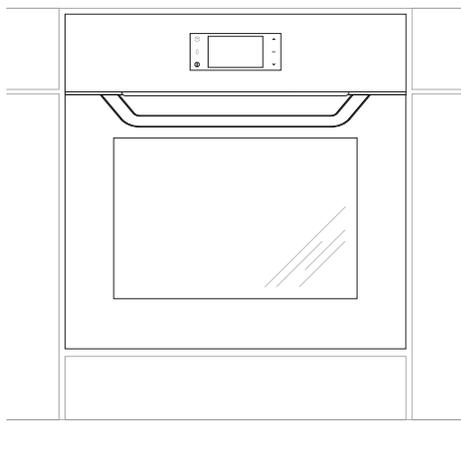


Haier

HOA-T10NW7M



(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.....	6
Desembalaje.....	7
Retiro de uso.....	7
Descripción de producto.....	8
Características del producto.....	9
Instalación.....	10
Funcionamiento.....	12
Cocinado en el horno - consejos prácticos.....	33
Limpieza y mantenimiento de horno.....	35
Solución de problemas.....	40
Datos técnicos.....	41

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.

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

¡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.

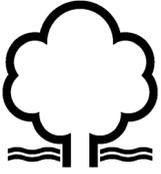
En caso de dañar el conducto de alimentación se debe reemplazarlo con un conducto especial o un conjunto comprado donde el fabricante o en el punto de servicio.

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



- 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.

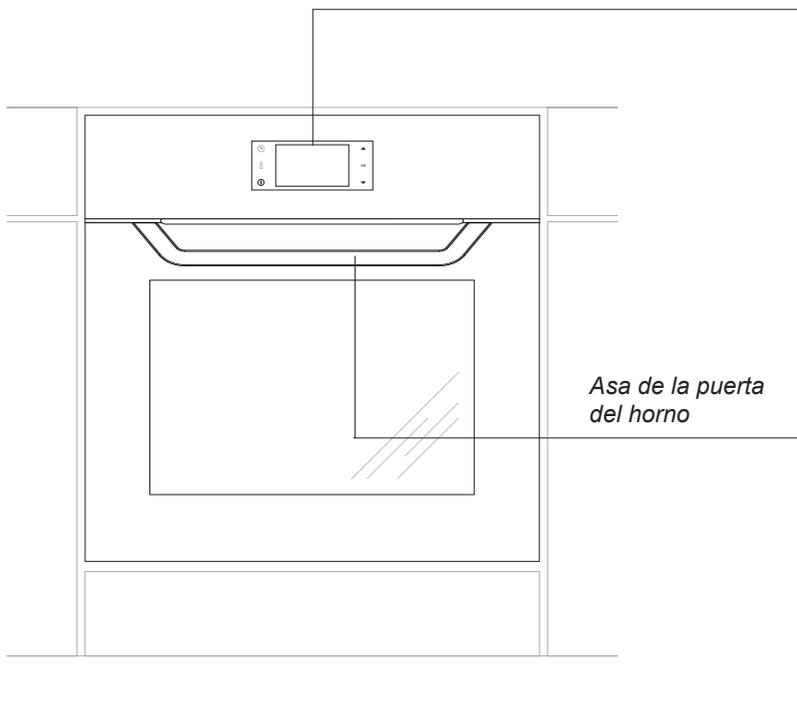
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados.

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.

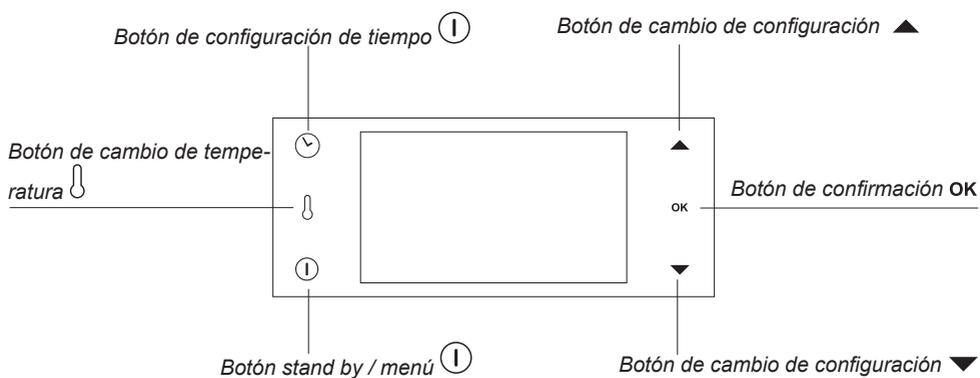
El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Programador electrónico



Asa de la puerta del horno



Botón de configuración de tiempo ⌚

Botón de cambio de configuración ▲

Botón de cambio de temperatura ⌋

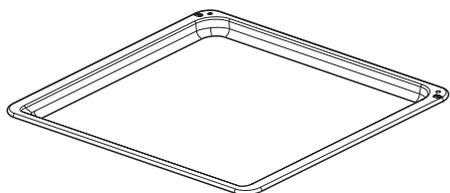
Botón de confirmación OK

Botón stand by / menú !

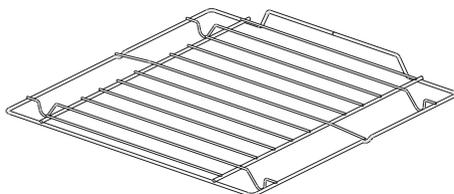
Botón de cambio de configuración ▼

CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

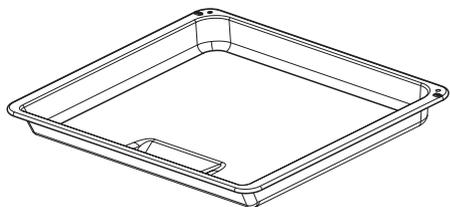
Accesorios



*Bandeja estándar**



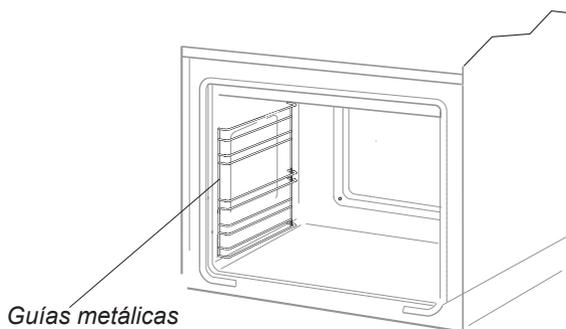
*Parrilla estándar
(rejilla para secar)*



*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

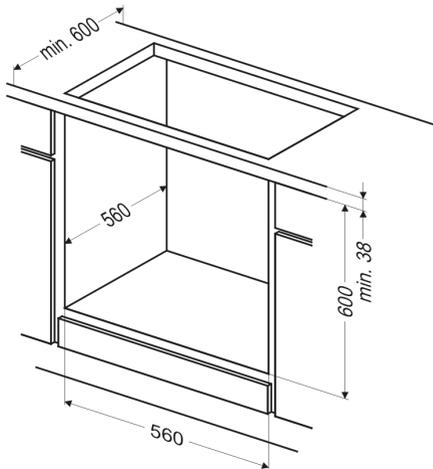


Fig. A

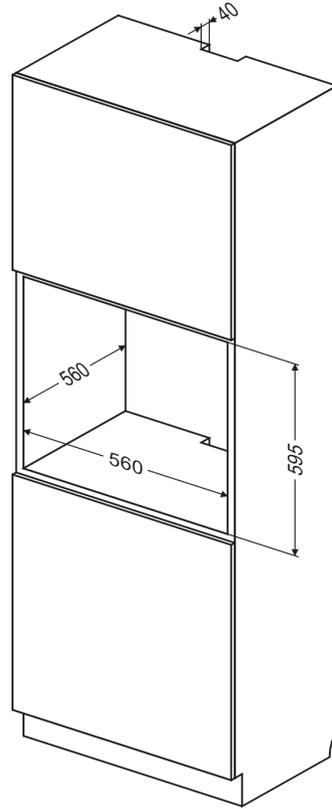


Fig. B

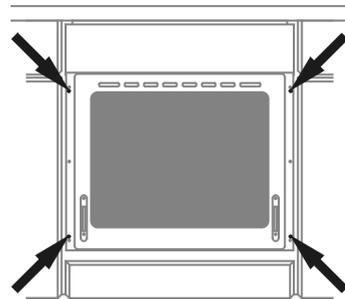


Fig. C

Atención:

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

INSTALACIÓN

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.

FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

- Elimine los elementos del embalaje y limpie el recinto interior del horno de los productos de mantenimiento utilizados en la fábrica,
- Saque los accesorios del horno y lávelos en agua templada con detergente lavavajillas,
- Ponga en marcha la ventilación de la cocina o abra la ventana,
- Caliente el horno (a la temperatura de 250°C, durante 30 minutos aproximadamente), elimine los restos de suciedad y limpie el interior.

¡Importante!

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

¡Importante!

El horno está dotado de programador con iluminador controlado por medio de 6 botones (sensores) colocados de forma simétrica a ambos lados de la pantalla. 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 seleccionada en el menú. (Véase apartado: *Funcionamiento del programador y mandos del horno*).

La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del programador y mandos del horno



Significado de botones (sensores)

-  - botón de configuración de tiempo
-  - botón de cambio de temperatura
-  - botón stand by / menú
-  - botón de cambio de configuración
-  - botón de confirmación
-  - botón de cambio de configuración

Significado de pictogramas y símbolos

-  - corte de la tensión de alimentación
-  - edición de temperatura:
-  - fin del tiempo de trabajo
-  - tiempo de trabajo
-  - bloqueo de programador

FUNCIONAMIENTO

Activación del horno y selección del idioma de programador.

Después de conectar el producto a la red eléctrica se activará el programador en el bloque: configurar / idioma.

Por medio de los botones ▲ ▼ buscaremos el contenido de la pestaña idioma. Al destacar el idioma en el que deben salir los mensajes de la pantalla, su confirmación se realizará al apretar el botón OK.

Después de desactivar la alimentación y volver a activarla (fallo de tensión) el programador pasará automáticamente en el estado de espera e inmediatamente visualiza la hora actual.

Ajuste de la hora

Después de seleccionar y validar el idioma deberá confirmar la hora visualizada en la pantalla con el botón OK o bien realizar su cambio con los botones ▲ ▼.

La modificación del tiempo se puede realizar en el rango de 0:00 a 23:59 en caso de visualizar la hora en sistema de 24h ó en el rango de 0:00 a 12:00 en caso de visualizar la hora en sistema am/pm.

Después de ajustar la hora, el programador pasará al modo de reloj, donde en la pantalla se visualiza la hora actual.

Si queremos pasar a la configuración de la hora actual, tenemos que apretar el botón ① después de visualizar el "menú" con el uso de los botones ▲ ▼ seleccionamos la pestaña "configuración" y confirmamos la selección con el botón OK. Al pasar a la pestaña "tiempo" con el uso de los botones ▲ ▼ seleccionamos la pestaña "hora", y conformamos la selección con el botón OK.

¡Importante!

En todo momento podemos retirarnos de la pantalla de trabajo al submenú por medio de apretar al mismo tiempo los botones ▲ y OK.

FUNCIONAMIENTO

Menú

El paso del estado de espera al menú requiere apretar el botón ①. Después de entrar en el menú pasamos entre las pestañas por medio de los botones ▲ ▼.

En el menú principal están disponibles las pestañas:

- configurar,
- funciones de calentamiento,
- programas predeterminados,
- programas de usuario,
- limpieza,
- salida.

Para seleccionar cualquier pestaña hay que apretar el botón OK.

Cuando el usuario no realice la selección en 60 los segundos, el programador pasará automáticamente al modo de espera. Salir inmediatamente del menú y pasar al estado de espera es posible al seleccionar el icono de salida y confirmar la selección con el botón OK. Salir inmediatamente del menú y pasar al modo de espera es posible también después de apretar al mismo tiempo los botones ▲ y OK.

Menú / Configuración

Después de apretar ① el programador pasa al menú por medio de los botones ▲ ▼ seleccionamos la pestaña configuración y confirmamos su selección con el botón OK.

En la pestaña configurar están disponibles las siguientes pestañas:

- idioma,
- tiempo,
- luz,
- sonido,
- motivos,
- intensidad de iluminación de pantalla,
- mantenimiento,

- configuración de fábrica,
- salida.

Nos movemos entre las pestañas con los botones ▲ ▼. La confirmación de selección de una de las pestañas se realiza con el botón OK.

Salir de la pestaña de configuración a la pestaña del menú es posible después de seleccionar la pestaña salida con botones ▲ ▼ y confirmar esta selección con el botón OK. Salir inmediatamente de la pestaña configuración a la pestaña del menú y pasar al modo de espera es posible cada vez después de apretar los botones ▲ y OK.

Menú \ Configuración \ Idioma

Después de seleccionar con los botones de navegación ▲ ▼ la pestaña idioma realizamos la confirmación de selección con el botón OK.

En la pestaña idioma están disponibles las siguientes pestañas:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Česky,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

FUNCIONAMIENTO

La descripción del idioma se encuentra en la parte **Activación de horno y selección del idioma de programador**.

Salir de la pestaña de idioma a la pestaña de la configuración es posible después de seleccionar la pestaña exit con los botones de navegación ▲ ▼ y confirmar esta selección con el botón OK.

Salir inmediatamente de la pestaña idioma a la pestaña de la configuración y pasar al menú es posible cada vez después de apretar los botones ▲ y OK.

Menú \ Configurar \ Tiempo

Después de seleccionar con los botones de navegación ▲ ▼ la pestaña tiempo realizamos la confirmación de selección con el botón OK. En la pestaña tiempo están disponibles las siguientes pestañas:

- hora,
- temporizador,
- tipo reloj,
- formato de la hora:
- salida.

Con los botones de navegación ▲ ▼ seleccionamos una de las pestañas de arriba y confirmamos la selección con el botón OK.

Menú \ Configurar \ Tiempo \ Hora

La descripción de la configuración de la hora actual está en la parte **Configuración hora**.

Configuración de tiempo de trabajo (para funciones de calentamiento)

Con una función fijada de calentamiento apretamos el botón (⏸), cuando en la pantalla empiece a parpadear el símbolo (⏸), al lado de la ventana 1 que visualiza la temperatura. Aparecerá la ventana activa 2 con la descripción TIEMPO DE TRABAJO y en la pantalla de tiempo aparecerá "0:00".

El aspecto de la ventana de trabajo antes de configurar el tiempo de trabajo o el tiempo de trabajo y el final del tiempo de trabajo - ventana 2 no activa.



El aspecto de la ventana de trabajo con el configurado tiempo de trabajo y el final del tiempo de trabajo - ventana 2 activa.



Cuando a los 5 segundos no se introduzca ningún cambio, la pantalla volverá a presentar solamente la temperatura encargada y la actual y desaparecerá la ventana 2 y dejará de parpadear el símbolo (⏸).

Los cambios de la configuración del tiempo programado se realizan con los botones de navegación ▲ ▼ con la precisión de 1 minuto. Unos 5 segundos más tarde o después de apretar con anterioridad el botón el tiempo

FUNCIONAMIENTO

de trabajo fijado se registrará en el programador. En la ventana 2 la descripción TIEMPO DE TRABAJO será reemplazado por TIEMPO DE FINALIZACIÓN y, al mismo tiempo se fijará el tiempo de trabajo - por ejemplo: 0:30 cambiará a la hora real de la finalización de trabajo y el transcurso del tiempo fijado de trabajo se visualiza por medio de un icono en una faja roja por debajo de la hora real de finalización y de forma continua también se visualiza el símbolo .

Después de pasar el tiempo fijado aparecerá el sonido (2 señales / interrupción / 2 señales). La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aproximadamente 1 minuto con el parpadeo del símbolo .

El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón **OK**. Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.

Advertencia. Después de finalizar el proceso, el usuario podrá además prolongar el tiempo de la duración de proceso. En vez de ello **OK** hay que apretar  y configurar con los botones de navegación el tiempo adicional.

Configuración del tiempo de trabajo y del final de tiempo de trabajo (para la función calentamiento)

La configuración del tiempo de trabajo se describió en el punto anterior.

Configuración del final de tiempo de trabajo.

Con el símbolo visualizado de forma continua  apretamos una vez más el botón  en la pantalla sigue visualizándose el símbolo  y empieza a parpadear el símbolo , en la pantalla de tiempo aparecerá la hora de la finalización del tiempo de trabajo.



Cuando a los 5 segundos no se introduzca ningún cambio, el programador volverá a la realización de la actividad fijada últimamente - es decir, al trabajo con el fijado tiempo de trabajo y seleccionada función de calentamiento. Los cambios de la configuración de la hora de la finalización del tiempo de trabajo se realizan por medio de los botones de navegación   con precisión de 1 minuto. 5 segundos más tarde o bien después de apretar el botón **OK** el tiempo de trabajo fijado se introducirá en la memoria del programador.

En la ventana 2 la descripción TIEMPO DE FINALIZACIÓN será reemplazado por el TIEMPO DE INICIO y en la pantalla se visualizará el tiempo real de inicio y el transcurso del tiempo actual para empezar el tiempo de trabajo se visualizará y presentará en forma de un símbolo en la faja roja por debajo de la hora real de inicio de trabajo y de forma continua se visualiza también el símbolo , mientras que el símbolo  quedará apagado.

Cuando a los 60 segundos no realicemos ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera. Después de apretar cualquier botón, el programador pasará desde el estado de espera a la presentación en la pantalla de la configuración introducida (última pantalla).

Trabajo en el modo configurado.

Cuando la hora actual será igual a la hora del inicio de tiempo de trabajo se activa la anteriormente seleccionada función de calentamiento.

En la ventana 2 la descripción TIEMPO DE INICIO será reemplazada por el TIEMPO DE FINALIZACIÓN y en la pantalla se visualiza el tiempo real de la finalización de trabajo y el transcurso del tiempo de trabajo se visualiza y presenta en forma de símbolo en la faja roja por debajo de la hora real de finaliza-

FUNCIONAMIENTO

ción. En el momento de iniciar el tiempo de trabajo también se apagará el símbolo , y se enciende el símbolo .

Después del paso del tiempo configurado aparece el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), la secuencia de señales se repetirá cada 3 segundos durante 1 minuto aproximadamente, todo el tiempo parpadeará el símbolo .

El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón **OK**. El programador pasará en el modo de espera.

Menú \ Configurar \ Tiempo \ Temporizador

Después de confirmar la selección de la pestaña el temporizador con el botón **OK** en la pantalla del programador aparecerá el tiempo en el formato: 00:00.



Cuando a los 5 segundos no se introduzca ningún cambio, la pantalla pasará al modo de espera.

Los cambios de la configuración del temporizador se realizan con los botones de navegación con la precisión de 1 minuto. 5 segundos más tarde o al apretar el botón **OK** en la pantalla de tiempo empezará la cuenta descendiente.

El cambio de configuración del temporizador se puede realizar también durante la cuenta descendiente después de apretar el botón . Después del transcurso del tiempo fijado aparecerá el sonido (2 señales / interrupción / 2 señales), la secuencia de señales se repite todo el tiempo y en la pantalla se visualiza el tiempo - 00:00.

El borrado de la alarma se realiza por medio del apriete del botón **OK**. Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.

Menú \ Configuración \ Tiempo \ Tipo de reloj

Después de confirmar la selección de la pestaña, el tipo del reloj con el botón **OK** tendremos las siguientes pestañas:

- estándar,
- digital,
- de aguja.

Después de seleccionar con los botones de navegación   las pestañas del tipo de reloj confirmamos la selección con el botón **OK**. La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña de tiempo (un nivel superior).

El reloj seleccionado aparecerá en la parte superior derecha de la pantalla de trabajo y en el modo de espera.

Menú \ Configuración \ Tiempo \ Formato de hora

Después de confirmar la selección de la pestaña formato de hora con el botón **OK** tendremos a seleccionar las siguientes pestañas:

- 24h,
- AM / PM.

Después de seleccionar con los botones de navegación   la respectiva opción de la visualización de la hora, seleccionamos la selección con el botón **OK**. La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña de tiempo (un nivel superior).

Esta opción está disponible solamente en caso de visualizar el reloj estándar y digital.

FUNCIONAMIENTO

Menú \ Configuración \ Iluminación

Después de confirmar la selección de la pestaña Iluminación con el botón **OK** tendremos a seleccionar las siguientes pestañas:

- trabajo continuo,
- trabajo provisional.

Después de seleccionar con los botones **▲ ▼** de una de las opciones de arriba, la iluminación de la cámara de horno confirmamos la selección con el botón **OK**. La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña Configuración (un nivel superior).

Trabajo continuo

Al seleccionar la opción trabajo continuo, durante el funcionamiento del programa seleccionado (función de calentamiento) la luz del horno estará encendida durante todo el tiempo de funcionamiento del programa (función de calentamiento) o al abrir la puerta del horno.

Trabajo provisional

Al seleccionar la opción trabajo provisional, durante el funcionamiento del programa seleccionado (función de calentamiento), la luz del horno estará encendida durante 30 segundos desde el inicio del programa (función de calentamiento) y luego se apagará. Cuando durante el funcionamiento del horno queremos encender la luz - es suficiente tocar cualquier sensor. Pasados 30 segundos desde el toque del botón, la luz vuelve a encenderse. A la hora de abrir la puerta del horno, la iluminación está activa hasta cerrar la puerta del horno, sin embargo, no más de los 10 minutos, después la luz se apaga.

Menú \ Configuración \ Sonido

Después de confirmar la selección de la pestaña Sonido con el botón **OK** tendremos a seleccionar las siguientes pestañas:

- tono_1,
- tono_2,
- tono_3,
- falta de sonido (se refiere al funcionamiento de botones y no de alarma)

Después de seleccionar con los botones de navegación **▲ ▼** de una de las opciones de arriba, confirmamos la opción de sonido con el botón **OK**.

La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña configuración (un nivel superior).

Menú \ Configuración \ Temas

Después de confirmar la selección de la pestaña Temas con el botón **OK** tendremos a seleccionar las siguientes pestañas:

- tema_1,
- tema_2,
- tema_3.

Después de seleccionar con los botones de navegación **▲ ▼** uno de los temas de arriba, confirmamos la selección con el botón **OK**. La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña configuración (un nivel superior).

FUNCIONAMIENTO

Menú \ Configuración \ Brillo de pantalla

Después de confirmar la selección de la pestaña Brillo con el botón OK, el programador pasa a la pantalla de trabajo como abajo.



Con los botones de navegación ▲ ▼ cambiamos el brillo de la pantalla en el intervalo 0-100% con la precisión de 1%. El brillo de la pantalla fijado debe ser confirmado con el botón OK.

La selección realizada será memorizada en el programador, al mismo tiempo el programador pasará automáticamente a la pestaña configuración (un nivel superior).

Menú \ Configuración \ Mantenimiento

Después de confirmar la selección de la pestaña Mantenimiento con el botón OK, el programador pasa a la pantalla de trabajo como abajo.



En caso de detectar el sistema uno de los errores definidos, éste será visualizado en la pantalla, como lo muestra la figura arriba.

En caso de detectar por el sistema electrónico el error E1 no será posible usar el producto con los programas que usan la sonda de platos. El programador visualiza la ventana

de mantenimiento con la descripción del error E1, en caso cuando un usuario quiera seleccionar el programa en el que se usa la sonda de carne.

En caso de este error será posible el uso posterior del producto con los programas que no requieren uso de la sonda de carne. En tal caso, para salir de la pantalla mantenimiento y pasar al menú se deberá pulsar botón OK.

Con la aparición de la pantalla mantenimiento con el error E1, cuando durante los 10 segundos no se apriete ningún botón, el programador pasará automáticamente al modo de espera.

Menú / Configuración / Configuración de fábrica

Después de confirmar la selección de la pestaña Configuración de fábrica OK, el programador pasará a la pantalla de trabajo como abajo.



Con los botones de navegación ▲ ▼ tenemos la posibilidad de restablecer la configuración de fábrica o dejar la configuración actual. En caso de seleccionar la tecla "no" y confirmar la selección con el botón OK el programador pasará a la pestaña de configuración (un nivel superior) guardando la configuración actual.

En caso de seleccionar la tecla "Si" y confirmar la selección con el botón OK el programador introducirá la siguiente configuración que al mismo tiempo será memorizada por el programador.

FUNCIONAMIENTO

Menú \ Funciones de calentamiento

Después de seleccionar con los botones de navegación ▲ ▼ la pestaña de calentamiento, confirmamos la selección con el botón OK.

En la pestaña funciones de calentamiento están disponibles las siguientes pestañas:

- convencional,
- repostería,
- barbacoa rotatoria*,
- grill,
- turbo grill,
- super grill,
- turbo,
- pizza,
- dorar,
- gratinar,
- descongelar,
- Super barbacoa rotatoria*.

Especificación de las funciones y su realización y de los posibles campos de ajuste de temperaturas y configuraciones predeterminadas.

Descripción de las funciones	Realización	Temperatura [°C]		Temp. predeterminada [°C]	Nivel de cocción
		mín.	máx.		
Convencional	calor inferior + calor superior	30	280	180	3
Repostería	calor inferior + calor superior + ventilador	30	280	170	3
Barbacoa rotatoria	grill + barbacoa rotatoria	30	280	280	-
Grill	grill	30	280	280	4
Turbo grill	grill + ventilador	30	280	200	2
Super grill	grill + calor superior	30	280	280	4
Turbo	calentador turbo + ventilador	30	280	170	3
Pizza	calentador turbo + calor inferior + ventilador	30	280	220	2
Dorar	calor superior	30	230	180	-
Gratinar	calor inferior	30	240	200	-
Descongelar	ventilador	-	-	-	3
Super barbacoa rotatoria	grill + techo + barbacoa rotatoria	30	280	280	-

* para los modelos dotados de parrilla

FUNCIONAMIENTO

Menú \ Funciones de calentamiento \ Aire caliente

Después de seleccionar con los botones de navegación ▲ ▼ la función aire caliente, confirmamos la selección con el botón OK . Ejecutamos la pantalla de trabajo como a continuación con la temperatura predeterminada de 170 °C y visualizado el 3. nivel.



Después de visualizar la pantalla de trabajo durante 5 segundos parpadeará el símbolo ⚡ y en este tiempo es posible cambiar la temperatura predeterminada con cualquier otra temperatura requerida por el cliente en el intervalo parecido al de la tabla. Realizamos los cambios con los botones ▲ ▼ . A los 5 segundos desde el último cambio de temperatura o después de apretar el botón OK la temperatura actualmente presentada se registra en el programador y parpadea el símbolo ⚡.

El cambio reiterado de temperatura será posible después de apretar el botón ⏸.

El inicio del programa se realiza al apretar el botón OK . Se activará: motor refrigerante, iluminación, motor de aire caliente y calefactor de aire caliente. El calefactor de aire caliente es activado en ciclos (termostato) y garantiza así la estabilización de temperatura de la cámara del horno.

En la pantalla se presenta la temperatura actual de la cámara de horno, por ejemplo: "actualmente 165 °C" .

Nota. Al conseguir la temperatura encargada de la cámara de horno se señala con la triple

señal sonora.

Se finaliza el trabajo de programador en caso cuando no se ha fijado el tiempo de trabajo por medio del botón ⌚ . Después de esta actividad se realiza la desactivación de todas las funciones excepto el motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante**, el programador pasará en el estado de espera.

Función ECO

La función Eco permite aprovechar el calor residual del interior del horno para calentar la comida.

La función Eco está disponible con las siguientes funciones de calentamiento:



con la condición de haber programado anteriormente el tiempo de trabajo, y su funcionamiento consiste en desconectar los calentadores a 5 min. antes de finalizar el proceso.

FUNCIONAMIENTO

Uso de la sonda térmica

Después de seleccionar la función de calentamiento se debe fijar la temperatura requerida de proceso o bien aprobar la temperatura fijada por defecto.

Luego, en la toma de la sonda de carne introducimos el enchufe de la sonda. En la pantalla, en el lugar de la ventana inactiva de tiempo 2 se visualiza la ventana activa de temperatura de la sonda de carne con la temperatura predeterminada de 80 °C.



Desde el momento de la introducción de la sonda de platos en la toma, durante 5 segundos parpadeará el símbolo . Cuando a los 5 segundos no se introduzca ningún cambio, se introducirá la temperatura actual para la sonda de carne.

Los cambios de la configuración de temperatura se realizan con los botones con la precisión de 1 °C entre los 30 y 99 °C. Pasados los 5 segundos, la temperatura fijada se introducirá en el programador, en la pantalla se visualizará la temperatura actual en la sonda de carne, de forma continua se introduce también el símbolo .

Durante el proceso es posible también el cambio de temperatura.

Para hacerlo hay que apretar el botón . Después de apretar la primera vez el botón se visualizará la temperatura fijada para la sonda, parpadea el símbolo y en el mismo momento es posible también la edición para esta temperatura.

A los 5 segundos desde el último cambio de configuración dejará de parpadear el símbolo y el programador pasará al modo de

trabajo normal.

Cuando a los 5 segundos se vuelva a apretar el botón, dejará de parpadear el símbolo en la ventana de la temperatura de sonda y se visualizará la temperatura actual de la sonda de carne. Al mismo tiempo, en el mismo tiempo empezará a parpadear el símbolo y será posible la edición del valor de temperatura para la cámara del horno. A los 5 segundos desde el último cambio de configuración dejará de parpadear el símbolo y el programador pasará al modo de trabajo normal.

Después de que el plato consiga la temperatura fijada, aparecerá el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), se desactivarán todas las funciones excepto del motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante.**

La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.

En la pantalla todo el tiempo se visualiza la temperatura fijada para la cámara del horno y la temperatura de la sonda de carne, parpadea también el símbolo .

La eliminación de la señal de la finalización del proceso se realiza al apretar el botón **OK**, después de esta actividad el programador pasará en el estado de espera, se desactivan todas las funciones excepto el motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante.**

Si se abre la puerta durante la ejecución del programa se desconectarán los elementos de calentamiento y del ventilador de motor de turbo (en caso de las funciones que utilicen el ventilador de distribución uniforme de aire caliente turbo).

Les recomendamos usar la sonda de temperatura a la hora de asar mayores porciones de carne (1kg y más).

No se recomienda usar la sonda de temperatura para freír carne con huesos y pollos.

FUNCIONAMIENTO

Cuando no utilice la sonda térmica debe retirarla de la toma y guardarla fuera de la cámara del horno.

¡Nota!

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

Las temperaturas de la sonda térmica

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

Funciones especiales del programador

Bloqueo del programador

Activamos el bloqueo al apretar y mantener al mismo tiempo los botones: **OK** y **▼** durante unos 3 segundos. La activación de bloqueo se señala en la pantalla con la continua iluminación del símbolo  y con el letrero *para desbloquear apriete al mismo tiempo ▼ y OK*. El letrero aparecerá durante unos 3 segundos. En estado bloqueado el letrero aparecerá después de cada apriete de cualquier botón.

Cuando el bloqueo del programador esté activo no será realizar cualquier cambio de la configuración del programa de asado, todos los botones excepto **OK**, **▼** y  están inactivos, sin embargo, con el bloqueo activo el botón **OK** podrá ser usado solamente junto con el botón **▼** para desactivar el bloqueo mientras que el botón **OK** además para borrar el programa finalizado. El botón  con el bloqueo activado sirve solamente para interrumpir el funcionamiento del programa y no para pasar en la estructura del menú. Al apretar por casualidad cualquier botón separado durante el bloqueo activo se oirá una larga señal acústica. Esto no se refiere al botón , cuyo funcionamiento está como descrito arriba.

Proceso de desactivación de bloqueo.

Desactivamos el bloqueo al apretar y mantener al mismo tiempo los botones **OK** y **▼** durante unos 3 segundos. La desactivación de bloqueo se señala en la pantalla con el apagado en la pantalla del símbolo  y con el letrero *para desbloquear apriete al mismo tiempo ▼ y OK*.

Advertencia. El bloqueo está activo también después del fallo de electricidad.

FUNCIONAMIENTO

Corte automático de alimentación

Cuando el horno trabaje en cualquiera de las funciones de calentamiento durante un largo tiempo determinado, el programador desconectará los elementos eléctricos del aparato. Ejemplo. Cuando la temperatura en el interior del horno es de 200 °C, la desconexión de los elementos eléctricos tendrá lugar pasadas unas 3 horas de funcionamiento del horno. A temperatura de 100 °C, después de unas 10 horas. Es la protección del horno contra sobrecalentamiento.

Cuando el programador ha desconectado todos los elementos eléctricos, lo avisará con el parpadeo de la pantalla y del símbolo  en la pantalla.

Desactivamos el corte automático de la alimentación de los elementos eléctricos en el estado de espera después de apretar el botón  y salimos al menú.

Modo nocturno

En las horas entre las 22.00 y las 6.00 el programador automáticamente pasará al modo nocturno - la intensidad del brillo de la pantalla es reducida.

Señalización de la puerta abierta

Cuando se abra la puerta del horno durante el proceso / programa oiremos la señal acústica y en la pantalla aparecerá el letrero PUERTA ABIERTA.

Menú / Programas predeterminados

Después de seleccionar   la pestaña Programas predeterminados y confirmar la selección con el botón **OK** podemos seleccionar las siguientes pestañas:

- a) carne,
- b) aves,
- c) pizza,
- d) productos congelados,
- e) repostería,
- f) fermentación de la masa,
- g) secado,
- h) mantenimiento de la masa.

Ejemplo de activación del programa predeterminado con sonda térmica

Después de seleccionar la pestaña carne y confirmar con el botón **OK**, tendremos a nuestra selección los datos detallados de la carne: carne de cerdo, carne de vaca, ternera, cordero. Después de seleccionar, por ejemplo, la pestaña carne de vaca, confirmamos la selección con el botón **OK**. Se activa la pantalla de trabajo como a continuación con el símbolo que parpadea .



Después de conectar la sonda a la toma, el símbolo  dejará de parpadear y será posible empezar el programa. Cuando apretemos el botón **OK** con el símbolo parpadeando  el programador lo entenderá como uso incorrecto y oiremos una larga señal sonora y la ventana de trabajo quedará sin cambios.

FUNCIONAMIENTO

El inicio del programa se realiza al apretar el botón **OK**.

En cualquier momento se podrá modificar el ajuste de la temperatura del interior del horno o de la temperatura de la sonda térmica, pero al realizar cualquier modificación el programa dejará de ser un programa predeterminado. La modificación de una de las temperaturas y su introducción en el programador (cese del parpadeo de los respectivos símbolos:  o bien ) hace que la descripción de la carne de vaca cambie al aire caliente y el símbolo de la carne de cerdo en el rincón izquierdo superior de la ventana de trabajo cambie en el símbolo del aire caliente. La interrupción (finalización) del proceso podrá tener lugar en cualquier momento y se hace al apretar el botón . Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.

Después de que el plato consiga la temperatura fijada, aparecerá el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), se desactivarán todas las funciones excepto del motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante**.

La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.

En la pantalla todo el tiempo está visualizada la temperatura ajustada de la cámara del horno, parpadea también el símbolo .

En la pantalla todo el tiempo se visualiza la temperatura fijada para la cámara del horno y la temperatura de la sonda de carne, parpadea también el símbolo .

El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón **OK** luego, el programador pasa al estado de espera.

Ejemplo de activar un programa predeterminado sin precalentar el horno

Después de seleccionar la pestaña aves y confirmar con el botón **OK**, tendremos a nuestra selección las pestañas: pollo, pato, ganso, pavo.

Después de seleccionar, por ejemplo, la pestaña pollo, confirmamos la selección con el botón **OK**. Se inicia la pantalla de trabajo como a continuación con la temperatura de 190 °C y se visualiza el 2 nivel y parpadea el símbolo de la balanza.



El símbolo parpadeante de la balanza avisa que se puede realizar el cambio del peso por el deseado por el cliente o confirmar el peso predeterminado propuesto. Cuando durante los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no se realice ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.

Realizamos el cambio de peso con los botones   Después de fijar el peso confirmamos la selección con el botón **OK** y el peso visualizado actualmente cambia las ventanas 2 de la balanza por TIEMPO DE FINALIZACIÓN que resulta del peso fijado con anterioridad. Empieza el programa.

FUNCIONAMIENTO

La ventana de trabajo del programa durante su realización tiene el siguiente aspecto:



En cualquier momento podrá modificar el ajuste de temperaturas dentro del horno o del tiempo de finalizar el proceso, pero las modificaciones causan que el programa ya dejará de ser un programa predeterminado. La modificación de la temperatura y su introducción en el programador (cese del parpadeo de los respectivos símbolos: 🍗 o 🔥) hace que la descripción pollo cambie a turbo parrilla y el símbolo de pollo en el rincón superior izquierdo de la ventana de trabajo cambie en el símbolo de turbo parrilla. La interrupción (finalización) del proceso podrá tener lugar en cualquier momento y se hace por medio del botón ⏸. Después de esta actividad el programador pasará al modo de espera.

Después de que el plato consiga el tiempo fijado, se oirá el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), se desactivarán todas las funciones excepto del motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante**. La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.

En la pantalla todo el tiempo se visualizará la temperatura fijada para la cámara del horno y la HORAS DE LA FINALIZACIÓN DEL PROCESO, parpadeará también el símbolo 🔥. El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón OK luego, el programador pasa al estado de espera.

Ejemplo de la activación del programa predeterminado con precalentamiento del horno

Después de seleccionar la pestaña pasteles y después de confirmar la selección con el botón OK, a nuestra elección tenemos las siguientes pestañas: pastel con migas, pastel con frutas, pasteles enrollados con jalea, bizcochos, magdalenas, galletas, pan.

Después de seleccionar la pestaña, por ejemplo, pastel enrollado, confirmamos con el botón OK. Luego se inicia la pantalla de trabajo como a continuación con la temperatura de 200 °C y se visualiza el 2 nivel y tiempo de trabajo no activo (ventana 2 - con el tiempo visualizado 00:10).



Cuando durante los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no se realice ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.

El inicio del programa se realiza al apretar el botón OK. El horno se encuentra en la etapa de precalentamiento hasta la temperatura de 200 °C.

Después de conseguir la temperatura encargada de 200 °C aparecerá el sonido (2 señales / interrupción / 2 señales), parpadeará el símbolo 🔥. La ventana 2 con el tiempo 00:10 en este momento está activa.

La secuencia de señales se repite cada 3 segundos durante unos 5 minutos, durante todo el tiempo dentro del horno se mantiene la temperatura de 200 °C.

FUNCIONAMIENTO

Después de colocar el plato en el horno y cerrar la puerta deberá pulsar **OK** para iniciar el programa principal. Hecho esto, la pantalla de trabajo es la siguiente:



Durante todo el tiempo está mantenida la temperatura del horno, en la ventana de la pantalla, en vez de TIEMPO DE TRABAJO se visualiza la descripción TIEMPO DE FINALIZACIÓN (visualizando la hora de terminar el proceso y en la barra de avance el transcurso de los 10 minutos programados).

En cualquier momento podrá modificar el ajuste de temperaturas dentro del horno o del tiempo de finalizar el proceso, pero las modificaciones causan que el programa ya dejará de ser un programa predeterminado. La modificación de la temperatura y su introducción en el programador (cese del parpadeo de los respectivos símbolos: **!** o bien **▶▶**) hace que la descripción del pastel enrollado cambie al convencional y el símbolo del pastel enrollado en el rincón izquierdo superior de la ventana de trabajo cambie en el símbolo de la función convencional.

La interrupción (finalización) del proceso se podrá realizar en cualquier momento y se hace esto al apretar el botón **!**, después de esta actividad el programador pasará al estado de espera.

Después de que el plato consiga el tiempo fijado, se oirá el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), se desactivarán todas las funciones excepto del motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante**. La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aproximadamente 5 minutos.

En la pantalla todo el tiempo está visualizada la temperatura ajustada para el interior del horno y la hora de finalizar el proceso, parpadea también el símbolo **▶▶**.

El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón **OK** luego, el programador pasa al estado de espera.

Programas predeterminados

1. Carnes
 - de cerdo
 - de vaca
 - ternera
 - cordero
2. Aves
 - pollo
 - pato
 - oca
 - pavo
3. Pizza
 - fina
 - gruesa
 - congelada
4. Productos congelados
 - pescado
 - lasaña
 - patata frita
5. Repostería
 - pastel con crocante
 - pastel con fruta
 - pastel de queso
 - brazo de gitano
 - bizcocho
 - muffins
 - galletas
 - pan
6. Demás funciones libres
 - fermentación de la masa
 - secado
 - mantenimiento de calor

FUNCIONAMIENTO

Menú / Programas de usuario

Después de entrar en la pestaña programas de usuario tendremos 10 programas para seleccionar que se podrán ajustar a nuestras necesidades.

Funcionamiento del programa de usuario

Después de seleccionar con los botones de navegación ▲ ▼ por ejemplo, el programa P0 y confirmar la selección con el botón OK, se realizará la puesta en marcha de la ventana de trabajo (con la configuración predeterminada para todos los programas P0-P10 iguales como a continuación: función convencional, temperatura 180 °C y tiempo de trabajo 00:30.



Cuando durante los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no se realice ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.

Después de colocar el plato en el horno y cerrar la puerta deberá pulsar OK para iniciar el programa principal. Después, empezará el programa. En la ventana 2 del programa predeterminado cambia el letrero TIEMPO DE TRABAJO a TIEMPO DE FINALIZACIÓN y respectivamente cambia el tiempo de 00:30 a la hora de finalizar, y el transcurso del tiempo se visualiza en la barra de avance.

Después de que el plato consiga el tiempo fijado, aparecerá el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), se desactivarán todas las funciones excepto del motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funciona-**

miento del motor refrigerante.

La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.

En la pantalla todo el tiempo se visualizará la temperatura fijada para la cámara del horno y la hora de la finalización del proceso, parpadeará también el símbolo ▶.

El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón OK luego, el programador pasa al estado de espera.

Cambio de configuraciones en los programas de usuario

Cuando queramos realizar la modificación de la función de calentamiento y el TIEMPO DE TRABAJO, después de ejecutar la pantalla de trabajo hay que apretar el botón ⌚ y con el botón apretado volver a apretar el botón ▲. Después de hacerlo, en la pantalla de trabajo empezará a parpadear el símbolo y la descripción de la función - ventana 3.

Cuando durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo del símbolo de la función y de la descripción - la ventana 3 no se realice ningún mantenimiento, el programador pasará a un nivel más arriba (**Programas de usuario**) y se guardará la demás configuración como en el visualizada últimamente pantalla de trabajo, se actualizarán solamente los cambios confirmados (confirmación con el botón OK). Cambiamos la función de calentamiento con los botones de navegación ▲ ▼. Las funciones de calentamiento disponibles para configurar están descritas en el **Menú \ Funciones de calentamiento.**

Después de fijar la función seleccionada confirmamos la selección con el botón OK.

Después de apretar el botón OK dejará de parpadear el símbolo de la función de calentamiento y la descripción de la función - ventana 3, al mismo tiempo empezará a parpadear el símbolo ⬇️ y será posible la

FUNCIONAMIENTO

modificación de temperatura.

Cuando durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo del símbolo  no se realice cualquier mantenimiento, el programador pasará a un nivel más arriba (**Programas de usuario**) y guardará las demás configuraciones como en la pantalla de trabajo visualizada últimamente y se memorizarán solamente los cambios actualizados (confirmados con el botón **OK**).

Cambiamos la temperatura con los botones de navegación  . El intervalo de las configuraciones de temperatura y la temperatura predeterminada están descritas en el **Menú \ Funciones de calentamiento**.

Después de fijar la temperatura deseada confirmamos la selección con el botón **OK**. Después de apretar el botón **OK** deja de parpadear el símbolo de termómetro  y al mismo tiempo empiezan a parpadear los símbolos del nivel de asado y es posible la modificación del nivel.

Cuando durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo de los niveles se asado no se realice cualquier acción, el programador pasará a un nivel más arriba (Programas de usuario) y guardará las demás configuraciones como en la pantalla de trabajo visualizada últimamente y se memorizarán solamente los cambios actualizados (confirmados con el botón **OK**).

El cambio del nivel de asado se realiza con los botones de navegación  . Después de fijar el nivel deseado confirmamos la selección con el botón **OK**.

Después de apretar el botón **OK** dejan de parpadear los símbolos del nivel de asado y al mismo tiempo empieza a parpadear el símbolo del tiempo de trabajo  y es posible la modificación de este tiempo.

Cuando durante los 3 minutos desde el inicio del parpadeo del símbolo del tiempo de trabajo  no se realice ninguna acción, el

programador pasará a un nivel más arriba (**Programas de usuario**) y guardará las demás configuraciones como en la pantalla de trabajo visualizada últimamente y se memorizarán solamente los cambios actualizados (confirmados con el botón **OK**).

El cambio del tiempo de trabajo se realiza con los botones de navegación  . Después de fijar el tiempo requerido confirmamos la selección con el botón **OK**. Después de esta actividad todos los parámetros fijados y confirmados se memorizarán en el programador y el programador pasará al mismo tiempo al nivel superior (**Programas de usuario**).

Al volver a entrar en el P01 del nivel del menú **Programas de usuario** haremos que se visualice la pantalla de trabajo con las configuraciones guardadas últimamente. De igual forma se realiza la edición de las configuraciones de los demás programas de usuario P02-P10.

Durante el funcionamiento del programa de usuario es posible la modificación de las configuraciones de temperatura y del tiempo con el empleo de los sensores:  .

Modo de edición en los programas de usuario

Después de seleccionar con los botones de navegación   la pestaña EDICIÓN y después de confirmar la selección con el botón **OK**, se realiza la activación de la ventana de trabajo con el nombre MODO DE EDICIÓN y el número de programa. Después de seleccionar con los botones de navegación   por ejemplo, el PROGRAMA 1 y después de confirmar la selección con el botón **OK**, se realizará la activación de la ventana de trabajo (con la configuración predeterminada para todos los programas

FUNCIONAMIENTO

PROGRAMA 1 - PROGRAMA 10: función convencional, temperatura 180 °C y tiempo de trabajo 00:30. Las siguientes etapas del cambio de configuraciones se señalan con el parpadeo de la barra de progreso y el oscurecimiento de las ventanas inactivas de la descripción de las funciones.

Con los botones de navegación ▲ ▼ y con el botón OK seleccionamos a continuación:

- función de calentamiento
- temperatura
- nivel de asado
- tiempo de trabajo

Después de aprobar el tiempo de trabajo la pantalla de trabajo visualizará el teclado que permitirá la introducción del nombre propio del programa. Después de realizar la última aprobación se realizará el retorno automático a los programas de usuario. En el número del programa editado se introduce el nombre propio de usuario.

El nombre de programa puede tener como máximo 25 caracteres.

La forma de ejecutar el programa es igual a la descrita en la parte *Funcionamiento del programa de usuario*.

Menú / Limpieza

Después de seleccionar con los botones de navegación ▲ ▼ la pestaña limpieza en el menú principal y después de confirmar la selección con el botón OK se realiza la activación de la pantalla de trabajo como a continuación.

Cuando durante los 3 minutos desde la visualización de la pantalla de trabajo no se realice ninguna actividad, el programador pasará al modo de espera.

Después de echar agua en el horno y cerrar la puerta deberá pulsar el botón para iniciar el programa. OK Después, empezará el programa.

En la ventana 2 del programa predeterminado cambia el letrero TIEMPO DE TRABAJO a TIEMPO DE FINALIZACIÓN y respectivamente cambia el tiempo de 00:30 a la hora de finalizar, y el transcurso del tiempo se visualiza en la barra de avance.

Después de que el plato consiga el tiempo fijado, aparecerá el sonido (4 señales / interrupción / 4 señales), se desactivarán todas las funciones excepto del motor refrigerante - según la descripción en la parte **Funcionamiento del motor refrigerante**.

La secuencia de las señales se repite cada 3 segundos por aprox. 5 minutos.

En la pantalla todo el tiempo se visualizará la temperatura fijada para la cámara del horno y la hora de la finalización del proceso, parpadeará también el símbolo ▶|.

El borrado de la señalización de la finalización del proceso configurado se realiza al apretar el botón OK luego, el programador pasa al estado de espera.

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del motor de refrigeración

El motor refrigerante está activado en el momento cuando se conecta una de las funciones de calentamiento y la temperatura de la cámara supere los 50 °C o cuando no está conectada ninguna de las funciones de calentamiento, pero la temperatura dentro del horno supere 50 °C.

Para activar el ventilador refrigerante será necesario activar tanto el relé de protección como el relé del motor refrigerante.

Después de finalizar el proceso de calentamiento, la pantalla visualiza el reloj con el tiempo actual y la faja de la temperatura actual de la cámara del horno.

Funcionamiento de iluminación

La luz del horno queda activada según la opción configurada descrita en **Menú/ Configuración / Iluminación**, en el momento de activar cualquiera de las funciones de calentamiento.

Con el horno desconectado, la luz se enciende al abrir la puerta del horno, pero en este caso, independientemente de la opción configurada en el punto **Menú/ Configuración / Iluminación**, la luz siempre funciona de forma continua, es decir, hasta cerrar la puerta del horno.

El abrir la puerta durante el funcionamiento del programa desconecta los elementos de calentamiento y el ventilador de motor de turbo (en caso de funciones que utilizan el ventilador de distribución uniforme del aire caliente turbo), tras cerrar la puerta el horno vuelve a ejecutar el programa.

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 del usuario de mantener limpio el horno y su adecuado mantenimiento influyen de forma importante en la prolongación del periodo de trabajo sin avería.



Antes de empezar la limpieza debe desconectar el horno teniendo en cuenta que todos los mandos se encuentren en la posición "●" / "0". Deberá empezar la limpieza tan solo después de enfriar el horno.

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno deberá encender la luz para ver mejor el espacio de trabajo.
- El interior del horno se debe lavar sólo con agua templada y un poco de detergente lavaplatos.
- **Limpieza**
El modo de actuar está descrito en el capítulo **Menú / Limpieza**
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.
- Después de lavar el interior del horno deberá secarlo bien con un paño.
- Para lavar y limpiar las superficies debe usar un paño suave que absorba bien la humedad.

¡Importante!

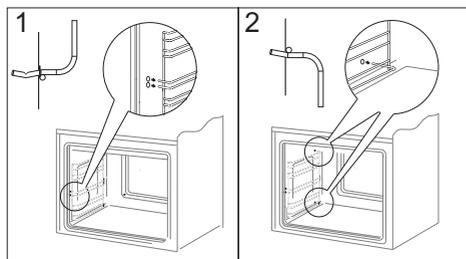
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

Para limpiar el frente de la armadura utilizar solo agua caliente con adición de una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o para vidrio. No aplicar crema limpiador.

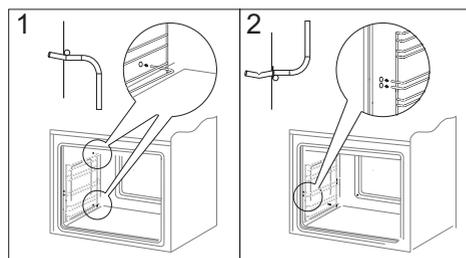
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HORNO

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



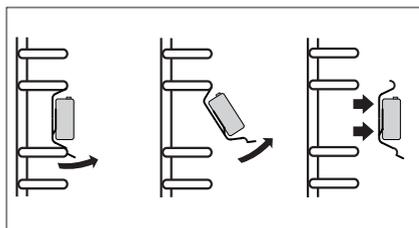
Colocación de rejillas

- 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.

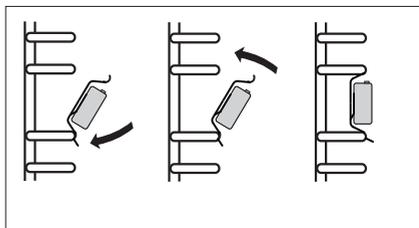
¡Nota!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavaplatos.

Modo de extraer las guías telescópicas



Modo de colocar las guías telescópicas

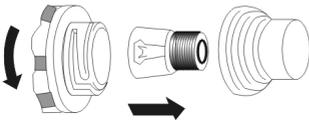


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HORNO

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.



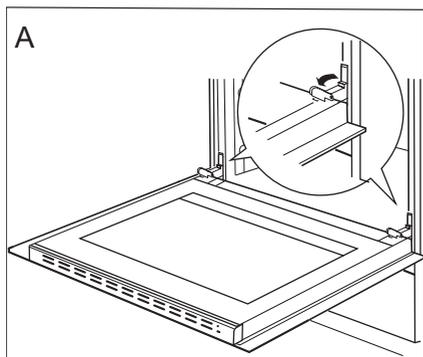
Lámpara de horno

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE HORNO

Desmontaje de puerta

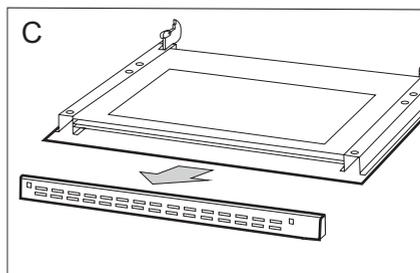
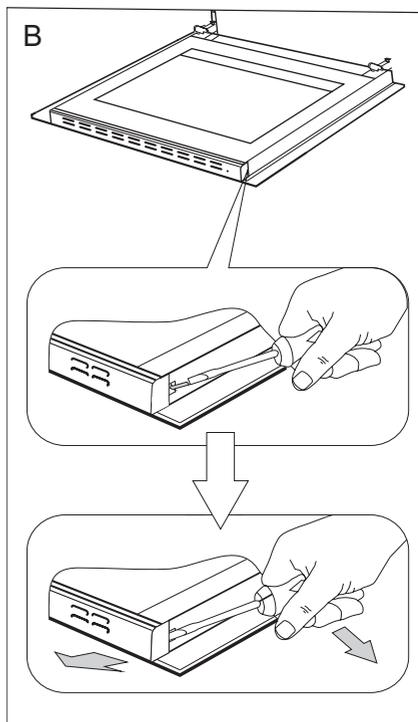
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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

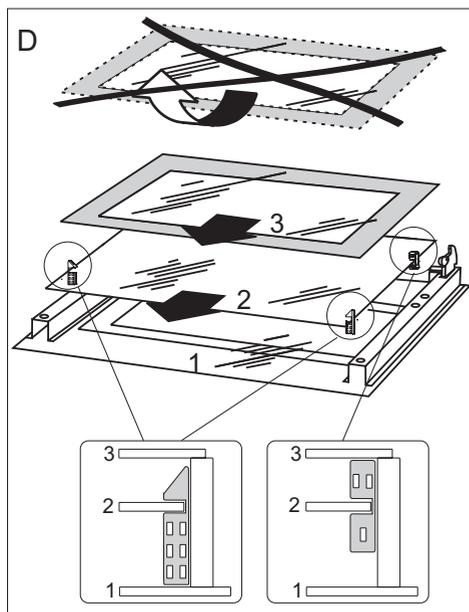
¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba. Saque el cristal central, (fig. D).

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

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:

- desconectar los elementos de la cocina
- desconectar la alimentación eléctrica
- avisar el defecto
- algunos defectos pequeños pueden repararse por 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	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El dispositivo no funciona	pausa en alimentación de energía	comprobar el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido
2. No funciona la iluminación del horno	la bombilla está suelta o dañada	atornillar o reemplazar la bombilla fundida (véase el capítulo <i>Limpieza y mantenimiento</i>)

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/EC,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EC,*
- *Directiva de diseño ecológico 2009/125/EC*

*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	42
Safety instructions	44
How to save energy	46
Unpacking	47
Disposal of the Appliance	47
Description of the appliance	48
Installation	50
Operation	52
Baking in the oven – practical hints	72
Cleaning and maintenance	74
Troubleshooting	79
Technical data	80

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

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.

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

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use 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 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 oven.

- **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 oven 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



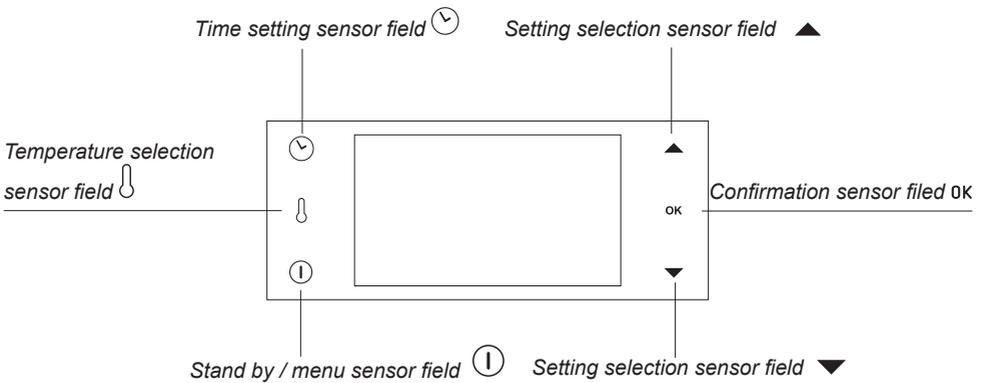
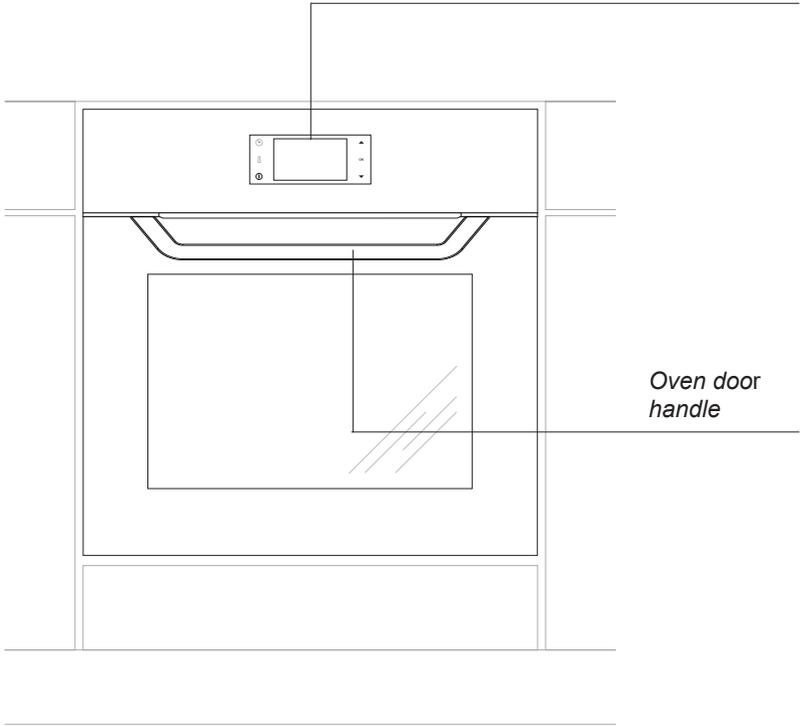
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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.

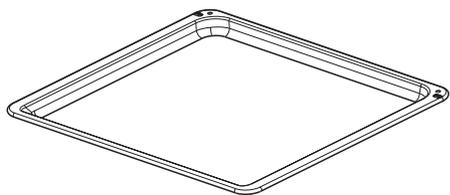
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Electronic programmer

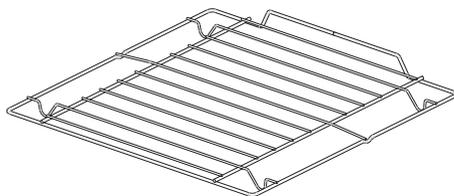


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

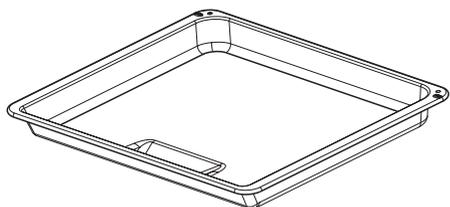
Cooker fittings:



*Baking tray**



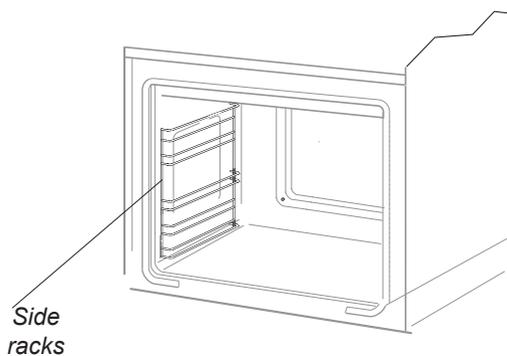
*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**



Temperature probe



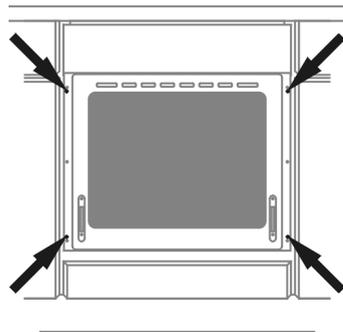
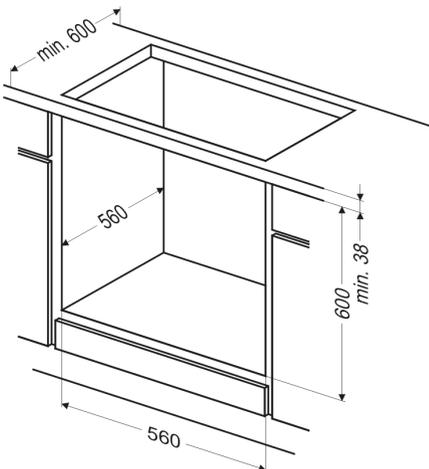
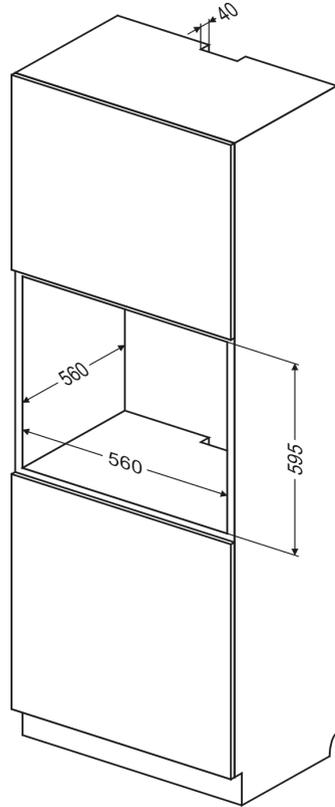
*Side
racks*

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



INSTALLATION

► 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 oven. After the oven 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 oven 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.

Warning!

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

OPERATION

Before using the oven for the first time

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

Important!

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

Important!

Oven is equipped with a programmer with display controlled by six sensor fields located symmetrically on both sides of the display. To activate each sensor field, touch the glass above the sensor (indicated by a pictogram). An acoustic signal will be heard, which was selected in the menu. (See section: Electronic programmer operation and oven control.)

Sensor field surfaces must be kept clean.

OPERATION

Electronic programmer operation and oven control



Sensor field functions

-  - time setting sensor
-  - field
-  - temperature
-  - selection sensor field
- OK** - stand by / menu sensor field
-  - setting selection sensor field

Function symbols

-  - power cut-off
-  - temperature adjustment
-  - end time
-  - cook time
-  - Child Lock

OPERATION

Switching on the appliance and selecting language.

After connecting the appliance to the mains, electronic programmer starts in menu: setup / language.

Using the ▲ ▼ sensor fields search the contents of the language menu. Touch **OK** sensor field to select the highlighted language in which you want the messages to be displayed.

When mains power is cut and restored (loss of power), electronic programmer automatically goes into standby and immediately displays the current time.

Set current time.

Once language is selected, confirm the time displayed on the display using the **OK** sensor field or change it using the ▲ ▼ sensor fields.

Time can be set in the range from 0:00 to 23:59 for 24-hour clock system or from 0:00 to 12:00 for the 12-hour clock system.

When current time is set, electronic programmer goes into standby mode in which the display shows the current time only.

To activate the appliance from standby and set current time, touch the ⓘ sensor field. When menu is displayed, select “setup” using the ▲ ▼ sensor fields and confirm by touching **OK**. Upon accessing the “time” menu using the ▲ ▼ sensor fields, select “current time” and confirm by touching **OK**.

Important!

To exit to submenu at any time simultaneously touch ▲ and **OK** sensor fields.

OPERATION

Menu

Touch **ⓘ** to activate the appliance from standby. Use **▲ ▼** sensor fields to navigate the menu.

The following main menu items are available:

- setup,
- heating functions,
- preset programmes,
- user programmes,
- cleaning,
- exit.

Touch **OK** sensor field to select any menu item.

If no changes are made within 60 seconds, the appliance enters standby mode. To immediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode, select the exit icon and touch **OK** to confirm. To immediately exit from the menu and switch the appliance to standby mode simultaneously touch **▲** sensor field and **OK**.

Menu \ Setup

Touch **ⓘ** sensor field to enter the menu. Use **▲ ▼** sensor fields to select the "setup" menu and confirm the selection by touching **OK**.

The following setup menu items are available:

- language,
- time
- lighting,
- sound,
- themes,
- brightness,
- service,
- factory settings,
- exit.

Use **▲ ▼** sensor fields to navigate the menu. Touch **OK** to select the chosen item.

To exit from the setup menu, select exit and touch **OK** to confirm. To immediately exit from the setup menu and switch the appliance to standby mode simultaneously touch **▲ ▼** sensor field and **OK**.

Menu \ Setup \ Language

Select the required language using the **▲ ▼** sensor fields and confirm selection by touching **OK**.

The following language menu items are available:

- Deutsch,
- English,
- Polski,
- По русски,
- Český,
- Srbski,
- Lietuviškai,
- Eesti,
- Latviski,
- Français,
- Español,
- Türkçe,
- Svenska,
- Norsk,
- Suomi,
- Dansk,
- Italiano,
- Exit,

OPERATION

For details on how to select language, please refer to section **Switching on the appliance and selecting language**.

To exit from the language menu to setup menu, select exit using the ▲ ▼ navigation sensor fields and touch OK to confirm.

To immediately exit from the language menu to setup menu and then to main menu touch ▲ sensor field and OK.

Menu \ Setup \ Time

Select the time menu using the ▲ ▼ sensor fields and confirm selection by touching OK. The following time menu items are available:

- current time,
- kitchen timer,
- clock type,
- time format,
- exit.

Use the navigation sensor fields ▲ ▼ to select one of the menu items above and touch OK sensor field to confirm.

Menu \ Setup \ Time \ Current Time

For details on how to set current time, please refer to section Setting current time.

Setting cook time (for a heating function)

Once heating function is selected, touch ⌚ sensor field. When ⇨, starts to flash on the display, near box 1 displaying the temperature, box 2 will appear displaying COOK TIME and the time display shows "0:00".

The display before setting cook time or cook time and end time - box 2 is in active.



The display showing cook time for cook time and end time - box 2 is active



If no change in setting is made within 5 seconds the display will show target and current temperature, box 2 will be deactivated and ⇨ symbol will stop flashing.

Touch ▲ ▼ navigation sensor fields to set cook time in 1 minute steps. Cook time is stored after 5 seconds or after touching OK sensor field.

OPERATION

COOK TIME changes to END TIME in box 2. Entered cook time, for example 0:30, changes to the actual end time, while the remaining time is displayed on the red bar below the actual end time **▶▶**.

symbol is displayed continuously. Once cook time has elapsed, an acoustic signal is sounded (2 beeps / pause / 2 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about a minute, **▶▶** symbol is flashing.

Touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Important. Once the cook time has elapsed you can extend it. Touch **OK** instead of **⌚** and set the additional time using navigation sensor fields.

.Setting Cook Time and End Time (for a heating function)

For details on how to set Cook Time, please refer to the preceding paragraph.

Setting End Time.

When **▶▶** is displayed continuously, touch **⌚** sensor field again. While **▶▶** symbol continues to be displayed, **▶▶** symbols starts flashing and End Time is shown on the display.



If no change in setting is made within 5 seconds, the appliance will return to previous settings of cook time and the selected heating function. Touch **▲ ▼** navigation sensor fields to set cook time in 1 minute steps.

Cook time is stored after 5 seconds or after touching **OK** sensor field.

COOK TIME changes to START TIME in box 2. Entered cook time changes to the actual start time **▶▶**, symbol is displayed continuously, while **▶▶** symbol is extinguished. If no changes are made within 60 seconds, the appliance enters standby mode. When any sensor field is touched, the appliance is activated and the display shows last settings.

Appliance operation in selected mode

When the current time reaches start time, the appliance will start the selected heating function. START TIME changes to END TIME in box 2. The display shows end time and the time remaining to end time is displayed on the red bar below the actual end time. When cook time countdown begins the **▶▶**, symbol is extinguished and **▶▶** symbol illuminates.

OPERATION

Once cook time has elapsed, an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about a minute  symbol is flashing. Touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal. The appliance switches to standby mode.

Menu \ Setup \ Time \ Timer

After confirming the selection of kitchen timer with **OK** the appliance displays the time in the format: 00:00.



If no changes are made within 5 seconds, the appliance enters standby mode.

Touch navigation sensor fields to set kitchen timer time in 1 minute steps. Counting down starts after 5 seconds or after touching **OK** sensor field.

Touch the  sensor field to change the kitchen timer setting during countdown.

Once set time has elapsed, an acoustic signal is sounded (2 beeps / pause / 2 beeps). The sequence is repeated and 00:00 is displayed.

Touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Menu \ Setup \ Time \ Clock type

Select clock type menu and touch **OK** The following items will be available:

- Standard
- digital,
- analogue

Select the clock type using the   sensor fields and confirm selection by touching **OK**. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed. The selected clock will now appear in the upper right corner of the display and during standby.

Menu \ Setup \ Time \ Time Format

Select Time Format menu and touch **OK** The following items will be available

- 24h,
- AM / PM.

Select the time format using the   sensor fields and confirm selection by touching **OK**. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

This option is only available for a standard and digital clock.

OPERATION

Menu \ Setup \ Lighting

Select Lighting menu and touch **OK**, The following items will be available:

- continuous,
- intermittent.

Select the oven chamber lighting option using the ▲ ▼ sensor fields and confirm selection by touching **OK**. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

Continuous

When continuous lighting is selected, light will be on continuously during a programme (heating function) or when oven door is opened.

Intermittent

When intermittent lighting is selected, light will be on for 30 seconds from starting a programme (heating function) and then light is turned off. Touch any sensor field to turn the light back on during oven operation. Light will be turned off again after 30 seconds of touching the sensor field. When oven door is opened, light is turned on for as long as the oven door is open, but no longer than 10 minutes, after which the light is turned off.

Menu \ Setup \ Sound

Select Sound menu and touch **OK**, The following items will be available:

- Tone_1
- Tone_2
- Tone_3
- silent (this applies to keys, not the alarm)

Select the sound option using the ▲ ▼ sensor fields and confirm selection by touching **OK**.

The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

Menu \ Setup \ Themes

Select Themes menu and touch **OK**, The following items will be available:

- Theme_1
- Theme_2
- Theme_3

Select the theme option using the ▲ ▼ sensor fields and confirm selection by touching **OK**.

The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

OPERATION

Menu \ Setup \ Brightness

Select Brightness menu and touch **OK**, The following screen will be displayed:



Touch ▲ ▼ navigation sensor fields to adjust display brightness within 0-100% range in 1% steps. Touch **OK** to store the selected display brightness level. The selection is stored by the appliance and upper level menu is automatically displayed.

Menu \ Setup \ Service

Select Service menu and touch **OK**, The following screen will be displayed:



If the appliance detects an error, its code will be displayed as shown above.

If E1 error is detected by the appliance, meat temperature probe can't be used. If an attempt is made to select a programme where the meat probe is used, the appliance will display service screen showing E1 error and its brief description. You can continue to use the appliance on the programs do not require meat probe. Touch **OK** to acknowledge service screen and go to main menu.

If no sensor field is touched within 10 seconds when E1 error service screen is displayed, the appliance will automatically go into standby.

Menu \ Setup \ Factory Settings

Select Factory Settings menu and touch **OK**, The following screen will be displayed:



Touch ▲ ▼ navigation sensor fields to select whether to restore the factory settings or leave the current settings. To keep current settings, select "No" and confirm by touching **OK** sensor field. The appliance goes to upper menu level.

To restore factory settings select "Yes" and confirm by touching **OK** sensor field. The factory settings will be restored.

OPERATION

Menu \ Heating Functions

Select the Heating Functions menu using the ▲ ▼ sensor fields and confirm selection by touching OK.

The following heating functions are available:

- conventional,
- cake,
- turnspit *,
- grill,
- turbo grill,
- super grill,
- fan cooking,
- pizza,
- browning,
- roasting,
- defrosting,
- super spit *.

Overview of functions, oven elements to implement them and the range of possible temperature settings and default settings.

No.	Function Description	Oven elements	Temperature		Default temperature	Oven level
			min.	max.		
1	Conventional,	bottom heater + top heater	30	280	180	3
2	Cake,	bottom heater + top heater + fan	30	280	170	3
3	Turnspit	grill + turnspit	30	280	280	-
4	Grill	grill	30	280	280	4
5	Turbo grill	grill + fan	30	280	200	2
6	Super grill	grill + top heater	30	280	280	4
7	Fan cooking	fan heater + fan	30	280	170	3
8	Pizza	fan heater + bottom heater + fan	30	280	220	2
9	Browning	top heater	30	230	180	-
10	Roasting,	bottom heater	30	240	200	-
11	Defrosting	fan	30	-	-	3
12	Super spit	grill+ top heater + turnspit	30	280	280	-

* for models equipped with turnspit

OPERATION

Menu \ Heating Functions \ Fan cooking

Select the Fan Cooking menu using the ▲ ▼ sensor fields and confirm selection by touching OK. The following screen is displayed showing the default temperature of 170°C and level three.



⏏ symbol flashes for 5 seconds when the screen is displayed. During this time it is possible to adjust temperature to any other temperature within the allowed range (see table). Touch ▲ ▼ sensor fields to adjust temperature. Wait 5 seconds or touch OK sensor field to store the new temperature ⏏ is flashing.

Touch ⏏ sensor field to adjust temperature again. Touch OK to start the programme. The following operate: cooling fan motor, lighting, fan cooking motor and fan heater. Fan heater is operates intermittently (thermostat) ensuring stable temperature in the oven chamber. Current oven chamber temperature is displayed, "Now 165°C".

Important. The appliance will beep three times once the set temperature is reached in the oven chamber.

Touch ① sensor field to turn off the appliance when no cook time is set. All functions except cooling fan are then turned off (see: **Cooling fan operation**) and the appliance goes into standby.

ECO function

Eco function allows the use of residual heat in the oven chamber to heat food. Eco function is available for the following heating functions:



The Eco function involves disconnecting the heater 5 minutes before cook time elapses.

OPERATION

Using meat (food) temperature probe

After selecting the chosen heating function, set the desired cooking temperature, or accept the default temperature. Connect meat probe to appropriate socket. Default meat probe temperature of 80°C is shown in box 2 on the display.



When meat probe is connected  symbol flashes for 5 seconds. If no changes are made within 5 seconds, currently displayed temperature is set for the meat probe.

Touch   sensor fields to adjust temperature in the range 30 to 99°C in 1°C steps. The set temperature is stored after 5 seconds, and current temperature measure by the meat probe is displayed  symbol is also continuously displayed.

It is also possible to change temperature during cook time countdown. To do so, touch . After the first touching  temperature set for the meat probe is displayed  is flashing and it is possible to adjust the temperature. 5 seconds after the last change of setting, the  symbol stops flashing and the appliance continues normal operation.

If the sensor field is touched again within 5 seconds  symbol stops flashing and actual temperature measured by the meat probe is displayed in the box. At the same time  symbol starts flashing and oven chamber temperature can be adjusted. 5 seconds after the last change of setting, the  symbol stops flashing and the appliance continues normal operation.

Once the food reaches the set temperature, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. The display shows the temperature set for the oven chamber and for the meat probe and  symbol is flashing. Touch **OK**, to acknowledge and mute the acoustic signal. All functions except cooling fan are then turned off (see: Cooling fan operation) and the appliance goes into standby.

Opening the door during cook time disconnects the heating elements and convection fan motor (if used).

The use of temperature probe is recommended when cooking large portions of meat (at least 1 kg).

The use of temperature probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.

OPERATION

When not in use, disconnect the temperature probe from its socket and remove from oven chamber.

Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

Recommended probe temperature settings

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

Special functions

Child Lock

Simultaneously touch **OK** and ▲ for approximately 3 seconds to active child lock. When Child Lock function is set the  symbol and the message “Touch ▼ and **OK** to release Child Lock” are displayed. The message will be displayed for 3 seconds. When Child Lock is active the message is displayed each time any sensor is touched.

When child lock is enabled, it is not possible to make any changes to the preset cooking programs. All the sensor fields, except **OK**, ▼ and  are inactive. When child lock is enabled touch **OK** together with ▼ to deactivate child lock, and also touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal when programme has completed. When child lock is enabled  sensor field serves only to interrupt the program rather than access the menu. Touching any other sensor field when child lock is enabled is signalled by single long beep. This does not apply to the , sensor field, whose operation is as described above.

Releasing child lock. Simultaneously touch **OK** and ▼ for approximately 3 seconds to release child lock. When Child Lock function is released the  symbol and the message “Touch ▼ and **OK** to release Child Lock” go out.

Important. Child Lock continues to be active even after a power outage.

OPERATION

Automatic power cut out

If the oven operates any heating function for a long (excessive) period of time, heating elements are disconnected.

If all the heating elements are disconnected, this is indicated by a flashing  symbol.

To deactivate the automatic power cut out of heating elements, touch , in standby mode. The appliance exits to the main menu.

Night Mode

Between 22:00 and 6:00 the appliance automatically switches to night mode dimming display backlight intensity.

Open door alert

If the oven chamber door is opened during cooking, an acoustic signal will be sounded and the message DOOR OPEN will be displayed.

Menu / preset programmes

Select Preset Programme menu and touch **OK**. The following items will be available

- a) meat,
- b) poultry,
- c) pizza,
- d) frozen products,
- e) pastries,
- f) dough proving,
- g) drying,
- h) keeping the dough warm

Example: using a preset program with meat probe

Select meat menu and confirm by touching **OK**. The following types of meat are available: pork, beef, veal, lamb. Select pork and confirm selection by touching **OK**. The screen as shown below will be displayed and  will be flashing.



Plug in the meat probe and  symbol will stop flashing. If you touch **OK** sensor field when  symbol is flashing the appliance will interpret this as an illegal operation and an acoustic signal will be heard, while the display remains unchanged.

OPERATION

Touch **OK** to start the programme.

You can modify temperature settings for chamber oven and meat probe at any time, however, making any changes will modify the preset program. Modifying one of the preset temperatures (🔥 or 🍖 stops flashing) changes the programme into fan cooking and pork symbol in the upper left corner of the display changes to fan cooking symbol. Touch (1) to stop the programme at any time. After this, the appliance switches to standby mode.

Once the food reaches the set temperature, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. The display shows the temperature set for the oven chamber and for the meat probe and 🍖 symbol is flashing. Touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Example: using a preset program with no oven preheating

Select poultry menu and confirm by touching **OK**. The following types of poultry are available: chicken, duck, goose, turkey. Select chicken and a confirm selection by touching **OK**. The following screen is displayed showing the default temperature of 190°C and weight symbol in box 2.



Flashing weight symbol (scales), indicates that you can change weight or accept the default weight. If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.

Touch ▲ ▼ sensor fields to change weight. Touch **OK** to accept weight shown on the display. **END TIME** is shown on the display in box 2, calculated based on accepted weight. The programme is started.

OPERATION

The appliance display shows the following information when a program is in progress:



You can modify temperature settings for chamber oven or end time at any time, however, making any changes will modify the preset program. Modifying temperature or time:  or  stops flashing) changes the chicken cooking programme into turbo grill programme and chicken symbol in the upper left corner of the display changes to turbo grill symbol. Touch  to stop the programme at any time. After this, the appliance switches to standby mode.

Once the cook time proportional to entered chicken weight elapses, all functions except cooling fan are turned off (see: **Cooling fan operation**) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes.

The display continues to show oven chamber temperature and  symbol is flashing.

Touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Example: using a preset program with oven preheating

Select Pastries menu and confirm by touching **OK**. The following types of pastries are available: crumble cake, fruit cake, Swiss roll, sponge cake, muffins, cookies, bread. Select Swiss roll and confirm selection by touching **OK**. The following screen is displayed showing the default temperature of 200°C and inactive cook time (00:10) in box 2.



If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.

Touch **OK** to start the programme. Oven start preheating to 200°C.

Once the desired temperature of 200°C is reached, an acoustic signal is sounded (2 beeps / pause / 2 beeps) and  symbol is flashing. Box 2 showing cook time of 0:10 time is now active. The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. Temperature of 200°C is maintained in oven chamber.

Place food in the open, close the door and touch **OK** sensor field to start the programme.

OPERATION

Appliance display will show the following information



Desired temperature is maintained in the oven. COOK TIME in box 2 is replaced with END TIME (programme end time is displayed and the remaining time of 10 minutes on the progress bar). You can modify temperature settings for chamber oven or end time at any time, however, making any changes will modify the preset program. Modifying temperature or time (or  or  stops flashing) changes the Swiss roll programme into conventional programme and Swiss roll symbol in the upper left corner of the display changes to conventional cooking symbol.

Touch , to stop the programme at any time. After this, the appliance switches to standby mode.

Once the cook time proportional to entered chicken weight elapses, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps). The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes.

The display shows the temperature set for the oven chamber and END TIME and  symbol is flashing.

Touch **OK**, to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Preset programmes

1. Meat
 - pork
 - beef
 - veal
 - lamb
2. Poultry
 - chicken
 - duck
 - goose
 - turkey
3. Pizza
 - thin base
 - thick base
 - frozen
4. Frozen products
 - fish
 - lasagne
 - chips
5. Pastries
 - crumble cake
 - fruitcake
 - cheesecake
 - Swiss roll
 - sponge cake
 - muffins
 - cookies
 - bread
6. Other functions
 - dough proving
 - drying
 - keeping food warm

OPERATION

Menu / user programs

Select user programmes menu and touch **OK**. 10 fully customisable user programmes are available.

Operating user programmes

Using ▲ ▼ navigation sensor fields, select a user program such as P0 and touch **OK**, to confirm your selection. The appliance display will show the default settings for all P0-P10 user programmes, which are the same as those shown below: conventional cooking, temperature 180°C and cook time 00:30.



If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.

Place food in the open, close the door and touch **OK**. sensor field to start the programme. The programme is started. In box 2 of the preset programme COOK TIME changes to END TIME and consequently cook time of 0:30 is replaced with end time and the remaining time is shown on the progress bar.

Once the programmed cook time has elapsed, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps).

The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. The display shows the temperature set for the oven chamber and END TIME and ►| symbol is flashing.

Touch **OK**, to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Editing user programme settings

To modify the heating function and COOK TIME, touch and hold ⏻ sensor field and then touch ▲. sensor field. Function name and symbol start flashing in box 3. If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching **OK** are updated.

Touch ▲ ▼. navigation sensor fields to change the heating function. Available heating functions are described in section Menu \ Heating functions.

Select the desired function and touch **OK**. sensor field to confirm. After touching the **OK** sensor field, heating function symbol and name stop flashing in box 3. At the same time 🔦 symbol start flashing and it is possible to modify the temperature. If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching 🔦 are updated.

OPERATION

Touch **OK** navigation sensor fields to change the temperature. Temperature range and default temperature are described in section Menu \ Heating functions. Select the desired temperature and touch ▲ ▼ sensor field to confirm. After touching the **OK** sensor field,  thermometer symbol stops flashing. At the same oven level symbol start flashing and it is possible to modify it.

If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching **OK** are updated.

Touch ▲ ▼ navigation sensor fields to change the oven level. Select the desired oven level and touch **OK** sensor field to confirm.

After touching the **OK** sensor field, oven level symbol stops flashing. At the same  cook time symbol start flashing and it is possible to modify it. If no changes are made within 3 minutes, the appliance exits to upper menu (User Programmes) and stores settings last shown on the display. Only changes confirmed by touching **OK** are updated.

Touch ▲ ▼ navigation sensor fields to change the cook time. Select the desired cook time and touch **OK** sensor field to confirm. After this, all selected and confirmed parameters are stored by the appliance and the appliance exits to upper menu (User Programmes).

When you re-enter P01 from the user programmes menu the appliance displays the last saved settings. Editing the settings for other programmes (P02-P10) is done in the same way.

Touch  or  sensor field to change time and temperature settings respectively during operation of a user program.

User programme editing mode

To enter EDITING MODE select EDIT from the menu using ▲ ▼ navigation sensor fields and confirm selection by touching **OK**, Programme number will be displayed. Using ▲ ▼ navigation sensor fields, select a user programme such as PROGRAMME 1 and touch **OK**, to confirm your selection. The appliance display will show the default settings for all PROGRAM1 - PROGRAM 10 user programmes: conventional cooking, temperature 180°C and cook time 00:30. Flashing progress bar will show the successive steps and inactive screens will be dimmed.

Use the ▲ ▼ navigation touch sensors and **OK** to select:

- heating function
- temperature
- baking level
- cook time

Once cook time is confirmed, a keyboard will be displayed to enter a custom programme name. Touch **OK** to exit to user programmes menu. User custom programme name will be displayed under programme number.

Programme name may contain up to 25 characters.

For information on how to operate a user programme, please refer to Operating user programmes section.

OPERATION

Menu / Cleaning

Touch ▲ ▼ navigation sensor fields to select cleaning from main menu and touch **OK**. The following screen will be displayed:

If no changes are made within 3 minutes, the appliance switches to standby mode.

Pour water into baking tray, close the door and touch **OK**. sensor field to start the programme. The programme is started. In box 2 of the preset programme **COOK TIME** changes to **END TIME** and consequently cook time of 0:30 is replaced with end time and the remaining time is shown on the progress bar. Once the programmed cook time has elapsed, all functions except cooling fan are turned off (see: Cooling fan operation) and an acoustic signal is sounded (4 beeps / pause / 4 beeps).

The sequence is repeated every 3 seconds for about 5 minutes. The display shows the temperature set for the oven chamber and **END TIME** and **▶|** symbol is flashing.

Touch **OK** to acknowledge and mute the acoustic signal. After this, the appliance switches to standby mode.

Cooling fan operation

Cooling fan is started whenever oven chamber temperature exceeds 50°C regardless of any heating function operating or not. In order for the cooling fan to be started both protection relay and cooling fan delay must be on.

Once cooking is finished the display shows current time and oven chamber temperature bar.

Lighting

According to an option selected in Menu / Setup / Lighting, lighting is switched on when any heating function is in operation. Regardless of the option selected in Menu / Setup / lighting, light illuminates continuously when oven chamber door is opened and it turns off when the door is closed.

Opening the door during cook time disconnects the heating elements and convection fan motor (if used). Normal operation is resumed after that door is closed.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your oven;
- 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

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

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

Oven

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

- **Cleaning function**

Proceed as described in the section Menu and Cleaning

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!

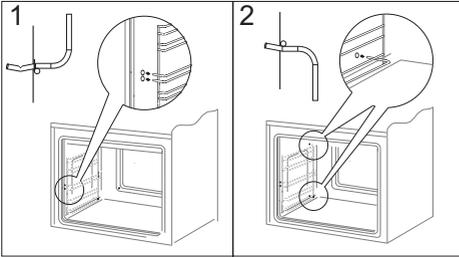
Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

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

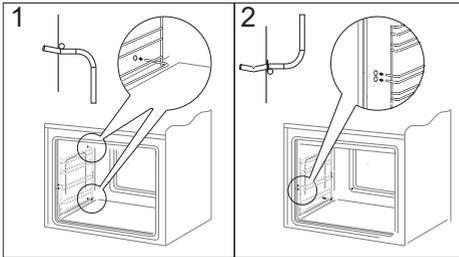
CLEANING AND MAINTENANCE

Easy removable wire shelf supports (if available)

- To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



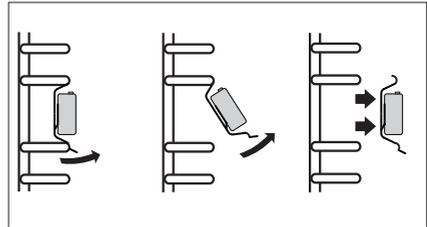
Removing wire shelf supports



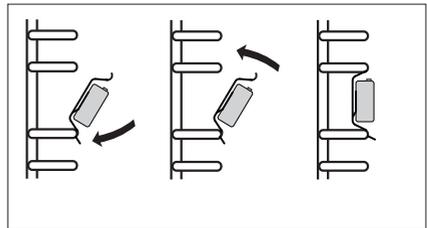
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled 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.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners



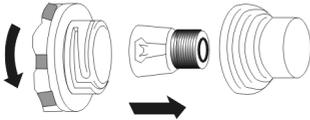
Installing telescopic runners

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.



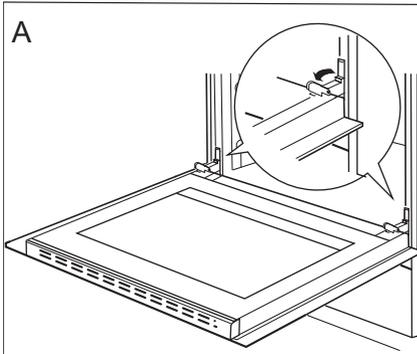
Oven light bulb

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

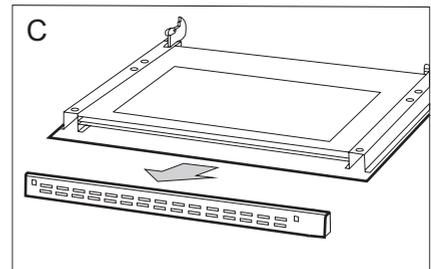
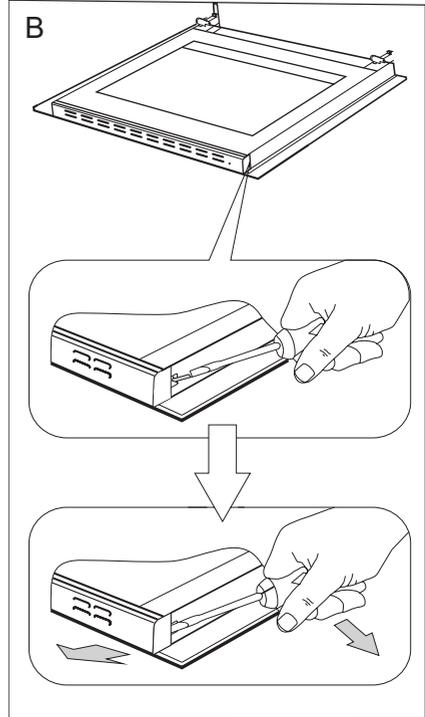
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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

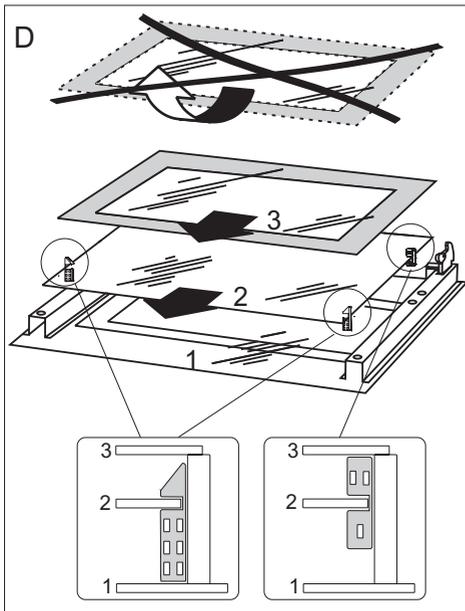
1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



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

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 an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

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.*
