

## User Instructions

OVENS

EN

2

## Instrucciones de uso

HORNOS

ES

17

# Summary

---

<b>3</b>	<b>Safety Indications</b>
<b>7</b>	<b>General Instructions</b>
<b>9</b>	<b>Product description</b>
<b>10</b>	<b>Display description</b>
<b>12</b>	<b>Cooking Modes</b>
<b>13</b>	<b>General notes on cleaning</b>
<b>13</b>	<b>Maintenance</b>
<b>14</b>	<b>Pyrolysis</b>
<b>16</b>	<b>Troubleshooting</b>
<b>32</b>	<b>Installation</b>

## Safety Indications

---

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:

- HE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of in-

compatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is di-

rected upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

# General Instructions

---

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

**NOTE:** the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

## Safety Indications

---

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

## Electrical Safety

---

**ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.** The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

### CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

### **WARNING**

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

**NOTE:** as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

## **Recommendations**

---

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

## **Installation**

---

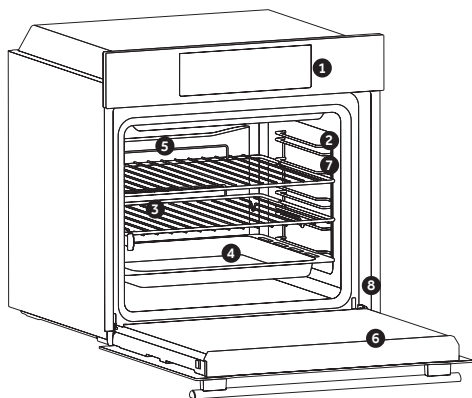
The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.



## Product description

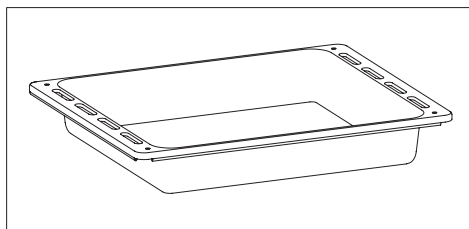
---



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grills
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

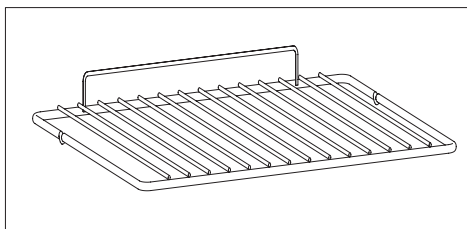
### ACCESSORIES

#### Drip tray



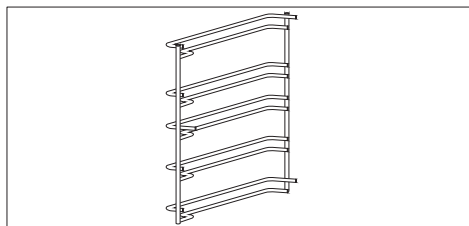
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

#### Metal grid



Holds baking trays and plates.

#### Lateral wire grids (only if present)



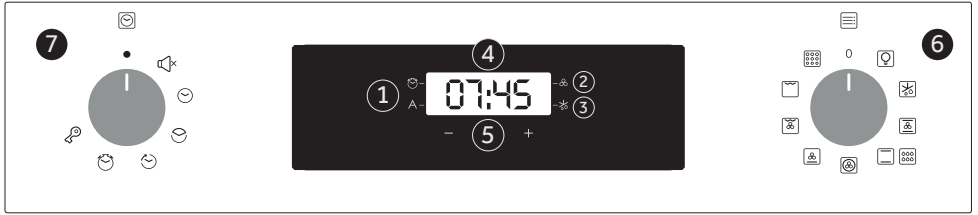
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

## First Use

---

**PRELIMINARY CLEANING;** Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

# Display description









1. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob

## WARNING!










The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

**200°**-> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

**HOT** -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	Rotate the left function selector to the position "Silence mode"	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to turn off the sound of the minute minder.	To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	Rotate the left function selector to the position "Set the time".  Use the buttons "+" or "-" to set the time	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to set the time which appears on the display	To set the time  NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	Turn the right function selector to a cooking function  Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration"  Set the time of cooking by using buttons "+" and "-"  Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons "+" and "-"	It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.  When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.  To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	Turn the right function selector to a cooking function  Rotate the left function selector to the position "End of cooking"  Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-"  Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.  To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	It allows to preset the end of cooking time you want.  When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.  To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time  <b>NOTE:</b> Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill	This function is normally used with the COOKING DURATION function  For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("- "+""). Set the end of cooking to 12:30 ("- "+""). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off.  <b>WARNING:</b> by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	Turn the left function selector to the position Minute Minder.  Set the time of cooking by using buttons "+" and "-"	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-"	Emits an audible signal at the end of a set time.  During operation, the display shows the remaining time.	Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	Turn the left function selector to the position Child lock.  Press the button "+" during 7 seconds  Child lock is available when "STOP" appears on display	Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 7 seconds.  Indication STOP disappears.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

# Cooking Modes

Symbol	T °C de-fault	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 	220 180	50 ÷ 280 50 ÷ 280	* MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	220	50 ÷ 280	* CONVENTIONAL : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	200	150 ÷ 220	GRILL FAN : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	ECO	ECO + SUPER	PYROLYSIS

\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

## General notes on cleaning

---

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

### GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

### OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

### ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

### DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

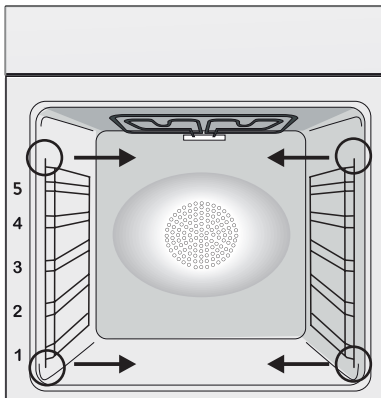
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

## Maintenance

---

### REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."



# Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

**NOTE :** If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

**TWO PYROLYTIC CYCLE** are pre-set:

**ECO PYROCLEAN :** Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

**SUPER PYROCLEAN :** Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

**Tip :** Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

**Before executing a pyrolytic cycle:**

- Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from

the inside of the oven using a damp sponge.


**Do not use detergents;**

- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels.

**Using the pyrolytic cycle:**

1- Rotate the function selector to the position



"  ". On the display, appears the indication " ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

**Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:**

1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

# Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater

3. Set the temperature to the Aquactiva icon 

4. Allow the program to operate for 30 minutes.

5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



## CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.

2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.

3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

# Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

## SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer



# Índice

---

- 17** Indicaciones de seguridad
- 22** Advertencias Generales
- 24** Descripción del producto
- 25** Utilización del horno
- 27** Modalidades de cocción
- 28** Limpieza y mantenimiento del horno
- 28** Mantenimiento
- 29** Pirólisis
- 31** Solución de problemas
- 32** Installation

## Indicaciones de seguridad

---

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- **ATENCIÓN:** Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- **ATENCIÓN:** con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:  
EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TO-

MÁS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe

ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- **ATENCIÓN:** No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.

- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- ATENCIÓN: antes de activar la función de limpieza automática:
  - Limpie la puerta del horno;
  - Con una esponja húmeda, retire los restos de alimentos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
  - Retire todos los accesorios y el kit de guías deslizables (si está presente);
  - No deje paños de cocina
- En hornos con sonda térmica para carne es necesario, antes de activar la función de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.
- Durante la limpieza pirólitica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el piroлизador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

# Advertencias Generales

---

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

**NOTA:** las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

## Recomendaciones de seguridad

---

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

## Seguridad eléctrica

---

### **CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.**

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

### **CONEXIÓN**

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

## **ATENCIÓN**

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

**NOTA:** puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

## **Recomendaciones**

---

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

## **Instalación**

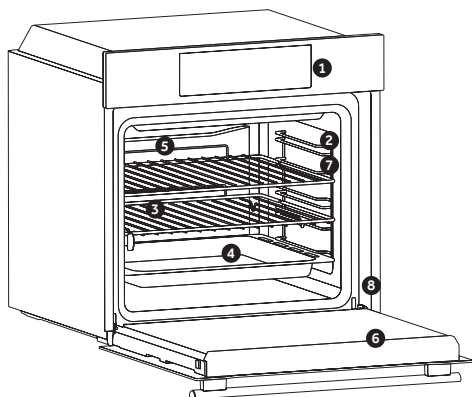
---

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

# Descripción del producto

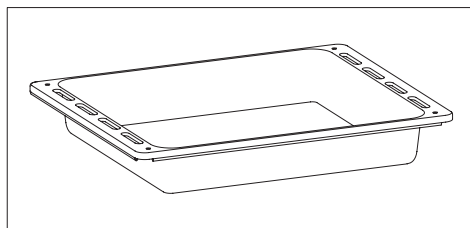


1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

## 8. Número de serie

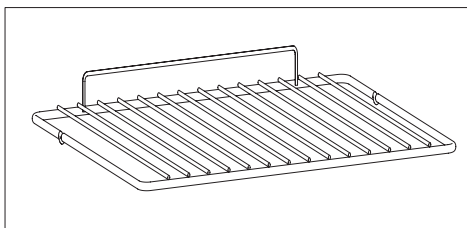
## ACCESORIOS

### Bandeja de goteo



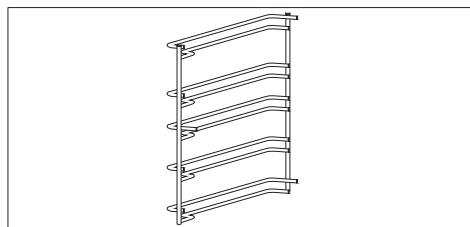
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

### Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

### Rejillas laterales (solo si están presentes)



Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

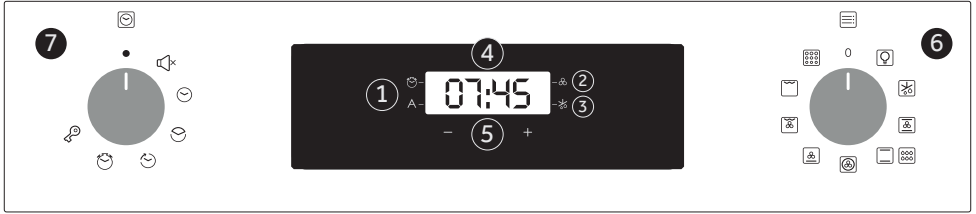
## Primer uso

**LIMPIEZA PRELIMINAR:** Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.



# Utilización del horno




1. Timer/Modalidad automática
2. Función con ventilador
3. Modalidad de descongelación
4. Pantalla de temperatura o reloj
5. Botones de configuración
6. Perilla de selección de función
7. Perilla de selección del programador

## ATENCIÓN










La primera operación que debe llevarse a cabo después de la instalación o de una interrupción de corriente es la configuración de la hora (situaciones de este tipo pueden reconocerse porque la pantalla se enciende y parpadea mostrando 12:00).

**200°**-> El LED "°" de la temperatura parpadea hasta que alcanza la temperatura seleccionada.

**HOT** -> Cuando un programa termina, si el horno todavía está caliente, la pantalla muestra alternativamente "HOT" y el tiempo, incluso si las perillas se han colocado en OFF.

FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
<b>MODALIDAD SILENCIOSA</b> 	Gire la perilla del programador hasta la "Modalidad Silenciosa".	Gire la perilla hasta la posición Off.	Permite apagar el sonido del programador.	Esta función se utiliza para apagar el sonido del programador.
<b>CONFIGURACIÓN DEL RELOJ</b> 	Gire la perilla hasta la posición "Configuración del reloj".  Use los botones "-" y "+" para configurar la hora.	Gire la perilla hasta la posición Off.	Permite regular la hora que aparece en pantalla.	Esta función permite regular la hora usando los botones "-" y "+". <b>NOTA:</b> configure la hora en el momento de la instalación del horno o inmediatamente después de una interrupción de la corriente (12:00 parpadea en la pantalla).
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	Seleccionar una función de cocción.  Gire la perilla del programador hasta la duración de la cocción.  Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+".  El Autodisplay se ilumina.	Una vez transcurrido el tiempo, el horno se desactiva automáticamente. Para detener la cocción anticipadamente debe girarse la perilla de función hasta la posición Off, o ajustar el tiempo de cocción a 00:00 girando la perilla hasta la Duración de la cocción y utilizando los botones "-" y "+".	Permite regular el tiempo de cocción.  Cuando el tiempo de cocción esté regulado, gire la perilla hasta Off para volver a ver la hora actual.  Para ver la hora seleccionada, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Duración de la cocción.	Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se detiene automáticamente y la alarma suena durante unos segundos.
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	Seleccionar una función de cocción.  Gire la perilla hasta la posición de Fin de la cocción.  Regular la hora de fin de la cocción usando los botones "-" y "+".  El Autodisplay se ilumina.	Cuando la cocción termina, el horno se apaga automáticamente.  Para bloquear la cocción anticipadamente, gire el selector de función hasta la posición Off.	Permite memorizar la hora de fin de la cocción.  Cuando la hora de fin de la cocción esté regulada, gire el selector de función hasta Off para volver a la hora actual.  Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Fin de la cocción.  <b>NOTA:</b> La función de cocción diferida no está disponible para los siguientes modos de cocción: Grill con ventilador y Grill	Esta función también se utiliza para cocciones que se puedan programar por anticipado.  Por ejemplo, el alimento deseado debe cocer durante 45 minutos y deseo que esté listo a las 12.30; en tal caso: al término de la duración configurada el horno se apaga automáticamente y avisa con una señal acústica. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción a 45 minutos ("-" "+" ). Ajuste el fin de la cocción a las 12.30 h ("-" "+" ). La cocción se iniciará automáticamente a las 11.45 h (12.30 menos 45 minutos) y el horno se apagará automáticamente a la hora configurada como fin de la cocción.
<b>TIMER</b> 	Gire la perilla del programador hasta la posición Timer.  Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+".	Ajuste el tiempo a 00:00, girando la perilla del programador hasta la posición Timer y utilizando los botones "-" y "+".	Esta función activa una alarma sonora de varios segundos al final del tiempo configurado.	La alarma acústica funciona independientemente de si el horno está encendido.
<b>BLOQUEO INFANTIL</b> 	Gire la perilla del programador hasta la posición de bloqueo infantil.  Pulse el botón "+" durante 7 segundos.  El bloqueo para niños está disponible cuando el LED del bloqueo para niños se ilumina y aparece «STOP» en la pantalla	Vuelva a girar la perilla hasta la función de bloqueo infantil y pulse el botón "+" durante 7 segundos.  La indicación «STOP» desaparece y el LED del bloqueo para niños comienza a parpadear.	El horno no se puede utilizar.	Esta función es útil en casas donde hay niños pequeños.

# Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	Función
			LAMPARA: Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN: Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
 	220 180	50 ÷ 280 50 ÷ 280	* MULTINIVEL: Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	220	50 ÷ 280	* CONVECCIÓN: Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	210	50 ÷ 230	CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR: Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	200	150 ÷ 220	TURBOGRILL : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIRÓLISIS

\* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

# Limpieza y mantenimiento del horno

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

## PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

## JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

## ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

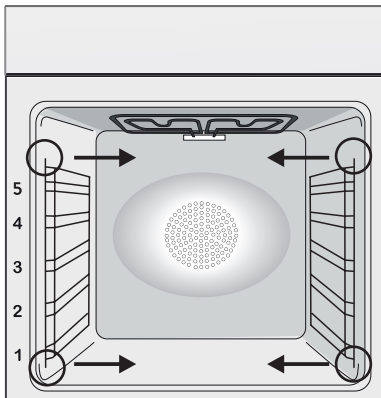
## FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas. Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

# Mantenimiento

## Extracción y limpieza de los bastidores cableados

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso."



# Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER.

\*\* La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

El horno está dotado de un sistema de limpieza con pirolizador a alta temperatura que destruye los residuos de comida. La operación se lleva a cabo automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son limpios porque se conducen a través de un pirolizador que se conecta en cuanto comienza la cocción. En la puerta de este tipo de hornos se instala un cierre de seguridad, ya que el pirolizador funciona a temperaturas muy elevadas. El pirolizador se puede detener en cualquier momento: no obstante, no se puede abrir la puerta hasta que aparezca el icono del cierre de seguridad de la puerta.

**NOTA:** si el horno está ubicado sobre una encimera, no utilice los quemadores de gas ni las placas eléctricas mientras funciona el pirolizador para evitar que las placas se calienten en exceso. Hay disponibles dos CICLOS PIROLÍTICOS predeterminados:

• **CICLO PIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.

• **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

No utilice detergentes comerciales para limpiar los hornos pirolíticos. Sugerencia: la ejecución del ciclo pirolítico al término de un ciclo de cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

## Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

• Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

• Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.

• Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.

• Cierre la puerta del horno.

• Limpie la puerta del horno.

• Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.

• Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);

• No deje paños de cocina o manoplas en la manija.

## Uso del ciclo pirolítico:

1- Gire el mando de las funciones hasta la posición "  ". En el display, aparece la opción "ECO" o "SUP". El tiempo fijado es de 90 min, que puede ser variado desde 90 min. (modo ECO) hasta 120 min. (modo SUP) mediante el programador (opciones "+" y "-"). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 120 min, si no está excesivamente sucio, reducirlo a 90 min.

2- Es posible introducir el inicio diferido en el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

3- Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una alta temperatura, la puerta se bloquea automáticamente. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta la posición "0".

4- Cuando el ciclo de pirólisis finaliza, se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloqueará la puerta "0 - - n".


5- Puede girar el mando hasta la opción "0" y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

# Función Aquactiva

El procedimiento de limpieza "AQUACTIVA" utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

1- Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el contenedor de AQUACTIVA del fondo del horno.

2- Configure la función del horno en Estática (  ) o Calentamiento desde abajo (  ).

3- Configure la temperatura en el icono AQUACTIVA (  ).

4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 30 minutos.

5- Desactive el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el horno se haya enfriado.

6- Limpie la superficie interna del horno con un paño.

**Atención:** Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.

2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.

3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

# Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar

consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada. En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servi-

cio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

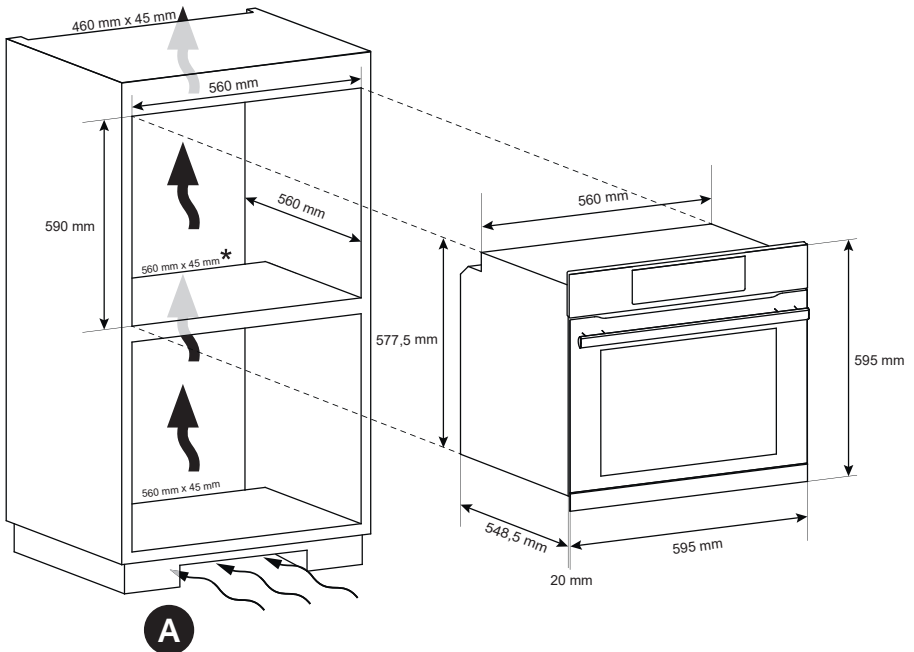
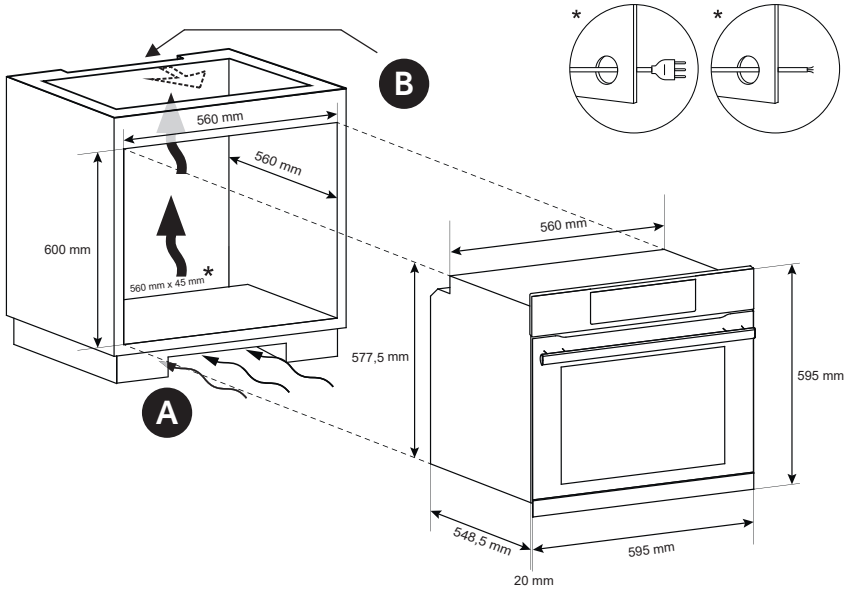
## AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

# Installation







**EN** If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

**ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

**A**

**EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm<sup>2</sup>.

**ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm<sup>2</sup>.

**B**

**EN** If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

**ES** Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

**EN** The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

**ES** El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.



70013147

