

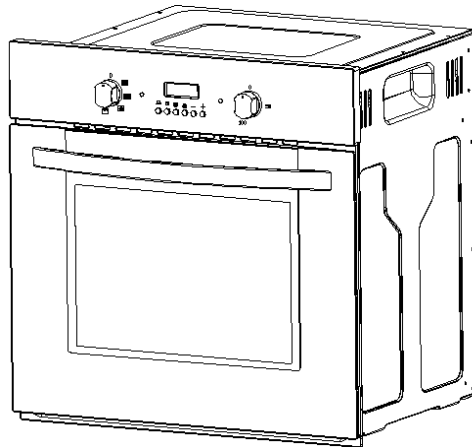


DER KOCH

German Line

**Manual de instalación y funcionamiento de los
hornos Der Koch**

**Installation and use manual for
Der Koch Ovens**



Horno Multifuncional de 60 cm en acero inoxidable

60 cm Multifunction oven in stainless steel

Contenido

S-I. Nota ambiental	2
S-II. Información de Seguridad	2
S-III. Especificaciones.....	5
S-IV. Usando el Horno	7
S-IV.A. Panel de Control	7
S-IV.B. Panel de Control LCD	14
S-V. Advertencias.....	22
S-VI. Accesorios.....	23
S-VII. Limpieza y mantenimiento.....	23
S-VII.A. Reemplazando la bombilla del horno	24
S-VIII. Instalación	24
S-VIII.A. Instalando el horno en el mueble de la cocina	25
S-VIII.B. Requerimientos de ventilación	26
S-IX. Mi aparato no está funcionando correctamente	27
S-X. Guía de cocción para las funciones principales	29

NOTA: Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad e instalación, que le permitirán aprovechar al máximo su horno. Favor de conservar el manual en un lugar seguro para que se encuentre disponible para futuras referencias; para usted o para cualquier persona que no conozca sobre la operación del horno.

Contents

E-I. Environmental Note	31
E-II. Safety Information	31
E-III. Specifications	34
E-IV. Using the Oven	35
E-IV.A. Push Bottom Control Panel	35
E-IV.B. LCD Control Panel	42
E-V. Warnings.....	50
E-VI. Accessories	50
E-VII. Cleaning and maintenance.....	51
E-VII.A. Replacing the oven bulb.....	52
E-VIII. INSTALLATION	52
E-VIII.A. Installing the oven into the kitchen cabinet	53
E-VIII.B. Ventilation requirements.....	54
E-IX. My appliance isn't working correctly	55
E-X. Oven main functions cooking guideline	57

NOTE: This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

S-I. Nota ambiental



Este aparato está identificado conforme a la Directiva Europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/EC. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos en todo el territorio europeo.

Al asegurar que este producto sea desechado correctamente y de acuerdo a las regulaciones ambientales locales, usted ayudará a prevenir potenciales efectos negativos al medio ambiente y a la salud humana. Los materiales de empaque utilizados pueden ser reciclados, favor de desechosarlos de forma respetuosa con el medio ambiente.

S-II. Información de Seguridad



Su seguridad es de suma importancia para nuestra compañía. Favor de leer este manual de instrucciones **antes** de instalar o de utilizar este aparato.

Información General

- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.
- **IMPORTANTE:** El mobiliario adyacente y los materiales utilizados para la instalación deben soportar al menos una temperatura de 85 °C sobre la temperatura ambiente de la habitación.
- Algunos tipos de vinil o mobiliario de cocina laminado son particularmente propensos a ser dañados por calor o descolorarse a la temperatura indicada anteriormente.
- Cualquier daño causado por instalar el aparato en contravención al límite de temperatura, o por poner materiales cercanos a 4 mm del aparato serán responsabilidad del dueño.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujetos a ciertas excepciones incluidas en las Condiciones de Garantía.
- Las reparaciones deben ser realizadas por técnicos de servicio o por agentes de servicio autorizados.

Instrucciones de advertencias y de seguridad

Este aparato cumple con todas las regulaciones europeas de seguridad. La superficie del aparato estará caliente durante el uso y retendrá calor después de su uso.

Seguridad Infantil

- Se recomienda que bebés y niños pequeños no se acerquen al aparato y que no se les permita tocarlos en ningún momento.
- Si es necesario que los niños se encuentren en la cocina, favor de mantenerlos bajo supervisión en todo momento.

Seguridad General

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sin que se le haya dado supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No colocar objetos pesados sobre la puerta del horno cuando se encuentra abierta, ya que puede causar daños en la puerta del horno.
- No dejar aceite caliente ni grasa desatendida, ya que esto pueda ser una causa de fuego.
- No colocar bandejas directamente en la base del horno.
- No permitir que cables eléctricos entren en contacto con las áreas calientes del aparato.
- No utilizar el aparato para calentar la habitación ni para secar ropa.
- No instalar el aparato cerca de cortinas.
- No tratar de levantar o mover el aparato usando la puerta del horno, ya que esto puede dañar el aparato o herir a la persona tratando de levantarlo.

Limpieza

- Limpiar el horno regularmente.
- Tener cuidado al usar y seguir el procedimiento de limpieza.
- **IMPORTANTE:** El aparato debe estar desconectado de la alimentación principal antes de seguir el procedimiento de limpieza.

Instalación



Este aparato debe instalarse correctamente por una persona calificada, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante.

- **Declinamos cualquier responsabilidad de heridas o daños, a personas o a propiedad, como resultado de un uso inapropiado o una mala la instalación de este aparato.**

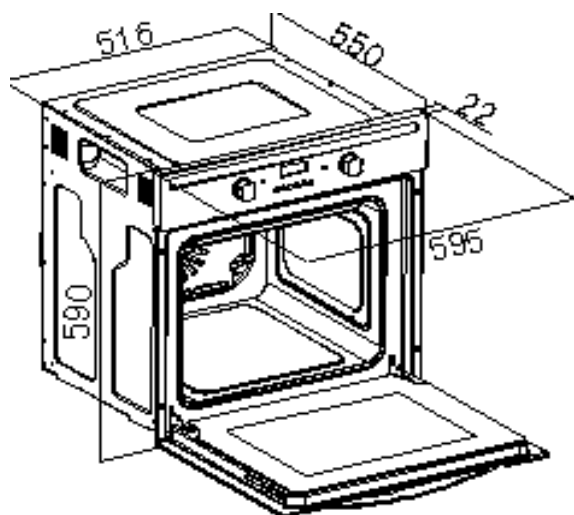
- Calor, vapor y humedad se crearán durante el uso de este aparato, tenga cuidado para evitar heridas y asegurar que la habitación se encuentre ventilada adecuadamente. Si el aparato se va a utilizar por periodos prolongados de tiempo, se podría requerir ventilación adicional.
- Favor de consultar con un técnico calificado si se tiene duda sobre la cantidad de ventilación requerida.

Declaración de conformidad

- En conformidad con la directiva RoHS 2002/95/CE y sus enmiendas 2005/618/EC, 2005/717/EC, 2005/747/EC, 2006/310/EC, 2006/690/EC, 2006/691/EC, 2006/692/EC, 2008/385/EC.
- El fabricante declara que este horno ha sido construido usando materiales certificados y requiere que el aparato sea instalado de acuerdo con los estándares establecidos. Este aparato debe ser usado únicamente para propósitos domésticos por personas capacitadas.
- * La directiva RoHS se refiere a la restricción de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos. Esta directiva limita la comercialización en el mercado europeo de equipos eléctricos y electrónicos nuevos que contengan más de los niveles acordados de plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, PBB (Bifenilos poli bromados) y PBDE (polibromodifenil éteres).



S-III. Especificaciones



Dimensiones

Altura: 590 mm
 Ancho: 595 mm
 Fondo: 550 mm

- 5 / 7 funciones
- Capacidad del horno: 57 litros / 70 litros
- Parrilla controlada termostáticamente
- Ventilador

Ventilador

Un ventilador se encuentra dentro del aparato para mantener la temperatura interna del horno estable y una temperatura menor en la superficie externa. Después de utilizar el horno, el ventilador del horno funcionará por un período de tiempo, hasta que el horno esté lo suficientemente frío.

Detalles Eléctricos

Voltaje: 220-240 Vac 60 Hz

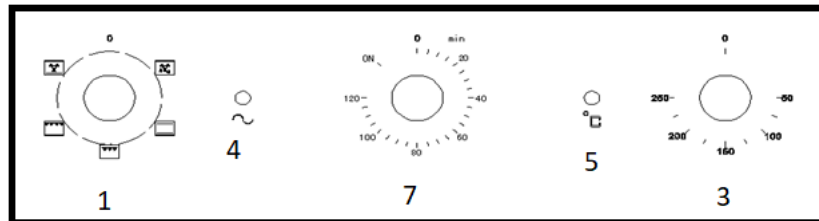
ENTRADA NOMINAL MAXIMA		
Voltaje: 220V	Voltaje: 230V	Voltaje: 240V
2100W	2300W	2500W

Cable de alimentación: 3 x 1.5mm²
Bombillo del Horno: 25 W/300°C

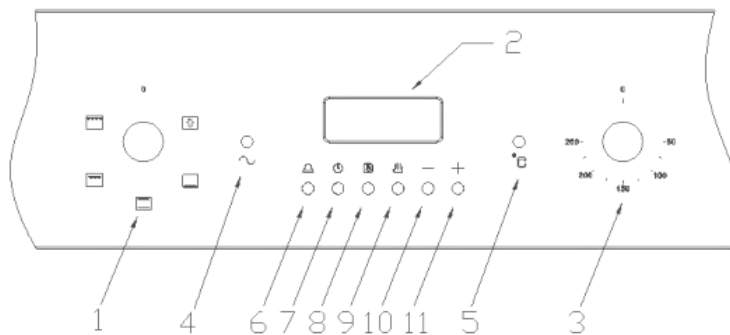
S-IV. Usando el Horno

S-IV.A. Panel de Control

Manual de cinco funciones

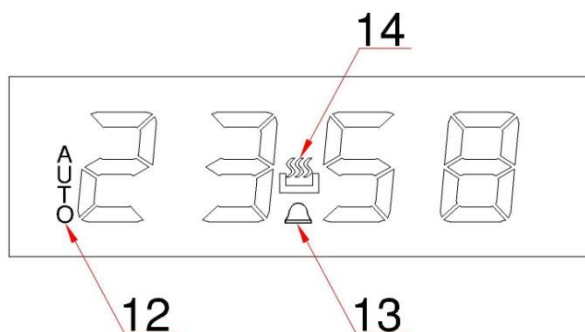


Digital de cinco funciones



1. Perilla para la seleccionar la función del horno
2. Temporizador/Programador del horno
3. Perilla para el control de temperatura
4. Luz indicador de encendido
5. Luz de operación del horno
6. Botón del temporizador para la alarma
7. Botón del temporizador para la duración
8. Botón del temporizador para terminar la cocción
9. Botón del temporizador para operación manual
10. Botón del temporizador para disminuir
11. Botón del temporizador para aumentar

Pantalla del temporizador y programador del horno



- 12. Símbolo para función automática
- 13. Símbolo de la alarma
- 14. Símbolo de operación manual

Configurando y usando el programador y temporizador del horno

Seleccionando el modo de operación manual

Cuando se conecta el aparato a la fuente de alimentación por primera vez, los números de la pantalla van a parpadear. Antes de seleccionar la función de cocción o la temperatura, hay que seleccionar el modo de operación manual.

Para seleccionar el modo de operación manual, presionar el botón de operación manual **(9)** en el panel de control.

Ajuste la hora del día

Después de seleccionar el horno en operación manual, debe de establecer la hora del día.

Después de presionar el botón de operación manual **(9)**, usar el botón de disminuir **(10)** y aumentar **(11)** para ajustar el tiempo que aparece en la pantalla. Después de tener la hora correcta, liberar los botones de disminuir y aumentar. Después de algunos segundos, la hora en la pantalla se mantendrá fija. En este momento, ya puede comenzar a usar el horno.

El cronometro del horno

Solo la alarma se puede usar para la función de descongelar. Ninguna de las otras configuraciones funcionará con la función de descongelar.

Estableciendo la función de alarma

La alarma se puede establecer en cualquier momento, sin importar si se ha seleccionado una función del horno. Se puede usar la alarma para establecer un período y se emitirá un sonido una vez que se expira el tiempo establecido.

- Presionar el botón de alarma **(6)**, la pantalla desplegará un valor de 00:00. Establecer el período de tiempo en cuenta regresiva de la alarma usando los botones de disminuir **(10)** y aumentar **(11)**.
- Una vez que la pantalla tenga el tiempo deseado, soltar los botones de disminuir y aumentar. El símbolo de la alarma **(13)** aparecerá en la pantalla.
- Una vez que el tiempo se ha establecido, es posible disminuir o aumentar el tiempo usando los botones de disminuir o aumentar.
- La alarma sonará cuando el tiempo establecido se haya completado. La alarma se puede silenciar al presionar el botón de alarma.

Importante: El horno seguirá calentando una vez que la alarma se ha silenciado. Si la cocción está completa, entonces se debe de llevar las perillas de función del horno y del control de temperatura a 0.

Seleccionando la función de duración

La función de duración permite establecer un tiempo en cuenta regresiva similar a la función de alarma. Sin embargo, el horno no continuará calentando una vez que el período se haya completado.

- Usar la perilla de control de temperatura **(3)** para establecer la temperatura requerida. El símbolo de operación manual **(14)** aparecerá en la pantalla.
- Usar la perilla de selección de función **(1)** para seleccionar el modo de cocción requerido.
- Luego seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Presionar el botón de duración **(7)** y la pantalla desplegará un valor de 00:00. Establecer el período de tiempo en cuenta regresiva de la alarma usando los botones de disminuir **(10)** y aumentar **(11)**.

- Una vez que la pantalla tenga el tiempo deseado, soltar los botones de disminuir y aumentar. La cuenta regresiva empieza inmediatamente y la palabra AUTO aparecerá en la pantalla.
- Una vez que el tiempo se ha establecido, es posible disminuir o aumentar el tiempo usando los botones de disminuir o aumentar.
- La alarma sonará cuando el tiempo establecido se haya completado y el horno se apagará; la palabra AUTO parpadeará. La alarma se puede silenciar presionando el botón de duración.
- Después de usar la función de duración, hay que poner el horno en operación manual. Para hacer esto, se presiona el botón de operación manual, la palabra AUTO desaparecerá de la pantalla y el símbolo de operación manual aparecerá.

Importante: Si las perillas de control de temperatura y selección de función del horno no se ponen en 0, el aparato continuará operando una vez que se presione el botón de operación manual.

Seleccionando la función de fin de cocción

Esta función es similar a la función de duración, sin embargo, en lugar de seleccionar un período de tiempo para apagar el horno. Se selecciona una hora del día para apagar el horno.

- Usar la perilla de control de temperatura **(3)** para establecer la temperatura requerida. El símbolo de operación manual **(14)** aparecerá en la pantalla.
- Usar la perilla de selección de función **(1)** para seleccionar el modo de cocción requerido.
- Presionar el botón del temporizador para terminar la cocción **(8)**, en la pantalla aparecerá un valor de 00:00. Establecer la hora del día en que se quiere que el horno se apague usando los botones de disminuir **(10)** y aumentar **(11)**. El temporizador calculará el tiempo de cocción basado en la hora del día seleccionado y se desplegará en la pantalla.
- Una vez que la pantalla tenga el tiempo deseado, soltar los botones de disminuir y aumentar. La cuenta regresiva empieza inmediatamente y la palabra AUTO aparecerá en la pantalla.
- Una vez que el tiempo se ha establecido, es posible disminuir o aumentar el tiempo usando los botones de disminuir o aumentar.
- La alarma sonará cuando el tiempo establecido se haya completado y el horno se apagará; la palabra AUTO parpadeará y el símbolo de calentamiento desaparecerá. La alarma se puede silenciar presionando el botón del temporizador para terminar la cocción **(8)**.

- Después de usar la función de fin de cocción, hay que poner el horno en operación manual. Para hacer esto, se presiona el botón de operación manual, la palabra AUTO desaparecerá de la pantalla y el símbolo de operación manual aparecerá.

Importante: Si las perillas de control de temperatura y selección de función del horno no se ponen en 0, el aparato continuará operando una vez que se presione el botón de operación manual.

Seleccionando la función de inicio y fin de cocción

Esta función le permitirá seleccionar un tiempo en el futuro en que el horno se encenderá y se apagará.

- Usar la perilla de control de temperatura **(3)** para establecer la temperatura requerida. El símbolo de operación manual **(14)** aparecerá en la pantalla.
- Usar la perilla de selección de función **(1)** para seleccionar el modo de cocción requerido.
- Presionar el botón del temporizador para la duración **(7)**, en la pantalla aparecerá un valor de 00:00. Establecer la duración del tiempo de cocción usando los botones de disminuir **(10)** y aumentar **(11)**. La palabra AUTO aparecerá en la pantalla.
- **Inmediatamente** presionar el botón del temporizador para terminar la cocción **(8)**, en la pantalla aparecerá un valor de 00:00. Establecer la hora en que el horno se debe de apagar usando los botones de disminuir **(10)** y aumentar **(11)**.
- El horno calculará la hora en que se necesita encender el horno, basado en el tiempo de cocción seleccionado. El horno se encenderá automáticamente a la hora establecida anteriormente.
- La alarma sonará cuando el tiempo establecido se haya completado y el horno se apagará; la palabra AUTO parpadeará y el símbolo de calentamiento desaparecerá. La alarma se puede silenciar presionando el botón del temporizador para terminar la cocción **(8)** o el botón de duración **(7)**.
- Después de usar la función de inicio y fin de cocción, hay que poner el horno en operación manual. Para hacer esto, se presiona el botón de operación manual, la palabra AUTO desaparecerá de la pantalla y el símbolo de operación manual aparecerá.

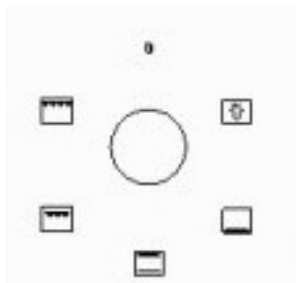
Importante: Si las perillas de control de temperatura y selección de función del horno no se ponen en 0, el aparato continuará operando una vez que se presione el botón de operación manual.

Seleccionando la función de cocción y la temperatura

Después de que el aparato se conecta a la fuente de alimentación por primera vez, los números en la pantalla parpadearán. Antes de poder seleccionar una función de cocción o una temperatura, se debe de poner el aparato en modo de operación manual.

- Para seleccionar el modo de operación manual, presionar el botón de operación manual **(9)** en panel de control.

Seleccionar la función de calentamiento



La perilla para seleccionar la función de calentamiento se utiliza para seleccionar el modo de cocción requerido. Diferentes elementos de calentamiento se encienden de acuerdo al modo seleccionado. Cuando se selecciona una función, la luz del indicador de encendido se enciende.



MODO DE DESCONGELACIÓN: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar la comida dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y tipo de alimento. Compruebe siempre el envasado de alimentos para las instrucciones de descongelación.



HORNO CONVENCIONAL: Este método utiliza los elementos superior e inferior. Esta función es el método de cocción más tradicional y es útil para rostizar y hornear.



VENTILADOR Y PARRILLA: Este método de cocción utiliza el elemento superior en conjunto con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una circulación rápida de calor. Esta función es útil cuando se requiere dorar rápidamente y "sellar" los jugos de, como filetes, hamburguesas, algunas verduras, etc.

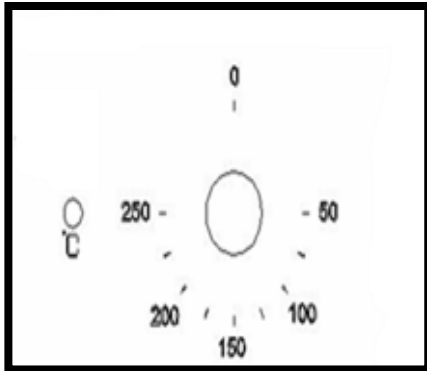


VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza el elemento de fondo en combinación con el ventilador, lo que ayuda a distribuir el calor. Esta función es ideal para esterilizar y conservar los frascos.



VENTILADOR Y PARRILLA: Este método de cocción utiliza el elemento superior en conjunto con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una circulación rápida de calor. Esta función es útil cuando se requiere dorar rápidamente y "sellar" los jugos de, como filetes, hamburguesas, algunas verduras, etc.

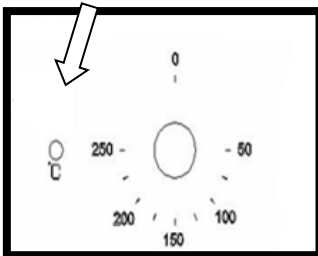
Perilla de control del Termostato



La perilla de control del termostato define la temperatura requerida en el horno. Es posible regular la temperatura en un rango de 50 a 250 °C.

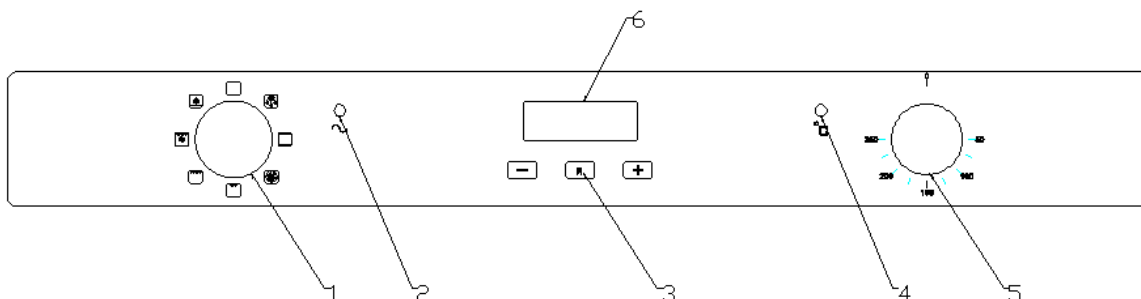
Una luz se enciende para indicar que los elementos de calentamiento están en operación. La luz se apaga una vez que la temperatura selecciona en la perilla de control del termostato ha sido alcanzada. Esta luz se puede encender y apagar durante el tiempo de cocción.

No se debe introducir alimentos en el interior del horno, hasta que se alcance la temperatura de cocción deseada.
Luz del horno



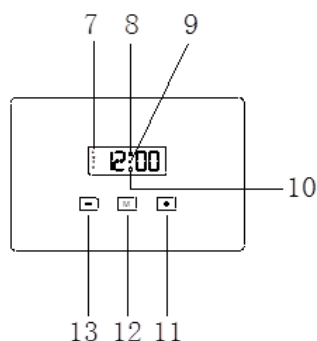
Esta luz se enciende para indicar que los elementos de calefacción del horno se encuentran en operación. La luz se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura programada en el mando del termostato. Se hará un ciclo por intervalos durante todo el tiempo de cocción.

S-IV.B. Panel de Control LCD



1. Perilla para la seleccionar la función del horno
2. Luz indicador de encendido
3. Botón para operación manual
4. Luz de operación del horno
5. Perilla para el control de temperatura
6. Pantalla LED

Pantalla del temporizador y programador del horno



7. Símbolo para función automática
8. Símbolo del horno en uso
9. Símbolo del punto decimal
10. Símbolo del temporizador
11. Botón para aumentar
12. Botón para operación manual
13. Botón para disminuir

Seleccionando el modo de operación manual

Cuando se conecta el aparato a la fuente de alimentación por primera vez, los números de la pantalla van a parpadear. Antes de seleccionar la función de cocción o la temperatura, hay que seleccionar el modo de operación manual.

Para seleccionar el modo de operación manual, presionar el botón de operación manual **(12)** por 3 segundos en el panel de control y aparecerá el símbolo del horno en uso **(8)**.

Estableciendo la hora

Cuando se conecte el horno por primera vez debe de establecerse la hora primero, después de seleccionar el horno en operación manual.

Después de presionar el botón de operación manual **(12)**, el símbolo de punto decimal **(9)** comenzará a parpadear, utilice el botón de disminuir **(13)** y aumentar **(11)** para ajustar el tiempo que aparece en la pantalla. Cuando se muestre la hora correcta, libere los botones de disminuir y aumentar y después de algunos segundos, la fecha en la pantalla se mantendrá fija. En este momento, ya puede comenzar a usar el horno.

Antes de utilizar el horno por primera vez

- Para eliminar cualquier residuo del horno que pueda haber quedado del proceso de fabricación, debe seleccionar la función del horno del ventilador y configurar el termostato en su configuración de temperatura máxima, durante 30 a 40 minutos.
- Es perfectamente normal que se produzca un olor durante este proceso, por lo que se recomienda ventilar el área dejando las ventanas abiertas.
- Es aconsejable que no permanezca en la habitación durante el proceso de quemado.
- Después de que la cavidad del horno se haya enfriado, se debe limpiar con agua jabonosa tibia, usando una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Las partes externas del horno deben limpiarse con agua tibia y jabón, usando una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Recomendamos que se use regularmente un limpiador y pulidor de acero inoxidable en las superficies de acero inoxidable de este electrodoméstico.

El temporizador del horno

La función del temporizador del horno es un tiempo de cuenta regresiva que se puede configurar en el programador / temporizador del horno. Cuando el tiempo de cuenta atrás haya terminado, sonará una señal audible.

○ Presione el botón de programa **(12)** dos veces. El punto decimal **(9)** comenzará a parpadear y el símbolo del minutero **(10)** se iluminará en la pantalla y mostrará "00:00". Use los botones más **(11)** y menos **(13)** para configurar el tiempo de cuenta regresiva que necesita.

○ El tiempo máximo que se puede establecer es de 23 horas y 59 minutos.

o Cuando aparezca el tiempo de cuenta regresiva correcto en la pantalla LED, suelte los botones más y menos y la cuenta atrás comenzará de inmediato. El símbolo del minuterero **(10)** permanecerá en la pantalla LED para mostrar que hay un tiempo de cuenta regresiva en progreso. Después de unos segundos, la pantalla LED volverá a mostrar la hora del día.

o Al final del tiempo de cuenta atrás, sonará una señal audible y el símbolo del horno en uso se apagará. La señal audible sonará durante 7 minutos antes de apagarla o puede silenciarla presionando cualquiera de los botones del temporizador del horno.

IMPORTANTE: si el horno está en uso mientras usa la función de control de minutos, el horno NO se apagará al final del tiempo de cuenta regresiva. DEBE girar la perilla del selector de función del horno y la perilla de control del termostato a la posición OFF.

La función de cocción semiautomática

Esta función le permitirá establecer un tiempo de cuenta regresiva similar a la función del temporizador, sin embargo, el horno se apagará al final del tiempo de cocción.

- o Coloque la comida que desea cocinar dentro del horno y cierre la puerta.
- o Seleccione una función del horno y la temperatura de cocción usando las perillas de control correspondientes.
- o Presione el botón de programa (12) tres veces. El punto decimal, el símbolo del horno en uso (8) y el símbolo de cocción automática (7) parpadearán en la pantalla LED. La pantalla mostrará "00:00".
- o Use los botones más (11) y menos (13) para configurar el tiempo de cocción que necesita. El tiempo de cuenta regresiva máximo que se puede establecer es de 10 horas. La cocción comenzará inmediatamente, después de unos segundos comenzará el tiempo de cuenta regresiva.
- o Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará y sonará una señal audible. El símbolo de cocción automática (7) y el símbolo del minuterero (10) parpadearán en la pantalla LED.
- o Para reiniciar el horno y cancelar la alarma audible, presione cualquier botón una vez para detener la alarma. Luego presione y mantenga presionado el botón de programa dos veces durante 3 segundos. Después de la primera presión, la hora del horno parpadeará, y en la segunda, el símbolo del horno en uso aparecerá en la pantalla LED y se apagará el símbolo de cocción automática (7).

IMPORTANTE: Si no ha girado la perilla selectora de función del horno y la perilla de control del termostato a la posición OFF, cuando reinicie el horno continuará calentándose.

El final de la función de cocción

Esta función es similar a la función semiautomática; sin embargo, en lugar de establecer un tiempo de cuenta atrás, selecciona la hora del día en la que desea que se apague el horno.

- Coloque la comida que desea cocinar dentro del horno y cierre la puerta. Seleccione una función del horno y la temperatura de cocción usando las perillas de control correspondientes. Presione el botón de programa (12) cuatro veces, el punto decimal comienza a parpadear, y el símbolo de uso del horno (8) y el símbolo de cocción automática (7) se encenderán en la pantalla LED.
- La pantalla mostrará la hora actual del día que parpadeará. Utilice los botones más (11) y menos (13) para establecer el tiempo de finalización de cocción que necesita. El tiempo de finalización máximo que se puede establecer es de 10 horas en el futuro.
- Cuando establezca la hora de finalización correcta en la pantalla LED, suelte los botones más y menos. La cocción comenzará inmediatamente, después de unos segundos comenzará el tiempo de cuenta regresiva.
- Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará y sonará una señal audible. El símbolo de cocción automática (7) y el símbolo de temporizador (10) parpadearán en la pantalla LED.
- Para reiniciar el horno y cancelar la alarma audible, presione cualquier botón una vez para detener la alarma. Luego presione y mantenga presionado el botón de programa dos veces durante 3 segundos. Después de la primera presión, la hora del horno parpadeará, y en la segunda, el símbolo del horno en uso aparecerá en la pantalla LED y se apagará el símbolo de cocción automática (7).

IMPORTANTE: Si no ha girado la perilla selectora de función del horno y la perilla de control del termostato a la posición OFF, cuando reinicia el horno continuará calentándose.

Las funciones de cocción automáticas

Esta función le permitirá establecer la hora del día en la que desea que se apague el horno y por cuánto tiempo desea que se cocine el horno.

- Coloque la comida que desea cocinar dentro del horno y cierre la puerta. Seleccione una función del horno y la temperatura de cocción usando las perillas de control correspondientes. Presione el botón de programa (12) tres veces. El punto decimal comienza a parpadear y el símbolo de uso del horno (8) y el símbolo de cocción automática (7) se iluminarán en la pantalla LED.
- Use los botones más (11) y menos (13) para configurar el tiempo de cocción que necesita (el tiempo máximo de cocción que se puede establecer es de 10 horas). INMEDIATAMENTE presione el botón de programa. La pantalla mostrará la hora actual del día que parpadeará. Utilice los botones más (11) y menos (13) para establecer el tiempo de finalización de cocción que necesita.
- Cuando aparezca la hora de finalización correcta en la pantalla LED, suelte los botones más y menos. La cocción comenzará a la hora preestablecida calculada.
- Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará y sonará una señal audible. El símbolo de cocción automática (7) y el símbolo de temporizador (10) parpadearán en la pantalla LED.
- Para reiniciar el horno y cancelar la alarma audible, presione cualquier botón una vez para detener la alarma. Luego presione y mantenga presionado el botón de programa dos veces durante 3 segundos. Después de la primera presión, la hora del horno parpadeará, y en la segunda, el símbolo del horno en uso aparecerá en la pantalla LED y se apagará el símbolo de cocción automática (7).

IMPORTANTE: Si no ha girado la perilla selectora de función del horno y la perilla de control del termostato a la posición OFF, cuando reinicia el horno continuará calentándose.

Cancelando una función de temporizador

- Para cancelar la función de vigilancia de minutos presione el botón de programa (12) una vez para seleccionar la función de recordatorio de minutos y luego reduzca el tiempo a "00:00".
- Para cancelar el temporizador semiautomático, presione el botón de programa (12) tres veces para seleccionar el temporizador semiautomático y luego reduzca el tiempo a "00:00".

- Para cancelar el final del temporizador de cocción presione el botón de programa (12) cuatro veces para seleccionar el final del temporizador de cocción y luego reduzca el tiempo a la hora actual del día.
- Para cancelar el temporizador automático presione el botón de programa (12) tres veces y reduzca el tiempo (de duración) a "00:00" y luego presione el botón de programa nuevamente y reduzca el tiempo (final) a la hora actual del día.

IMPORTANTE: Si no gira la perilla selectora de función del horno y la perilla de control del termostato a la posición OFF, cuando restablece la función del temporizador, continuará calentándose.

Ajustando la señal audible

La señal audible tiene 3 tonos. Para ajustar la señal, debe proceder de la siguiente manera:

IMPORTANTE: El temporizador del horno no debe estar en modo de cuenta regresiva y el símbolo del horno en uso (8) debe estar encendido.

- Mantenga presionados los botones menos (13) y más (11) simultáneamente durante 2 segundos y escuchará una señal audible. Esta es la señal audible que está configurada actualmente.
- Presione y mantenga presionados los botones menos (13) y más (11) simultáneamente durante 2 segundos para escuchar la siguiente señal audible que se establecerá. Este proceso puede repetirse.
- Cuando escuche la señal audible que desea usar, suelte todos los botones y espere a que la pantalla vuelva a mostrar la hora del día. La señal audible ahora se ha configurado.

Cambiando la hora del día

IMPORTANTE: El temporizador / programador del horno no debe estar en modo de cuenta atrás y el símbolo del horno en uso (8) debe estar encendido.

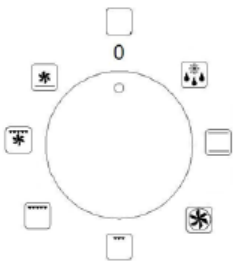
Siga las instrucciones sobre "Estableciendo la hora".

Seleccionando la función de cocción y la temperatura

Después de que el aparato se conecta a la fuente de alimentación por primera vez, los números en la pantalla parpadearán. Antes de poder seleccionar una función de cocción o una temperatura, se debe de poner el aparato en modo de operación manual.

- Para seleccionar el modo de operación manual, presionar el botón de operación manual **(12)** en panel de control.

Seleccionar la función de calentamiento



La perilla para seleccionar la función de calentamiento se utiliza para seleccionar el modo de cocción requerido. Diferentes elementos de calentamiento se encienden de acuerdo al modo seleccionado. Cuando se selecciona una función, la luz del indicador de encendido se enciende.



MODO DE DESCONGELACIÓN: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar la comida dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y tipo de alimento. Compruebe siempre el envasado de alimentos para las instrucciones de descongelación.



HORNO CONVENCIONAL: Este método utiliza los elementos superior e inferior. Esta función es el método de cocción más tradicional y es útil para rostizar y hornear.



VENTILADOR: este método de cocción utiliza el elemento circular mientras el ventilador distribuye el calor. Esto da como resultado un proceso de cocción más rápido y económico.



MEDIA PARRILLA: Este método utiliza las partes internas del elemento superior de calentamiento, dirigiendo el calor hacia abajo. Esta función es útil para asar porciones pequeñas de tocino, tostadas o carne.



PARRILLA COMPLETA: Este método utiliza las partes internas y externas del elemento superior de calentamiento, dirigiendo el calor hacia abajo. Esta función es útil para asar porciones medianas y grandes de salchichas, tocino, pescado, etc.



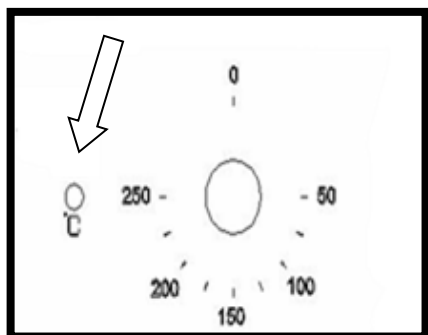
VENTILADOR Y PARRILLA: Este método de cocción utiliza el elemento superior en conjunto con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una circulación rápida de calor. Esta función es útil cuando se requiere dorar rápidamente y "sellar" los jugos de, como filetes, hamburguesas, algunas verduras, etc.



VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza el elemento de fondo en combinación con el ventilador, lo que ayuda a distribuir el calor. Esta función es ideal para esterilizar y conservar los frascos.

Perilla de control del Termostato

La perilla de control del termostato define la temperatura requerida en el horno. Es posible regular la temperatura en un rango de 50 a 250 °C.



Una luz se enciende para indicar que los elementos de calentamiento están en operación. La luz se apaga una vez que la temperatura seleccionada en la perilla de control del termostato ha sido alcanzada. Esta luz se puede encender y apagar durante el tiempo de cocción.

No se debe de colocar comida en el horno hasta que la temperatura correcta ha sido alcanzada.

Guías de cocción

- Favor de referirse a la información suministrada en los empaques de comida sobre las temperaturas y tiempos de cocción. Una vez familiarizado con el aparato, las temperaturas y tiempos se pueden establecer de acuerdo a la preferencia personal.
- Asegurarse que las comidas congeladas se encuentran totalmente descongeladas antes de cocinarlas, a menos que las instrucciones en el empaque de comida indiquen que se puede cocinar congelado.
- Se recomienda precalentar el horno y no introducir comida hasta que la luz del horno se haya apagado. Se puede escoger no precalentar el horno cuando se usa la función de solo ventilador. Sin embargo, se debe de extender el tiempo de cocción definido en el empaque en aproximadamente diez minutos.

- Antes de cocinar, revisar que los accesorios no requeridos han sido retirados del horno.
- Colocar las bandejas en el centro del horno y dejar espacio entre las bandejas para permitir la circulación del aire.
- Tratar de abrir la puerta del horno lo menos posible para ver la comida.
- La luz del horno se mantendrá encendida durante el tiempo de cocción.

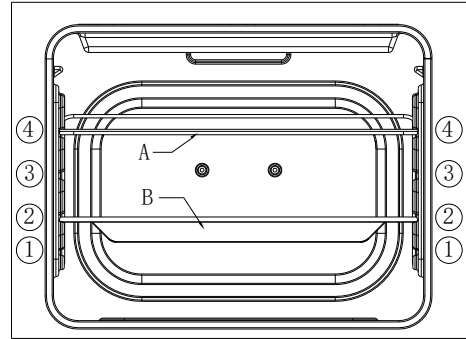
S-V. Advertencias

- Mantener la puerta del horno cerrada cuando se utiliza cualquiera de las funciones de parrilla.
- No utilizar papel aluminio para cubrir la parrilla o envolver comida en papel aluminio bajo la parrilla. La alta reflexión del papel aluminio puede dañar la parrilla.
- No cubrir la base del horno con papel aluminio.
- Durante la cocción, no colocar bandejas ni artículos de cocina directamente en el fondo del horno. Estas deben colocarse únicamente en las rejillas suministradas.
- La parrilla y otros elementos internos del horno se tornan extremadamente calientes durante la operación, evitar tocarlos inadvertidamente cuando se maneja la comida que se desea asar.
- **Importante:** Tener cuidado al abrir la puerta, evitar tocar las partes calientes del horno y el vapor.
- No utilizar un limpiador de vapor.
- **Advertencia:** Algunas partes pueden tornarse calientes durante el uso. Mantener a los niños alejados durante su uso.
- No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o limpiadores de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que puede rayar la superficie y causarle un daño al vidrio.

S-VI. Accesorios

El horno viene con los siguientes accesorios:

1. **(A) Parrilla**
2. **(B) Bandeja de cocción**



El horno tiene cuatro rejillas para colocar los accesorios, los números del 1 al 4, indican las diferentes posiciones que se pueden utilizar en el horno.

S-VII. Limpieza y mantenimiento



Las operaciones de limpieza deben realizarse solamente cuando el horno se encuentra frío.

Este aparato debe desconectarse de su fuente principal de alimentación antes de comenzar cualquier proceso de limpieza.

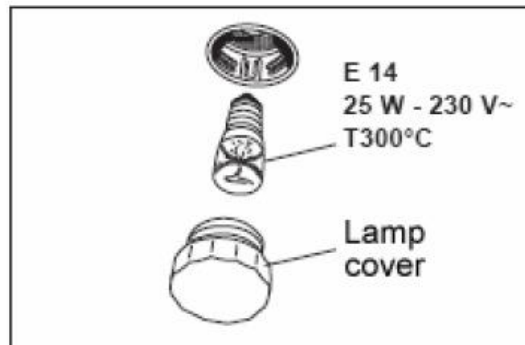
- Este horno debe de limpiarse completamente antes de usarlo por primera vez y después de cada uso. Esto es para evitar que residuos de comida se cocinen en las cavidades del horno. Si los residuos de comida se hornean varias veces, son más difíciles de remover.
- Nunca limpie las superficies del horno con vaporizadores.
- Las cavidades del horno deben de limpiarse con agua jabonada tibia en una esponja o paño suave. No se deben de utilizar limpiadores abrasivos.
- En el fondo del horno pueden aparecer manchas debido a salpicaduras o derrames de la comida durante el proceso de cocción. Esto puede ocurrir si la comida se está cocinando a una temperatura excesivamente alta o se está utilizando recipientes de cocina muy pequeños.
- Se debe de seleccionar una temperatura y una función de cocción de acuerdo al tipo de comida que se está cocinando. También se debe de asegurar que la comida se coloca en un recipiente con el tamaño adecuado y que se utiliza la bandeja cuando sea necesario.
- Las partes externas del horno solo se deben de limpiar con agua jabonosa tibia, usando una esponja o paño suave. No se deben de utilizar limpiadores abrasivos.
- Si se utiliza cualquier tipo de limpiador para hornos, debe de consultar con el fabricante del artículo de limpieza si éste es adecuado para su aparato.

IMPORTANTE: Cualquier daño causado al aparato por un producto de limpieza invalida las cláusulas de garantía.

S-VII.A. Reemplazando la bombilla del horno



IMPORTANTE: El horno debe de desconectarse de su fuente de alimentación primaria antes de intentar remover o reemplazar la bombilla del horno.



- Desatornillar contra las manecillas del reloj la cubierta de la lámpara.
- Desatornillar contra las manecillas del reloj la bombilla y remover de su base.
- Reemplazar la bombilla con una de 25 W/300°C, tornillo tipo pigmeo.
- **No utilizar otro tipo de bombilla.**
- Atornillar la cubierta de la lámpara a su posición original y reconectar la fuente de alimentación al aparato.

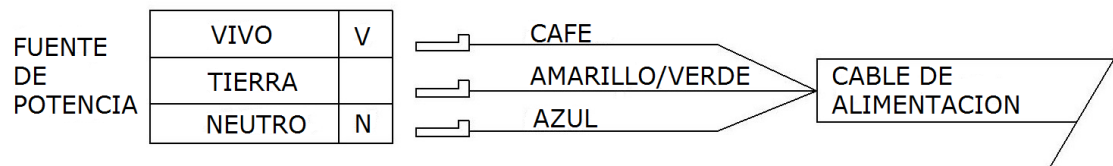
S-VIII. Instalación



La instalación de este aparato de ser realizada por una persona capacitada. Antes de conectar el aparato, favor de asegurarse que el voltaje requerido por el aparato corresponda a la fuente de alimentación.

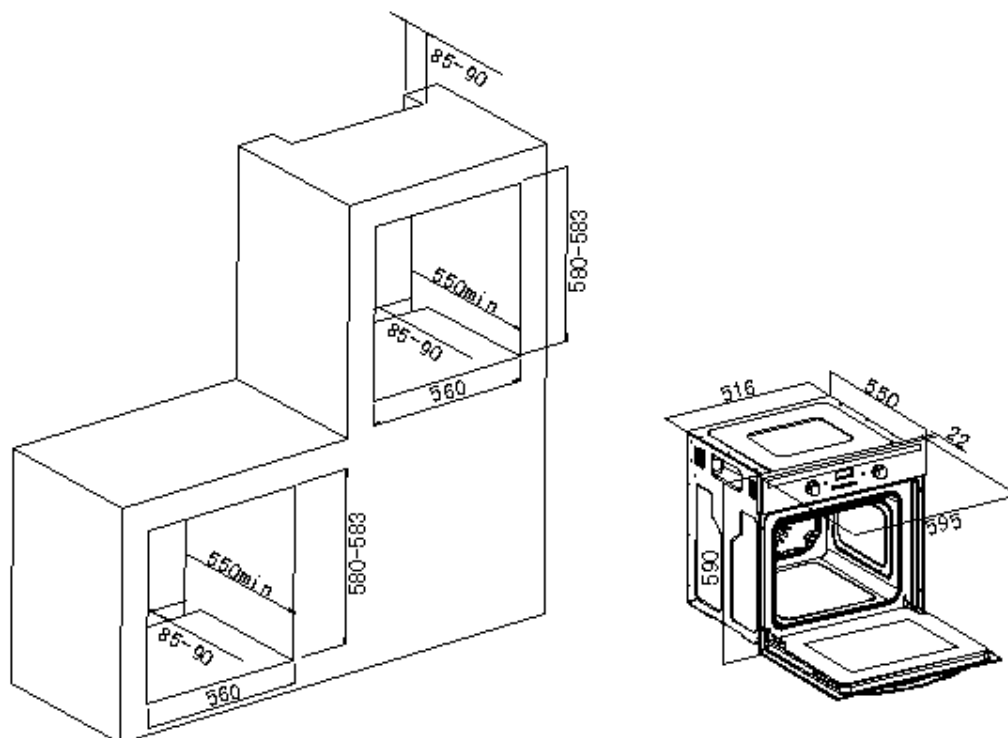
PRECAUCION: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Este aparato debe estar conectado a un tomacorriente de doble polo de 13 A, con una separación de 3 mm entre los contactos. El tomacorriente debe estar en una posición cercana al aparato y que pueda ser desconectado fácilmente.



- Asegurarse que la temperatura de los cables de la fuente de potencia no exceda los 50°C.
- Si se daña el cable de alimentación, remplazarlo inmediatamente.

S-VIII.A. Instalando el horno en el mueble de la cocina

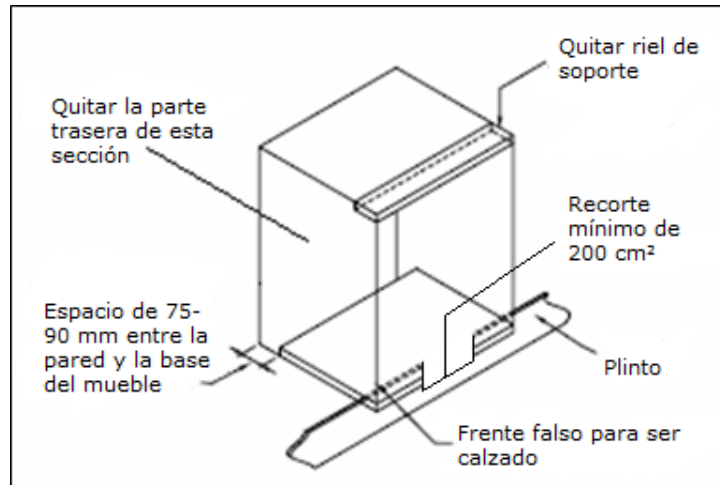


Colocando el horno

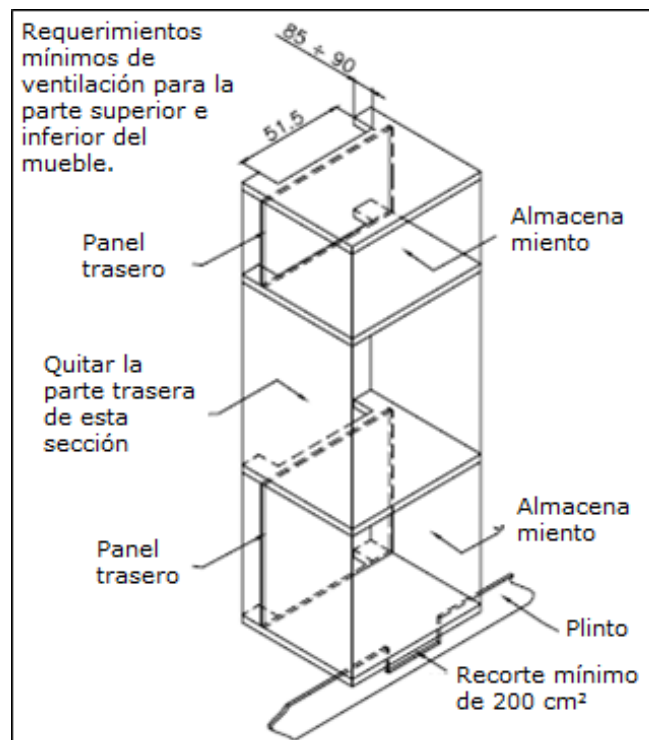
- Asegurarse que el espacio en donde se va a colocar el horno es del tamaño indicado en el diagrama.
- El horno debe de colocarse siguiendo los requerimientos de ventilación.
- Asegurarse que la parte trasera del mueble donde se coloca el horno ha sido removida.

S-VIII.B. Requerimientos de ventilación

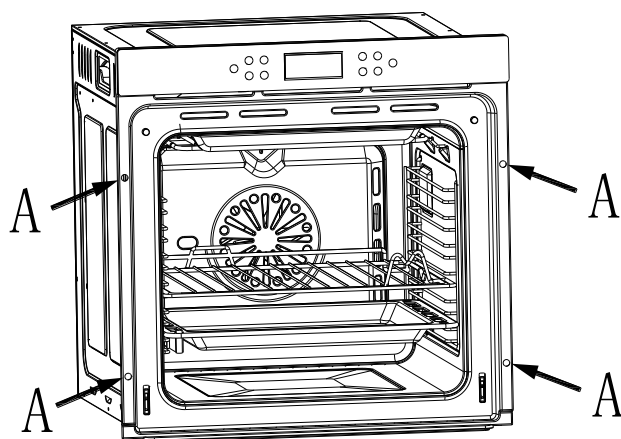
La siguiente figura muestra los requerimientos de ventilación y de espacio para la instalación del horno en un mueble de cocina estándar.



La siguiente figura muestra los requerimientos de ventilación y de espacio para la instalación del horno en un mueble de cocina en alto.



Asegurarse que el horno se encuentra asegurado en el mueble de cocina. El horno se asegura al mueble usando cuatro tornillos.



S-IX. Mi aparato no está funcionando correctamente

- **El horno no se enciende**
 - * Revisar si el horno se encuentra en modo de operación manual.
 - * Revisar si se ha seleccionado una función de cocción y una temperatura.
- **Parece que no hay electricidad en el horno.**
 - * Revisar que el aparato se ha conectado a la toma eléctrica correctamente.
 - * Revisar que los fusibles estén funcionando correctamente.
- **La función de parrilla funciona, pero el horno no funciona.**
 - * Revisar si se ha seleccionado la función de cocción correcta.
- **La parrilla y el elemento de calentamiento superior no está funcionando, o se apagan durante largos períodos de tiempo durante el uso.**
 - * Dejar enfriar el horno por aproximadamente 2 horas. Una vez que está frío, revisar si el aparato está funcionando de nuevo correctamente.

- **Mi comida no se está cocinando adecuadamente.**
 - * Revisar que se está seleccionando la temperatura y la función de cocción adecuada. Puede ser necesario ajustar la temperatura de cocción en más o menos 10 °C para alcanzar los mejores resultados de cocción.

- **Mi comida no se está cocinando uniformemente.**
 - * Revisar que el horno se ha instalado correctamente y se encuentra nivelado.
 - * Revisar que se está usando la temperatura y la posición de las rejillas correcta.

- **La luz del horno no está funcionando**
 - * Referirse a la sección de como remplazar el bombillo.

- **Tengo condensación en el horno**
 - * Es normal tener vapor y condensación en el horno al cocinar comida con alto contenido de agua, por ejemplo, comida congelada, pollo, etc.
 - * Una vez que el horno se ha apagado, no dejar que la comida se enfríe en el horno.
 - * De ser posible, usar un contenedor con tapa para reducir la cantidad de condensación.



IMPORTANTE: Si el aparato no está funcionando correctamente, favor de contactar al vendedor.

FAVOR DE NO TRATAR DE REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

Si un técnico es llamado para reparar un producto en garantía, y encuentra que el problema no se debe al aparato, entonces el cliente debe de pagar la visita del técnico.

El aparato debe estar accesible al técnico para realizar la reparación. Si el aparato está instalado de una manera que el técnico considere que puede dañar el aparato o la cocina, éste puede decidir no continuar con la reparación. Esto incluye situaciones donde el aparato ha sido cubierto por lozas, sellado con sellador, cubierto por madera, o cualquier tipo de instalación diferente a las especificadas por el fabricante.

S-X. Guía de cocción para las funciones principales



HORNO CONVENCIONAL

Horno utilizando los elementos de calentamiento superior e inferior

Comida	Peso	Precalentar	Ubicación de la rejilla	Temperatura	Tiempo de cocción
Res	1kg	15 minutos	Segundo puesto	220°C	40-50 minutos
Cerdo	1 kg	15 minutos	Segundo puesto	220°C	70-80 minutos
Pollo	1.2 kg	15 minutos	Segundo puesto	220°C	50-60 minutos
Pato	1.5 kg	15 minutos	Segundo puesto	220°C	50-60 minutos
Filete	0.8 kg	15 minutos	Segundo puesto	220°C	20-30 minutos
Pan	0.5 kg	15 minutos	Segundo puesto	220°C	35-45 minutos



PARRILLA

Parrilla utilizando el elemento de calentamiento superior

Comida	Peso	Precalentar	Ubicación de la rejilla	Temperatura	Tiempo de cocción
Filete	0.8kg	10 minutos	Tercer puesto	250°C	20-25 minutos
Chuletas de cerdo	0.8 kg	10 minutos	Tercer puesto	250°C	25-30 minutos
Pollo	1.2 kg	10 minutos	Tercer puesto	250°C	40-45 minutos
Salchichas	0.6 kg	10 minutos	Tercer puesto	250°C	15-20 minutos
Hamburguesas	0.6 kg	10 minutos	Tercer puesto	250°C	15-20 minutos
Maiz	1.2 kg	10 minutos	Tercer puesto	250°C	20-25 minutos
Vegetales	0.5 kg	10 minutos	Cuarto puesto	250°C	15-20 minutos



PARRILLA Y VENTILADOR

Parrilla utilizando el elemento de calentamiento superior y el ventilador

Comida	Peso	Precalentar	Ubicación de la rejilla	Temperatura	Tiempo de cocción
Res	0.8 kg	10 min	3 rd puesto	200°C	20-25 min
Cerdo	0.8 kg	10 min	3 rd puesto	200°C	25-30 min
Pollo	1.2 kg	10 min	3 rd puesto	200°C	40-45 min
Salchichas	0.6 kg	10 min	3 rd puesto	200°C	15-20 min
Hamburguesa	0.6 kg	10 min	3 rd puesto	200°C	15-20 min
Maíz	1.2 kg	10 min	3 rd puesto	200°C	20-25 min
Vegetales	0.5 kg	10 min	4 th puesto	200°C	15-20 min



ELEMENTO INFERIOR Y VENTILADOR

Comida	Peso	Precalentar	Ubicación de la rejilla	Temperatura	Tiempo de cocción
Res	0.5 kg	10 min	1 st puesto	200°C	10-15 min
Pan	0.7 kg	15 min	2 nd puesto	200°C	40-45 min
Pizza	1.5 kg	15 min	1 st puesto	180°C	35-40 min
Biscuit	1.2 kg	10 min	3 rd puesto	250°C	20-25 min

E-I. Environmental Note



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

This appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental and regulations for waste disposal.

The packaging materials that our company uses are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

E-II. Safety Information



Your safety is of the utmost importance to our company. Please make sure that you read this instruction booklet **before** attempting to install or use the appliance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.

- Your new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions that are noted in Conditions Of Guarantee. The foregoing does not affect your statutory rights.
- Repairs may only be carried out by Service Engineers or their authorized service agent.

Warning and safety instructions

- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place heavy objects on the oven door or lean on the oven door when it is open, as this can cause damage to the oven door hinges.
- Do not leave heated oil or fat unattended, as this is a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, or line it with aluminium foil.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

- Cleaning of the oven should be carried out on a regular basis.
- Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.

IMPORTANT: The appliance must be disconnected from the mains before following the cleaning procedure.

Installation



This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

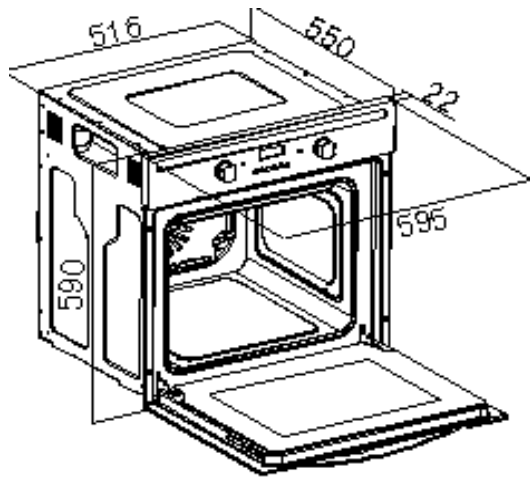
- We decline any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, then additional ventilation may be required.
- Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

Declaration of conformity

- Appliance is conforming to "RoHS" directive 2002/95/CE and subsequent revisions 2005/618/EC, 2005/717/EC, 2005/747/EC, 2006/310/EC, 2006/690/EC, 2006/691/EC, 2006/692/EC, 2008/385/EC.
- The manufacturer declares that the oven is built using certified materials and requires the appliance to be installed in accordance with the standards currently in force. This appliance must be used by a trained person for domestic purposes only.
- The RoHS directive stands for "the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment". This directive bans the placing on the EU market of new electrical and electronic equipment containing more than the agreed levels of lead, cadmium, mercury, hexavalent chromium, polybrominated biphenyl (PBB) and polybrominated diphenyl ether (PBDE) flame retardants.



E-III. Specifications



Dimensions

Height: 590 mm

Width: 595 mm

Depth: 550 mm

- 5 / 7 functions
- Oven capacity: 57 litres / 70 litres
- Thermostatically controlled grill
- Cooling fan

Cooling fan

- A tangential cooling fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower. After the oven has been used the cooling fan will run on for a period of time, until the oven is sufficiently cooled.

Electrical details

Rated Voltage:

220-240 Vac 60 Hz

Supply Connection:

13 A (double pole switched fused outlet with 3mm contact gap)

Max Rated Inputs:

Max. rating use power		
Voltage: 220V	Voltage: 230V	Voltage: 240V
2100W	2300W	2500W

Mains Supply Lead:

3 x 1.5mm²

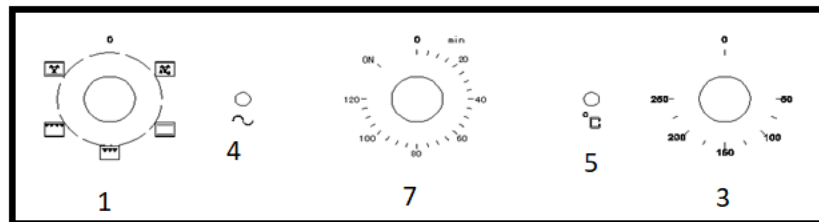
Oven Light Bulb:

25 W/300°C screw type pigmy

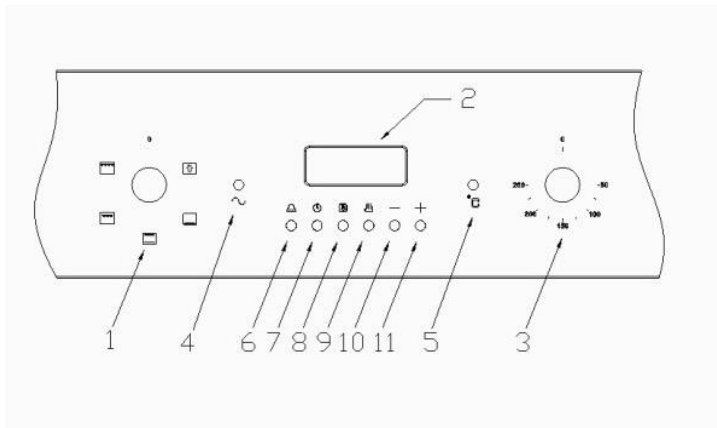
E-IV. Using the Oven

E-IV.A. Push Bottom Control Panel

Mechanical 5 functions

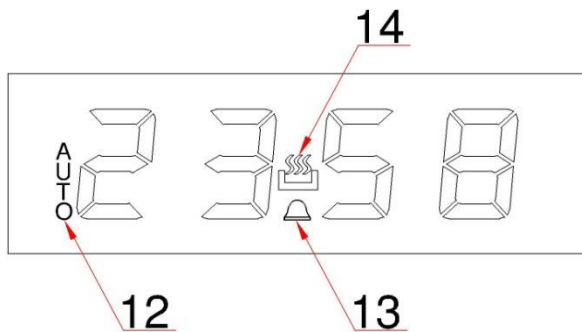


Digital 5 functions



1. Oven function selector knob
2. Oven programmer/timer
3. Thermostat control knob
4. Power indicator light
5. Oven operating light
6. Timer "minute minder" button
7. Timer "duration" button
8. Timer "end cook" button
9. Timer "manual operation" button
10. Timer "minus" button
11. Timer "plus" button

Oven programmer/timer display



- 12. "Auto" function symbol
- 13. "Minute minder" symbol
- 14. "Manual operation" symbol.

Setting and using the oven programmer/timer

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the "manual operation" button **(9)** on the control panel.

Setting the time of day

After setting your oven for manual operation, you should also set the time of day.

- After pressing the "manual operation" button **(9)**, use the "minus" button **(10)** and "plus" button **(11)** to adjust the time that appears in the display. After getting the display to the correct time, release the "minus" and "plus" buttons. After a few seconds the time will fix in the display and you will be able to use your oven.

The oven timer

- Only the minute minder can be used with the defrost oven function. Any of the other timer settings will not work with the defrost oven function.

Setting the minute minder function

You are able to set the minute minder at any time, regardless of whether an oven function has been selected. You can set a period of time using the minute minder function and an alarm will sound when that period of time has elapsed.

- Press the "minute minder" button **(6)**, the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the minute minder to countdown for, by using the "minus" **(10)** and "plus" **(11)** buttons.
- Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The minute minder symbol **(13)** will appear on the timer display.
- Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons.
- An alarm will sound when the countdown time has elapsed. The alarm can be silenced by pressing the "minute minder" button.

Important: The oven will continue to heat once the alarm has been silenced. If you have finished cooking, then you should turn the oven function selector and thermostat control knob to 0.

Setting the duration function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function. However, the oven will no longer continue to heat, once the countdown period has elapsed.

- Use the thermostat control knob **(3)** to set the temperature that you require. The manual operation symbol **(14)** will appear on the display.
- Use the oven function selector knob **(1)** to select the mode of cooking that you require.
- It is then possible to set the duration of the cooking time that you require.
- Press the "duration" button **(7)** and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish the duration function to countdown for, by using the "minus" **(10)** and "plus" **(11)** buttons.
- Once the display has got to your desired countdown time, let go of the "minus" and "plus" buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO will appear on the timer display.
- Once a countdown time has been set, it is possible to shorten or lengthen the time by using the "minus" or "plus" buttons.

- An alarm will sound when the countdown time has elapsed and the oven will switch off. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear. The alarm can be silenced by pressing the “duration” button.
- You will need to return the oven to manual operation mode, once the duration function has been used. To do this you should press the “manual operation” button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0, then the appliance will continue to operate as soon as you press the “manual operation” button.

Setting the end cook function

This function is similar to the duration function, however instead of selecting a period of time that you wish the oven to switch off after. You select the time of day that you wish the oven to switch off at.

- Use the thermostat control knob **(3)** to set the temperature that you require. The manual operation symbol **(14)** will appear on the display.
- Use the oven function selector knob **(1)** to select the mode of cooking that you require.
- Press the “end cook” button **(8)** and the display will show a value of 00:00. Set the time of day that you wish the oven to stop cooking at by using the “minus” and “plus” buttons. The timer will calculate how long the cooking time will be, based on the time of day that you have selected and show it on the display.
- Once the display has got to the time of day that you want the oven to stop cooking at, let go of the “minus” and “plus” buttons. The countdown will start immediately and the word AUTO symbol will appear on the timer display.
- When the time is set, it can be modified by pressing the “minus” and “plus” buttons.
- When the time of day reaches the end of cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear. The alarm can be silenced by pressing the “end cook” button.
- You will need to return the oven to manual operation mode, once the end cook function has been used. To do this you should press the “manual operation” button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0, then the appliance will continue to operate as soon as you press the “manual operation” button.

Setting the start and end time function

This function will allow you to set a time in the future that the oven switches on at and a time that the oven will switch off at.

- Use the thermostat control knob **(3)** to set the temperature that you require. The manual operation symbol **(14)** will appear on the display.
- Use the oven function selector knob **(1)** to select the mode of cooking that you require.
- Press the "duration" button (7) and the display will show a value of 00:00. Set the period of time that you wish to cook for, by using the "minus" (10) and "plus" (11) buttons. The word AUTO will appear on the timer display.
- **Immediately** press the "end cook" button **(8)** and the timer display will show the value 00:00. Set the time of day that you want the oven to switch off at, using the "minus" and "plus" buttons.
- The oven will calculate what time it needs to switch on at, so that your food will cook for the length of time that you selected. It will automatically switch itself on, once it reaches the time of day that you set previously.
- When the time of day reaches the end of the cooking time that you set, the oven will switch off and an alarm will sound. The word AUTO will flash and the heating symbol will disappear. The alarm can be silenced by pressing the "end cook" or "duration" button.
- You will need to return the oven to manual operation mode, once the start and end time function has been used. To do this you should press the "manual operation" button, the word AUTO will disappear from the display and the manual operation symbol will appear instead.

Important: If you do not turn the thermostat control knob and oven function selector knob to 0, then the appliance will continue to operate as soon as you press the "manual operation" button.

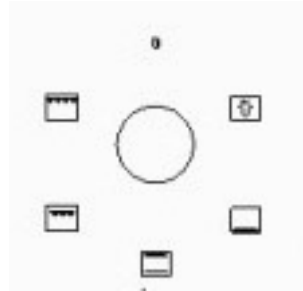
Selecting a cooking function and temperature

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the “manual operation” button **(9)** on the control panel.

Selecting an oven function



The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.



DEFROST: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



FAN AND TOP ELEMENT: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for quick roast surface in order to lock the internal water of the food, such as beefsteak, hamburger, and vegetables.

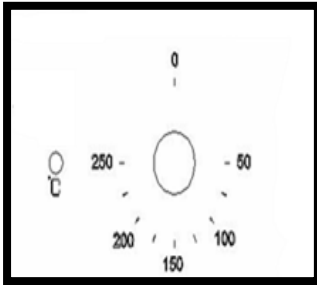


FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.

Thermostat control knob

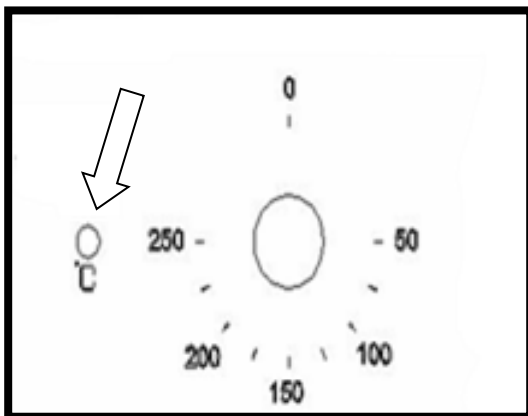


The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

This light will come on to indicate that the oven's heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

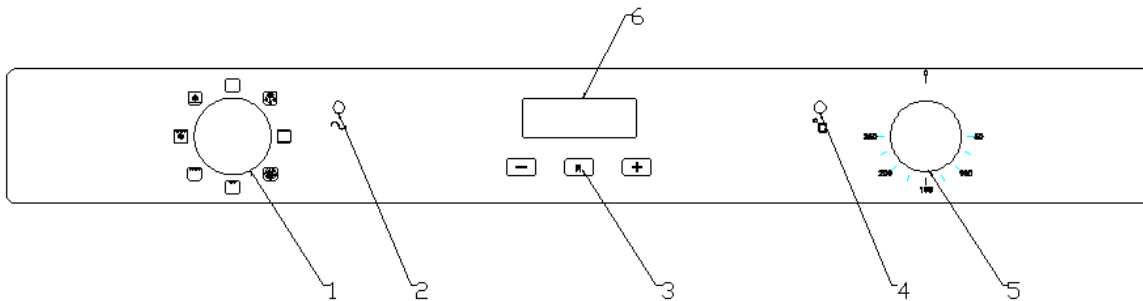
You should not place food inside the cavity, until the correct cooking temperature has been reached.

Oven operating light



This light will come on to indicate that the oven's heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

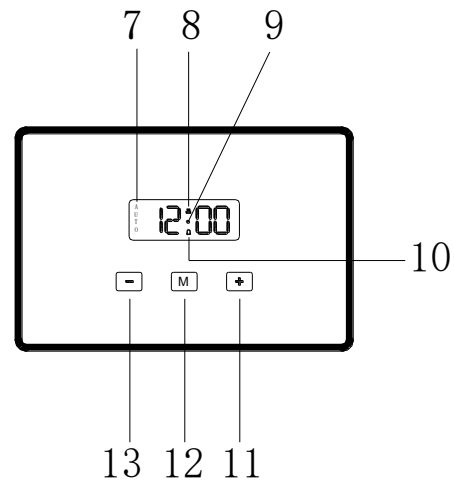
E-IV.B. LCD Control Panel



- 1) Oven function selector knob
- 2) Power indicator light
- 3) Oven programmer/timer
- 4) Oven operating light
- 5) Thermostat control knob
- 6) LED display

Oven programmer/timer display

- 7) Automatic function symbol
- 8) Oven in use symbol
- 9) Decimal point symbol
- 10) Minute minder symbol
- 11) Plus button
- 12) Manual button
- 13) Minus button



Setting and using the oven programmer/timer

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking, function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the "manual operation" button **(12)** for three seconds on the control panel and the oven in use symbol **(8)** will light in the display.

Setting the time of day

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, you must set the time of day before you can use the oven.

Make sure the oven is in manual operation mode (as outlined above). Press the program button **(12)** once to set the time of day. Whilst the decimal point symbol **(9)** is flashing, use the plus **(11)** and minus **(13)** buttons to set the correct time of day. When the correct time of day is shown on the LED display, release the plus and minus buttons and wait a few seconds. The decimal point symbol **(9)** will stop flashing and the oven is ready to use.

Before first use

- To remove any residue from the oven that may have been left from the manufacturing process, you should select the fan oven function and set the thermostat to its maximum temperature setting for 30 to 40 minutes.
- It is perfectly normal for a smell to be produced during this process.
- You should make sure that any windows in the room are left open during this process.
- It is advisable for you not to remain in the room whilst the burning off process is taking place.
- After the oven cavity has cooled, it should then be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Outer parts of the oven should be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- We would recommend that an appropriate stainless-steel cleaner and polish is regularly used on the stainless-steel surfaces of this appliance.

The oven timer

The oven timer function is a countdown time that can be set on the oven programmer/timer. When the countdown time has finished, an audible signal will sound.

- Press the programme button (12) twice. The decimal point (9) starts to flash and the minute minder symbol (10) will light on the display and will show "00:00". Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the countdown time that you require.
- The maximum countdown time that can be set is 23 hours and 59 minutes.

- When the correct countdown time appears on the LED display, release the plus and minus buttons and the countdown will start immediately. The minute minder symbol (10) will remain in the LED display to show that a countdown time is in progress. After a few seconds the LED display will return to showing the time of day.
- At the end of the countdown time, an audible signal will sound and the oven in use symbol will go out. The audible signal will sound for 7 minutes before switching off or you can silence it by pressing any of the oven timer buttons.

IMPORTANT: If the oven is in use whilst using the minute minder function, the oven WILL NOT switch off at the end of the countdown time. YOU MUST turn the oven function selector knob and the thermostat control knob to their OFF positions.

The semi-automatic cooking function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function, however the oven will switch off at the end of the cooking time.

- Place the food that you want to cook inside of the oven and close the door.
- Select an oven function and cooking temperature using the relevant control knobs.
- Press the programme button (12) three times. The decimal point, the oven in use symbol (8) and the Automatic cooking symbol (7) will flash on the LED display. The display will show "00:00".
- Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking time that you require. The maximum countdown time that can be set is 10 hours. The cooking will begin immediately, after a few seconds the countdown time will start.
- At the end of the cooking time the oven will turn off and an audible signal will sound. The automatic cooking symbol (7) and the minute minder symbol (10) will flash on the LED display.
- To reset the oven and cancel the audible alarm, press any button once to stop the alarm. Then press and hold the programme button twice for 3 seconds. After the first press the oven time will flash, and on the second press the oven in use symbol appears on the LED display and the automatic cooking (7) symbol goes out.

IMPORTANT: If you have not turned the oven function selector knob and thermostat control knob to their OFF positions, when you reset the oven it will continue to heat.

The end of cooking function

This function is similar to the semi-automatic function, however instead of setting a countdown time, you select the time of day that you want the oven to switch off at.

- Place the food that you want to cook inside of the oven and close the door. Select an oven function and cooking temperature using the relevant control knobs. Press the programme button (12) four times. The decimal point starts to flash, and the oven in use symbol (8) and the Automatic cooking symbol (7) will light on the LED display.
- The display will show the current time of day which will flash. Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking end time that you require. The maximum end time that can be set is 10 hours into the future.
- When the correct end time appears on the LED display, release the plus and minus buttons. Cooking will begin immediately, after a few seconds the countdown time will start.
- At the end of the cooking time the oven will turn off and an audible signal will sound. The automatic cooking symbol (7) and the Minute Minder symbol (10) will flash on the LED display.
- To reset the oven and cancel the audible alarm, press any button once to stop the alarm. Then press and hold the programme button twice for 3 seconds. After the first press the oven time will flash, and on the second press the oven in use symbol appears on the LED display and the automatic cooking (7) symbol goes out.

IMPORTANT: If you have not turned the oven function selector knob and thermostat control knob to their OFF positions, when you reset the oven it will continue to heat.

The automatic cooking functions

This function will allow you to set the time of day that you want the oven to switch off at and how long you want the oven to cook for.

- Place the food that you want to cook inside of the oven and close the door.
- Select an oven function and cooking temperature using the relevant control knobs.
- Press the programme button (12) three times. The decimal point starts to flash, and the oven in use symbol (8) and the automatic cooking symbol (7) will light on the LED display.

- Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking time that you require.
- The maximum cooking duration time that can be set is 10 hours.
- IMMEDIATELY press the programme button.
- The display will then show the current time of day which will flash. Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking end time that you require.
- The maximum end time that can be set is 10 hours into the future.
- When the correct end time appears on the LED display, release the plus and minus buttons.
- Cooking will begin at the calculated present time.
- At the end of the cooking time the oven will turn off and an audible signal will sound. The automatic cooking symbol (7) and the Minute Minder symbol (10) will flash on the LED display.
- To reset the oven and cancel the audible alarm, press any button once to stop the alarm. Then press and hold the programme button twice for 3 seconds. After the first press the oven time will flash, and on the second press the oven in use symbol appears on the LED display and the automatic cooking (7) symbol goes out.

IMPORTANT: If you have not turned the oven function selector knob and thermostat control knob to their OFF positions, when you reset the oven it will continue to heat.

Canceling a timer function

- To cancel the timer function, press the programme button (12) once to select the minute minder function and then reduce the time to "00:00".
- To cancel the semi-automatic timer, press the programme button (12) three times to select the semi-automatic timer then and reduce the time to "00:00".
- To cancel the end of cooking timer, press the programme button (12) four times to select the end of cooking timer and then reduce the time to the current time of day.
- To cancel the automatic timer, press the programme button (12) three times and reduce the (duration) time to "00:00" and then press the program button again and reduce the (end) time to the current time of day.

IMPORTANT: If you do not turn the oven function selector knob and thermostat control knob to their OFF positions, when you reset the timer function, it will continue to heat.

Adjusting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal, you should proceed as follows:

IMPORTANT: The oven timer must not be in any form of countdown mode and the oven in use symbol (8) must be lit.

- Press and hold down the minus (13) and plus (11) buttons simultaneously for 2 seconds and you will hear an audible signal. This is the audible signal which is currently set.
- Press and hold down the minus (13) and plus (11) buttons simultaneously again for 2 seconds to hear the next audible signal which will be set. This process can be repeated.
- When you hear the audible signal that you wish to use, release all buttons and wait for the display to go back to showing the time of day. The audible signal has now been set.

Changing the time of day

IMPORTANT: The oven timer/programmer must not be in any form of countdown mode and the oven in use symbol (8) must be lit.

Please follow the guidelines on "setting the time of day".

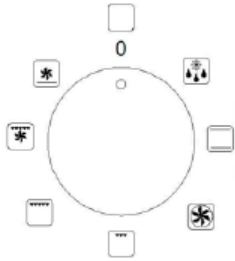
Selecting a cooking function and temperature

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking, function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the "manual" button (**12**) on the control panel.

Selecting an oven function



The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.

This appliance has 7 grill functions for your choosing.



DEFROST MODE: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.



HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

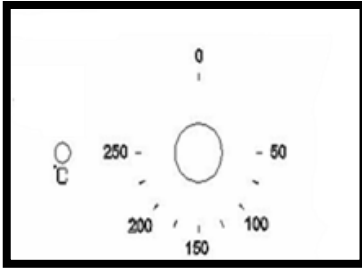


FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



FAN AND LOWER ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

This light will come on to indicate that the oven's heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

You should not place food inside the cavity, until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking guidelines

- Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.
- If you are using the fan oven function, then you should follow the information given on the food packaging for this particular mode of cooking.
- Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless the instructions on the food packaging advise that you can "cook from frozen".
- You should pre-heat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to pre-heat when using the fan oven mode; however, you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
- Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to view the dishes.
- The oven light will remain on during cooking.

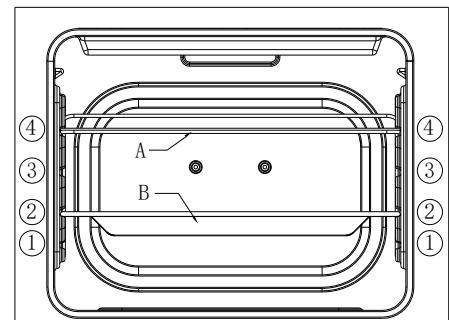
E-V. Warnings

- Keep the oven door closed when using any of the grill functions.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
- You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
- During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.
- The grill heating element and other internal components of the oven becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
- **Important:** Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
- The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and NOT for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray, you should ALWAYS use an oven glove.
- The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.
- A steam cleaner is not to be used.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should keep away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.

E-VI. Accessories

Your oven will come supplied with the following oven furniture:

- 1. (A) Oven Rack**
- 2. (B) Drip Tray**



The numbers 1 to 4, indicate the different shelf positions that you can utilise within the oven. It is optional and up to customer's choice.

E-VII. Cleaning and maintenance



Cleaning operations must only be carried out when the oven is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

- The oven should be thoroughly cleaned before it is operated for the first time and after each use. This will avoid residual food stuffs becoming baked on the oven cavity. After residues have been baked on several times, they are far more difficult to remove.
- **Never** clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.

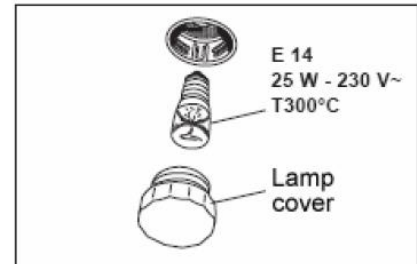
Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed by free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.

E-VII.A. Replacing the oven bulb



IMPORTANT: The oven must be disconnected from your mains supply before you attempt to either remove or replace the oven bulb.

- Unscrew the lamp cover anti-clockwise.
- Unscrew the bulb anti-clockwise and remove from its holder.
- Replace the bulb with a 25 W/300°C, screw type pigmy.
- **Do not** use any other type of bulb.
- Screw the lamp cover back into position and then restore power to the appliance.



E-VIII. INSTALLATION



The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following. Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

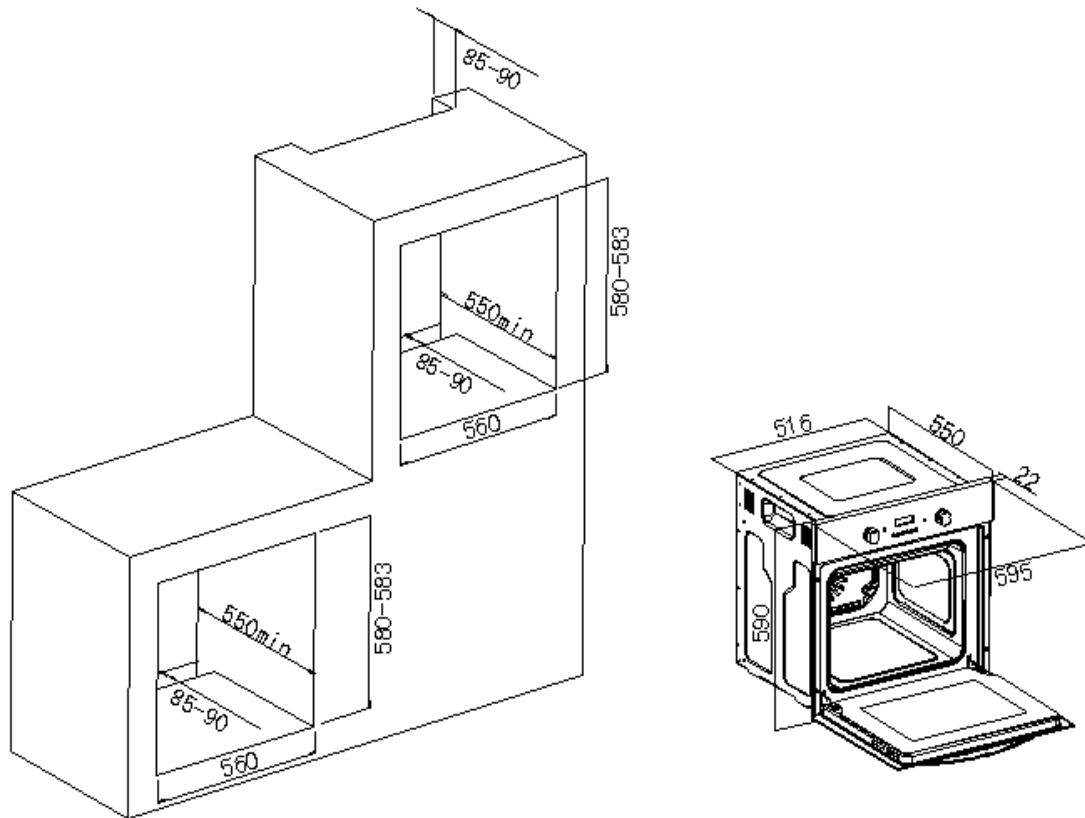
- This appliance should be wired into a 13 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.



- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.

- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from the Spares Department.

E-VIII.A. Installing the oven into the kitchen cabinet

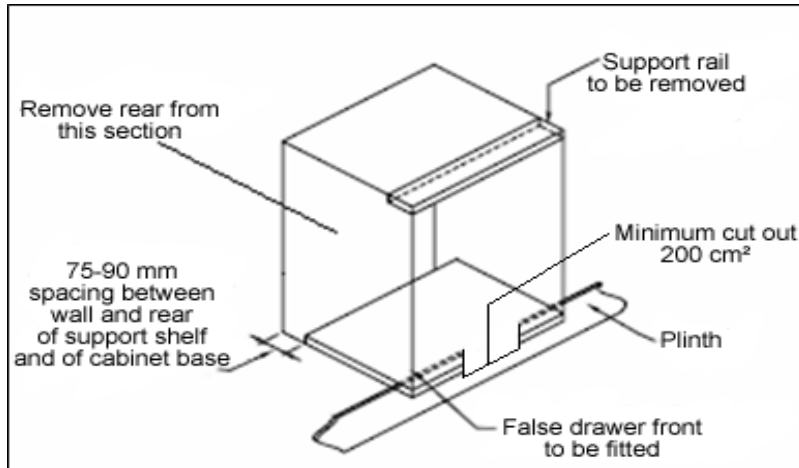


Positioning the appliance

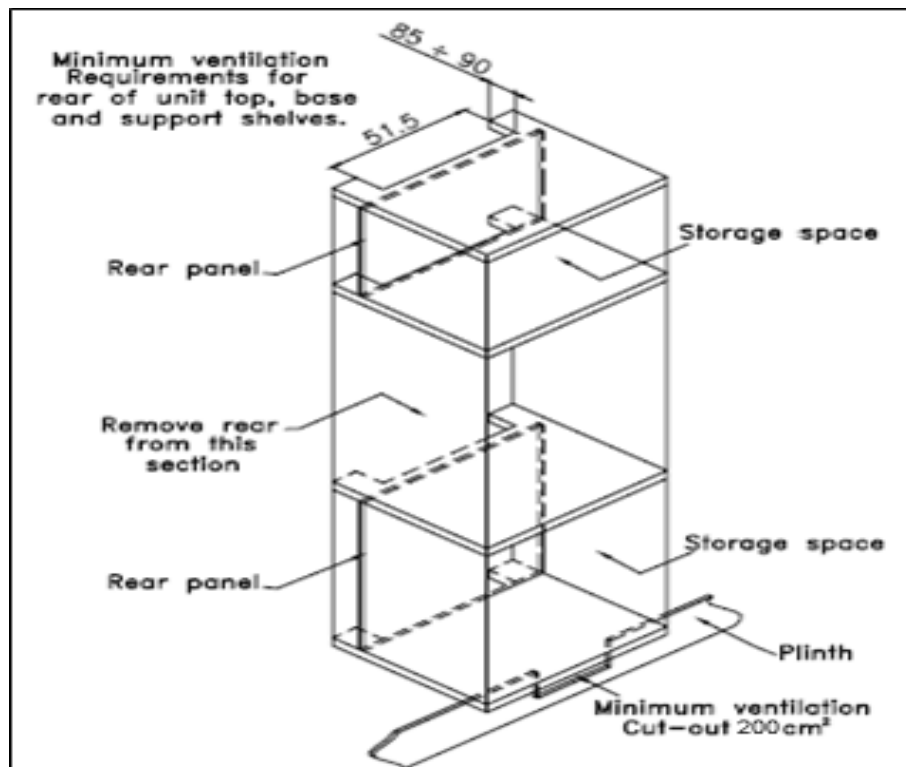
- Ensure that the aperture that you will be fitting the oven into is of the size given in the above diagram.
- The oven must be fitted into an oven housing with the ventilation cut-outs shown in the "Ventilation requirements" section on the next page.
- Ensure that the rear panel of the furniture housing unit has been removed.

E-VIII.B. Ventilation requirements

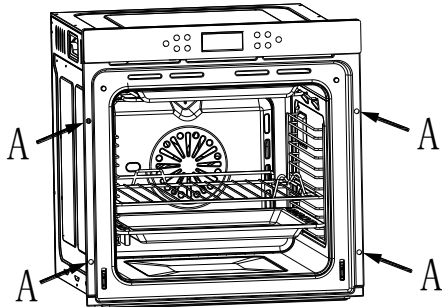
The below figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a standard kitchen unit.



The next figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a tall housing unit.



Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.



E-IX. My appliance isn't working correctly

- **The oven isn't coming on.**
 - * Check that the oven is in manual operation mode.
 - * Check that you have selected a cooking function and a cooking temperature.

- **There appears to be no power to the oven and grill.**
 - * Check that the appliance has been connected to the electrical mains supply correctly.
 - * Check that the mains fuses are in working order.
 - * Check that the operating instructions for setting the time of day and putting the appliance into manual operation mode have been followed.

- **The grill function works but the main oven does not.**
 - * Check that you have selected the correct cooking function.

- **The grill and top oven element is not working, or cuts out for long periods of time during use.**
 - * Allow the oven to cool for approximately 2 hours. Once cool, check whether the appliance is again working properly.

- **My food is not cooking properly**
 - * Ensure that you are selecting the correct temperature and the correct cooking function for the food that you are cooking. It may be appropriate to adjust your cooking temperature by plus or minus 10°C, to achieve the best cooking results.

- **My food is not cooking evenly**
 - * Check that the oven has been installed correctly and is level.
 - * Check that the correct temperatures and shelf positions are being used.

- **The oven light is not working**
 - * Refer to the "Replacing the oven bulb" section.

- **I am getting condensation in my oven**
 - * Steam and condensation is a natural by-product of cooking any food with high water content, such as frozen food, chicken etc.
 - * You may get condensation in the oven cavity and forming between the oven door glasses. This is not necessarily a sign that the oven is not working correctly.
 - * Do not leave food in the oven to cool after it has been cooked and the oven has been switched off.
 - * Use a covered container, where practical, when cooking to reduce the amount of condensation that forms.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, please contact with the distributor.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then the reparation will not be completed.

This includes situations where appliances have been tiled in, sealed in with sealant, have wooden obstructions placed in front of the appliance, like plinths. Or any installation other than the one specified by our company has been completed.

E-X. Oven main functions cooking guideline



Top heating element and bottom heating element

Food	Weight	Preheat time	Tray position	Temperature setting	Finish time
Beef	1 kg	15 min	2 nd layer	220°C	40-50 min
Pork	1 kg	15 min	2 nd layer	220°C	70-80 min
Chicken	1.2 kg	15 min	2 nd layer	220°C	50-60 min
Duck	1.5 kg	15 min	2 nd layer	220°C	50-60 min
Steak	0.8 kg	10 min	2 nd layer	220°C	20-30 min
Bread	0.5 kg	10 min	2 nd layer	220°C	35-45 min



Top heating element

Food	Weight	Preheat time	Tray position	Temperature setting	Finish time
Steak	0.8 kg	10 min	3 rd layer	250°C	20-25 min
Pork	0.8 kg	10 min	3 rd layer	250°C	25-30 min
Chicken	1.2 kg	10 min	3 rd layer	250°C	40-45 min
Sausage	0.6 kg	10 min	4 th layer	250°C	15-20 min
Hamburger	0.6 kg	10 min	4 th layer	250°C	15-20 min
Corn	1.2 kg	10 min	3 rd layer	250°C	20-25 min
Vegetable	0.5 kg	10 min	4 th layer	250°C	15-20 min



Top heating element+fan

Food	Weight	Preheat time	Tray position	Temperature setting	Finish time
Steak	0.8 kg	10 min	3 rd layer	200°C	20-25 min
Pork	0.8 kg	10 min	3 rd layer	200°C	25-30 min
Chicken	1.2 kg	10 min	3 rd layer	200°C	40-45 min
Sausage	0.6 kg	10 min	3 rd layer	200°C	15-20 min
Hamburger	0.6 kg	10 min	3 rd layer	200°C	15-20 min
Corn	1.2 kg	10 min	3 rd layer	200°C	20-25 min
Vegetable	0.5 kg	10 min	4 th layer	200°C	15-20 min



Bottom heating element+fan

Food	Weight	Preheat time	Tray position	Temperature setting	Finish time
Beef	0.5 kg	10 min	1 st layer	200°C	10-15 min
Bread	0.7 kg	15 min	2 nd layer	200°C	40-45 min
Pizza	1.5 kg	15 min	1 st layer	180°C	35-40 min
Biscuit	1.2 kg	10 min	3 rd layer	250°C	20-25 min

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Se extiende el presente "Certificado de garantía" por una cobertura de doce meses sobre el equipo que abajo se detalla, a partir de la fecha de compra y bajo las condiciones que se estipulan:

- Nuestra obligación dentro de los términos de esta garantía es reponer, sin cargo alguno para el Cliente, cualquier parte que, a nuestro juicio, tenga defectos de fabricación.
- Los servicios técnicos se presentarán exclusivamente en nuestras instalaciones. El transporte y viáticos correrán por cuenta del Cliente en cualquier trabajo que hubiere que hacerse fuera de nuestras instalaciones.
- La garantía se hace efectiva únicamente en cuentas que se encuentran al día a la fecha de solicitar el servicio.

Esta garantía no cubre:

- Daños ocasionados a: switch, botoneras, vidrios, piezas plásticas, filtros de carbón, bombillos, halógenos ni florecientes quemados.
- Daños ocasionados por golpes o uso de abrasivos a la estructura.
- Daños ocasionados por el mal uso del artículo, falta de mantenimiento o cargas excesivas.
- Daños ocasionados a la unidad o cualquier parte, debido a voltaje inadecuado o instalaciones eléctricas incorrectas.
- Se considerará inadecuada, y por lo tanto no cubierta por esta garantía, cualquier variación eléctrica mayor o menor del 10% de lo indicado por el fabricante.

Después de doce meses de garantía original, cualquier reparación o ajuste será por cuenta del Cliente, incluyendo mano de obra, repuestos, viáticos, transporte o cualquier otro gasto.

Esta garantía queda sin efecto si se constata que un mecanismo haya sido manipulado por otra persona o taller no autorizado por nosotros.

Si el artículo no trabaja adecuadamente sírvase dar inmediatamente aviso a su distribuidor o escribirnos a info@derkochline.com

Factura No: _____

Fecha de compra: _____

Modelo: _____