H10-20-220-059 Rev 004

USER MANUAL GB
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

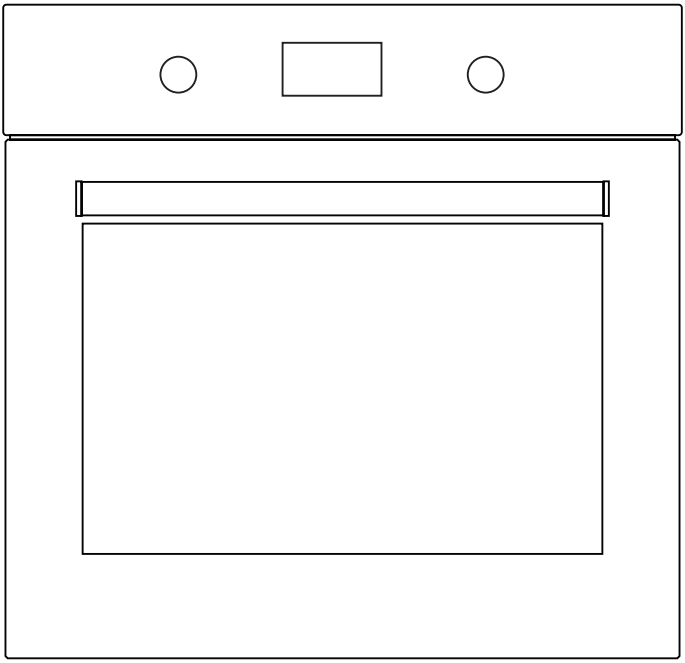
SVH094X, SVH123X, SVH124X,
SVH224X, SVH234N, SVH236RC,
SVH238RN, SVH336B, SVH336X.

BUILT-IN OVEN

60cm

Electrical

HORNO



Dear Customer,

Thank you for relying on this product.
We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

NOTE:
This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.
The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

CONTENTS

Important Warnings 4
Introducing The Appliance 6
Technical Specifications 7
Installation Of Appliance 7
Important Warnings 13
Control Panel 14
Program Types 16
Cooking Recommendations 17
Cooking Table 17
Using The Oven 18
Replacing Oven Lamp 19
Cleaning Oven Glass 19
Cleaning And Mounting Oven Door 20
Maintenance And Cleaning 21
Steam Cleaning 21
Accessories 22
Troubleshooting 23
Environmentally-Friendly Disposal 23
Package Information 23

IMPORTANT WARNINGS

1. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.

2. WARNING: All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.

3. WARNING: The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.

4. WARNING: Fire hazard; do not store materials on cooking surface.

5. WARNING: If the surface is cracked, open the appliance circuit to avoid risk of electric shock.

6. WARNING: Appliance and its accessible parts are hot during operation.

7. Setting conditions of this appliance are specified on the label.(Or on the data plate)

8. Accessible parts might be hot during use of grill. Small children should be kept away.

9. WARNING: Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.

10. There are additional protective tools avoiding contact with oven doors.This part must be attached when it's likely that there are children around.

11. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

12. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

13. Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

14. Ensure that door is fully closed after food is placed.

15. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

16. Touching the heating elements should be avoided.

17. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. The appliance hasn't been designed for operation with an external time or a separate remote control system.

19. This device has been designed for domestic use.

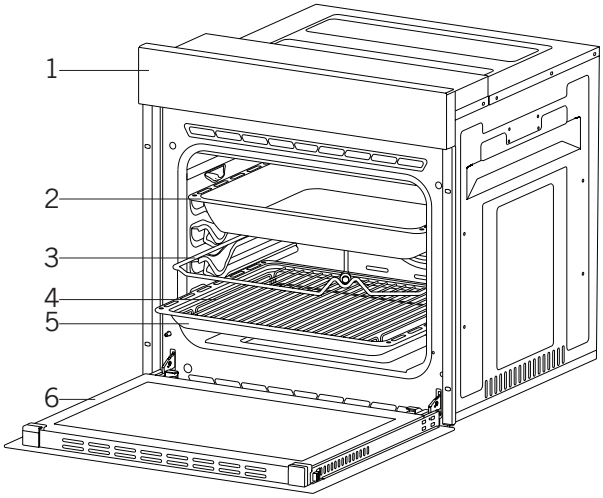
20. Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.

21. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.

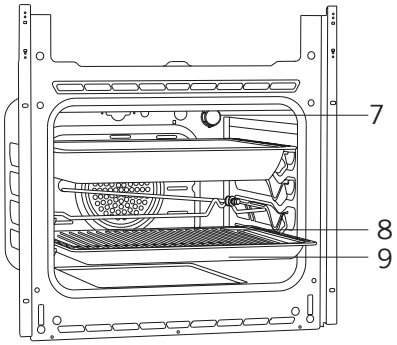
22. Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.

23. Keep curtains, tissue paper or combustible (inflammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place inflammable or combustible materials in or on the appliance.

INTRODUCING THE APPLIANCE



1.Control Panel
2.Deep Tray*
3.Roast Chicken Skewer*
4.In Tray Wire Grill
5.Standard Tray
6.Oven door



7. Lamp
8. In Tray Wire Grill
9. Standard Tray

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	60 cm Built-In Oven			
Lamp Power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower Heater	1200W			
Upper Heater	1000W			
Turbo Heater	1800W			
Grill Heater	Small Grill	1000W	Big Grill	2000W
Supply Voltage	220V-240V 50/60 Hz			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

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

INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

WARNING: The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

WARNING: Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

Important Warnings for Installation:

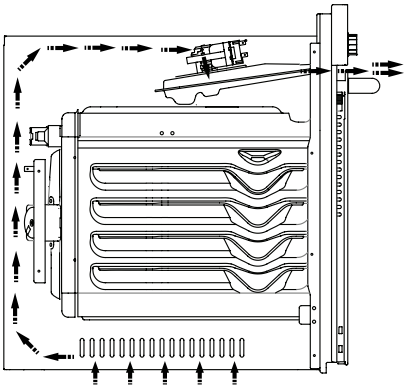


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking.

Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100°C).
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

WARNING: Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use door and/or handle to carry or move the product.

60 cm Built-In Oven Installation and Mounting

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in Figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

Installation Requirements

Product dimensions are provided in the Figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

Placing and Securing the Oven

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in Figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

Electrical Connection

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

Mounting

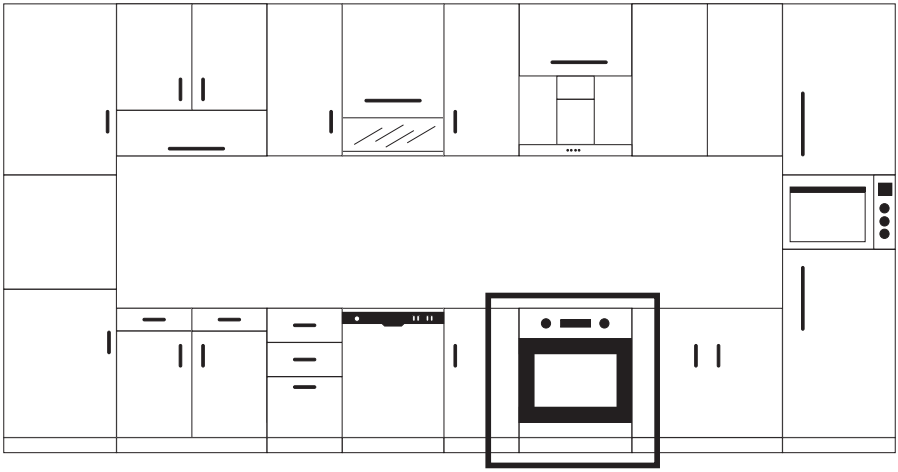
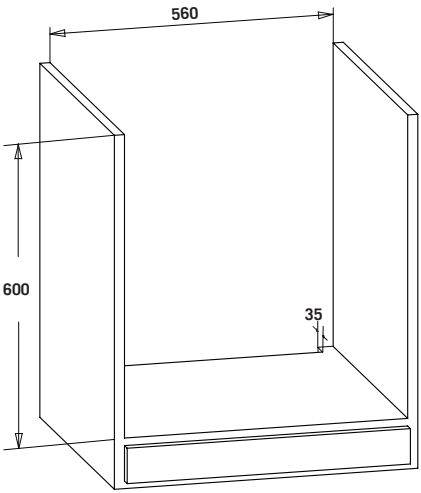
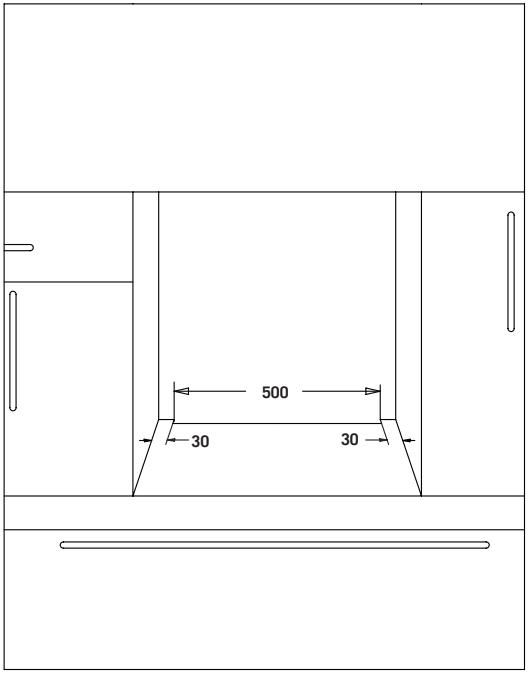


Figure 2





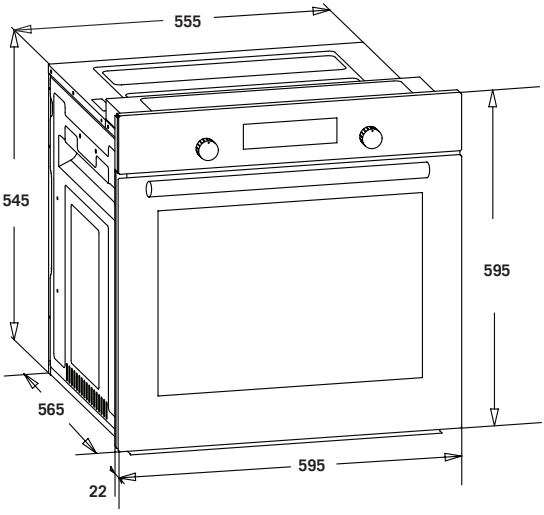


Figure 3

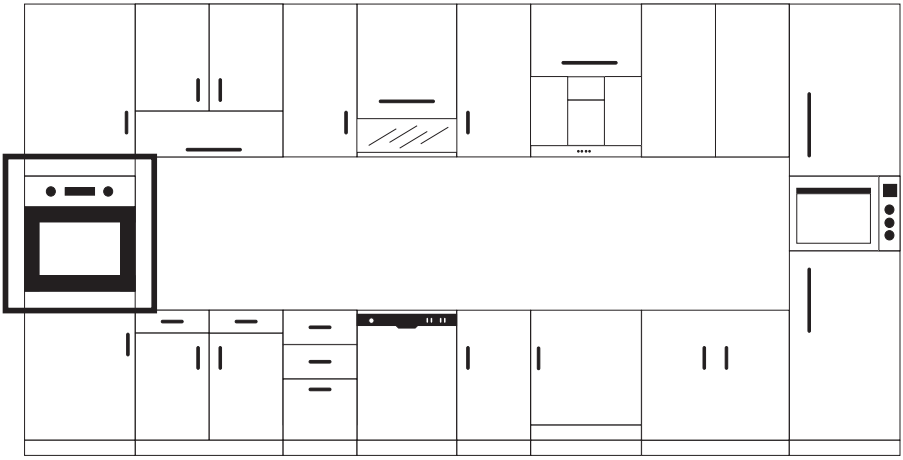
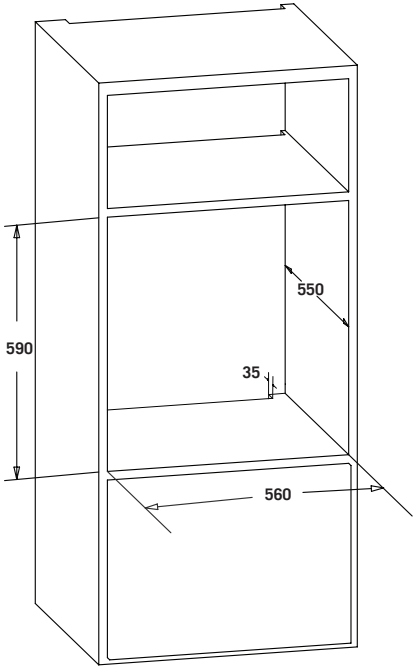
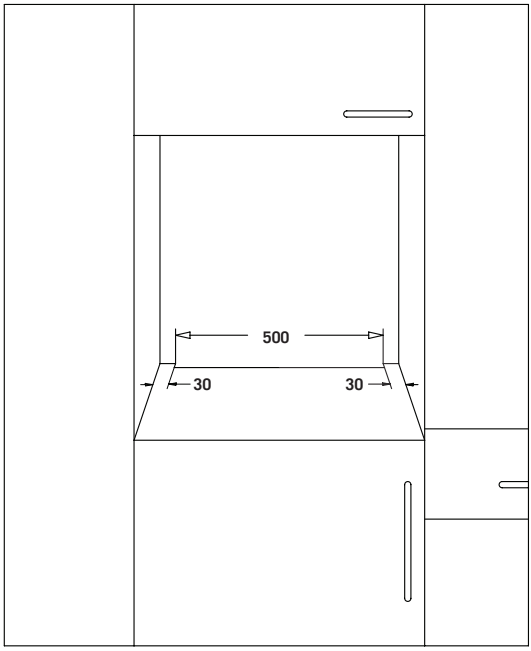


Figure 4





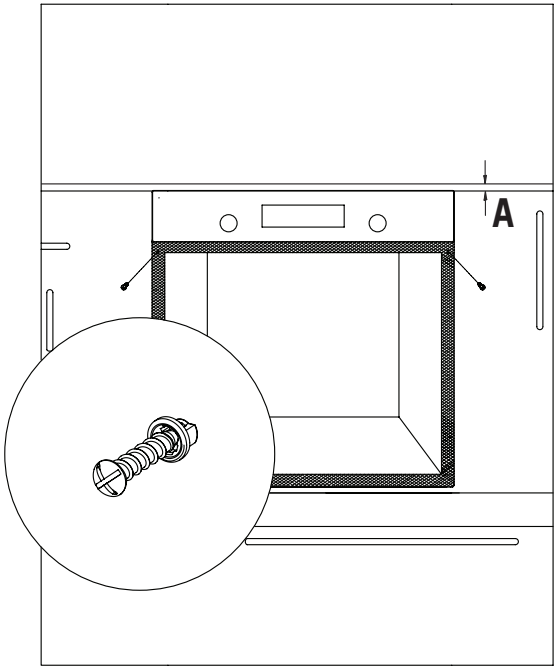


Figure 5

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Safety

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

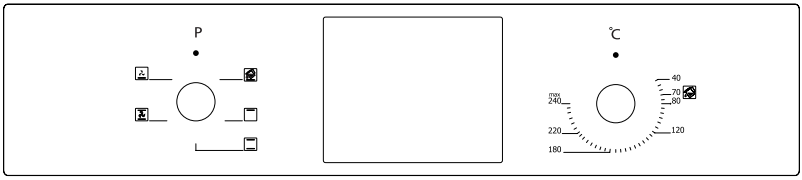
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

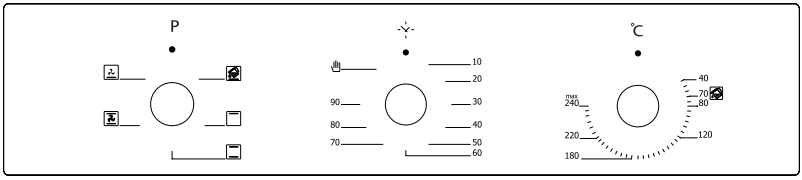
Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

CONTROL PANEL



Digital Panel Visual



Mechanical Panel Visual

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

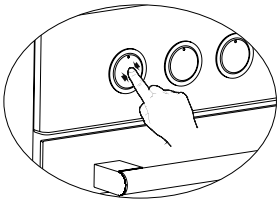


Figure 6 *

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.

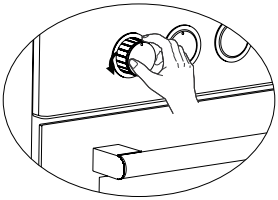


Figure 7*

You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

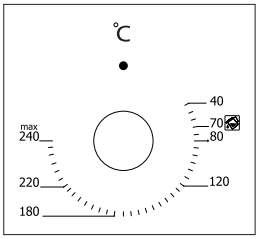


Figure 8

Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

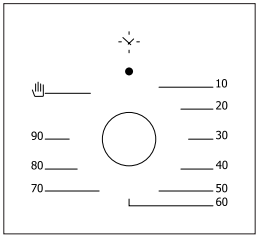


Figure 9

***Mechanical Timer Button:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

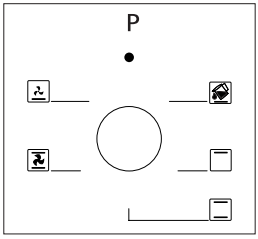


Figure 10

Program Button: Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

PROGRAM TYPES

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and Upper Heating Elements		Fan
	Lower Heating Element and Fan		Turbo Heater and Fan
	Grill and Roast Chicken		Lower-Upper Heating Element and Fan
	Upper Heating Element and Fan		Grill and Fan
	Multifunctional Cooking		Grill
	Lower Heating Element		Upper Heating Element
	Small Grill and Fan		Steam Cleaning

Lower heating element: Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

Upper heating element: Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

Lower and upper heating elements: A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

Lower heating element and fan: Use mostly for cooking foods like fruit cake.

Lower and upper heating element and fan: The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

Grill: Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

Turbo heater and fan: Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than "Lower and Upper Heater" program since heat is conveyed immediately via air flow.

Grill and fan: Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

Multi Functional Cooking: Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

COOKING TABLE

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static / Static+Fan	170-180	2-3	35-45
Small Cake	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled Chicken**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Calf Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grilled Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200°C de while the other half at 150°C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

USING THE OVEN

Initial Use of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.

2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.

3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.

4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

Normal Use of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.

2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.

3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.

4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

REPLACING OVEN LAMP

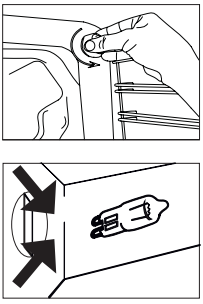
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

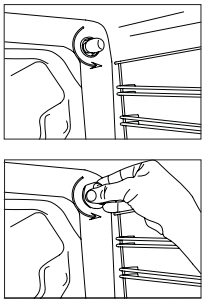
Type G9 Lamp Assembly:



220-240 V, AC
15-25 W

Figure 11

Type E14 Lamp Assembly:



220-240 V, AC
15 W

Figure 12

CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in Figure 13 and pulling the profile toward yourself as in Figure 14. Glass is released after profile is removed as shown in Figure 15. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

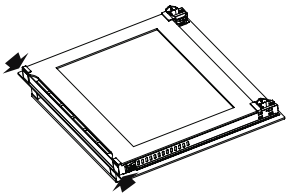


Figure 13

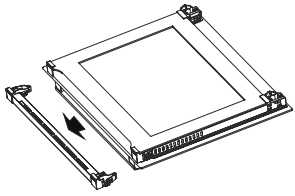


Figure 14

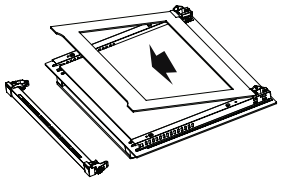


Figure 15

CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

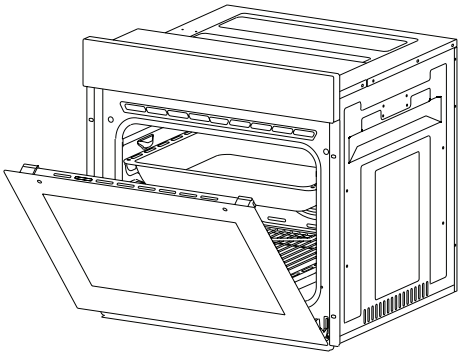


Figure 16

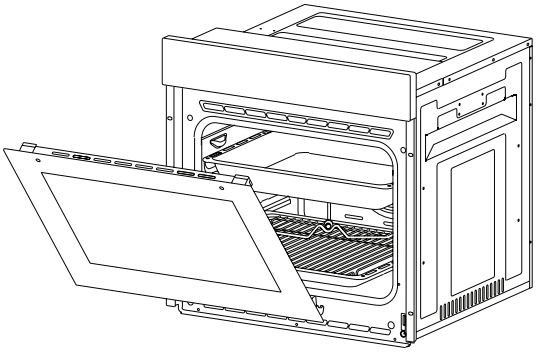


Figure 17

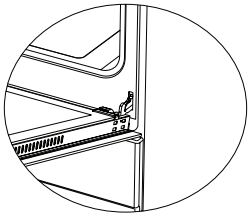


Figure 16.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **Figure 16.1**.

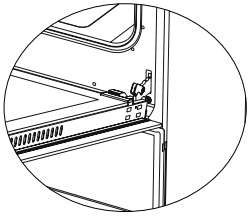


Figure 16.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **Figure 16.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

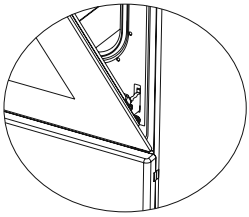


Figure 17.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **Figure 17.1**.

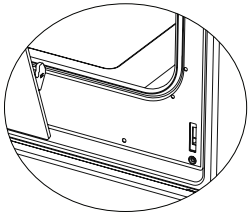


Figure 17.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **Figure 17.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.

2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.

3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.

4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.

5. Do not clean your product with steam cleaners.

6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.

7. Do not wash any part of the product in dishwasher.

8. "Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

STEAM CLEANING*

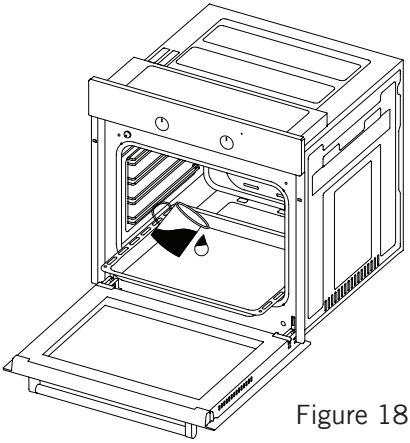


Figure 18

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1.Remove all the accessories in the oven.

2.Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.

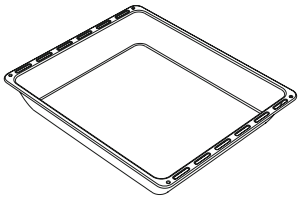
3. Set the switch to the steam cleaning mode.

4.Set the thermostat to 70° C degrees and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.

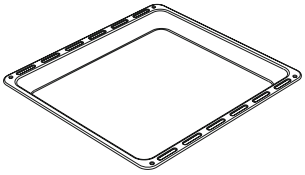
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

ACCESSORIES (Optional)



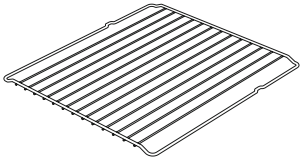
Deep Tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



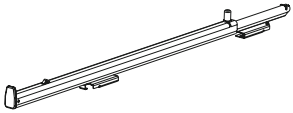
Tray

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



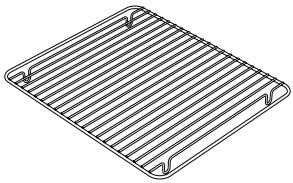
Wire Grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



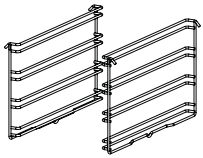
Telescopic Rail*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In Tray Wire Grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Wire Racks*

You can place deep tray and tray on lower and upper wire racks while cooking.

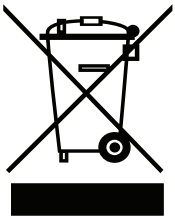
TROUBLESHOOTING

You can solve the problems you can face with your product by checking the following points before calling the technical service.

If Oven Doesn't Work;

- Check if electrical cable of the oven is plugged.
- Safely check if there is power in the network.
- Check the fuses.
- Check if electrical cable of the oven is damaged.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

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.

Estimado Cliente,

Gracias por confiar en este producto.
Nuestro objetivo es que pueda usar de manera óptima y eficiente este producto respetuoso con el medio ambiente fabricado en nuestras modernas instalaciones bajo las condiciones óptimas en cuanto a la calidad global.

Le aconsejamos leer este manual de instrucciones en su totalidad antes de usar el horno y guardarlo para siempre para que las características del horno incorporado que ha adquirido permanezcan igual que el primer día durante mucho tiempo.

NOTA:
Este manual de instrucciones sirve para varios modelos. Puede que su aparato no cuente con algunas de las funciones descritas en el manual.
Las imágenes del producto son esquemáticas.

Este producto ha sido fabricado en instalaciones modernas respetuosas con el medio ambiente sin perjudicar la naturaleza.

Los productos con un asterisco (*) son opcionales.

«Cumple con la normativa AEEE»

CONTENIDOS

Advertencias Importantes 26
Presentación Del Aparato 29
Especificaciones Técnicas 30
Instalación Del Aparato 30
Advertencias Importantes 36
Panel De Control 37
Tipos De Programas 39
Recomendaciones Acerca De La Cocción 40
Tabla De Cocción 40
Uso Del Horno 41
Recambio De La Luz Del Horno 41
Limpieza Del Cristal Del Horno 42
Limpieza Y Montaje De La Puerta Del Horno 43
Mantenimiento Y Limpieza 44
Limpieza Con Vapor 44
Accesorios 45
Solución De Problemas 46
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente 46
Información De Embalaje 46

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. ADVERTENCIA:Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de desconectar el aparato de la corriente eléctrica antes de cambiar la luz.

2. ADVERTENCIA: Todas las conexiones de alimentación deberán estar desconectadas antes de acceder a los terminales.

3. ADVERTENCIA: Puede que las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso de la parrilla. Los niños deben permanecer lejos de ellas.

4. ADVERTENCIA: Riesgo de incendio. No guarde materiales en la superficie de cocción.

5. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, no use el aparato y contacte con el servicio técnico.

6. ADVERTENCIA:Puede que el aparato y sus piezas accesibles están calientes durante su funcionamiento.

7. Los requisitos de ajuste para este aparato están indicados en la etiqueta (o en la placa de datos)

8. Puede que las piezas accesibles estén calientes durante el uso de la parrilla. Mantenga los niños pequeños lejos de ellas.

9. ADVERTENCIA: El aparato está pensado exclusivamente para usos culinarios. No lo use para otros fines tales como calentar una estancia.

10. Hay herramientas de protección adicionales evitan el contacto con las puertas del horno. Deberá ajuntar esta pieza cuando sea probable que haya niños alrededor.

11. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

12. NUNCA intente apagar el fuego con agua. Únicamente apague el circuito del aparato y luego cubra la llama con una cubierta o manta ignífuga.

13. No use los limpiadores duros y abrasivos o las espátulas metálicas duras para limpiar la puerta de cristal del horno, puesto que estos podrían rayar la superficie y causar roturas.

14. Asegúrese de que la puerta esté totalmente cerrada después de colocar los alimentos.

15. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados si no puede supervisarlos continuamente.

16. Debe evitar tocar los elementos calefactores.

17. Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, auditivas o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento; siempre que se les pueda controlar o se proporcione información acerca de los peligros.

18. El aparato no se ha diseñado para funcionar con tiempos externos o un sistema de control remoto separado.

19. Este dispositivo se ha diseñado para su uso doméstico.

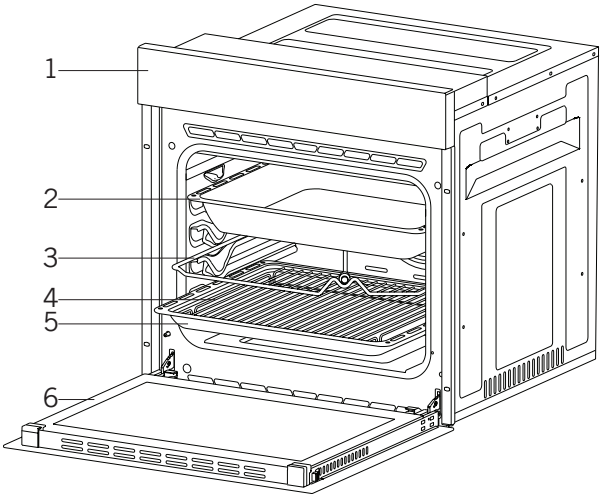
20. Los niños no pueden llevar a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento sin ser supervisados por un adulto.

21. Los niños no deben jugar con el aparato.
Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato a menos que tengan 8 o más años de edad y estén supervisados por un adulto.

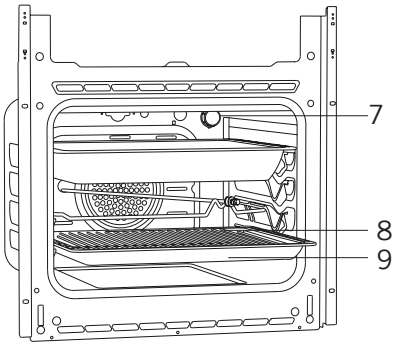
22. Asegúrese de que los niños menores de 8 años no puedan alcanzar el aparato y su cable.

23. Antes de empezar a usar el electrodoméstico, mantenga las cortinas, tul, papel o los materiales inflamables lejos del aparato. No coloque materiales inflamables o combustibles dentro o encima del aparato.

PRESENTACIÓN DEL APARATO



1.Panel de control
2.Bandeja honda*
3.Brocheta para el pollo asado*
4.En la parrilla de rejilla de la bandeja
5.Bandeja estándar
6.Puerta del horno



7. Lámpara
8. En la parrilla de la bandeja de alambre
9. Bandeja estándar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES	Horno incorporado de 60 cm			
Potencia De La Lámpara	15-25W			
Termostato	40-240 / Máx °C			
Calefactor Inferior	1200W			
Calefactor Superior	1000W			
Calefactor Turbo	1800W			
Calefactor De La Parrilla	Parrilla Pequeña	1000W	Parrilla Grande	2000W
Suministro De Corriente	220V-240V 50/60 Hz			

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el aparato o los documentos adjuntos son mediciones realizadas por laboratorios según los estándares correspondientes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Las cifras de esta guía son esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con el producto.

INSTALACIÓN DEL APARATO

Asegúrese de que la instalación eléctrica sea apta para el funcionamiento del aparato. Si no, llame a un técnico oficial fontanero para realizar los arreglos necesarios. La firma fabricante no se responsabilizará por los daño que puedan ocasionarse debido al uso por parte de personas no autorizadas y la garantía quedará invalidada.

ADVERTENCIA: Es la responsabilidad del cliente preparar el emplazamiento en el que vaya a colocarse el aparato, así como el suministro eléctrico.

ADVERTENCIA: Deberán respetarse las normativas eléctricas locales durante la instalación del aparato.

ADVERTENCIA: Compruebe que no haya daños en el producto antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Advertencias importantes para la instalación:

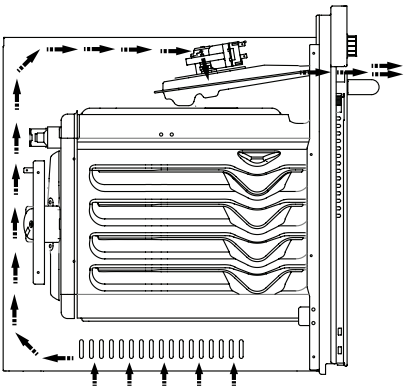


Imagen 1

El ventilador de refrigeración extraerá vapor adicional para evitar el sobrecalentamiento de las superficies externas durante el funcionamiento del horno. Esta es una condición necesaria para una mejor cocción y funcionamiento del aparato.
El ventilador de refrigeración seguirá funcionando después de finalizar la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente después de que la refrigeración haya finalizado.

Debe dejar un espacio detrás del lugar donde coloque el aparato para un funcionamiento bueno y eficiente. No ignore este espacio, puesto que es necesario para el funcionamiento del sistema de ventilación del aparato.

Colóquelo en el sitio correcto

El producto se ha diseñado para montarse en encimeras comerciales. Deje una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o los muebles de la cocina. Vea la ilustración en la siguiente página para obtener las distancias adecuadas. (Los valores son en mm).

- Las superficies utilizadas, las láminas sintéticas y adhesivos deben ser resistentes al calor. (mínimo 100°C).
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijados con el producto.
- Si hay un cajón debajo del horno, coloque una rejilla entre ambos.

ADVERTENCIA: No coloque el producto al lado de frigoríficos o refrigeradores. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

ADVERTENCIA: No use la puerta y/o asa para llevar o mover el aparato.

Instalación y montaje del horno incorporado de 60 cm

Deberá escoger el lugar para la instalación del producto antes de empezar la instalación.

No instale el aparato en lugares donde haya fuertes corrientes de aire.

Para el traslado del aparato serán necesarias, al menos, dos personas. Para evitar dañar el suelo, no arrastre el aparato.

Retire todos los materiales de transporte de dentro y fuera del producto. Retire todos los materiales del producto.

Instalación debajo del mostrador

El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la Figura 2.

Para poder alcanzar la ventilación necesaria, deberá dejar un espacio en la parte posterior del armario tal como se indica en la figura.

Después de montarlo, el espacio entre la parte inferior y superior del mostrador se indica en la Figura 5 con «A». Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

Instalación en un armario elevado.

El armario del horno debe tener las dimensiones indicadas en la Figura 4.

Deberán dejarse los espacios con las dimensiones indicadas en la figura en la parte posterior del armario y las partes superiores e inferiores para obtener la ventilación necesaria.

Requisitos de instalación

Las dimensiones del producto se indican en la Figura 3.

Las superficies de los muebles para el montaje y los materiales de montaje deben tener una resistencia de temperatura mínima de 100 °C.

Deberá fijar el armario de montaje. La superficie debe ser plana para evitar que el aparato se incline.

La base del armario debe ser lo suficientemente fuerte como para soportar una carga de 60 kg.

Colocar y fijar el horno

Coloque el horno en el armario con dos o más personas.

Asegúrese de que el marco del horno y el borde frontal de los muebles coincidan de manera uniforme.

El cable de alimentación no debe estar debajo del horno, apretado entre el horno y los muebles o doblarse.

Fije el horno a los muebles con los tornillos incluidos con el producto. Los tornillos deben colocarse tal como se indica en la Figura 5 pasándolos a través de plásticos fijados en el marco del aparato. No apriete los tornillos en exceso. De lo contrario, puede que las cavidades de los tornillos se desgasten.

Compruebe que el horno no se mueva después de montarlo. Si no monta el horno según las instrucciones, hay riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

Conexión eléctrica

El lugar de instalación del producto debe contar con la instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la placa de características del aparato.

La conexión del producto deberá realizarse según las normativas eléctricas locales y nacionales.

Antes de empezar la instalación, desconecte la red eléctrica. No conecte el aparato a la red hasta haber finalizado su instalación.

Instalación

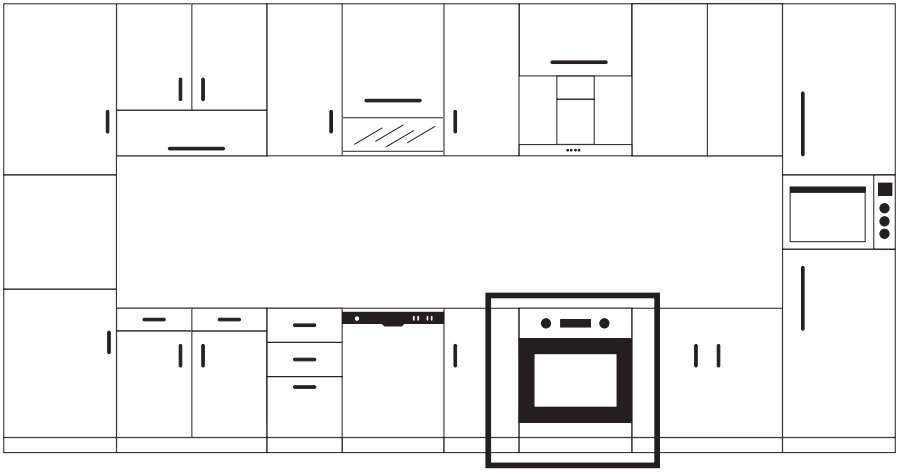
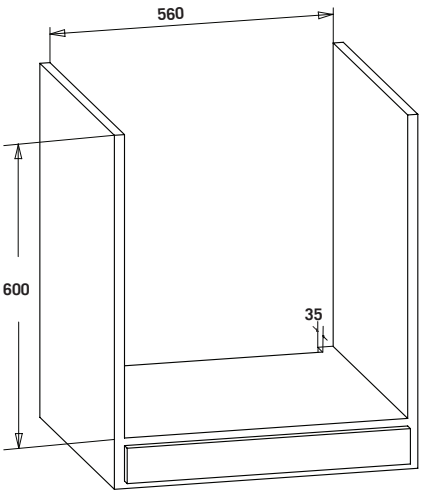
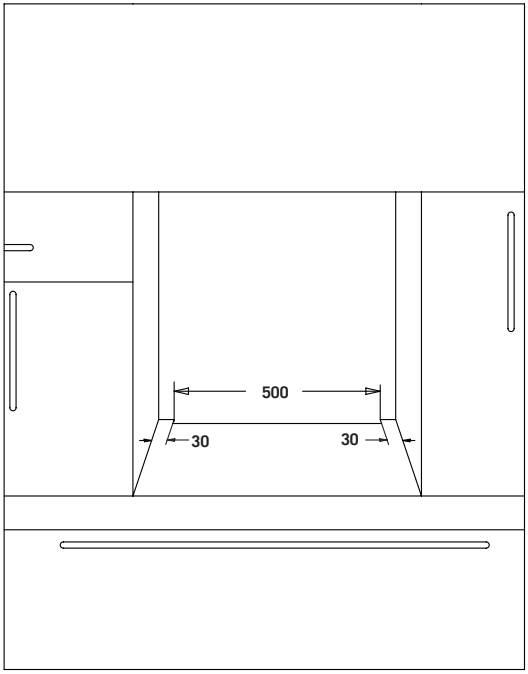


Figura 2





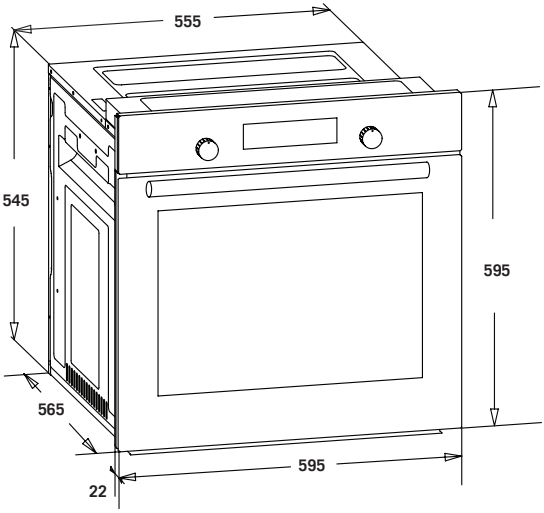


Figura 3

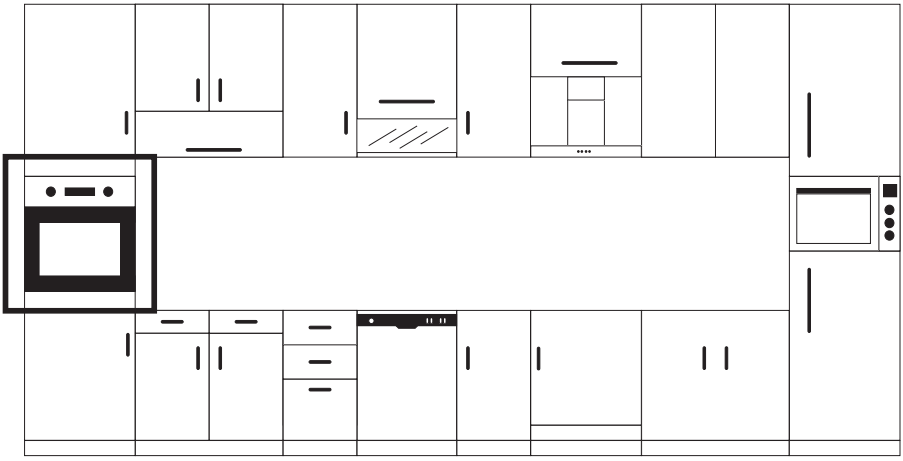
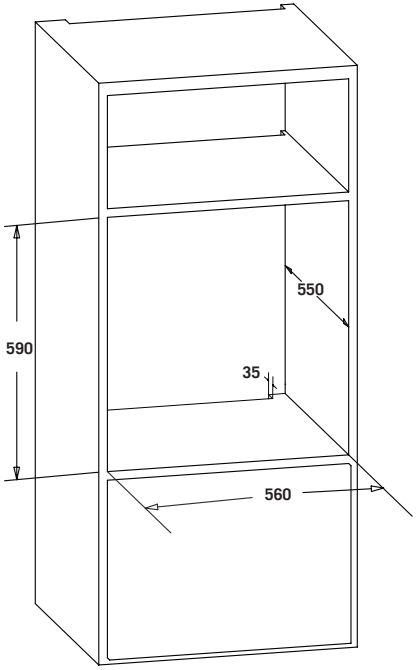
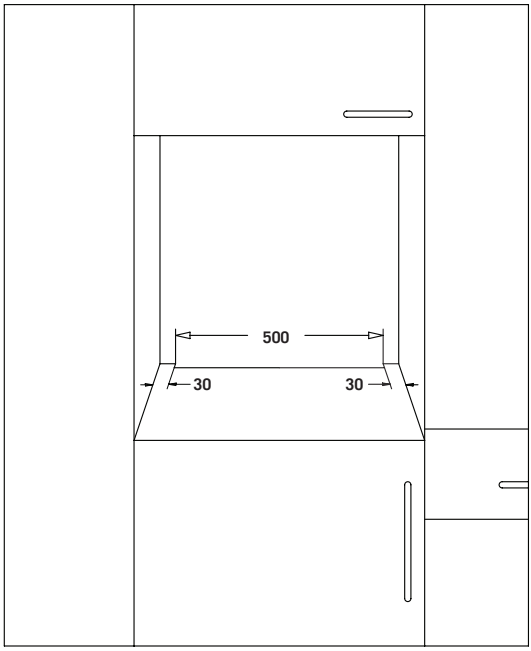


Figura 4





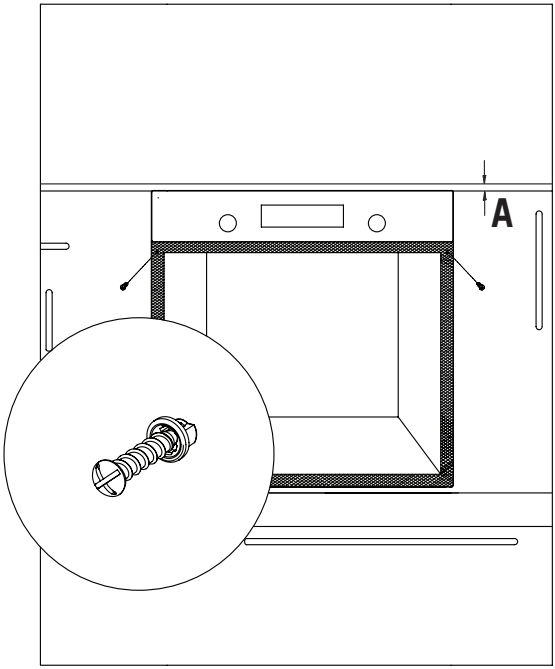


Figura 5

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Conexión eléctrica y seguridad

Debe instalar y conectar el horno en su sitio correctamente según las instrucciones del fabricante de la mano de un servicio técnico autorizado.

Debe instalar el aparato en una caja para horno con mucha ventilación.

Las conexiones eléctricas del aparato debe llevarse a cabo únicamente con enchufes con conexión a tierra, instalados conforme las normativas. Contacte con un electricista autorizado si no hay ningún enchufe con conexión a tierra donde vaya a colocarse el aparato. El fabricante no se responsabilizará de ninguna manera por los daños causados por la conexión del aparato con
enchufes sin conexión a tierra.

El enchufe del horno debe tener conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe tenga conexión a tierra. El enchufe debe estar ubicado en un lugar al que pueda accederse después de la instalación.

El horno ha sido fabricado con 220-240 V 50/60 Hz. El aparato

cuenta con corriente alterna, para el cual se necesita un fusible de 16 Amp. Si la corriente de la red es diferente a estos valores indicados, consulte con un electricista o un servicio técnico autorizado.

Cuando necesite sustituir el fusible eléctrico, por favor, asegúrese de que la conexión eléctrica se lleve a cabo de la siguiente manera:

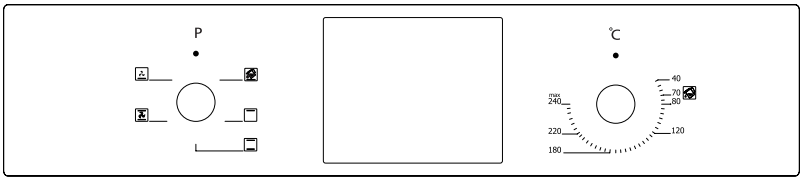
- Cable fásico marrón (a terminal activo)
- Cable azul hacia la terminal neutra
- Cable amarillo-verde hacia la terminal de tierra

Los conmutadores de desconexión del horno deben estar en un sitio accesible para el usuario final cuando el horno esté en su sitio.

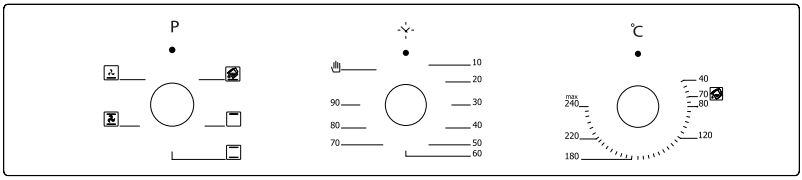
El cable de alimentación (cable de enchufado) no debe tocar las zonas calientes del aparato.

Si el cable de alimentación (cable de enchufado) está dañado, el importador, su agente de servicio o personal igualmente cualificado deberán sustituirlo para evitar situaciones de peligro.

PANEL DE CONTROL

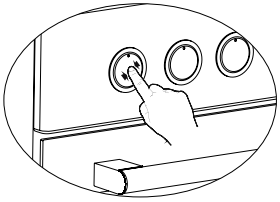


Visual del panel digital



Visual del panel mecánico

El ajuste puede realizarse únicamente cuando se haga salir el botón en los modelos con botón emergente.



Asegúrese de que el botón emerja pulsándolo tal como se muestra en la imagen de la izquierda.

Figura 6*

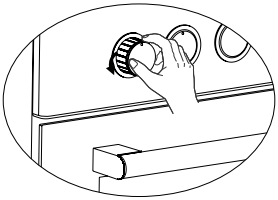


Figura 7*

Podrá realizar los ajustes necesarios girándolo hacia la derecha o izquierda cuando el botón haya salido lo suficiente.

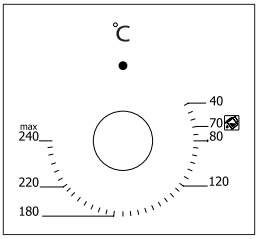


Figura 8

Botón del termostato: Le ayudará a configurar la temperatura de cocción de los alimentos que vayan a cocinarse en el horno. Gire el botón después de colocar los alimentos en el horno para establecer la temperatura deseada. Compruebe la tabla relacionada con las temperaturas de cocción de varios alimentos.

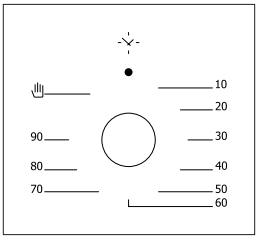


Figura 9

***Perilla del temporizador mecánico:** Le ayudará a configurar el tiempo de cocción de los alimentos que vayan a cocinarse en el horno. El temporizador desactiva los calefactores cuando finaliza el tiempo establecido y le avisará de ello con un timbre. Consulte los tiempos de cocción en la tabla de cocción.

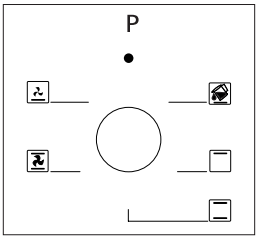


Figura 10

Botón del programa: Le ayudará a establecer con qué calefactores se cocerán los alimentos colocados en el horno. A continuación se indican los tipos de programas de calefacción y sus funciones. Puede que no todos los modelos tengan todos los tipos de calefactores y, por consiguiente, los tipos de estos calefactores.

TİPOS DE PROGRAMAS

A continuación se indican los tipos de programas de calefacción del aparato y explicaciones importantes para que pueda cocinar varios alimentos según sus gustos personales.

	Elementos calefactores inferiores y superiores		Ventilador
	Elementos calefactor inferior y ventilador		Calefactor turbo y ventilador
	Parrilla y pollo asado		Elemento calefactor inferior-superior y ventilador
	Elemento calefactor inferior y superior y ventilador		Parrilla y ventilador
	Cocción multifunción		Parrilla
	Elemento calefactor inferior		Elemento calefactor superior
	Parrilla inteligente y ventilador		Limpieza con vapor

Elemento calefactor inferior: Seleccione este programa hacia el final del tiempo de cocción si va a asar la parte inferior de los alimentos.

Elemento calefactor superior: Se usa para calentar o asar posteriormente cantidades muy pequeñas de alimentos.

Elemento calefactor inferior y superior: Un programa que puede usarse para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, pizza y galletas.

Elemento calefactor inferior y ventilador: Se usa principalmente para cocinar alimentos tales como pasteles de fruta.

Elemento calefactor inferior y superior y ventilador: El programa es apto para cocinar alimentos como por ejemplo pasteles, bizcocho, lasaña. Apto también para cocinas platos de carne.

Parrilla: La parrilla se usa para asar platos de carne como por ejemplo estofados, salchichas y pescado. Mientras esté en la parrilla, la bandeja debe estar colocada en el estante inferior con agua dentro.

Calefactor turbo y ventilador: Apto para hornear y asar. Mantenga el ajuste de calor más bajo que el programa «del calefactor inferior y superior», ya que el calor se mueve inmediatamente a través del flujo de aire.

Parrilla y ventilador: Es adecuado para cocinar alimentos cárnicos. No se olvide de colocar una bandeja de cocción en una rejilla inferior dentro del horno y un poco de agua.

Cocción multifunción: Apto para hornear y asar. Los calefactores inferiores y superiores funcionan también con la transmisión rápida de calor a través de flujos de aire. Es apto para las cocciones que requieran una única bandeja y calor intenso.

RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

En la siguiente tabla podrá encontrar información acerca de los tipos de alimentos que hemos probado y de los cuales hemos identificado sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar según la tensión de red, la calidad, la cantidad y la temperatura del material a cocinar. Puede que los platos que pueda preparar con estos valores no sean de su gusto. Puede ajustar diferentes valores por su cuenta para obtener varios sabores y resultados a su gusto realizando pruebas.

ADVERTENCIA: Deberá precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de colocar alimentos en él.

TABLA DE COCCIÓN

Alimentos	Función de Cocción	Temperatura de Cocción (°C)	Parrilla de Cocción	Tiempo de Cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+Ventilador	170-180	2-3	35-45
Pastel Pequeño	Estático / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Tarta	Estático / Estático+Ventilador	180-200	2	35-45
Pastelería	Estático	180-190	2	20-25
Galletas	Estático	170-180	2	20-25
Tarta De Manzana	Estático / Turbo+Ventilador	180-190	1	50-70
Bizcocho	Estático	200/150*	2	20-25
Pizza	Ventilador Estático	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Pollo Asado**	Parrilla+Ventilador	200-220	3	25-35
Pescado A La Parrilla**	Parrilla+Ventilador	200-220	3	25-35
Bistec De Ternera**	Parrilla+Ventilador	Máx	4	15-20
Albóndigas A La Parrilla**	Parrilla+Ventilador	Máx	4	20-25

* No precalentar. Se recomienda que la primera mitad de la cocción sea a 200°C, mientras que la otra mitad se lleve a cabo a 150°C.

** Deberá dar la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

USO DEL HORNO

Uso inicial del horno

Deberá hacer lo siguiente cuando use el horno por primera vez y lleve a cabo las conexiones necesarias según las instrucciones:

1. Retire las etiquetas o los accesorios de dentro del horno. Si los hay, retire el folio de protección del lado frontal del aparato.

2. Retire el polvo y los restos del embalaje limpiando el interior con un paño húmedo. El interior del horno debe estar vacío. Enchufe el cable del aparato en la toma de corriente.

3.Ajuste el botón del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240°C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada. Mientras, puede que se produzca un poco de humo y mal olor, lo que es normal.

4.Limpie el interior del horno con agua ligeramente templada con detergente después de que se haya enfriado. Luego, séquelo con un paño limpio. Ahora podrá usar el horno.

Uso normal del horno

1. Ajuste el botón del termostato y la temperatura a la cual desee preparar los alimentos para empezar la cocción.

2. Podrá fijar el tiempo de cocción como desee con el botón de los modelos del temporizador mecánico. El temporizador desactivará los calefactores cuando el tiempo haya finalizado y emitirá un pitido como advertencia auditiva.

3. El temporizador desactivará los calefactores y emitirá una señal auditiva cuando el tiempo de cocción haya finalizado de acuerdo a la información introducida en los modelos con temporizador digital.

4. El sistema refrigerante del aparato seguirá funcionando después de completar la cocción. No corte el suministro eléctrico del aparato en esta situación, ya que es necesario para que éste se enfríe. El sistema se apagará una vez el enfriamiento se haya completado.

RECAMBIO DE LA LUZ DEL HORNO

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

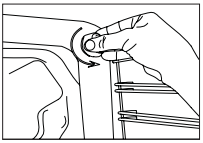
En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera. Las características de la lámpara son las siguientes;

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC
15-25 W

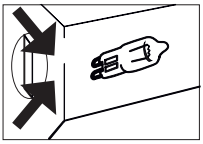
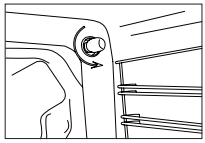


Figura 11

Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC
15 W

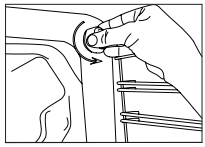


Figura 12

LIMPIEZA DEL CRISTAL DEL HORNO

Levántelo presionando los lotes de plástico tanto en los lados izquierdo y derecho como se muestra en la Imagen 13 y tirándolo hacia usted mismo como se muestra en la Imagen 14. El cristal se soltará después de retirar el perfil tal como se indica en la Imagen 15. Retire el cristal que se ha soltado tirándolo hacia usted con cuidado. Fije el cristal exterior al perfil de la puerta del horno. Podrá lavar los cristales fácilmente después de retirarlos. Después de haber finalizado la limpieza y el mantenimiento, podrá volver a colocar los cristales siguiendo los mismos pasos en sentido inverso. Asegúrese de que el perfil esté colocado correctamente en su sitio.

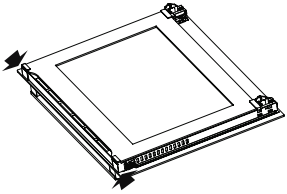


Figura 13

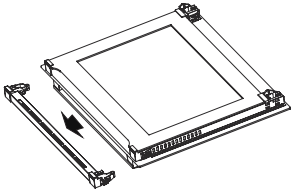


Figura 14

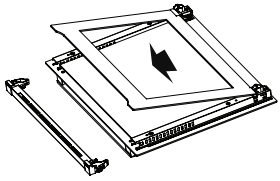


Figura 15

LIMPIEZA Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

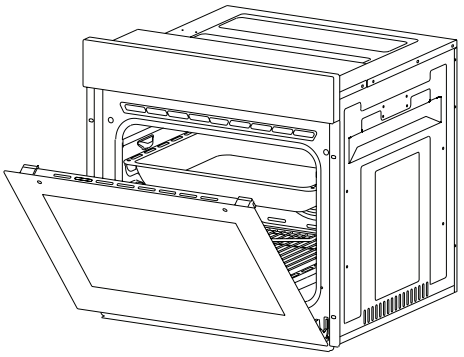


Figura 16

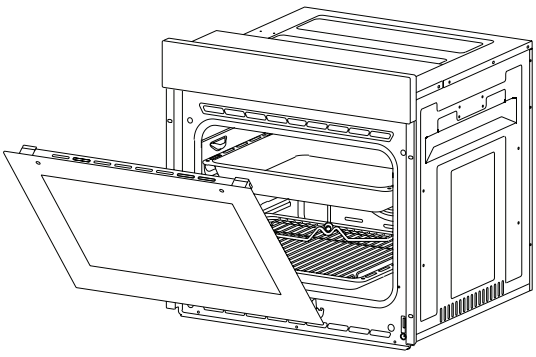


Figura 17

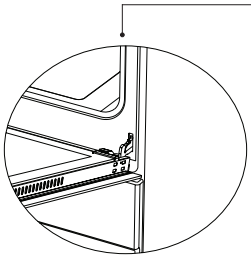


Figura 16.1

Abra la puerta totalmente tirando de ella hacia usted. Luego, desbloquéela tirando del bloqueo de bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador tal como se indica en la **Figura 16.1**.

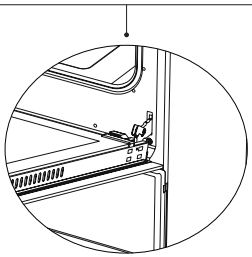


Figura 16.2

Fije el bloqueo de bisagra al mayor ángulo tal como se indica en la **Figura16.2**. Ajuste a la misma posición las dos bisagras que conectan la puerta con el horno.

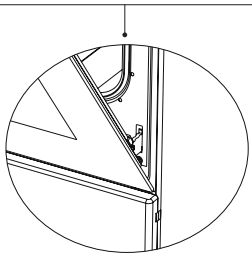


Figura 17.1

Más adelante, cierre la puerta para que quede en una posición en contacto con el bloqueo de la bisagra tal como se muestra en la **Figura 17.1**.

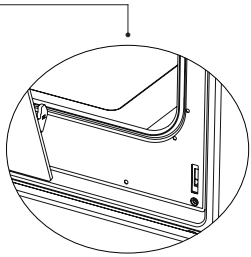


Figura 17.1

Para poder retirar la puerta del horno fácilmente, cuando se aproxime a la posición de cierre, coja la cubierta con las dos manos tal como se muestra en la **Figura 17.2** y tire hacia arriba

Haga lo mismo que hizo en orden inverso mientras abría la puerta para volver a colocar la puerta del horno.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.

2. No limpie las piezas internas, el panel, las bandejas y otras piezas del aparato con herramientas sólidas tales como un cepillo de cerdas, lana de acero o cuchillo. No use materiales abrasivos o raspantes ni detergente.

3. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.

4. Limpie las superficies de cristal con productos de limpieza específicos para cristal.

5. No limpie el horno con limpiadores a vapor.

6. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gas mientras limpie el aparato.

7. Nunca lave ninguna parte del producto del aparato.

8. «Use estearato de potasio (jabón suave) para la suciedad y manchas.

Podrá realizar la limpieza con un paño suave para no rayar las superficies según las siguientes imágenes.

LIMPIEZA CON VAPOR*

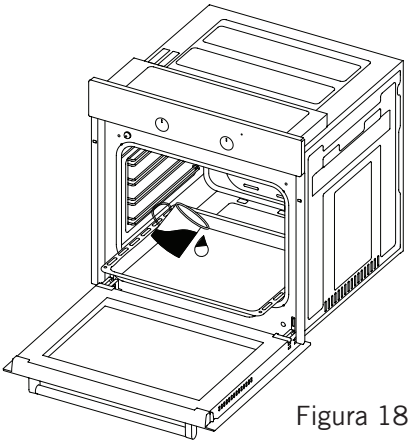


Figura 18

Le permitirá lavar los restos sólidos ablandados gracias al vapor generado en el horno.

1.Retire todos los accesorios del horno.

2.Vierta medio litro de agua en la bandeja y colóquela en la parte inferior del calentador.

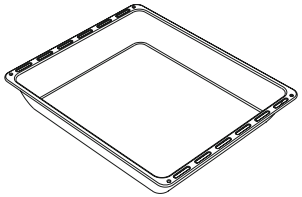
3. Fije el interruptor en el modo de limpieza con vapor.

4.Fije el termostato a 70° C y utilice el horno durante 30 minutos.

5. Después de utilizar el horno durante 30 minutos, abra la puerta del horno y limpie las superficies internas con un paño húmedo.

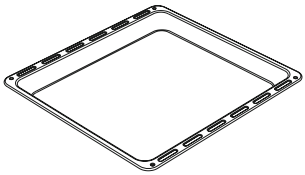
6. Use un líquido para lavar platos, agua tibia y un paño suave para la suciedad más incrustada. Luego, seque la zona que acaba de limpiar con un paño seco.

ACCESORIOS (Opcional)



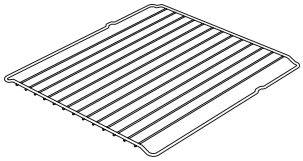
Bandeja Honda *

Se usan para repostería, grandes asados y alimentos con alto contenido acuoso. También puede usarse como un recipiente para la recolección de aceite si realiza el asado directamente en la parrilla con pastel, alimentos congelados y platos de carne.



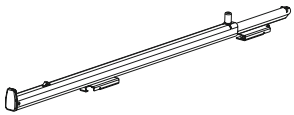
Bandeja

Se usa para repostería (galletas y etc.) y alimentos congelados.



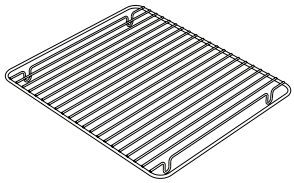
Parrilla De Alambre

Se usan para el asado o para colocar los alimentos para hornear, los alimentos asados o congelados en el estante deseado.



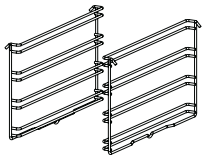
Raíl Telescópico*

Puede retirar las bandejas o la parrilla de alambre pueden y colocarla fácilmente gracias a los raíles telescópicos.



En La Parrilla De La Bandeja De Alambre *

Los alimentos que se peguen durante la cocción, como por ejemplo los bistecs, en una parrilla de bandeja. Así se evitará el contacto de los alimentos con la bandeja y que se peguen en ella.



Rejillas*

Puede colocar la bandeja honda y la bandeja en los estantes inferior y superior mientras cocine.

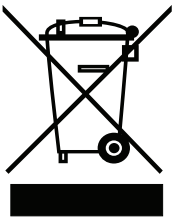
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Compruebe los siguientes puntos para solucionar los problemas que pueda tener antes de llamar al servicio técnico.

Si el horno no funciona;

- Compruebe que el cable eléctrico del horno esté enchufado.
- Asegúrese de que no haya corriente en la red.
- Compruebe los fusibles.
- Compruebe si el cable de alimentación del horno está dañado.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.
El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

El material de embalaje del aparato ha sido fabricado con materiales reciclables de acuerdo con las Normativas Nacionales sobre Medio Ambiente. No elimine el material de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje asignados por las autoridades locales.