functions

Oven functions are indicated as follows:



Time and function indication

The clock — 24-hour or AM / PM.
The displayed functions and symbols.

ECO mode

ECO

250 °C | • |

Kitchen timer



Meat probe and activation indicator

Door lock
(Oven with pyrolytic cleaning)



850 °C | 🔒

End Time



Start Time/ End Time and activation indicator (timer).

Duration



02:35 | ↔ |

Pyrolytic cleaning
(Oven with pyrolytic cleaning)



Steam Cleaning



Fast heat-up



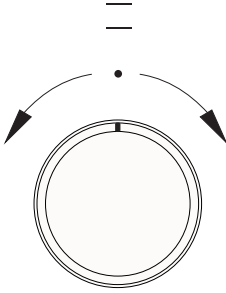
Child lock active



OPERATION

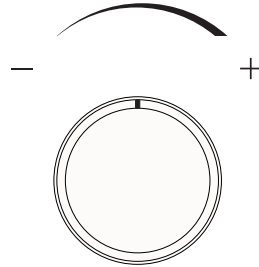
Oven function knob












The knob is used to select the oven function. Each position is another oven function. Every function is indicated by a different pictogram displayed on the screen.



Setting selection knob

Turn left / right to set the temperature or time. Turn right toward the "+" to increase. Turn left toward the "-" to decrease. Turn and hold to increase/decrease by bigger increments

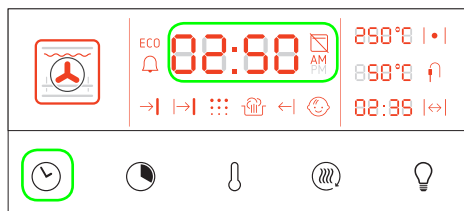



Display indication	Function
	fan heater
	fan heater ECO
	fan heater + bottom heater
	bottom heater
	bottom heater + top heater
	bottom heater + top heater + fan
	grill + top heater + fan
	grill + top heater
	grill
	cleaning
	pyrolytic cleaning*

* oven with pyrolytic cleaning


OPERATION



Turn on the oven and set the time.



When you plug in the appliance there is a [confirmation] beep. Set the current time. The current time must be set for the appliance to operate. Touch controls or knobs do not respond. An [error] beep is emitted. You can only set the current time .

The clock shows 24-hour or AM/PM time.

Touch and hold  for 3 seconds to set the time. You will hear the [confirmation 2] beep and "24 h" or "12 h" will flash on the display. Use the **setting selection knob** to change the time mode. Touch [] briefly to confirm. Hour digits will start to flash. Use the **setting selection knob** to set the hour 00–23 (or 01–12 AM, 01–12 PM depending on time mode). The hour digits stop flashing. Touch

 briefly to confirm. A [confirmation] beep is emitted. The minutes digits start to flash and you can now set the minute. Use the **setting selection knob** to set the minute. Touch  to confirm. An [end] beep is emitted. Digits are not flashing and the clock shows current time. The second indication colon is flashing. If you do nothing for 5 seconds when setting the time, the [settings entered] beep is emitted. The clock will be set to the last setting entered by the user. The oven enters the standby mode. You can use oven functions.

In standby mode, the display intensity set to low. The following are displayed:

- clock,
- symbols of the active functions: oven cavity residual temperature, child lock, kitchen timer, door lock.

When you use any controls the appliance enters the operating mode. Display intensity is set to high.

To turn off the oven — set **function selector knob** to 0.


Important! In the event of a power outage all set functions, automatic programmes, set temperatures and timer are cleared. If you interrupt the pyrolytic cleaning (or the door is locked for any other reason), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.

OPERATION


Child Lock

Child lock is designed to prevent children from changing the oven settings. Once the child lock is activated the oven stops responding to any controls except the unlocking combination.

Activate the child lock.

Touch and hold , and turn **setting selection knob** towards [+]. You will hear the [confirmation 2] beep.

Deactivate the child lock.

Touch and hold , and turn **setting selection knob** towards [-]. You will hear the [end] beep.

ECO function

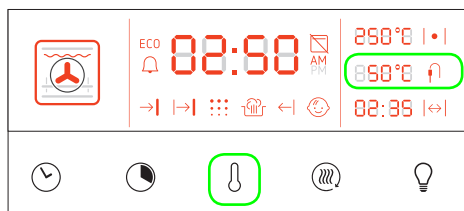
When ECO function is active the appliance turns off heaters 5 minutes before the End Time and uses residual heat to continue cooking. This saves energy.


ECO function is activated / deactivated automatically when you turn on / off the DURATION or MEAT PROBE functions. The **ECO** indicator will be displayed.



When using the meat probe, the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature. The set temperature is reached about 5 minutes after the heaters are turned off.



OPERATION

Meat probe*



When you connect the meat probe, in each **function selector knob** position except CLEANING and 0, the displays shows  and the set temperature (80°C by default).

You will hear the [confirmation 2] beep when meat probe is detected. Now you can set the core temperature to be achieved when heaters will be turned off. Touch  twice to set the desired core temperature (when touched once you set oven cavity temperature, when touched twice you set meat probe core temperature). Meat probe core temperature starts flashing. Use the **setting selector knob** to adjust it in the range 30°C – 99°C. To u c h  to confirm. If you do not confirm within 5 seconds the current temperature setting is accepted.

When using the meat probe, ECO function **ECO** is active and the heaters are turned off 2°C before reaching the desired temperature to continue cooking with residual heat. Cooking ends 5 minutes after the heaters are turned off. The [end time] beep is emitted and meat probe core temperature and the  symbol flash. Touch any control to silence the alarm or wait 1 minute. If you do nothing the appliance will enter standby. Touch  twice and increase temperature to continue cooking.

The meat probe symbol and core temperature go out when you unplug the meat probe. You will hear the [end] beep when meat probe is unplugged.

*optional

When turn off the oven by setting the function selector knob to 0 with the meat probe plugged in the display will show the current residual heat temperature. The meat probe symbol and core temperature are not displayed.

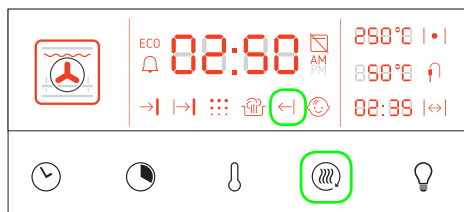
Recommended meat probe temperature settings

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

Important! Only use the meat probe recommended for this oven.

OPERATION

← Fast oven cavity heat-up.



Use fast oven cavity heat-up to quickly reach the desired temperature. This feature is available in all **function selector knob** settings except DEFROST, CLEANING and "0". When you touch ←| in these settings, you will an [error] beep. When you touch ←| the top heater, grill and fan heater will be turned on and the appliance operates at the maximum power to quickly achieve the set temperature. FAST HEAT-UP symbol ←| is shown on the screen. A [confirmation] beep is heard when the set temperature is reached. The oven turns on the function selected with the **function selector knob**. Touch ←| to deactivate the function at any time. You will hear the [end] beep to confirm deactivation.

Light

The light turns on:

- The **function selector knob** is set to any cooking function (other than 0).
- Over door is open.
- You touch — [confirmation] beep is heard.

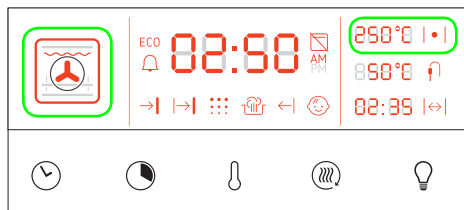
The light turns off:

- Automatically after 30 seconds or after 10 minutes when oven door is open.
- Automatically 30 seconds after the oven door is closed if **function selector knob** is set to a cooking function (other than 0).
- When you close the door and **function selector knob** is set to 0.
- You touch — [confirmation] beep is heard.
- You set the **function selector knob** to 0, and the door is closed.

You can turn on the light permanently during the heating function. Touch and hold for 3 seconds to do this. The light will be on permanently. You will hear the [confirmation 2] beep. Touch briefly to turn off the light. You will hear the [end] beep. The light will not be on permanently. The light will not be on permanently either when you turn the **function selector knob** to 0.

OPERATION

Heating functions



Turn the **function selector knob** to set the heating function. Depending on the model, the function selector knob features 8 or 10 heating functions and an OFF (0 setting).

Function selector knob positions

POSITION 0.

You cannot use the ←| and 🌡️ functions. They will not respond and an [error] beep is emitted.

Clock 🕒 functions are limited. When you turn off the oven by setting the **function selector knob** to 0 the display will show current oven cavity temperature. Temperature is displayed, if it is higher than 60°C. No oven functions are displayed.

POSITIONS 1–10.

Please refer to the table on the next page for details on how the oven operates when you set the **function selector knob** to individual heating functions.

Set the heating temperature

Each heating function has an associated default temperature. To adjust it at any time in the range 0-280°C touch 🌡️ and use the **setting selection knob** to make the adjustment. No adjustment is allowed in CLEANING and DEFROST functions. This will be the new set temperature. If you touch 🌡️ and do nothing for 5 seconds, you will not be able to adjust the temperature. You need to touch the











sensor again. The | • | symbol is shown when the thermostat turns on any of the heaters.

Open the door during operation.

If you open the oven door, if any of the heating function is activated except PYROLYTIC CLEANING (door locked), the fan and heaters will turn off until the door is closed. If the door is open longer than 30 seconds, you will hear a 15-second [error] beep. Touch any control to silence the alarm.

OPERATION

Table Oven functions

Display indication	Oven functions	Options	Default setting
	FAN HEATER	–	170°C Level 3
	FAN HEATER ECO*	–	170°C Level 3
	FAN HEATER BOTTOM HEATER	–	220°C Level 2
	BOTTOM HEATER (CRISPING)	–	200°C
	BOTTOM HEATER + TOP HEATER	–	180°C Level 3
	BOTTOM HEATER + TOP HEATER + FAN	–	170°C Level 3
	GRILL TOP HEATER FAN	rotisserie, if equipped	190°C Level 2
	GRILL TOP HEATER	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
	GRILL	rotisserie, if equipped	280°C Level 5
	CLEANING	–	bottom heater 90°C 30 min.
		PYROLYTIC CLEANING**	grill + BOTTOM HEATER 480°C 90/120/150 min

*ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.

** oven with pyrolytic cleaning

OPERATION

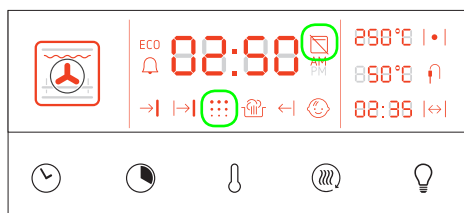
Cleaning function.


CLEANING is the last **function selector knob** position.

Insert the bread baking tray on the lowest level and pour 25 cl (one glass) of water into it.

The cleaning starts 3 seconds after setting the knob and the [confirmation 2] beep will be emitted. Duration countdown will be displayed. The appliance will confirm when the CLEANING has completed.

Pyrolytic cleaning (Oven with pyrolytic cleaning)*




PYROLYTIC CLEANING has two stages: 1 — HEATING, 2 — COOLING During heating the  symbol and 480°C are displayed. During cooling actual oven cavity temperature is displayed.

You cannot adjust the temperature with **setting selection knob** during PYROLYTIC CLEANING. Instead, use **setting selection knob** to adjust pyrolytic cleaning duration. Available options: 90 (60 minutes pyrolytic cleaning), 120 (90 minutes pyrolytic cleaning), 150 (120 minutes pyrolytic cleaning). Available options are scrolled continuously. The default is 90 min cycle. You can change cycle duration within 3 seconds of selecting the function.

You can only start PYROLYTIC CLEANING when the oven door is closed. If the door is

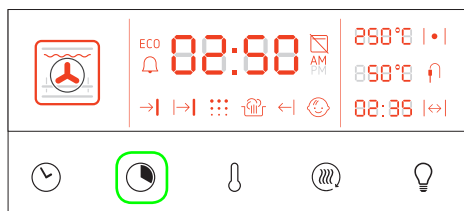
open 3 seconds after you set the **function selector knob** in position pyrolytic [error] beep will be emitted until you close the door or move the **function selector knob** to another function. If you do not close the door within 2 minutes, the appliance will turn off, as if the **function selector knob** is set to 0.


When you use PYROLYTIC CLEANING, DOOR LOCK is engaged and  is indicated on the display. DOOR LOCK is disengaged when the oven cools below 150°C. The DURATION is counting down and when complete you will hear a confirmation beep. To abort pyrolytic cleaning turn **function selector knob** to 0, but the door lock will only disengage when the oven cools below 150°C. You cannot use any other oven function during the PYROLYTIC CLEANING until the door lock disengages. If there is a short power outage and oven temperature still exceeds 150°C, the oven begins to cool, the door is locked and residual temperature is displayed

* oven with pyrolytic cleaning

OPERATION

Timer. Kitchen Timer. Duration. Delay start.



Touch  to use KITCHEN TIMER, DURATION and DELAY START features. Touch the sensor repeatedly until the desired function symbol is flashing. Then use **setting selection knob** to set the time.



The available functions are displayed as follows: kitchen timer -> duration -> end time (you can set it after duration is entered).

DELAY START function is activated when you set DURATION and then END TIME.

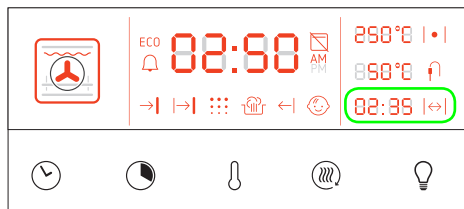
DURATION and END TIME determine when the appliance turns on and off. KITCHEN TIMER does not affect oven operation.

KITCHEN TIMER and DURATION/DELAY START functions can be used at the same time.

Clear timer settings.


Touch and hold  and  to clear all timer settings.

Additional timer display.





Additional timer display located in the bottom right corner of the display has functions, de-

pending on the oven operating mode (when DURATION and DELAY START functions are active).

1. Duration. When active, the  symbol is displayed. Additional timer display shows the time that has elapsed since the oven was turned on. The time indication is cleared when you set **function selector knob** to 0.

2. Additional timer display shows the start time when DELAY START function is active.





The  symbol is off and start time is shown.

3. Additional timer display shows the remaining time when DURATION and DELAY START functions are active. The  symbol is off. Additional timer display shows the remaining time. For DELAY START function, when start time is reached, additional timer display will show the remaining cooking time.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer counts the time down. When the countdown is completed [timer alarm] is heard. The KITCHEN TIMER operates independently of other features, if the oven function key is in a position other than 0.

Set the KITCHEN TIMER.

Touch  and you will hear a [confirmation] beep. The  kitchen timer symbol start flashing and the main time displays shows flashing 00:00 until you use **setting selection knob** to set the time. Turn **setting selection knob** left/right to set the time. Touch  to start kitchen timer countdown, you will hear a [confirmation] beep. If you set the time (other than 00:00) but you do not touch  to confirm, after 5 seconds you will hear the [confirmation] beep and KITCHEN TIMER countdown will start. When KITCHEN TIMER countdown starts the main time display shows current time and kitchen timer symbol is shown.

OPERATION



Follow the same procedure to adjust KITCHEN TIMER time.




Duration.

You can program the appliance to turn off after 00:01h to 10:00h (with an accuracy of 1 minute), as if you set **function selector knob** to **0**. When you set DURATION, the ECO function is also active (as described in ECO function section), which is indicated by the **ECO** symbol.


Activate DURATION.

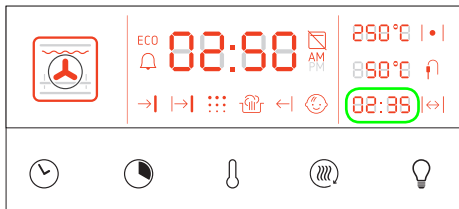
Set Function Selector Knob to any function (other than **0**) to be able to set DURATION.

Touch and hold  (you will hear a [confirmation] beep) until  starts flashing and the main time display shows flashing 00:00. Use **setting selection knob** to set DURATION.

Touch  to confirm. You will hear a [confirmation] beep. The  will stop flashing. The display shows flashing indication: [current time + DURATION + 1 minute]. Touch  again to activate DURATION. If you do nothing for 5 seconds, the function activates automatically.

You will hear [end] beep when DURATION is set.

When DURATION starts the main time display shows current time and  symbol is shown. The oven turns on. The remaining duration is counted down as shown below.





Set **function selector knob** to **0** to cancel

DURATION.

Follow the same procedure to adjust DURATION time.

End duration function

When duration has elapsed the oven turns off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute.





The  symbol and time indication 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. When DURATION has elapsed you can use the oven with the same settings. Touch  and set DURATION again.




Touch any control to silence the alarm.

Delay start.

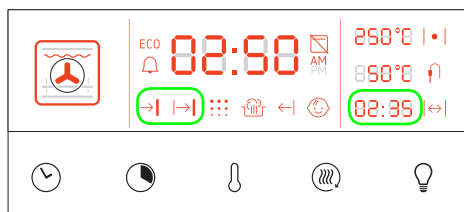
You can delay start of the oven and set the End Time as needed. Based on the End Time and Duration the appliance automatically calculates Start Time. The appliance will automatically turn on and off. End Time can be set from [current time] to 23h 59min and Duration up to 10h with an accuracy of one minute.

To set DELAY START function, first set DURATION.

Activate DURATION. Touch  to confirm DURATION and  stop flashing and  starts flashing. [current time + DURATION + 1min] is flashing on the display. Use **setting selection knob** to set End Time. Touch  or do nothing for 5 seconds to confirm. DELAY START function is activated and you will hear [end] beep.

Once DELAY START is activated the main time display show current time. The  and  symbols are on. The appliance counts down the time remaining to start based on set End Time and Duration. When the oven starts the  symbol goes out and there is a countdown to End Time.

OPERATION



Set **function selector knob** to **0** to cancel DELAY START. The set temperature will be reset.

Follow the same procedure to adjust the settings.

End Delay Start.

When End Time is reached, the oven will turn off as if you set **function selector knob** to **0**. You will hear [end time] beep for about 1 minute. The **|→|** and **→|** symbols and the remaining time 00:00 start flashing. Touch any control to silence the alarm.

The **|→|** and **→|** symbols and the remaining time 00:00 are flashing until you set **function selector knob** to **0**. The settings are cleared. You will not be able to use any other function until you first set **function selector knob** to **0**. You can use the oven with the same settings.

Touch  and set DURATION again.

Using the roaster.

The roasting process occurs as a result of the infrared rays emitted by incandescent radiator, which are absorbed by the food.

In order to switch on the roaster you need to:

- Choose one of the heating functions.
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are roasting on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

Important!

When roasting it is recommended that the oven door is closed.

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

It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat










- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Fan Heater

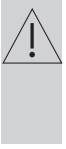
- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions 	Temperature °C	Level 	Time in minutes 
	fan heater ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	fan heater ECO	180 - 200	2	50 - 70
	fan heater ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	fan heater ECO	200 - 220	2	90 - 120
	fan heater ECO	200 - 220	2	90 - 160
	fan heater ECO	180 - 200	2	80 - 100

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the oven can significantly extend its trouble-free operation.



Turn off the oven before cleaning. Do not begin cleaning until the oven has cooled.

- Clean the oven after each use. When cleaning the oven turn on lights to improve visibility of the interior.
- To clean the oven chamber use only warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning**
Proceed as described in the section *Using the control panel*.
When the steam cleaning process is completed, wipe out the chamber with a damp cloth or a sponge soaked in a mild solution of washing-up liquid.
- After cleaning wipe over chamber dry.
- Use a soft, moisture absorbing cloth to clean surfaces.

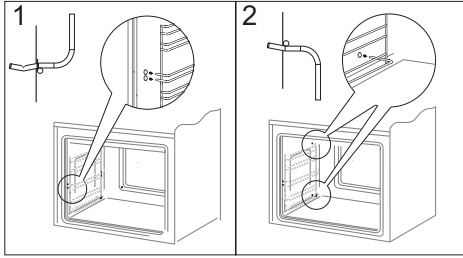
Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

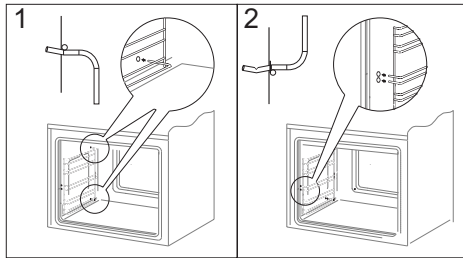
Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens HOA-P10PW4X, HOA-P10PW4M are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.
- Ovens HOA-P10NW7X, HOA-P10PW7M have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

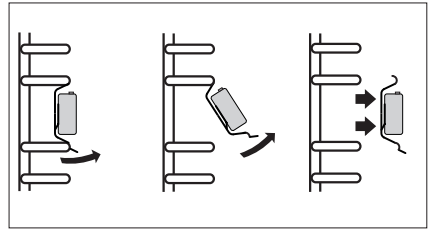


Removing wire shelf supports

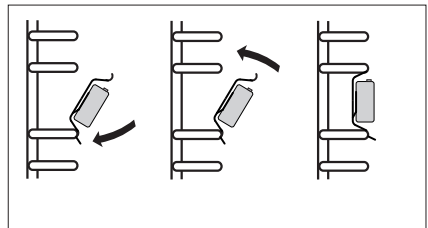


Installing wire shelf supports

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

*optional

CLEANING AND MAINTENANCE

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 runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolytic cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- 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 pyrolytic cleaning, 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 *Pyrolytic cleaning* section.

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 wire shelf supports and other accessories. Your oven is ready for use.

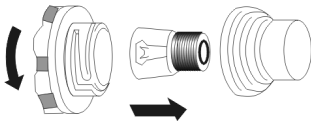
* oven with pyrolytic cleaning

CLEANING AND MAINTENANCE

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.



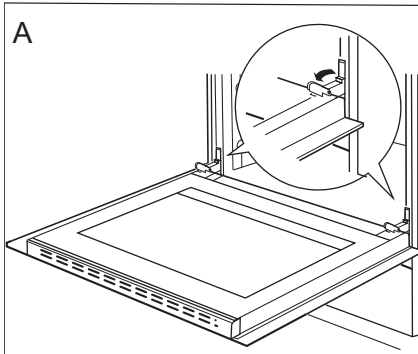
Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

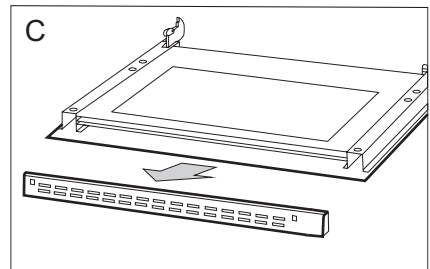
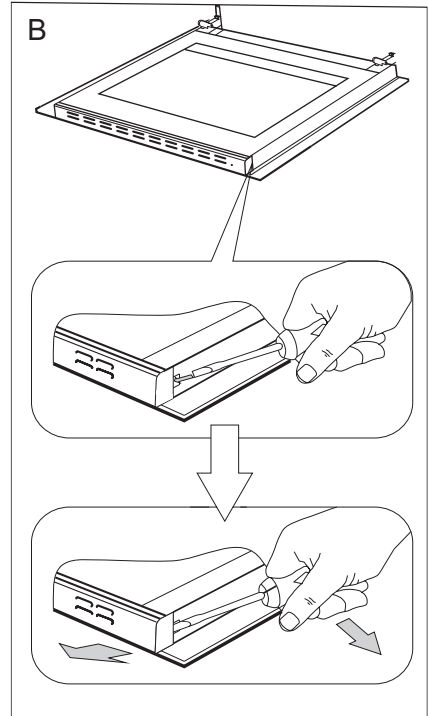
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

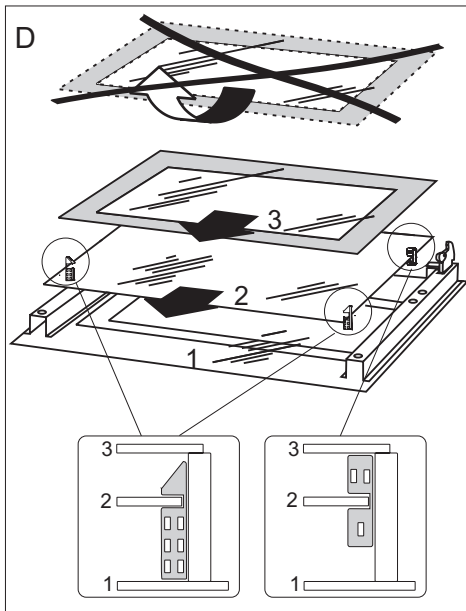
1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



CLEANING AND MAINTENANCE

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

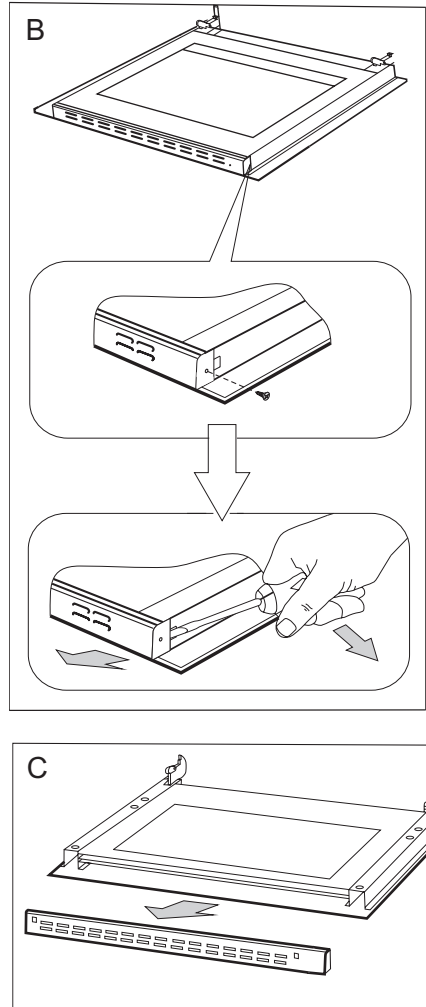
Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Removing the inner panel*

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Using a flat screwdriver remove the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B, C).



* oven with pyrolytic cleaning

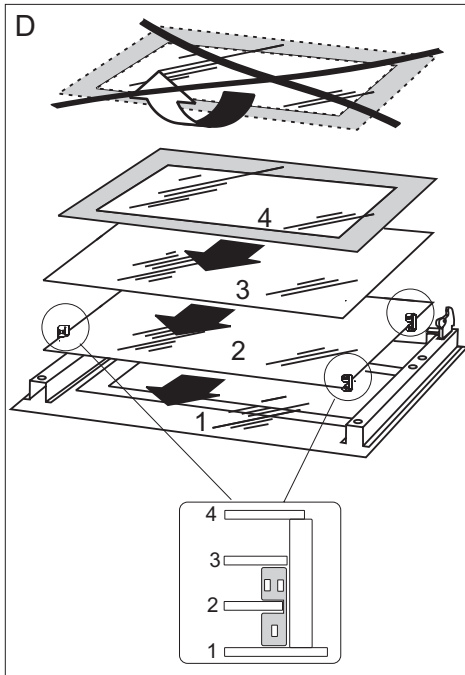
CLEANING AND MAINTENANCE

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

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

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 <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
3. E00 error	Oven temperature reading error	You cannot use the oven, please refer the repair to the nearest service centre.
4. E01 error	Meat probe temperature reading error	The message disappears once the meat probe is unplugged. The oven can be used without the meat probe
5. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,1 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Complies with EU regulations	EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

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.*
