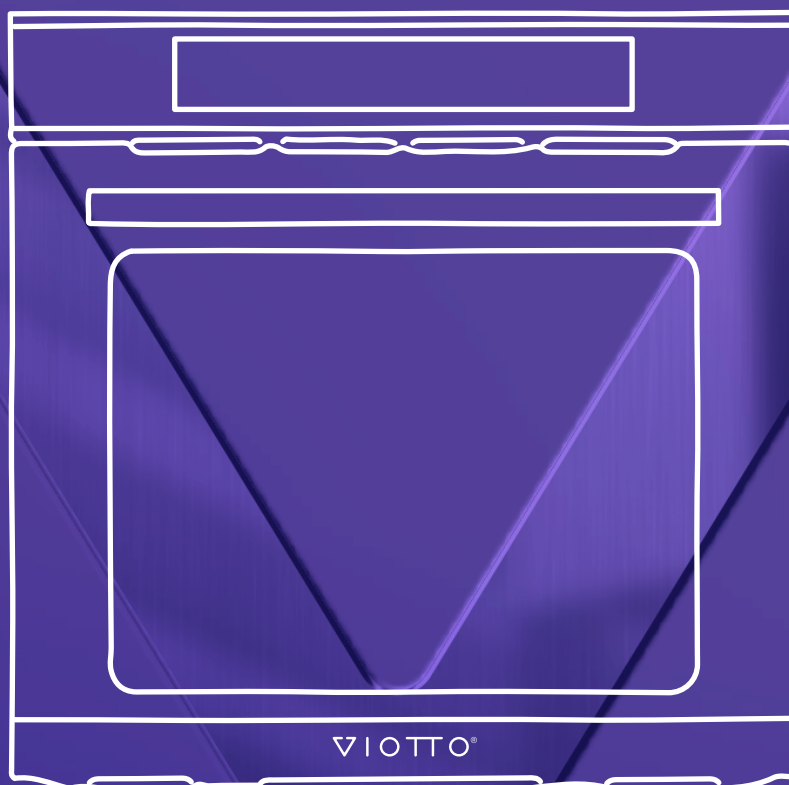


# VIOTTO®

vive tu imaginación

## HORNO ELECTRICO TOUCH 24"

### MANUAL DE INSTRUCCIONES



**MODELO N°**

**VIHO0375201012 / VIHO0375201014**

Para garantizar el uso adecuado de este aparato y su seguridad, lea las siguientes instrucciones por completo antes de operar este aparato.



[www.viotto.com](http://www.viotto.com)



[@viotto\\_ve](https://www.facebook.com/viotto_ve)

[@viotto\\_latinoamerica](https://www.instagram.com/viotto_latinoamerica)

## 1、 ADVERTENCIAS GENERALES

Estimados clientes

Gracias por elegir nuestro producto. Este aparato es fácil de usar. Por favor, lea atentamente este manual antes de la instalación y uso, para asegurarse de que encontrará las indicaciones correctas para la mejor instalación, uso y mantenimiento del producto.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional para adultos. No permita que los niños jueguen cerca de él. Mantenga a los niños alejados cuando esté en funcionamiento por si tocan las superficies calientes del aparato.
- NO toque los elementos calefactores del interior del horno.
- El aparato debe ser instalado por profesionales autorizados, que conozcan bien las normas de instalación.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe.
- Elija o sustituya el cable de alimentación bajo la guía de instaladores profesionales.
- En caso de reparación, diríjase siempre a un Centro de Servicio Técnico autorizado y solicite piezas de repuesto originales. Las reparaciones realizadas por personas no formadas pueden provocar daños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

## 2、 CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Conecte el cable de alimentación del horno a un enchufe adecuado para la potencia de entrada indicada en la placa de características del aparato. En el caso de que el cable de alimentación se conecte directamente a la caja eléctrica, es necesario insertar un interruptor omnipolar adecuado o un dispositivo de protección contra fugas.

Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que:

- El contador eléctrico, la válvula de seguridad, la línea de alimentación y la toma de corriente son capaces de soportar la potencia máxima de entrada requerida en la placa de características.
- El sistema de alimentación se conecta regularmente a tierra.
- El enchufe o el interruptor omnipolar son fácilmente accesibles tras la instalación del horno
- Después de realizar la conexión a la red eléctrica, mantenga el cable alejado de cualquier superficie caliente del aparato.
- No se utilizan reductores, divisores de caudal ni adaptadores que puedan provocar sobrecalentamiento o quemaduras.

El fabricante no se hace responsable de los daños directos o indirectos causados por operaciones de instalación defectuosas realizadas por personal no cualificado o no conforme con la normativa local y general.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

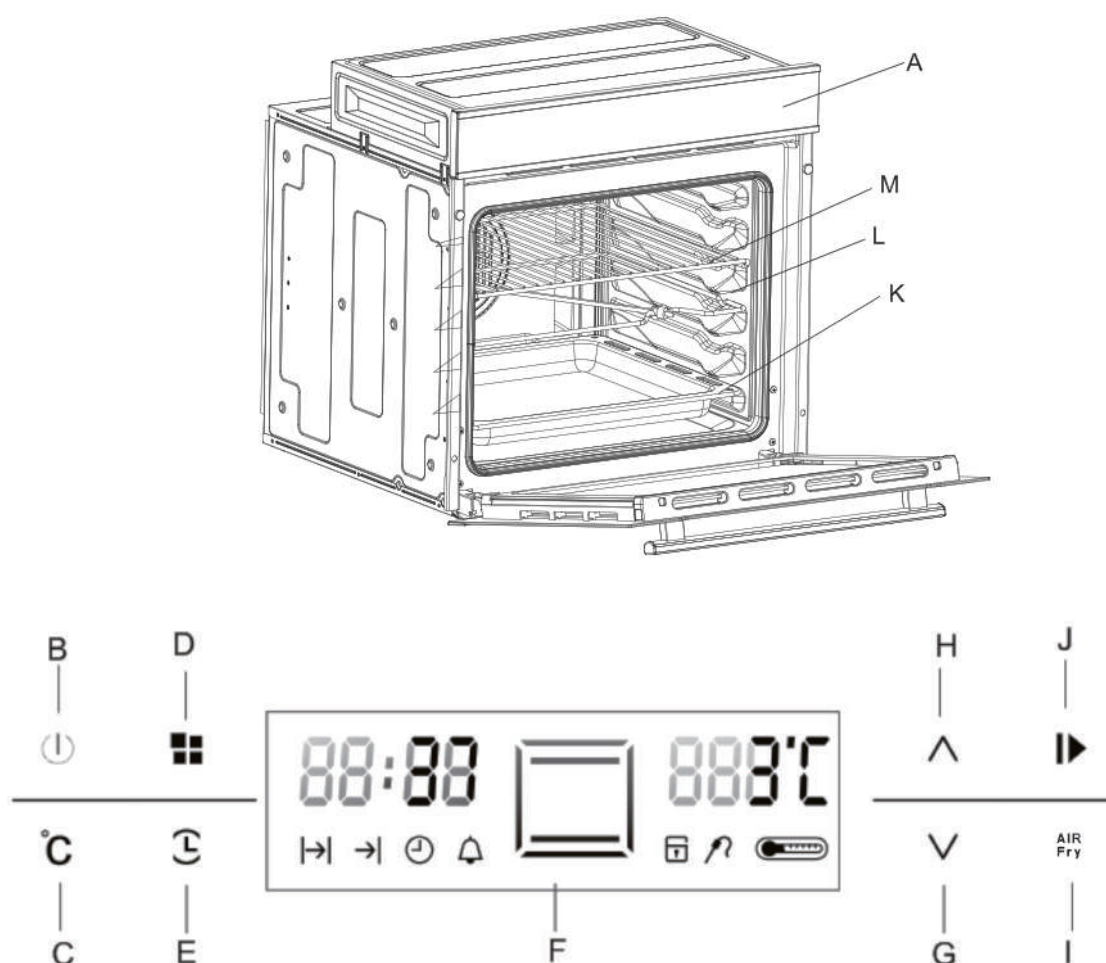
- Durante el uso, el aparato se calienta. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- ADVERTENCIA - Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, mantenga alejados a los niños.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- El horno debe estar apagado antes de retirar la protección y que, después de la limpieza, la protección debe volver a colocarse de acuerdo con las instrucciones.

**Advertencia: 1. Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**

2. Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.
4. No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y romper el cristal.
5. No se debe utilizar un limpiador de vapor.
6. El cableado fijo debe estar protegido
7. La puerta debe estar situada a más de 850 mm del suelo después de la instalación del horno.
8. Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con la norma de cableado.

**9. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.**

#### Vista de cerca



- A. Panel de control
- B. Tecla de encendido/apagado o confirmar
- C. Selección de la temperatura de cocción
- D. Tecla de modo de cocción
- E. Clave de tiempo
- F. Pantalla digital
- G. Tecla de ajuste hacia abajo
- H. Ajustar tecla arriba
- I. Tecla de función Air fry
- J. Tecla de inicio/pausa/bloqueo
- K. Bandeja de goteo o bandeja para hornear
- L. Guías para introducir y extraer las rejillas o la bandeja de goteo
- M. Rejilla del horno

### Utilizar inicialmente el horno

Este horno multifunción combina en un solo aparato las ventajas de los hornos de convección tradicionales con las de los modelos más modernos asistidos por ventilador.

Es un aparato extremadamente versátil que permite elegir de forma fácil y segura entre 5 modos de cocción diferentes. Las distintas prestaciones que ofrece el horno se seleccionan mediante el mando selector "B" y el termostato "C" situados en el panel de mandos.

Aviso:

Para utilizar este mando especial, los usuarios deben empujarlo primero hacia fuera y, a continuación, girarlo hasta la función/temperatura/tiempo de cocción deseados. Una vez finalizado el ajuste, los hornos comenzarán a funcionar sin importar si el mando sigue hacia fuera o se empuja en la posición.

Aviso:

La primera vez que utilice el aparato, le recomendamos que ponga el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. A continuación, abra la puerta del horno y deje que entre el aire ambiente. El olor que suele detectarse durante este primer uso se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante su almacenamiento y hasta su instalación.

Aviso:

Coloque la bandeja de goteo suministrada en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y/o grasa gotee sobre el fondo del horno sólo cuando ase alimentos o cuando utilice el asador (sólo disponible en algunos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca utilice el estante inferior y nunca coloque nada en el fondo del horno cuando esté en funcionamiento, ya que esto podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus utensilios de cocina (vajilla, papel de aluminio, etc.) sobre la rejilla suministrada con el aparato introducida especialmente a lo largo de las guías del horno.

### Modo convencional



Temperatura preajustada: entre 50°C y 250. En esta posición, se encienden las resistencias superior e inferior. Es el tipo de horno clásico y tradicional perfeccionado, con una distribución excepcional del calor y un consumo reducido de energía. El horno de convección sigue siendo inigualable cuando se trata de cocinar

platos compuestos por varios ingredientes, por ejemplo, col con costillas, bacalao a la española, caldo de pescado a la ancona, tiernas tiras de ternera con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados en la preparación de platos a base de carne de ternera o buey (estofados, estofados, gulasch, caza, jamón, etc.) que necesitan una cocción lenta y requieren un hilvanado o la adición de líquido. No obstante, sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, así como fruta y cocinar utilizando cazuelas cubiertas para hornear en el horno. Cuando cocine en modo convección, utilice sólo una bandeja o rejilla de cocción a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas de rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione entre las distintas alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor por la parte superior.



### Descongelar

El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.



### Modo asistido por ventilador

Temperatura preestablecida. Entre 50°C y 250. Los elementos calefactores, así como el ventilador, se encenderán. Como el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se puede utilizar un máximo de 2 rejillas al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones de la sección titulada: "Cocinar en más de una rejilla". Este modo asistido por ventilador está especialmente recomendado para platos que requieran un acabado gratinado o para aquellos que requieran tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, pasta al horno, pollo asado con patatas, etc...

Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar el asado. El resultado es una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. El modo asistido por ventilador es especialmente adecuado para cocinar pescado, que puede prepararse con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y aspecto.

Postres: el modo ventilado también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

Además, este modo también se puede utilizar para descongelar rápidamente carne blanca o roja y pan ajustando la temperatura a 80°C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o utilice solo la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0 °C.



### "Horno "Top

Temperatura preajustada": entre 50°C y 250°C. La resistencia superior se enciende.

Este modo se puede utilizar para dorar los alimentos al final de la cocción.



### Función pizza

Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250°C.

Este método de cocción utiliza el elemento inferior y circular mientras que el calor se distribuye por el ventilador reproduciendo las mismas condiciones de las cocinas tradicionales de leña de barro.

### Elemento circular con ventilador



Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250 °C.

Este método de cocción utiliza el elemento circular mientras el calor es distribuido por el ventilador, lo que resulta en un funcionamiento más rápido y económico. Permitir la cocción simultánea de diferentes tipos de alimentos en diferentes estantes, evitando la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.

### Parrilla



Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250°C

Se enciende la calefacción central superior.

La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de carnes y asados al tiempo que retiene los jugos para mantenerlos tiernos. El grill también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura elevada en la superficie: filetes de ternera, bistec de costilla, filetes, hamburguesas etc....

En el apartado "consejos prácticos de cocina" se incluyen algunos ejemplos de preparación a la parrilla.

### Parrilla completa asistida por ventilador



Temperatura preestablecida: entre 50°C y 250°C.

La resistencia central superior y el ventilador con encendidos. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre directamente en los alimentos. Se consiguen excelentes resultados con brochetas de carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo, etc.



**MODO DE ELEMENTO INFERIOR:** El calentador inferior funciona. El valor por defecto de la temperatura es de 80° C y se puede regular de 50°C a 100°C, que es la mejor temperatura óptima de trabajo.



**Modo Air Fry** La temperatura por defecto es de 200° C, y el tiempo es de 45min. La resistencia superior y el ventilador se encienden. Este modo se puede utilizar para hornear los alimentos hasta que queden crujientes rápidamente (**debe utilizar la bandeja Air Fry cuando utilice este modo**).

### Ventilación de refrigeración

Para enfriar el exterior del aparato, algunos modelos están equipados con un ventilador de refrigeración que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente.

Cuando el ventilador está encendido, se puede oír un flujo normal de aire existente entre la puerta del horno y el panel de control.

### Funcionamiento del horno

## Ajustar el reloj

Cuando el horno se enciende por primera vez, el reloj 88:88 seguirá parpadeando, pulse la tecla  o para ajustar la hora lo  Pulse la tecla para confirmar. Si desea ajustar el reloj, mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos hasta que parpadee el icono 88:88, ajuste el reloj con las teclas y . El ajuste se confirmará automáticamente si no se realiza ninguna acción en 5 segundos.

## Activar el horno y apagar



Cada vez que desee cocinar los platos, primero debe activar el horno. Pulse la tecla durante  segundos para activarlo. Mantenga pulsada la tecla durante 3 segundos de nuevo para apagar el horno.

## Ajuste el modo de cocción, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción

1. Pulse la tecla  la pantalla digital mostrará diferentes funciones de cocción, seleccione la que desee. se confirmará automáticamente si no se realiza ninguna acción en 5 segundos.
2. Una vez seleccionada la función de cocción, la pantalla mostrará el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados según la función. Ajuste el tiempo de cocción pulsando las teclas y  .
3. Pulse la tecla  lectura de temperatura en la pantalla parpadea, ajuste la temperatura pulsando las  tecla .

## Bloqueo para niños



/ PAUSI  ART

Bloqueo para niños: Mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos para bloquear todas las teclas. Vuelve a mantenerla pulsada 3 segundos para desbloquearlas.

Pausa/Inicio: Mientras el horno está funcionando, pulse  tecla para pausar y pulse de nuevo para reanudar el funcionamiento.

## Programar el final del tiempo de cocción

Una vez ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla  para cambiar el icono  ajuste el final del tiempo de cocción pulsando la  tecla . El tiempo final es igual al tiempo actual más el tiempo de trabajo; Si el tiempo de trabajo es por defecto 2Hrs, el tiempo final de trabajo es igual al tiempo actual más dos horas)

## Ajustar la hora de la alarma

Pulse la tecla  para encender el icono  pantalla, Ajuste la hora de la alarma pulsando la tecla  y . El horno debe emitir un sonido "Bip" durante 3 minutos, pulse cualquier tecla para cancelar el sonido "Bip".

**Nota: Todos los ajustes se confirmarán automáticamente si no se realiza ninguna acción en segundos.**

## Sonda alimentaria (opcional)



Introduzca la sonda alimentaria en el enchufe situado en el lateral de la cavidad del horno. La pantalla debe mostrar la temperatura de la sonda detectada.

## Cómo mantener el horno en forma

Antes de limpiar el horno o realizar tareas de mantenimiento, desconéctelo de la red eléctrica.



**Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta que:**

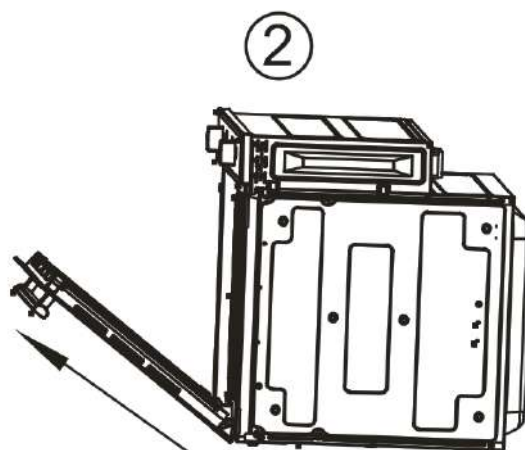
- 1 No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.**
- 2 El interior del horno y las piezas de acero inoxidable deben limpiarse preferentemente después de su uso, cuando se haya enfriado lentamente a temperatura ambiente, con un paño suave húmedo con jabón; a continuación, se debe limpiar el jabón y secar bien el interior. Evite utilizar detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y esponjas abrasivas para vajilla o ácidos (como desincrustantes de cal, etc.), ya que podrían dañar el esmalte y manchar el acero inoxidable. Si las manchas de grasa y la suciedad son especialmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos, siguiendo las instrucciones del envase.
- 3 Si utiliza el horno durante un periodo de tiempo prolongado, puede formarse condensación. Séquelo con un paño suave.
- 4 Hay una junta de goma que rodea la abertura del horno y que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe periódicamente el estado de esta junta. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. En caso de deterioro, diríjase al servicio posventa más cercano. Le recomendamos que evite utilizar el horno hasta que haya sido reparada.
- 5 No forre nunca el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- 6 Limpie la puerta de cristal con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.
- 7 No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie. Lo que puede provocar la rotura del cristal.

### **Cómo quitar la puerta del horno**

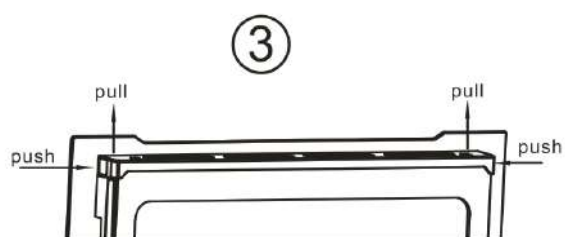
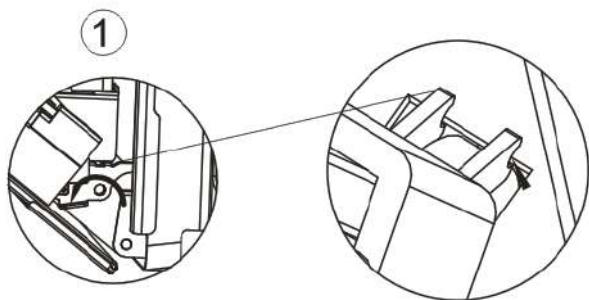
Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno, proceda de la siguiente manera:

Abre la puerta del todo.;

1. Levante y gire las pequeñas palancas situadas en las dos bisagras, asegúrese de que las taquillas deben estar en la posición indicada en el paso 1.
2. Tire de la puerta hacia usted, sacándola de su asiento;
3. Empuje el pestillo de ambos lados y tire de la barra hacia fuera.
4. Retire el cristal de la puerta en consecuencia
5. Monte la puerta siguiendo los procedimientos anteriores en sentido inverso.





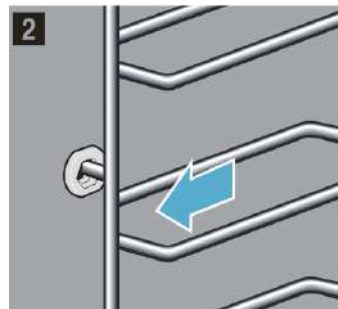
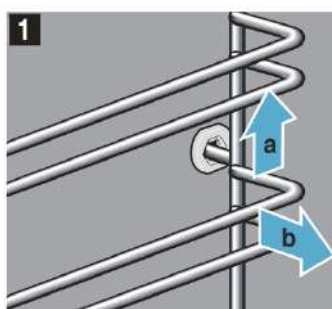
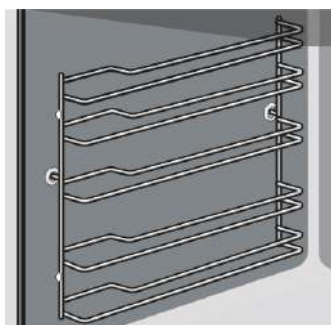


### Sustitución de las rejillas laterales (opcional)

**Advertencia:** Las rejillas se calientan mucho. No toque nunca las rejillas calientes. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños alejados del aparato.

#### Desmontaje de las rejillas

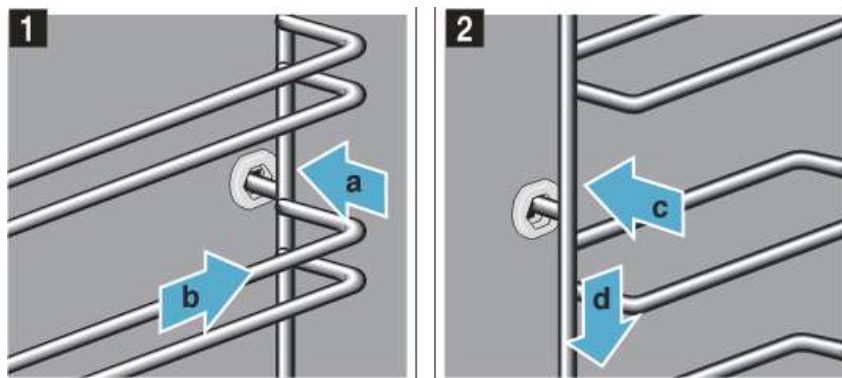
1. Levante las rejillas de la parte posterior y extráigalas (figura 1).
2. A continuación, tire de todo el bastidor y sáquelo (Figura 2).



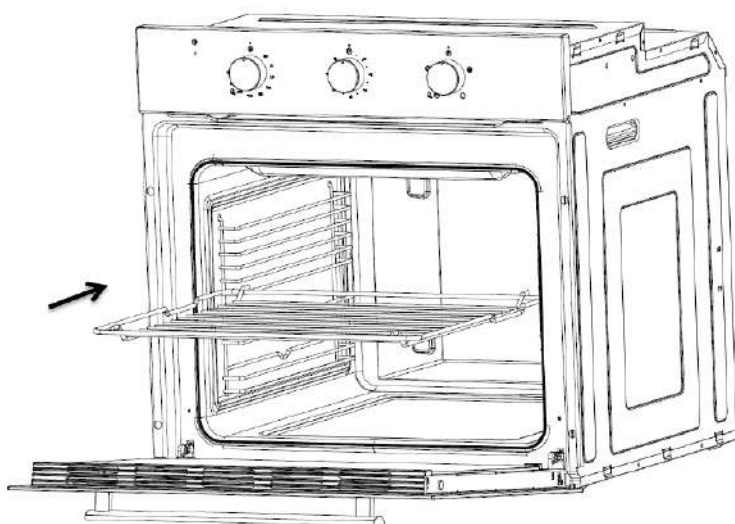
### Fijación de las rejillas

Las rejillas sólo encajan en el lado derecho o izquierdo., asegúrese de que las varillas curvadas están en la parte delantera.

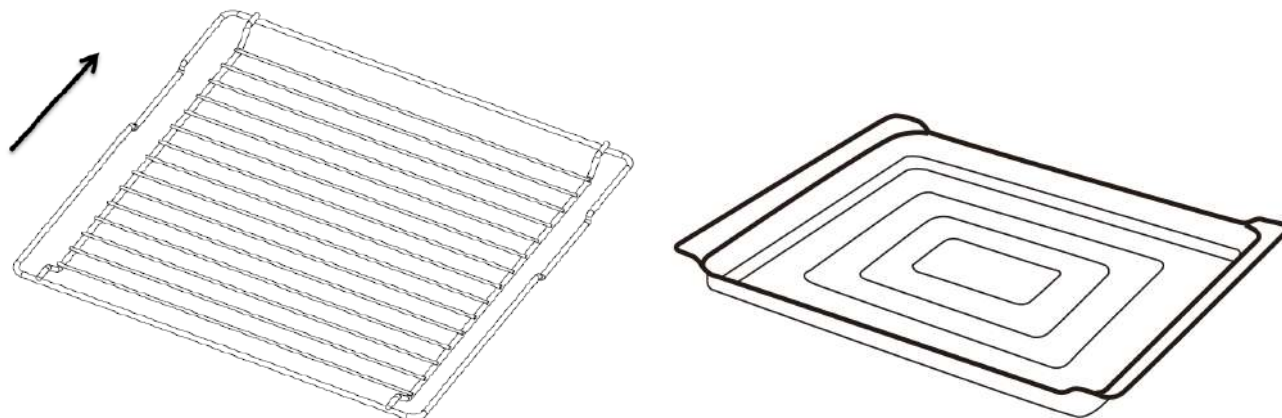
1. Inserte el riel en el zócalo trasero y tire hacia abajo.(Fig.1)
2. A continuación, inserte el raíl en el encaje frontal , presiónelo hacia abajo. Asegúrese de que los raíles están bien fijados.(Fig.2)



### Instrucciones para la parrilla y bandeja para freír



Introduzca los estantes en el horno en la dirección de la flecha. E introdúzcalo horizontalmente hasta que quede fijo.



## Grill Bandeja para freír

### Sustitución de la lámpara del horno

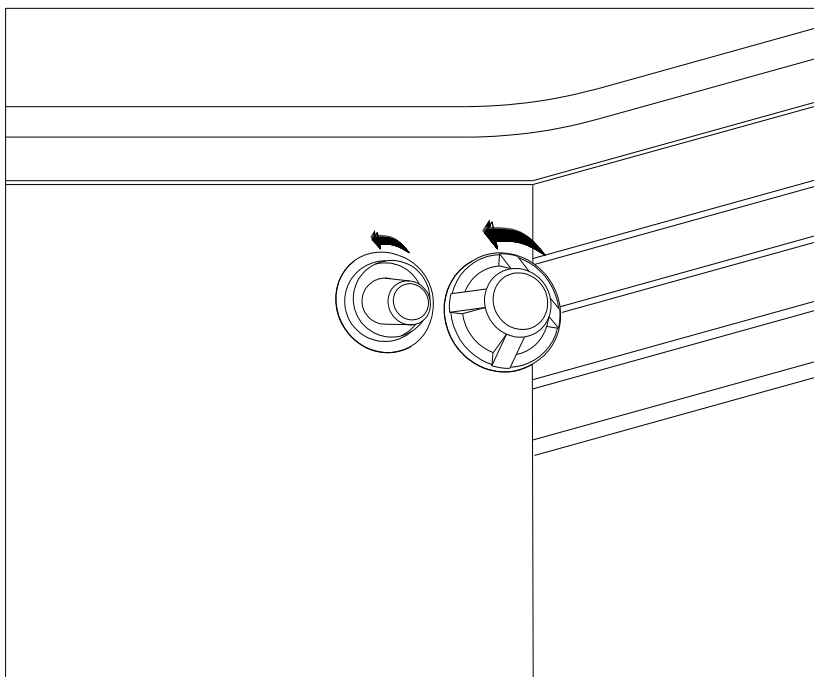
- 1 Advertencia: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- 2 Retire la cubierta de cristal del portalámparas;
- 3 Retire la lámpara y sustitúyala por una resistente a altas temperaturas (300C) con las siguientes características:

--Voltaje:220-240V

--Potencia 25 W

--Tipo de portalámparas: G9

- 4 Atornille la tapa de cristal y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



### Consejos prácticos de cocina

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permitirán cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a sacar el máximo partido a este versátil aparato de cocina y las siguientes indicaciones son sólo una guía que puede variar en función de su propia experiencia personal.

#### Precalentamiento

Si es necesario precalentar el horno (generalmente cuando se cocinan alimentos con levadura), se puede utilizar el modo "ventilado" para alcanzar la temperatura deseada lo antes posible y ahorrar energía.

Una vez introducidos los alimentos en el horno, se puede seleccionar el modo de cocción más adecuado.

#### Cocinar en más de una rejilla

Si tiene que cocinar en más de una rejilla al mismo tiempo, utilice sólo el "modo asistido por ventilador"  que es el único adecuado para este tipo de cocción.

- 1 el horno está equipado con 5 rejillas. Durante la cocción asistida por ventilador, utilice dos de las tres rejillas centrales; las rejillas inferior y superior reciben directamente el aire caliente, por lo que los alimentos delicados podrían quemarse en ellas.

- 2 Como regla general, utilice la 2ª y 4ª rejilla desde abajo, colocando los alimentos que necesitan más calor en la 2ª rejilla desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2ª rejilla desde abajo y los alimentos más delicados en la 4ª rejilla desde abajo.
- 3 Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una temperatura intermedia entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4ª rejilla desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.
- 4 Utilice la bandeja de goteo en la rejilla inferior y la rejilla en la superior;

### Uso del grill

Este horno multifunción le ofrece **2 modos diferentes de asado sólo y exclusivamente con la puerta del horno cerrada.** 

Utilice el modo "grill", colocando los alimentos bajo el centro del grill, ya que sólo está encendida la parte central de la resistencia superior. Utilice la rejilla inferior (1ª desde abajo), colocando la bandeja recoge grasas prevista para recoger la salsa y/o la grasa y evitar que gotee sobre el fondo del horno.

Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste el termostato al valor más alto. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el mando del termostato a la temperatura deseada.

La configuración del "grill asistido por ventilador" , es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no sólo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.

Además, también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción, por ejemplo, para gratinar la pasta.

Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2ª o 3ª rejilla del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa gotee sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recoge grasas en la rejilla 1ª desde abajo.

**Importante: utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada.**

Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía (aproximadamente un 10%).

Cuando utilice este modo, le aconsejamos que ajuste el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el mando del termostato a la temperatura deseada.

### Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, introdúzcalos siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar a que el horno se haya precalentado completamente (la luz de lectura "E" se apagará). No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel se caiga. En general:

|                             |
|-----------------------------|
| La masa está demasiado seca |
|-----------------------------|

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| Aumentar la temperatura 10°C y reducir el tiempo de cocción. |
|--------------------------------------------------------------|

|                  |
|------------------|
| Pastelería caída |
|------------------|

|                                              |
|----------------------------------------------|
| Use menos líquido o baje la temperatura 10°C |
|----------------------------------------------|

|                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|
| La masa es demasiado oscura en la parte superior                                       |
| Colóquelo en una rejilla más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción. |

|                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|
| Bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera                             |
| Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción. |

|                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| La masa se pega a la sartén.                                                     |
| Engrasar bien la sartén y espolvorearla con harina o utilizar papel sulfurizado. |

|                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| He utilizado más de un nivel (en la función "horno ventilado") y no todos están en el mismo punto de cocción.           |
| Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario retirar los alimentos de todas las rejillas al mismo tiempo. |

### Cocinar pizza

Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, utilice el modo  sistido por ventilador".

- 1 Precalentar el horno durante al menos 10 minutos;
- 2 Utilice un molde de aluminio ligero para pizza, colocándolo sobre la rejilla suministrada con el horno. Si se utiliza la bandeja de goteo, se prolongará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente.
- 3 No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se esté cocinando la pizza.
- 4 Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que añada el queso mozzarella por encima a mitad del proceso de cocción.
- 5 Cuando cocine la pizza en dos rejillas, utilice la 2ª y la 4ª con una temperatura de 220°C e introduzca las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

### Cocinar pescado y carne

Al cocinar carnes blancas, aves y pescado, utilice ajustes de temperatura de 180°C a 220°C.

Para las carnes rojas que deben estar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea empezar con una temperatura alta (200°C-220°C) durante un corto periodo de tiempo, y luego bajar el horno.

En general, cuanto más grande sea el asado, más baja debe ser la temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de introducir la rejilla de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las alturas bajas de la rejilla. Para asados salados (especialmente pato y caza silvestre), aderece la carne con manteca de cerdo o tocino en la parte superior

| Botón selector | Alimentos para cocinar | Peso (en kg) | Posición de la rejilla de cocción desde abajo | Tiempo de precalentamiento (m) | Ajuste del termostato | Tiempo de cocción (m) |
|----------------|------------------------|--------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Convección     | Tarta pequeña          | 0.88         | 3                                             | 10                             | 160                   | 30-35                 |

|                                                                                                                         |                            |      |   |    |     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|---|----|-----|---------|
| tradicional<br>                        | Bizcocho                   | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 42-47   |
|                                                                                                                         | Galletas de ghee           | 1.1  | 3 | 10 | 150 | 19-24   |
|                                                                                                                         | Pizza                      | -    | 4 | 10 | 200 | 20-25   |
|                                                                                                                         | Patatas fritas             | -    | 4 | 10 | 200 | 50-55   |
|                                                                                                                         | Rebanadas de pan           | -    | 3 | 4  | 200 | 8-12    |
|                                                                                                                         | Pollo asado                | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 75-80   |
| Horno de convección ventilado<br>      | Tarta pequeña              | 0.88 | 3 | 10 | 160 | 18-23   |
|                                                                                                                         | Bizcocho                   | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 33-38   |
|                                                                                                                         | Galletas de ghee           | 1.1  | 3 | 10 | 150 | 21-26   |
|                                                                                                                         | Tarta de manzana (Pequeña) | 1.45 | 4 | 10 | 160 | 66-71   |
|                                                                                                                         |                            | 2.4  | 3 | 10 | 180 | 38-43   |
|                                                                                                                         | Tarta de manzana (Grande)  | -    | 4 | 10 | 200 | 13-18   |
|                                                                                                                         | Pizza                      | -    | 4 | 10 | 200 | 34-41   |
|                                                                                                                         | Patatas fritas             | -    | 3 | 4  | 200 | 11-16   |
|                                                                                                                         | Rebanadas de pan           | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 78-83   |
|                                                                                                                         | Pollo asado                | 1    | 3 | 10 | 200 | 16-21   |
|                                                                                                                         | Pescado asado              |      |   |    |     |         |
| Horno de convección ventilado<br>      | Tarta pequeña              | 0.88 | 3 | 10 | 160 | 20-25   |
|                                                                                                                         | Bizcocho                   | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 30-35   |
|                                                                                                                         | Galletas de ghee           | 1.1  | 3 | 10 | 150 | 12-17   |
|                                                                                                                         | Tarta de manzana (Pequeña) | 1.45 | 4 | 10 | 160 | 72-77   |
|                                                                                                                         |                            | -    | 3 | 10 | 200 | 20-25   |
|                                                                                                                         | Pizza                      | -    | 4 | 10 | 200 | 30-35   |
|                                                                                                                         | Patatas fritas             | -    | 3 | 4  | 200 | 18-23   |
|                                                                                                                         | Rebanadas de pan           | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 75-80   |
|                                                                                                                         | Pollo asado                | 2.5  | 3 | 7  | 250 | 23-28   |
|                                                                                                                         | ※Beef Patty                | 1.5  | 4 | 10 | 190 | 105-110 |
|                                                                                                                         | Codo de cerdo              | 1    | 3 | 10 | 200 | 15-20   |
|                                                                                                                         | Pescado asado              |      |   |    |     |         |
| Horno superior<br>                   | Placa calefactora          |      | 3 | 10 | 60  | 10-15   |
| Función pizza<br>                    | Tarta pequeña              | 0.88 | 3 | 10 | 160 | 20-25   |
|                                                                                                                         | Bizcocho                   | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 28-33   |
|                                                                                                                         | Pizza                      | -    | 4 | 10 | 200 | 20-25   |
|                                                                                                                         | Patatas fritas             | -    | 4 | 10 | 200 | 33-38   |
|                                                                                                                         | Rebanadas de pan           | -    | 3 | 4  | 200 | 6-11    |
|                                                                                                                         | Pollo asado                | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 63-68   |
|                                                                                                                         | Pescado asado              | 1    | 3 | 10 | 200 | 13-18   |
| Elemento circular con ventilador<br> | Tarta pequeña              | 0.88 | 3 | 10 | 160 | 20-25   |
|                                                                                                                         | Bizcocho                   | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 36-41   |
|                                                                                                                         | Galletas de ghee           | 1.1  | 3 | 10 | 150 | 23-28   |
|                                                                                                                         | Tarta de manzana (Pequeña) | 1.45 | 4 | 10 | 160 | 60-65   |
|                                                                                                                         |                            | 2.4  | 3 | 10 | 180 | 40-45   |
|                                                                                                                         | Tarta de manzana (Grande)  | -    | 4 | 10 | 200 | 34-41   |
|                                                                                                                         | Patatas fritas             | -    | 3 | 4  | 200 | 8-13    |

|                                                                                                     |                                          |      |   |    |     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------|---|----|-----|---------|
|                                                                                                     | Rebanadas de pan                         | 1.2  | 3 | 10 | 180 | 66-71   |
|                                                                                                     | Pollo asado                              | 1    | 3 | 10 | 200 | 13-18   |
|                                                                                                     | Pescado asado                            |      |   |    |     |         |
| Parrilla           | Rebanadas de pan                         | -    | 3 | 4  | 200 | 5-10    |
|                                                                                                     | Pollo asado                              | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 67-72   |
|                                                                                                     | ※Beef Patty                              | 2.5  | 3 | 7  | 250 | 18-23   |
|                                                                                                     | Codo de cerdo                            | 1.5  | 4 | 10 | 190 | 117-125 |
|                                                                                                     | Pescado asado                            | 1    | 3 | 10 | 200 | 15-20   |
|                                                                                                     | Verduras                                 | -    | 3 | 10 | 180 | 16-22   |
| Freír al aire                                                                                       | Patatas fritas congeladas (French Fries) | 1    | 4 | 0  | 200 | 22-26   |
|                                                                                                     | Alitas de pollo                          | 1.2  | 3 | 0  | 200 | 25-29   |
|                                                                                                     | Grano de maíz                            | 0.15 | 3 | 0  | 200 | 8-9     |
| <br>Calor de fondo | Placa calefactora                        |      |   |    |     |         |

Nota:※ El primer lado de las hamburguesas de ternera se hornea durante unos **13 minutos**, y luego se hornea el segundo lado.

Nota: Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según los gustos personales. Cuando cocine utilizando el grill o el grill ventilado, la bandeja de goteo debe colocarse siempre en la 1ª rejilla del horno desde abajo.

### Para garantizar el uso seguro del aparato

Para mantener la eficiencia y la seguridad de este aparato, le recomendamos que haga lo siguiente:

- 1 Llame únicamente a los Centros de Servicio autorizados por el fabricante.
- 2 Utilice siempre piezas de repuesto originales.
- 3 Al manipular el aparato, le recomendamos que utilice siempre las asas previstas a tal efecto, empotradas en los laterales del horno, para evitar daños a las personas o al propio aparato.
- 4 Este aparato está diseñado para un uso doméstico no profesional y sus funciones no deben modificarse.
- 5 Estas instrucciones sólo son válidas para los países cuyos símbolos aparecen en el manual y en la placa del número de serie.
- 6 La instalación eléctrica de este aparato sólo puede utilizarse con seguridad si está correctamente conectada a una toma de tierra eficaz y conforme a las normas de seguridad vigentes.
- 7 Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- 8 Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- 9 Durante el uso, el aparato se calienta. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- 10 el horno está diseñado para ser utilizado por adultos. **NO PERMITA QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN O JUEGUEN CON ÉL.**
- 11 Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, mantenga



**alejados a los niños.**

**12 Cuando el aparato está en funcionamiento, las resistencias y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlas y mantenga a los niños bien alejados.**

**Los siguientes artículos son potencialmente peligrosos, por lo que deben tomarse las medidas adecuadas para evitar que los niños y los discapacitados entren en contacto con ellos:**

- controles y el aparato en general;
- Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- el propio aparato, inmediatamente después de utilizar el horno o el gill debido al calor generado;
- el propio aparato, cuando ya no se utilice (las piezas potencialmente peligrosas deben ponerse a salvo).

**Evite lo siguiente:**

- tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo;
- utilizar el aparato descalzo;
- tirar del aparato o del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente;
- operaciones inadecuadas o peligrosas;.
- Obstruir la ventilación o la ranura de disipación de calor;
- permitir que los cables de alimentación de los pequeños aparatos entren en contacto con las partes calientes del aparato;
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos como la lluvia o la luz solar;
- utilizar el horno como almacén;
- utilizar líquidos inflamables cerca del aparato;
- utilizando adaptadores, tomas múltiples y/o alargaderas;
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la ayuda de personal cualificado.
- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso Mantenga alejados a los niños pequeños y a las personas enfermas.

**Se debe contactar con personal cualificado en los siguientes casos:**

- instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- en caso de duda sobre el funcionamiento de los aparatos;
- Sustituir la toma de corriente cuando no sea compatible con el enchufe del aparato.

**Los Centros de Servicio autorizados por el fabricante deben ser contactados en los siguientes casos:**

- Si tiene dudas sobre la solidez del aparato después de sacarlo de su embalaje;
- si el cable de alimentación se ha dañado o necesita ser sustituido;
- si el aparato se avería o funciona mal; pida piezas de repuesto originales.

**Debes hacer lo siguiente:**

- sólo utilice el aparato para cocinar alimentos y nada más;
- Compruebe la solidez del aparato una vez desembalado.
- desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.
- cuando no se utilice, desenchufe el aparato de la red eléctrica;
- Utilizar guantes de cocina para introducir los utensilios en el horno o para sacarlos.
- Agarre siempre el tirador de la puerta del horno por el centro, ya que los extremos del mismo pueden no debido a posibles fugas de aire caliente.
- Asegúrese de que los mandos D y C estén en la posición "●" cuando el aparato no esté en uso.
- después de desconectarlo de la red eléctrica cuando decida no utilizar más el aparato.
- el fabricante no se hace responsable de los daños debidos a: instalación incorrecta, uso inadecuado, incorrecto e irracional.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o un técnico cualificado para

evitar riesgos para la seguridad.

-El aparato es sólo para uso en interiores.

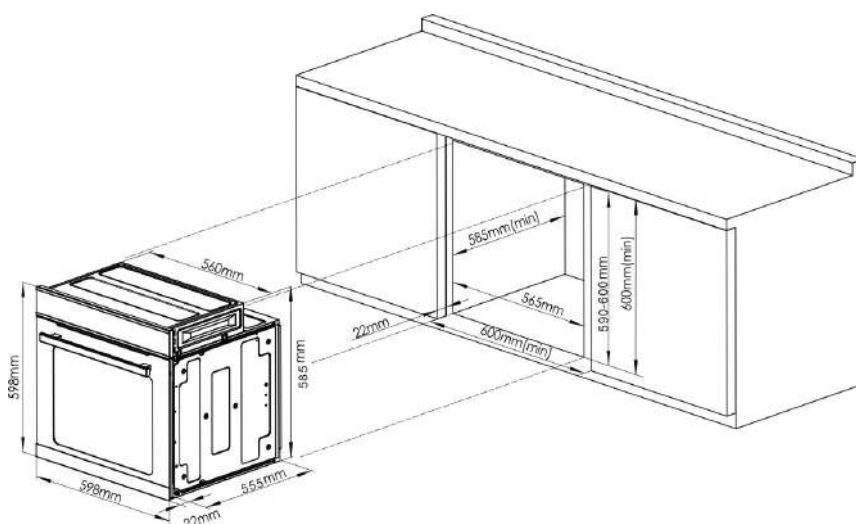
## Instalación

El aparato debe ser instalado únicamente por personal cualificado y de conformidad con las instrucciones suministradas. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de instalación incorrecta que pueda causar daños a personas y animales y daños materiales.

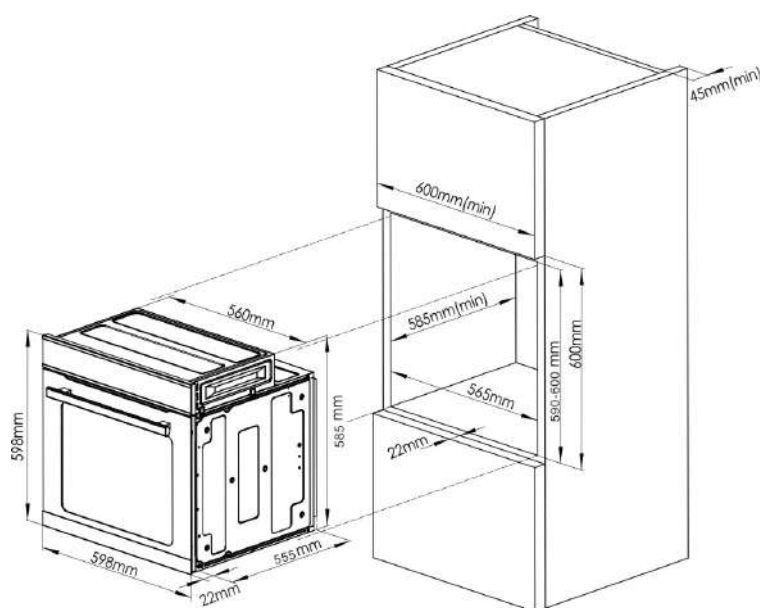
**Importante:** corte la alimentación eléctrica del aparato antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo.

### Instalación de hornos empotrados

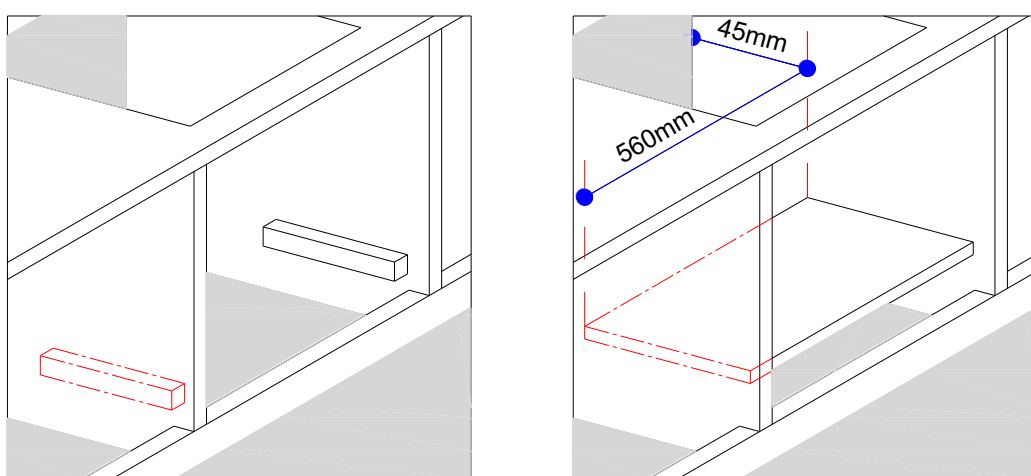
Para que el aparato empotrado funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. En la figura siguiente se indican las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble alto.



N.B.: Instalación conforme a la declaración de consumo



Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie continua y plana, debe haber una abertura de al menos 45x560mm.

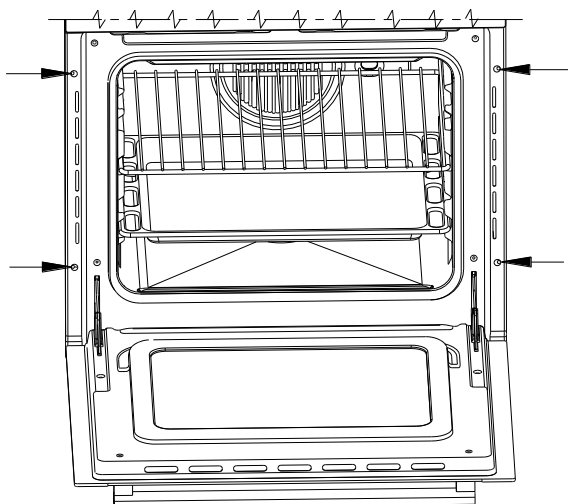


Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben ensamblarse con colas que soporten temperaturas de hasta 100°C.

En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.

Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato sólo deben desmontarse con ayuda de una herramienta.

Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos metálicos en los 4 orificios situados en el perímetro del marco.



No elimine los aparatos eléctricos como residuos urbanos sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva.

Póngase en contacto con su administración local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles.

Si los aparatos eléctricos se eliminan en vertederos o escombreras, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas e introducirse en la cadena alimentaria, perjudicando su salud y bienestar.

### Especificaciones técnicas.

#### Volumen interior del horno

75 litros

#### Tensión y frecuencia de la fuente de alimentación:

220-240V 50/60Hz 2000W

(ver placa de datos)

<CE >

**Este aparato cumple las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:**

-2006/95/CE (Baja Tensión) y modificaciones posteriores ( ) ;

-2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores ( )

### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este producto está marcado con el símbolo de clasificación selectiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto significa que este producto no debe eliminarse con los residuos domésticos, sino que debe ser objeto de un sistema de recogida selectiva de conformidad con la Directiva 2002/96/CE. A continuación, se reciclará o desmontará para minimizar el impacto sobre el medio ambiente, los productos eléctricos y electrónicos son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Para más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales.

**Nota:**

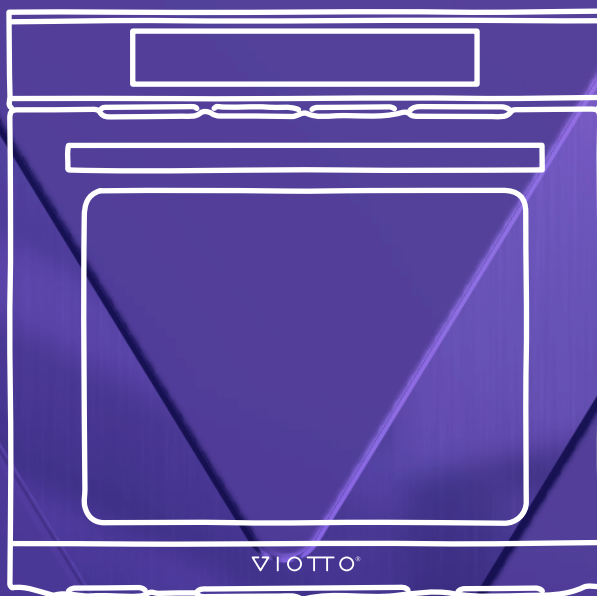
- a) El producto cumple la normativa EU65-2014/EU66-2014.
- b) El lugar de instalación debe estar adecuadamente ventilado, respetando estrictamente las dimensiones de instalación de las instrucciones del fabricante. Véase específicamente el punto 8.
- c) Durante el mantenimiento, preste atención al desmontaje del conjunto, proteja las piezas para que el trabajo de reinstalación pueda ser favorable y evitar daños.
- d) Durante el proceso de cocción, puede observar el estado de los alimentos a través de la puerta de cristal , No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario.

# V I O T T O<sup>®</sup>

vive tu imaginación



SERVICIO TÉCNICO Y  
REPUESTOS A NIVEL  
NACIONAL



**SERVICIO TÉCNICO Y RESPUESTOS  
A NIVEL NACIONAL**

**+507 6672-5594**

**0800viottos@viotto.com.ve / servicios@viotto.com.ve**

**SERVICIO TÉCNICO Y RESPUESTOS  
CENTROAMERICA Y EL CARIBE**



**+507 6673-9822**

**csg@viotto.com**

# VIOTTO®

vive tu imaginación

## 24" TOUCH ELECTRIC OVEN

### INSTRUCTION MANUAL



**MODEL N°**

**VIHO0375201012 / VIHO0375201014**

To ensure the proper use of this appliance and your safety, please read the following instructions completely before operating this appliance.



[www.viotto.com](http://www.viotto.com)



[@viotto\\_ve](https://www.facebook.com/viotto_ve)

[@viotto\\_ve](https://www.instagram.com/viotto_ve)

[@viotto\\_latinoamerica](https://www.instagram.com/viotto_latinoamerica)



## 1、 GENERAL WARNINGS

Dear customers

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use. Please read this handbook carefully before installation and use, to ensure that you will find the correct indications for the best installation, usage and maintenance of the product.

- This appliance is designed for non-professional home usage for adults. Do not allow children to play near it. Keep children away when it is being used in case that they touch the hot surfaces of the appliance.
- Do NOT touch the heating elements inside the oven.
- The appliance should be installed by authorized professionals, who are well aware of the installation regulations.
- Before maintenance or cleaning, disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- Choose or replace the power cable under the guide of professional installers.
- Any repairmen required, please always contact an authorized Technical Customer Service Center and ask for original spare parts. Repairmen by untrained people can lead to damage.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

## 2、 CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the input power indicated on the rating plate of the appliance. In the case that the power cable directly connected to the electric box, it is necessary to insert a suitable omnipolar switch or a creepage protection device.

Before connecting to the mains, make sure that:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are able to withstand the maximum power input required in the rating plate.
- The supply system is regularly grounded.
- The socket or the omni polar switch can easily be reached after the installation of the oven
- After carrying out the connection to the power supply, keep the cable away from any hot surface of the appliance.
- No reducers flow dividers or adaptors that can cause overheating or burning is in use.

The manufacture is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation operations that are carried out by unqualified personnel or not complying with the local and general regulations.

- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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. To avoid burns young children should be kept away.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

**Warning: 1. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electrical shock.**

2. Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.

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

5. A steam cleaner is not to be used.

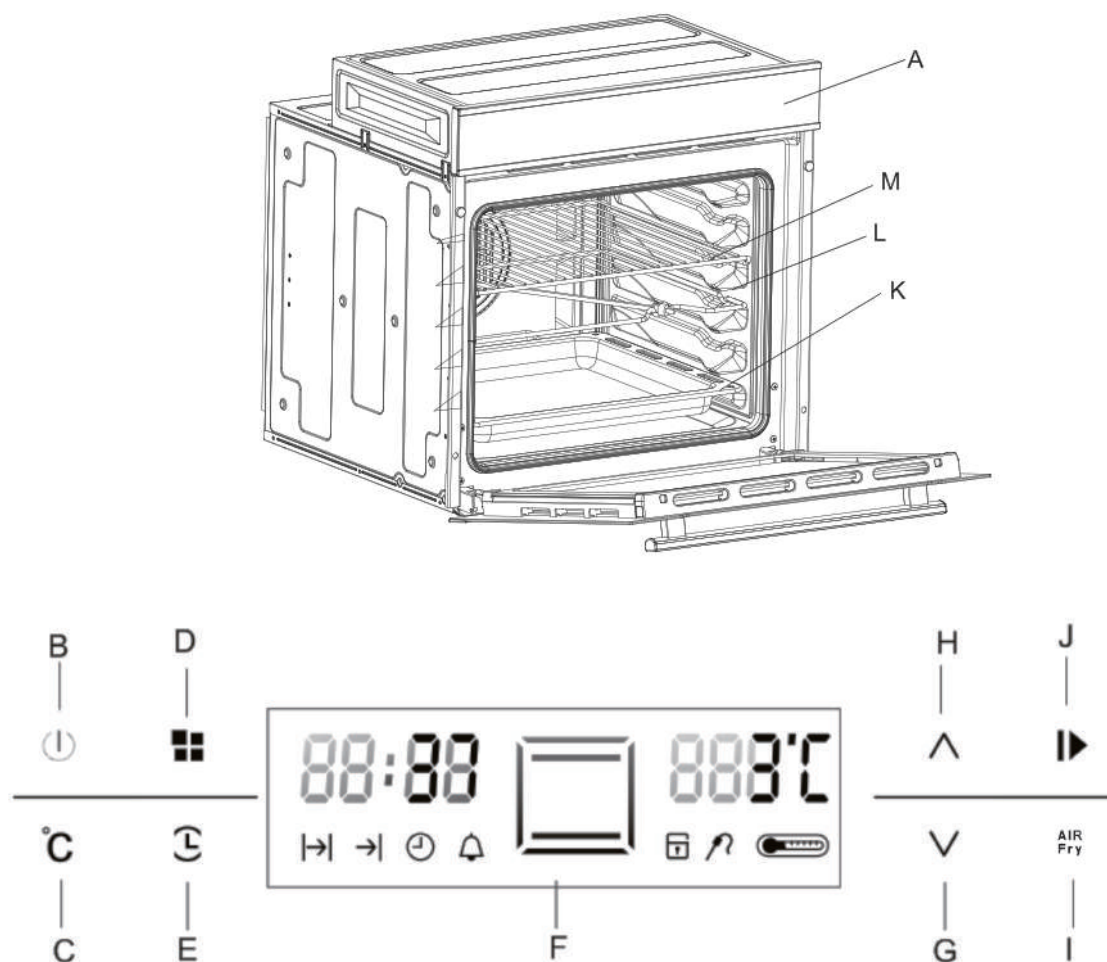
6. Fixed wiring must be protected

7. The door should be situated more than 850 mm above floor after installation of the oven

8. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rule

**9. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.**

### Close up View



- A. Control panel
- B. On/off or confirm key
- C. Cooking temperature selection
- D. Cooking mode key
- E. Time key

- F. Digital display
- G. Adjust key down
- H. Adjust key up
- I. Air fry function key
- J. Start/Pause/ Lock key
- K. Dripping pan or baking sheet
- L. Guides for sliding the racks or dripping pan in and out
- M. Oven Rack

### Initially use the oven

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "B" and thermostat "C" situated on the control panel.

Notice:

Some modes feature the pull push knob, to use the special knob, users have to push it out firstly, then turn it around to your desired function/temperature/cooking time. Once the setting is finished, the ovens will start to work no matter knob still stands out or is pushed in the position.

Notice:

This first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice:

Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (Dishes, aluminium foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.



### Conventional mode

Pre-set temperature: between 50°C and 250. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only uses one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

## 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.

## Fan assisted mode

Pre-set temperature. Between 50°C and 250. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A Maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking on More Than one Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagna, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc...

Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roast. This results in less loss of juices, meat which is tenderer and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60c or using only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0C.

## "Top" oven

Pre-set temperature": between 50°C and 250°C. The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

## Pizza function

Pre-set temperature: between 50°C and 250°C.

This method of cooking uses the lower and circular element while the heat is distributed by the fan reproducing the same conditions of traditional clay wood-fire stoves.

## Circular element with fan

Pre-set temperature: between 50°C and 250 °C

This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan, resulting in a faster and more economical operation. To allow different kinds of food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.

## Grill

Pre-set temperature: between 50°C and 250°C

The top central heating element comes on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Some grilling examples are included in the "practical cooking advice" paragraph.



#### Fan assisted full grill

Pre-set temperature: between 50°C and 250°C.

The top central heating element and fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.



**LOWER ELEMENT MODE:** The bottom heater works. The default value of temperature is 80°C and it can be regulated from 50°C to 100°C, which is the best optimal work temperature.



**Air Fry mode** The default temperature is 200° C, and the time is 45min. The top heating element and fan comes on. This mode can be used to bake the food to crisp perfection quickly. ( **Must use Air Fry Tray when use this mode**).

#### Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, some models are equipped with a cooling fan which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard existing between the oven door and the control panel.

### How to operate your oven

#### Set the clock

When the oven is on at the first time, the clock 88:88 will keep flashing, press the key  $\nabla$  or  $\wedge$  to set local time. Press key  $\text{⏸}$  to confirm. If you want to set the clock, Keep pressing the key  $\text{⏸}$  for 3 seconds until the icon 88:88 flicker, set the clock by the keys  $\nabla$  and  $\wedge$  . The setting will be automatically confirmed if no any action in 5 seconds.

#### Activate the Oven and switch off $\text{⏸}$

Each time you want to cooking the dishes, you need to activate the oven first. Press the key  $\text{⏸}$  for 3 seconds to activate it. Press and hold the key for 3 seconds again to switch off the oven.

#### Set the cooking mode , Cooking time and cooking temperature

1. Press the key  $\text{⏸}$  , the digital display will show different cooking function, select the one you want. it should be automatically confirm if no any action in 5 seconds.

2. After the cooking function is selected, the display will show the default cooking time and cooking temperature according different function. Set the cooking time by pressing the keys  $\nabla$  and  $\wedge$
3. Press the key  $^{\circ}\text{C}$  the temperature reading in the display flicks, set the temperature by press the keys  $\nabla$  and  $\wedge$  .

### Child lock / PAUSE/START

Child lock: Press and hold the key  for 3 seconds to lock all the keys. Press and hold 3 seconds again to unlock.

Pause/ Start: While the oven is working, press the key  to pause and press again to resume working.

### Set the end of cooking time $\rightarrow|$

After the cooking time is already set, press key  to switch the icon  $\rightarrow|$  , set the end of cooking time by pressing keys  $\nabla$  and  $\wedge$  . The end time equals current time plus working time; If working time is default 2Hrs , the working end time equals current time plus two hours)

### Set the alarm time

Press the key  to switch on the icon  in the display, Set the alarm time by pressing key  $\nabla$  and  $\wedge$  . The oven should sound “Beep” for 3 minutes, press any key to cancel the beep sound.

**Note: All the settings will be automatically confirmed if no any action in seconds.**

### Food Probe(Optional)

Insert the food probe into the plug locate on the side of cavity of the oven. The display should show the temperature of the probe detect.

## How to keep your oven in shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

**To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:**

- 1 **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- 2 The inside of the oven and stainless steel parts should preferably be cleaned after use, when it is slowly cooled to room temperature, with damp soft cloth containing soap; then the soap should be wiped away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc..) and abrasive sponges for dishes or acids(such as lime scale-remover, etc...) as these could damage the enamel and render stainless steel to get stained. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- 3 If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- 4 There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest after-sales service centre. We

recommend you avoid using the oven until it has been repaired.

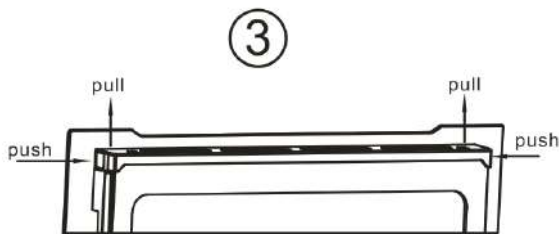
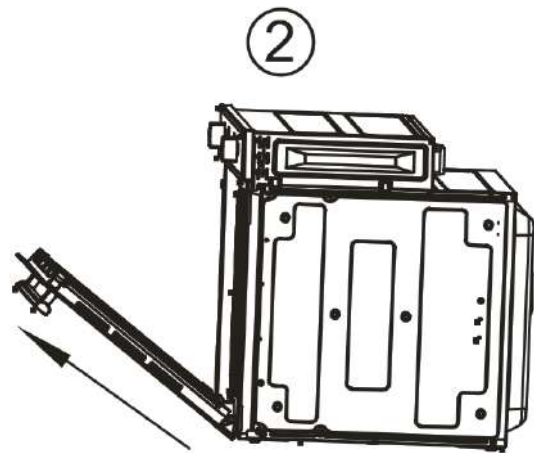
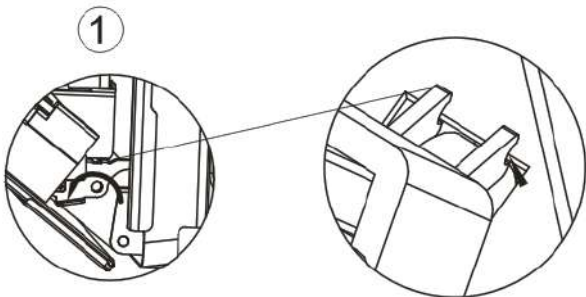
- 5 Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- 6 Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- 7 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface. Which may result in shattering of the glass.

### How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door, proceed as follows:

Open the door fully.;

1. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges, be sure the lockers must be on position shown on step.1
2. Pull the door towards you, pulling it out of its seat;
3. Push the latch on both side and pull the bar out.
4. Remove the door glass accordingly
5. Assembly the door by following the above procedures backwards.



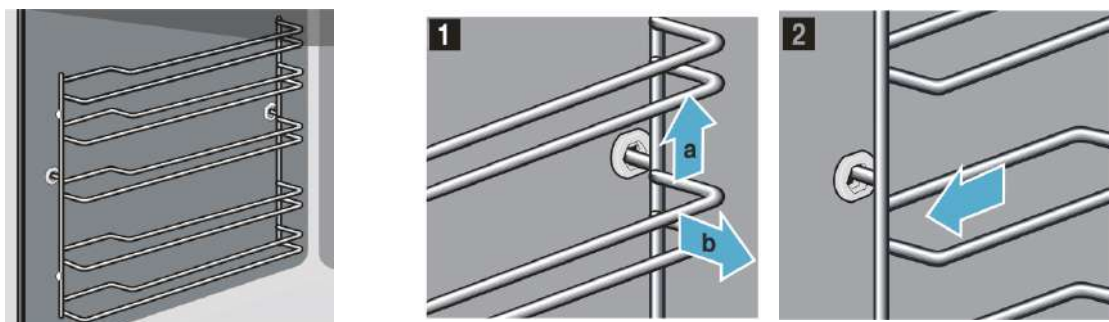


### Replacing side racks(Optional)

**Warning: The racks became very hot. Never touch the hot racks. Always allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.**

#### Detaching the racks

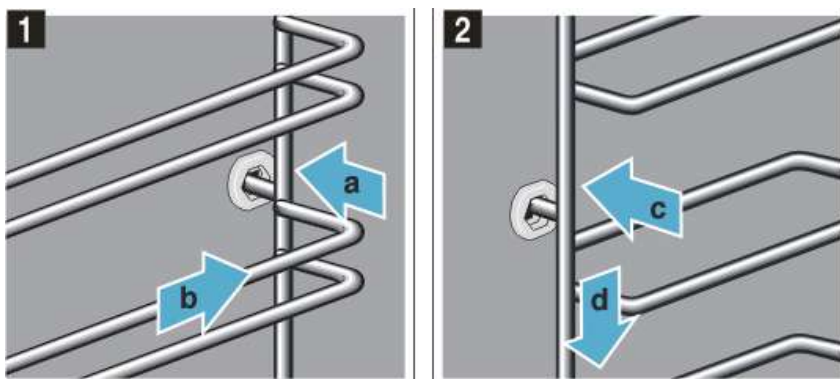
1. Lift the racks at the back and pull out (figure.1)
2. Then pull the whole rack out and take it out(Figure.2)



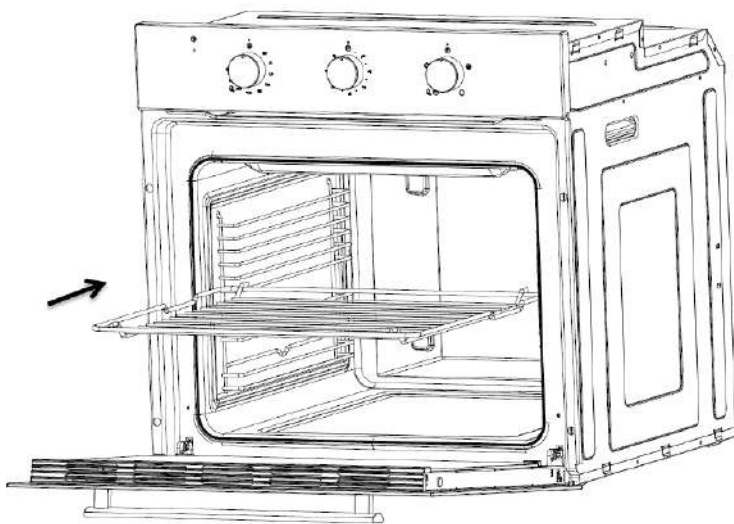
#### Attaching the racks

The racks only fit on the right or left side., ensure the curved rods are at the front.

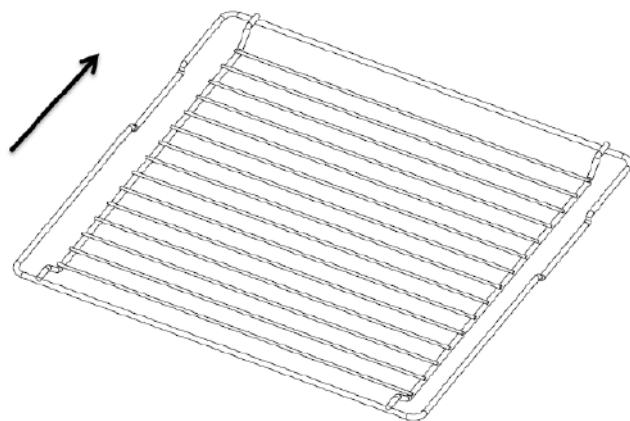
1. Insert the rail into the rear socket and pull down.(Fig.1)
2. Then insert the rail into the front socket , press it downwards. Ensure the racks are fixed securely.(Fig.2)



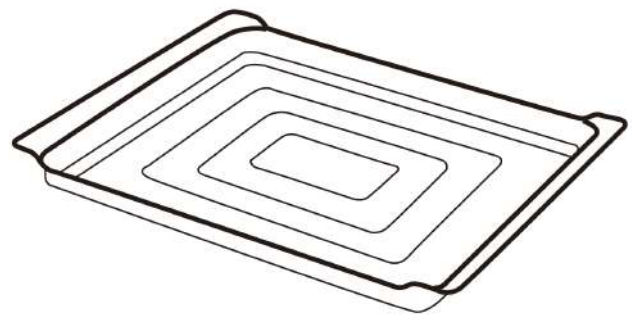
### Grill instruction and Air fry tray



Put the shelves into the oven in the direction of the arrow. And horizontally insert until it is fixed.



**Grill**



**Air fry tray**

### **Replacing the oven lamp**

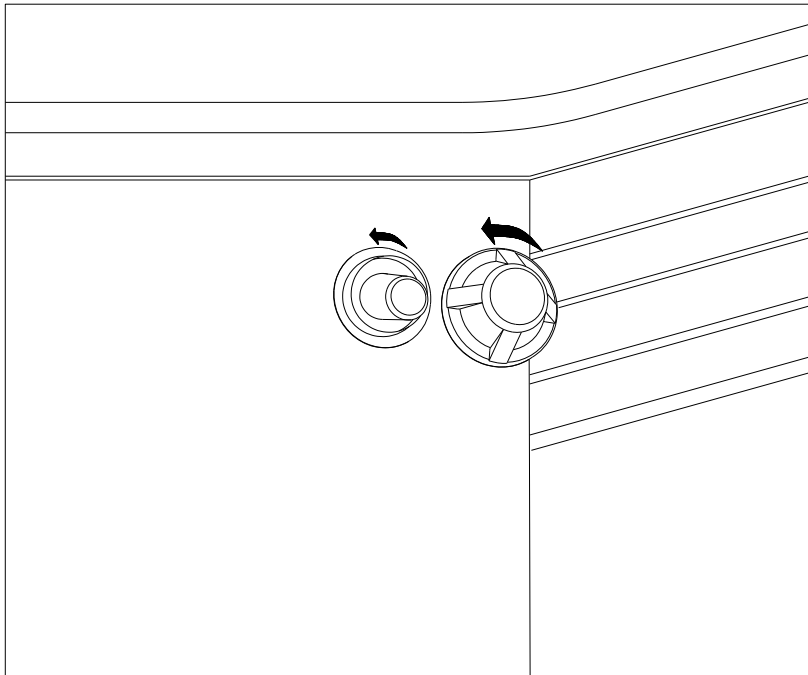
- 1 Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
- 2 Remove the glass cover of the lamp-holder;
- 3 Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300C) with the following characteristics:

--Voltage:220-240V

--Wattage 25W

--Lamp-holder type: G9

- 4 Screw the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply



### Practical cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

#### Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “fan assisted” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy. Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

#### Cooking on more than one rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “fan assisted mode”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- 1 the oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- 2 As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- 3 When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- 4 Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

#### Using the grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes only and exclusively with oven door shut.**

Use the “grill” mode , placing the food under the centre of the grill because only the central part of the

top heating element is turned on. Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you can not use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to desired temperature.

Setting “fan assisted grill” , is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping pan on the 1<sup>st</sup> rack from the bottom.

**Important: always use the grill with the oven door shut.**

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approx 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you can not use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

### Baking cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly ( the read light “E” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

|                   |
|-------------------|
| Pastry is too dry |
|-------------------|

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time |
|--------------------------------------------------------------|

|                |
|----------------|
| Pastry dropped |
|----------------|

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| Use less liquid or lower the temperature by 10°C |
|--------------------------------------------------|

|                           |
|---------------------------|
| Pastry is too dark on top |
|---------------------------|

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time. |
|---------------------------------------------------------------------------------|

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| Cooked well on the inside but sticky on the outside |
|-----------------------------------------------------|

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time. |
|------------------------------------------------------------------------|

|                               |
|-------------------------------|
| The pastry sticks to the pan. |
|-------------------------------|

|                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper. |
|---------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Cooking pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan assisted ” mode. 

- 1 Preheat the oven for at least 10 minutes;
- 2 Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.
- 3 Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking.
- 4 If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- 5 When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

### Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180°C to 220°C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roast (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top

| Selector knob                                                                                                       | Food to be cooked | Weight (in kg) | Cooking rack position from bottom | Preheating time (m) | Thermostat knob setting | Cooking time(m) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------|
| traditional Convection<br>       | Small Cake        | 0.88           | 3                                 | 10                  | 160                     | 30-35           |
|                                                                                                                     | Sponge Cake       | 0.68           | 3                                 | 10                  | 150                     | 42-47           |
|                                                                                                                     | Ghee Biscuits     | 1.1            | 3                                 | 10                  | 150                     | 19-24           |
|                                                                                                                     | Pizza             | -              | 4                                 | 10                  | 200                     | 20-25           |
|                                                                                                                     | Potato Chips      | -              | 4                                 | 10                  | 200                     | 50-55           |
|                                                                                                                     | Bread Slices      | -              | 3                                 | 4                   | 200                     | 8-12            |
|                                                                                                                     | Roast Chicken     | 1.2            | 4                                 | 10                  | 180                     | 75-80           |
| Fan assisted convection oven<br> | Small Cake        | 0.88           | 3                                 | 10                  | 160                     | 18-23           |
|                                                                                                                     | Sponge Cake       | 0.68           | 3                                 | 10                  | 150                     | 33-38           |
|                                                                                                                     | Ghee Biscuits     | 1.1            | 3                                 | 10                  | 150                     | 21-26           |
|                                                                                                                     | Apple Pie (Small) | 1.45           | 4                                 | 10                  | 160                     | 66-71           |
|                                                                                                                     | Apple Pie (Big)   | 2.4            | 3                                 | 10                  | 180                     | 38-43           |
|                                                                                                                     | Pizza             | -              | 4                                 | 10                  | 200                     | 13-18           |
|                                                                                                                     | Potato Chips      | -              | 4                                 | 10                  | 200                     | 34-41           |
|                                                                                                                     | Bread Slices      | -              | 3                                 | 4                   | 200                     | 11-16           |
|                                                                                                                     | Roast Chicken     | 1.2            | 4                                 | 10                  | 180                     | 78-83           |
|                                                                                                                     | Roast Fish        | 1              | 3                                 | 10                  | 200                     | 16-21           |
| Fan assisted convection oven<br> | Small Cake        | 0.88           | 3                                 | 10                  | 160                     | 20-25           |
|                                                                                                                     | Sponge Cake       | 0.68           | 3                                 | 10                  | 150                     | 30-35           |
|                                                                                                                     | Ghee Biscuits     | 1.1            | 3                                 | 10                  | 150                     | 12-17           |
|                                                                                                                     | Apple Pie (Small) | 1.45           | 4                                 | 10                  | 160                     | 72-77           |

|                                                                                                                    |                                    |      |   |    |     |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------|---|----|-----|---------|
|                                                                                                                    | Pizza                              | -    | 3 | 10 | 200 | 20-25   |
|                                                                                                                    | Potato Chips                       | -    | 4 | 10 | 200 | 30-35   |
|                                                                                                                    | Bread Slices                       | -    | 3 | 4  | 200 | 18-23   |
|                                                                                                                    | Roast Chicken                      | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 75-80   |
|                                                                                                                    | ※Beef Patty                        | 2.5  | 3 | 7  | 250 | 23-28   |
|                                                                                                                    | Pig Elbow                          | 1.5  | 4 | 10 | 190 | 105-110 |
|                                                                                                                    | Roast Fish                         | 1    | 3 | 10 | 200 | 15-20   |
| Top<br>oven                       | Warming plate                      |      | 3 | 10 | 60  | 10-15   |
| Pizza function<br>                | Small Cake                         | 0.88 | 3 | 10 | 160 | 20-25   |
|                                                                                                                    | Sponge Cake                        | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 28-33   |
|                                                                                                                    | Pizza                              | -    | 4 | 10 | 200 | 20-25   |
|                                                                                                                    | Potato Chips                       | -    | 4 | 10 | 200 | 33-38   |
|                                                                                                                    | Bread Slices                       | -    | 3 | 4  | 200 | 6-11    |
|                                                                                                                    | Roast Chicken                      | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 63-68   |
|                                                                                                                    | Roast Fish                         | 1    | 3 | 10 | 200 | 13-18   |
| Circular<br>element with<br>fan  | Small Cake                         | 0.88 | 3 | 10 | 160 | 20-25   |
|                                                                                                                    | Sponge Cake                        | 0.68 | 3 | 10 | 150 | 36-41   |
|                                                                                                                    | Ghee Biscuits                      | 1.1  | 3 | 10 | 150 | 23-28   |
|                                                                                                                    | Apple Pie (Small)                  | 1.45 | 4 | 10 | 160 | 60-65   |
|                                                                                                                    | Apple Pie (Big)                    | 2.4  | 3 | 10 | 180 | 40-45   |
|                                                                                                                    | Potato Chips                       | -    | 4 | 10 | 200 | 34-41   |
|                                                                                                                    | Bread Slices                       | -    | 3 | 4  | 200 | 8-13    |
|                                                                                                                    | Roast Chicken                      | 1.2  | 3 | 10 | 180 | 66-71   |
|                                                                                                                    | Roast Fish                         | 1    | 3 | 10 | 200 | 13-18   |
| Grill                           | Bread Slices                       | -    | 3 | 4  | 200 | 5-10    |
|                                                                                                                    | Roast Chicken                      | 1.2  | 4 | 10 | 180 | 67-72   |
|                                                                                                                    | ※Beef Patty                        | 2.5  | 3 | 7  | 250 | 18-23   |
|                                                                                                                    | Pig Elbow                          | 1.5  | 4 | 10 | 190 | 117-125 |
|                                                                                                                    | Roast Fish                         | 1    | 3 | 10 | 200 | 15-20   |
|                                                                                                                    | Vegetables                         | -    | 3 | 10 | 180 | 16-22   |
| Air Fry                                                                                                            | Frozen Potato chips (French Fries) | 1    | 4 | 0  | 200 | 22-26   |
|                                                                                                                    | Chicken wings                      | 1.2  | 3 | 0  | 200 | 25-29   |
|                                                                                                                    | Corn kernel                        | 0.15 | 3 | 0  | 200 | 8-9     |
| <br>Bottom heat                 | Warming plate                      |      |   |    |     |         |

Note:※ The first side of the beef patties is baked for about **13 minutes**, and then bakes the second side.

NB: Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

## For ensuring use the appliance safety

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- 1 Only call the Service Centers authorized by the manufacturer.
- 2 Always use original spare parts.
- 3 When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.
- 4 This appliance is designed for non-professional, house-hold use and its functions must not be changed.
- 5 These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- 6 The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.
- 7 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.
- 8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 9 During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 10 the oven is designed for use by adults. **DO NOT ALLOW CHILDREN TO GO NEAR OR PLAY WITH IT.**
- 11 Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
- 12 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and disabled from coming into contact with them:

- controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- the appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- the appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

### **Avoid the following:**

- touching the appliance with wet parts of the body;
- using the appliance when barefoot;
- pulling on the appliance or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- improper or dangerous operations;
- obstructing the ventilation or heat dissipation slot;
- allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- using the oven for storage purposes;
- using flammable liquids near the appliance;
- using adapters, multiple sockets and/or extension leads;
- attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use Young children or infirm persons should be kept away.

### **Qualified personnel must be contacted in the following cases:**

- installation (following the manufacturer's instructions);
- when in doubt about operating the appliances;



-replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.

**Service Centers authorized by the manufacturer must be contacted in the following cases:**

-If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;

-if the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;

-if the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

**You must do as following:**

-only use the appliance to cook food and nothing else;

-check the soundness of the appliance after it has been unpacked.

-disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance.

-when left unused, unplug the appliance from the electricity mains;

-use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.

-Always grip the oven door handle in the centre as the extremities of the same may be not due to any hot air leaks.

-make sure the knobs D and C are in the “●” position when the appliance is not in use.

-after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.

-the manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

-If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified service engineer to avoid any risks to safety.

-The appliance is for indoor use only.

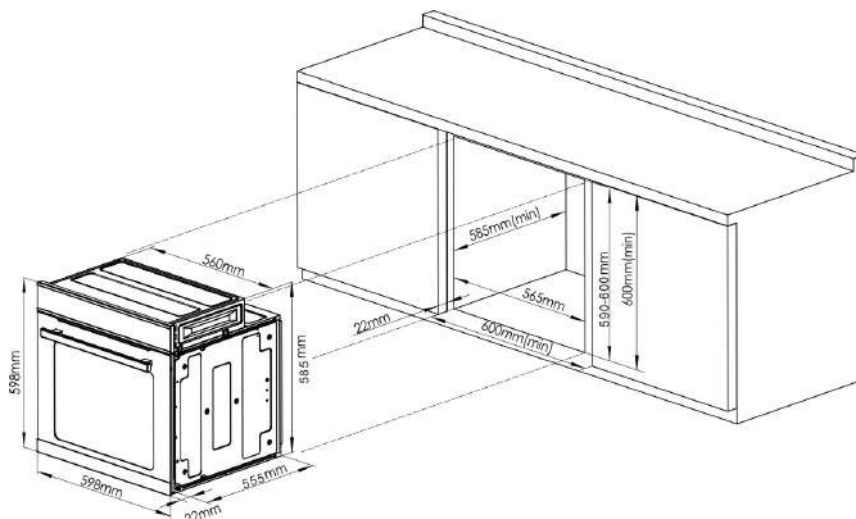
## Installation

**The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided.** The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

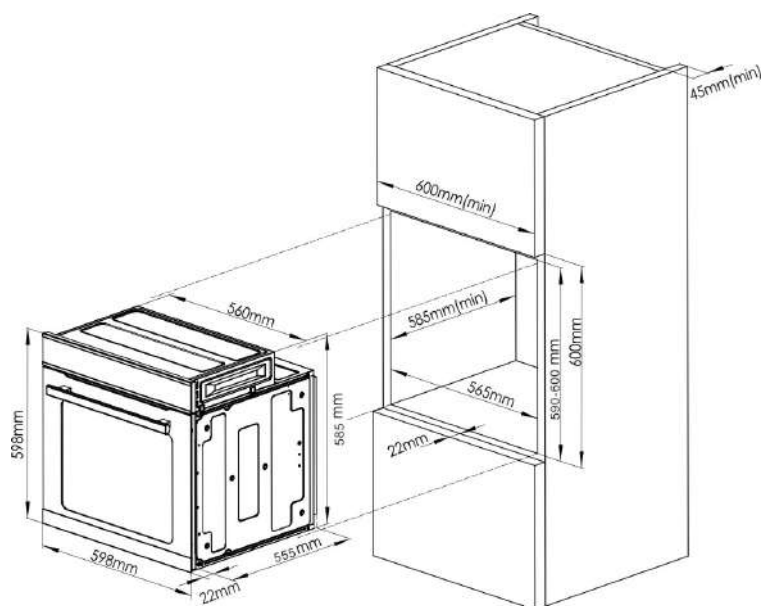
**Important:** the power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

### Installation of built-in ovens

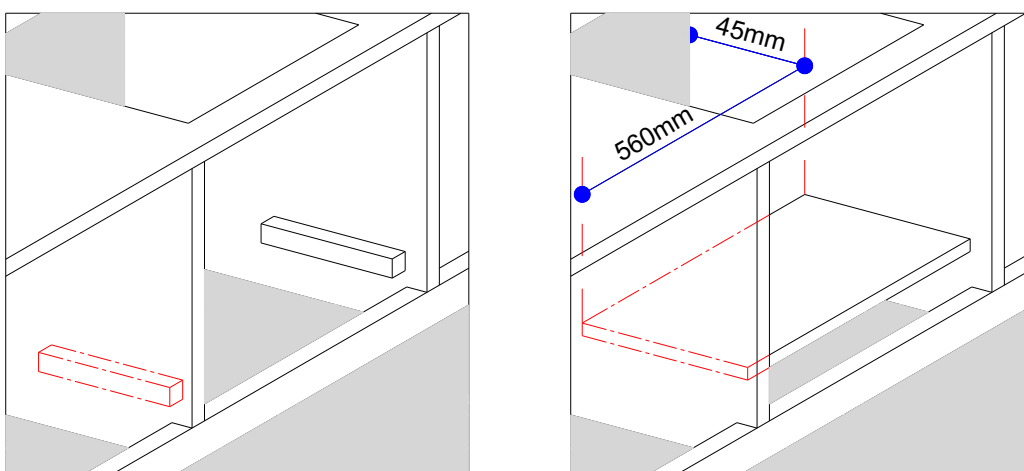
In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



N.B.: Installation in compliance with the consumption declaration



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45x560mm.

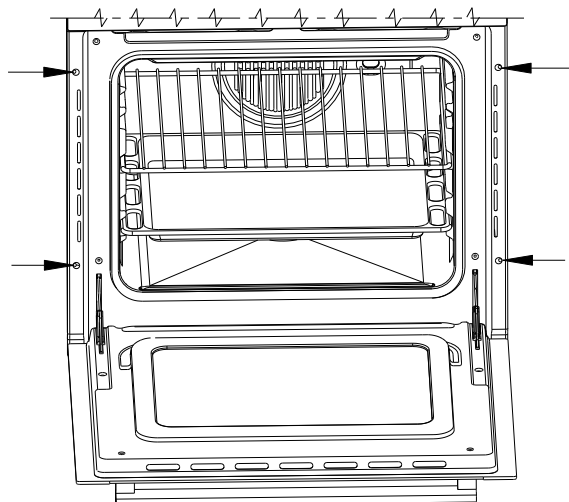


The panels of the adjacent cabinets must be made of heat resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 metal screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

### Technical specifications.

#### Inner volume of the oven

75Liters

---

#### Voltage and frequency of power supply:

220-240V 50/60Hz 2000W

(see data plate)

---

<CE >

**This appliance conforms with the following European Economic Community directives:**

-2006/95/EC (Low Voltage) and subsequent modifications ( ) ;

-2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications ( )

### ENVIRONMENTAL PROTECTION



This product is marked with the symbol on the selective sorting of waste electrical and electronic equipment. This means that this product must not be disposed of with household waste but must be supported by a system of selective collection in accordance with Directive 2002/96/EC. It will then be recycled or dismantled to minimize impacts on the environment, electrical and electronic

products are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

For more information, please contact your local or regional authorities.

**Note:**

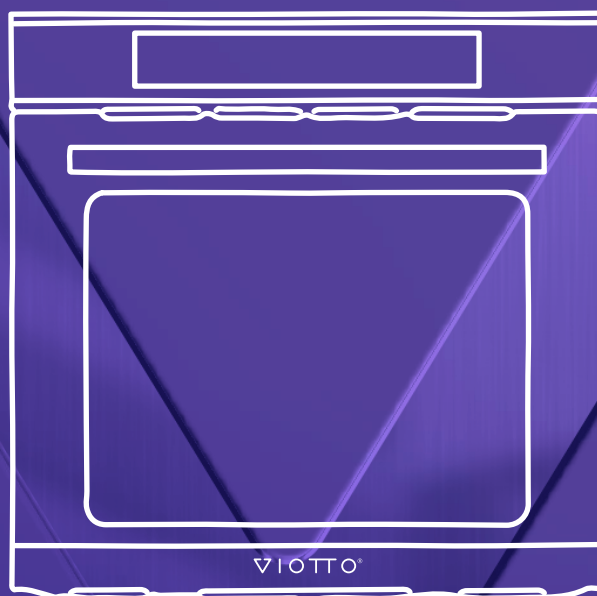
- a) The product is according to the regulation EU65-2014/EU66-2014.
- b) The installation place must be adequately ventilated, strictly in accordance with the installation dimension of the manufacturer's instructions. Specific refer to point 8.
- c) During maintenance, pay attention to the assembly removing, protect the parts to make the re-installed work can be favoring and avoid damage.
- d) During cooking process, you can observe the food status through the glass door , Don't open the door frequently unless it is necessary.

# V I O T T O<sup>®</sup>

vive tu imaginación



SERVICIO TÉCNICO Y  
REPUESTOS A NIVEL  
NACIONAL



**TECHNICAL SERVICE AND SPARE  
PARTS NATIONWIDE**

**+507 6672-5594**

**0800viottos@viotto.com.ve / servicios@viotto.com.ve**

**TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS  
CENTRAL AMERICA AND THE CARIBBEAN**

 **+507 6673-9822**