FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-CFS-3314 / 9521544 (09.2026 V1)

ES COCINA ELÉCTRICA

EN Electric cooker

3CLV-600BX
3CLV-600BB

¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
Before using the appliance, please carefully read this manual!

ESTIMADO CLIENTE,

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

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

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

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

¡Nota!
Use el horno solamente después de leer el presente anual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

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

CONTENIDO

Seguridad.....4

Descripción del producto.....10

Instalación.....12

Funcionamiento.....15

Cocinado en el horno - consejos prácticos.....21

Platos de prueba.....24

Limpieza y mantenimiento del horno.....26

Situaciones de emergencia.....30

Datos técnicos.....31

Atención!El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. Se debe guardar mucha precaución debido a la posibilidad de tocar los elementos calefactores. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo el cuidado de adultos.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que cuenten con la supervisión o sigan las instrucciones de uso del aparato, transmitidas por personas responsables de su seguridad. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el manejo del aparato no deben ser realizados por los niños sin la supervisión adecuada.

Atención! Cocinar con grasa o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta antiincendios.

Atención! Riesgo de incendio: no colocar objetos en la superficie de la cocina.

Atención! En caso de notar fisuras en la superficie de la placa, desconectar la corriente eléctrica para evitar choques eléctricos.

Durante el uso el equipo se calienta. Se recomienda mantener precaución y no tocar los elementos calientes dentro del horno.

Las partes disponibles pueden calentarse a la hora de usar. Por ello, se recomienda cuidar que los niños pequeños estén lejos del dispositivo.

Atención! No utilizar líquidos productos de limpieza abrasivos o corrosivos de limpieza ni rascadores para vidrio metálicos rugosos para la limpieza del cristal de la puerta de vidrio, ya que puede dañarse rayar la superficie, y provocar su rotura.

Atención! Evitar descargas eléctricas, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está desconectado.

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

¡Peligro de quemadura! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga el vapor. Durante o después de terminar la cocción hay que abrir con cuidado la puerta del horno. A la hora de abrir no inclinarse por encima de la puerta. Hay que recordar que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

Preste especial atención a los niños que permanezcan cerca de la cocina. El contacto directo con la cocina activada crea el peligro de quemaduras!

Hay que asegurarse de que los pequeños electrodomésticos junto con los cables no toquen el horno caliente o la placa de cocción ya que el aislamiento de dichos electrodomésticos no resistirá las altas temperaturas.

No inserte materias inflamables en el cajón ya que durante el uso del horno pueden incendiarse.

La cocina no se debe dejar sin supervisión a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.

No permita que la placa vitrocerámica quede contaminada y evite el derrame de líquidos. Esto se refiere en particular al azúcar que reacciona con la placa vitrocerámica pudiendo producir un daño irreversible. Las posibles manchas deben eliminarse de inmediato.

Se prohíbe colocar sobre las zonas de cocción calientes recipientes con el fondo mojado ya que pueden producir cambios irreversibles en la placa (manchas permanentes).

Use recipientes indicados por el fabricante como aptos para las placas vitrocerámicas.

No use recipientes de plástico o de papel de aluminio. Éstos se derriten en temperaturas altas y pueden dañar la placa vitrocerámica.

No se debe encender la placa de cocción sin previamente colocar un recipiente sobre ella.

No se recomienda dejar objetos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, así como papel de aluminio, en la superficie de la placa ya que éstos pueden calentarse.

Se prohíbe el uso de recipientes con bordes afilados que puedan dañar la placa vitrocerámica.

En la puerta del horno en posición abierta no se deben colocar recipientes cuyo peso supera los 15 kg y en la placa vitrocerámica los que pesan más de 25 kg.

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

Se prohíbe introducir en el cajón recipientes o bandejas calientes (por encima de 75°C), así como materias inflamables.

No use la cocina si observa que no funciona correctamente. Todos los defectos deben reparados solamente por la persona que tenga permisos adecuados.

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

El dispositivo debe ser usado solamente para fines para los cuales fue diseñado. Todos los demás empleos (por ejemplo, calentamiento de habitaciones) deben considerarse como inadecuados y peligrosos.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

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

•Usar recipientes adecuados para la cocción.
Los recipientes de fondo plano y grueso permiten ahorrar hasta 1/3 de energía eléctrica. ¡Hay que acordarse de la tapa, de lo contrario, el consumo de la energía eléctrica aumenta hasta cuatro veces!

•Usar recipientes de cocción adecuados al tamaño de la zona de cocción.
El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

•Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.
La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.

•Evite comprobar los platos con excesiva frecuencia .
No abra demasiadas veces la puerta del horno al no ser necesario.

Apagar a tiempo y aprovechar calor residual.
En caso de largos tiempos de cocción, apagar las placas unos 5-10 minutos antes de terminar la cocción. De este modo se puede ahorrar hasta un 20% de energía eléctrica.

Use el horno solamente en caso de preparar muchos platos.
La carne que pesa menos de 1 kg se prepara con más ahorro en la placa.
•Empleo de calor residual del horno.
En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es necesario desconectar el horno a 10 minutos antes del tiempo.

¡Advertencia! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos relativamente más cortos de la preparación de platos.

•Uso del tostador con la función de aire caliente encendida.

•Apertura cuidadosa de la puerta del horno. El calor se sale por las suciedades que se encuentran en la puerta del horno. Lo mejor es eliminarlas inmediatamente.

•No empotrar la cocina cerca de los neveras frigorificos/ congeladores. En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin necesidad.

DESEMBALAJE

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

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

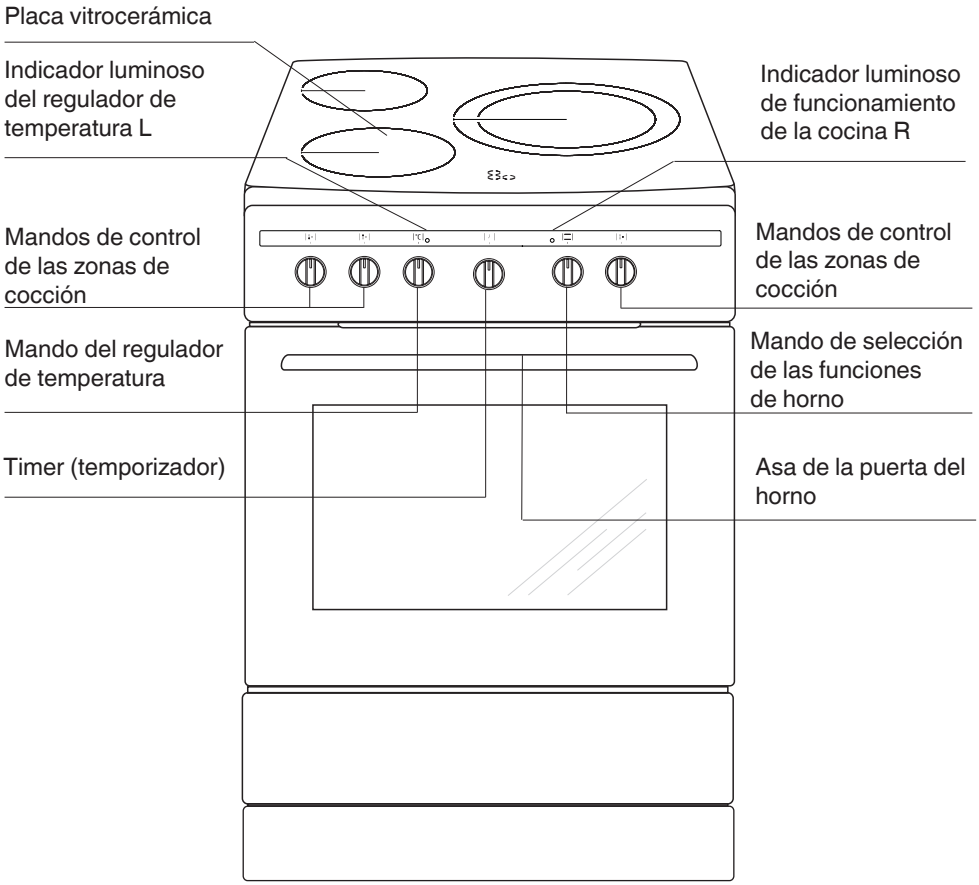
RETIRO DE USO

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

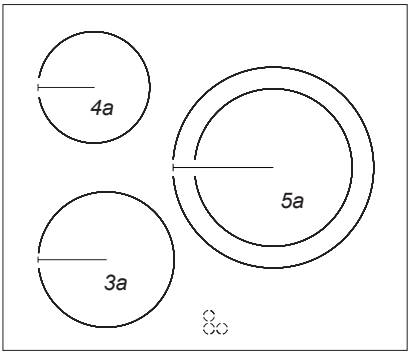
Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados. La devolución de este aparato debe realizarse a través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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

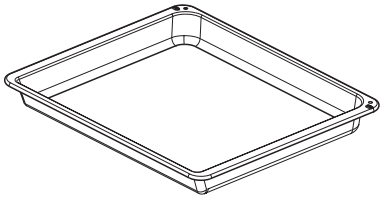


CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

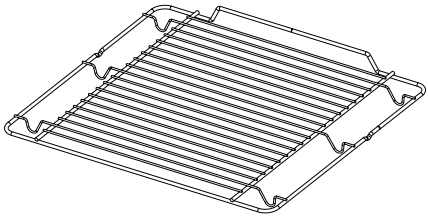


3a	Ø 18 cm
4a	Ø 14,5 cm
5a	Ø 27 / 21 cm

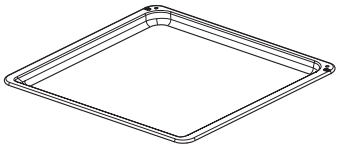
Accesorios



Bandeja profunda



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



Bandeja estándar

INSTALACIÓN

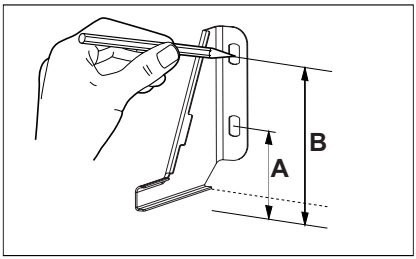
Montaje de la cocina

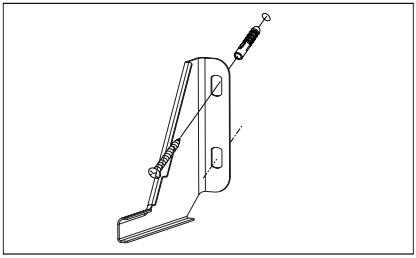
- El recinto de la cocina deberá estar seca y bien ventilada y tener una ventilación adecuada en el lugar de colocación de la cocina deberá garantizar libre acceso a todos los elementos de control.
- La cocina está marcada con la letra Y (estándar Y), que significa que pude estar pegada por un lado a un mueble alto o a la pared. Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a la temperatura de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podríasufrir deformaciones o podría despegarse.
- La cocina debe colocarse en un suelo duro y nivelado (no colocarla sobre una base).
- Las campanas extractoras deben montarse según las indicaciones contenidas en sus correspondientes manuales de uso adjuntas.
- Antes de empezar a usar la cocina, ésta debe nivelarse, lo cual tiene especial importancia para la distribución homogénea de aceite en la sartén.

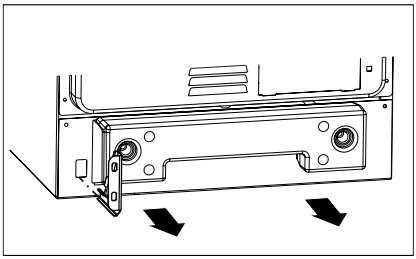
  Para esto sirven las patas niveladoras a las que se podrá acceder al sacar el cajón. Rango de regulación +/- 5mm.

Instalación del bloqueo contra el vuelco de la cocina.

El bloqueo se instala para evitar que la cocina se caiga al suelo. Gracias al bloqueo que protege contra el vuelco de la cocina, el dispositivo no se caerá si, por ejemplo, un niño intenta subir la puerta del horno.







Cocina altura: 850 mm
A=80 mm
B=123 mm
Cocina altura: 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

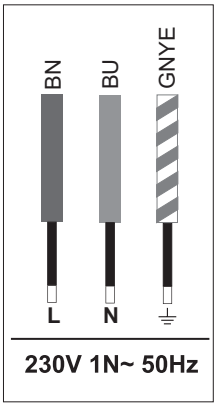
INSTALACIÓN

Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

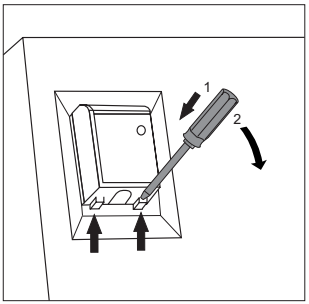
Atención: La conexión a la instalación sólo puede ser realizada por un instalador calificado con los permisos adecuados. Está prohibido de forma arbitraria efectuar alteraciones o cambios en el sistema eléctrico.

Consejos para el instalador

La cocina está adaptada de fábrica para corriente alterna monofásica (230 V 1N~50 Hz) y está equipada con un cable de conexión H05VV-F 3G4 mm^2 conectado a la regleta de conexión. Los conductores del cable de conexión están marcados de la siguiente manera: cable de fase - L - BN - marrón, cable neutro - N - BU - azul, cable de tierra PE - GNYE - amarillo-verde.



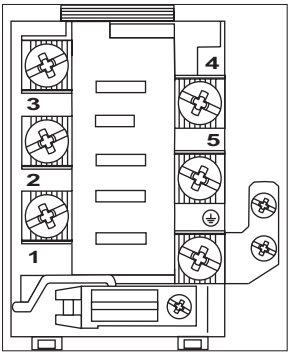
Es posible adaptar la cocina a una fuente de alimentación bifásica o trifásica (400/230V) puenteando adecuadamente los terminales en la regleta de conexión de acuerdo con la tabla de esquemas de conexión (posición 2 y 3) y utilizando un cable de conexión de conformidad con esta tabla en lugar de la suministrada con la cocina. Para las conexiones, se deben utilizar los puentes que se incluyen en el equipamiento de la cocina. El acceso a la regleta de bornes es posible una vez se quite la tapa de la acometida desbloqueando los enganches con un atornillador plano.



El cable de conexión debe escogerse de manera adecuada, tomando en cuenta el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina. Se prohíbe fortalecer los extremos de los cables mediante soldadura.
La funda del cable de conexión debe montarse en el pasacables de la conexión de la cocina, que está adaptado para cables con un diámetro de 7 a 15 mm.

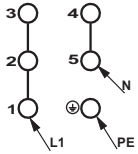
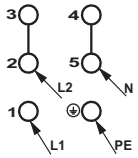
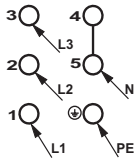
Atención: Recuerde conectar el circuito de protección al borne de conexión de la cocina marcado con ⏚ La instalación eléctrica que alimenta la cocina debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.
Antes de realizar la conexión de la cocina a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

Atención. El instalador está obligado a dar al usuario el "certificado de la conexión de La cocina a la instalación eléctrica" (se encuentra en la tarjeta de garantía).
Cualquier otra forma de conexión de la cocina distinta a la demostrada en el esquema puede resultar en su deterioro.



Esquema de posibles conexiones

Atención: Tensión de los elementos calefactores 230V.
En caso de cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.

				El tipo de cable de conexión recomendado
1	En una red de 230 V, conexión monofásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 1-2-3 y 4-5, el cable de tierra en ⏚.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm^2
2	En una red de 400/230 V, conexión bifásica con cable neutro, los puentes unen los bornes 2-3 a 4-5, el cable de tierra en ⏚.	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm^2
3	En una red de 400/230 V, conexión trifásica con cable neutro, el puente une los bornes 4-5, los cables de fase conectados a los 1, 2 y 3, el neutro a los 4-5, el cable de tierra en ⏚.	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm^2

L1, L2, L3 - cables de fase; N - cable neutro; PE - cable de tierra
Las flechas en los diagramas anteriores indican los lugares de conexión de los cables.

Atención: Si el cable de alimentación está dañado, lo debe reemplazar el fabricante, el servicio técnico autorizado u otra persona cualificada con el fin de evitar riesgos.

FUNCIONAMENTO

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

Lelimine los elementos de embalaje, vacíe el cajón, limpie la cámara del horno y la placa de cocción para eliminar los agentes químicos de protección aplicados en fábrica,

•saque los accesorios del horno y lavelos en agua templada con lavavajillas y una balleta suave.

•ponga la ventilación de la cocina o abra la ventana,

•caliente el horno (en la temperatura de 250°C, durante unos 30 minutos), elimine la suciedad y lavelo minuciosamente, las zonas de cocción de la placa deben calentarse durante 4 minutos sin colocar el recipiente.
•Realizar las acciones de manejo del aparato contemplando las indicaciones de seguridad.

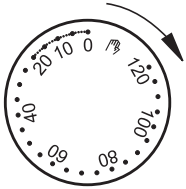
¡Importante!
El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.

Timer (temporizador)

El temporizador sirve para controlar el funcionamiento del horno (el grill eléctrico y la parrilla). Se puede ajustar en el intervalo de 0 a 120 minutos. Pasado el tiempo fijado, se activará la señal sonora y el horno se desconectará automáticamente.

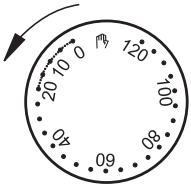
Advertencia. El quemador no se desconectará automáticamente. El quemador deberá ser apagado manualmente, girando el mando a la posición “quemador apagado”.

Programación - girar el mando hacia la derecha y fijar el tiempo deseado.



Con el mando en la posición “0” el horno no funcionará.

Si no va a utilizar la función del temporizador, hay que poner el mando en la posición .



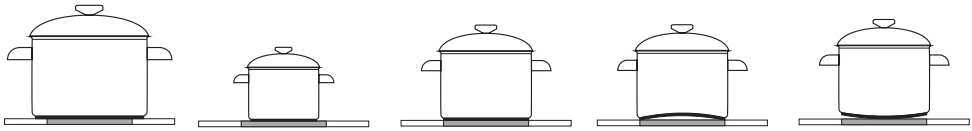
Advertencia. Para poder medir el tiempo de 0 a 10 minutos, en primer lugar hay que girar el mando del temporizador aprox. 90° y luego fijar el tiempo de funcionamiento deseado.

FUNCIONAMENTO

El control del trabajo de las zonas de cocción de la placa vitrocerámica.

Selección del recipiente

Un recipiente seleccionado de manera adecuada debe tener el tamaño y la forma del fondo aproximadamente igual a la superficie de la zona de cocción a usar. Para recipientes ovalados se usa una zona de cocción especial ampliada, con las dimensiones de 140x250. **No usar recipientes de fondo cóncavo o convexo** . Hay que asegurarse de que el recipiente siempre tenga su tapa correspondiente del tamaño adecuado. Se recomiendo usar recipientes con el fondo redondo y grueso.
Las superficies sucias de las zonas de cocción y de los dificultan la transmisión del calor impiden que el calor.

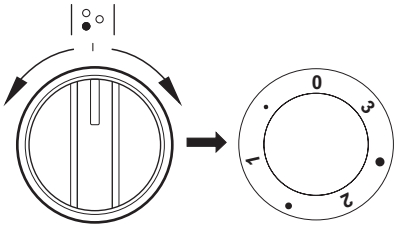


MAL MAL BIEN MAL MAL

Selección de la potencia

Las zonas de cocción tienen la potencia variable. La potencia puede regularse gradualmente, girando el mando a la derecha o a la izquierda.

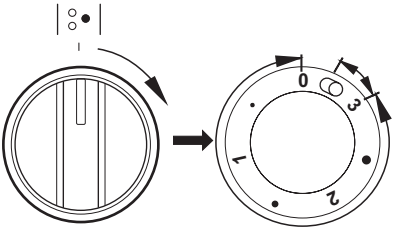
Las distintas posiciones del mando.



0 Apagado
• Mínimo, calentamiento
1 Cocción lenta de verduras
• Cocción de sopas, platos de más volumen
2 Fritura lenta
• Asado de carnes y pescados
3 Máximo, calentamiento rápido, cocción rápida, frito rápido

FUNCIONAMENTO

¡Importante!
Se permite encender la zona de cocción únicamente girando el mando en el sentido de las agujas del reloj.Girándolo en el sentido contrario puede dañar el activador.

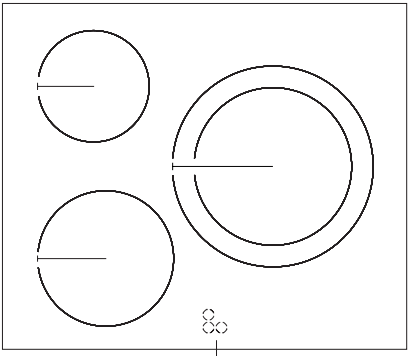


En las posiciones „**0 ●1 ● 2 ● 3**” del mando está activada la zona de cocción interna y la cantidad del calor suministrado al recipiente puede regularse de manera continua. Al girar el mando por un momento hacia la posición marcada con - ⊂⊃, se activa el anillo de cocción exterior. Desde entonces la cantidad del calor suministrado al recipiente por ambos anillos de cocción (interior y exterior) puede regularse de manera continua ya que el interruptor interno desactivará estas zonas solo al poner el mando en la posición 0.

Indicador de calentamiento de la zona

Si la temperatura de la zona de cocción supera a los 50°C, el indicador se ilumina. En cuyo caso no se debe tocar la zona referida

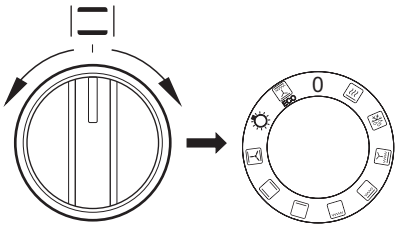
Una vez desactivado el calentamiento de la zona de cocción, durante unos 5-10 minutos. ésta todavía tiene la energía de calor acumulada, la cual puede utilizarse p.ej. para calentar o mantener los platos calientes.



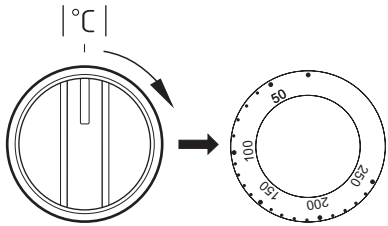
Indicador de calentamiento de la zona

Horno con circuito de aire forzado (con ventilador)

El horno puede ser calentado por medio del calefactor superior e inferior y grill. El control de trabajo del horno se realiza por medio de el mando de selección de la función de trabajo del horno - se mueve el mando hasta la función seleccionada,



y los mandos de regulación de temperatura- hasta fijar el mando en el valor seleccionado de temperatura.



El horno se apaga cuando fijemos ambos mandos en la posición ●/**o**.

¡Nota!
La activación de calentamiento (calefactor, etc.) y activación de cualquier función de horno tendrá lugar al fijar la temperatura.

o Configuración cero

Calentamiento rápido
Calefactor superior, inferior, grill y ventilador encendidos. Precalentamiento del horno.

Descongelación
Encendido el ventilador solamente, calefactores apagados

Ventilador, grill y calefactor superior encendidos
El uso de esta función permite acelerar el proceso de tostado y aumentar el sabor de platos.

Grill reforzado (Super parilla)
Al poner la función de " grill fuerte" podemos tostar y al mismo tiempo tener encendido el calefactor superior. Esta función permite conseguir una temperatura elevada en el espacio de trabajo superior del horno. Así podemos dorar el plato con más intensidad permitiendo así tostar sus porciones más grandes.

Grill activado
"Tostado" superficial. Se usa para tostar pequeñas porciones de carne: filete, escalope, pescado, tostadas, chorizo, gratinados (el espesor del alimento cocinado con el grill no deberá ser superior a 2-3 cm, y durante el asado hay que darle la vuelta).

Calefactor inferior encendido
En esta posición del mando, el horno realiza calentamiento solamente a través del calefactor inferior. Asado de pasteles por debajo (por ejemplo, pasteles húmedos y/o rellenos con frutas).

Calefactor superior e inferior encendidos
Poner el mando en esta posición permite realizar el calentamiento del horno de forma convencional. Sirve perfectamente para preparar pasteles, carne, pescado, pan, pizza (es necesario precalentar el horno y usar bandejas oscuras) y cocer a un nivel.

Ventilador , calefactor superior e inferior encendidos
En esta posición del mando el horno realiza la función "pastel". Horno convencional con ventilador (función recomendada a la hora de asar).
.

Iluminación del horno
Al mover el mando a esta posición conseguiremos la iluminación del recinto interior del horno

ECO

Circotherm eco
Con el uso de esta función se arranca la forma óptima de calentamiento que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de comida. Con esta posición la perilla de la iluminación del horno está desactivada.

Lámpara avisadora

El encendido del horno se señala con el encendido de dos lámparas de control, amarrilla y roja. El encendido de la lámpara avisadora de color amarillo señala el trabajo del horno. El apagado de la lámpara avisadora roja señala que el horno ha llegado la temperatura puesta. Si las recetas recomiendan meter los platos en el horno precalentado hay que hacerlo justo después del primer apagado de la lámpara avisadora. Durante el asado la lámpara roja de vez en cuando se encenderá y apagará (mantendrá la temperatura dentro de la cámara del horno). La lámpara amarilla también puede iluminar en la posición del mando "Iluminación del horno".

¡Importante!
Durante el calentamiento rápido en la cámara del horno no debe encontrarse la bandeja con pastel ni otros elementos que sean accesorios del horno. No se recomienda usar la función de calentamiento rápido con el programador puesto.

Uso del grill

El proceso de tostado o asado al grill se hace como consecuencia de actividad de los rayos infrarrojos, emitidos por el calefactor del grill calentado al rojo.

Para conevtar el grill es necesario:

- poner el mando del horno en la posición ,
- calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- situar la bandeja con el plato en el adecuado nivel de trabajo del horno y en caso de asar en parrilla, situar al nivel directamente inferior (por debajo de la parrilla) la bandeja para la grasa,el horno se mantendrá más limpio.
- cerrar la puerta del horno.

Para la función de dorado y tostado fuerte poner la temperatura máxima en 220 ºC y para la función grill con ventilador en 190 ºC como máximo.

¡Advertencia!
El tostado o asado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.

En caso de usar elgrill las partes accsesibles pueden calentarse. Se recomienda no permitir a los niños acercarse al horno.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

- se recomienda preparar pasteles en las bandejas incluidas en la cocina,
- se pueden también preparar pasteles en otras bandejas que puedan situarse en la rejilla, para se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo,
- no recomendamos el uso de moldes y bandejas para pasteles con superficie clara y brillante, en caso de usar el calentamiento convencional (calefactor superior + inferior) el uso de este tipo de formas puede hacer que el fondo del pastel no esté bien hecho,
- antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar preparación del pastel con palito de madera, que se ha cocido adecuadamente. Puede pincharse con un palillo de madera y este deberá salir seco y limpio.
- se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagar el horno durante unos 5 minutos,
- los parámetros de la tabla de recetas son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- en caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla les sugerimos seguir el manual.

Asado de carnes

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

Funciones de calentamiento, circotherm ECO

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

Parámetros recomendados con el uso de la función circotherm ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (mín.)
Biscocho	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	ECO	180 - 200	2	80 - 100

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscocho		150	3	25 - 35
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Legumbres		190 - 210	2	40 - 50
Legumbres		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Calentar el horno vacío

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

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

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

Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función del horno	Temperatura (ºC)	Tiempo de cochura [2] (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bandeja estándar	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parilla colocado en diagonal, derecha trasera, izquierda frente		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Calentar el horno vacío, no usar la función de calentamiento rápido.

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

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

Parilla

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Función del horno	Temperatura (ºC)	Tiempo (mín.)
Tostadas de pan blanco	Parilla	4		220 [1]	1,5 - 2,5
Hamburguesas de ternera	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parilla 3 - bandeja para asar		220 [1]	1 página 10 - 15 2 página 8 - 13

[1] Calentar el horno vacío activando para 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

Asar

Tipo de plato	Accesorios\	Nivel	Función del horno	Temperatura (ºC)	Hora (mín.)
Pollo entero	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	70 - 90
	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	80 - 100

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

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

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

Placa vitrocerámica

- La placa se debe limpiar de forma regular después de cada uso. En la medida de lo posible se recomienda lavar la cocina mientras esté caliente (una vez apagado el indicador de calentamiento del campo). No se debe permitir que la su- perficie de la placa de cocción se ensucie considerablemente, especialmente con residuos quemados provenientes de la comida derramada
- No use productos de limpieza con abrasivos fuertes, tales como polvos con abrasivo, pastas abrasivas, piedras abrasivas, pómez, fibras de acero, etc. Estos pueden rayar la superficie de la placa produciendo daños irreversibles.
- La suciedad fuerte que esté muy pegada a la placa puede quitarse con una rasqueta limpiadora especial, preste atención en no dañar el marco de la placa vitrocerámica.

¡Advertencia! Hay que siempre ponerle seguro al filo afilado, cambiando la posición de la parte protectora del utensilio (basta con apretarlo con el pulgar). A la hora de usarlo, hay que tener cuidado para no herirse y no permitir que el utensilio sea usado por los niños.

- Se recomienda el uso de agentes de limpieza o lavado delicados, que cumplan con las indicaciones correspondientes, p.ej. todo tipo de líquidos o emulsiones para eliminar grasas
  En caso de no tener acceso a dichos agentes se recomienda usar soluciones de agua caliente con adición de lavavajillas o productos de limpieza para fregaderos de acero inoxidable.
- Para el lavado y la limpieza de la superficie use un trapo suave y delicado que absorba bien la humedad.
  Después de cada lavado de la placa vitrocerámica, hay que secarla bien.

- Preste especial atención en que la placa vitrocerámica no se dañe, que no se produzcan rayas o desconchamientos profundos por golpes con tapas metálicas de los recipientes u otros objetos de bordes afilados.

¡Importante!

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Horno

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

- **Limpieza con vapor-Steam Clean:**
  - en una bandeja situada en el horno en el primer nivel desde el fondo vierta un vaso de agua (0,25 l),
  - Cierre la puerta del horno,
  - Fije el regulador de temperatura en la posición 50°C y el mando ⊔,
  - Caliente la cámara del horno durante unos 30 minutos,
- Después de terminar la limpieza, abra la puerta del horno, limpie el interior con una esponja o con un trapo y, luego, límpielo con agua templada y lavavajillas.
- Una vez lavada la cámara del horno hay que dejarla seca.

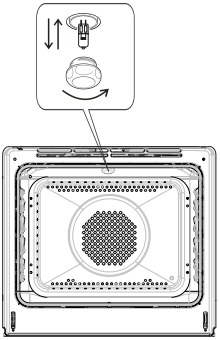
- Los elementos esmaltados del equipamiento de la cocina deben lavarse con una solución de agua caliente con lavavajillas.
- No use líquidos que contengan ácidos orgánicos (p.ej. ácido cítrico) y que puedan producir manchas permanentes o eliminar el brillo del esmalte cerámico.

¡Advertencia! Para la limpieza y el mantenimiento de las partes frontales de cristal no use productos de limpieza con contenido de abrasivos.

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno.

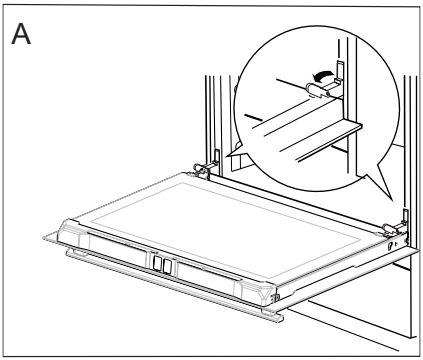
Para evitar la posibilidad de un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica.

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



Desmontaje de puerta

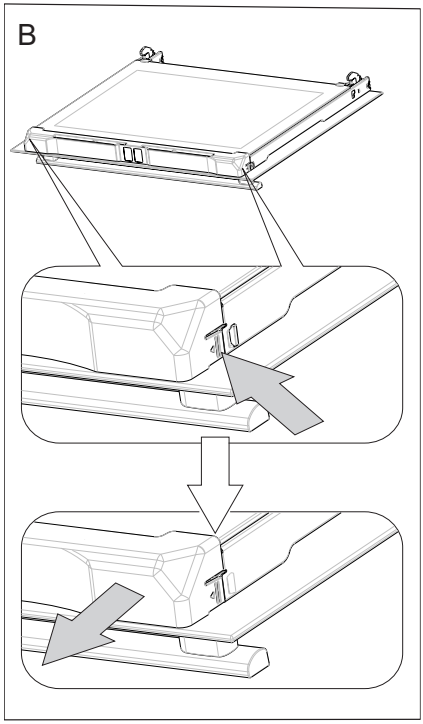
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer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

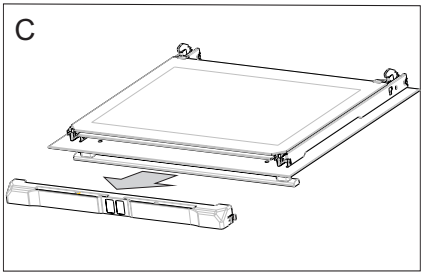


Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

1. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)





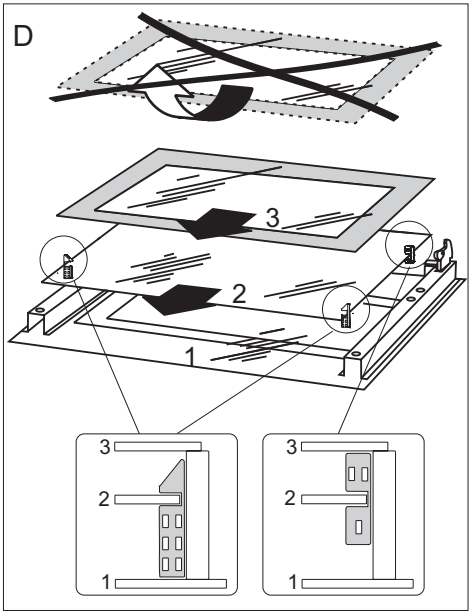
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba.

Saque el cristal central, (fig. D).

3. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.

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



Desmontaje del cristal interno

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

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

Problema	Motivo	Procedimiento
1. El dispositivo no funciona.	Pausa en alimentación de energía.	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido.
2. No funciona la iluminación del horno.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).

¡Nota!

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

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V~50Hz
Potencia nominal	máx. 9,2 kW
Dimensiones del horno	
(alto/ ancho/ profundidad)	90/60/60 cm

Consumo de energía en modo de espera [W]	-
Consumo de energía en modo apagado [W]	0,0
Consumo de energía en modo de espera conectado a Internet (por wifi o cable ethernet) o emparejado mediante Bluetooth [W].	-
Tiempo de cambio automático al modo de espera/apagado [min]	-

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

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

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

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

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

Declaración del fabricante

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

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

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

The oven is intended for household use only.

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

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 34

Description of the appliance 40

Installation 42

Operation 45

Baking in the oven – practical hints 51

Test dishes 54

Cleaning and maintenance 56

Troubleshooting 60

Technical data 61

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

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

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

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

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

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

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

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

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

Always keep children away from the cooker.
While in operation direct contact with the cooker may cause burns!

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

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

Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.

Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).

Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.

If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.

Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.

Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.

Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.

Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.

Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.

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

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

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

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

HOW TO SAVE ENERGY

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

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

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

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

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

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

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

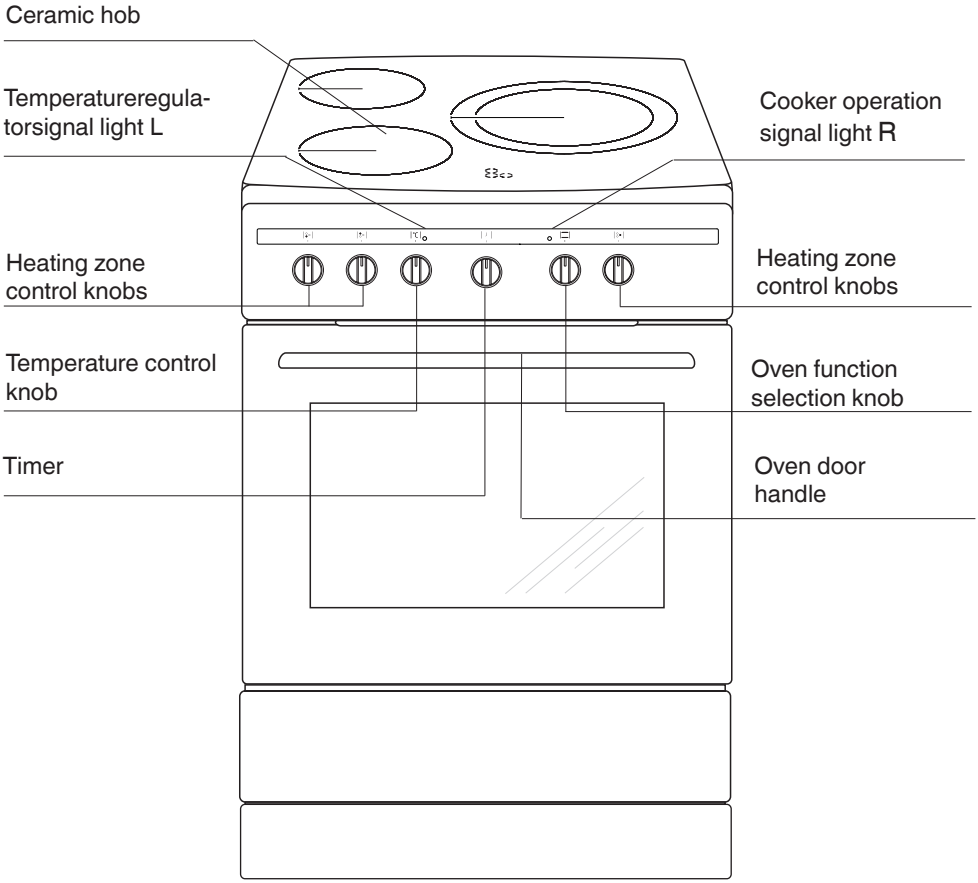
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

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

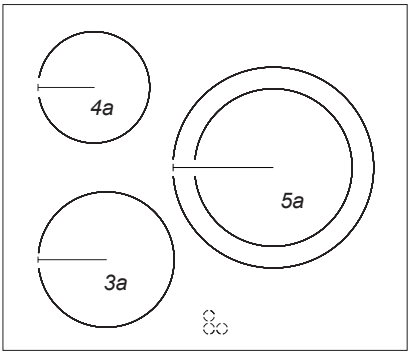
Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

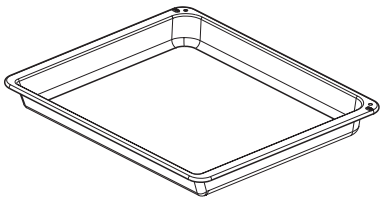


SPECIFICATION OF THE APPLIANCE

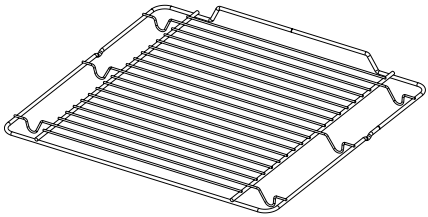


3a	Ø 18 cm
4a	Ø 14,5 cm
5a	Ø 27 / 21 cm

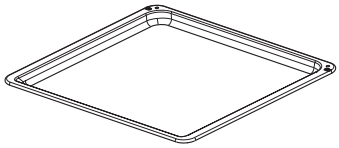
Oven fittings



Roasting tray



Grill grate
(drying rack)



Baking tray

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.

- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.

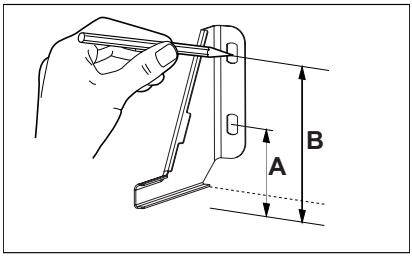
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.

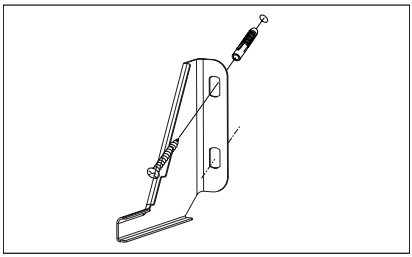
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).

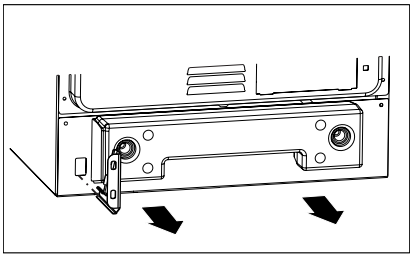
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.







Cooker height 850 mm
A = 80 mm
B = 123 mm

Cooker height 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

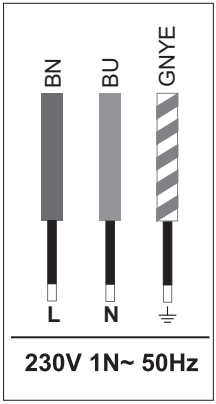
INSTALLATION

Electrical connection

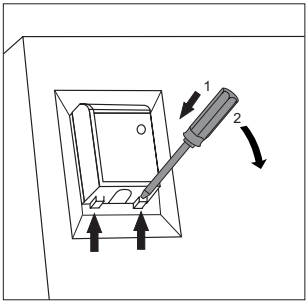
Warning. All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

The appliance is factory configured for single-phase AC power (230V 1N ~ 50Hz) and equipped with a H05VV-F 3G 4 mm² connection cable connected to the terminal block. The wires of the connecting cable are marked as follows: phase wire L - BN - brown, neutral wire N - BU - blue, earth wire PE - GNYE - yellow-green.



You can configure the appliance for two-phase or three-phase power supply (400 / 230V) by bridging the terminals on the terminal block according to the table and connection diagrams below, item 2 and item 3 and then you need to use a connection cable specified in the table instead of the cable supplied with the appliance. Use the connection bridges supplied with the appliance. To access the terminal block remove the cover by prying it open with a flat-head screwdriver.

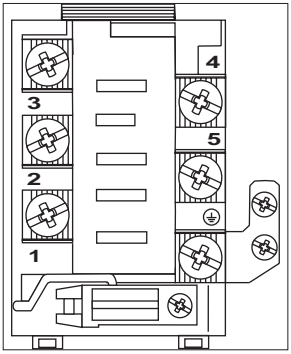


Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.
Do not treat the cable ends by soldering.
Cable sheath should be mounted in the strain relief device, which is adapted to cables with a diameter of 7 to 15 mm.

Warning. Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⏚. The electricity supply for the appliance must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.
Before connecting the appliance to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

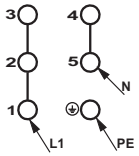
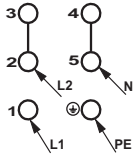
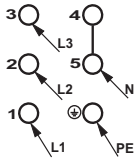
Warning. The installer is obliged to provide the user with “Appliance electrical connection certificate”.

Connecting the appliance other than shown on the wiring diagram may damage the appliance.



Connection Diagram

Warning: Voltage of heating elements 230V.
In the event of any connection the earth wire must be connected to the ⏚ PE terminal.

				Recommended type of connection cable
1	For 230 V single phase connection with a neutral wire, terminals 1-2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earthing terminal ⏚.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm²
2	For 400/230 V two-phase connection with a neutral wire, terminals 2-3 and 4-5 are bridged, and the earth wire is connected to the earthing terminal ⏚.	2N~		H05VV-F4G2,5 4x 2,5 mm²
3	For 400/230 V three-phase connection with a neutral wire, terminals 4-5 are bridget, individual phase wires are connected to terminals 1, 2, 3 respectively, neutral wire is connected to bridget terminals 4-5, and the earth wire is connected to the earthing terminal ⏚.	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm²

L1, L2, L3 - Live wires; N - Neutral wire; PE - Earth wire
The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable wires.

Warning: If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.

OPERATION

Before using the oven for the first time

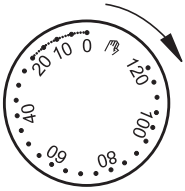
- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash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

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

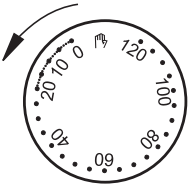
Timer

The function of this timer is not only to provide a warning signal about an expiring of time given before, but also have a built-in automatic switch off-function of an oven. These timers have a sign ✋ on a scale.

To put such a timer in action one has turn the ignition knob clockwise until it will be stuck and then set the necessary time within the limits of 0- 120 minutes. If this time is expired, the warning signal occurs and the oven will be switched off.



In order to have the oven functioning without any using of an automatic switch off-timer one has to turn the timer into a position ✋. In that position the function of an automatic switch-off of an oven will be not activated.



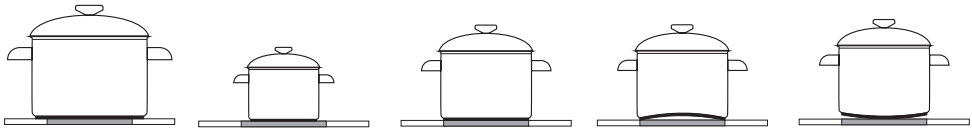
Important! If this timer with an automatic switch off-function* pointed at “0”, the use of an oven is not possible.

OPERATION

Controlling the heating zones of the ceramic hob.

Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base**. Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.
If the heating zones and pans are solied it is impossible to make full use of the heat.



WRONG **WRONG** **RIGHT** **WRONG** **WRONG**

Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

0 Switch off

• MIN. Warming up

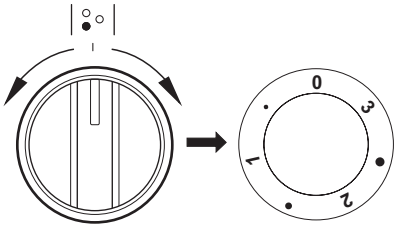
1 Stewing vegetables, slow cooking

• Cooking soups, larger dishes

2 Slow frying

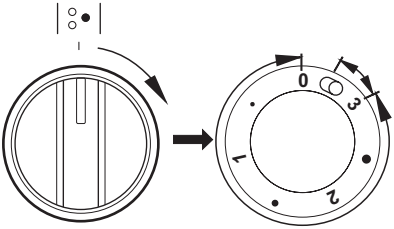
• Grilling meat, fish

3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



Switching on the wider heating zone

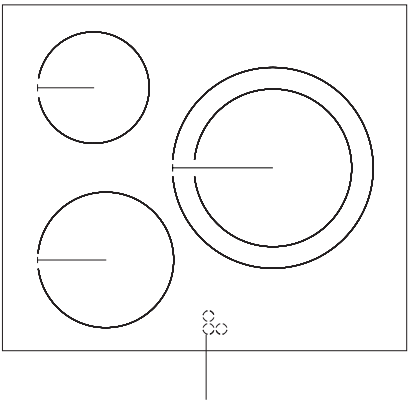
Important!
Only switch on a heating zone by turning the knob clockwise. Turning the knob in the opposite direction can cause damage to the switch.



With the settings **0 ● 1 ● 2 ● 3** the knob operates the internal heating zone and it is possible to smoothly control the amount of heat transferred to a pan. Turning the knob temporarily to the position marked ⊂⊃ causes the external heating zone to be switched on. From that point, you can smoothly control the amount of heat trasferred to a pan by both heating zones (internal and external) as the internal switch will switch both zones off only after the knob is set to position 0.

Zone heating indicator

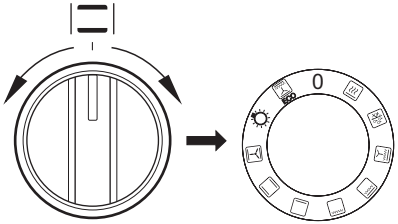
If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.
When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.
For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.

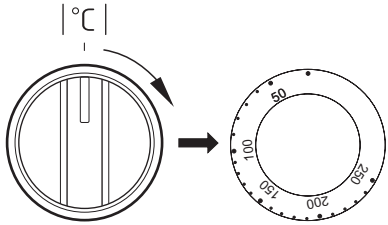


Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.





The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position **●/o.**

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

o Oven is off

Rapid Preheating
Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

Oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO

Eco heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat

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

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

ECO Heating

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

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

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

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

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Baking tray	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Preheat, do not use Rapid preheat function.

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 [1]	1,5 - 2,5
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 [1]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

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

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particualrly from burnt–on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.

Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing–up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

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

Oven

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

- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

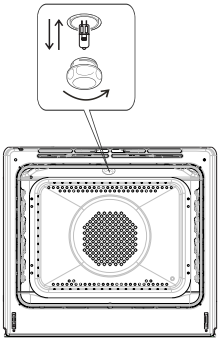
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

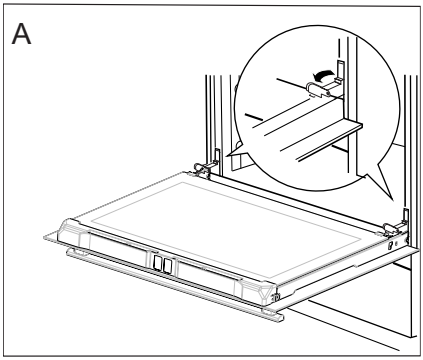
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

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



Door removal

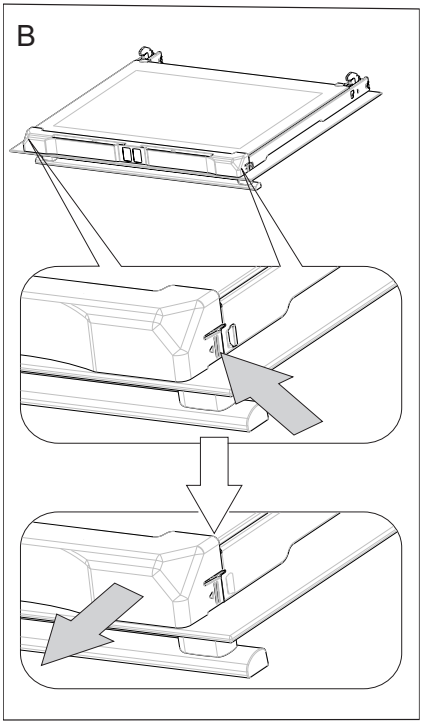
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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

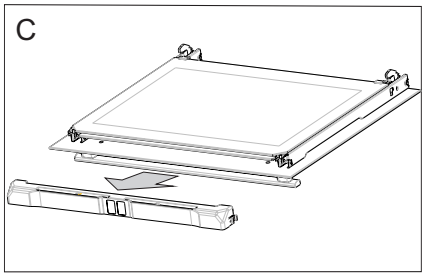


Tilting the hinge safety catches

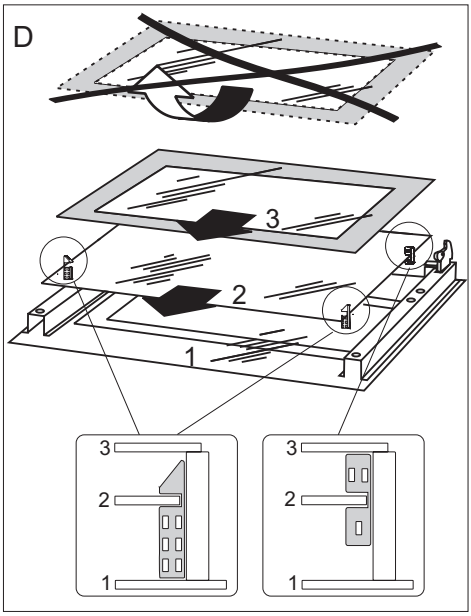
Removing the inner panel

1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
   Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.
   Remove the inner panel (fig. D).
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.



Removal of the internal glass panel

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

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

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and Maintenance section)

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50Hz
Power rating	max. 9,2 kW
Cooker dimensions H/W/D	90/60/60 cm

Power consumption in standby mode [W]	-
Power consumption in off-mode [W]	0,0
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

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

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

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

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

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

Certificate of compliance CE

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

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

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO