



DER KOCH
German Line

**Manual de instalación y funcionamiento del
horno**

Installation and use manual for Oven



BERKEL-M

*Para nosotros su seguridad es de suma importancia, sírvase por favor de leer este manual de instrucciones **antes** de instalar o de utilizar este aparato.*

*For us your safety is our priority, please read this instruction booklet **before** attempting to install or use the appliance.*

INDICE

Español

S-I. Nota ambiental	2
S-II. Información de Seguridad	2
S-III. Especificaciones	8
S-IV. Usando el Horno	10
E-V. Accesorios	11
S-VI. Limpieza y mantenimiento	12
S-VII. Instalación	17
S-VIII. Guía de cocción para las funciones principales	19
S-IX. Mi aparato no está funcionando correctamente	26
CERTIFICADO DE GARANTÍA	28

English

E-I. Environmental Note	29
E-II. Safety Information	29
E-III. Specifications	33
E-IV. Using the Oven	37
E-V. Accessories	38
E-VI. Cleaning and maintenance	39
E-VII. INSTALLATION	43
E-VIII. Oven main functions cooking guideline	46
E-IX. My appliance isn't working correctly	52
WARRANTY CERTIFICATE	54

S-I. Nota ambiental



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

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

Declaración de conformidad

- En conformidad con la directiva RoHS 2002/95/CE y sus enmiendas 2005/618/EC, 2005/717/EC, 2005/747/EC, 2006/310/EC, 2006/690/EC, 2006/691/EC, 2006/692/EC, 2008/385/EC y EU 66/2014 directiva 2009/125/EC en relación a los requisitos para diseños ecológicos de menor consumo.
- El fabricante declara que este horno ha sido construido usando materiales certificados y requiere que el aparato sea instalado de acuerdo con los estándares establecidos. Este aparato debe ser usado únicamente para propósitos domésticos por personas capacitadas.
- * La directiva RoHS se refiere a la restricción de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos. Esta directiva limita la comercialización en el mercado europeo de equipos eléctricos y electrónicos nuevos que contengan más de los niveles acordados de plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, PBB (Bifenilos polibromados) y PBDE (polibromodifenil éteres).

S-II. Información de Seguridad



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

Información General

- Este horno está diseñado sólo de uso doméstico para la preparación de alimentos.
- **IMPORTANTE:** El mobiliario adyacente y los materiales utilizados para la instalación deben soportar al menos una temperatura de 85 °C sobre la temperatura ambiente de la habitación.

- Algunos tipos de vinil o mobiliario de cocina laminado son particularmente propensos a ser dañados por calor o decolorar a la temperatura indicada anteriormente.
- Cualquier daño causado por instalar el horno en contravención al límite de temperatura, o por poner materiales cercanos a 4 mm del aparato serán responsabilidad del dueño.
- Su nuevo horno está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujetos a ciertas excepciones incluidas en las Condiciones de Garantía.
- Las reparaciones deben ser realizadas por técnicos de servicio o por agentes de servicio autorizados.

Instrucciones de advertencias y de seguridad

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

Seguridad Infantil

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

Seguridad General

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

- No trate de levantar o mover electrodomésticos usando la puerta del horno o agarradera, ya que esto puede dañar el horno o herir a la persona tratando de levantarlo.
- Para su seguridad, este producto está hecho de vidrio temperado, el cual tiene la característica de ser muy resistente, sin embargo, debe manipularse siempre con guantes y con sumo cuidado para evitar golpes y torsiones, especialmente durante la instalación. No pegue películas adhesivas o laminados sobre la superficie del vidrio, porque en caso de rupturas generaría piezas grandes que podrían resultar peligrosas.

Seguridad eléctrica

- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni frote con bordes afilados. Manténgalo alejado también de superficies calientes y llamas abiertas.
- Extienda el cable de tal manera que no sea posible tirarlo o tropezar involuntariamente.
- No abra la carcasa del horno bajo ninguna circunstancia. No inserte ningún objeto extraño en el interior de la carcasa.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y podrían dañar el horno.
Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el horno alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre el horno sobre una superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el horno del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llamas abiertas (como por ejemplo velas) encima o al lado del horno.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el horno esté apagado antes de reemplazar el bombillo para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- El cableado fijo deberá tener un dispositivo de desconexión.

Peligro de explosión

- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
- Si 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 incendio

- No permita que el papel o la tela entren en contacto con ningún elemento calefactor.
- Nunca almacene ni use productos químicos corrosivos, vapores, inflamables o no comestibles dentro o cerca del horno. Está diseñado específicamente para usarse al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar dañará el aparato y podría provocar lesiones.
- Si la comida dentro de un horno prende fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctese de la fuente de alimentación.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. De pie a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y / o el vapor. Mantenga su cara alejada de la abertura y asegúrese de que no haya niños o mascotas cerca del horno. Después de la liberación de aire caliente y / o vapor, 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 con hornos.



Riesgo de quemaduras

- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- **¡Advertencia!** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Nunca mueva las rejillas o sartenes 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 electrodoméstico.
- **¡Importante!** Desconecte siempre el suministro eléctrico de la red durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el breaker mientras se realiza el trabajo.
- Este producto debe conectarse a tierra; si no hay un cable de alimentación a tierra disponible, consulte a un electricista.

- El horno debe conectarse mediante una unidad de conexión conmutada con fusibles, instalada en un cableado fijo y con separación mínima de 3 mm en todos los polos. El interruptor eléctrico debe ser accesible para permitir la desconexión del aparato de la red
- El interruptor eléctrico debe ser accesible para permitir que el aparato se desconecte de la red eléctrica.
- Se generará calor, vapor y humedad durante el uso del horno, tenga cuidado de evitar lesiones y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si el horno se va a utilizar durante períodos prolongados de tiempo, es posible que se requiera ventilación adicional.
- Consulte con su instalador calificado si tiene alguna duda sobre la cantidad de ventilación que necesitará.
- El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aire no debe descargarse en un conducto de humos que se utiliza para expulsar humos de aparatos que queman gas u otros combustibles.

Limpieza

Limpieza del horno.

El horno debe limpiarse con regularidad y a profundidad antes del primer uso, eliminando los restos de comida después de cada cocción.

Precauciones importantes

- Desconecte siempre el horno de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- No limpie con vapor ni utilice limpiadores a vapor.
- No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos, ya que pueden rayar el vidrio de la puerta y provocar fallos graves.

Recomendaciones de cuidado

Las manchas en el fondo suelen deberse a salpicaduras durante la cocción, normalmente por usar temperaturas demasiado altas o recipientes pequeños.

Método de limpieza

La cavidad del horno debe limpiarse únicamente con agua tibia y jabón, utilizando una esponja o paño suave.

IMPORTANTE: El horno debe estar **desconectado** de la red antes de seguir el procedimiento de limpieza.

La cavidad del horno solo debe limpiarse 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

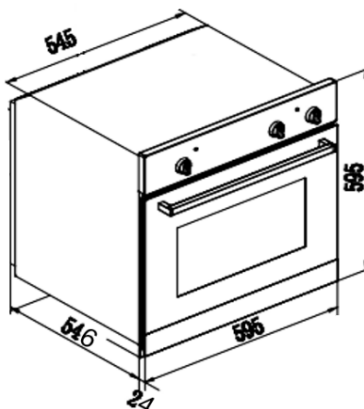
Calienta el horno vacío para eliminar el olor a nuevo (revisa que no hayan quedado restos de embalaje en el compartimento interno del horno) y con la puerta cerrada durante una hora a 250°C en la función de convencional.

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con jabón y un paño suave para platos.

Transporte

- Conserve la caja original del producto y utilice este embalaje si es necesario transportar el artículo.
- Siga las señales de transporte indicadas en la caja.
- Pega con cinta cartón o papel la cara interna de la puerta de vidrio, ya que será propenso a dañarse con las bandejas. Use cubiertas de cartón para las bandejas de su horno.
- Si la caja original no está disponible, tome las medidas necesarias para proteger las superficies externas (vidrio y superficies pintadas) del horno contra posibles golpes, así como los anteriores.

S-III. Especificaciones



Voltaje/frecuencia	220-240 Vac 60 Hz
Consumo eléctrico	2700-3220W
Volumen	67 litros
Capacidad interna	72 litros
Clasificación energética	A (Europa)
Tipo de cable	H05VV-F 3*1.5mm ²
Longitud del cable	1.2m
Dimensiones externas (alto/ancho/profundidad)	595/595/546 mm
Medidas para instalación (alto/ancho/profundidad)	589/560/595 min 580 mm
Bombillo	25W/300°C
Consumo de la parrilla	2790W
Ventilador de enfriamiento	Sí
Parilla contradala termostáticamente	Sí
Temporizador	Manual
Funciones	9
Luz	Sí
Descongelar	Sí
Convencional	Sí
Ventilador	Sí
Media parrilla	Sí
Parrilla completa	Sí
Parrilla completa con ventilador	Sí
Elemento de calor inferior con ventilador	Sí
Horneado intensivo	Sí

Descripción de las funciones del horno:



LUZ DEL HORNO



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



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



CALEFACCIÓN POR VENTILADOR: Este elemento calefactor rodea un ventilador que distribuye el aire caliente por todo el horno. El resultado es una temperatura más uniforme en todo el horno y una cocción mucho más rápida.



MEDIA PARRILLA:

Esta función permite utilizar toda la parrilla o solo una parte para asar cantidades más pequeñas de forma económica.



Parrilla completa: La parrilla convencional cocina aprovechando el calor de los alimentos y es ideal para una variedad de alimentos, desde tostadas hasta bistecs.



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



ELEMENTO INFERIOR + VENTILADOR:

Ideal para platos que requieren un elemento inferior, como pizzas.



HORNEADO INTENSIVO: Este método de cocción es un método de cocción convencional, el calor del horno del elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a hacer circular el calor para lograr un resultado de horneado uniforme.

Ventilador de enfriamiento: dentro de este aparato se instala un ventilador de enfriamiento tangencial para estabilizar la temperatura interna del horno y disminuir la temperatura de la superficie externa. Después de que se haya utilizado el horno, el ventilador de enfriamiento funcionará durante un período de tiempo, hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

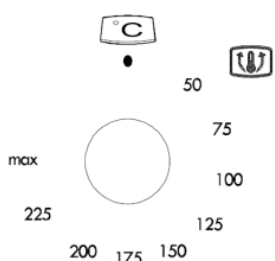
S-IV. Usando el Horno

Seleccionar la función de calentamiento



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

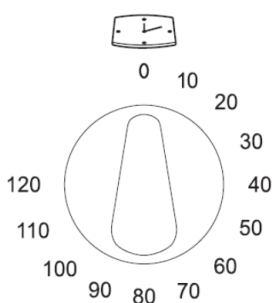
Perilla de control del Termostato



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

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

¿Cómo programar el tiempo?



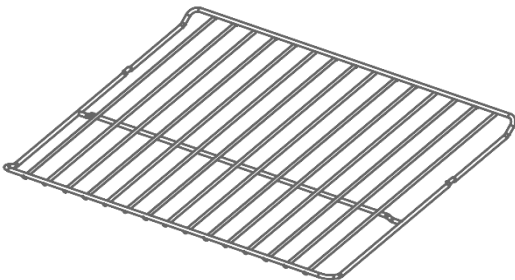
○ Gire la perilla del temporizador para elegir el tiempo entre 0 a 120 minutos, el horno se apagará cuando finalice el tiempo.

IMPORTANTE: El horno se apagará cuando la alarma se silencie. Si ha terminado de cocinar, **debe girar las perillas de la funciones del horno y el termostato a "0"**.

E-V. Accesorios

Los accesorios suministrados con su aparato son adecuados para preparar muchas comidas deliciosas. Puede insertar los accesorios en el compartimento de cocción en 4 niveles diferentes para su elección. Inserte siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el panel de la puerta. Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad hasta que se bloqueen en su lugar. Esto permite sacar los platos fácilmente.

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

Bandeja de horno universal	Rejilla de horno
	
<p>Para pasteles húmedos, pasteles, comidas congeladas y grandes asados. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa a la parrilla directamente sobre la rejilla.</p>	<p>Se utiliza para asar y para colocar los alimentos a hornear, asar o cocinar en cazuelas en la rejilla deseada.</p>
<p>Rejilla para bandeja:</p> <p>Debe usarse con la bandeja del horno para asar y asar. Para cocinar alimentos como pasteles húmedos, pastelería, comidas congeladas, etc.</p>	

S-VI. Limpieza y mantenimiento



Las operaciones de limpieza deben realizarse únicamente con el horno frío y desconectado de la red eléctrica.

Antes del primer uso y después de cada cocción, limpie el horno para evitar que los restos de comida se adhieran y sean difíciles de remover. Mantenga la iluminación encendida al limpiar para facilitar la visibilidad.

La cavidad y las superficies externas deben limpiarse con agua tibia y un poco de jabón lavavajillas, utilizando una esponja o paño suave. Luego séquese con un paño limpio.

No utilice vapor ni limpiadores a vapor, tampoco limpiadores abrasivos o raspadores metálicos, ya que pueden dañar las superficies, especialmente el vidrio de la puerta.

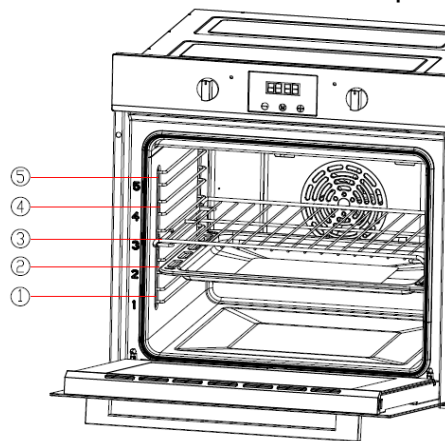
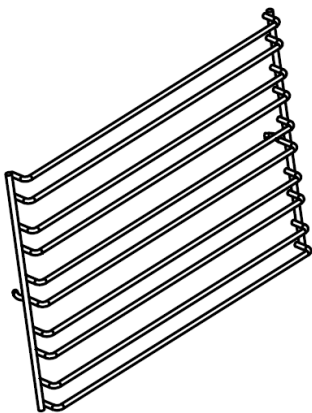
Las manchas en el fondo suelen deberse a salpicaduras de alimentos por temperaturas demasiado altas o recipientes pequeños.

Si desea usar productos de limpieza específicos para hornos, confirme con el fabricante que sean compatibles con este aparato.

IMPORTANTE: Cualquier daño causado por productos de limpieza inadecuados invalida la garantía.

Soportes laterales para bandejas

①②③④⑤ representan cinco posiciones de altura diferentes para elegir.



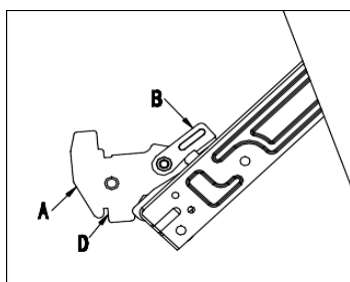
Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún esté tibio (**NO** se requieren limpiadores de horno ni agentes de limpieza especiales)

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.

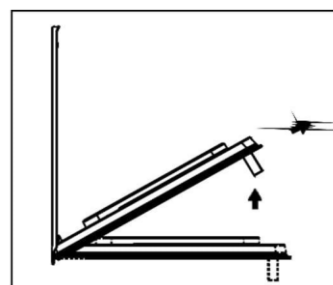
La Puerta del Horno

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 "A".



Para volver a montar la puerta:

- Con la puerta en posición vertical, inserte 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.

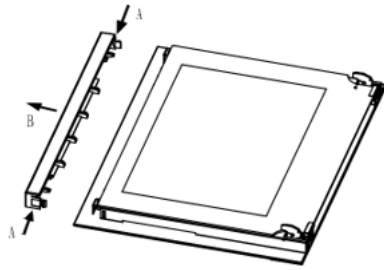
Instrucciones para la Puerta de Vidrio Removible

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

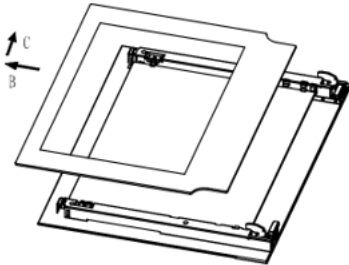
Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener el panel exterior fresco. Si la condensación se ha infiltrado entre los paneles de vidrio, la puerta puede desmontarse para limpiar entre los paneles.

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.

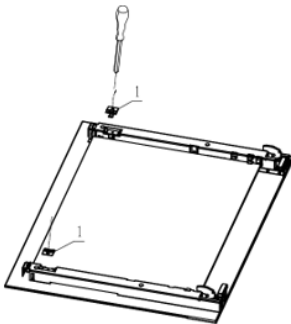
1. Presiona el botón en los lados izquierdo y derecho de la puerta, y retira el riel superior.



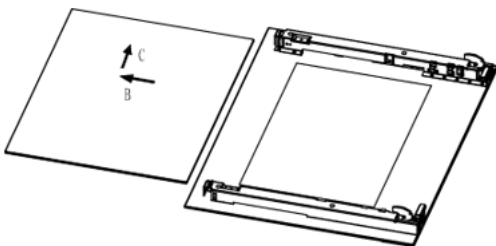
2. Saca el vidrio interior lentamente.



3. Afloja los clips.



4. Retira el vidrio intermedio.

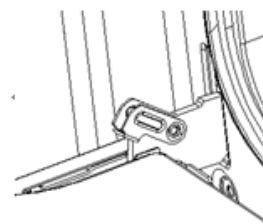


Limpia los paneles de vidrio y otras partes con un paño de microfibra húmedo o una esponja limpia, usando una solución de agua caliente con un poco de detergente para lavar platos. Seca con un paño suave.

La puerta del horno

Cómo retirar la puerta

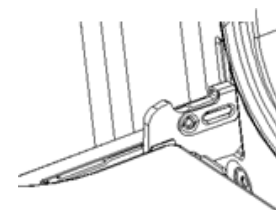
1. Abra la puerta completamente.
2. Levante hacia arriba las varillas de bloqueo en ambos lados de la bisagra (ver imagen A).
3. Cierra la puerta lentamente hasta el tope.
4. Sujete firmemente ambos lados de la puerta y tire suavemente hacia afuera para retirarla.



A

Cómo instalar la puerta

1. Coloque la puerta en la posición inversa al desmontaje.
2. Asegúrese de que ambas bisagras encajen correctamente en la abertura.
3. Verifique que las ranuras de las bisagras estén alineadas.
4. Abra la puerta y baje las varillas de bloqueo a su posición final (ver imagen B).



B



Precaución: Las bisagras ejercen gran fuerza y pueden cerrarse repentinamente. No intente empujarlas con la mano. Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de forma brusca, contacte al servicio posventa.

Cómo retirar el panel de vidrio interior

1. Retire la puerta y colóquela sobre un paño suave.
2. Desatornille el soporte superior de la puerta y libere el pestillo (ver imagen C).
3. Empuje con una mano el vidrio exterior y, con la otra, retire el vidrio interior con cuidado.
4. Extraiga el vidrio del mecanismo de bloqueo.

Limpieza del vidrio

- Use únicamente agua tibia y un paño suave.
- **No utilice** espátulas, productos corrosivos, detergentes fuertes ni objetos punzantes.
- El vidrio rayado puede agrietarse.

Cómo reinstalar el vidrio y la puerta

1. Inserte el vidrio interior en la ranura de la estructura de la puerta, asegurándose de que ambos lados estén alineados.
2. Empuje suavemente hasta que quede fijo y vuelva a atornillar el soporte.
3. Coloque nuevamente la puerta siguiendo los pasos de instalación descritos.

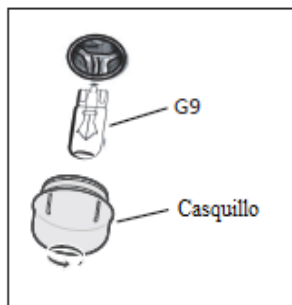
Reemplazo de la bombilla del horno



Si la bombilla de la luz del horno falla, debe reemplazarse. Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, asegúrese de que el horno esté apagado antes de cambiar la bombilla.

- Coloque todas las perillas de control en la posición "0" y desconecte el enchufe de la red, desenrosque y lave la cubierta de la lámpara y luego sécala con un paño.
- Desenrosque la bombilla del casquillo, reemplace la bombilla por una nueva, una bombilla de alta temperatura (300 °C) con los siguientes parámetros:

- voltaje 230V
- potencia 25W
- hilo G9.



- Enrosque la bombilla asegurándose de que esté correctamente insertada en el casquillo de cerámica.
- Atornille la tapa de la lámpara o casquillo.

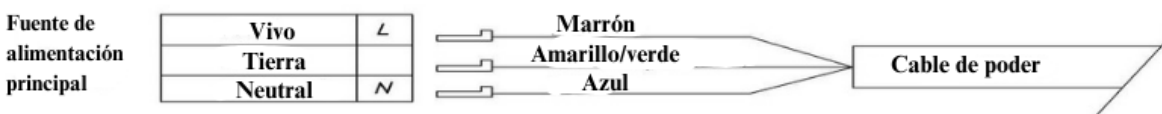
S-VII. Instalación



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

PRECAUCIÓN: ESTE HORNO DEBE ESTAR 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.



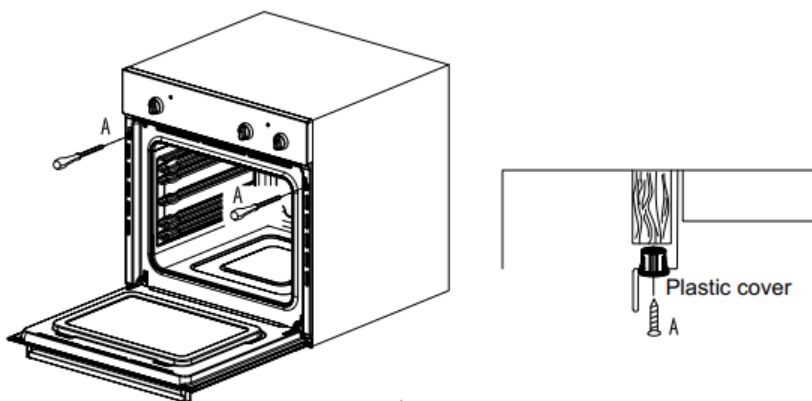
- Para conectar el cable de alimentación del horno, afloja y quita la cubierta del bloque de terminales para acceder a los contactos internos. Realiza la conexión, asegurando el cable en su lugar con la abrazadera de cable proporcionada y luego cierra inmediatamente la cubierta del bloque de terminales.
- 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.

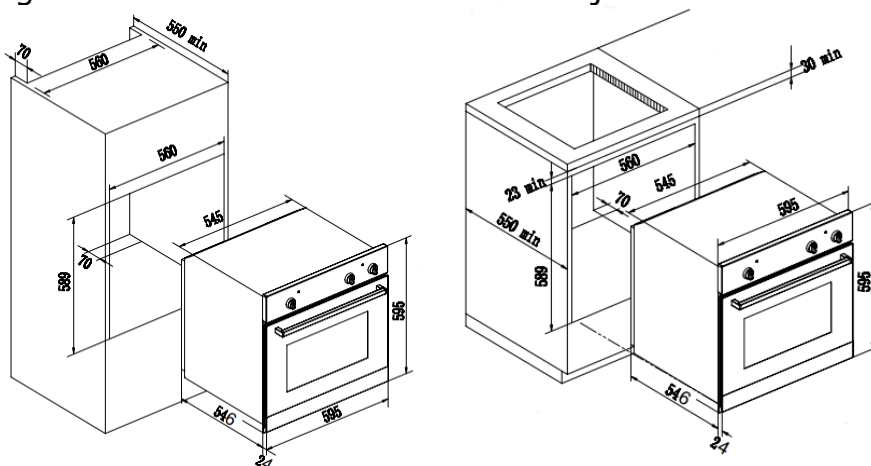
Potencias absorbidas según modelos:		Accesorios según modelos
Elemento de calefacción inferior del horno: 1200 W	Elemento de calefacción interior del horno: 1900 W	Sincronizador: 4 W
Elemento de calefacción superior del horno: 1000 W	Elemento de calefacción total del grill: 1000+1900 W	Motor sombreado (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.

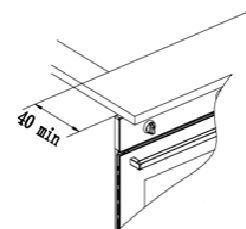


Dimensiones de montaje
Tolerancia general para dimensiones de montaje
Ancho: 560 +/- 1,5 mm
Altura: 589 + 0 - 2,5 mm

El panel trasero del armario debe ser removido para permitir una circulación al 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.

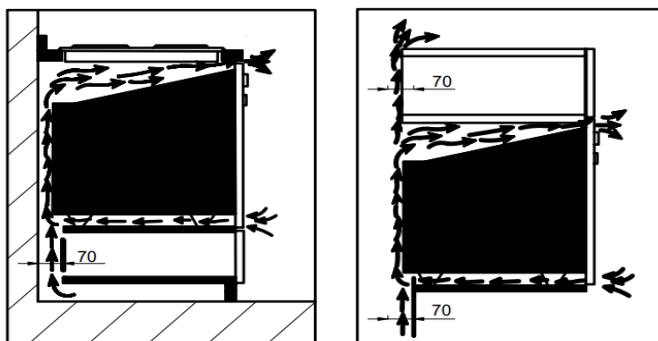


Para que un horno empotrado funcione correctamente, el armario debe ser del tipo adecuado.

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.



S-VIII. Guía de cocción para las funciones principales

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.	<ul style="list-style-type: none"> • Usa la posición de convección. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

- Favor de referirse a la información suministrada en los empaques de comida sobre las temperaturas y tiempos de cocción. Una vez familiarizado con el horno, las temperaturas y tiempos se pueden establecer de acuerdo a la preferencia personal.
- Asegurarse que las comidas congeladas se encuentran totalmente descongeladas antes de cocinarlas, a menos que las instrucciones en el empaque de comida indiquen que se puede cocinar congelado.
- Se recomienda precalentar el horno y no introducir comida hasta que la luz del horno se haya apagado. Se puede escoger no precalentar el horno cuando se usa la función de sólo ventilador. Sin embargo, se debe de extender el tiempo de cocción definido en el empaque en aproximadamente diez minutos.
- Antes de cocinar, revisar que los accesorios no requeridos han sido retirados del horno.
- Colocar las bandejas en el centro del horno y dejar espacio entre las bandejas para permitir la circulación del aire.
- Tratar de abrir la puerta del horno lo menos posible para ver la comida.
- La luz del horno se mantendrá encendida durante el tiempo de cocción.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

- Use utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión de calor será mejor.
- Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si se indica en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intente cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción en la parrilla de alambre.
- Cocine más de un plato uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes de la hora de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Consejos para hornear

- Use bandejas de metal con revestimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Coloque el molde en el centro de la parrilla y mantenga siempre la puerta del horno cerrada.
- Aproveche el espacio, pero asegúrese de que circule bien el aire caliente.

Problemas comunes y soluciones

- **Parte superior demasiado oscura:** Coloque el molde en un nivel más bajo, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de horneado.
- **Pastel demasiado seco:** Haga pequeños agujeros y rocíe con jugo o licor. Para la próxima vez, aumente 10 °C y reduzca el tiempo.
- **Pastel empapado por dentro:** Use menos líquido y hornee más tiempo a temperatura más baja. Para las coberturas húmedas, hornee primero la base y espolvoree pan rallado o almendras.
- **Dorado desigual:** Baje un poco la temperatura y use calor superior/inferior. Corte el papel encerado para que no interfiera con la circulación del aire.
- **Fondo demasiado claro:** Coloque el molde en un nivel inferior.
- **Derrames de jugos:** Use la bandeja universal profunda (consulte a Der Koch para adquirirla si no la incluye en su horno).

- **Horneado en varios niveles:** Use siempre la función con ventilador; recuerde que las bandejas pueden no estar listas al mismo tiempo.
- **Condensación en el panel:** Es normal que se forme vapor y gotas de agua en el panel de control o muebles cercanos.

Consejos para asar a la parrilla

Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves y logrará una bonita superficie marrón sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar al grill, al igual que las verduras con un alto contenido de agua, como los tomates y las cebollas.

- Cuando cocine a la parrilla, precaliente el horno durante aprox. 4 minutos antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Ase siempre con la puerta del horno cerrada.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que esté asando deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando después de 2/3 del tiempo.
- No agregue sal a los bistecs hasta que estén asados en la parrilla.
- Agregue un poco de líquido si la carne está magra. Cubre la base del utensilio con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Agregue abundante líquido para asados a la olla. Cubre la base del recipiente con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que desee asar directamente sobre la parrilla. Si se está asando una sola pieza, los mejores resultados se obtienen 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 universal y el horno se mantiene más limpio.
- Cuando cocine a la parrilla, no introduzca la bandeja de horno o la bandeja universal en el nivel 4 o 5. El calor alto la distorsiona y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarlo.
- El elemento grill se enciende y apaga continuamente. Esto es normal. La configuración de la parrilla determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar durante 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Para el cerdo asado con corteza, corte la corteza en forma transversal y luego coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo especificado.
- Para pato o ganso, perforar la piel en la parte inferior de las alas. Esto permite que se acabe la grasa.

- Voltee los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario voltear el pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en su posición de natación con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media papa o un recipiente pequeño para horno en la cavidad del estómago del pescado lo hará más estable.
- ¿Cómo saber cuándo está listo el asado? Utilice un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realice una "prueba de cuchara". Presiona el asado con una cuchara. Si se siente firme, está listo. Si se puede presionar la cuchara, debe cocinarse un poco más.
- Si el asado está demasiado oscuro y el crujido está parcialmente quemado, verifique la altura y la temperatura del estante.
- Si el asado se ve bien pero los jugos están quemados, la próxima vez use una fuente para asar más pequeña o agregue más líquido.
- Si el asado se ve bien pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, use una fuente para asar más grande y use menos líquido.
- Si el vapor sale del asado cuando se baña. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor se escapa por la salida de vapor. Puede asentarse y formar condensación en el panel de interruptores del enfriador o en los frentes de las unidades adyacentes.

Consejos para rostizar

- El condimento con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un trozo grande de carne.
- La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Debe calcular aproximadamente de 4 a 5 minutos de tiempo de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se agota al cortar la carne.
- El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.




















Consejos de calentamiento y temperatura

Ofrecemos todo tipo de recetas y un entorno ideal para elegir aquí. Le mostrará qué tipo de calentamiento y qué temperatura son los más adecuados para sus platos. Puede encontrar información sobre los accesorios adecuados y su altura de inserción, así como consejos sobre los recipientes de cocción y los métodos de preparación.

Instrucciones:

- Los valores de la tabla siempre se pueden aplicar a los platos colocados en el horno frío y vacío.
- Solo precalienta el horno cuando se indica en la tabla siguiente. No coloque el papel a prueba de aceite sobre los accesorios antes de que se complete el precalentamiento.
- Los parámetros de horneado que se indican en las tablas son aproximados y se pueden corregir según su propia experiencia y preferencias de cocción.
- Utilice los accesorios proporcionados. Antes de cocinar, verifique que se retiren del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Se debe utilizar guante de horno al retirar el accesorio o la vajilla del aparato.

Tabla para hornear y asado

Alimentos	Accesorio	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (Minutos)
Pastel	Modelo redondo		2	140-160	30-45
Pan	Rejilla para hornear		2	180-200	10-20
	Rejilla para hornear		3	170-190	10-20
Pizza delgada (fría)	Rejilla para hornear		3 +1	160-180	10-20
	Rejilla para hornear		2	190-210	15-25
Pizza gruesa (delgada)	Rejilla para hornear		2	180-200	20-30
	Bandeja para hornear y rejilla		3 +1	170-190	25-35
Pieza de pan (9 piezas)	Rejilla		3	160-170	10-15
	Rejilla		3 +1	160-180	15-25
Salchicha	Rejilla		3	160-180	10-15
Costillas	Rejilla		3	200-220	20-35
Cerdo	Bandeja		2	190-210	70-85
	Bandeja		1	180-200	55-70
Filete de ternera (3cm de espesor)	Bandeja		2	190-210	20-35
Pollo entero pequeño (1.2Kg)	Rejilla		2	200-220	50-60
Pollo entero (1.6Kg)	Rejilla		2	190-210	50-60
Pequeños trozos de pollo (150g)	Rejilla		3	200-220	30-40
Pescado entero 1kg	Rejilla		2	200-220	30-40
Pescado entero 1.5kg	Rejilla		2	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

S-IX. Mi aparato no está funcionando correctamente

El horno puede tener alguna avería anormal durante el funcionamiento, puede consultar la lista de averías antes de llamar al servicio posventa, tal vez alguna avería que pueda reparar usted mismo.

Operación normal:

- Al usar el horno por primera vez: puede tener alguna situación de olor peculiar y humo durante algunas horas, deje que el horno se queme sin nada adentro durante 1 hora cuando use el horno por primera vez, luego apague el horno y espere hasta que el horno esté frío, para abrir la puerta y limpiar el horno. Cuando el horno está en funcionamiento, puede tener sonidos crujientes debido al metal.
- Si los alimentos que se calientan tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante la operación de trabajo.
- El ventilador comenzará a funcionar después de 15 minutos después de que el horno comience a funcionar. Incluso si el horno está cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.

Problema	Motivo	Recomendación
El horno no enciende	Interrupción de la corriente eléctrica.	Compruebe la luz de su cocina u otro aparato si está trabajando.
	Mal funcionamiento del breaker.	Compruebe si su breaker está funcionando.
	Olvidé presionar la función de temporizador.	Restablezca la función de temporizador.

	El horno no enciende.	Compruebe que haya seleccionado una función de cocción y una temperatura de cocción.
	Parece que no hay energía en el horno ni en la parrilla.	Compruebe que se hayan seguido las instrucciones de funcionamiento para configurar la hora del día y poner el aparato en modo de funcionamiento manual.
		Deje que el horno se enfríe durante aproximadamente 2 horas. Una vez frío, compruebe si el horno vuelve a funcionar correctamente.
No hay luz en el horno	El bombillo está quemado.	Cambiar por un bombillo nuevo.
	Sin corriente eléctrica.	Verifique si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar repentinamente	Interrupción de energía	Compruebe la luz de su cocina u otro electrodoméstico si todavía está funcionando
	Protección del termostato	Verifique si el ventilador de enfriamiento está funcionando, si es así, es necesario cambiarlo por un nuevo termostato de cierre normal, consulte al servicio posventa.
El horno no calienta	No ajustó el controlador de temperatura.	Configurar la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, es posible que no configuró la hora	Configurar el temporizador.
	Sin energía.	Revisa que los cables estén bien conectados.
	La resistencia está dañada.	Consulte al servicio postventa para el cambio de la resistencia.
Mi comida no se cocina correctamente	Seleccionar la temperatura correcta y la función de cocción correcta para los alimentos que está cocinando	Puede ser apropiado ajustar la temperatura de cocción en más o menos 10 ° C, para lograr los mejores resultados de cocción.
Sale agua por la puerta	El empaque de la puerta está roto.	Reemplace el empaque de la puerta.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambiar por una nueva bisagra
El horno dejó de funcionar pero el motor de enfriamiento sigue funcionando	Si el horno funciona durante mucho tiempo se necesita más tiempo de enfriamiento.	Pon tu mano en la salida y siente si sale aire caliente, si es así es normal
	El termostato abierto tiene un problema	Si la temperatura que sale del horno es igual a la del ambiente, contacte al servicio posventa para un cambio del termostato abierto.



IMPORTANTE: Si su horno no está funcionando correctamente, favor de contactar al servicio posventa a info@derkochline.com.

POR FAVOR NO INTENTE REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

Esta garantía no cubre:

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

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

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

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

Factura No: _____ Fecha de compra: _____

Modelo: Berkel-M

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 and EU 66/2014 directive 2009/125/EC in relation to the requirements for low-consumption, environmentally friendly designs.
- 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 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 the 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 the 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 the 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 times 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 the 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 an 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

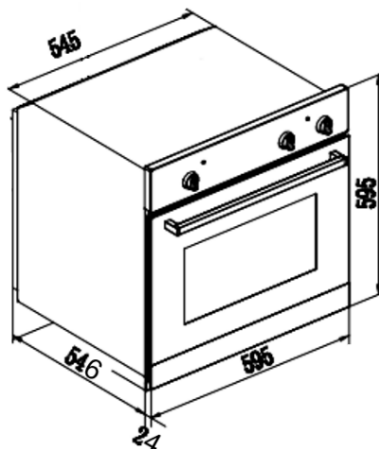
Heating up the oven, to remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment. An hour at 250°C of Top/bottom heating is ideal for this purpose.

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



Voltage/Frequency	220-240 Vac 60 Hz
Power Consumption	2700-3220W
Capacity	67 liters
Internal capacity	72 liters
Energy Rating	A (Europe)
Cable Type	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable Length	1.2m
External Dimensions (W/H/D)	595/595/546 mm
Installation Dimensions (W/H/D)	589/560/595 min 580 mm
Lamp	25W/300°C
Grill Power Consumption	2790W
Cooling Fan	Yes
Thermostatically Controlled Grill	Yes
Timer	Manual
Functions	9
Light	Yes
Defrost	Yes
Conventional	Yes
Fan	Yes
Half Grill	Yes
Full grill	Yes
Full Grill with Fan	Yes
Bottom Heating Element + Fan	Yes
Intensive Baking	Yes

OVEN FUNCTIONS DESCRIPTIONS:**OVEN LIGHT**

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



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



FAN HEATING: This heating element surrounds a fan that distributes hot air throughout the oven. The result is a more even temperature inside the oven and much faster cooking.

**HALF GRILL:**

This function allows you to use either the full grill or only part of it to economically grill smaller quantities.



FULL GRILL: The conventional grill cooks using radiant heat and is ideal for a wide variety of foods, from toast to steaks.



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.

**BOTTOM ELEMENT + FAN:**

Ideal for dishes that require bottom heat, such as pizzas.



INTENSIVE BAKING: This cooking method combines conventional heating (top and bottom elements) with fan assistance, which helps circulate the heat for more even baking results.

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.

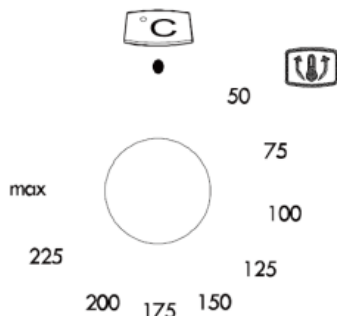
E-IV. Using the Oven

Selecting an oven function



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

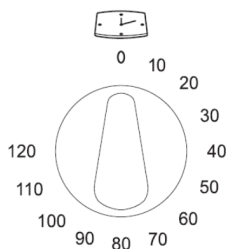
Thermostat control knob



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

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

How to set the time?



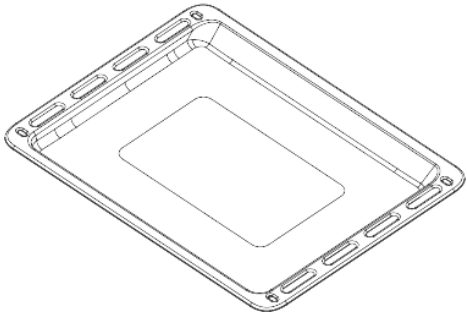
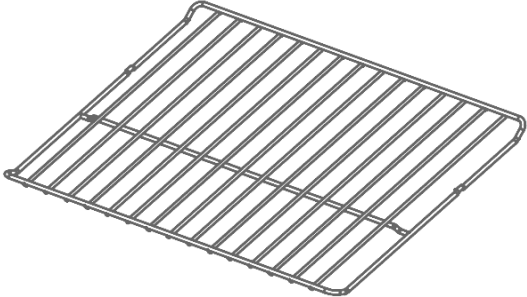
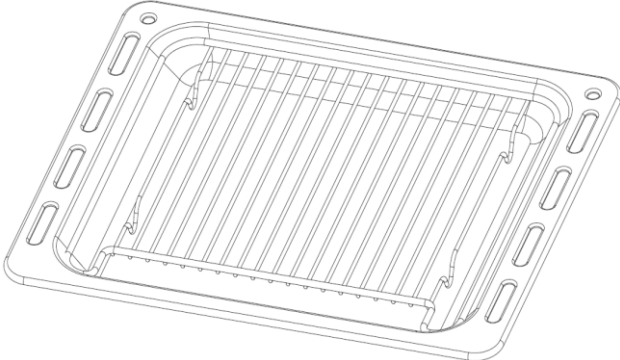
To set the time, turn the timer knob as you wish between 0 to 120 minutes, the oven will power off when the time is finished.

IMPORTANT: The oven powers off when the alarm silences. If you have finished cooking, then you should turn **the oven function selector and thermostat control knob to "0"**.

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 4 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
	
<p>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.</p>	<p>Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.</p>
<p>Pan rack:</p> <p>It should be used with the oven pan for roasting and grilling. For cooking food such as moist cakes, pastries, frozen meals etc.</p>	

E-VI. Cleaning and maintenance



Cleaning operations must only be carried out when the oven is cold and disconnected from the mains power supply.

Before the first use and after each cooking session, clean the oven to prevent food residues from becoming baked-on and difficult to remove. Keep the oven light switched on while cleaning to improve visibility.

The oven cavity and external surfaces should be cleaned with warm water and a small amount of dishwashing liquid, using a soft cloth or sponge. Afterwards, dry with a clean cloth.

Do not use steam or steam cleaners. Avoid abrasive cleaners or metal scrapers, as they may damage the surfaces, especially the oven door glass.

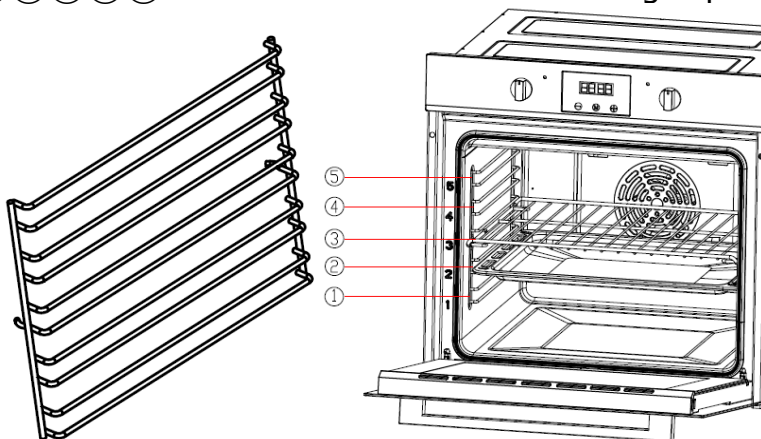
Stains on the bottom of the oven may result from food spills or splashes, often caused by cooking at excessively high temperatures or using undersized cookware.

If you choose to use a commercial oven cleaner, always confirm with the manufacturer that it is suitable for this appliance.

IMPORTANT: Any damage caused by unsuitable cleaning products will void the warranty.

Side shelf for oven

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



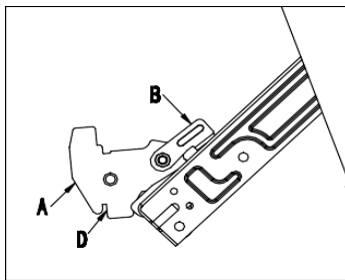
It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm (Oven cleaners or any other special cleaning agent is **NOT** required for cleaning the oven).

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

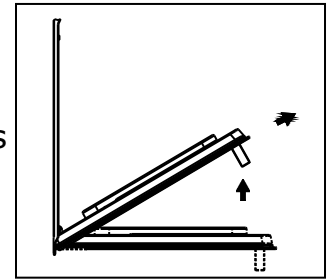
The oven door

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.

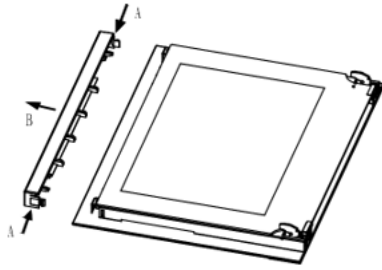
Instruction of Removable Glazing Door

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

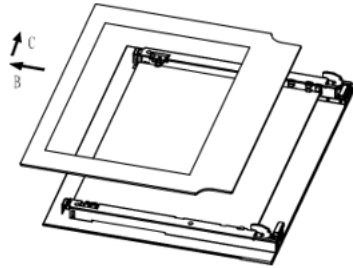
When the oven is operating, air is circulated through the door to keep the outer pane cool. If condensation has worked its way in between the glass panes, the door can be dismantled in order to clean in between the panes.

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.

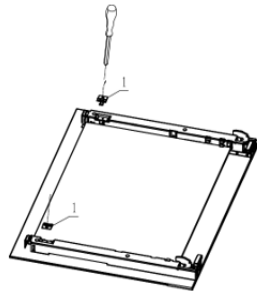
1. Press the button on left and right side of the door, take out top rail.



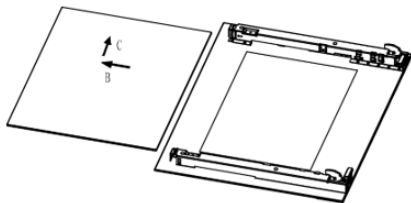
2. Take out the inner glass slowly.



3. Loose clips.



4. Take out the middle glass.

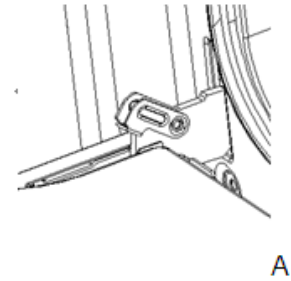


Clean the glass panes and other parts with a damp microfiber cloth or a clean sponge, and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth.

Oven Door

How to Remove the Door

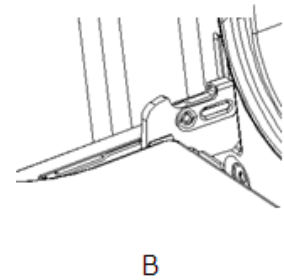
- Open the door completely.
- Lift up the right and left sides of the locking rod (image A).
- Close the door until it reaches the stop, hold both sides of the door, then close it again up and down, and pull the door out.



Install the Oven Door

Follow the reverse order of the door removal process:

- When installing the oven door, make sure both hinges connect directly to the opening slot.
- Both sides of the hinge groove must be aligned with each other.
- When opening the door, extend the locking bar downward (image B).



Important: If the door accidentally falls or the hinges suddenly close, do not push the hinges with your hand. Contact your after-sales service department.



When the hinge is not locked, it will have great force to close suddenly. Always make sure the locking rod is engaged, and ensure it is open when removing the door.

How to Remove the Inner Glass Panel of the Oven

Unscrew and loosen the latch on the bracket located in the upper corner of the door. Then, remove the glass from the second locking mechanism and take it out. After cleaning, insert and lock the glass panel, and tighten the locking mechanism as shown in image C.

Remove the oven door and place it on a cloth. With one hand, push the outer glass while pulling the inner glass with the other hand. Hold the glass and then remove it.



If the glass has scratches, it may crack. Do not use a glass scraper, corrosive cleaning products, sharp objects, or detergents to clean the glass.

To Reinstall the Door

Place the inner glass into the slot of the door frame. Both the right and left sides must align with the slot; push the glass into place. Reinstall the oven door.

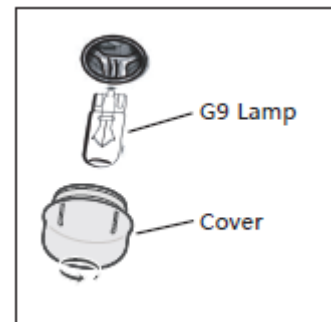
Replacing the oven lamp



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.



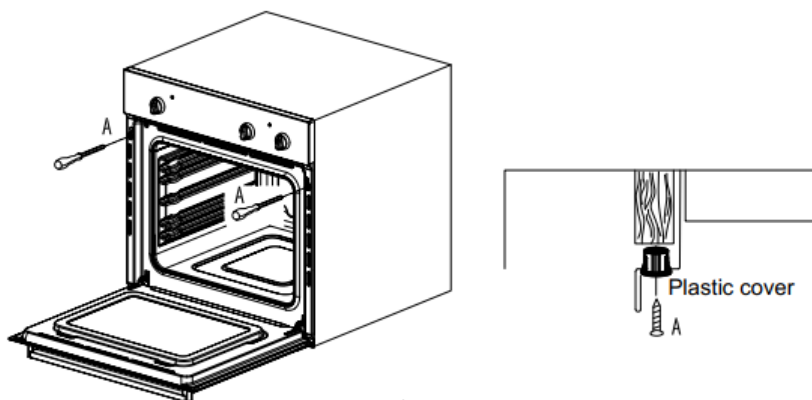
- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.
- If you have to change the oven 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 monophasic alternating current of 220-240V 60Hz. anyway, before the installation of the appliance, we suggest you always check these specifications on the rating label applied on the outside rear part.

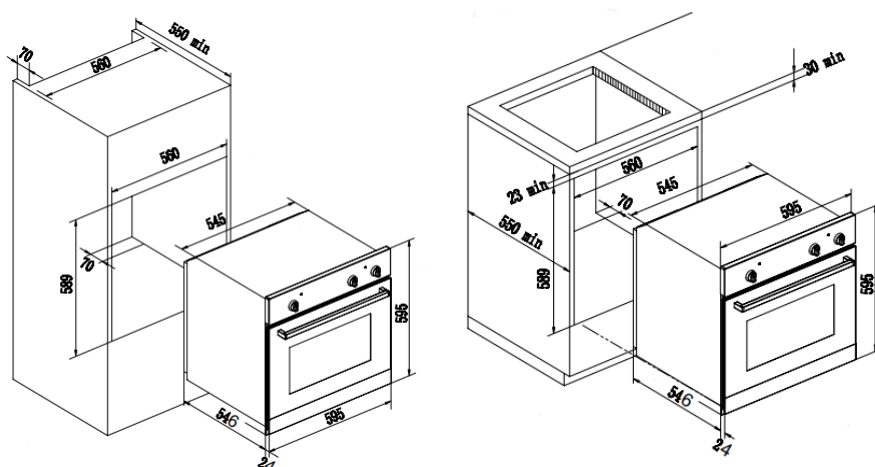
Powers absorbed in accordance with models		Accessories according to models
Oven lower heating element 1200 W	Oven inside heating element 1900 W	Synchromotor 4 W
Oven upper heating element 1000 W	Total grill heating element 1000+1900 W	Shaded motor (back) 32 W
Oven light 25 W	Circle heating element 2100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

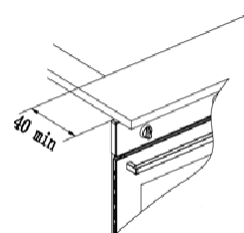
Width: 560+/-1,5 mm

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.

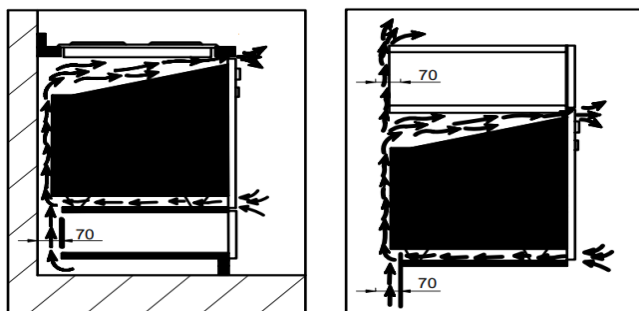


For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type.

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 metal trays with a non-stick coating, aluminum containers, or heat-resistant silicone molds.

- Place the baking pan in the center of the rack and always keep the oven door closed.
- Make the most of the space, but ensure proper circulation of hot air.

Common problems and solutions

- **Top too dark:** Place the pan on a lower level, reduce the temperature, and extend the baking time.
- **Cake too dry:** Poke small holes and sprinkle with fruit juice or liqueur. Next time, increase the temperature by 10 °C (50 °F) and reduce the baking time.
- **Cake soggy inside:** Use less liquid and bake a little longer at a lower temperature. For cakes with moist toppings, bake the base first and sprinkle breadcrumbs or ground almonds before adding the topping.
- **Uneven browning:** Lower the temperature slightly and use top/bottom heating. Trim baking paper so it does not block air circulation.
- **Bottom too light:** Place the pan on a lower level next time.
- **Juices overflowing:** Use the universal deep pan (contact Der Koch to purchase one if not included with your oven).
- **Baking on multiple levels:** Always use the fan function; note that trays may not be ready at the same time.
- **Condensation on the panel:** It is normal for steam to form during baking and settle as water droplets on the control panel or adjacent units.

Grilling tips

Grilling is ideal for meat, fish, and poultry, giving food a nice browned surface without drying it out. Flat cuts, skewers, sausages, and water-rich vegetables (such as tomatoes or onions) are especially suitable.

- Preheat the oven for about 4 minutes before grilling. Always grill with the oven door closed.
- For even results, food pieces should be of similar thickness.
- Turn food after about 2/3 of the cooking time.
- Do not salt steaks until after grilling.
- Add a little liquid for lean meat (about 0.5 cm in the pan). For roasts, use 1–2 cm of liquid.
- Place food directly on the wire rack, ideally in the center if grilling a single piece. Insert the universal pan on level 1 to collect juices and keep the oven clean.
- Do not place trays or pans on levels 4 or 5, as high heat may cause warping or damage.
- The grill element switches on and off automatically. This is normal.

- After roasting, turn off the oven and let the meat rest inside for 10 minutes to redistribute juices.

Special tips:

- For pork with crackling: score the skin and roast with the crackling side down.
- For whole poultry: place breast-side down on the lower rack; turn after 2/3 of the time.
- For duck or goose: pierce the skin under the wings to release fat.
- For fish: turn fillets after 2/3 of the time. The whole fish should be placed in a “swimming” position, dorsal fin up. Insert half a potato or a small ovenproof dish inside the cavity for stability.

Doneness check: Use a meat thermometer or the “spoon test”: press with a spoon—if firm, it’s done; if soft, cook longer.

Common problems:

- Roast too dark/burnt crackling → check rack height and temperature.
- Juices burnt → use a smaller roasting dish or add more liquid.
- Juices too watery → use a larger dish and less liquid.
- Steam escaping during basting → this is normal; steam exits through the vent and may condense on the control panel or nearby units.

Roasting Tips

- Season whole chicken, turkey, or large cuts with lemon juice and black pepper for better results.
- Allow approx. 4–5 minutes cooking time per cm of meat height.
- After cooking, let meat rest in the oven for 10 minutes for even juice distribution.
- Meat with bones takes 15–30 minutes longer to cook than boneless meat of the same size
- Fish in an ovenproof dish should be placed on the middle or lower rack.






















Tips for heating and temperature

We provide all kinds of recipes and ideal settings for choice here. It will show you which heating type and which temperature are the 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 placed in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it is stated 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 gloves must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature setting (°C)	Heating time Mins)
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 layer	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
	Rack		2 nd layer	200-220	50-60
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
	Rack		3 rd layer	200-220	30-40
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	2 nd layer	220°C	40-50 min
Pork	1 kg	15 min	2 nd layer	220°C	70-80 min
Chicken	1.2 kg	15 min	2 nd layer	220°C	50-60 min
Duck	1.5 kg	15 min	2 nd layer	220°C	50-60 min
Steak	0.8 kg	10 min	2 nd layer	220°C	20-30 min
Bread	0.5 kg	10 min	2 nd layer	220°C	35-45 min



Full Grill

Top heating element

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



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	3rd layer	200°C	15-20 min
Corn	1.2 kg	10 min	3rd layer	200°C	20-25 min
Vegetable	0.5 kg	10 min	4th layer	200°C	15-20 min



Bottom heating element+fan

Food	Weight	Preheat time	Tray position	Temperature setting	Finish time
Beef	0.5 kg	10 min	1st layer	200°C	10-15 min
Bread	0.7 kg	15 min	2nd layer	200°C	40-45 min
Pizza	1.5 kg	15 min	1st layer	180°C	35-40 min
Biscuit	1.2 kg	10 min	3rd 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 the oven is working, it may sound crisp because of the 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 15 minutes after the oven begins to work. Even if the oven is closed, the 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 it is still working.
	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: BerkeI-M