

## Horno Eléctrico Empotrable



**PK-830 HC**

Gracias por  
Preferirnos



## Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

## TABLE OF CONTENTS

<b>Important instructions and warnings for safety and environment</b>	<b>4</b>	Time setting.....	15
General safety .....	4	First cleaning of the appliance .....	16
Electrical safety .....	4	Initial heating .....	16
Product safety.....	5	<b>How to operate the oven</b>	<b>17</b>
Intended use.....	6	General information on baking, roasting and grilling .....	17
Safety for children .....	6	How to operate the electric oven.....	17
Compliance with AEEE regulation and disposal of waste products .....	7	Operating modes .....	18
Package information .....	7	Using the oven clock.....	19
<b>General information</b>	<b>8</b>	Using the keylock.....	20
Overview .....	8	Using the clock as an alarm .....	20
Package contents .....	8	Cooking times table .....	21
Technical specifications .....	9	How to operate the grill .....	21
<b>Installation</b>	<b>10</b>	Cooking times table for grilling .....	22
Before installation .....	10	<b>Maintenance and care</b>	<b>23</b>
Installation and connection .....	13	General information .....	23
Future Transportation .....	14	Cleaning the control panel .....	23
<b>Preparation</b>	<b>15</b>	Cleaning the oven.....	23
Tips for saving energy.....	15	Removing the oven door.....	23
Initial use .....	15	Removing the door inner glass.....	24
		Replacing the oven lamp.....	25
		<b>Troubleshooting</b>	<b>26</b>

## 1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### General safety

- 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.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Control that the product function knobs are switched off after every use.

### Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer,

its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

#### Product safety

- 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.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- 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.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product.

## Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.
- Service life of your product is 10 years. Manufacturer shall provide the required spare parts for the product to perform as defined during this period.

## Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

#### Compliance with AEEE regulation and disposal of waste products

- This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Waste Electrical and Electronic Equipment" (AEEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Urbanization.

Complies with the AEEE Directive.



- This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be

reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose the product with normal domestic waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn the nearest collection point. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

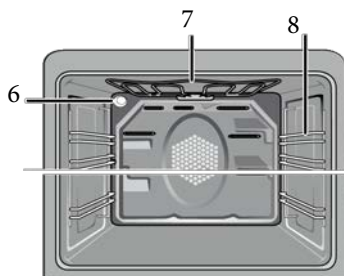
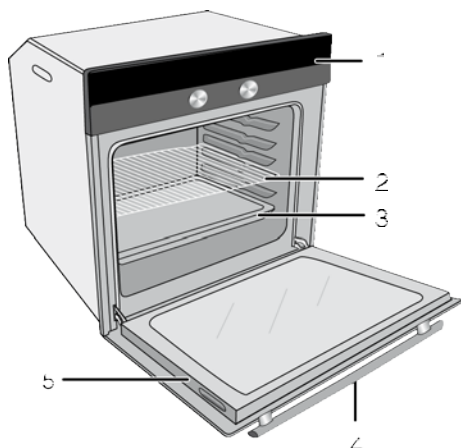
#### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



## 2 General information

### Overview



- |   |               |   |                     |
|---|---------------|---|---------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Lamp                |
| 2 | Wire shelf    | 7 | Top heating element |
| 3 | Tray          | 8 | Shelf positions     |
| 4 | Handle        |   |                     |
| 5 | Door          |   |                     |

### Package contents



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

Used for pastries such as cookies and biscuits.

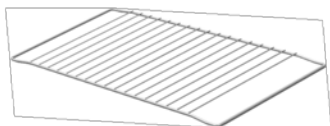


1. **User manual**
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.

3. **Wire Shelf**

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2.2kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/595 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**450 or 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Energy efficiency class <sup>#</sup>	A
Inner lamp	15 W
Grill power consumption	2.2 kW

<sup>#</sup> Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 50304 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

**\*\* See. *Installation*, page 10.**



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



#### DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



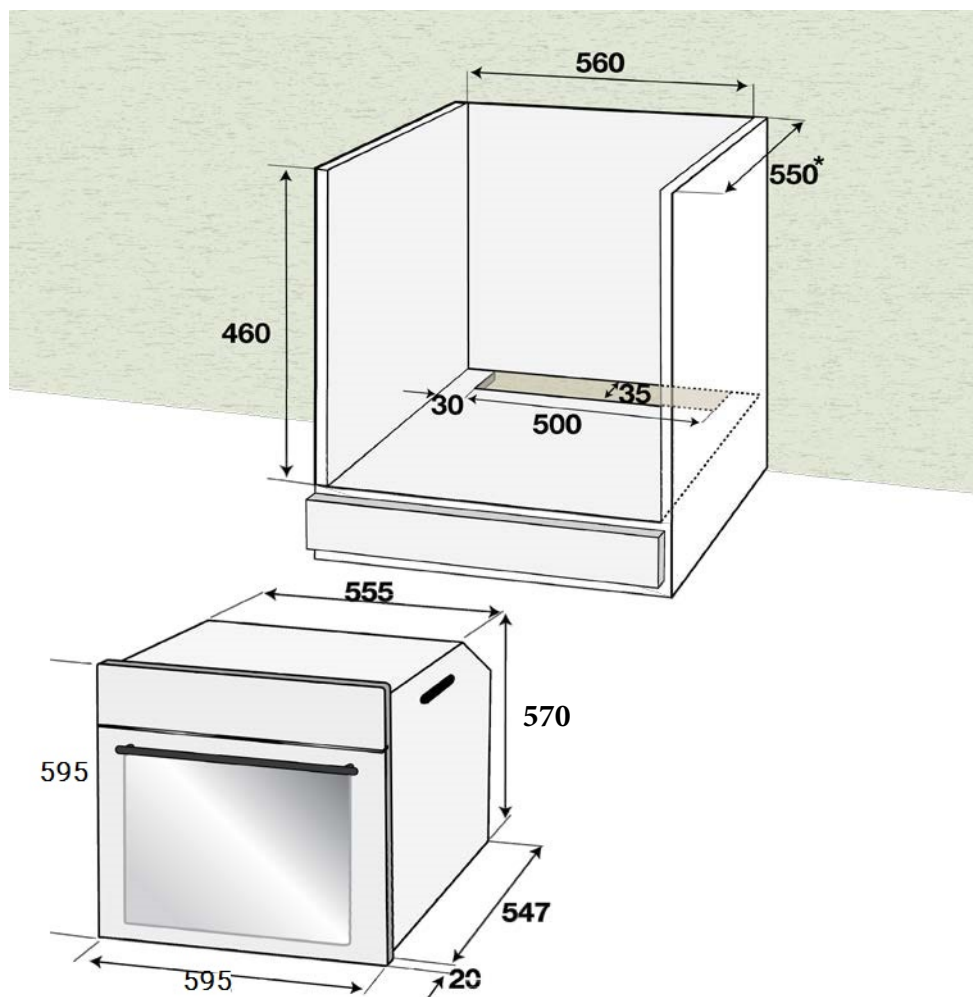
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



## Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



#### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



#### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by an Authorised Service Agent. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



#### DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

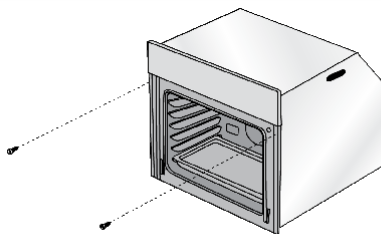


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

### Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



## Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

## Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### » First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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.

bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 21*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 21*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

#### » First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.

Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 17*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 21*.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 21*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the

roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

### How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

### Select temperature and operating mode

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

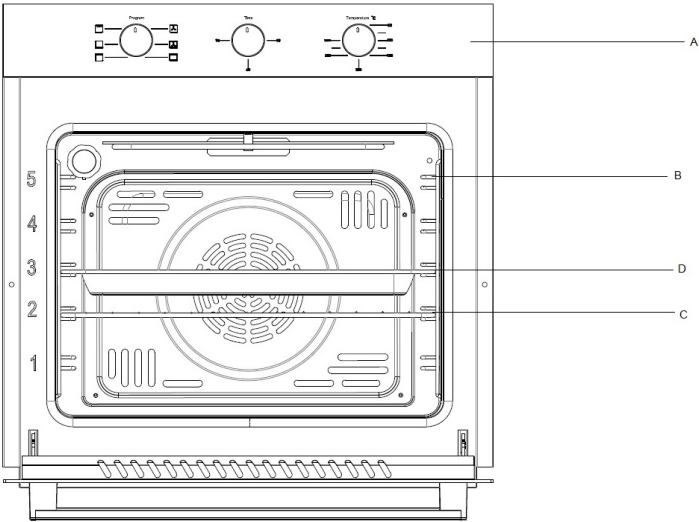
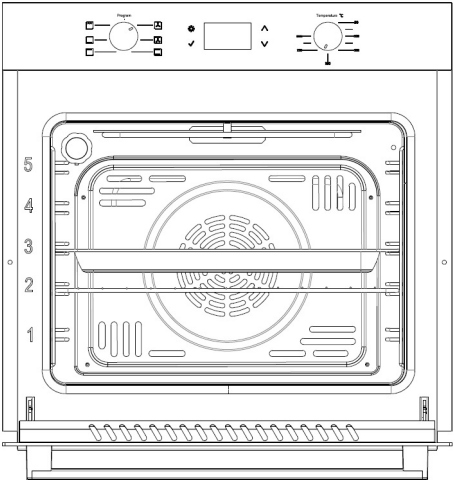
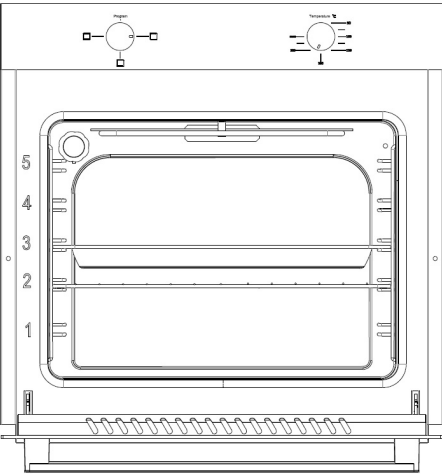
### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

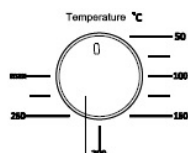
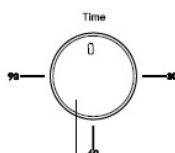
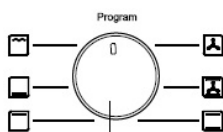
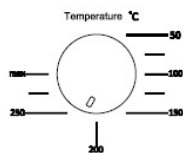
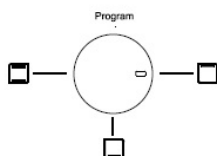


MODELS



- A – FRONT PANEL
- B – WALL SHELFs
- C – MIDDLE SHELF
- D – TRAY

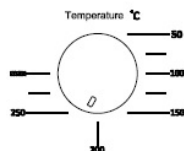
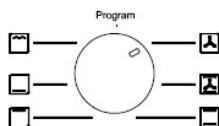
## ELECTRIC BUILT-IN OVEN CONTROL PANEL



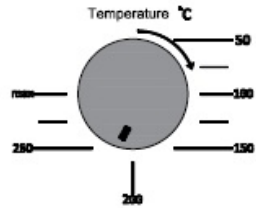
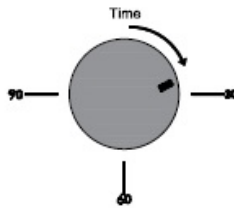
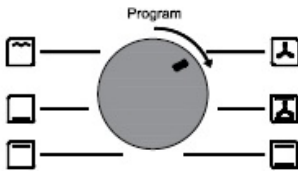
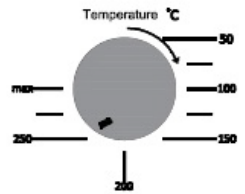
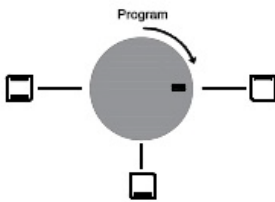
F

G

H



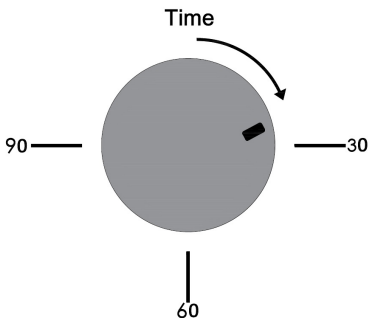
F – PROGRAMS  
G– TIMER MECHANIC  
H– THERMOSTAT



To turn off the oven, you need to move the control knobs to their original position (off). The oven turns off.

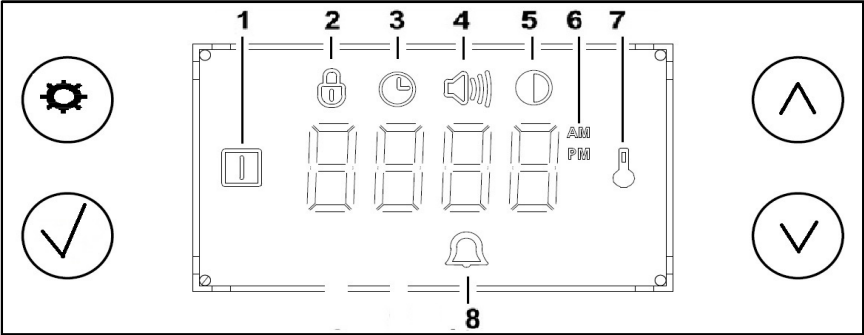
### Mechanical timer

The mechanical timer of the oven (Fig. 1) has a sound signal setting time from 1 to 90 minutes.



Turning the “MODES” and “THERMOSTAT” knobs, select the required cooking mode and temperature. Turn the “MECHANICAL TIMER” knob clockwise, setting the required time to turn off the oven and give an audible signal. After the time has passed, the handle of the MECHANICAL TIMER will return to its original position (off). The oven turns off. A beep will sound, signifying the completion of the oven, which will turn itself off. Remember that if the timer knob is set to the “off” position, the oven will not work even if you set one of the modes and the corresponding temperature. To start cooking, it is necessary to put the handle of the “MECHANICAL TIMER” to the manual mode by turning it counterclockwise. Only after that the oven will turn on, the backlight will light up in it and it will start working. If you want to set the timer for less than 10 minutes, you need to turn the “MECHANICAL TIMER” knob clockwise for half the possible timer setting time. Then, counterclockwise, return it in the opposite direction, setting the required time. These steps are necessary to start the spring of the mechanical timer.

**DIGITAL TIMER**



- 1-) Active switch**
- 2-) CHILD LOCK**
- 3-) CLOCK**
- 5-) DISPLAY BRIGHTNESS**
- 6-) AM or PM**
- 7-) THERMOSTAT ACTIVE**
- 8-) ALARM**

When the first energy is supplied to the oven, "OFF" appears on the display, and the clock icon on the display starts flashing. When the "↑" or "↓" keys are pressed, the user is prompted to enter the current time data for setting the clock. ,

After entering the time parameters, the user saves the current time setting by pressing the "⌚" button, and the control card is activated. (In the software, the time zone is defined as a 24-hour time zone. If the user wants, the screen can be changed to 12-hour format by pressing and holding the ✓ button for 4 seconds, and the AM or PM icon is activated.)

Basarak Press the ⚙ button to switch the alarm levels, tones, brightness, which make up the menu.

#### 1) Setting the alarm

After setting the clock, the screen that appears after pressing the "⌚" key once is displayed.


At this step, the "⌚" and 🔔 icon blinks and the alarm keys ↑ "or" ↓ "are pressed to set the alarm time. (Pressing and holding the keys increases the minute by one and increases the counting speed after 20 seconds to accelerate to the desired time.)

The display values are hours and minutes. When the desired alarm time is reached by pressing the "✓" button, the alarm time is saved and the "🔔" icon is lit. The switch and thermostat are then activated to trigger the alarm function.


If the switch and thermostat are on, the display shows the switch icon and the thermostat icon on the display. After the user first opens the switch, and then the thermostat, the switch and temperature icon light up on the display, and the oven starts to heat up, and the user-set alarm time is counted down. After the user has set the alarm, simply press the "do" key until the alarm is reset to cancel the alarm.

After the time entered by the user, the buzzer is activated and an alarm sounds. ⚙ Alarm  
The alarm sounds until the key button is pressed.


## 2) Tone range

After setting the clock, the screen that appears after double-clicking the  button is displayed.


At this point, a warning sounds and button sounds. The Yazılım Tone 0 "stage is selected as the beginning of the software. When this level is reached, no sound is heard. As soon as you press "↑" or "↓", "tone 0", "tone 1", "tone 2" are displayed and the tones of each section sound.

While the selected tone level is shown on the display, press the  button to set a new buzzer and the brightness level will appear on the display.




## 3) Brightness adjustment

After setting the clock, the screen that appears after pressing the  key is pressed three times.

At this point, the current time data is displayed on the display screen and the brightness icon is displayed.

He starts to blink. Pressing and holding the "↑" or "↓" keys increases or decreases the brightness of the display compared to the pressed key and changes the brightness of the display at present. ("↑" is used to increase the brightness of the screen, "↓" is used to decrease the brightness of the screen.) After adjusting the brightness on the display, press the  button to save the setting and display the current time, the main menu.

## 4) Child lock

While the current time is shown on the display, press the  key until the icon on the display becomes active. When the  button is pressed, no button will work if the icon is active on the display. To disconnect the child lock, press and hold the  button until the icon goes out.

## INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

The appliance is produced to EN 60 335-1, EN 60 335-2 and is of built-in type, meaning that it must be installed in accordance with the producer's instructions.

The oven must be installed in a unit having materials (varnishes, finishes, glues, etc.) resistant to a temperature of at least 100°C. The dimensions of the compartment for built-in installation are shown in Fig. 1.

Prefit the 4 screws (see fig. 3) using the holes provided in the front panel visible with the oven door open, making sure that the tips of the screws go in the direction of the cabinet's wooden element. Fit the oven into the unit and screw in the screws until completely tight.

If the oven is to be installed close to other household appliances, check that there will be no mutual interference during operation. Their respective electrical connections must be separate. Suitable ventilation should be assured by means of an opening in the top of the column unit, or an opening of 10 mm above the oven surround. See fig. 1.

## CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:



- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
  - the earth connection is in good working order.
- If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:
- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
  - the blue wire is the neutral;
  - the brown wire is live;
  - the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees
  - replacement leads must be of type H05VV-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
  - if the appliance is supplied without lead, using type H05VV-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

**N.B.** The plug must be reachable when the appliance is installed.  
**IMPORTANT:** the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

## HOW TO USE THE OVEN

### STATIC ELECTRIC OVEN

There is a single control knob for the oven or grill.  
 Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- Setting from 50 to 300 degrees C : oven heat settings, with thermostat control.
- symbol ,

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.









**N.B.** - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.  
 Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

### MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat (from 50 to 250° C), this oven offers various cooking methods. There are three principle sources of heat:

- a) Forced heat diffusion (fan oven)
- b) Spontaneous heat diffusion (static oven)
- c) Infra-red rays (grill)

Starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:

- symbol  :oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol :conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :cooking with fan oven, on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :traditional oven cooking with fan assistance for cooking on one or more levels; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol :grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol : slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol : quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :slow cooking using fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

**NOTE:** The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



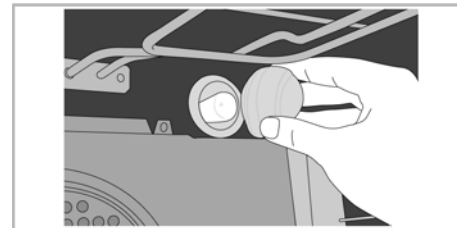
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications*, page 9 for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
**Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 30
**Cakes in cooking paper	One level		3	175	25 ... 30
**Sponge cake	One level		3	200	5 ... 10
**Cookie	One level		3	175	25 ... 30
**Dough pastry	One level		3	180	30 ... 40
**Rich pastry	One level		3	180	25 ... 35
**Leaven	One level		3	190	35 ... 45
**Lasagna	One level		3	180	30 ... 40
**Pizza	One level		3	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 220 then 180 ... 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		1	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30

(\*\*) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.

- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.  
There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.  
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Do not remove the control buttons/knob to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.

Clean oven door

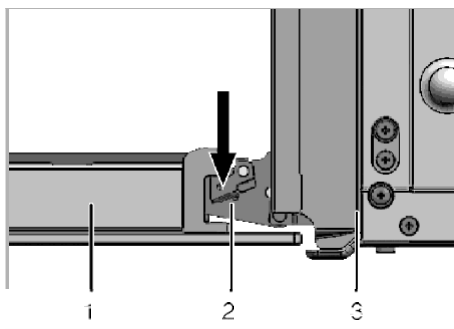
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



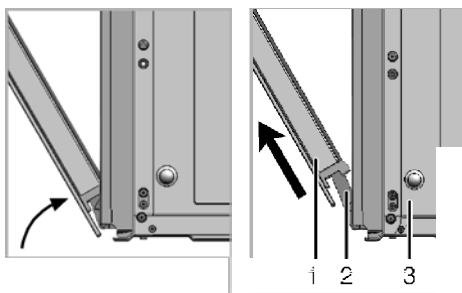
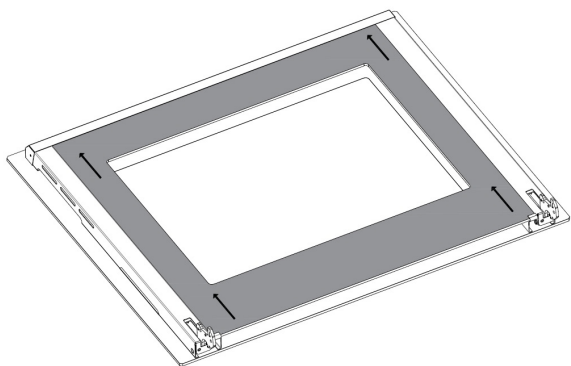
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



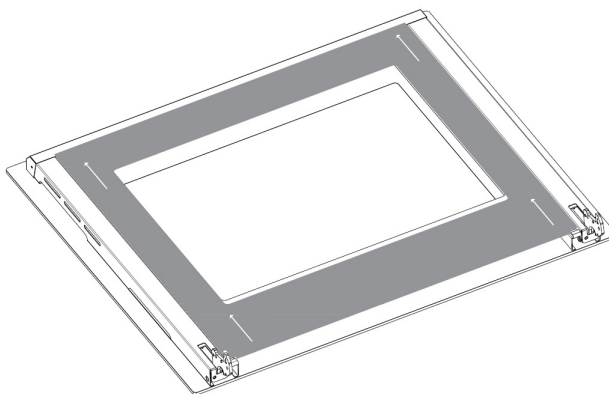
- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upward to release it from the right and left hinges.

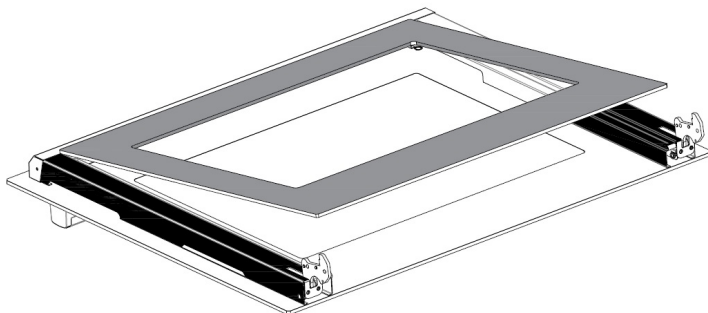


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.



## Removing the door inner glass

Press the inner glass in the direction of the arrow, as shown in # 1 Gently pull the inner glass toward you, slightly pushing it from the far side. Wash and dry the glass. Reinstall the inner glass in the oven door in the reverse order.



## 7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 20)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

- Le invitamos a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto del aparato.

-

#### APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:

- LVD Directiva (Low Voltage) 2006/95 / CEE y sus modificaciones posteriores
- GAD Directiva (gas) 2009/142/CEE y sus modificaciones posteriores
- EMC Directiva (compatibilidad electromagnética) 2004/108/CE
- ROHS Directiva 2011/65/EU
- WEEE Directiva 2012/19/EEC
- EUP Directiva (standby) 2005/32/CE
- Reglamento de la UE 65/2014 (energía etiquetas hornos)
- Reglamento de la UE 66/2014 (ecodesign)
- Reglamento de la UE 1935/2004 ((materiales de contacto de los alimentos)

#### ADVERTENCIA

- Del presente manual tan sólo interesan las indicaciones y los capítulos relativos a los accesorios presentes en este aparato.

Dimensiones útiles	Horno
Anchura	cm. 41,00
Profundidad	cm. 39,40
Altura	cm. 31,00
Volumen	L. 50/52

#### POTENCIA DE LOS ELEMENTOS

resistencia inferior	1,5 kW
resistencia superior	0,7 kW
resistencia circular horno	2,0 kW
grill	2,0 kW
ventilador	25 W
luz horno	40 W
motor de enfriamiento	22-26 W

#### POTENCIA DEL HORNO ELECTRICO

horno estatico	2,21 kW
horno ventilado	2,0 kW
horno multihorno	2,21 kW
horno multifuncion	2,7 kW

#### EQUIPAMIENTO

Además, según los modelos, las cocinas pueden disponer de:

- Paredes del horno con esmalte autolimpiable
- Asador
- Programador electronico
- Cuentaminutos mecánico
- Programador monocomando de fin de cocción

Sobre el ESQUEMA ELÉCTRICO, ver la figura 2 del final del manual.

La placa de registro indica la potencia eléctrica. La placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.

## INSTALACIÓN

La instalación deberá asignarse al personal experto que deberá respetar las normas de instalación vigentes. El aparato está realizado de acuerdo con las normas EN 60 335-1 y EN 60 335-2 y pertenece a la categoría de los equipos "empotrados", lo que significa que debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. El horno deberá colocarse en un mueble cuyos materiales (barnices, revestimientos, pegamentos, etc.) sean resistentes a una temperatura de 100° por lo menos. Las dimensiones del hueco están indicadas en la Fig. 1.

Utilizando los orificios correspondientes situados en el marco, visibles al abrir la puerta del horno, coloque los 4 tornillos (véase fig. 3) en los 4 distanciadores cuadrados de color negro y compruebe que la punta de los tornillos sobresalga levemente de los distanciadores. Coloque el horno en el mueble y ajuste a fondo los tornillos. En caso de que el horno deba instalarse junto a otro electrodoméstico, compruebe que no se produzcan interferencias durante el funcionamiento de los mismos. Las conexiones eléctricas de ambos deberán realizarse por separado. Se aconseja asegurar un nivel de ventilación adecuado mediante una abertura en la parte superior del mueble o bien una abertura de 10 mm en el marco del horno. Véase fig. 1.

## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;
- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05VV-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05VV-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).






**Atención:** La espina, debe ser fácilmente accesible después que el aparato ha sido instalado.

**IMPORTANTE:** el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

## USO DEL HORNO

### HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO








El encendido del horno y del grill se realiza con un solo mando. Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones)
- Posición del 1 al 8 (o de 60 a 250°C): calentamiento del horno con regulación termostática.
- Símbolo  ,  ,  : encendido del grill.
- Símbolo  : funcionamiento del asador con el grill encendido. Para volver a colocar el mando en la posición 0 (apagado) es necesario girar el mando en sentido antihorario.

**NOTA:** el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato. Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

### HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO 4 (si existe)

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:





- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones)
- símbolo  ,  ,  : encendido del grill (en el techo del horno).
- símbolo  ,  : funcionamiento del asador con el grill encendido. (si existe)
- símbolo  : encendido resistencia superior, encendido resistencia inferior (cocción convencional de horno "estático"). La temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato "°C" (min. 50°C. max. 250°C.)

**NOTA** - el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

### HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO "4 New"

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:





- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo  : cocción lenta con horno ventilado, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo  : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo  : encendido del grill.

**NOTA:** el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

### HORNO ELÉCTRICO VENTILADO "4 POSICIONES"





Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo  : funcionamiento del ventilador.
- símbolo  : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles.
- símbolo  : encendido del grill.

**NOTA:** el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato. Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

#### HORNO ELÉCTRICO MULTI 4

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:





- símbolo : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : encendido del grill.

**NOTA** - el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.


Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

#### HORNO ELÉCTRICO "6 POSICIONES"

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo : encendido de la lámpara del horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- símbolo : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : encendido del grill.

- símbolo : cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- En todas las posiciones, exceptuando la de cero, se encenderán la lámpara del horno y el piloto rojo.

**NOTA:** el piloto amarillo se encenderá al encenderse el termostato.





Antes de colocar los alimentos, deje que el horno se caliente durante unos 10 minutos por lo menos.


#### HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN


Gracias a los distintos elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato (de 50 a 250°), este horno ofrece diferentes métodos de cocción basados en tres fuentes principales de calor:


- a) Propagación forzada del calor (horno ventilado)
- b) Propagación espontánea del calor (convección u horno estático)
- c) Rayos infrarrojos (grill).


A partir de la posición 0 (apagado) y girando el mando de selección en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara del horno y del piloto rojo, funcionamiento del ventilador.
- símbolo : cocción convencional horno "estático", la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno ventilado, en uno o dos niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción con horno convencional y ventilación que permite cocinar en varios niveles, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : encendido del grill (en el techo del horno), el mando del termostato deberá estar en la posición de temperatura máxima.

- símbolo : cocción lenta con resistencia inferior, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : cocción rápida con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

- símbolo : cocción lenta con horno ventilado, la temperatura del horno se regulará mediante el mando del termostato.

En todas las posiciones, exceptuando la de cero, se encenderán la lámpara del horno y el piloto rojo.

**NOTA:** el piloto amarillo se encenderá al encenderse el termostato.

Antes de colocar los alimentos, deje que el horno se caliente durante unos 10 minutos por lo menos.

#### USO DEL GRILL ELÉCTRICO CON HORNO ELÉCTRICO

- abra la puerta del horno;
  - coloque la comida en la rejilla;
  - coloque la bandeja grasera debajo de la rejilla;
  - introduzca todo en el nivel más alto del horno;
  - vuelva a cerrar la puerta;
  - ponga en función la resistencia del grill;
  - después de algunos minutos, gire la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).
- Consultar la tabla "Alimentos que usan el grill"

**ATENCIÓN:** es posible que las partes accesibles estén calientes cuando el grill esté en función. No deje que los niños se acerquen al aparato

**IMPORTANTE:** Sólo para los modelos con "Horno Eléctrico" controlados por dos mandos separados (selector-termostato) se puede usar la parrilla con la puerta cerrada, sin usar la protección del mando.

Para parrilladas con puerta cerrada no se deben superar los 200°C. de temperatura.

Alimentos que usan el grill	Tiempo minutos	
	1° Lado	2° Lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Tostadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

#### USO DEL ASADOR ( FIG. 4 )

En el caso de los modelos provistos de asador deberán aplicarse las siguientes instrucciones:

- situar la bandeja grasera en el nivel más bajo del horno;
- activar la resistencia del grill;
- ensartar el alimento a cocer con el espetón y fijarlo en el centro utilizando los dos tenedores de asar;
- situar el soporte del asador sobre las rejillas laterales del horno o sobre las guías del horno;
- introducir la punta del asador en el cubo del motor;
- quitarle su empuñadura;
- cerrar la puerta;
- activar el motor situando el mando en la posición del espetón.

**ATENCIÓN:** Los pinchos del asador podrían tener lastas afiladas. Maneje con cuidado.



**PARA COCINAS CON TIMER MECÁNICO****(FIG. 6)**

El timer puede programarse por un período máximo de una hora. El mando de programación debe girarse hacia la derecha hasta marcar el tiempo deseado. Una vez transcurrido dicho período, se activará una alarma acústica que parará automáticamente. El cuentaminutos, cuando activa la alarma acústica, no interrumpe el funcionamiento del horno.

**USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO (FIG. 7)**

Permite programar la hora de inicio y la duración de la cocción del horno. Si además no es necesario el control visual de la cocción, esta puede realizarse incluso en ausencia del usuario. En el momento de la instalación o tras un período de interrupción de la corriente eléctrica, el visualizador parpadea; en ese caso, es necesario sincronizar la hora ya que, de otro modo, la programación será incorrecta.

**SINCRONIZACIÓN DE LA HORA**

- Apretando simultáneamente los dos botones (DURACIÓN COCCIÓN y FIN DE COCCIÓN) y el botón "+" o "-", se fija la hora. Con tal operación, se anulan todos los programas anteriormente fijados y el símbolo AUTO parpadea.

NOTA: cuando el símbolo AUTO parpadea, el horno no puede funcionar manualmente.

**BOTONES "+" Y "-"**

- Accionando los botones "+" o "-", el tiempo aumenta o disminuye con una velocidad variable que depende de la duración de la presión realizada sobre el botón.

**FUNCIONAMIENTO MANUAL**

- Accionar el botón MANUAL: el símbolo AUTO se apagará (si está encendido o parpadeando), el símbolo OLLA se iluminará y se podrá poner en funcionamiento el horno maniobrando con los mandos del termostato y del selector según las instrucciones del manual.

**FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO CON DURACIÓN Y FIN DE COCCIÓN**

- Tomemos un ejemplo: son las 9.25; se desea que el horno empiece a funcionar a las 11.00 y que termine la cocción a las 12.00 (duración de cocción: 1 hora).

- Apretar el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y tras cinco segundos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 01.00 y eventualmente, ajustarlo con el botón "-". Los símbolos AUTO y OLLA se iluminarán permanentemente.

- Apretar el botón FIN DE COCCIÓN y tras cinco segundos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 12.00. El símbolo OLLA se apagará mientras que el símbolo AUTO permanecerá encendido.

Colocar el mando del termostato del horno en la temperatura deseada y el selector en el tipo de cocción que se quiera, se encenderán el piloto rojo y la lámpara del horno y el programador estará preparado para funcionar; a las 11.00, el horno se encenderá automáticamente y el símbolo OLLA se iluminará.

- Cuando termine la cocción (a las 12.00), el símbolo AUTO parpadeará, el símbolo OLLA se apagará y sonará una alarma acústica: para apagarla, basta con apretar cualquier botón.

- Colocar los mandos del termostato del horno y del selector en la posición de apagados.

**FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO CON DURACIÓN DE COCCIÓN**

- Tomemos un ejemplo, son las 11.35 y se desea que el horno funcione durante 25 minutos a partir de ese momento.

- Apretar el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y tras cinco minutos, apretar el botón "+" hasta llegar al valor 00.25, ajustarlo eventualmente con el botón "-". Los símbolos AUTO y OLLA se iluminarán automáticamente.

- Colocar el mando del termostato del horno en la temperatura deseada y el selector en el tipo de temperatura que se quiera; el piloto rojo y la luz del horno se encenderán y el horno empezará a funcionar.

- Tras 25 minutos, el horno y el símbolo OLLA se apagarán, el símbolo AUTO parpadeará y la alarma acústica indicará el fin de

la cocción; para pararla, basta con apretar cualquier botón.

- Colocar los mandos del termostato del horno y del selector en la posición de apagados.

**CUENTAMINUTOS**

- Apretar el botón CUENTAMINUTOS y seleccionar el tiempo deseado mediante el botón "+" o "-".

- Durante el funcionamiento del cuentaminutos, se iluminará el símbolo CAMPANA.

- Al final del tiempo establecido, sonará la alarma acústica y se apagará el símbolo CAMPANA.

**ALARMA ACÚSTICA**

- La alarma acústica se pone en funcionamiento al final de una programación y tiene una duración de 7 minutos.

- Para apagarla, se debe apretar cualquier botón.

- Accionando el botón "-" sin antes seleccionar una función, es posible cambiar la frecuencia de la señal acústica. Se puede elegir entre tres tipos diferentes de señal. La señal seleccionada se advertirá mientras se mantendrá pulsada el botón "-".

**INICIO DE PROGRAMA Y CONTROL**

- El programa se pone en marcha unos 4 segundos después de activarlo.

- En cualquier momento se puede controlar el programa establecido apretando el botón correspondiente.

**ERRORES DE PROGRAMACIÓN**

- Ejemplo: a las 12.15, se programan 30 minutos de DURACIÓN DE LA COCCIÓN y se fija el tiempo de FIN DE COCCIÓN a las 12.30.

- El error de programación se puede corregir variando la duración o el tiempo de fin de cocción o bien apretando el botón manual y repitiendo correctamente la programación.

- En presencia de un error de programación, el horno no se pone en funcionamiento.

**ANULACIÓN DE UN PROGRAMA**

- Se puede anular un programa apretando el botón DURACIÓN DE COCCIÓN y a continuación, el botón "-" hasta que en la pantalla aparezca el valor 0.00.

**IMPORTANTE: AL FINAL DE CADA COCCIÓN PROGRAMADA SE ACONSEJA APRETAR EL BOTÓN , EN CASO CONTRARIO, EL HORNO NO FUNCIONARA MANUALMENTE.**

**PROGRAMADOR ELECTRÓNICO DE TRES BOTONES****(FIG. 8)**

Permite programar la duración de cocción en el horno.

En caso de que la cocción no requiera control visual, podrá efectuarse incluso en ausencia del usuario.

**ALIMENTACIÓN**

Al introducir el enchufe en la toma eléctrica, el display centellea y la hora parte de "00:00". Centellea con el horno apagado. Centellea mientras no se efectúe la regulación con el botón "MODE"

**SINCRONIZACIÓN DE LA HORA**

Al momento de efectuar la instalación o después de un período de falta de alimentación eléctrica, el display centellea. Por lo tanto es necesario sincronizar la hora.

Presionar el botón "MODE".

Presionar el botón ▲ o ▼ para programar la hora corriente.

**FUNCIONAMIENTO MANUAL**

Una vez efectuada la sincronización de la hora es posible utilizar el horno manualmente, operando para ello con los mandos del termostato horno y del selector (símbolo de la olla encendido).

**FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO CON DURACIÓN DE LA COCCIÓN**

Se programa el tiempo de duración de la cocción: al término de la cuenta regresiva el horno se apaga y es emitida una señal acústica.

Ejemplo: son las 11.35 y se desea que el horno permanezca encendido durante 25 minutos a partir de este momento. Presionar el botón ▲ hasta obtener la indicación "25.00", eventualmente regular el valor mediante el botón ▼. Los símbolos olla y "Auto" se encuentran encendidos. Posicionar el

mando del termostato horno en la temperatura requerida y el selector en el tipo de cocción elegido: los testigos y la bombilla del horno se encienden y el horno entra en funcionamiento.

NOTA. Para devolver a cero la duración de cocción se debe mantener presionado el botón ▼ hasta llegar a cero.

Transcurridos 25 minutos el horno y los símbolos olla y "Auto" se apagan y la señal acústica advierte que la cocción ha concluido. Presionar el botón "MODE" para interrumpir la señal acústica y restablecer el funcionamiento manual. Disponer a continuación los mandos del termostato y del selector del horno en posición de apagado.

NOTA. Las unidades de medida de la duración cambian según la programación: al comienzo las cifras en el display indican los minutos y los segundos, con incrementos de 10 segundos, hasta alcanzarse 99 minutos.

#### CANCELACIÓN DE PROGRAMAS

Tiempos de programación para la duración de la cocción pueden ser eliminados presionando simultáneamente los botones ▲ y ▼, soltando en primer lugar el botón ▲.

### USO DEL PROGRAMADOR DE FIN DE COCCIÓN MONO-COMANDO (SIN RELOJ) (FIG. 9)

Permite programar la duración de la cocción.

Funcionamiento:

- Colocar el mando en el tiempo de cocción deseado (120 min. como máximo).
- Elegir la temperatura mediante el mando del termostato y colocar el mando del selector en el tipo de cocción deseado.
- Cuando el mando del programador llegue al símbolo 0, la cocción habrá terminado. La interrupción de la cocción es automática.
- Colocar el mando del termostato en el símbolo ●.
- Colocar el mando del selector en el símbolo ☞.

**N.B.:** En caso de que no se utilice la programación, el horno funciona solamente cuando el mando del programador está en posición manual.

### USO DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO CON MANDO PUSH (FIG. 10)

#### FUNCIONAMIENTO GENERAL

Este temporizador gestiona la visualización del horario (mediante manecillas analógicas) y el funcionamiento del horno (mediante mando presionado, icono de indicación). Operando con el mando PUSH es posible: regular el horario, programar la hora de inicio y de fin de cocción y programar la alarma (Indicador de Minutos).

#### REGULACIÓN DEL HORARIO

Para regular la hora indicada por las manecillas del reloj, presionar brevemente cuatro veces el mando hasta obtener el parpadeo del icono "CLOCK". A continuación, para incrementar o reducir el horario visualizado girar el mando en sentido horario o antihorario, con lo cual la manecilla de los minutos se mueve con pasos de un minuto en sentido horario o antihorario. Transcurridos 10 segundos del último ajuste efectuado, el temporizador electrónico sale automáticamente de la modalidad de regulación horaria.

#### COCCIÓN MANUAL

En reposo, el temporizador permite efectuar la cocción manual mediante el interruptor general del horno (externo al dispositivo).

#### PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN

La programación de la hora de fin de cocción permite iniciar de inmediato y concluir la cocción de manera automática, en base a la hora programada. Para programar la hora de fin de cocción, presionar dos veces brevemente el mando hasta obtener el parpadeo del icono "END TIME". Para incrementar o reducir el tiempo de cocción girar el mando en sentido horario o antihorario, con lo cual la manecilla de los minutos se mueve con pasos de un minuto en sentido horario o antihorario. El parpadeo del icono "END TIME" continúa durante diez segundos después de la última rotación. El programa puede ser confirmado presio-

nando el mando, siempre que se hayan programado al menos dos minutos de cocción. Al confirmar el programa comienza la cocción y automáticamente se activa la alarma acústica. La cocción terminará cuando "Hora de Fin Cocción Programada = Hora Corriente". Para visualizar el programa corriente presionar brevemente y soltar el mando, con lo cual las manecillas y los iconos visualizan el programa corriente. Al término de la cocción el icono "END TIME" parpadea y la alarma emite señales acústicas. Después de un minuto, la alarma es inhabilitada y el icono "END TIME" se mantiene parpadeando hasta que se presione el mando. Para anular el programa antes de su conclusión presionar el mando durante tres segundos: el programa será anulado y el temporizador retornará a la modalidad de cocción manual.

#### PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE INICIO COCCIÓN Y FIN DE COCCIÓN

La programación de la hora de inicio cocción permite iniciar y concluir la cocción de manera automática, en base a las horas programadas. Para programar la hora de inicio cocción presionar una vez brevemente el mando hasta obtener el parpadeo del icono "START TIME". Para incrementar o reducir la hora de inicio de cocción girar el mando en sentido horario o antihorario, con lo cual la manecilla de los minutos se mueve con pasos de un minuto en sentido horario o antihorario. El parpadeo del icono "START TIME" continúa durante diez segundos después de la última rotación. Si dentro de dicho lapso no se gira ni se presiona el mando, las manecillas retornan automáticamente a mostrar el horario y el programa es anulado. Si se presiona el mando, la hora de inicio cocción es memorizada (icono "START TIME" encendido con luz fija), siempre que haya sido programado al menos un minuto de retardo, y se pasa a la programación de la hora de fin de cocción (el icono "END TIME" que está apagado comienza a parpadear). Para la programación de la hora de fin de cocción se debe aplicar el procedimiento ilustrado en el respectivo apartado. La cocción comenzará cuando "Hora de Inicio Cocción Programada = Hora Corriente".

#### PROGRAMACIÓN INDICADOR DE MINUTOS

La programación del Indicador de Minutos permite obtener solo una alarma al término de un lapso programado, sin activar la cocción (modalidad Indicador de Minutos).

Para programar una "alarma" sin comenzar ninguna cocción (modalidad Indicador de Minutos), presionar brevemente el mando tres veces, hasta obtener el parpadeo del icono "ALARMA". A continuación girar el mando, con lo cual la programación del Indicador de Minutos quedará igual a aquella de la hora de Fin de Cocción (véase el respectivo apartado). El Indicador de Minutos puede ser utilizado solo cuando ningún programa se encuentra en curso de ejecución.

#### VISUALIZACIÓN DEL PROGRAMA SELECCIONADO

El programador permite visualizar el programa seleccionado. Para visualizar el programa seleccionado, presionar brevemente y soltar el mando; en ese mismo instante el programador muestra el programa seleccionado, situando las manecillas sobre los tiempos programados y poniendo en evidencia las respectivas fases mediante el parpadeo de los respectivos iconos.

A continuación, el programador retorna automáticamente a mostrar la hora corriente y continúa ejecutando el programa seleccionado.

#### CANCELACIÓN DEL PROGRAMA SELECCIONADO

El programador permite dejar sin efecto el programa seleccionado. Para cancelar el programa seleccionado presionar durante algunos segundos el mando hasta obtener que se apaguen los respectivos iconos y se escuche el segundo beep. A continuación el programador retorna automáticamente a la modalidad de cocción manual.

#### SEÑAL DE BLACKOUT

El temporizador no anula el programa en caso de blackout.

El temporizador señala toda posible falta de alimentación de red mediante parpadeo del símbolo "CLOCK" para permitir al usuario verificar que la hora sea correcta. En este caso, para inhabilitar la señal presionar brevemente el mando.



### LIMPIEZA DEL HORNO

- Aconsejamos limpiar el horno después de cada uso, cuando esté tibio pero no caliente, ya que esta operación simplifica la eliminación de las grasas antes de que se sequen.

- Si, a pesar de la limpieza, aún quedaran manchas persistentes, coloque un paño impregnado en amoníaco en el fondo del horno, cierre la puerta y déjelo durante una hora. Luego, lave el horno con agua caliente y detergente líquido y séquelo con cuidado.

- Para la parte externa del horno, sírvase de un paño suave y de una solución de agua y jabón.

**NUNCA EMPLEE PRODUCTOS DETERGENTES EN POLVO U OTROS ABRASIVOS.**

### PARA COCINAS CON HORNO AUTOLIMPIABLE

Las dos paredes laterales y la frontal están revestidas de esmalte autolimpiable con acción catalítica fig. 5.

Cada 10-15 usos, se dejará funcionar con el horno vacío y a la potencia máxima. El tiempo necesario para realizar esa operación depende del estado de conservación del horno en sí. Algunos residuos pueden endurecerse e inhabilitar el revestimiento. De hecho, obturan los poros del esmalte especial y ya no se produce la oxidación. En ese caso, es necesario dejar enfriar el horno, ablandar los restos con agua muy caliente y un cepillo blando, sin usar detergente y encender de nuevo el horno al máximo durante algunos minutos.

(Importante: no usar nunca abrasivos o cepillos metálicos).

### SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

- Apague el horno y desconéctelo de la red de alimentación;
- la bombilla se encuentra en el ángulo superior derecho de la pared posterior del horno;
- compruebe que el horno esté frío y derénrosque el portalámparas de cristal;
- cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo y vuelva a enroscar el portalámparas hasta que esté bien apretado.

### PARA DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO

La puerta puede ser desmontada a fin de limpiar el horno más eficazmente; para ello, proceder de la siguiente forma:

- 1) abrir por completo la puerta;
- 2) girar las dos palancas "B" llevándolas de la posición 1 a la posición 2 (véase fig. 11);
- 3) cerrar lentamente la puerta hasta su detención; tomarla con ambas manos por la derecha y por la izquierda, cerrarla ulteriormente y extraerla elevándola;
- 4) para reinstalar la puerta es necesario aplicar el procedimiento de desenganche en orden y sentido inverso; insertar las dos bisagras en los respectivos alojamientos y abrir por completo la puerta;
- 5) girar las dos palancas "B" para situarlas nuevamente en la posición 1;

### LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA



Todos los hornos están provistos de puertas con cristal de características innovadoras y extremadamente prácticas. El full glass interno puede ser removido con facilidad sin utilizar ningún instrumento; el sistema de bloqueo sin tornillos a la vista garantiza una fácil limpiabilidad de la puerta, que sólo el cristal puede garantizar.

Aplicar las siguientes instrucciones para desmontar correctamente el cristal de la puerta del horno:

- abrir por completo la puerta;
- con auxilio de una moneda o de un destornillador plano hacer palanca delicadamente en las dos ranuras presentes en la parte inferior de la contrapuerta;
- extraído de esta forma desde su alojamiento, el cristal podrá ser retirado desde su lugar;
- una vez concluida la limpieza, ejecutar en orden y sentido inverso las precedentes operaciones de desmontaje.

**IMPORTANTE :** Prestar atención al reinstalar los cristales a fin

### FUNCIONES DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO DE 3 BOTONES (Fig. 13) Significado de los símbolos en pantalla: (Si está disponible)

1	A*	Programa Automático en funcionamiento. (*: en algunos modelos, está el mensaje "Auto" en vertical).
2		Si aparece, el funcionamiento del horno está habilitado manualmente.
3	.	Si parpadea, indica que el programador está a la espera de la introducción de datos mediante el teclado.
4		Si está encendido, indica que está funcionando un temporizador de aviso.
5	-	Botón para reducir las cifras durante los ajustes de tiempo del temporizador. También sirve para seleccionar el volumen del timbre (3 niveles).
6	M	Botón "Mode" para acceder a las opciones de programación previstas por el programador.
7	+	Botón para aumentar las cifras durante los ajustes de tiempo del temporizador..

#### Primer encendido

Cuando se conecta el horno a la red eléctrica o tras un apagón, las cifras de la pantalla y la letra A aparecen parpadeando. En estas condiciones no se puede encender el horno.

Para ajustar la hora actual y/o habilitar el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado durante al menos 2 segs. el botón M.

La letra A se apagará y las cifras de la pantalla se volverán fijas. Con el punto (3) parpadeando, pulse el botón - o el botón + para modificar la hora mostrada. El programador acepta el dato introducido poco después de soltar el botón.

**Nota:** el horno solo puede llevar a cabo sus funciones de cocción si en la pantalla del programador está encendido el símbolo (2).

#### Temporizador de aviso

La función del temporizador consiste en un avisador acústico que se puede ajustar para un periodo máximo de 23 horas y 59 minutos. Una vez transcurrido el tiempo programado, el símbolo (4) se apagará y se activará una señal acústica, que se interrumpirá automáticamente después de 7 minutos o al pulsar cualquier botón.

Para ajustar el temporizador, pulse el botón M durante al menos 2 segs. o hasta que el símbolo (4) empiece a parpadear.

Programe dentro de cuántas horas y/o minutos se debe activar el timbre, usando el botón + o el botón - para aumentar o reducir las cifras de la pantalla. Suelte el botón + o el botón - al alcanzar el tiempo deseado. Pasados algunos segundos aparecerá la hora actual junto al símbolo (4). La cuenta atrás comenzará inmediatamente.

#### Cocción semiautomática

##### DURACIÓN de la cocción:

Tras seleccionar una de las funciones de cocción disponibles y ajustar la temperatura deseada, pulse el botón M durante al menos 2 segs. para acceder a la modalidad de programación. El símbolo (4) se encenderá. Suelte y vuelva a pulsar el botón M. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo A y aparecerá el mensaje: "dur". Después esta se alternará con la visualización de las cifras: 0\*00.

Programe el tiempo de duración de la cocción pulsando los botones - o +. (tiempo máximo programable: 10 horas).

El programador procesará automáticamente el tiempo programado tras algunos segundos: también puede pulsar repetidas veces el botón **M** hasta volver a la visualización de la hora actual. Los símbolos **A** y (2) estarán encendidos.

Al concluir el tiempo de cocción programado, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

#### FINAL de cocción:

Tras seleccionar una de las funciones de cocción disponibles y ajustar la temperatura deseada, pulse el botón **M** durante al menos 2 segs. para acceder a la modalidad de programación. El símbolo (4) se encenderá.

Suelte y vuelva a pulsar el botón **M**. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo **A** y aparecerá el mensaje: “**dur**”. Vuelva a pulsar el botón **M**. En la pantalla aparecerá el mensaje: “**End**”. Después este se alternará con la visualización de las cifras: 0\*00.

Ajuste la hora prevista para el final de la cocción pulsando los botones - o + (tiempo máximo programable : 10 horas).

El programador procesará automáticamente el tiempo programado tras algunos segundos; también puede pulsar repetidas veces el botón **M** hasta volver a la visualización de la hora actual. La cocción comenzará inmediatamente y, tras algunos segundos, la pantalla del programador volverá a mostrar la hora actual. Los símbolos **A** y (2) estarán encendidos.

Cuando se alcance la hora prevista para el final de la cocción, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

#### Cocción automática

Programe un tiempo de DURACIÓN de la cocción según se explica en el capítulo DURACIÓN de la cocción, y después introduzca la hora del final de la cocción según las indicaciones dadas en el capítulo anterior. (Tiempo máximo programable para el final de la cocción: 24 horas). El horno se encenderá automáticamente a una hora determinada, que corresponderá a la diferencia entre la hora prevista para el final de la cocción y el tiempo de duración de la cocción.

Durante el periodo de espera, desde el encendido del horno hasta que se caliente, la pantalla mostrará el símbolo **A**, para indicar que se está ejecutando un programa automático, y la hora actual.

El encendido del horno se indicará con la iluminación del símbolo (2). Cuando se alcance la hora programada para el final de la cocción, se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.

Consulte los capítulos siguientes: Desactivación del timbre y Rehabilitación del horno.

#### Desactivación del timbre

Para desactivar manualmente la señal acústica, pulse cualquier botón.

#### Rehabilitación del horno

Al concluir una cocción semiautomática o automática, la pantalla muestra, además de la hora actual, el símbolo **A** parpadeando. En estas condiciones, la alimentación eléctrica de los elementos calefactores del horno, incluida la luz, estará desconectada.

Para rehabilitar el funcionamiento del horno, pulse y mantenga pulsado el botón **M** hasta que se encienda el símbolo (2) y se apague la letra **A**.

#### OTRAS FUNCIONES DEL PROGRAMADOR

##### Cancelación de un programa de cocción Semiautomático o Automático

Para cancelar un programa de cocción semiautomática o automática (símbolo **A** encendido), pulse simultáneamente los botones - y + durante al menos 2 segs. o hasta que se encienda el símbolo (2) y se apague la letra **A**.

#### Cancelación del temporizador de aviso

Para cancelar la cuenta del temporizador de aviso (símbolo 4), pulse el botón **M** durante al menos 2 segs. o hasta que aparezca el símbolo (4) parpadeando.

Pulse simultáneamente los botones - y + .

#### Comprobación del estado de las funciones

El tiempo programado o restante de cada función del programador se puede cargar en la pantalla entrando en la modalidad de programación con el botón **M**. Pulse y mantenga pulsado el botón **M** durante al menos 2 segs. o hasta que se encienda el símbolo (4).

La pantalla mostrará el tiempo restante, o una serie de ceros si el temporizador está deshabilitado. Vuelva a pulsar el botón **M**. La pantalla mostrará el mensaje: “**dur**” y después, de manera alternada, el tiempo restante o una serie de ceros (temporizador desactivado).

Si se vuelve a pulsar el botón **M** aparecerá el tiempo programado para el final de la cocción, con el mensaje: “**End**”.

#### Corrección de la hora actual o ajuste del volumen del timbre

Con el programador en modalidad estándar, símbolo (2), pulse simultáneamente los botones - y + durante al menos 2 segs. o hasta que parpadee el punto (3).

**Para actualizar la hora de la pantalla pulse el botón + o el botón -.**

Para ajustar el volumen del timbre pulse el botón **M**.

La pantalla mostrará el mensaje: to n... seguido de un número. Seleccione el volumen deseado con el botón -.

**Nota:** el número 1 corresponde al volumen más alto.

Número de niveles seleccionables: 3 .

#### Atención:

Una interrupción de la corriente eléctrica provocará la cancelación de las funciones programadas, incluido el reloj.

Cuando se restablezca la corriente, deberá volverse a programar el programador.

#### CONSEJOS GENERALES

Para utilizar electrodomésticos deben respetarse algunas normas fundamentales.

Especialmente:

- la encimera vitrocerámica tiene una buena resistencia mecánica y soporta pequeños golpes accidentales. Si después de un golpe se advierten fisuras o grietas en la encimera, le aconsejamos que no utilizarla, desenchufar la conexión eléctrica y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

#### Consejos en casos de avería

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, comprobar que:

- el enchufe esté colocado correctamente en la toma de corriente
- el testigo general de funcionamiento esté encendido.

Si el problema continúa, llamar a un técnico cualificado y autorizado que pueda reparar la avería.

Si la luz del horno no funciona:

- quitar la conexión de la alimentación eléctrica. Sacar el vidrio de protección que se encuentra en el interior del horno, al fondo, y sustituir la bombilla.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

**En caso de anomalías y, sobre todo, si se advirtieran fugas de gas o de aire, llame al técnico inmediatamente.**

#### USO DE LOS MANDOS “PUSH PULL”

Algunas versiones del producto están provistas del mando push pull.

El mando en reposo se encuentra a ras del panel de mandos; para utilizarlo debe ser presionado, con lo cual saldrá de su alojamiento; girar y elegir la función requerida. Este mando cuenta con un dispositivo de seguridad que, al encontrarse el mando mismo en posición de uso, imposibilita su retorno a la posición de reposo.

#### KIT “GUÍAS HORNO EXTRAÍBLES”

Algunas versiones del producto están provistas de las guías telescópicas.

Estas guías garantizan auténtico confort de cocción ya que permiten extraer por completo las rejillas asegurando su bloqueo en final de carrera. Esta comodidad comporta gestionar los alimentos sin temor de quemarse y garantiza una limpieza más profunda. Bajo pedido es posible equipar el horno con el Kit de “Guías Extraíbles”.

El pedido de este kit debe ser enviado a su revendedor.

#### USO ACCESORIOS DEL HORNO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill. Las parillas del horno dotadas de dos seguros situados en la parte posterior, deben ser introducidas en el horno hasta tocar la cavidad posterior.
- La grasa posicionada debajo de la parilla sirve para recoger los jugos colados de los alimentos cocidos directamente sobre la parilla misma. La grasa puede ser utilizada también para cocinar los alimentos.
- El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2) véase fig. 12.

#### DIRECTIVA 2012/19/CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



**Fig. A**

Esta información le será útil al usuario sólo en caso de que el símbolo ilustrado en la (Fig. A) figure en la etiqueta adhesiva aplicada al producto (etiqueta de matrícula) en la que rezan los datos específicos del propio producto:

Este símbolo indica que el artículo está catalogado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico y resulta conforme con la Directiva EU 2012/19/CE (RAEE), por lo que, al término de su vida útil, obligatoriamente, deberá ser tratado por separado de los residuos domésticos y ser depositado gratuitamente en un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o bien devuelto al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente.

El usuario será responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida correspondientes, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de eliminación de residuos.

La adecuada recogida selectiva para la posterior destinación del aparato en desuso al reciclado, tratamiento y eliminación compatible con el respeto al medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la

salud y favorece el reciclado de los materiales que componen el producto.

Para más información acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que se haya efectuado la adquisición.

Los productores y los importadores cumplen con sus responsabilidades en relación con el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatibles con el medio ambiente tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

#### REGLAMENTO EUROPEO n° 1935/2004 - materiales en contacto con alimentos.

##### Información para los usuarios.

El símbolo reproducido en la figura, presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo n° 1935/2004.

En el interior del horno los alimentos podrían entrar en contacto con: las rejillas del horno, bandejas graseras, planchas de pastelería, el cristal de la puerta del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno.

En la cocina con: rejillas, quemadores y la propia encimera.

En el compartimiento calentaplatos, con las propias paredes

# PUNKTAL

## PK-830 HC



Importador en Uruguay  
PUNKTAL S.A.  
SERVICIO OFICIAL  
Calle Cuareim 1544  
Montevideo – Uruguay  
Tel: 598 29003538  
[service@punktal.com.uy](mailto:service@punktal.com.uy)

Gracias por  
Preferirnos