



Manual de instalación y uso



Berke!l

Para nosotros, tu seguridad es nuestra prioridad. Por favor, lee este manual de instrucciones **antes** de intentar instalar o utilizar el electrodoméstico.

Contenido

Español

E-I. Nota Ambiental.....	4
E-II. Información de seguridad.....	5
E-III. Especificaciones.....	11
E-IV. Uso del horno	13
Descripción de la pantalla LCD	14
1.Potencia/Bloqueo para niños	14
2.Función P	14
4.Alarma	16
5.Función del temporizador	16
6.Hora actual.....	17
7.Tiempo de Cocción	17
8.Tiempo de Cocción Preestablecido	17
9. Temperatura	18
10.Temperatura Establecida	19
11.Calentamiento Rápido	19
12.Bloqueo Infantil	19
13.Descongelar	19
14.Luces Indicadoras.....	19
E-V. Accesorios	20
E-VI. Limpieza y Mantenimiento.....	21
E-VII. Instalación.....	25
E-VIII. Principales Funciones del Horno: Guía de Cocción	28
E-IX. Mi Electrodoméstico No Funciona Correctamente	37
Certificado de Garantía	40

Content

English

E-I. Environmental Note	2
E-II. Safety Information	2
E-III. Specifications	8
E-IV. Using the Oven	10
CONTROL PANEL LAYOUT AND DESCRIPTION	10
1. Power/Child lock 	11
2. Function P	11
3. Start/Pause 	12
4. Alarm 	12
5. Timer function	13
6. Current Time 	13
9. Temperature	14
10. Set Temperature	15
11. Rapid Heat Up 	15
12. Child Lock 	15
13. Defrost 	15
14. Indicator Lights	15
E-V. Accessories	16
E-VI. Cleaning and maintenance	17
E-VII. Installation	21
E-VIII. Oven main functions cooking guideline	24
E-IX. My appliance isn't working correctly	31
Warranty Certificate	33

Nota: Este Manual de Instalación y Uso contiene información importante, incluido puntos de seguridad e instalación, estos le permitirán disfrutar al máximo su electrodoméstico. Por favor manténgalo en un lugar seguro de esta manera estará fácilmente disponible en caso de futuras referencias; para usted o cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

E-I. Nota Ambiental



Este electrodoméstico está marcado de acuerdo a la directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podría ser causada por una gestión inadecuada de los residuos de este producto.

Este electrodoméstico no debe ser tratado como un residuo doméstico. En su lugar, debe ser entregado en un punto de recogida de aparatos para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Declaración de conformidad:

- El aparato cumple con la directiva "RoHS" 2002/95/CE y sus revisiones posteriores 2005/618/CE, 2005/717/CE, 2005/747/CE, 2006/310/CE, 2006/690/CE, 2006/691/CE, 2006/692/CE, 2008/385/CE.
- El fabricante declara que el horno está construido con materiales certificados y requiere que el aparato se instale de acuerdo con las normas vigentes. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada y solo para fines domésticos.
- La directiva RoHS significa "la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos". Esta directiva prohíbe la comercialización en la UE de nuevos equipos eléctricos y electrónicos que contengan niveles superiores a los acordados de plomo, cadmio, mercurio, cromo hexavalente, bifenilos policromados (PBB) y éteres de difenil policromados (PBDE) como retardantes de llama.

E-II. Información de seguridad



Su seguridad es lo más importante en nuestra compañía. Por favor, asegúrese de leer el folleto de instrucciones antes de intentar instalar o usar el electrodoméstico.

Información general

- Este aparato está diseñado para uso doméstico y puede ser instalado en un gabinete o unidad de cocina estándar.
- **IMPORTANTE:** Los muebles adyacentes o el mobiliario y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85°C por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentra, mientras está en uso.
- Ciertos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminado son especialmente propensos a daños por calor o decoloración a temperaturas inferiores a las indicadas anteriormente.
- Cualquier daño causado por la instalación del aparato en contravención de este límite de temperatura, o por colocar materiales de gabinete adyacentes a menos de 4 mm del aparato, será responsabilidad del propietario.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a ciertas exclusiones que se detallan en las Condiciones de Garantía. Lo anterior no afecta a sus derechos legales.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por Técnicos de Servicio o su agente de servicio autorizado.

Advertencias e instrucciones de seguridad

Este aparato cumple con toda la legislación europea de seguridad vigente. Queremos destacar que este cumplimiento no elimina el hecho de que las

superficies del aparato se calentarán durante el uso y retendrán calor después de la operación.

Seguridad infantil

- Recomendamos encarecidamente que se evite que bebés y niños pequeños se acerquen al aparato y que no se les permita tocarlo en ningún momento.
- Si es necesario que los miembros más jóvenes de la familia estén en la cocina, asegúrese de que estén bajo una supervisión estrecha en todo momento.

Seguridad general

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni se apoye en ella cuando esté abierta, ya que esto puede causar daños a las bisagras de la puerta del horno.
- No deje aceite o grasa caliente sin vigilancia, ya que esto supone un riesgo de incendio.
- No coloque sartenes ni bandejas para hornear directamente en el fondo de la cavidad del horno ni lo forre con papel de aluminio.
- No permita que los componentes eléctricos o cables entren en contacto con las áreas del aparato que se calientan.
- No utilice el aparato para calentar la habitación en la que se encuentra ni para secar ropa.
- No instale el aparato junto a cortinas o muebles blandos.
- No intente levantar o mover los electrodomésticos de cocina usando la puerta del horno o el mango, ya que esto puede dañar el aparato o causar lesiones a la persona que lo levante.
- Para su seguridad, este horno está fabricado con vidrio templado. Este tipo de vidrio es altamente resistente y tiene la característica de retener la "memoria" de los impactos.



Por lo tanto, debe usar guantes y manejar el vidrio con el mayor cuidado para evitar golpes y torsiones, especialmente durante la instalación. No adhiera cinta adhesiva sobre la superficie del vidrio. En caso de rotura, se generarán grandes piezas que podrían ser peligrosas.



Seguridad eléctrica

- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni roce en bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Coloque el cable de manera que no sea posible tirones accidentales ni tropiezos con él.
- No abra la carcasa del aparato en ninguna circunstancia. No inserte objetos extraños en el interior de la carcasa.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante. Pueden representar un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. **Utilice únicamente piezas y accesorios originales.**
- Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Siempre opere el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el aparato contra el calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llamas abiertas, como velas, sobre el aparato ni al lado de él.
-  **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.
- El cableado fijo para el aparato debe tener una desconexión de todos los polos.

Peligro de explosión

- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en envases sellados, ya que podrían explotar.
- Si se observa humo, apague el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

- No permita que ningún accesorio o cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del aparato.

Peligro de fuego

- No permita que el papel o la tela entren en contacto con ningún elemento calefactor.
- Nunca almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios dentro o cerca del horno. Está diseñado específicamente para su uso al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar dañará el aparato y podría causar lesiones.
- Si los alimentos dentro del horno se incendian, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctese de la fuente de alimentación.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Póngase de lado y abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Mantenga su cara alejada de la abertura y asegúrese de que no haya niños o mascotas cerca del horno. Después de que el aire caliente y/o el vapor se haya liberado, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas en todo momento, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.
- Utilice únicamente utensilios que sean adecuados para su uso en hornos.

Riesgo de quemaduras

- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.



¡Advertencia! Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe mantener a los niños pequeños alejados.

- Nunca mueva las rejillas o bandejas cuando estén calientes. Espere hasta que se enfríen.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato debe ser instalado correctamente por una persona debidamente calificada, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- Declinamos cualquier responsabilidad por lesiones o daños a personas o propiedades como resultado del uso o instalación inadecuados de este aparato.
- ¡Importante! Desconecte siempre el suministro eléctrico de la red eléctrica durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el disyuntor del cuadro de distribución mientras se realizan los trabajos.
- Este producto debe estar conectado a tierra: si no hay un cable de alimentación de tierra disponible, consulte a un electricista.
- En el cableado fijo se deben incorporar medios de desconexión de acuerdo con las normas de cableado. Para ello, se debe instalar una unidad de conexión con fusibles conmutadores adecuada.
- ¡Nota! En el cableado fijo se debe conectar una unidad de conexión con fusibles conmutadores que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.
- Conecte los cables de entrada positivo, neutro y de tierra a los terminales de la unidad de conexión con fusibles conmutadores. Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.
- La toma de corriente debe seguir siendo accesible incluso cuando el horno esté ubicado en su alojamiento, para poder desconectar el aparato de la fuente de alimentación principal.
- Durante el uso del aparato se generarán calor, vapor y humedad. Tenga cuidado para evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si el aparato se va a utilizar durante períodos prolongados, puede ser necesaria una ventilación adicional.
- Por favor, consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre la cantidad de ventilación que necesitará.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aire no debe ser expulsado hacia una chimenea que se utilice para la extracción de humos de aparatos que queman gas u otros combustibles.

Limpieza

- La limpieza del horno debe realizarse de manera regular. Se debe tener mucho cuidado al utilizar este aparato y al seguir el procedimiento de limpieza.
- Limpie el aparato a fondo antes de usarlo por primera vez. El horno debe limpiarse regularmente y eliminarse cualquier depósito de comida.
- Nunca limpie las superficies del horno con limpieza a vapor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que esto puede rayar la superficie y causar la rotura del cristal del horno.
- No utilice productos abrasivos para limpiar el panel de vidrio de la puerta para evitar rayarlo. De lo contrario, podrían ocurrir fallos graves en el aparato.
-  No utilice productos abrasivos para limpiar el panel de vidrio de la puerta para evitar rayarlo. De lo contrario, podrían ocurrir fallos graves en el aparato.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se originarán de salpicaduras de alimentos o derrames; estas salpicaduras ocurren durante el proceso de cocción. Esto podría ser resultado de cocinar a una temperatura excesivamente alta o de usar utensilios de cocina demasiado pequeños.
- **IMPORTANTE:** El aparato debe **desconectarse** de la red eléctrica antes de seguir el procedimiento de limpieza. Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función que sean apropiadas para el alimento que está cocinando. También debe asegurarse de que el alimento esté colocado en un recipiente de tamaño adecuado y que use la bandeja de goteo cuando sea necesario.
La cavidad del horno debe limpiarse solo con agua tibia y jabón, utilizando una esponja o un paño suave. No se deben utilizar limpiadores abrasivos.

Antes de usar el horno por primera vez

Para eliminar el olor a nuevo del horno, enciéndalo vacío y cerrado. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el

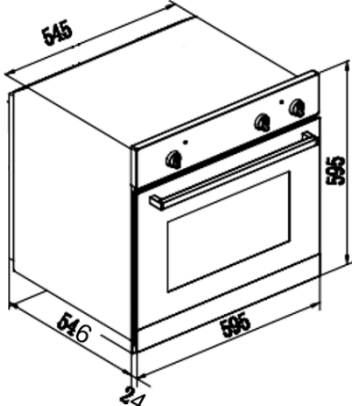
compartimento de cocción. Una hora a 250°C con calefacción superior/inferior es ideal para este propósito.

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua tibia y jabón y un paño suave.

Transporte

- Conserve el cartón original del producto y utilícelo para el transporte si es necesario mover el artículo. Siga las señales de transporte en el cartón.
- Pegue cartón o papel en la cara interior del vidrio, ya que será propenso a daños por las bandejas. Use cubiertas de cartón para la rejilla de alambre y las bandejas en su horno.
- Si no dispone del cartón original, tome medidas para proteger las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno contra posibles golpes, así como lo mencionado anteriormente.

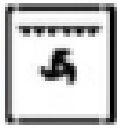
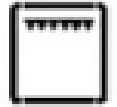
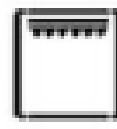
E-III. Especificaciones

Especificaciones	Berkel
	
Voltaje/frecuencia	220-240 Vac 60 Hz
Total de potencia consumida	2700-3220W
Volumen general	67 litros
Capacidad del horno	72 litros
Clase de eficiencia energética	A
Tipo de cable/sección	H05VV-F 3*1.5mm ²
Longitud de cable	1.2m
Dimensiones externas (alto/ancho/profundidad)	595/595/546 (mm)

Dimensiones de instalación (alto/ancho/profundidad)	589/560/595 (mm)
Lámpara del horno	25W/300°C
Consumo de energía de la parrilla	2790W
Ventilador de refrigeración	Si
Parrilla controlada termostáticamente	Si
Temporizador	Digital
Funciones	11
Descongelar	Si
Horno convencional	Si
Elemento calefactor interior	Si
Ventilador de convección	Si
Horneado intensivo	Si
Ventilador y parrilla	Si
Media parrilla	Si
Parrilla completa	Si
Convección con parrilla completa	Si
Horno con ventilador	Si
Luz del horno	Si

Descripción de las funciones del horno:

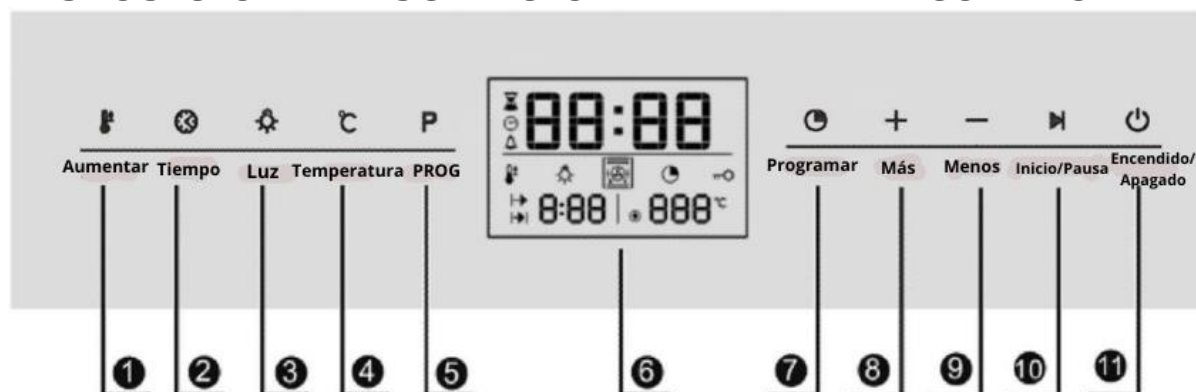
	DESCONGELAR: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo requerido para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.
	HORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior): Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor proveniente de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en una sola rejilla.
	ELEMENTO DE CALOR INFERIOR: Este modo es convencional. Funciona utilizando el elemento calefactor inferior.
	VENTILADOR Y ELEMENTO INFERIOR: Este método de cocción utiliza el elemento inferior en combinación con el ventilador, lo que ayuda a circular el calor. Esta función es adecuada para esterilizar y conservar tarros.
	HORNEADO INTENSIVO: Este método de cocción es un método convencional, el horno calienta desde el elemento superior hasta el elemento inferior, y el ventilador ayuda a circular el calor para lograr un resultado de horneado uniforme.

	VENTILADOR Y PARRILLA: Este método de cocción utiliza el elemento superior en combinación con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada para dorar rápidamente y "sellar" los jugos, como en bisteches, hamburguesas, algunas verduras, etc.
	MEDIA PARRILLA: Este método de cocción utiliza solo la parte interna del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre el alimento. Esta función es adecuada para asar porciones pequeñas de tocino, tostadas y carne, etc.
	PARRILLA COMPLETA: Este método de cocción utiliza las partes interna y externa del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre el alimento. Esta función es adecuada para asar porciones medianas o grandes de salchichas, tocino, bisteches, pescado, etc.
	HORNO CON VENTILADOR: Este método de cocción utiliza el elemento circular mientras el calor es distribuido por el ventilador. Esto resulta en un proceso de cocción más rápido y económico. El horno con ventilador permite cocinar alimentos simultáneamente en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.

Ventilador de refrigeración: Este aparato está equipado con un ventilador de refrigeración tangencial para mantener estable la temperatura interna del horno y reducir la temperatura de la superficie externa. Después de usar el horno, el ventilador de refrigeración funcionará durante un período de tiempo hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

E-IV. Uso del horno

DISPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



- | | | | |
|------------------------|------------------|-------------------------------|---------------|
| ❶ Calentamiento rapido | ❷ Ajuste de hora | ❸ Luz de la cavidad | ❹ Temperatura |
| ❺ Función | ❻ Mostrar | ❼ Prestablecido | ❽ Más |
| ❾ Reducir | ❿ Inicio/Pausa | ⓫ Potencia/Bloqueo para niños | |

Descripción de la pantalla LCD



- | | | |
|----------------------------|---------------------|--------------------|
| Tiempo restante de cocción | Hora preestablecida | Función |
| Hora actual | Tiempo de cocción | Programar |
| Alarma | Luz de cavidad | Bloqueo para niños |
| Calentamiento rápido | Calentar | |

1. Potencia/Bloqueo para niños

Presione en cualquier modo de cocción, el horno deja de cocinar. El tiempo de cocción restante muestra la hora actual y la pantalla LCD permanece encendida. Si se presiona nuevamente, la pantalla LCD se apaga y muestra solo la hora actual.



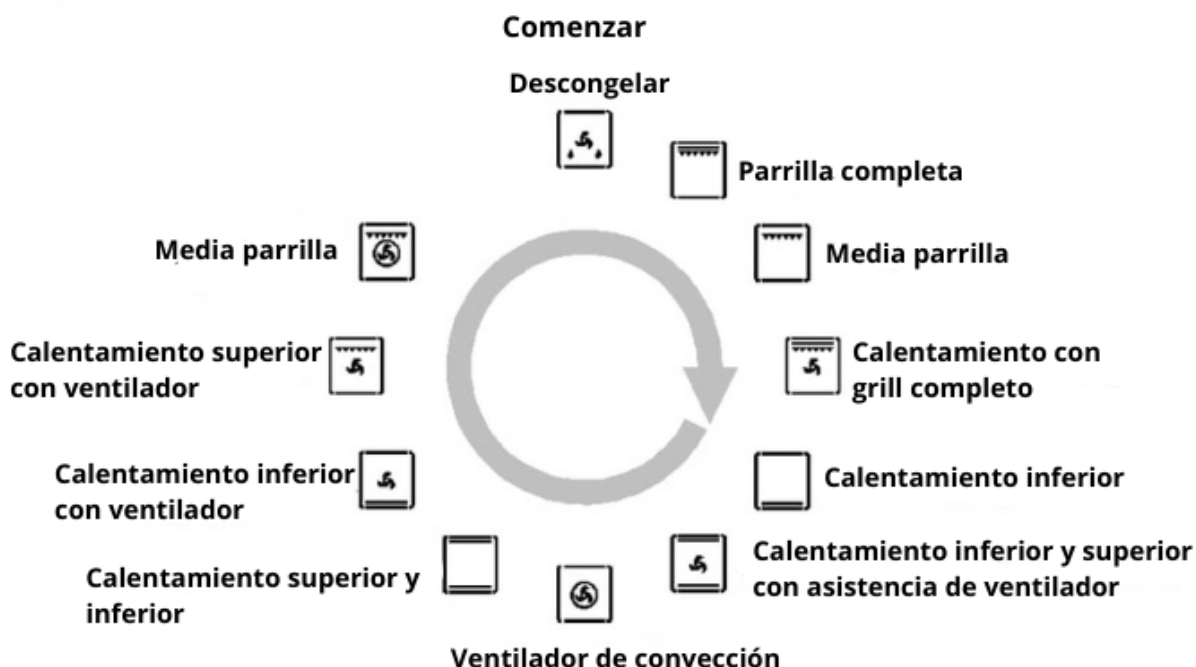
2. Función P

Presione **P** para cambiar a una función de cocción diferente, luego presione Inicio/Pausa para iniciar la función. Si después de 10 segundos

no se presiona el botón Inicio/Pausa ►, emitirá un **"BEEP"** durante 10 segundos y luego saldrá de la función seleccionada.

Durante la función de cocción, al presionar el botón Inicio/Pausa ►, emitirá un **"BEEP"** después de 10 segundos y luego permanecerá en PAUSA.

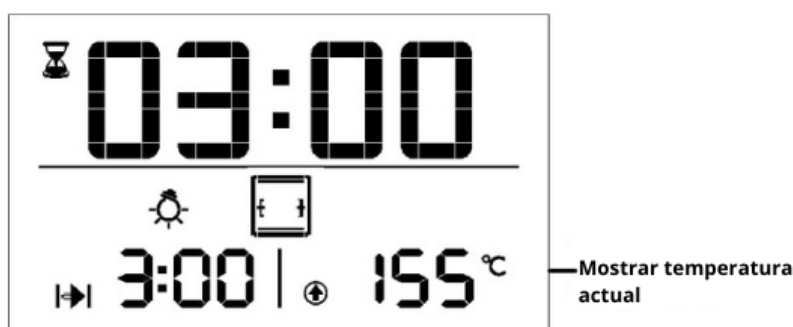
Lista de funciones como se muestran a continuación



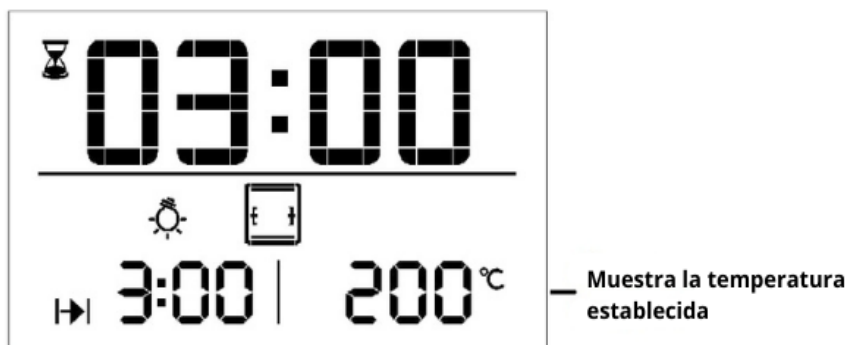
3.Inicio/Pausa ►

En cualquier modo de cocción, presione ► para iniciar o pausar la cocción.

Ejemplo: Cambie a la función de **Calefacción superior e inferior con asador** y ajuste la temperatura a 200°C. La temperatura actual es de 155°C, la hora actual es 10:00, y el tiempo de cocción es de 3:30. La pantalla mostrará lo siguiente:



Presione ► pausar cocción. Al pausar la cocción, se detiene la cuenta regresiva del Tiempo de cocción restante, los íconos de Calentamiento no se muestran, y se muestra la Temperatura establecida. La pantalla mostrará lo siguiente:



4.Alarma 🔔

No se puede configurar la ALARMA durante el modo de COCCIÓN

Presione ⌚ para seleccionar el estatus de la alarma, 🔔 brillo. El tiempo de cocción restante se mostrara "0:00", presione +_ para configurar la alarma, después de 5 segundos sin uso comenzara a programarse automáticamente.



Por ejemplo, configure la Alarma en 00:35, la pantalla mostrará lo siguiente:

Para cancelar la Alarma, reinicie la alarma a 0:00.

Cuando el tiempo termine, la alarma emitirá un BEEP durante 90 segundos, y el icono 🔔 parpadeará. Presione cualquier botón como "⌚" o "+, _" ► para detener el BEEP.

5.Función del temporizador

El área de Tiempo de Cocción Restante muestra la hora actual, la hora de la alarma, el tiempo de cocción y el tiempo preestablecido para diferentes estados. Configura el tiempo utilizando los botones +/_, ⌚, 🕒 y los botones Iniciar/Pausa ►.

6.Hora actual

Configura la hora actual solo cuando no estés en estado de cocción.

Presiona el botón  dos veces,  parpadeará y te permitirá ajustar la hora utilizando los botones **+**, **-**. El área de Tiempo de Cocción Restante mostrará la Hora Actual. La hora se confirmará automáticamente después de 5 segundos sin operación o al presionar el botón  para confirmar.

Por ejemplo: ajusta la Hora Actual a las 10:00, la pantalla mostrará lo siguiente:



NOTA: Cada vez que se conecte el enchufe a la fuente de alimentación, se debe configurar la Hora Actual antes de realizar cualquier otra operación.

7.Tiempo de Cocción (ajustable entre 0:01 ~ 9:59)

Presiona el botón  para ajustar el tiempo de cocción en el modo de cocción. El ícono  parpadeará, luego presiona **+**/**-** para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo se confirmará automáticamente si no hay operación en 5 segundos, o puedes presionar el botón  para confirmarlo.

Cuando el tiempo de cocción termine, sonará un BIP 6 veces, el ícono  y el área de temperatura parpadearán para recordarle al usuario.

8.Tiempo de Cocción Preestablecido (ajustable entre 0:01 ~ 9:59)

Configura el Tiempo de Cocción, luego ajusta el tiempo preestablecido con el botón . El ícono  de Tiempo Preestablecido parpadeará y mostrará el ícono de Tiempo Preestablecido y el tiempo preestablecido "0:00".

Ajusta el tiempo preestablecido con los botones **+**/**-**. Se confirmará automáticamente si no hay operación en 5 segundos, o presiona el botón  para confirmarlo.

Por ejemplo: si configuras el Tiempo de Cocción en "2:30" y el Tiempo de Cocción Preestablecido en "1:30", la pantalla mostrará lo siguiente:



El Tiempo de Cocción Restante comenzará a contar desde 1:30, y cuando el tiempo se acabe, el horno comenzará a cocinar. El Tiempo de Cocción Restante mostrará 2:30, y la temperatura mostrará la temperatura actual.



Cancela el Tiempo de Cocción Preestablecido ajustándolo a 0:00. El tiempo de cocción preestablecido se cancelará automáticamente en 5 segundos, o puedes presionar el botón ►.

9. Temperatura

Cuando el horno está calentando, se muestra la Temperatura Actual. Si el horno está en proceso de calentamiento, el ícono ⬆️ estará encendido; de lo contrario, estará apagado.

En el modo de descongelación, solo se muestra la temperatura establecida.

En otros modos de funcionamiento, si se presiona el botón ► dentro de 10 segundos, la pantalla mostrará la Temperatura Actual en lugar de la Temperatura Establecida.

Presiona el botón ► nuevamente para volver a mostrar la Temperatura Establecida.

10. Temperatura Establecida

Después de seleccionar la función con el botón **P**, se permite ajustar la temperatura de cocción con los botones **+** / **-**.

Durante el modo de cocción, presiona el botón **°C** para ajustar la temperatura con los botones **+** / **-**.

11. Calentamiento Rápido

Solo 3 funciones (calentamiento superior e inferior con ventilador, convección por ventilador, y calentamiento superior e inferior con asador) permiten activar el Calentamiento Rápido cuando la Temperatura Establecida supera los 100°C.

Presiona el botón  para acelerar el precalentamiento.

12. Bloqueo Infantil

En cualquier momento, mantén presionado el botón  por más de 5 segundos para bloquear el horno automáticamente. Para desbloquear el Bloqueo Infantil, mantén presionado el botón  por más de 5 segundos.

13. Descongelar

Esta función no mostrará la temperatura.

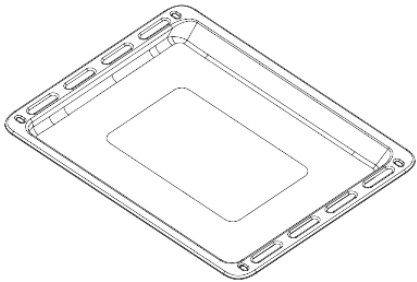
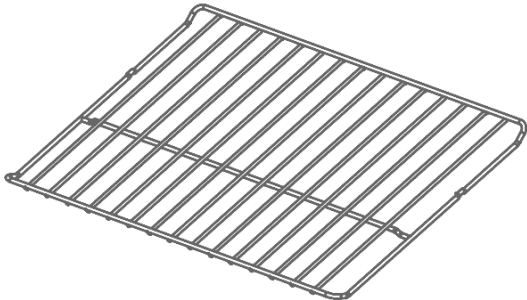
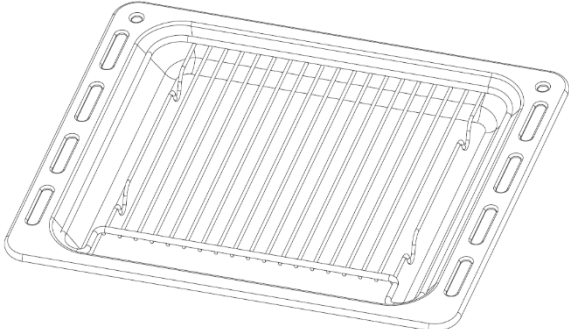
14. Luces Indicadoras

Las luces indicadoras situadas sobre el panel de control se encienden y apagan cuando los elementos de calefacción se activan o desactivan. Durante el funcionamiento del termostato, la luz de neón permanece encendida hasta que se alcanza la temperatura preestablecida. Cuando se apaga, es señal de que la temperatura se ha alcanzado. Cuando el horno se enfría, el termostato vuelve a activar los elementos calefactores, lo que enciende de nuevo las luces indicadoras. En algunos modelos, la luz interna del horno, que siempre está encendida cuando alguna función está en operación, se considera como una luz de advertencia de funcionamiento.

E-V. Accesorios

Los accesorios suministrados con tu electrodoméstico son adecuados para preparar muchas comidas deliciosas. Puedes insertar los accesorios en el compartimento de cocción en 5 niveles diferentes, según tu preferencia. Siempre insértalos hasta el fondo para que no toquen el panel de la puerta. Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad, donde se bloquearán en su lugar. Esto permite retirar los platos con facilidad.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que se enfrían, recuperan su forma original. Esto no afecta su funcionamiento.

Bandeja de horno	Rejilla de horno
	
Para pasteles húmedos, repostería, comidas congeladas y asados grandes. También se puede usar para recoger la grasa que gotea cuando estás asando directamente en la rejilla.	Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocinar en cazuelas en la parrilla deseada.
Rejilla para bandejas: Debe usarse junto con la bandeja del horno para asar y grillar. Es ideal para cocinar alimentos como pasteles húmedos, repostería, comidas congeladas, etc.	

E-VI. Limpieza y Mantenimiento



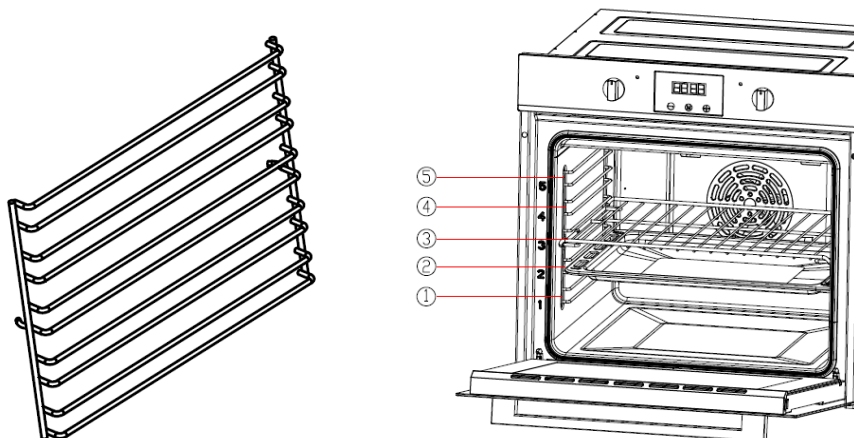
Las operaciones de limpieza solo deben llevarse a cabo cuando el horno esté frío. El aparato debe **desconectarse** de la fuente de alimentación antes de comenzar cualquier proceso de limpieza.

- El horno debe limpiarse a fondo antes de usarlo por primera vez y después de cada uso. Esto evitará que los restos de comida se adhieran y se horneen en la cavidad del horno. Una vez que los restos se hayan horneado varias veces, serán mucho más difíciles de eliminar.
- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la iluminación debe estar encendida para permitir una mejor visibilidad de las superficies.
- La cámara del horno solo debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente para lavar platos. Después de limpiar la cámara del horno, séquela.
- **Nunca** limpie las superficies del horno con limpieza a vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia jabonosa, utilizando una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en la parte inferior del horno provendrán de salpicaduras de alimentos o alimentos derramados durante el proceso de cocción. Estas salpicaduras podrían ser el resultado de cocinar a una temperatura excesivamente alta o usar utensilios de cocina demasiado pequeños.
- Debe seleccionar una temperatura y función de cocción que sean apropiadas para el alimento que está cocinando. También debe asegurarse de que el alimento esté en un recipiente de tamaño adecuado y de usar la bandeja de goteo cuando sea necesario.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua tibia jabonosa, utilizando una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de horno en su aparato, debe verificar con el fabricante del limpiador que sea adecuado para su aparato.

IMPORTANTE: Cualquier daño causado al aparato por un producto de limpieza no será reparado de forma gratuita, incluso si el aparato está dentro del período de garantía.

Estante Lateral para Horno

①②③④⑤ representan cinco posiciones de altura diferentes para elegir.



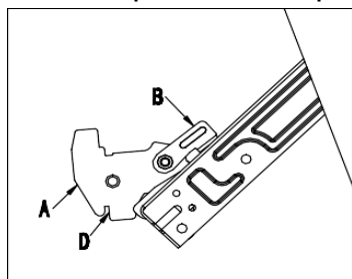
Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún esté tibio (**NO** se requieren limpiadores de horno ni agentes de limpieza especiales)

Para retirar los estantes laterales izquierdo y derecho, presiona la parte inferior de los estantes y tira hacia los lados al mismo tiempo. Empuja los estantes laterales hacia arriba, gíralos hasta el nivel adecuado y retira el estante. Limpia los lados izquierdo y derecho, y para instalar nuevamente, sigue el proceso en el orden inverso al de la extracción.

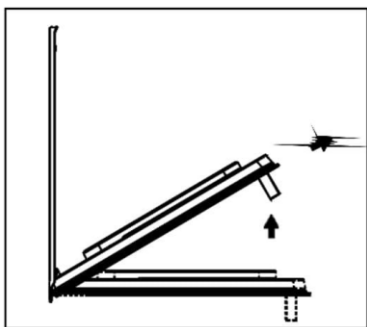
La Puerta del Horno

Para facilitar la limpieza del interior de tu horno, la puerta del horno se puede retirar siguiendo estos pasos:

Abre la puerta completamente y levanta las 2 palancas "B";



Ahora, cerrando la puerta ligeramente, puedes levantarla tirando de los ganchos "A" como se muestra en la figura.



Para volver a montar la puerta:

- Con la puerta en posición vertical, inserta los dos ganchos "A" en las ranuras;
- Asegúrate de que el asiento "D" esté enganchado perfectamente en el borde de la ranura (mueve la puerta del horno hacia adelante y hacia atrás ligeramente);
- Mantén la puerta del horno completamente abierta, desengancha las 2 palancas "B" hacia abajo y luego cierra la puerta nuevamente.

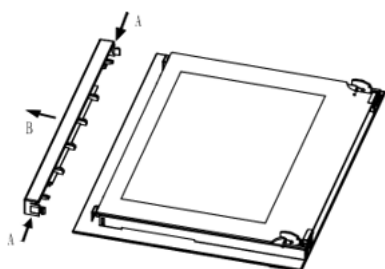
Instrucciones para la Puerta de Cristal Removible

La puerta del horno está compuesta por 3 paneles de vidrio y tiene ventilaciones en la parte superior e inferior.

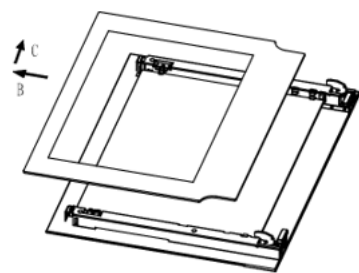
Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener el panel exterior fresco. Si la condensación se ha infiltrado entre los paneles de vidrio, la puerta puede desmontarse para limpiar entre los paneles.

Retira la puerta siguiendo las instrucciones anteriores y colócala sobre una superficie protectora (por ejemplo, sobre un mantel) para evitar rayaduras. El mango de la puerta debe alinearse con el borde de la mesa. Asegúrate de que el vidrio esté plano para evitar roturas durante la limpieza.

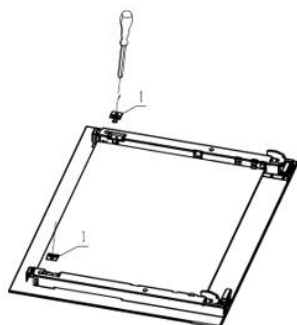
1. Presiona el botón en los lados izquierdo y derecho de la puerta, y retira el riel superior.



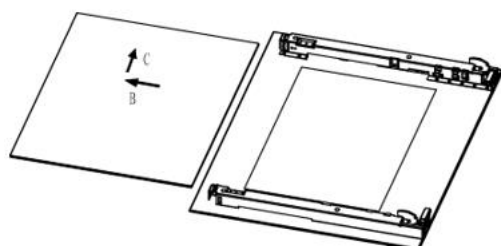
2. Saca el vidrio interior lentamente.



3. Afloja los clips.



4. Retira el vidrio intermedio.



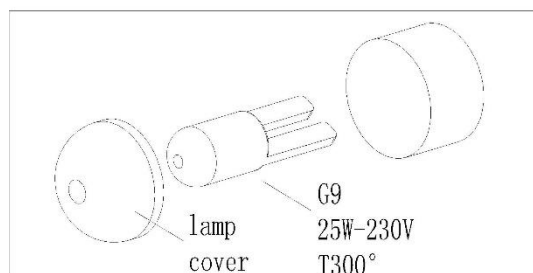
Limpia los paneles de vidrio y otras partes con un paño de microfibra húmedo o una esponja limpia, usando una solución de agua caliente con un poco de detergente para lavar platos. Seca con un paño suave.

Reemplazo de la Lámpara del Horno



Si la bombilla de la luz del horno falla, debe ser reemplazada. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, asegúrate de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la bombilla.

1. Ajusta todos los botones de control en la posición "0" y desconecta el enchufe de la corriente.
2. Desenrosca y limpia la cubierta de la lámpara, luego sécala.
3. Desenrosca la bombilla del zócalo y reemplázala con una nueva bombilla de alta temperatura (300°C) con las siguientes especificaciones:



- Voltaje: 230V
- Potencia: 25W
- Rosca: G9

4. No utilices ningún otro tipo de bombilla.
5. Enrosca la bombilla en el zócalo de cerámica, asegurándote de que esté bien colocada.
6. Vuelve a enroscar la cubierta de la lámpara.

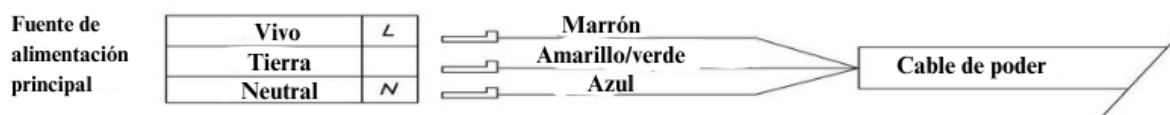
E-VII. Instalación



La instalación debe ser realizada por una persona debidamente cualificada, de acuerdo con la versión actual de las normativas correspondientes. Antes de conectar el aparato, asegúrate de que el voltaje de suministro indicado en la placa de características coincida con el voltaje de tu red eléctrica.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR A CONECTADO A TIERRA.

Este aparato debe ser conectado a una salida con interruptor a prueba de fallos de 13 A, con separación de contacto de 3 mm, y ubicada en una posición fácilmente accesible adyacente al aparato. La salida de emergencia debe seguir siendo accesible incluso cuando el horno esté instalado en su ubicación para permitir desconectar el aparato de la red eléctrica.



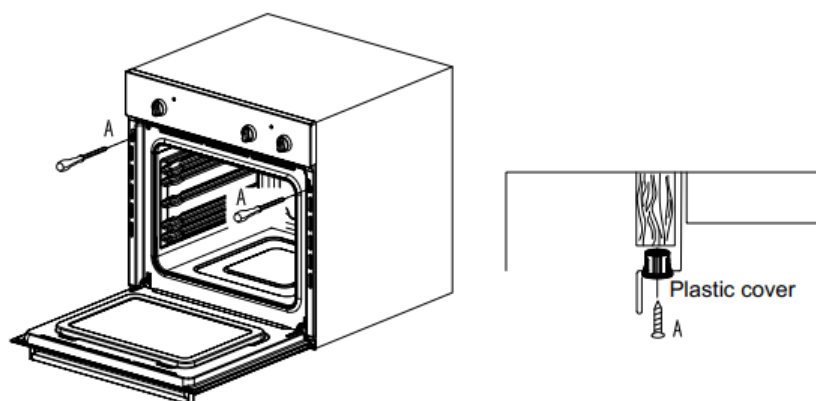
- Para conectar el cable de alimentación del horno, afloja y quita la cubierta del bloque de terminales para acceder a los contactos internos. Realiza la conexión, asegurando el cable en su lugar con la abrazadera de cable proporcionada y luego cierra inmediatamente la cubierta del bloque de terminales.
- Si necesitas cambiar el cable de alimentación del horno, el conductor de tierra (amarillo/verde) siempre debe ser 10 mm más largo que los conductores de línea.
- La instalación debe incluir 1.2 m de cable libre dentro del recinto para facilitar la instalación y el mantenimiento futuro.
- El cable de red no debe tocar ningún metal caliente.
- Se debe tener cuidado para asegurar que la temperatura del cable de suministro de energía no exceda los 50°C.
- Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por un repuesto adecuado.

Los hornos están diseñados para operar con corriente alterna monofásica de 220-240V a 60Hz. Sin embargo, antes de la instalación del aparato, te sugerimos verificar siempre estas especificaciones en la etiqueta de características ubicada en la parte trasera externa.

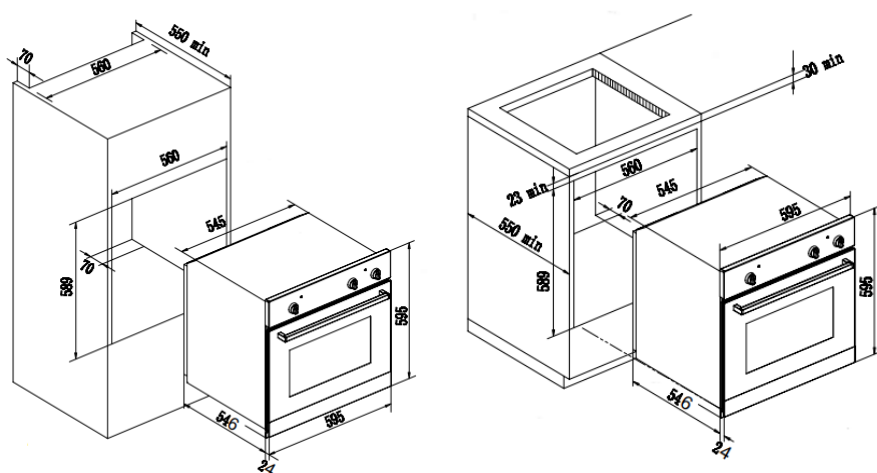
Potencias absorbidas según modelos:		Accesorios según modelos
Elemento de calefacción inferior del horno: 1200 W	Elemento de calefacción interior del horno: 1900 W	Sincronizador: 4 W
Elemento de calefacción superior del horno: 1000 W	Elemento de calefacción total del grill: 1000+1900 W	Motor sombreado (parte posterior): 32 W
Luz del horno: 25 W	Elemento de calefacción circular: 2100 W	Motor sombreado (parte superior): 25 W

Instalación del Electrodoméstico

Coloca el aparato en su ubicación (debajo de una encimera o sobre otro electrodoméstico) insertando los tornillos y las tapas de plástico en los 2 agujeros visibles en el marco del horno cuando la puerta está abierta.



Para una circulación de aire más eficiente, el horno debe de estar instalado según las dimensiones mostradas abajo.



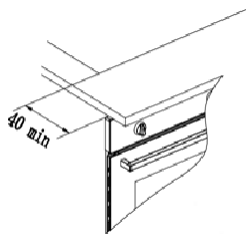
Dimensiones de montaje

**Tolerancia general para
dimensiones de montaje**

Ancho: 560+/-1,5 mm

Altura: 589 + 0 - 2,5 mm

El panel trasero del armario debe ser removido para permitir una circulación de aire libre. El panel al que se fija el horno debe tener un espacio de al menos 70 mm en la parte trasera.



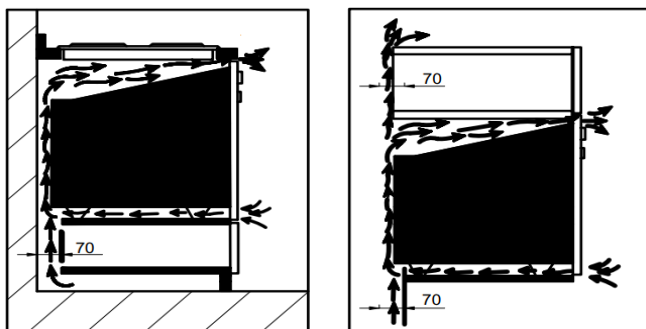
Es esencial seguir las instrucciones contenidas en el folleto proporcionado con el otro electrodoméstico cuando los hornos deben combinarse con placas de cocción.

Para que un horno empotrado funcione correctamente, el armario debe ser del tipo adecuado.

Los paneles del mobiliario adyacente deben ser resistentes al calor. En particular, cuando el mobiliario adyacente está hecho de madera chapada, los adhesivos deben resistir temperaturas de hasta 120°C. Los materiales plásticos o adhesivos que no soporten esta temperatura se deformarán o se despegarán.

Para cumplir con las normativas de seguridad, una vez instalado el aparato, no debe ser posible hacer contacto con las partes eléctricas.

Todas las partes que ofrecen protección deben estar fijadas de manera que no puedan ser retiradas sin el uso de herramientas.



E-VIII. Principales Funciones del Horno: Guía de Cocción

Directrices de Cocción

- Consulta la información proporcionada en el empaque de los alimentos para obtener orientación sobre temperaturas y tiempos de cocción. Una vez que te familiarices con el rendimiento de tu

aparato, puedes variar temperaturas y tiempos según tu preferencia personal.

FALTAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La parte superior está oscura y la parte inferior demasiado pálida	Falta de calor desde abajo	• Usa la posición de convección natural • Usa moldes de pastel más profundos • Baja la temperatura • Coloca el pastel en una repisa más baja
La parte inferior está oscura y la parte superior demasiado pálida	Calor excesivo desde abajo	• Usa la posición de convección natural • Usa moldes más bajos • Baja la temperatura • Coloca el pastel en una repisa más alta
El exterior está demasiado cocido y el interior no lo suficiente	Temperatura demasiado alta	Baja la temperatura y aumenta el tiempo de cocción
El exterior está demasiado seco, aunque tiene el color adecuado	Temperatura demasiado baja	Aumenta la temperatura y reduce el tiempo de cocción

- Si estás utilizando la función de horno con ventilador, sigue la información proporcionada en el empaque de los alimentos para este modo de cocción en particular.
- Asegúrate de que los alimentos congelados estén completamente descongelados antes de cocinarlos, a menos que las instrucciones del empaque indiquen que se puede “cocinar directamente desde congelado”.
- Debes precalentar el horno y no colocar los alimentos hasta que la luz de funcionamiento del horno se apague. Puedes optar por no precalentar cuando uses el modo de ventilador; sin embargo,

deberías extender el tiempo de cocción indicado en el empaque de los alimentos por aproximadamente diez minutos.

- Antes de cocinar, verifica que se hayan retirado del horno todos los accesorios que no se necesiten.
- Coloca las bandejas de cocina en el centro del horno y deja espacios entre las bandejas para permitir la circulación del aire.
- Intenta abrir la puerta lo menos posible para ver los platos.
- La luz del horno permanecerá encendida durante la cocción.

Consejos para Ahorrar Energía

La siguiente información te ayudará a utilizar tu aparato de manera ecológica y a ahorrar energía:

- Utiliza utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.
- Mientras cocinas, realiza una operación de precalentamiento si se recomienda en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
- No abras la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intenta cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo siempre que sea posible. Puedes cocinar colocando dos recipientes sobre la rejilla.
- Cocina varios platos uno después del otro. El horno ya estará caliente.
- Puedes ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de que termine el tiempo de cocción. No abras la puerta del horno.
- Descongela los platos congelados antes de cocinarlos.

Consejos para Hornear

- Utiliza placas de metal antiadherentes o recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aprovecha al máximo el espacio en la rejilla.
- Se recomienda colocar el molde para hornear en el centro de la rejilla.
- Mantén la puerta del horno cerrada.
- Cómo saber si el bizcocho está bien cocido: Aproximadamente 10 minutos antes del final del tiempo de cocción especificado en la

receta, inserta un palillo en el punto más alto del bizcocho. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.

- El bizcocho se hunde: Usa menos líquido la próxima vez o ajusta la temperatura del horno a 10 grados menos. Observa los tiempos de mezcla especificados en la receta.
- El bizcocho sube en el centro, pero es más bajo alrededor del borde: No engrases los lados del molde de resorte. Después de hornear, suelta el bizcocho cuidadosamente con un cuchillo.
- El bizcocho se oscurece demasiado en la parte superior: Colócalo más abajo en el horno, selecciona una temperatura más baja y hornea el bizcocho un poco más tiempo.
- El bizcocho está demasiado seco: Cuando esté hecho, haz pequeños agujeros en el bizcocho con un palillo. Luego, rocía jugo de fruta o una bebida alcohólica sobre él. La próxima vez, ajusta la temperatura a 10 grados más alta y reduce el tiempo de horneado.
- El pan o el bizcocho (por ejemplo, tarta de queso) parecen bien, pero están húmedos por dentro (pegajosos, con agua): Usa un poco menos de líquido la próxima vez y hornea un poco más tiempo a una temperatura más baja. Para bizcochos con un relleno húmedo, hornea primero la base. Espolvoréala con almendras o pan rallado y luego coloca el relleno encima. Sigue la receta y los tiempos de cocción.
- El bizcocho se dora de manera desigual: Selecciona una temperatura un poco más baja para asegurar una cocción más uniforme. Hornea pasteles delicados en un solo nivel usando calefacción superior/inferior. El papel pergamino que sobresale puede afectar la circulación del aire. Por esta razón, siempre corta el papel pergamino para que se ajuste a la bandeja de hornear.
- La base de una tarta de frutas está demasiado clara: Coloca el bizcocho un nivel más bajo la próxima vez.
- El jugo de frutas se derrama: La próxima vez, utiliza una bandeja universal más profunda, si tienes una.
- Pequeños artículos horneados de masa de levadura se pegan entre sí durante el horneado: Debe haber un espacio de aproximadamente 2 cm alrededor de cada artículo. Esto permite que los artículos horneados se expandan bien y se doren por todos lados.
- Horneaste en varios niveles: Los artículos en la bandeja superior están más oscuros que los de la bandeja inferior. Siempre usa aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas de

hornear que se colocan en el horno al mismo tiempo no necesariamente estarán listas al mismo tiempo.

- Se forma condensación al hornear pasteles húmedos: El horneado puede resultar en la formación de vapores de agua, que escapan por encima de la puerta. El vapor puede asentarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades adyacentes. Este es un proceso natural.

Consejos para uso de parrilla

- El asado es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y logra una superficie dorada sin secarse demasiado. Las piezas planas, brochetas de carne y salchichas son particularmente adecuadas para asar, así como verduras con alto contenido de agua como tomates y cebollas.
- Al asar, precalienta el horno durante aproximadamente 4 minutos antes de colocar los alimentos en el compartimiento de cocción. Siempre asa con la puerta del horno cerrada.
- Siempre que sea posible, los alimentos que estás asando deben tener un grosor uniforme. Esto permitirá que se doren de manera uniforme y se mantengan jugosos.
- Voltea los alimentos que estás asando después de 2/3 del tiempo.
- No añadas sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- Añade un poco de líquido si la carne es magra. Cubre la base del recipiente para hornear con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Añade líquido generosamente para asados en olla. Cubre la base del recipiente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- Coloca los alimentos que vas a asar directamente sobre la rejilla. Si estás asando una sola pieza, los mejores resultados se logran colocándola en el centro de la rejilla. La bandeja universal también debe insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.
- Al asar, no insertes la bandeja de hornear o la bandeja universal en los niveles 4 o 5. El calor alto puede deformarla y el compartimiento de cocción puede dañarse al retirarla.
- El elemento de asado se enciende y apaga continuamente. Esto es normal. La configuración del asador determina con qué frecuencia ocurrirá esto.

- Cuando el asado esté listo, apaga el horno y deja reposar el asado durante 10 minutos adicionales. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Para el cerdo asado con piel, haz cortes en la piel en un patrón cruzado, luego coloca el asado en el plato con la piel hacia abajo.
- Coloca el ave entera en la rejilla inferior, con el pecho hacia abajo. Voltea después de 2/3 del tiempo especificado.
- Para el pato o la oca, perfora la piel en la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa salga.
- Voltea los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo; el pescado entero no necesita ser volteado. Coloca el pescado entero en el horno en su posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata un pequeño recipiente resistente al horno en la cavidad abdominal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber cuándo está listo el asado: Usa un termómetro de carne (disponible en tiendas especializadas) o realiza una "prueba con cuchara". Presiona el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si la cuchara se puede presionar, necesita cocinarse un poco más.
- El asado está demasiado oscuro y la corteza está parcialmente quemada: Verifica la altura de la repisa y la temperatura.
- El asado se ve bien, pero los jugos están quemados: La próxima vez, usa una fuente de asado más pequeña o añade más líquido.
- El asado se ve bien, pero los jugos están demasiado claros y acuosos: La próxima vez, usa una fuente de asado más grande y usa menos líquido.
- Se eleva vapor del asado al rociar: Esto es normal y debido a las leyes de la física. La mayoría del vapor escapa a través de la salida de vapor. Puede asentarse y formar condensación en el panel de interruptores más frío o en los frentes de las unidades adyacentes.

Consejos para Asar

- Condimentar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, pavo o una pieza grande de carne.
- La carne con huesos tarda aproximadamente de 15 a 30 minutos más en cocinarse en comparación con una pieza del mismo tamaño sin huesos.
- Tiempo de cocción: Calcula alrededor de 4 a 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de altura de la carne.

- Deja reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después del tiempo de cocción. Los jugos se distribuyen mejor por todo el asado y no se escapan al cortar la carne.
- El pescado en un recipiente resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para Calentamiento y Temperatura

Proporcionamos recetas y configuraciones ideales para que puedas elegir. Aquí encontrarás qué tipo de calefacción y qué temperatura son las más adecuadas para tus platos. También encontrarás información sobre los accesorios apropiados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocina y métodos de preparación.

Instrucciones:

- Los valores en la tabla siempre se aplican a los platos colocados en el horno frío y vacío. Solo precalienta el horno cuando se indique en la tabla a continuación. No coloques el papel resistente al aceite en los accesorios antes de completar el precalentamiento.
- Los parámetros de horneado dados en las tablas son aproximados y pueden corregirse según tu propia experiencia y preferencias de cocina.
- Utiliza los accesorios proporcionados. Antes de cocinar, verifica que cualquier accesorio que no sea necesario esté retirado del horno.
- Deben usarse guantes de horno al retirar accesorios o recipientes del aparato.

Tabla de horneado y asado

COMIDA	ACCESORIO	FUNCIONES DE CALEFACCIÓN	LUGAR DEL ESTANTE	AJUSTE DE TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (EN MIN)
PASTEL	Modelo redondo		2 nd estante	140-160	30-45

PAN	Bandeja para hornear		2 nd estante	180-200	10-20
	Bandeja para hornear		3 nd estante	170-190	10-20
	Bandeja para hornear		3 nd + 1 nd estante	160-180	10-20
PIZZA DELGADA (CONGELADA)	Bandeja para hornear		2 nd estante	190-210	15-25
PIZZA GRUESA (CONGELADA)	Bandeja para hornear		2 nd estante	180-200	20-30
	Bandeja para hornear		3 nd + 1 nd estante	170-190	25-35
PIEZA DE PAN (9 PORCIONES)	+ estante Estante		3 nd estante	160-170	10-15
	Estante		3 nd + 1 nd estante	160-180	15-25
EMBUTIDO	Estante		3 nd estante	160-180	10-15
COSTILLA	Estante		3 nd estante	200-220	20-35
CERDO	Bandeja para hornear		2 nd estante	190-210	70-85
	Bandeja para hornear		1 nd estante	180-200	55-70
DESAYUNO (3CM GROSOR)	Bandeja para hornear		2 nd estante	190-210	20-35
POLLO ENTERO PEQUEÑO (1.2KG)	Estante		2 nd estante	200-220	50-60
POLLO ENTERO (1.6KG)	Estante		2 nd estante	190-210	50-60

**PEQUEÑAS
PIEZAS
DE POLLO
(150G)
PESCADO
ENTERO
(1.0KG)
PESCADO
ENTERO
(1.5KG)**

Estante



3rd
estante

200-220 30-40

Estante



2nd
estante

200-220 30-40

Estante



2nd
estante

180-200 40-50

Horno convencional



Elemento calefactor superior y elemento calefactor inferior.

Comida	Peso	Tiempo de precalentamiento	Posición de la bandeja	Ajuste de temperatura	Tiempo de finalización
Res	1 kg	15 min	2 nd Bandeja	220°C	40-50 min
Cerdo	1 kg	15 min	2 nd Bandeja	220°C	70-80 min
Pollo	1.2 kg	15 min	2 nd Bandeja	220°C	50-60 min
Pato	1.5 kg	15 min	2 nd Bandeja	220°C	50-60 min
Filete	0.8 kg	10 min	2 nd Bandeja	220°C	20-30 min



Parrilla completa

Elemento calefactor superior.

Comida	Peso	Tiempo de precalentamiento	Posición de la bandeja	Ajuste de temperatura	Tiempo de finalización
Res	0.8kg	10 min	3 rd bandeja	250°C	20-25min
Cerdo	0.8kg	10 min	3 rd bandeja	250°C	25-30min
Pollo	1.2kg	10 min	3 rd bandeja	250°C	40-45min
Embutidos	0.6kg	10 min	4 rd bandeja	250°C	15-20min
Hamburguesa	0.6kg	10 min	4 rd bandeja	250°C	15-20min
Maíz	1.2kg	10 min	3 rd bandeja	250°C	20-25min
Vegetales	0.5kg	10 min	4 rd bandeja	250°C	15-20min



Ventilador y parrilla

Elemento calefactor superior+ventilador.

Comida	Peso	Tiempo de precalentamiento	Posición de la bandeja	Ajuste de temperatura	Finalización del tiempo
Res	0.8kg	10 min	3 rd bandeja	200°C	20-25min
Cerdo	0.8kg	10 min	3 rd bandeja	200°C	25-30min
Pollo	1.2kg	10 min	3 rd bandeja	200°C	40-45min
Embutidos	0.6kg	10 min	3 rd bandeja	200°C	15-20min
Hamburguesa	0.6kg	10 min	3 rd bandeja	200°C	15-20min
Maíz	1.2kg	10 min	3 rd bandeja	200°C	20-25min
Vegetales	0.5kg	10 min	4 rd bandeja	200°C	15-20min



Botón de elemento calefactor + ventilador

Comida	Peso	Tiempo de precalentamiento	Posición de la bandeja	Ajuste de temperatura	Tiempo de finalización
Res	0.5kg	10min	1 st bandeja	200°C	10-15min
Pan	0.7kg	15min	2 st bandeja	200°C	40-45min
Pizza	1.5kg	15min	1 st bandeja	180°C	35-40min
Galleta	1.2kg	10min	3 st bandeja	250°C	20-25min

E-IX. Mi Electrodoméstico No Funciona Correctamente

El horno puede presentar fallos anormales durante su funcionamiento. Puedes revisar la lista de fallos antes de llamar al servicio postventa, ya que tal vez algunos problemas los puedas solucionar por ti mismo.

Operación normal:

- Al usar el horno por primera vez, puede haber olores peculiares y humo durante algunas horas. Enciende el patrón de calentamiento y deja que el horno funcione vacío durante 1 hora. Luego, apaga la función de calentamiento, espera hasta que el horno esté frío, abre la puerta y límpialo.
- Durante el funcionamiento del horno, puede haber sonidos crujientes debido a la dilatación del metal.

- Si los alimentos que se están calentando contienen humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el proceso de cocción.
- El ventilador comenzará a funcionar después de 15 minutos de haber iniciado el horno. Incluso cuando el horno esté apagado, el ventilador continuará funcionando durante 35 minutos.

Problema	Razón	Sugerencia
El horno no funciona	Interrupción de corriente eléctrica	Verifica si la luz de tu cocina u otro electrodoméstico funciona.
	Mal funcionamiento del disyuntor	Comprueba si el disyuntor está en funcionamiento.
	Olvidaste activar la función del temporizador	Restablece la función del temporizador.
	El horno no se enciende	Verifica que hayas seleccionado una función de cocción y una temperatura adecuada.
	No parece haber corriente en el horno y el grill	Asegúrate de haber seguido las instrucciones para ajustar la hora del día y poner el aparato en modo de operación manual.
		Deja que el horno se enfríe durante aproximadamente 2 horas. Una vez frío, verifica si el aparato vuelve a funcionar correctamente.
La lámpara no se enciende	La lámpara tiene defectos	Cambia la lámpara por una nueva.
	No hay corriente eléctrica	Verifica si el horno tiene corriente eléctrica.
El horno se detiene de repente durante su funcionamiento	Interrupción de corriente	Verifica si la luz de tu cocina u otros electrodomésticos siguen funcionando.
	El termostato de cierre normal se activó	Verifica si el ventilador de refrigeración está funcionando; si es así, es necesario cambiar el termostato de cierre normal por uno nuevo.

El horno no calienta	No ajustaste el controlador de temperatura	Configura la temperatura adecuada.
	El temporizador no está ajustado	Configura el temporizador.
	No hay electricidad	Revisa el cuadro eléctrico.
	El elemento calefactor está dañado	Cambia el elemento calefactor por uno nuevo.
La comida no se está cocinando correctamente	Selecciona la temperatura y función de cocción correcta para el alimento que estás cocinando	Puede ser necesario ajustar la temperatura de cocción en $\pm 10^{\circ}\text{C}$ para obtener los mejores resultados.
Sale agua por la puerta de vidrio durante el funcionamiento	El sello de la puerta tiene fugas	Cambia el sello de la puerta por uno nuevo.
	Las bisagras no son lo suficientemente fuertes	Cambia las bisagras por unas nuevas.
El horno se detiene, pero el motor de enfriamiento sigue funcionando	El horno ha estado funcionando durante mucho tiempo, por lo que el proceso de enfriamiento es prolongado	Coloca la mano en la salida de aire y verifica si sale aire caliente; si es así, es normal.
	El termostato de apertura normal tiene un problema	Si la temperatura del aire que sale es la temperatura ambiente, es necesario cambiar el termostato de apertura normal por uno nuevo.



IMPORTANTE: Si tu electrodoméstico parece no estar funcionando correctamente, desconéctalo de la fuente de alimentación y contacta al servicio postventa en info@derkochline.com.

NO INTENTES REPARAR EL APARATO POR TU CUENTA.

Certificado de Garantía

Esta "Certificación de Garantía" se extiende por un período de doce meses para el equipo detallado a continuación, a partir de la fecha de compra y bajo las condiciones estipuladas:

- Nuestra obligación, dentro de los términos de esta garantía, es reemplazar, sin costo para el Cliente, cualquier pieza que, a nuestro juicio, presente defectos de fabricación.
- Los servicios técnicos se prestarán exclusivamente en nuestras instalaciones. Los gastos de transporte y viáticos serán asumidos por el Cliente en cualquier trabajo que deba realizarse fuera de nuestras instalaciones.
- La garantía es efectiva solo para cuentas que estén completamente pagadas al solicitar el servicio.

Esta garantía no cubre:

- Daños causados a piezas removibles: bombillas, cristales, cables externos y posibles accesorios.
- Daños causados por golpes o uso de abrasivos en la estructura.
- Daños causados por uso indebido del producto, falta de mantenimiento o cargas excesivas.
- Daños causados a la unidad o cualquier parte debido a voltajes incorrectos o instalaciones eléctricas inadecuadas.
- Cualquier variación eléctrica superior o inferior al 10% de lo indicado por el fabricante será considerada inadecuada, y por lo tanto, no estará cubierta por esta garantía.

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

Esta garantía quedará anulada si se confirma que el mecanismo ha sido manipulado por otra persona o taller no autorizado por nosotros.

Si el producto no funciona correctamente, por favor notifica de inmediato a tu distribuidor o escribe a info@derkochline.com

Factura No: _____

Fecha de compra: _____

Modelo del horno: Berkel

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.

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-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.



- For your safety, this oven is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant and has the feature to retain the "memory" of shocks. Therefore, you must wear gloves and handle the glass with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation. Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous.



Electrical safety

- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. **Only use original parts and accessories.**
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.



- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.

Danger of explosion

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.

Danger of fire

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.

- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.

Risk of burns

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
-  Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Danger of electric shock!

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.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.

- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this, install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- 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.
- 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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

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.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- A steam cleaner is not to be used.
- 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.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.

-  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.

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

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.

The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.

Before using the oven for the first time

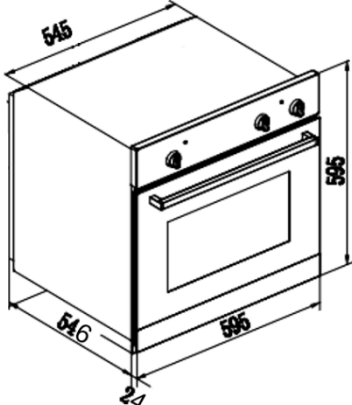
Heating up the oven, to remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment. An hour at 250°C of Top/bottom heating is ideal for this purpose.

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Transportation

- Keep the original carton of the product and use this packaging if the item needs to be transported.
- Follow the transport signs on the carton.
- Tape cardboard or paper onto the inside face of the glass as it will be prone to damage from the trays. Use cardboard covers for the wire grill and trays in your oven.
- If the original carton is unavailable, take measures to protect the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows, as well as the above

E-III. Specifications

Specifications	Berkel
	
Voltage/frequency	220-240 Vac 60 Hz
Total power consumption	2700-3220W
Overall volume	67 liters
Oven capacity	72 liters
Energy efficiency class	A
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions (height/width/depth)	595/595/546 (mm)
Installation dimensions (height/width/depth)	589/560/595 (mm)
Oven lamp	25W/300°C
Grill power consumption	2790W
Cooling fan *	Yes
Thermostatically controlled grill	Yes
Timer	Digital
Functions	11
Defrost	Yes
Conventional Oven	Yes
Lower Heat Element	Yes
Convection fan	Yes
Intensive Bake	Yes
Fan and Grill	Yes
Half Grill	Yes
Full Grill	Yes
Convection with full grill	Yes
Fan Oven	Yes
Oven Light	Yes

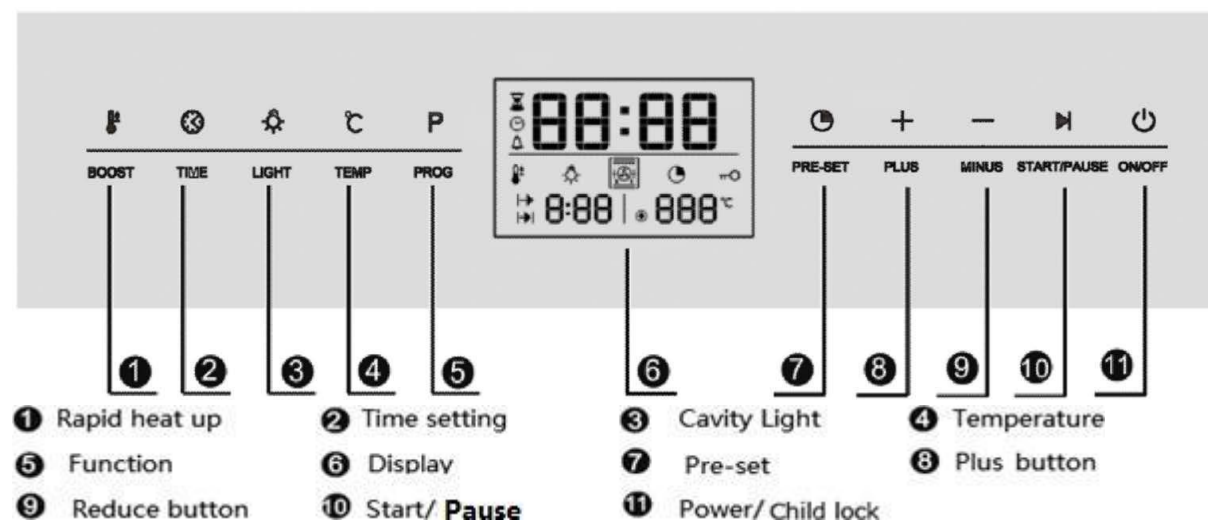
Oven Functions descriptions:

	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.
	LOWER HEAT ELEMENT: This mode is conventional. It works by using lower heating element.
	FAN AND BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.
	INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.
	FAN AND GRILL: This method of cooking utilizes 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.
	HALF GRILL: This method of cooking utilizes 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 utilizes 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 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.

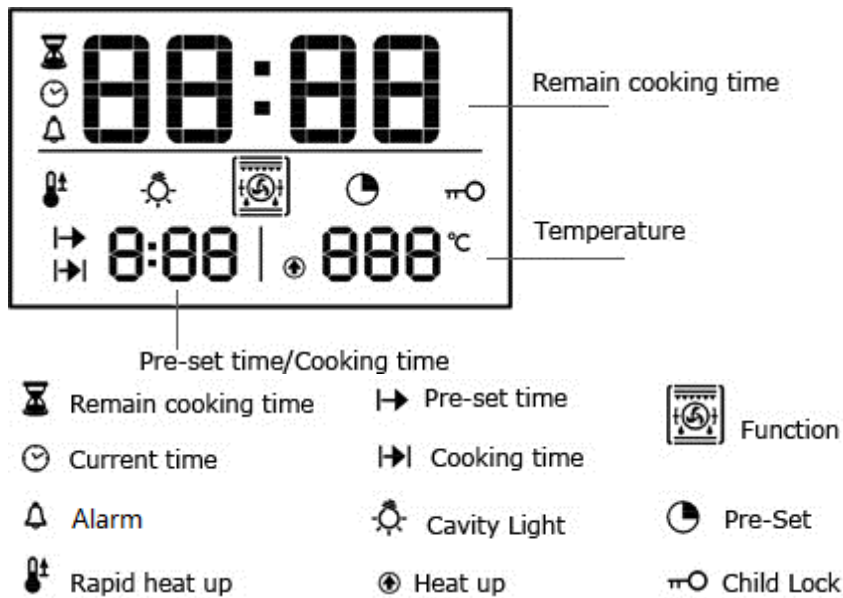
Cooling fan: A tangential cooling fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower. After the oven has been used the cooling fan will run on for a period of time, until the oven is sufficiently cooled.

E-IV. Using the Oven

CONTROL PANEL LAYOUT AND DESCRIPTION



- *LCD Display Description*



1. Power/Child lock

Press  at any cooking mode, oven stop cooking. Remain cooking time shows current time and LCD display stay on. Press  again, LCD display turns off, shows current time only.

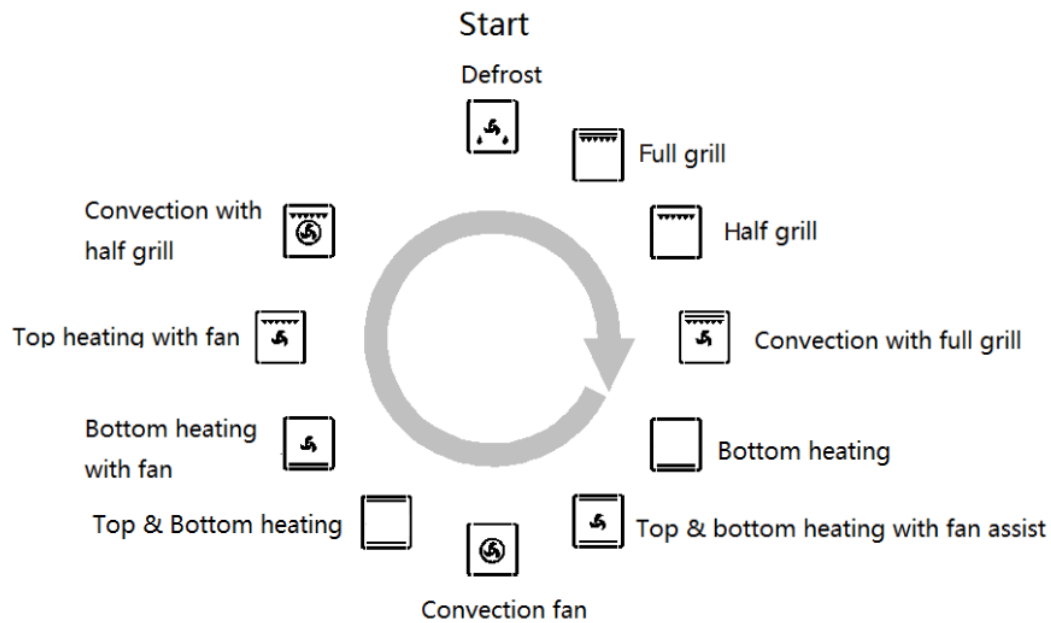


2. Function P

Press **P** to shift to different cooking function, then press Start/Pause  to start the function. If after 10 seconds of no pressing on Start/Pause  button, it will **"BEEP"** for 10 seconds, then quit the selected function.

During cooking function, press Start/Pause  button, it will **"BEEP"** after 10 seconds, then keep PAUSING.

Function list as below.



3. Start/Pause ►

At any cooking mode, press ► to start or pause cooking.

Example: Shift to Top & bottom heating with Rotisserie function, set temperature 200°C, actual temperature is 155°C, current time is 10:00, cooking time 3:30, display shows below,



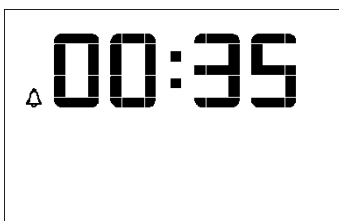
Press ►, pause cooking, Pause counting down the Remain Cooking Time, Heat Up icons doesn't show, show Set Temperature. Display shows as below:



4. Alarm

You cannot set ALARM during COOKING mode.

Press  to select alarm status,  flash, Remain Cooking Time shows "0:00", press   to set the ALARM, after 5 seconds without operation it will start the setting automatically.



For example, set Alarm 00:35, display shows as below,

Cancel the ALARM by reset the Alarm at 0:00.

When time's up, Alarm BEEP for 90 seconds, and icon  flash. Press any below button ,    to stop BEEP.

5. Timer function

Remain Cooking Time area shows current time, alarm time, cooking time, pre-set time for different status. Set the time by button  , , , Start/Pause  buttons.

6. Current Time

Set the current time in non-cooking status only. Press button  twice,  flash and allow to set the time by button  , Remain Cooking Time area show Current Time. It will firm the time automatically after 5 seconds of no operation or Press button  to confirm.

For example: set Current Time 10:00, display show as below,



NOTE: Every time connect the plug to power supply, must set the Current Time before other operation.

7. **Cooking Time** (adjustable between 0:01 ~9:59)

Press button  to adjust cooking time during cooking mode. Icon  flash, press  to adjust the desired cooking time. It will confirm the time automatically if no operation in 5 seconds. Or press button  to confirm it.

When cooking time is up, it will BEEP 6 times, and icon  and temperature area flash, to remind user.

8. **Pre-set Cooking Time** (adjustable between 0:01 ~9:59)

Set the Cooking Time, then set the Pre-set time by button . Pre-set Time icon  flash, and shows Pre-set Time icon and pre-set time "0:00". Adjust the Pre-set time by button . It will confirm automatically if no operation in 5 seconds. Or Press button  to confirm it.

For example: If set the Cooking Time "2:30" and Pre-set Cooking Time "1:30", display shows as below



Remain Cooking Time will count down from 1:30, when Time's up, oven start to cook. Remain Cooking time shows 2:30, temperature shows the actual temperature.



Cancel the Pre-Set Cooking Time by set it 0:00. Will cancel the Pre-set cooking time automatically in 5 seconds, or Press button ►.

9. Temperature

When oven is heating, temperature shows the Actual Temperature. When oven is heating up, icon ☀ is on, or it's off.

Defrost model show set temperature only.

In other function mode, press button ► in 10 seconds, display shows the Current Temperature instead of Set Temperature.

Press button ► again, shows Set temperature.

10. Set Temperature

After select function by button **P**, it's allowed to adjust the cooking temperature by button **+**/**-**.

During cooking mode, press button **P**, then it's allowed to set the temperature by button **+**/**-**.°C

11. Rapid Heat Up

Only 3 functions (Top & bottom heater with fan, Convection Fan, Top & bottom heating with Rotisserie) are available to set Rapid Heat Up when Set Temperature is over 100°C.

Press button  to speed up the pre-heating.

12. Child Lock

Anytime, press button  over 5 seconds, oven will be lock automatically. Unlock the Child Lock by press button  over 5 seconds.

13. Defrost

This function won't show Temperature.

14. Indicator Lights

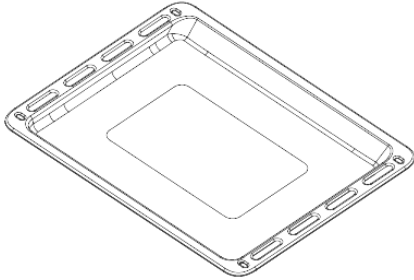
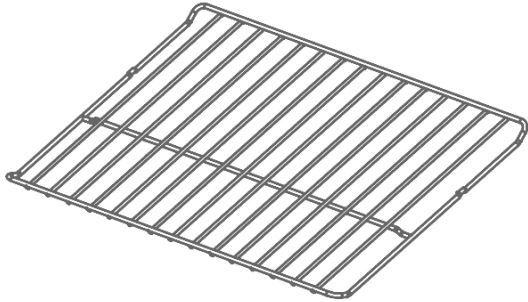
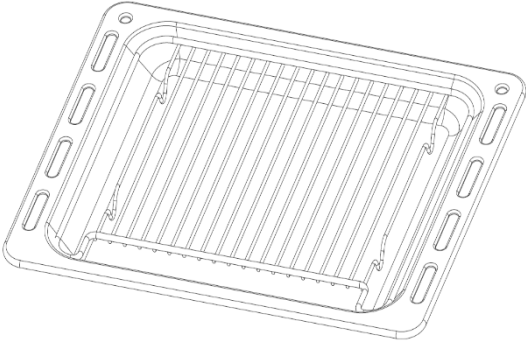
The indicator lights situated above the control panel go on and off when the heating elements are inserted or removed. During the thermostatic functioning of the oven, the neon light remains on until the pre-chosen temperature is reached and when it goes out, this is a sign that the temperature has been reached. When the oven cools, the thermostat determines the re-insertion of the heating elements with consequent re-lighting of the indicator lights. In models the internal oven light, which is always on when any function is in operation, is considered as an operation, is considered as an operating warning light.

E-V. Accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many delicious meals. You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels for your choosing. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. The

accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

Oven pan	Oven rack
	
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.	Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.
Pan rack: It should be used with the oven pan for roasting and grilling. For cooking food such as moist cakes, pastries, frozen meals etc.	

E-VI. Cleaning and maintenance



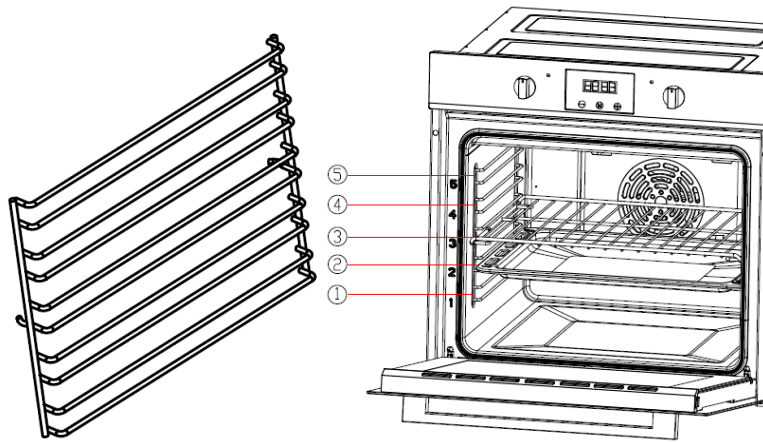
Cleaning operations must only be carried out when the oven is **cool**. The appliance should be **disconnected** from your mains supply before commencing any cleaning process.

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

IMPORTANT: 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.

Side shelf for oven

①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing.



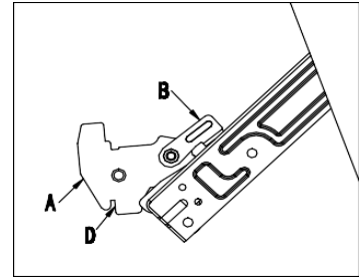
It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm (Oven cleaners or any other special cleaning agent is **NOT** required for cleaning the oven).

Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

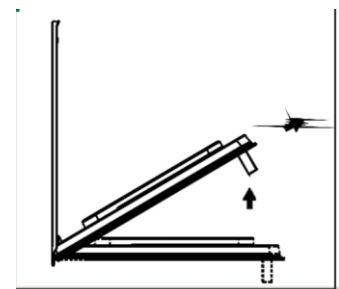
The oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows

- Open the door completely and lift the 2 levers "B";



Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure.



To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks "A" into the slots;
- Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

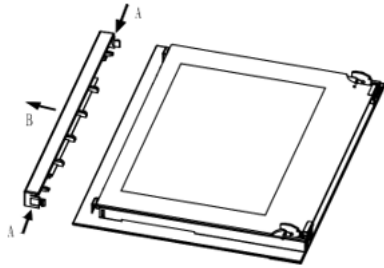
Instruction of Removable Glazing Door

The oven door is made up of 3 panes of glass and has vents at the top and bottom.

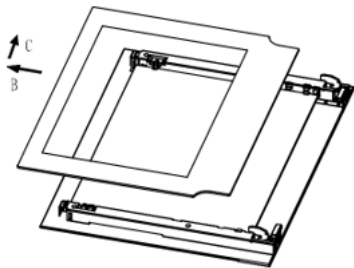
When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes.

Remove the door as per above instruction and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it getting scratched. The door handle should line up with the edge of the table. Make sure the glass lies flat to avoid breakage of glass during cleaning.

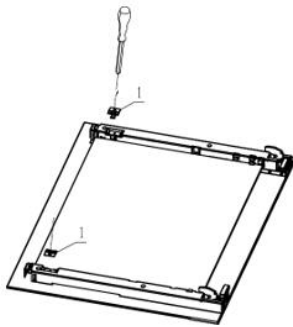
1. Press the button on left and right side of door, take out top rail.



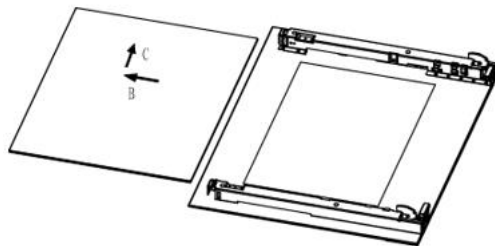
2. Take out inner glass slowly.



3. Loose clips.



4. Take out middle glass.



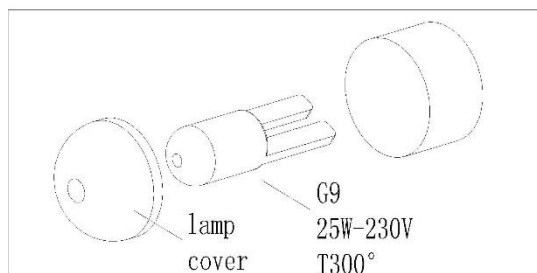
Clean the glass panes and other parts with a damp microfiber cloth or a clean sponge, and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth.

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "0" and disconnect the mains plug, unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:



- voltage 230V
 - power 25W
 - thread G9.
-
- Do not use any other type of bulb.
 - Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
 - Screw in the lamp cover.

E-VII. 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.
- The installation must include 1.2m of free cable within the enclosure for ease of installation and future maintenance.
- The mains cable must not touch any hot metal.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.

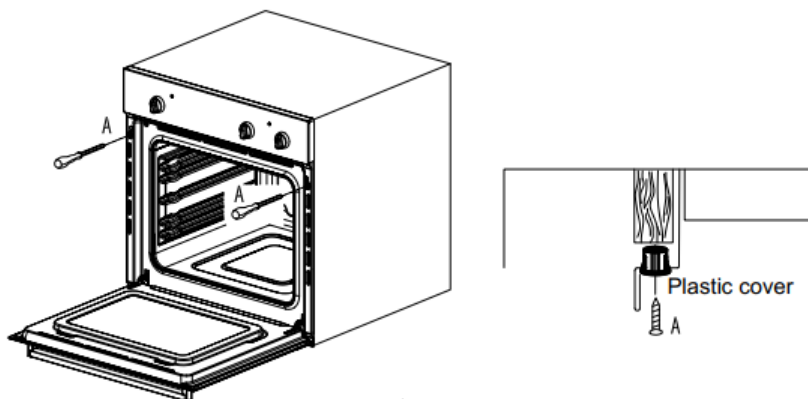
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.

The ovens are designed to operate with a monophase alternating current of 220-240V 60Hz. anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always these specifications on the rating label applied on the outside rear part.

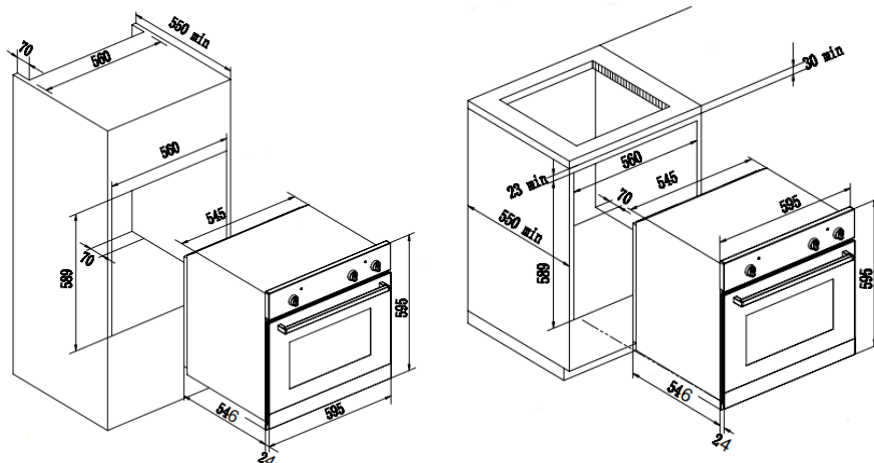
Powers absorbed in accordance with models			Accessories according to models
Oven lower heating element 1200 W		Oven inside heating element 1900 W	Synchromotor 4 W
Oven upper heating element 1000 W		Total grill heating element 1000+1900 W	Shaded motor (back) 32 W
Oven light	25 W	Circle heating element 2100 W	Shaded motor (top) 25W

Fitting the appliance

Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws and plastic covers into the 2 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open.



For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown below.



FITTING DIMENSIONS

General tolerance for fitting dimension:

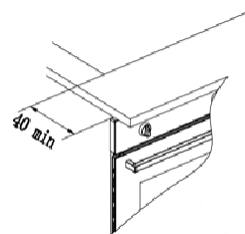
Width: 560+/-1,5 mm

Height: 589 +0-2,5 mm

The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear.



It is essential to follow the instructions contained in the booklet supplied with the other appliance, when the ovens are to be matched with hobs.

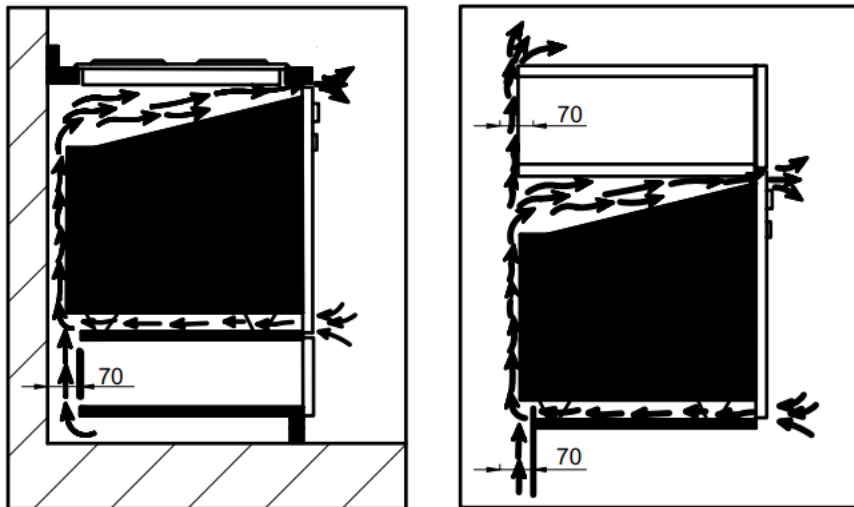


For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type.

The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120C°. Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.

To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.

All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.



E-VIII. Oven main functions cooking guideline

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.

FAULTS	CAUSES	SOLUTIONS
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	• Use the natural convection position • Use deeper cake tins • Lower the temperature • Put the cake on a lower shelf

The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	• Use the natural convection position • Use lower side tins • Lower the temperature • Put the cake on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	Lower the temperature and increase the cooking time
The outside is too dry even though of the right color	Too low temperature	Increase the temperature and reduce the cooking time.

- 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.

Tips for saving energy

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

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

Baking tips

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.
- How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.

- The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapors, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Grilling tips

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers

and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high-water content such as tomatoes and onions.

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the center of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press

down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimetres height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for heating and temperature

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

- The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table

Foods	Accessory	Heating functio	Rack place	Temperatu setting (°C	Heating 1 (FuMins)
Cake	Round model		2 nd layer	140-160	30-45
	Bake Pan		2 nd layer	180-200	10-20
Bread	Bake Pan		3 rd layer	170-190	10-20
	Bake Pan		3 rd +1 st layer	160-180	10-20
Thin pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	180-200	20-30
	Bake Pan + rack		3 rd +1 st ayer	170-190	25-35
Bread piece (9piece)	Rack		3 rd layer	160-170	10-15
	Rack		3 rd +1 st layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3 rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3 rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2 nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1 st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3cm thickness)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	50-60

Whole chicken (1.6Kg)	Rack		2 nd layer	190-210	50-60
Small chicken pieces (150g)	Rack		3 rd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.0Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5Kg)	Rack		2 nd layer	180-200	40-50



Conventional Oven

Top heating element and bottom heating element

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



Full Grill

Top heating element

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

Fan and Grill



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

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

E-IX. My appliance isn't working correctly

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation :

- When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
- When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.
- If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
- The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker is working on.
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
	The oven isn't coming on.	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 operating instructions for setting the time of day and putting the appliance into manual operation mode have been followed. Allow the oven to cool for approximately 2 hours. Once cool, check whether the appliance is again working properly.
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp.
	No electrical current	Check if the oven has electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on.
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan is working, if yes, need change for a new normal close thermostat.

Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model has a timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
My food is not cooking properly	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.
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat has a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, please separate the oven from the mains supply and contact the after-sales service at info@derkochline.com.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Warranty Certificate

This "Warranty Certificate" is extended for a twelve-month coverage on the equipment detailed below, from the date of purchase and under the conditions stipulated:

- Our obligation within the terms of this guarantee is to replace, without charge to the Client, any part that, in our opinion, has manufacturing defects.
- Technical services will be presented exclusively at our facilities. Transportation and per diems will be borne by the Client in any work that must be done outside our facilities.
- The guarantee is effective only on accounts that are fully paid to request the service.

This warranty does not cover:

- Damage caused to removable parts: light bulbs, glass, external cables and possible accessories.
- Damage caused by blows or use of abrasives to the structure.
- Damage caused by misuse of the item, lack of maintenance or excessive loads.
- Damage caused to the unit or any part, due to improper voltage or incorrect electrical installations.
- Any electrical variation greater or less than 10% of what is indicated by the manufacturer will be considered inadequate, and therefore not covered by this warranty.

After twelve months of original warranty, any repair or adjustment will be paid by the Client, including labor, spare parts, per diem, transportation or any other expenses.

This guarantee is void if it is confirmed that a mechanism has been manipulated by another person or workshop not authorized by us.

If the item does not work properly, please immediately notify your distributor or write to info@derkochline.com

Invoice No: _____

Date of purchase: _____

Oven model: Berkel