



## H26 AIRFRYER BLACK

Horno Integrable/Built - In Oven



Manual de instrucciones  
Instruction manual



Precauciones importantes	4
Important safeguard	10

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	15
2. Antes de usar	15
3. Funcionamiento	16
4. Instalación	23
5. Limpieza y mantenimiento	25
6. Consejos	28
7. Resolución de problemas	29
8. Especificaciones técnicas	31
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	33
10. Garantía y SAT	33
11. Copyright	33

## INDEX

1. Parts and components	34
2. Before the use	34
3. Operation	35
4. Installation	41
5. Cleaning and maintenance	43
6. Tips	45
7. Troubleshooting	47
8. Technical specifications	48
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	49
10. Technical support and warranty	50
11. Copyright	50

## 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

1. Panel de control
2. Nivel 1
3. Nivel 2
4. Nivel 3
5. Nivel 4
6. Nivel 5
7. Guías del nivel
8. Rejilla
9. Bandeja

### Panel de control

Fig. 2

1. Funciones del horno
2. Rápido calentado/bloqueo para niños
3. On/off
4. Selección de funciones
5. Pantalla
6. Icono táctil de aumento
7. Icono táctil de disminución
8. Icono de ajuste de final diferido
9. Icono de ajuste de temperatura
10. Icono de alarma
11. Icono de función de memoria
12. Icono táctil activar/desactivar la luz
13. Icono táctil inicio/pausa

## 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

## ESPAÑOL

Servicio de Atención Técnica oficial de EVOO.

Contenido de la caja

- Horno
- Bandeja para hornear
- Rejilla
- Cestillo Freidora de aire
- Base para hornear pizza
- Este manual de instrucciones

Las guías del horno están numeradas de abajo arriba. Las guías 4 y 5 se utilizan principalmente para la función grill.

### Accesorios

1. Rejilla para horno. Para platos, moldes de tartas, bandejas para asar y gratinar.
2. Bandeja de horno. Para pasteles y galletas.

La bandeja y la rejilla del horno deben colocarse correctamente en las guías laterales. Tenga cuidado al sacar los recipientes del horno, son superficies que están muy calientes y podría quemarse.



Si utiliza la bandeja de horno para recoger las grasas que caen de los alimentos, asegúrese de colocarlos correctamente en las guías laterales. Permitir que estos accesorios entren en contacto con la superficie inferior del horno puede dañar el esmalte. Si coloca bandejas o recipientes en la primera guía empezando por abajo debe dejar una distancia mínima de 2 cm con respecto a la superficie inferior del horno.

3. Cestillo. Use este accesorio en combinación con la función AIR FRY: este cestillo se puede colocar sobre la rejilla para horno o en las guías laterales de la misma manera que la bandeja.

## 3. FUNCIONAMIENTO

Utilice el selector de funciones para elegir la función deseada. Gire el selector a la posición cero para apagar el horno.


### Instrucciones de inicio/pausa

Seleccione una función y pulse el icono de inicio/pausa  para poner en marcha el horno. Durante el funcionamiento, pulse el icono de inicio/pausa  para detener el calentamiento. En pausa, los dígitos de temperatura y tiempo de cocción parpadearán y podrá restablecer la temperatura de cocción. Pulse de nuevo el icono








inicio/pausa  para reanudar la cocción.








### Ajustes de temperatura

1. Después de seleccionar una función, la temperatura preestablecida aparecerá en la pantalla. Pulse el icono  una vez y verá que la temperatura en la pantalla comienza a parpadear.
2. Puede ajustar la temperatura mediante los iconos de disminución y aumento, la temperatura se reducirá o aumentará 5 °C por cada toque.

### Ajuste del tiempo de cocción (Máximo 23 horas 59 minutos)



1. Después de seleccionar una función, pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee.
2. Para ajustar el tiempo de cocción utilice los iconos táctiles de disminución y aumento, espere 5 segundos o pulse el icono táctil de inicio/pausa  para confirmar el ajuste. Después el icono  se iluminará.
3. Cuando finalice el funcionamiento, el icono  parpadeará y el horno emitirá un pitido, toque cualquier icono del panel para detener la alarma.

### Final diferido

1. Seleccione la función del horno que desee con el selector.
2. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee. Utilice los iconos de disminución y aumento para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee. Utilice los iconos de disminución y aumento para ajustar la hora de finalización de la cocción.
4. Espere 5 segundos o toque el icono de Inicio/Pausa  para confirmar el ajuste. La pantalla mostrará el tiempo ajustado y ambos iconos  y  se iluminarán.

### Configuración de la alarma

La hora de alarma puede ajustarse con el selector en la posición 0 y el tiempo máximo que puede ajustarse en el "sistema de 24 horas" es de 23 horas y 59 minutos.

1. Pulse el icono  repetidamente hasta que  parpadee, la pantalla mostrará 00:00.
2. Toque el botón de ajuste de temperatura/función para ajustar el tiempo deseado, utilice los iconos táctiles de disminución y aumento.
3. Pulse el botón Temporizador de cocina para iniciar el temporizador de cocina.

## ESPAÑOL

Cuando haya transcurrido el tiempo ajustado, sonará una señal acústica.

### Bloqueo para niños

1 Pulse el botón de calentamiento rápido y manténgalo pulsado durante 3 segundos, aparecerá un icono de un candado en la pantalla.

2 Pulse el botón de calentamiento rápido y manténgalo pulsado durante 3 segundos para desbloquear.

### Pre calentado rápido

En una función del horno está configurado para terminar más tarde, con el uso de la función de cocción rápida, el horno vacío puede ser precalentado en poco tiempo. Importante: antes de la finalización de la función de cocción rápida y horno utilizando la función deseada está en marcha, no introduzca alimentos en el horno para cocinar.

1 Ajuste la función deseada del horno, si es necesario, cambie la temperatura recomendada.

2 Pulse el botón de calentamiento rápido. Sonará un pitido.

Cuando se alcanza la temperatura. Sonará un pitido unos 2 segundos.

Ahora siga la función del horno preajustada y la temperatura continúa calentándose y ahora puede introducir los alimentos en el horno.

### Función memoria











1. Cuando finaliza la función y se muestra en la pantalla END, el modo de cocción actual puede almacenarse manteniendo pulsado el botón Memory sin pulsar ningún otro botón; se pueden almacenar 4 modos de cocción como máximo.






Cuando se almacenan más de 4 modos, se sustituirá el modo de cocción más antiguo.

2. En modo de espera, pulse el botón de función de memoria y la pantalla mostrará los modos de cocción almacenados (C1/C2/C3/C4).

Pulse el botón de aumento o disminución para seleccionar el modo de cocción deseado y pulse el Botón de Inicio/Pausa para empezar a trabajar.

### Funciones del horno

	Cocción convencional		Limpieza de vapor
	Grill de amplia superficie		Grill con ventilador
	Hornear		Grill
	Pizza		Cocción múltiple
	Cocción rápida		AirFry

	Descongelación		Horneo modo ECO
	Fermentación		Delicado
	Calentado de platos		

**Modo de cocción convencional**

Se encienden las resistencias superior e inferior. Se trata de un tipo de horno que utiliza los métodos tradicionales, pero perfeccionando la cocción de manera que se obtiene una mejor distribución del calor y un menor consumo de energía. El horno convencional sigue siendo inigualable cuando se trata de cocinar platos con gran variedad de ingredientes como, por ejemplo, repollo con costillas, bacalao a la española, bacalao a la ancona, tiras de ternera tierna con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados cuando se preparan platos a base de carne de ternera o buey que requieren de una cocción más lenta. Sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, tartas y frutas, así como para la cocción en cazuelas cubiertas. Cuando cocine en modo convección, utilice sólo una bandeja o rejilla a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Mediante las diferentes alturas de las guías del horno, puede repartir la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione una de las diferentes alturas en función de si el plato necesita más o menos calor por la parte superior.

**Modo de cocción rápida**

- Las resistencias superior e inferior, así como el ventilador, se encenderán, garantizando un calor constante distribuido uniformemente por todo el horno.
- Este modo se recomienda en especial para cocinar rápidamente alimentos previamente envasados (ya que no es necesario precalentarlos), como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados, así como para algunos platos caseros.
- Los mejores resultados al cocinar utilizando este modo se obtienen si se utiliza una sola altura del horno (la segunda empezando desde abajo). Consulte tabla del apartado “Consejos prácticos de cocción”.

**Modo de cocción múltiple**

- Las resistencias superior, circular e inferior, así como el ventilador, se encenderán de manera alterna. 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 pueden utilizar un máximo de 2 rejillas, bandejas o recipientes al mismo tiempo, siguiendo las indicaciones del apartado: “Cocinar en más de una altura”.
- Este modo de cocción resulta especialmente recomendable para los platos que requieren un toque gratinado o tiempos de cocción bastante largos, como, por

## ESPAÑOL

ejemplo: lasañas, pastas, pollo y patatas asadas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al asar. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. El modo de cocción múltiple está diseñado especialmente para cocinar pescado, que puede prepararse añadiendo especias o condimentos para así mantener su sabor y aspecto. También se pueden obtener excelentes resultados al cocinar guarniciones a base de verduras como calabacines, berenjenas, pimientos, etc.

- Este modo también es ideal para hornear postres, como pasteles leudados.
- Además, este modo también se puede utilizar para descongelar 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 únicamente la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0°C

### Modo pizza

- Se encenderán las resistencias inferior y circular, así como el ventilador. Esta combinación calienta rápidamente el horno debido a la gran cantidad de energía utilizada por el aparato, que produce un calor considerable procedente principalmente de la resistencia inferior.
- El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas de cocción, como pizzas y grandes asados. Se recomienda utilizar sólo una bandeja o rejilla del horno a la vez. Sin embargo, si se utiliza más de una, deben intercambiarse de altura a mitad del proceso de cocción.

### Cocción delicada

La resistencia inferior y el ventilador se encienden. Adecuado para pasteles, tartas y dulces no secos en moldes o moldes de horno. También se obtienen excelentes resultados en cocciones que requieren sobre todo calor desde el fondo. Se aconseja poner la olla en un nivel bajo.

### Modo AirFry

- Se encenderán las resistencias superior y circular, así como el ventilador.
- La función AirFry permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, obteniendo resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin aceite. Es adecuada para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos similares.

### Modo grill

- Se encienden las resistencias centrales superiores.
- El grill dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función grill para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas,

pescado, sándwiches de queso y otros alimentos de cocción rápida. Se recomienda gratinar con la puerta del horno cerrada. Precaliente el horno 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 desee gratinar en cualquiera de las dos guías del horno superiores.

### **Modo grill de amplia superficie**

Las resistencias superior interior y exterior se encienden. El grill de amplia superficie dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función grill de amplia superficie para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso y otros alimentos de cocción rápida. Se recomienda gratinar con la puerta del horno cerrada. Este modo le permite aprovechar al máximo la gran superficie de cocción del horno y cocinará los alimentos más rápido que el grill normal. Precaliente el horno 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.

### **Modo grill con ventilador**

- Se encienden las resistencias superiores y el ventilador. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de las resistencias mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto evita que los alimentos se quemen y permite que el calor penetre en el interior. Se consiguen excelentes resultados con brochetas elaboradas con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo, etc.

- Cocine los alimentos en el modo grill con ventilador con la puerta del horno cerrada.  
- Este modo también es ideal para cocinar filetes de pescado, como pez espada, sepia rellena, etc.

### **Modo hornear**

La resistencia trasera y el ventilador se encienden, garantizando un calor distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente bizcochos, y para preparar ciertas tartaletas en 3 alturas del horno al mismo tiempo. He aquí algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, bollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

### **Modo descongelación**

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor,

## ESPAÑOL

como, por ejemplo: tartas heladas, postres de nata o crema, tartas de frutas, etc. Utilizando el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de carnes, pescados y pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo hornear y ajustando la temperatura a 80°C-100°C.

### **Modo fermentación**

En el modo de espera, para fermentar la harina en el horno. Toque el modo Fermentación, y pulse el botón de ajuste de dismunción o aumento para ajustar el tiempo. Después de estos ajustes, pulse el botón Inicio/Pausa para empezar a trabajar.

### **Calentado de platos**

En el modo de espera, introduzca la vajilla en el horno. Toque el modo Calentado y pulse el Botón de ajuste de temperatura/función para ajustar el tiempo y la temperatura. Después de estos ajustes, pulse el Botón de Inicio/Parada para empezar a funcionar.

### **Modo de horneado de ahorro de energía**

La resistencia trasera y el ventilador se encienden, garantizando un delicado calor distribuido uniformemente por todo el horno. EL tubo calefactor de trabajo intermitente aprovecha al máximo el calor dentro de la cámara del horno, puede reducir las pérdidas de energía, para lograr el efecto de ahorro de energía. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados -especialmente pasteles que necesitan subir- y para la preparación de ciertas tartaletas en 3 bandejas al mismo tiempo. He aquí algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, bollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc. ....

### **Apagado de seguridad**

- Si no se establece un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cabo de dos horas.
- El circuito eléctrico de este horno cuenta con un sistema de protección térmico. Si el horno se calienta a temperaturas anormalmente altas, el sistema interrumpirá el suministro eléctrico a las resistencias del horno durante un período de tiempo determinado.

### **Ventilación por refrigeración**

- Para enfriar la parte exterior del horno, algunos modelos están equipados con un ventilador de refrigeración. Cuando el horno se calienta, el ventilador se activa

automáticamente.

- Mientras el ventilador esté encendido, entre la puerta del horno y el panel de control circulará un flujo de aire.

Nota: después del cocinado, el ventilador del horno se enciende automáticamente para enfriar la parte exterior.

### **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 lo 200 oC (resistencia superior e inferior) o los 190 oC para pastas y galletas.
- Para cocinar patatas, intente distribuirlas 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**

Para que el aparato funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 3 indica las dimensiones para los modelos, del recorte para la instalación bajo 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

## ESPAÑOL

menos 45×560 mm como se muestra en la figura 4.

- 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 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. 5):
- 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. Cecotec 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

## ESPAÑOL

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 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: Fig. 6**

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

- Abra la puerta por completo
- Abra completamente la palanca de las bisagras izquierda y derecha
- Sujete la puerta como se ve en la tercera imagen
- Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas en la parte B de la puerta como en la tercera imagen.
- 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: Fig. 7**

- Doble puerta del horno: Retire la junta desatornillando los tornillos
- Extraiga con cuidado el cristal interior
- 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 Fig. 8**

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
  - 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.

## 6. CONSEJOS

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.

### **Cocinar en más de una altura**

Si tiene que cocinar alimentos utilizando varias guías del horno, utilice el modo hornear o cocción múltiple, ya que son las únicas funciones que lo permiten.

Si desea cocinar alimentos delicados en más de una altura, seleccione el modo hornear, ya que le permite cocinar en 3 alturas diferentes al mismo tiempo (la 1a, la 3a y la 5a desde abajo). En la tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción" se incluyen algunos ejemplos.

Si desea cocinar otro tipo de alimentos en varias alturas, utilice el modo cocción múltiple teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

- El horno está equipado con 5 guías o railes. Durante la cocción asistida por ventilador, utilice dos de las tres guías centrales. Las alturas más baja y más alta reciben el aire caliente directamente, por lo que los alimentos más delicados podrían quemarse.
- Como norma general, utilice la 2a y 4a guía del horno empezando desde abajo, colocando los alimentos que requieran mayor calor en la 2a altura. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2a altura desde abajo y los alimentos más delicados en la 4a altura.
- 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 altura desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo de cocción.
- Coloque la bandeja recogegrasas en la guía inferior y la rejilla en la superior.

### **Uso del modo cocción rápida**

Funcional, rápido y práctico para quienes utilizan alimentos preenvasados (como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados). Encontrará sugerencias útiles en la tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción".

### **Uso del grill**

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de grill diferentes.

Utilice el modo grill/grill de amplia superficie colocando los alimentos en la 3a o 4a

altura empezando desde abajo, ya que en estos modos sólo se enciende la parte central de la resistencia superior.

Utilice la guía inferior (1a desde abajo) para colocar la bandeja recoge grasas y así evitar que la grasa de los alimentos caiga sobre el fondo del horno. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura en el valor más alto. Esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, basta con ajustar la temperatura mediante los iconos de disminución/aumento / .

El modo grill con ventilador es muy útil para asar alimentos de forma rápida, 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 altura del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja recoge grasas en la guía inferior.

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. Esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, basta con ajustar la temperatura mediante los iconos arriba/abajo.

Por lo tanto, los mejores resultados cuando se utilizan ambos modos de grill se obtienen colocando la bandeja en los raíles inferiores (véase la tabla de cocción). Para evitar que la grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja recoge grasas en la guía inferior del horno.

### **Uso del modo AirFry**

Utilice el modo AirFry colocando los alimentos en la 3a altura del horno empezando desde abajo. Como la resistencia superior y circular están encendidas, la función AirFry permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, obteniendo resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin aceite. Es adecuada para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos similares. Coloque la bandeja recoge grasas en la altura más baja del horno recoger cualquier goteo de grasas. Cuando utilice el modo AirFry ajuste la temperatura a 230°C.

## **7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

- Si se produce una avería, antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec, 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

## ESPAÑOL

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.

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

EVO.

### **Códigos de error**

E-1 Cortocircuito o circuito abierto del sensor de temperatura

E-3 Problema de comunicación entre la placa de potencia y la placa UI.

## **8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Model: EVO H26 AIRFRYER BLACK

Referencia: V0307

Voltaje: 220 - 240 V

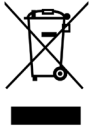
Frecuencia: 50 - 60 Hz

Potencia eléctrica: 2900 - 3400 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		V0307	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	28.0	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	81	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0.92	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0.61	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (!)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	$EEl_{\text{cavidad}}$	68.5	
Clase de eficiencia energética		A+	
Modo Standby		0.33	W
(!) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			



## 9. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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.

## 10. 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

## 11. 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

1. Control panel
2. Level 1
3. Level 2
4. Level 3
5. Level 4
6. Level 5
7. Level guides
8. Rack
9. Tray

### Control panel

### Fig.2

1. Oven functions
2. Quick heat-up/child lock
3. On/off
4. Function selection
5. Display
6. Increase touch icon
7. Decrease touch icon
8. Delayed end setting icon
9. Temperature setting icon
10. Alarm icon
11. Memory function icon
12. Light on/off touch icon
13. Start/pause touch icon

## 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

- Oven
- Baking tray
- Rack
- Air fryer basket
- Pizza tray
- Instruction manual

### **Accessories**

1. Oven rack. For dishes, cake tins, roasting and grilling trays.
2. Baking tray. For cakes and cookies.

The rack and baking tray must be placed correctly on the side guides. Be careful when removing the trays/containers from the oven, as they are very hot surfaces, and you could burn yourself.

If you use the baking tray to collect the fat that falls from the food, be sure to place it correctly on the side guides. Allowing these accessories to come into contact with the bottom surface of the oven may damage the enamel. If you place trays or containers on the first guide starting from the bottom, you must leave a distance of at least 2 cm from the bottom surface of the oven.

3. Basket. Use this accessory in combination with the AirFry function: this basket can be placed on the oven rack or on the side rails in the same way as the tray.

## **3. OPERATION**

Use the function knob to choose the desired function. Turn the knob to the zero position to switch off the oven.

### **Start/Pause use**

Select a function and press the Start/Pause icon to switch on the oven.

During operation, press the Start/Pause icon to stop heating. When paused, the temperature and cooking time digits will flash and then you can reset the cooking temperature. Press the Start/Pause icon again to resume cooking.

### **Temperature settings**

1. After choosing a function, the pre-set temperature will appear on the display. Press the icon once and you will see that the temperature on the display starts flashing.
2. You can adjust the temperature using the decrease icon and the increase icon. The

## ENGLISH

temperature shall be reduced or increased by 5 °C for each touch.

### **Cooking time setting (23 hours 59 minutes maximum)**

1. After choosing a function, press the time icon repeatedly until the icon flashes.
2. To adjust the cooking time, use the increase and decrease icons, wait 5 seconds, or press the Start/Pause icon to confirm the setting. Then, the icon will light up.
3. When operation finishes, the icon will flash and the oven will beep. Press any icon on the control panel to stop the alarm.

### **Delay end**

1. Select the desired function with the knob.
2. Press the time icon repeatedly until the icon flashes. Use the increase and decrease icons to adjust the cooking time.
3. Press the icon repeatedly until the icon flashes. Use the increase and decrease icons to set the cooking end time.
4. The oven operates with the selected end time automatically after press the Time Button or wait for about 3 seconds.

### **Alarm setting**

The alarm time can be set with the knob in the 0 position, the maximum time that can be set in the "24-hour system" is 23 hours and 59 minutes.

1. Press the icon repeatedly until flashes, the display will show 00:00.
2. Press the Start/Pause icon to set the time and see it on the display.
3. Once finished the setting, it will be automatically confirmed if no operation is performed within 5 seconds. You can also press the Start/Pause icon to activate the setting; the icon will remain lit.
4. In standby mode, after setting the alarm, the display will continue showing the clock time, and the icon will remain lit.
5. During heating, after adjusting the alarm, the display will continue showing the cooking time, and the icon will remain lit.
6. When the set time is reached, the icon will flash, and the alarm will be activated. Press any icon to stop the alarm, the icon will disappear from the display. The alarm will work as a countdown. For example, if the alarm is set to 00:30, it indicates that the alarm is set to sound in 30 minutes.

### **Child Lock**

- 1 Touch the Quick Heat-up Button hold for 3 seconds. icon will appear in the display.
- 2 Press the Quick Heat-up Button hold for 3 seconds again to unlock.

### **Quick baking**

In an oven function is set to finish later, with the use of rapid baking function, the

empty oven can be preheated in a short time.

Important: before the completion of the fast and oven baking function using the desired function is running, do not put food into the oven for baking.

1 Set the desired oven function, if necessary, change the recommended temperature.

2 Press Rapid Heating Button. One audible voice sounded.
















When the temperature reached. One audible voice sounded about 2 seconds. Now follow the pre-set oven function and temperature continues to heat and now you can put the food into the oven.

**Memory function**

1. When the function is ended and END is displayed, the current cooking mode can be stored by pressing and holding the Memory Button without pressing any other button; 4 cooking modes can be store at most and they are represented respectively. When more than 4 modes are stored, the earliest cooking mode will be replaced.

2. In the stand-by state, press the Memory Button , the screen will display cooking modes that have been stored, press Temp /Function Adjust Button to select the desired cooking mode and press the Start/Stop Button to start working.

**Oven functions**

	Convection mode		Steam assisted cleaning
	Maxi grill mode		Fan assisted grill
	Baking		Grill
	Pizza		Multi cooking mode
	Fast cooking mode		AirFry
	Defrost		Energy saving baking mode
	Fermentation mode		Delicate cooking
	Warm disk mode		

**Conventional mode**

The top and bottom heating elements are switched on. This is a type of oven that uses traditional methods, but with improved cooking to achieve better heat distribution and lower energy consumption. The convection oven is still unrivalled when it comes to cooking dishes with a wide variety of ingredients, such as cabbage with ribs, Spanish-style cod, Ancona-style cod, tender veal strips with rice, etc. Excellent results

## ENGLISH

are also obtained when preparing beef or veal dishes that require slower cooking. It is still the best system for baking cakes, pies and fruit, as well as for baking in covered casseroles. When cooking in this mode, use only one tray or rack at a time to ensure an even heat distribution. By means of the different heights of the oven guides, you can distribute the amount of heat between the top and bottom of the oven. Select one of the different heights depending on whether the dish needs more or less heat from the top.

### **Fast cooking mode**

- The top and bottom heating elements, as well as the fan, will switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven.
- This mode is particularly recommended for quick cooking of pre-packaged food (as there is no need to pre-heat it), e.g., frozen, or pre-cooked food, as well as for some homemade dishes.
- The best results when cooking using this mode are obtained if only one oven height is used (the second oven height starting from the bottom). See table in the section "Practical cooking tips".

### **Multiple cooking mode**

- The top, circular and bottom heating elements, as well as the fan, will switch on alternately. As the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns the food evenly over the entire surface of the oven. With this mode, you can also cook several dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks, trays or containers can be used at the same time, following the indications in the section: "Cooking at more than one height".
- This cooking mode is particularly suitable for dishes that require a gratin touch or fairly long cooking times, e.g., lasagne, pasta, chicken, and baked potatoes, etc. In addition, the excellent heat distribution allows lower temperatures to be used when grilling. This results in less loss of juices, more tender meat and reduced weight loss of the roast. The multiple cooking mode is specially designed for cooking fish, which can be prepared by adding spices or seasonings to maintain its flavour and appearance. Excellent results can also be obtained when cooking vegetable side dishes such as courgettes, aubergines, peppers, etc.
- This mode is also ideal for baking desserts, such as leavened cakes.
- Moreover, this mode can also be used to defrost white or red meat and bread by setting the temperature to 80°C. For defrosting more delicate foods, set the thermostat to 60°C or only use the cold air circulation function by setting the thermostat to 0°C.

### **Pizza mode**

- The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will switch on. This

combination heats up the oven quickly due to the large amount of energy used by the appliance, which produces considerable heat mainly from the bottom heating element.

- The pizza mode is ideal for food that require high cooking temperatures, like pizzas and large roasts. It is recommended to only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, they should be interchanged in height halfway through the cooking process.

### **AirFry mode**

- The top and circular heating elements, as well as the fan, will switch on.

- The AirFry function allows advanced convection cooking without the need to turn the food, resulting in crispy and tasty results in less time and without oil. Suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods.

### **Grill mode**

- In this mode, the top central heating elements are switched on.

- The grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese sandwiches and other quick-cooking foods. It is recommended to grill with the oven door closed. Preheat the oven 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 on either of the two top oven guides.

### **Large surface grill mode**

In this mode, the internal and external parts of the top heating element are switched on. The large surface grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the large surface grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese sandwiches and other quick-cooking foods. It is recommended to grill with the oven door closed. This mode allows you to make the most of the oven's large cooking surface and will cook food faster than the normal grill. Preheat the oven for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of the steaks, chops, etc. for better flavour.

### **Grill & Fan mode**

- In this mode, the top heating element and the fan are switched on. This combination of features increases the efficiency of the unidirectional heat radiation of the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This prevents the food from burning and allows the heat to penetrate inside. Excellent results are achieved with skewers made with meat and vegetables, sausages, ribs, lamb chops,

## ENGLISH

chicken in spicy sauce, quail, pork chops, etc.

- Cook food in grill & fan mode with the oven door closed.
- This mode is also ideal for cooking fish fillets, such as swordfish, stuffed cuttlefish, etc.

### **Bake mode**

- The back heating element and the fan switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven.
- This mode is ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes, and for preparing certain tartlets in 3 oven heights at the same time. Here are some examples: cream puff pastries, sweet and savoury biscuits, savoury puff pastries, Swiss rolls, and small portions of vegetable gratin, etc.

### **Defrost mode**

The fan at the bottom of the oven circulates room temperature air around the food. It is recommended for defrosting all types of food, but particularly for delicate foods that do not require heat, e.g. ice cream cakes, cream desserts, fruit tarts, etc. By using the fan, the defrosting time is reduced by approximately half. For meat, fish, and bread, it is possible to speed up the process by using the baking mode and setting the temperature to 80°C-100°C.

### **Delicate cooking**

The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom. You are advised to put the pan on a low level.

### **Fermentation mode**

In standby mode, to fermented flour into the oven. Touch the Fermentation mode , and press the Temp/ Function Adjust Button to set the time. After these setting, press the Start/Stop Button to start working.

### **Warm disk mode**

In standby mode, put the dishes in the oven. Touch the Warm disk mode , and press the Temp/ Function Adjust Button to set the time and temperature. After these setting, press the Start/Stop Button to start working.

### **Energy saving baking mode**

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. Heating tube of intermittent work make full use of the heat within the furnace chamber, can reduce energy losses, to achieve the effect



of energy saving.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods-especially cakes that need to rise-and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc. ....

### **Safety shutdown**

If no cooking time is set, the oven will automatically switch off after two hours.

The electrical circuit of this oven is equipped with a thermal protection system. If the oven heats up to abnormally high temperatures, the system will interrupt the power supply to the oven heating elements for a certain period of time.

### **Cooling fan**

- To cool the outside of the oven, some models are equipped with a cooling fan. When the oven heats up, the fan is automatically activated.

- While the fan is on, an airflow will circulate between the oven door and the control panel. Note: after cooking, the oven fan automatically switches on to cool the outside of the oven.

## **4. INSTALLATION**

To ensure the correct operation of the appliance, make sure the piece of furniture is suitable for built-in installation. Figure 3 indicates 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, like shown in figure 4. 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.

- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood

## ENGLISH

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 power cable

- Opening the terminal box (Fig. 5):
- 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- Fig 6**

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

## ENGLISH

as follows:

- Open the door fully
- Fully open the left and right hinge levers
- Hold the door as shown in the third picture.
- Gently close the door until the left and right hinge levers are engaged in part B of the door as shown in the third picture.
- Remove the hinge hooks from their location following the arrow shown in Figure 4
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

### **Removing the inner glass - Fig. 7**

- Double oven door: remove the seal by unscrewing the screws
- Carefully remove the inner glass
- 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 - Fig.8**

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.

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
- Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity
- 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.

## **6. 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.

### **Cooking at more than one height**

If you have to cook food using several oven guides, use the bake or multiple cooking mode, as these are the only functions that allow this.

If you wish to cook delicate foods at more than one height, select the bake mode, as it allows you to cook at 3 different heights at the same time (1st, 3rd, and 5th from the bottom). Some examples are given in the table under "Practical cooking tips".

If you wish to cook other types of food at various heights, use the multiple cooking mode taking into account the following suggestions:

- The oven is equipped with 5 position guides. During fan-assisted cooking, use two of the three central guides. The lowest and highest heights receive the hot air directly, so delicate foods may burn.
- As a general rule, use the 2nd and 4th oven guides starting from the bottom, placing foods requiring higher heat on the 2nd rack. For example, when cooking roasts of meat together with other foods, place the roast on the 2nd level from the bottom and the more delicate foods on the 4th level.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set an intermediate temperature between the two required temperatures, place the more

## ENGLISH

delicate foods on the 4th from the bottom and remove foods that require less cooking time from the oven first.

- Use the grease-collection tray in the bottom guide and the racket in the top guide.

### Using the quick cooking mode

Functional, fast, and practical for those who use pre-packaged food (e.g., frozen, or pre-cooked food). Useful tips can be found in the table under "Practical cooking tips".

### Using the grill

This multifunction oven offers 2 different grill modes.

- Use the grill/large surface grill mode by placing the food on the 3rd or 4th level starting from the bottom, as in these modes only the central part of the top heating element is lit. Use the bottom guide (1st from the bottom) to place the grease-collection tray in order to prevent the grease from the food from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend that you set the temperature to the highest setting. This does not mean that you cannot use lower temperatures, just adjust the temperature using the decrease/increase icons / .

- The Grill & Fan mode is very useful for grilling food quickly, as the heat distribution not only browns the surface, but also cooks the underside.

It can also be used to brown food at the end of the cooking process, e.g., to gratinate pasta. When using this mode, place the rack in the 2nd or 3rd oven height from the bottom (see cooking table) and then, to prevent grease from dripping onto the bottom of the oven and forming smoke, place the grease-collection tray on the bottom guide.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as this is the most efficient way of using the grill, which is based on the use of infrared rays. This does not mean that you cannot use lower temperatures, just adjust the temperature using the increase/decrease icons.

Therefore, the best results in both grill modes can be obtained by inserting the tray on the lower guides (see the cooking table). To prevent fat from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, insert the grease-collection tray on the bottom oven guide.

### Using the AirFry mode

Use the AirFry mode by placing the food on the 3rd level of the oven starting from the bottom. As the top and circular heating elements are switched on, the AirFry function allows advanced convection cooking without the need to turn the food, resulting in crispy and tasty results in less time and without oil. Suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods. Place the grease-collection tray at the lowest level of the oven to catch any dripping fats. When using the AirFry mode, set

the temperature to 230 °C.

## 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.

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

## ENGLISH

EVO Technical Support Service.

### **Error codes**

E-1 Short or open circuit of temperature sensor

E-3 Communication problem between the power board and the UI board

## **8. TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Model: EVO H26 Airfryer Black

Reference: V0307

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 - 60 Hz

Electric power: 2900 - 3400W



	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		V0307	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	28.0	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	81	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{cavidad\ eléctrica}$	0.92	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{cavidad\ eléctrica}$	0.61	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$EC_{cavidad\ de\ gas}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ ciclo (!)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	$EC_{cavidad\ de\ gas}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	$EEl_{cavidad}$	68.5	
Clase de eficiencia energética		A+	
Modo Standby		0.33	W
(!) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

## 9. 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

## ENGLISH

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.

## 10. 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

## 11. 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.

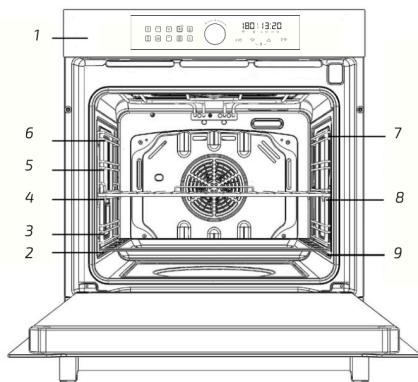


FIG. 1



FIG. 2

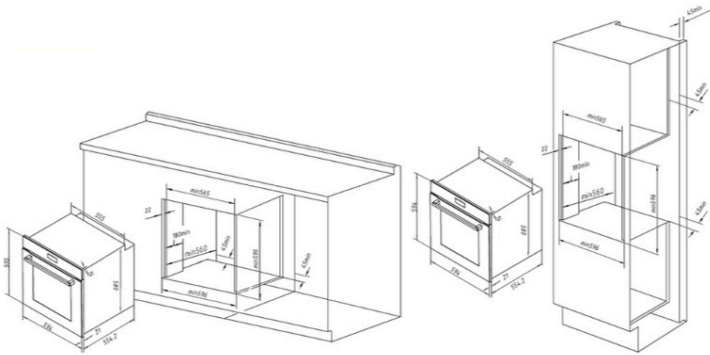


FIG. 3

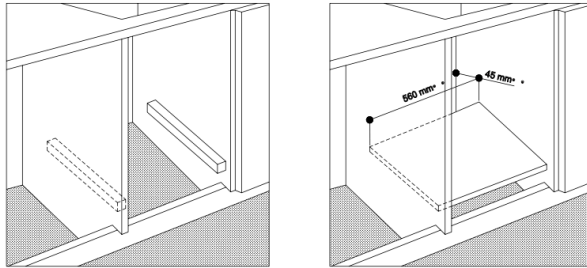


FIG. 4

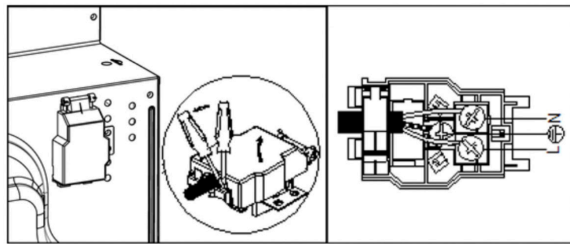


FIG. 5

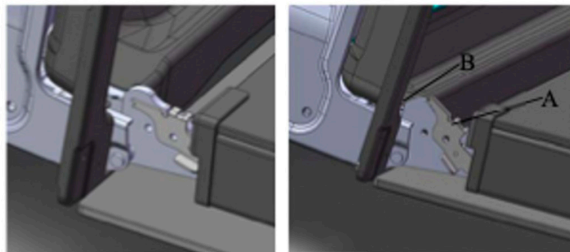


FIG. 6

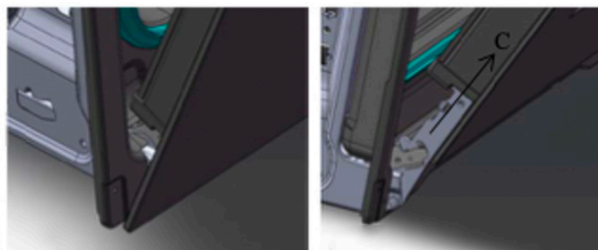


FIG. 6

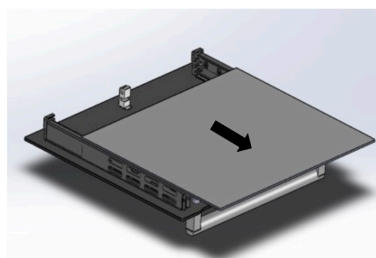
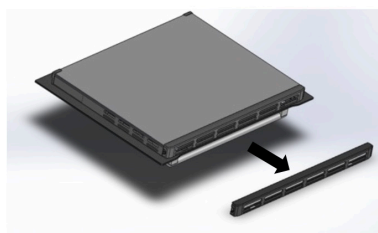


FIG. 7

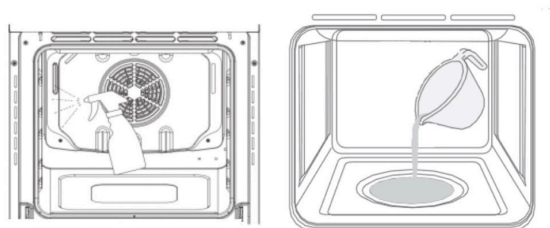


FIG. 8

evvo

[evvohome.com](http://evvohome.com)

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