



H10 INOX/BLACK

Horno Integrable/Built - In Oven

Precauciones importantes	4
Important safeguard	10

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	15
2. Antes de usar	15
3. Funcionamiento	15
4. Instalación	21
5. Limpieza y mantenimiento	23
6. Consejos	26
7. Resolución de problemas	27
8. Eficiencia energética según la Norma EN 60350-1	28
9. Especificaciones técnicas	29
10. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	29
11. Garantía y SAT	30
12. Copyright	30

INDEX

1. Parts and components	31
2. Before the use	31
3. Operation	31
4. Installation	37
5. Cleaning and maintenance	39
6. Tips	41
7. Troubleshooting	43
8. Energy efficiency according to EN 60350-1	44
9. Technical specifications	44
10. Disposal of old electrical and electronic appliances	44
11. Technical support and warranty	45
12. Copyright	45

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto o retirar el embalaje del producto. Solo podrá utilizar el dispositivo de manera correcta y segura tras la lectura.

- El seguimiento de estas instrucciones alargará la vida útil de su horno. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.
- El aparato incorpora una conexión a tierra con fines exclusivamente funcionales.
- Compruebe si el aparato presenta algún daño tras retirar el embalaje. No conecte el dispositivo a la corriente si está dañado. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Utilice este aparato solo en interiores. El aparato solo debe utilizarse para preparar alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento.
- El aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si están continuamente supervisados o si han recibido instrucciones respecto al uso correcto del aparato y comprenden los riesgos que esto implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Introduzca siempre los accesorios en el interior del hor-

no de manera correcta.

Peligro de descarga eléctrica

- Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por personal técnico autorizado. Si el aparato es defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO.
- El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede fundirse si entra en contacto con las partes calientes del aparato. Nunca permita que los cables del aparato eléctrico entren en contacto con las partes calientes del aparato.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- No utilice agua o vapor a presión, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO.

Riesgo de quemaduras

- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento. Nunca toque la superficie interior del dispositivo ni las

resistencias.

- Deje que el aparato se enfríe completamente después de su uso.

- Los accesorios del horno pueden alcanzar altas temperaturas. Utilice siempre guantes de cocina para retirar los accesorios y otros objetos del interior del horno.

- Los vapores alcohólicos pueden incendiarse si se calientan en el interior del horno. No cocine nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol en este dispositivo. Abra la puerta del horno con cuidado.

- Cuando abra la puerta del dispositivo, puede que este libere vapor caliente. Este vapor puede no ser visible, según la temperatura alcanzada. Cuando abra el dispositivo, no permanezca cerca del mismo.

- Abra la puerta del dispositivo con cuidado. Mantenga a los niños alejados.

Riesgo de lesiones

- Si el cristal de la puerta está dañado, podría producirse una grieta. No utilice una rasqueta de vidrio, ni productos de limpieza o detergentes afilados o abrasivos para limpiar la puerta del dispositivo.

- Las bisagras del dispositivo se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado de no engancharse. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Peligro de incendio

- Si almacena artículos combustibles en el interior del horno, estos podrían incendiarse. Nunca almacene artículos combustibles en el interior del horno. No abra

nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa.

- Se crea una corriente de aire cuando se abre la puerta del aparato. El papel vegetal puede prenderse fuego si entra en contacto con la resistencia. No coloque papel vegetal sobre los accesorios mientras precalienta el horno. Coloque siempre el papel vegetal sobre una bandeja o un molde para horno. Cubra solo la superficie necesaria con papel vegetal.
- El papel vegetal no debe sobresalir de los accesorios.

Riesgo debido al magnetismo

El panel de control y los elementos de control utilizan imanes fijos. Estos pueden afectar a los implantes electrónicos, como los marcapasos o las bombas de insulina. Los usuarios con implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.

Posibles daños y sus causas

- No cubra la base del interior del horno con ningún tipo de papel de aluminio o vegetal. No coloque utensilios para el horno en la base del interior del horno si ha establecido una temperatura superior a 50 °C. Esto provocará una acumulación de calor. Se producirán daños en el esmalte.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con la puerta de cristal. Esto podría causar una decoloración permanente de la puerta de cristal.
- No utilice sartenes de silicona, ni tapas cubiertas o accesorios hechos de silicona. Esto podría dañar el sensor

del horno.

- No vierta agua en el interior del horno cuando este esté caliente. Esto podría causar vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmaltado.

- Durante un periodo de tiempo prolongado, la presencia de humedad en el interior del horno podría provocar corrosión.

Permita que el dispositivo se seque tras cada uso. No conserve alimentos húmedos en el interior del horno mientras este permanece cerrado durante largos periodos de tiempo. No almacene alimentos en el horno.

- Deje que el horno se enfríe con la puerta abierta tras el uso. No deje que ningún objeto quede atrapado entre el exterior y el interior del horno. La parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo si deja abierta la puerta, aunque la abertura sea pequeña. Deje que el aparato se seque con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad mientras el horno estaba en funcionamiento.

- Zumo de frutas: cuando hornee tartas con frutas especialmente jugosas, no sobrellene la bandeja del horno. Si el zumo de fruta gotea de la bandeja de hornear, puede dejar manchas permanentes. Si es posible, utilice la bandeja más profunda.

- Juntas extremadamente sucias: si las juntas están sucias, la puerta del dispositivo no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de los dispositivos y muebles adyacentes. Procure que las juntas estén siempre limpias.

- No se siente en la puerta del dispositivo, ni coloque o cuelgue objetos de ella. No coloque vajilla ni accesorios

en la puerta del dispositivo.

- Posicionamiento de accesorios: según el modelo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en el interior del horno hasta que hagan tope con la pared frontal interior.

- No transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.

- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior del horno. Esto puede provocar condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

- Puede prevenir la condensación si abre la puerta.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read these instructions thoroughly before using the product or removing its packaging. You will only be able to use the device correctly and safely after reading them.

- Following these instructions will lengthen the shelf life of your oven. Keep this instruction manual for future reference or new users.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- Check the appliance for damage after removing the packaging. Do not connect the device to the power supply if it is damaged. Damage produced by an incorrect installation are not covered by the warranty.
- Use this appliance indoors only. The appliance can only be used to prepare food and drinks. Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed for domestic use only.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8. Do not allow children to play with the device.
- Always insert the accessories into the oven in the correct

way.

Risk of electric shock

- Incorrect repairs can be dangerous. A damaged cord repair or replacement can only be carried out by authorised technical personnel. If the device is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official EVVO Technical Support Service.
- The insulation of electrical appliance cables could melt if they come into contact with the hot parts of the appliance. Never allow the electrical appliance cables to come into contact with the hot parts of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use pressurised water or steam, as this may cause an electric shock.
- A defective appliance can cause an electric shock. Never turn a defective appliance on. Unplug the device from the mains or switch off the circuit breaker of your home. Contact the official EVVO Technical Support Service.

Risk of burns

- This symbol means: caution, hot surface. The temperature of the accessible surfaces may be hot when the device is in operation. Never touch the internal surface of the device nor the heating elements.
- Allow the device to cool down after being used.
- Oven accessories may reach high temperatures. Always use oven gloves to remove accessories or other objects from the interior of the oven.

- Alcohol vapours may ignite if heated inside the oven. Never cook food with large amounts of drinks with high alcohol content in the device. Open the oven door carefully.
- When you open the device door, this may release hot steam. This steam may not be visible, it depends on the temperature reached. When opening the device, do not stand near it.
- Open the device door carefully. Keep children away from the device.

Risk of injuries

- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents or abrasive detergents to clean the device door.
- The device hinges move when you open and close the door, be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.

Risk of fire

- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the device if there is smoke inside. Unplug the device from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- An air flow is created when the appliance door is opened. Baking paper may catch fire if it comes into contact with the heating elements. Do not place baking paper on accessories while preheating the oven. Always place baking paper on a tray or mould suitable for the oven. Cover only the necessary surface with baking paper.

- Baking paper cannot exceed the edges of the accessories.

Risk due to magnetism

The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.

Possible damage and cause

- Do not cover the interior base of the oven with any type of aluminium or vegetable foil. Do not place oven safe cookware in the interior base of the oven if you have set a temperature over 50 °C as this could lead to a heat accumulation. The enamel will be damaged.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.
- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.
- Never pour water inside the oven when it is hot. It could cause steam. Temperature changes can damage the enamel.
- Moisture inside the oven for a long period of time could cause corrosion. Allow the device to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.
- Allow the oven to cool down with the door open after use. Do not allow any objects to be trapped between the exterior and the interior of the oven. The front part of the furniture near the oven could be damaged over time if

the door is left open, even if the opening is small. Allow the device to dry with the door open only if there is too much moisture because of the oven operation.

- Fruit juice: when baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. If possible, use the deepest tray.

- Extremely soiled gaskets: if the gaskets are soiled, the device door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent devices and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.

- Do not sit on the device door, nor place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories in the device door.

- Accessory positioning: depending on the model, accessories may scratch the door panel when closing it. Always insert accessories inside the oven until they reach the interior front wall.

- Do not transport nor hold the device by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.

- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and damage due to corrosion in the device, as well as damage to your kitchen.

- You can prevent condensation if you open the door.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

A. Panel de control

B. Selector del modo de cocción

C. Selector de la temperatura de cocción

D. Temporizador: Le permite ajustar el tiempo de cocción.

E. Indicador luminoso del horno (sólo disponible en algunos modelos): Cuando se enciende,

indica que el horno se está calentando a la temperatura programada.

F. Bandeja del horno

G. Rejilla del horno para asar, gratinar, etc.

H. Guías

H. Guías

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de EVVO.

Contenido de la caja

- Horno encastrable

- Manual de instrucciones

- Bandeja

- Rejilla

- Kit de instalación

3. FUNCIONAMIENTO

Aviso: la primera vez que utilice el aparato, le recomendamos que ajuste el termostato al máximo y deje el horno encendido durante media hora sin nada dentro, con la

ESPAÑOL

puerta cerrada.

El olor que suele desprender al principio se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante su almacenamiento.

Aviso: coloque la bandeja suministrada en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y/o grasa gotee sobre la base cuando utilice el asador (sólo disponible en algunos modelos). Para cualquier otro tipo de cocción, no utilice nunca el estante inferior y no coloque nunca nada en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla suministrada con el producto.

Aviso: para utilizar el horno en modo manual el símbolo debe estar alineado con la marca de referencia del panel de control.

Apagado

El selector debe estar en la posición .

Resistencia superior e inferior (modo convencional)



La posición del selector de temperatura en este modo está entre 60 °C y la temperatura máxima. Este modo es útil para cocinar platos como, por ejemplo, repollo con costillas, bacalao, tiras de ternera tierna con arroz, etc. Se obtienen excelentes resultados también cuando se preparan platos a base de ternera o de carne de vacuno que necesitan una cocción lenta. Es el mejor sistema para la cocción de tartas y frutas, así como para la cocción en cazuelas tapadas. Cuando cocine en este modo, utilice sólo una bandeja o rejilla a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior y la inferior del horno. Seleccione entre las diferentes alturas en función de si el plato necesita más o menos calor desde la parte superior.

Resistencia inferior



La resistencia inferior se utiliza para alimentos que normalmente necesitan cocción por la parte inferior. Los pasteles y el pan, por ejemplo, pueden cocinarse utilizando esta función. NO AÑADIR AGUA.

Modo grill



La posición del selector de temperatura en este modo está entre 60 °C y la temperatura máxima. El "Grill" irradia el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función "Grill" para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, tostadas con queso y otros alimentos de cocción rápida. Precaliente durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a

sellar los jugos naturales de los filetes, chuletas, etc. para obtener un mejor sabor. Puede colocar la comida que va a gratinar en cualquiera de los 2 espacios dentro de las dos guías superiores de soporte.

Modo resistencia inferior más vapor



- Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles o cocinar distintos alimentos al vapor. El calor proviene del fondo del horno.
- Debe añadir 100 ml de agua (aprox.) en la cavidad inferior del horno y seleccionar una temperatura de 200 °C. Tiempo aproximado de cocinado 20 minutos (Fig. 11).
- Asegúrese de retirar el agua sobrante de la cavidad del horno al finalizar el proceso de cocción.
- La capacidad aproximada de la cavidad es de 500 ml, más otros 500 ml del resto de la base del horno.
- Puede ajustar la cantidad de agua y la temperatura según las necesidades de los alimentos a preparar.

ADVERTENCIA: asegúrese de que el interior está completamente frío antes de retirar el agua sobrante. Riesgo de quemaduras.


Temporizador

Estos modelos están equipados con un temporizador para controlar cuándo se apaga el horno durante la cocción. Posición del botón del temporizador: entre 10 minutos y 120 minutos.

Al final del tiempo de cocción, el temporizador sonará y apagará automáticamente el horno.

Luz del horno



Gire el selector hacia el símbolo "  " para encender la luz que ilumina el interior del horno. Esta luz permanece encendida cuando se enciende cualquiera de las resistencias eléctricas del horno.

Consejos prácticos de cocina

- El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a sacar el máximo partido de este versátil producto de cocina y las siguientes instrucciones serán sólo una guía que podrá variar en función de su propia experiencia personal.
- El horno está equipado con 5 guías de posición. Por regla general, utilice la 2a y 4a guía desde abajo, colocando los alimentos que requieran más calor en la 2a guía desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2a guía desde abajo y los alimentos más delicados en la 4a guía desde abajo.
- Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una

ESPAÑOL

temperatura intermedia entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4a guía desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.

- Utilice la bandeja en la guía inferior y la rejilla en la superior.

Uso del grill

- Utilice el modo "Grill", colocando los alimentos bajo el centro del grill (situado en la 3a o 4a guía desde abajo), ya que sólo se enciende la parte central de la resistencia superior.

- Utilice la guía inferior (1a desde abajo), colocando la bandeja suministrada para recoger cualquier salsa y evitar que la misma gotee sobre el fondo del horno. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura en el valor más alto. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el selector de temperatura.

Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, introdúzcalos siempre en el horno precalentado. Asegúrese de esperar a que el horno se haya precalentado completamente (la luz se apagará). No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel no alcance su forma óptima.

- La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura 10oc y reduzca el tiempo de cocción.

- Si la masa se derrama

Use menos líquido o baje la temperatura 105.

- La masa es demasiado oscura en la parte superior

Colóquelo en una guía 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 bandeja

- Engrase bien la bandeja y espolvoréela con harina o utilice papel sulfurizado.

- Si ha utilizado más de un nivel (en la función "convección") y no todos están en el mismo

punto de cocción:

- No es necesario retirar los alimentos de todas las guías al mismo tiempo.

Hacer una pizza

- Para obtener los mejores resultados al hacer pizzas, utilice la función de cocción delicada (inferior):

- Precaliente el horno durante al menos 10 minutos.

- Utilice un molde de aluminio ligero para pizzas, colocándolo sobre la rejilla suministrada con el horno. Si se utiliza la bandeja, se prolongará el tiempo de cocción,

lo que dificultará la obtención de una masa crujiente.




- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza.
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que añada el queso mozzarella a mitad del proceso de cocción.
- Cuando haga la pizza en dos guías, utilice la 2a y la 4a con una temperatura de 220oC e introduzca las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

Cocinar pescado y carne

- Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, utilice un ajuste de temperatura de 180oC a 200oC.
 - Para carnes rojas que deben estar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea empezar con una temperatura alta (200oC-220oC) durante un corto periodo de tiempo y luego bajar la temperatura.
 - 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 debajo para recoger la grasa.
 - Asegúrese de que la rejilla está insertada de forma que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las alturas de guías más bajas.
- Para asados salados (especialmente pato), aderece la carne con manteca de cerdo o tocino por encima.

Ajuste del selector	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la guía de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Selector de temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Resistencia superior e inferior 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o buey	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	-	3	15	200	70-80
	Galletas	-	3	15	180	15-20
	Tartaletas	1	3	15	180	30-35

ESPAÑOL

Grill 	Suelas y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Brochetas	1	4	5	Max	6-8
	de calamar y	1	4	5	Max	10
	gambas	1	3/4	5	Max	10-15
	Filete de ba-	1	4	5	Max	15-20
	calao	1	4	5	Max	15-20
	Verduras a la	1	4	5	Max	7-10
	parrilla	1	4	5	Max	15-20
	Filete de ter-	1	4	5	Max	2-3
	nera	-	4	5	Max	
	Chuletas					
	Hamburguesas					
	Caballa					
Bocadillos tostados						
Cocina delicada (resisten- cia infe- rior) NO AÑADIR AGUA 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
Resisten- cia infe- rior más vapor. AÑADIR AGUA 	Función asisti- da por vapor	0.5	3	15	220	15-20

Nota: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar en función de los gustos personales. Cuando cocine con el grill, la bandeja debe colocarse siempre en la 1ª guía del horno desde abajo.

Riesgo para la salud

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón, (por ejemplo, patatas, patatas fritas, pan, productos de cereales, galletas, pastas especiadas,

etc.) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo.

Consejos de uso para preparar alimentos con bajo contenido en acrilamida:

- Utilice tiempos de cocinado cortos.
- Cocine los alimentos hasta obtener un color amarillo dorado en la superficie, no deje que se quemen ni obtengan colores marrones oscuros.
- Las porciones más grandes contienen menos acrilamida.
- El huevo o su yema reduce la formación de acrilamida.
- Por regla general no superar los 200 °C (resistencia superior e inferior) o los 190 °C para pastas y galletas.
- Para cocinar patatas, intente distribuir las en una sola capa y de forma homogénea en la bandeja.

Consejos de uso generales:

- Utilice el aparato sólo para cocinar alimentos y nada más.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.
- Si no se utiliza, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Utilice guantes de cocina para introducir los utensilios en el horno o para sacarlos.
- Agarre siempre el asa de la puerta del horno por el centro, ya que los extremos de esta pueden estar calientes debido a posibles fugas de calor.

4. INSTALACIÓN

Instalación

- El aparato sólo debe ser instalado por personal cualificado que siga las instrucciones suministradas y teniendo en cuenta la Normativa vigente. EVVO declina toda responsabilidad en caso de instalación incorrecta, que puede causar daños a personas y animales, así como daños materiales.
- Importante: el aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo;
- El conducto de aire se utiliza para la ventilación.
- Para que el aparato encastrable funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 2 indica las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble alto.
- Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que repose sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm.
- 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

ESPAÑOL

soporten temperaturas de hasta 100oC.

- 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 (NO INCLUIDA).
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos para madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco.

Conexiones eléctricas

Los hornos equipados con un cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable para la conexión a tierra del aparato es de color amarillo-verde.

Montaje del cable de alimentación

- Apertura de la caja de bornes (Fig. 3):
- Con un destornillador, haga palanca en el perno de las lengüetas laterales de la tapa de la caja de bornes.
- Desenrosque el tornillo y abra la tapa.
- Para instalar el cable, proceda como se indica a continuación:
- Retire el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto.
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores:
- Azul – Neutro (N)
- Marrón Fase (L)
- Amarillo-Verde (Tierra)
- Fije el cable de alimentación con la abrazadera y cierre la tapa de la caja de bornes.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50oC con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que:
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. EVVO

declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.

- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.

- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.

- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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:

- Las piezas esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan estropearlas. El acero inoxidable puede mancharse, si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Tras la limpieza, es aconsejable aclarar a fondo y secar el producto.

- El interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está caliente (tenga especial cuidado, riesgo de quemaduras), con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y el interior debe secarse bien. Evite utilizar detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza) y esponjas abrasivas o ácidos (como desincrustantes de cal) ya que podrían dañar el esmalte. 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 indicadas en el envase. No utilice nunca un limpiador de vapor para limpiar el interior del horno.

- Si utiliza el horno durante un periodo de tiempo prolongado, puede formarse condensación, séquelo con un paño suave.

- El horno tiene una junta de goma que rodea su abertura y que garantiza su

ESPAÑOL

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 avería, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO. Le recomendamos que evite utilizar el horno hasta que haya sido reparado.

- Nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de cristal con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

Como desmontar la puerta del horno:

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

- Abra la puerta por completo (Fig. 4)
- Abra completamente la palanca de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 5)
- Sujete la puerta como se ve en la figura 6.
- Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas en la parte B de la puerta (Fig. 7).
- Retire los ganchos de las bisagras de su emplazamiento siguiendo la flecha.
- Apoye la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

Retirar el cristal interior:

- Doble puerta del horno: Retire la junta desatornillando los tornillos (Fig. 8).
- Extraiga con cuidado el cristal interior (Fig. 9).
- Limpie el cristal con un limpiador adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda.
- Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.

Limpieza con vapor

1. Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Este método sólo es eficaz para eliminar la suciedad ligera no incrustada. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes producidas por la cocción. Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.

2. Procedimiento para la limpieza:

- Retire todos los estantes, platos, rejilla, bandeja, etc.
- Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para vajillas (5%) y rocíe abundantemente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior la iluminación interior.
- Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad del horno (Fig. 11).
- Cierre la puerta. Ajuste la función de Limpieza Asistida por Vapor y la temperatura

a 130°C.

- Apague el horno transcurridos 18 minutos.
 - Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie interior con un paño húmedo.
 - Seque adecuadamente todo el interior con un paño o con papel absorbente.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el horno está completamente frío. Peligro de quemaduras.

Avisos

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como el vidrio, el plástico y el metal.
- Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, se deben a los reflejos de la iluminación interior.
- El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no pueden ser esmaltadas completamente. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.
- Mantenga siempre limpio el aparato y elimine inmediatamente la suciedad para que no se acumulen depósitos de suciedad persistentes.

Consejos

- Limpie el interior del horno después de cada uso. De este modo, no horneará alimentos encima de esta suciedad.
- Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo).
- Utilice utensilios adecuados para el horno, por ejemplo, una fuente de asar.

Advertencia - Riesgo de lesión

- Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
- Las bisagras del dispositivo se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado para no engancharse. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Sustitución de la lámpara del horno

IMPORTANTE: Si la bombilla o la cubierta de la bombilla están defectuosas, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO. No debe retirar la cubierta de la

bombilla.

Información para el técnico cualificado:

- Desconecte el horno de la red eléctrica mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible.
- Retire la cubierta de cristal del portalámparas (Fig. 12).
- Retire la lámpara y sustitúyala por una resistente a altas temperaturas (300oC) con las siguientes características:
 - Tensión: 220-240V
 - Potencia: 25W
 - Tipo: G9 (Lámpara de halógeno)
 - Clase de eficiencia energética G
- Vuelva a colocar la tapa de cristal y conecte de nuevo el horno a la red eléctrica.

6. CONSEJOS

Si quiere realizar una receta propia	Intente utilizar primero los ajustes de recetas similares para optimizar el resultado.
Si quiere saber si el bizcocho está listo	Coloque un palillo de dientes dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se cumpla el tiempo de preparación indicado. Si no hay masa cruda en el palillo después de retirarlo, el bizcocho está listo.
El bizcocho es demasiado marrón en la parte superior.	Utilice una altura más baja y/o utilice una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocinado más largo)
El bizcocho está demasiado seco.	Utilice una temperatura 10°C superior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado más corto).
La comida tiene buen aspecto, pero la humedad interior es demasiado alta.	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior) y compruebe los pasos de la receta

<p>El dorado es desigual.</p>	<p>Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior). Use el modo convección</p>
<p>El bizcocho está menos dorado en la parte inferior.</p>	<p>Elija una altura inferior</p>
<p>Cocinado en más de una altura al mismo tiempo: los alimentos de una altura quedan más oscuros que la otra.</p>	<p>Utilice el modo convección para hornear en más de una altura y retire la bandeja/rejilla individualmente cuando estén listas.</p>
<p>Condensación de agua durante el cocinado.</p>	<p>El vapor forma parte del horneado y el cocinado y se libera normalmente del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca del mismo y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico y no se puede evitar por completo.</p>
<p>Utensilios de repostería adecuados.</p>	<p>Puede utilizar todos los utensilios de repostería resistentes al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, sobre todo cuando son ácidos. Asegúrese de que el recipiente y la tapa encajen bien.</p>
<p>Uso general del horno</p>	<p>Por regla general, precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en la altura que indica este manual. No utilice el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para introducir/retirar/ comprobar los alimentos.</p>
<p>Cómo mantener limpio el horno durante el asado</p>	<p>Coloque la bandeja en la altura 1. Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.</p>

La resistencia en todos los modos de asado se enciende y apaga a lo largo del tiempo.	Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de la temperatura.
---	---

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si se produce una avería, antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica de EVVO, asegúrese de que esta avería no ha sido provocada por un uso incorrecto y consulte la tabla de averías para intentar solucionar el problema usted mismo.
- En muchos casos, el propio usuario puede resolver fácilmente los fallos técnicos del aparato.

Avería	Posible causa	Posible solución
El dispositivo no funciona.	Fusible fundido o corte del suministro eléctrico.	Compruebe el interruptor diferencial del cuadro eléctrico de su vivienda. Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
Los selectores no se pueden utilizar con facilidad.	Hay suciedad bajo los selectores.	Una limpieza adecuada garantiza un funcionamiento óptimo
Los alimentos no se cocinan lo suficiente en el tiempo indicado en la receta.	Está utilizando una temperatura diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la temperatura. La cantidad de los ingredientes es diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la receta.	
Tostado irregular	El ajuste de la temperatura es demasiado alto, o no está utilizando la altura correcta. Vuelva a comprobar la receta y los ajustes.	

La luz no se enciende	Debe sustituir la bombilla
-----------------------	----------------------------

Advertencia - peligro de descarga eléctrica

Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por personal técnico autorizado. Si el aparato es defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de EVVO.

8. EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN LA NORMA EN 60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

- La medición se realiza en el modo "ECO" (según modelos) para determinar los datos relativos al modo de aire forzado (según modelos) y la clase de etiqueta.
- Las medidas que se han utilizado son las del modo resistencia superior + inferior para determinar los datos en el modo convencional.
- Durante la medición, solo el accesorio necesario se encuentra en el interior.
- La determinación del volumen del interior se lleva a cabo para el uso "Descongelar" (según modelos). Para garantizar un uso eficiente del horno, se retiran todos los accesorios, incluidos los raíles laterales.

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Model:EVVO H10 BLACK

Referencia: V0300

Voltaje: 220 - 240 V

Frecuencia: 50 - 60 Hz

Potencia eléctrica: 2300 - 2800 W

Model:EVVO H10 INOX

Referencia: V0301

Voltaje: 220 - 240 V

Frecuencia: 50 - 60 Hz

Potencia eléctrica: 2300 - 2800 W

10. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELEC-

TRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

11. GARANTÍA Y SAT

EVVO responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de EVVO a través de:

910 200 422 - ATENCIÓN TELEFÓNICA

633 525 883 - ATENCIÓN WHATSAPP

12. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a EVVO HOME EUROPE, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de EVVO HOME EUROPE, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- A. Control panel
- B. Cooking mode knob
- C. Temperature knob
- D. Timer: allows you to set the cooking time
- E. Oven indicator light (only available in some models): when it is on, it indicates that the oven is heating up at the set temperature
- F. Oven tray
- G. Oven rack for roasting, grilling, broiling, etc.
- H. Oven guides

NOTE:

the graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the device.

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official EVVO Technical Support Service immediately.

Box content

- Built-in oven
- Instruction manual
- Tray
- Rack
- Installation kit

3. OPERATION

Warning: the first time you use the appliance, we recommend that you set the thermostat to maximum and leave the oven on for half an hour with nothing in it, with the door closed. The odour that is usually given off at the beginning is due to the

ENGLISH

evaporation of the substances used to protect the oven during storage.

Note: place the dripping tray supplied on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or fat from dripping onto the base when using the grill or rotisserie (only available in some 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, as this could damage the enamel. Place your cooking utensils (plates, aluminium foil, etc.) on the rack supplied with the product.

Note: to use the oven in manual mode, the symbol must be aligned with the reference mark on the control panel.

Switch-off 

The knob must be in position.

Upper and bottom heating element (convection mode) 

The position of the temperature knob in this mode is between 60 °C and the maximum temperature. This mode is useful for cooking dishes such as cabbage with ribs, cod, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also obtained when preparing veal or beef dishes that require slow cooking. It is the best system for baking cakes and fruit, as well as for baking in covered casseroles. When cooking in this mode, use only one tray or rack at a time; otherwise, the heat distribution will be uneven. By using the different heights available, you can balance the amount of heat between the top and bottom of the oven. Select between different heights depending on whether the dish needs more or less heat from the top.

Bottom heating element 

The bottom heating element is used for foods that normally require cooking from the bottom. Cakes and bread, for example, can be baked using this function.

DO NOT ADD WATER.

Grill mode 

The position of the temperature knob in this mode is between 60 °C and the maximum temperature. The grill radiates heat onto the food from the upper heating element. You can use the grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese toast and other quick-cooking foods. Preheat for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of the steaks, chops, etc. for better flavour. You can place the food to be grilled in either of the 2 spaces inside the two

upper support guides.


Bottom heating element + steam mode

- For adding extra browning to pizza bases, pies and cakes or steaming various foods. Heat is released from the bottom of the oven.
 - You should add 100 ml of water (approx.) in the lower oven cavity and select a temperature of 200 °C. Approximate cooking time 20 minutes (Fig. 11).
 - Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.
 - The approximate capacity of the cavity is 500 ml, plus another 500 ml from the rest of the oven base.
 - You can adjust the amount of water and the temperature according to the needs of the food to be prepared.
- WARNING: make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.

Timer

These models are equipped with a timer to control when the oven switches off during cooking. Timer knob position: between 10 minutes and 120 minutes. At the end of the cooking time, the timer will beep and automatically switch off the oven.

Oven light bulb

Turn the knob to the "" symbol to switch on the light that illuminates the inside of the oven. This light stays on when any of the oven's electric heating elements are switched on.

Practical cooking tips

- The oven offers a wide range of alternatives that allow any type of food to be cooked in the best possible way. Over time you will learn to get the most out of this versatile kitchen product and the following instructions are only a guide and may vary according to your own personal experience.
- The oven is equipped with 5 position guides. As a general rule, use the 2nd and 4th guides from the bottom, placing foods that require more heat on the 2nd guide from the bottom. For example, when cooking meat together with other foods, place the grill on the 2nd guide from the bottom and the more delicate foods on the 4th guide from the bottom.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set an intermediate temperature between the two required temperatures, place the more delicate foods on the 4th guide from the bottom and remove the foods that require

ENGLISH

less time from the oven first.

- Use the tray in the bottom guide and the racket in the upper guide.

Grill use

- Use the grill mode, placing the food under the centre of the grill (located on the 3rd or 4th

guide from the bottom), as only the central part of the upper heating element is lit.

- Use the bottom guide (1st from the bottom), placing the tray provided to catch any sauce

and prevent it from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend that you set the temperature to the highest setting. However, this does not mean that you cannot use lower temperatures by simply adjusting the temperature knob.

Baking cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Be sure to wait until the oven has fully preheated (the light will go out). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from reaching its optimum shape.

- The dough is too dry

Increase the temperature by 10 oC and reduce the cooking time.

- If the dough spills

Use less liquid or lower the temperature 10 oC.

- The dough is too dark on top.

Set it on a lower guide, lower the temperature and increase the cooking time.

- Well-cooked on the inside but sticky on the outside

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

- Dough sticks to the tray

- Grease the tray well and dust it with flour or use greaseproof paper.

- If you have used more than one level (in the convection function) and they are not all at the same cooking point:

- It is not necessary to remove food from all the guides at the same time.

Making a pizza

To get the best results when making pizzas, use the delicate (bottom) cooking function:

Preheat the oven for, at least, 10 minutes.

Use a lightweight aluminium pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven.

If the tray is used, the baking time will be prolonged, making it difficult to obtain a crispy dough.

Do not open the door frequently while the pizza is being made.

If the pizza has many toppings (three or four), we recommend adding the mozzarella

cheese halfway through the cooking process.

When making pizza on two guides, use the 2nd and 4th guides with a temperature of 220 oC; place the pizzas in the oven after preheating for at least 10 minutes.



Cooking fish and meat

When cooking white meat, poultry, and fish, use a temperature setting of 180 oC to 200 °C.



For red meat that should be well done on the outside and tender and juicy on the inside, it is a good idea to start with a high temperature (200 oC-220 oC) for a short period of time and then lower the temperature.

- In general, the larger the roast, the lower the temperature should be. Place the meat in the centre of the rack and place the tray underneath to catch the fat.

Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you want to increase the amount of heat from below, use the lower guide heights. For savoury roasts (especially duck), dress the meat with lard or bacon on top.

Knob settings	Food to be cooked	Weight (kg)	Position of the guide from below	Preheating time (minutes)	Temperature knob	Cooking time (minutes)
Upper and lower heating elements 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartlet	1	3	15	180	30-35
Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
		1	4	5	Max	6-8
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	10
	Cod fillet	1	3/4	5	Max	10-15
	Grilled vegetables	1	4	5	Max	15-20
		1	4	5	Max	15-20
	Veal fillet	1	4	5	Max	7-10
		1	4	5	Max	15-20
	Chops	1	4	5	Max	2-3
	Hamburgers	-	4	5	Max	
	Mackerel					
Toasted sandwiches						

ENGLISH

Delicate cooking (bottom heating element) DO NOT ADD WATER 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
Bottom heating element + steam mode ADD WATER 	Función asistida por vapor	0.5	3	15	220	15-20

Note: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking with the grill, the tray must always be placed on the 1st oven guide from the bottom.

Health risk

Acrylamide is mainly produced by heating starchy foods (e.g., potatoes, chips, bread, cereal products, biscuits, spiced pasta, etc.) at very high temperatures for a long time.

Tips for use in the preparation of low acrylamide foods:

- Use short cooking times.
- Cook food until its surface is brown, do not allow it to burn or get dark brown colours.
- Larger food portions contain more acrylamide.
- Egg or egg yolk reduces the formation of acrylamide.
- As a general rule, do not exceed 200 °C (upper and lower heating elements) or 190 °C for pastries and biscuits.
- When cooking potatoes, try to spread them evenly in a single layer on the tray.

General using tips:

- Use the appliance only for cooking food and nothing else.
- Disconnect the appliance from the mains if it is not working properly and before

cleaning or maintenance.

- If not in use, unplug the appliance from the mains.
- Use oven gloves when putting utensils into or taking them out of the oven.
- Always grip the oven door handle in the centre, as the ends of the oven door may be hot due to possible heat leakage.

4. INSTALLATION

Installation

- The appliance must only be installed by qualified personnel following the instructions supplied and taking into account the current regulations. EVVO declines all liability in the event of incorrect installation, which may cause injury to people and animals, as well as damage to property.
- Important: the appliance must be disconnected from the mains before any adjustment or maintenance work is carried out on it.
- The air duct is used for ventilation.
- In order for the built-in appliance to function properly, the cabinet containing it must be suitable. Figure 2 shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a wall unit.
- To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a flat surface, there must be an opening of at least 45×560 mm.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures with a veneered exterior must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.
- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool (NOT INCLUDED).
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws into the 4 holes on the perimeter of the frame

Electrical connections

Ovens equipped with a three-pole power cable are designed to operate on alternating current. The cable for the grounding of the device is yellow green. Mounting the

ENGLISH

power cable

- Opening the terminal box (Fig. 3):
- Using a screwdriver, prise the bolt on the side tabs of the terminal box cover.
- Unscrew the screw and open the cover.
- To install the cable, proceed as follows:
- Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
- Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme:
- Blue - Neutral (N)
- Brown phase connector (L)
- Yellow-Green (Ground)
- Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug (not included) corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth cable must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above ambient temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.
- Before making the connection, check that:
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. EVVO declines all liability for damage resulting from a system that has not been grounded.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.
- Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
- If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension cords that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension cord and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug

and socket shall be easily accessible.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning or servicing the oven, disconnect it from the mains.
- To prolong the life of your oven, you should clean it frequently, bearing in mind that:
 - Enamelled or stainless-steel parts should be washed with lukewarm water without the use of abrasive powders or corrosive substances that could damage them. Stainless steel can stain, if these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry the product.
 - The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, while it is still hot (be particularly careful, risk of burns), with hot soapy water; the soap should be rinsed out and the inside dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (e.g. scouring powders) and abrasive sponges or acids (e.g. lime scale removers) as they may damage the enamel. If grease stains and dirt are particularly difficult to remove, use a special oven cleaning product according to the instructions on the packaging. Never use a steam cleaner to clean the inside of the oven.
 - If you use the oven for a long period of time, condensation may form, dry it with a soft cloth.
 - The oven has a rubber gasket around the opening which guarantees its perfect functioning. Periodically check the condition of this seal. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. In the event of a malfunction, please contact the official EVO Technical Support Service. We recommend that you avoid using the oven until it has been repaired.
 - Never line the bottom of the oven with aluminium foil, as the resulting heat build-up could compromise cooking and even damage the enamel.
 - Clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

How to disassemble the oven door

For a thorough cleaning, you can remove the oven door. If it were the case, proceed as follows:

- Open the door fully (Fig. 4).
- Fully open the left and right hinge levers (Fig. 5).
- Hold the door as shown in Figure 6.
- Gently close the door until the left and right hinge levers are engaged in part B of

ENGLISH

the door

(Fig. 7).

- Remove the hinge hooks from their location following the arrow.
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the inner glass

- Double oven door: remove the seal by unscrewing the screws (Fig. 8).
- Carefully remove the inner glass (Fig. 9).
- Clean the glass with a suitable cleaner. Dry it thoroughly and place it on a soft surface.
- Then you can also clean the inside of the outer glass.

Steam cleaning

3. This function helps to remove food residues from inside the oven. This method is only effective for the removal of light, non-fouling dirt. It is not effective to remove stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.

4. Cleaning procedure:

- Remove all shelves, plates, racks, trays, etc.
- Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%) and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls and rear wall of the oven cavity (Fig. 10).
- Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity (Fig. 11).
- Close the door. Set the Steam-Assisted Cleaning function and the temperature to 130 °C.
- Turn off the oven after 18 minutes.
- Allow to cool to a safe level before wiping the inside surface with a damp cloth.
- Dry the entire interior properly with a cloth or absorbent paper. **WARNING:** make sure the oven is completely cooled down. Danger of burns.

Note

- Slight differences in colour in the front part of the device are caused by the use of different materials, like glass, plastic, and metal.
- The shadows on the door panels, which look like stripes, are due to reflections from the interior lighting.
- Enamel is made at very high temperatures. This can cause a slight colour variation. This is completely normal and does not affect the device operation. The edges on thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not affect the corrosion protection.
- Always keep the device clean and immediately remove the dirt so that the appliance

does not accumulate lasting dirt residues.

Tips

- Clean the oven interior after every use. This way, you will not cook food over this dirt.
- Immediately remove lime, grease, starch, and albumen stains (e.g., egg white).
- Use suitable oven cookware, e.g., an oven platter.

Warning - Risk of injury

- If the hinges are not blocked, they can be lock with energy. Make sure the lock levers are always completely locked or, when detaching the device door, they are completely unlocked.
 - The device hinges move when you open and close the door, be careful not to get caught.
- Keep hands away from hinges.

Replacing the oven light bulb

NOTE: if the bulb or bulb cover is defective, please contact EVVO Technical Support Service. You must never remove the light bulb cover.

Information for the qualified technician

- Disconnect the oven from the mains using the omnipolar switch used to connect the appliance to the mains or unplug the appliance if the plug is accessible.
- Remove the glass cover from the lamp holder (Fig. 12).
- Remove the lamp and replace it with a high temperature resistant lamp (300 oC) with the following characteristics:
 - Voltage: 220-240 V
 - Power: 25 W
 - Type: G9 (halogen lamp)
 - Energy efficiency class G
- Replace the glass lid and reconnect the oven to the mains.

6. TIPS

How to prepare your own recipe	Try to use first similar recipe settings for optimal results.
How to know when the sponge cake is ready	Place a toothpick inside the cake 10 minutes before the preparation time expires. If there is no uncooked dough on the toothpick after removing it, the cake is ready.

ENGLISH

The sponge cake surface is too brown on top.	Place it on a lower level and/or use a lower setting temperature (this can lead to a longer cooking time).
El bizcocho está demasiado seco.	Utilice una temperatura 10°C superior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado más corto).
The sponge cake is too dry	Use a temperature 10°C higher (this may result in a shorter cooking time).
Uneven browning	Decrease the temperature in 10oC (this could lead to an upper cooking time) and check the recipe steps.
The cake is less browned on the bottom	Place it on a lower level.
Cooking in more than a height level at once: food on a height level will be darker than food on another height level.	Use convection mode to bake at more than one height and remove the tray/rack individually when ready.
Water condensation during cooking	Steam is part of the cooking process and is usually released together with the cooling air flow. This steam can condensate in different oven surfaces or near them and form water drops. It is a physical process and cannot be completely prevented.
Suitable baking utensils	You can use heat-resistant bakeware. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially when they are acidic. Make sure the container and lid fit properly.
General oven use	Preheat the oven for 5 minutes and place food on the level indicated in the manual. Do not use the oven when the door is open, except to remove/introduce/check food.
How to keep the oven clean during roasting	Place the tray at height 1. Almost every liquid dripping from food placed on the rack will fall into the tray.
The heating element on any cooking mode turns on and off during time	It is a normal operation, and it depends on the temperature setting.

7. TROUBLESHOOTING

If there is a fault, before contacting the official EVOO Technical Support Service, make sure it is not caused by an improper use and check the following table to try and solve the problem on your own.

In most cases, the user itself can solve technical faults easily.

Fault	Possible cause	Possible solution
The appliance does not work.	Blown fuse or Power cut.	Check the residual current circuit breaker in the electrical switchboard of your home. Check if the kitchen light or any other appliances work.
The knobs cannot be easily used	There is dirt under the knobs.	There is dirt under the knobs
Food is not cooked enough on the time indicated in the recipe		You are using a different temperature to the recipe one. Check the temperature again. The amount of ingredients is different to the recipe one. Check the recipe again.
Uneven toasting		The temperature setting is too high, or it is not placed on the correct level. Check the recipe and settings again.
The light bulb does not turn on		You must replace the light bulb.

Warning - risk of electric shock

Incorrect repairs can be dangerous. A damaged cord repair or replacement can only be carried out by authorised technical personnel. If the device is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official

EVVO Technical Support Service.

8. ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Take into account the following information:

- The measurement is carried out in ECO mode (depending on model) to determine the forced air mode data (depending on model) and the label class.
- The settings of the upper + lower heating element mode were used to determine the information on the conventional mode.
- During measurement, only the necessary accessory was placed in the interior.
- The determination of the interior volume is carried out for the Defrost use as described in the previous sections (depending on the model). To ensure an efficient oven use, every accessory is removed, even the side guides.

9. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: EVVO H10 BLACK

Reference: V0300

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 - 60 Hz

Electric power: 2300 - 2800 W

Model: EVVO H10 INOX

Reference: V0301

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 - 60 Hz

Electric power: 2300 - 2800 W

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or cells must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

EVVO shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs are carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official EVVO Technical Support Service:

910 200 422 - TELEPHONE ATTENTION

633 525 883 - WHATSAPP ATTENTION

10. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to EVVO HOME EUROPE S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of EVVO HOME EUROPE, S.L.

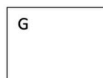
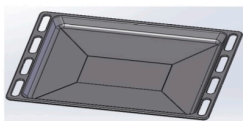
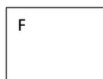
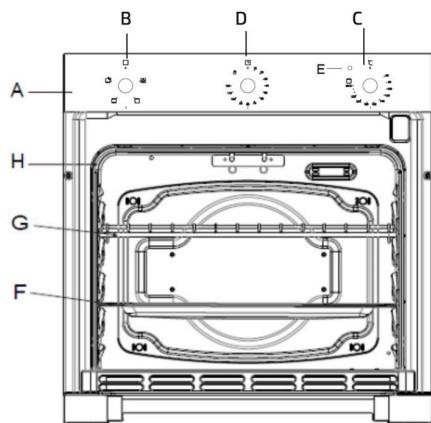


FIG. 1

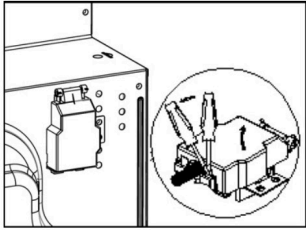


FIG. 3

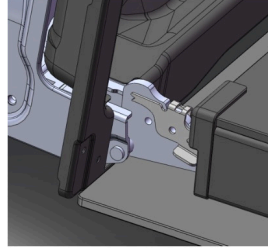


FIG. 4

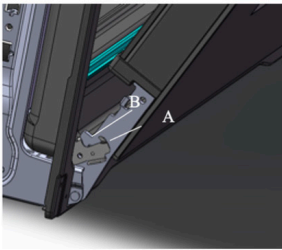


FIG. 5

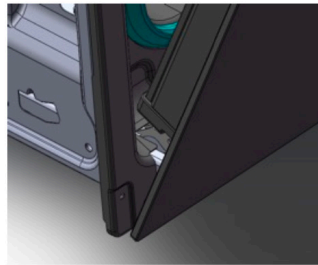


FIG. 6

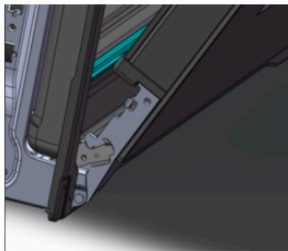


FIG. 7

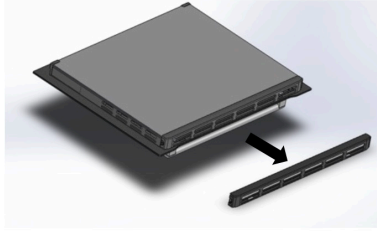


FIG. 8

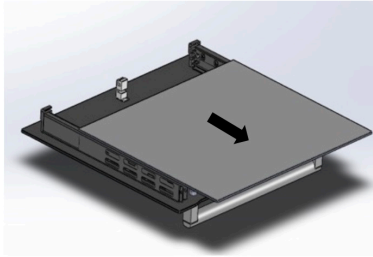


FIG. 9

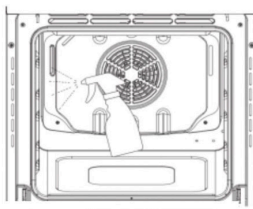


FIG. 10



FIG. 11

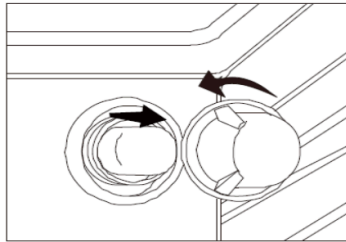


FIG. 12

evvo

evvohome.com

Evo Home Europe S.L.
Crta. Madrid 9
37900 Santa Marta de Tormes
(Salamanca) SPAIN
CIF: B-37556842