

BENESSI

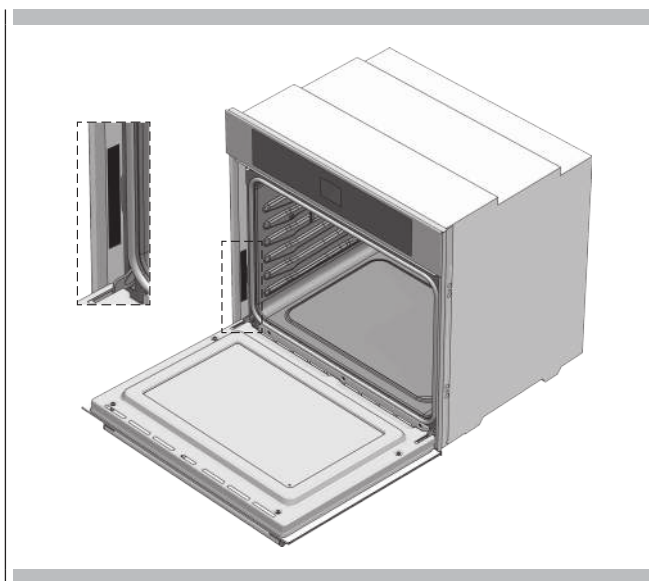
INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKP030PRO

ENGLISH

INDICE	PAGINA
1 - Safety Instructions	2
2 - Product Features	3
About Your Oven	3
Cooling Fan	3
Rack Positions	3
Baking Elements	4
Grilling Element	4
Convection Element	4
About Convection Ovens	4
3 - Installation of the Oven	5
Electricals	5
Respect for the environment	5
4 - Electrical Supply	7
Wiring Requirements	7
Connecting The Oven To The Mains	7
5 - Instructions for Use	8
The first time you use the oven	8
Oven Racks	8
Oven Extendable Racks	8
6 - Control Panel	10
Command Knobs	10
7 - General Oven Information	11
Error codes	11
Beeps	11
Door Lock	11
Power Failure	11
Default Settings	11
F Failure Number Codes	11
Preheat and Fast Preheat	11
Timer	11
8 - General Oven Tips	12
Preheating the Oven	12
Operational Suggestions	12
Utensils	12
Oven Condensation and Temperature	12
High Altitude Baking	12
9 - Instruction for Use	13
Instruction for initial switch-on	13
10 - User Settings	14
Language	14
Temperature & Weight	14
Time	14
Date	15
Brightness	15
Beeper	15
11 - System Setting	16
Event Log	16

INDICE	PAGINA
Demo	16
12 - Starting your Oven	17
Switching the oven on and off	17
Selecting the cooking mode	17
Changing the cooking mode	17
Changing temperature	17
Pre-heating phase	19
Eco	19
Fast Preheat	19
Using Oven Lights	19
13 - Time Oven Mode Operation	20
Cook Time	20
Stop Time	20
14 - Setting the Meat Probe (if present)	21
Roast Tips and Techniques	23
General Guidelines	23
True Convection Tips and Techniques	23
Convection Roast Tips and Techniques	24
Convection Broil Tips and Techniques	24
Broil Tips and Techniques	24
Dehydrate Tips and Techniques	24
Air Fry Tips and Techniques	25
Air Fry Cookware Guidelines	25
Dehydrate Chart	26
15 - Recipes	27
16 - Pizza Pizzeria 350°C (on some models)	29
17 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	31
18 - Oven Care and Cleaning	32
Self-Cleaning the Oven	32
Preparing the Oven for Self-Clean	32
19 - Setting The Self Cleaning Mode	33
To Set the Self-Clean Mode	33
To Change the Cleaning Time	33
To Delay the Start of Cleaning	33
20 - Door Locking System (only available in some models)	34
Automatic door locking during pyrolytic cycle	34
Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	34
21 - Replacing an Oven Light	35
22 - Solving Baking Problems	36
23 - Solving Operational Problems	36
24 - Assistance or Service	37
Service Data Record	38

**IMPORTANT**

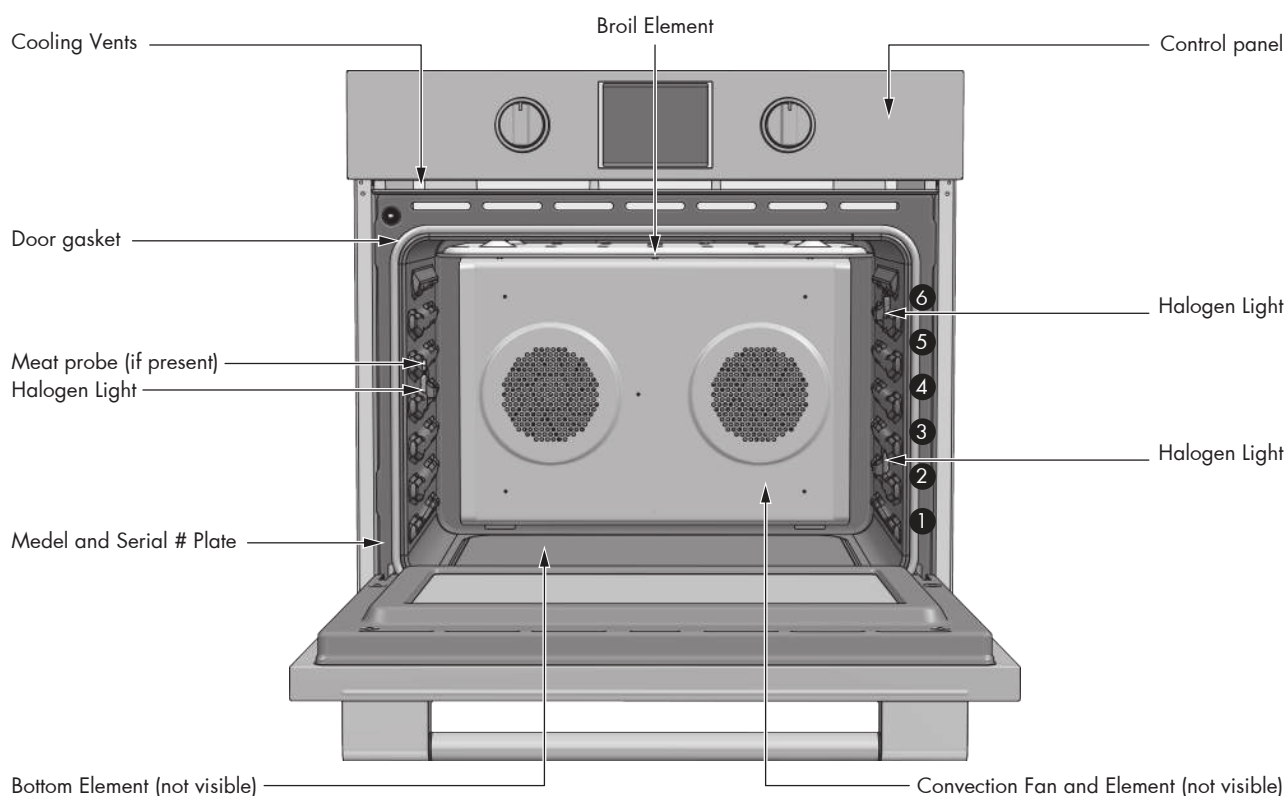
The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- **During the oven operation, the front is heated as well; consequently keep children clear of the oven, especially during self-cleaning.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.

- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep children under age 8 away, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminum foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- Before performing self-cleaning, take out all accessories (grills, dishes, pans, meat probe) to avoid damaging them, remove large cooking residues and then close the door, ensuring that it is closed properly.
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

**IMPORTANT**

If the oven is installed in an ambient temperature below 37 F (3 C), F*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.



About Your Oven

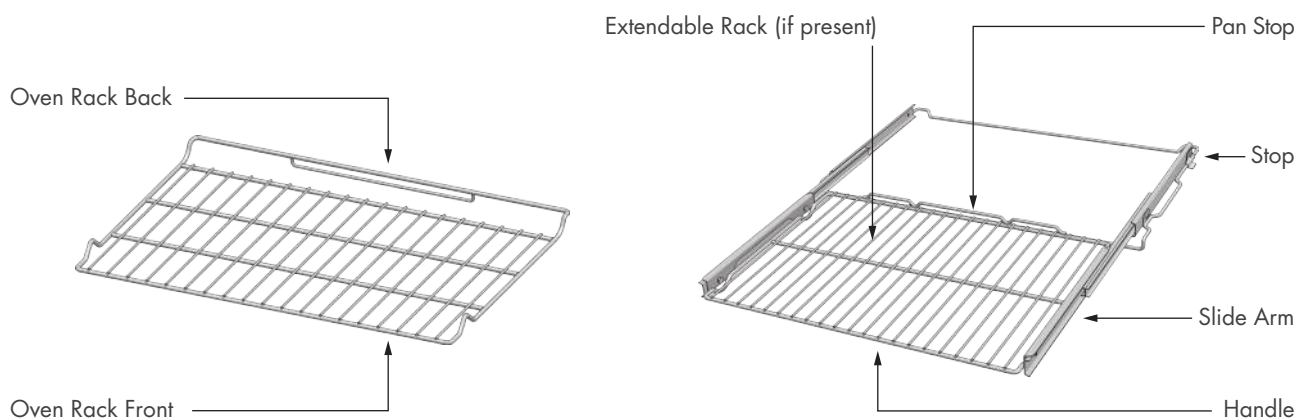
Above you will find an illustration of an oven showing the components of the oven.

Cooling Fan

The oven has a cooling fan to cool the control panel. You may hear this fan continue to run after cooking and/or cleaning has been completed. The fan will run as long as the oven is hot and the oven's function selector is turned to any position other than "Off". This is normal operation.

Rack Positions

The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration. Each level guide consists of paired supports formed in the sidewalls on each side of the oven cavity. The rack should be positioned within the paired supports. Always be sure to position the oven racks, etc. before turning the oven on. Make sure that the rack(s) are level once they are in position.



Baking Elements

The oven uses two elements for baking: one located at the top of the oven and the second located below the floor of the oven cavity to provide ease in cleaning the oven cavity.

Grilling Element

The grilling element of the oven is located at the top of the oven cavity. Do not touch the heating element or let oven gloves touch the grilling element. Never use a towel or bulky cloth for an oven glove; they could catch on fire.

Convection Element

The convection elements (not visible) and fans are located at the back of the oven cavity. This element and fan combination performs the cooking.

About Convection Ovens

In a conventional oven, the heat sources cycle on and off to maintain an average temperature in the oven cavity. As the temperature gradually rises and falls, gentle air currents are produced within the oven. This natural convection tends to be inefficient because the currents are irregular and slow. In this convection system, the heat is "conveyed" by a fan that provides continuous circulation of the hot air. This European Convection system provides state-of-the-art engineering and advanced design to create the finest convection oven. In standard convection ovens, a fan simply circulates the hot air around the food. The system is characterized by the combination of an additional heating element located around the convection fan and the venting panel that distributes heated air in three dimensions: along the sides, the top and the full depth of the oven cavity. This European Convection system aids in maintaining a more even oven temperature throughout the oven cavity. The circulating air aids in speeding up the baking process and cooks the food more evenly. By controlling the movement of heated air, convection cooking produces evenly browned foods that are crispy on the outside yet moist inside. Convection cooking works best for breads and pastries as well as meats and poultry. Air-leavened foods like angel food cakes, soufflés and cream puffs rise higher than in a conventional oven. Meats stay juicy and tender while the outside is flavorful and crisp. By using European Convection, foods can be cooked at a lower temperature and cooking times can be shorter. When using this mode, the standard oven temperature should be lowered by 25 F (15 C). Foods requiring less cooking time should be checked slightly earlier than normal. For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. When using the Convection Roast mode, the standard oven temperature does not need to be reduced.

To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.

The apparatus is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.



WARNING

As the apparatus is to be fitted in your kitchen furniture, make sure that all surfaces in contact with the oven can resist a temperature of approx 90 C.

Electricals

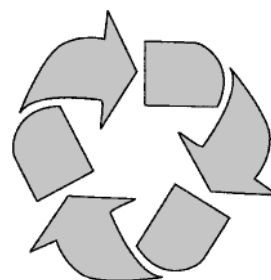
Absorbed power:		
oven top element:	3500+1000W	230V
	3500+1000W	240V
oven bottom element:	3000W	230V
	3000W	240V
round element (hot air):	2x1300W	240V
	1x2500W	or 240V
	(depending on model)	
lamp:	3x25W	
hot air fan motor:	2x44W or 1x44W (depending on model)	
cooling fan motor:	44W	
Maximum absorbed power:	(see data plate).	
Supply voltage:	(see data plate).	

Respect for the environment

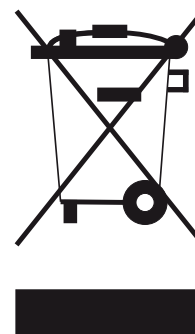
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

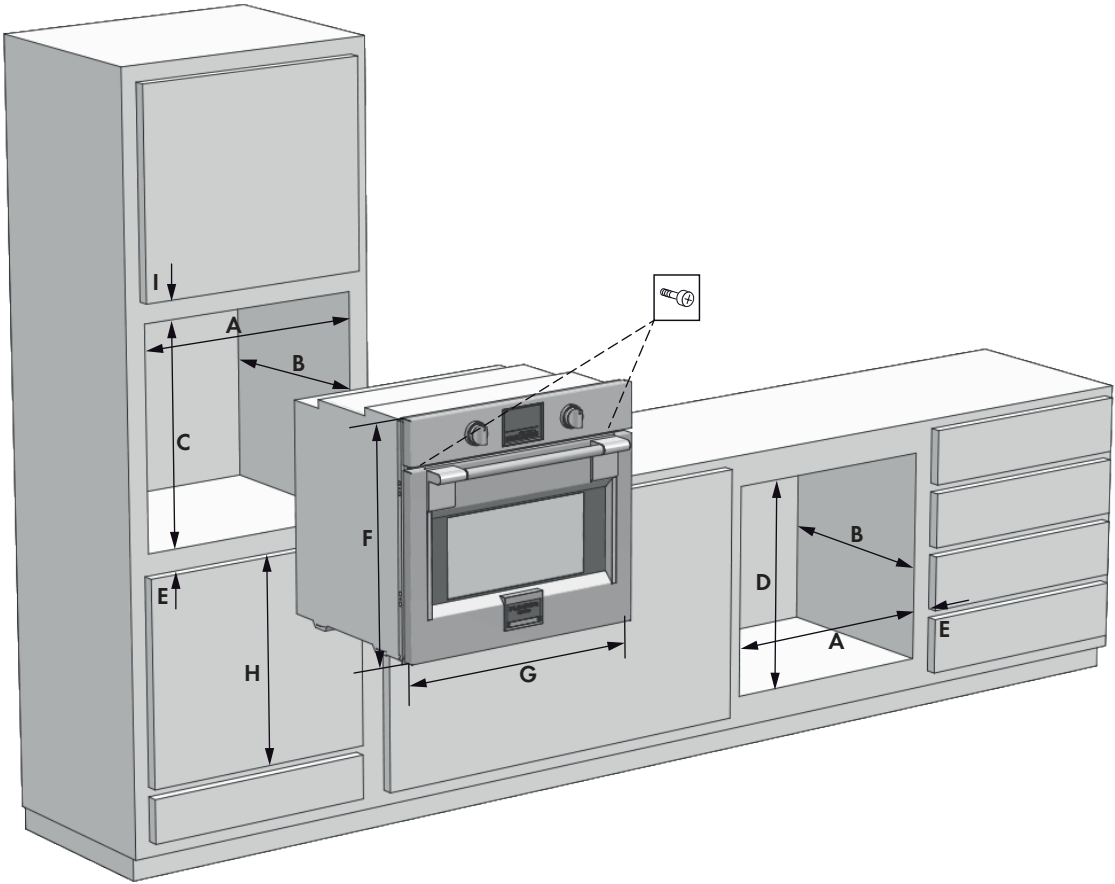
THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.



THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



CUTOUT & DIMENSIONS



Appliances	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Single oven	72.2	59.0	69.2	69.2	Min. 1.3	70.7	75.4	86.5	Min. 1.9

Dimensions are in centimeters

The manufacturer can not be held responsible for any damages to persons or objects caused by failure to observe these instructions.

Before installing the oven have a qualified electrician verify that your home is provided with adequate electrical service and that the addition of the oven will not overload the circuit on which it is to be installed. A separate three-wire single phase 240V or 220-240V 50/60 Hz circuit is required. If the supply cord is damaged.

it must be replaced by the manufacturer's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- The electrical power to the oven circuit must be shut off while line connections are being made
- Do not use an extension cord with this appliance
- Electrical ground is required on this appliance
- The free end of the yellow/green wire (the ground wire) must be connected to a suitable ground. This wire must remain grounded to the oven
- A qualified electrician must install the appliance
- The oven must be earthed in accordance with the current Australian Standard
- NOTE FOR AUSTRALIA: This appliance must be correctly installed and serviced by a suitably qualified person, strictly in accordance with AS/NZS 3000 wiring rules.
- The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected.
- Such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.
- The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.
- Failure to follow these instructions could result in serious injury or death

Wiring Requirements

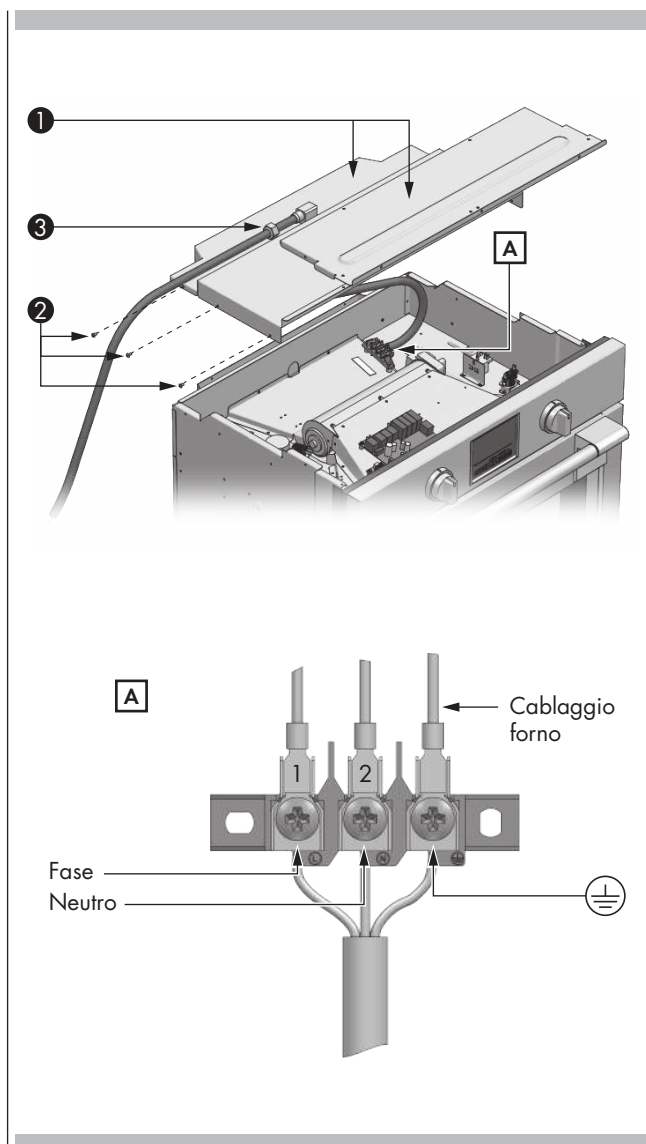
Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

- A separate three-wire single phase 240V or 220-240V 50/60 Hz circuit is required for the oven
- The oven must be connected with **COPPER WIRE ONLY**.
- NOTE FOR AUSTRALIA: the oven must be installed to conform with the current Australian Standard.
- Wire size (**COPPER WIRE ONLY**) and connections must be suitable for the rating of the appliance per the current Australian Standard.

Connecting The Oven To The Mains

For connecting use a flexible rubber cable of the H05SS-F type (3x2.5 mm² min) remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required. To connect the cable to the oven proceed as follows (see figure):

1. Remove the two upper oven covers (1) by unfastening the relative self-tapping screws (2). Unfasten the nut (3) for the cable holder and feed the cable through the hole leaving enough cable slack to avoid stretching.
2. Remove about 12 cm of outside insulation from the cable and shorten the two active wires (live and neutral) to 6 cm. Leave the length of the earth wire as it is. Remove about 1 cm of insulation from each of the three wires and then connect each wire to the terminal block. Ensure that each wire is connected appropriately (L is for the Live wire, N is for the Neutral wire and the earth wire is indicated with the traditional dashed triangle).
3. Tighten the two cable holder screws so as to ensure that the mains cable is held firmly in place.



The first time you use the oven

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

WARNING

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

WARNING

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

Oven Racks

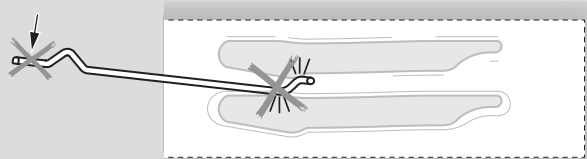
- The oven has rack guides at six levels as shown in the illustration on Page 3.
- Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#6).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Each level guide consists of paired supports formed in the walls on each side of the oven cavity.
- Always be sure to position the oven racks before turning on the oven. Make sure that the racks are level once they are in position. Please refer to illustration on Page 3 if there is any question as to which side is the front of the rack.
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.

CAUTION

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can cause damage to the oven liner if heat is trapped under the foil.

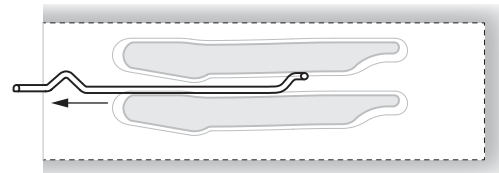
CAUTION

Make sure you do not force it to avoid damage to the enamel.

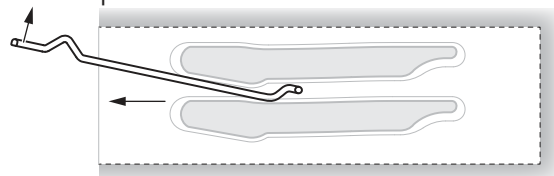


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

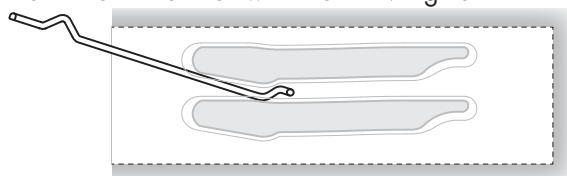


2. Lift rack up at front and then remove it

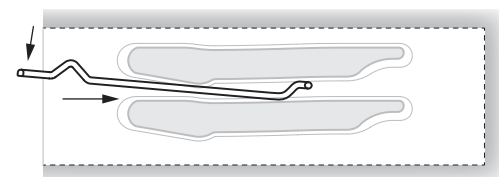


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



2. While lifting front of rack, slide rack in all the way while towering the front



Oven Extendable Racks

- The extendable rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

CAUTION

When the rack is outside of the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly.

Extending slide arms could cause injury.

Rack should only be held or carried by grasping the sides.

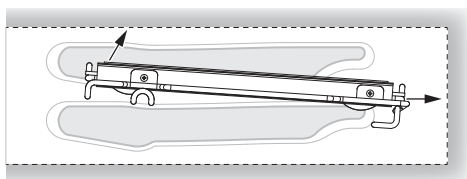
NOTE: Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

CAUTION

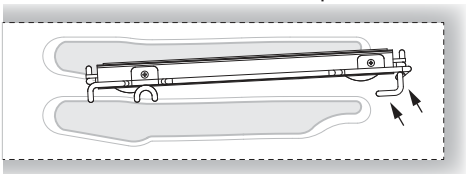
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

To remove extendable rack from the oven:

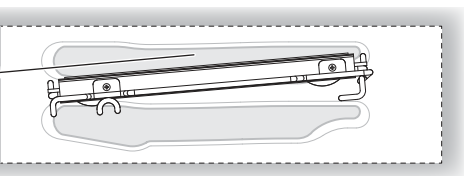
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



2. Raise back of rack until frame and stop clear rack guide

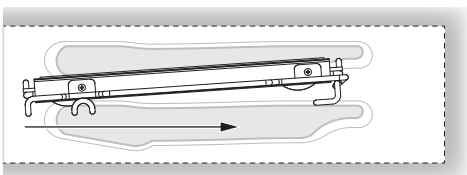


3. Pull rack down and out

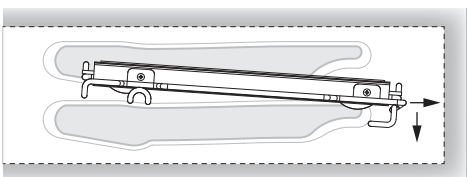


To replace an extendable rack:

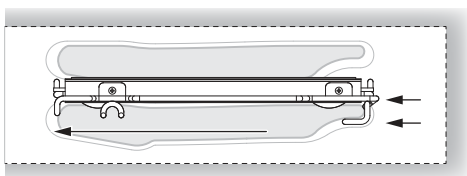
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



2. Push all the way in until the back of the rack drops into place

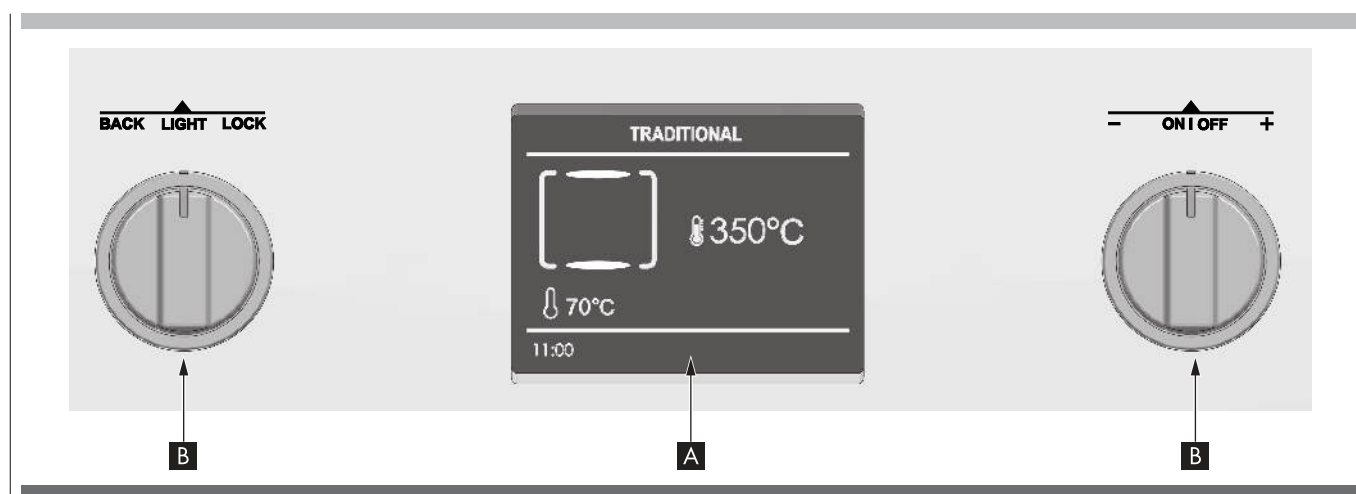


3. Pull both sections forward until stops activate. Rack should be straight and flat, not crooked



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

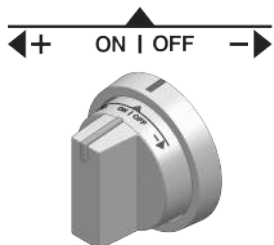
- A** - Display screen
- B** - Large oven control knobs



Command Knobs

To operate the control knobs, rotate them to left/right press gently. The control will not work if more than one knobs is pressed or rotate at the same time.

ON/OFF & TEMP KNOB

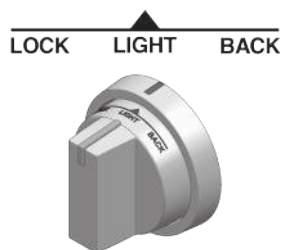


PRESS ON/OFF: Switches the oven ON and OFF.

ROTATE ◀ + : Increase Temperature Setting

ROTATE ▶ - : Decrease Temperature Setting

FUNCTION KNOB



PRESS OK: Confirm the setting and starts cooking operations.

PRESS LIGHT: Switches the oven light ON/OFF only when pressed during a cooking operation.

ROTATE LEFT ◀ : Rotate to move the display selection.

ROTATE RIGHT ▶ : Rotate to move the display selection.

ROTATE BACK (2 sec.): Return to previous display page.

ROTATE LOCK (2 sec.): Activation of key and Door lock.

Before using your oven for the first time remove all packing and foreign materials from the oven(s). Any material of this sort left inside may melt or burn when the appliance is used.

Error codes

This code appears in the event of the electronic control indicating a fault. When the error appears, the current function is blocked. If the type of error is related to a safety function, the oven becomes unusable and every time a start attempt is made, the same error appears (in which case call in the after-sales service), while if the error relates to a minor fault, after being restarted the oven can be used for the functions that do not involve the faulty part (e.g., a heating element).

Beeps

They confirm that the command has been received as a result of pressing a knob.

It also indicates that a time function has been completed (e.g. Timer or Timed Cooking). During the execution of a recipe, an acoustic signal warns the user that the oven is waiting for operation by the user (e.g., insert the dish or turn it over).

Beeps also signal an oven fault.

Door Lock

It's displayed steadily when the door is locked. The symbol flashes when the latch is moving in order to lock or unlock the door. Do not attempt to open the door at this time. Door can be opened when the symbol no longer appears. A padlock appears when the door has been locked automatically due to self-clean mode.

Power Failure

After the power returns to the oven, the door lock mechanism perform a test run then the clock time and date are displayed.

Default Settings

The cooking modes automatically select a suitable temperature when the cooking mode is selected, these can be changed when a different one is needed.

F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics.

The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Preheat and Fast Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.

As soon as the 100% is reached, the control sounds an "end of preheat" tone and the current temperature value disappears.

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible. After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value, then turn the knob to the RIGHT, after entering the functions menu, select the icon  by means of the knob  and confirm by means of the pressing [FUNCTIONS] knob. As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

Timer



WARNING

The timer on your oven does not turn the appliance on or off, its only purpose is to alert you through the buzzer. When you want to turn off the oven automatically, use the end-of-cooking or delayed cooking function.

NOTE: Pressing the ON/OFF knob does not reset or interrupt the timer.

1. Select the function  and set the desired time using the function knob and confirm by means of the pressing function knob.
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To cancel the time set, you must reset the timer by pressing the [FUNCTION] Knob for 2 seconds when you are in timer setting menu.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the [FUNCTION] knob is pressed.

Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake and Convection Roast modes.
- Use Fast Preheat mode when a shorter time is desired to preheat the oven.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

- Do not set pans on the open oven door.
- Use the interior oven lights to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.

Utensils

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25 F (15 C) when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light non-stick / anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of utensil.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark non-stick / anodized or dark, dull metal utensils or glass bake ware. Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty broiler pan in the oven, as this could change cooking performance.
- Store the broil pan outside of the oven.

Oven Condensation and Temperature

- It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.
- Your new oven has an electronic temperature sensor that allows maintaining an accurate temperature. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually over time to a higher temperature. It is normal that you may need to adjust your favorite recipes when cooking in a new oven.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard.

Instruction for initial switch-on

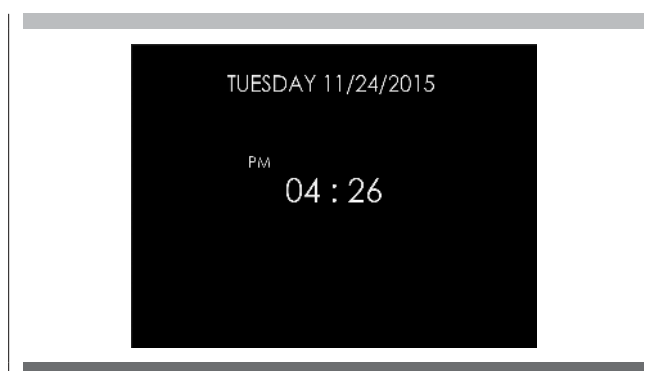
Once the range has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

NOTE: Both at the first and subsequent connections to the power supply, the door lock mechanism performs a calibration run - **in this phase, always keep the door closed.**

- Language
- Temperature&Weight
- Time
- Data

Refer to the **USER SETTING** paragraph for setting instructions.

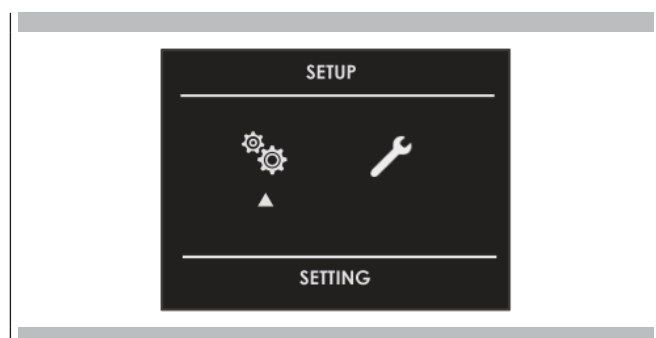
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



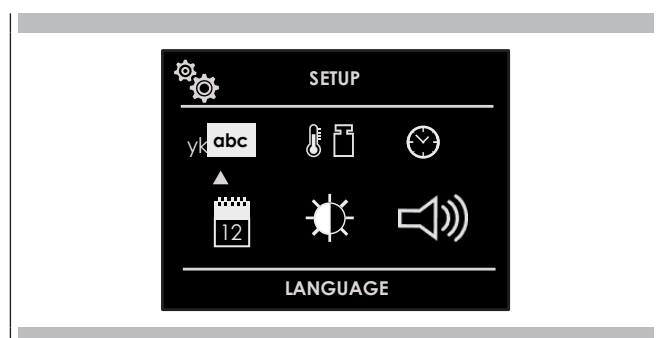
With the oven on, select the  icon and confirm with the function knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

NOTE: The Setting menu can never be set if any time function is already set: first delete all the active time functions.

1. Rotate the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



2. Use this menu to change the following settings:
Rotate the [FUNCTION] knob to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



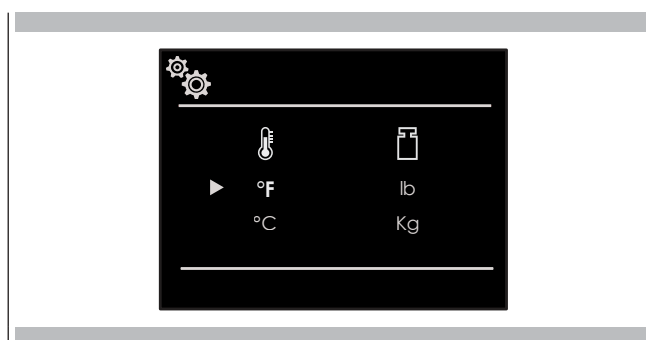
Language

Rotate the [FUNCTION] knob to select a language from among those available, and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



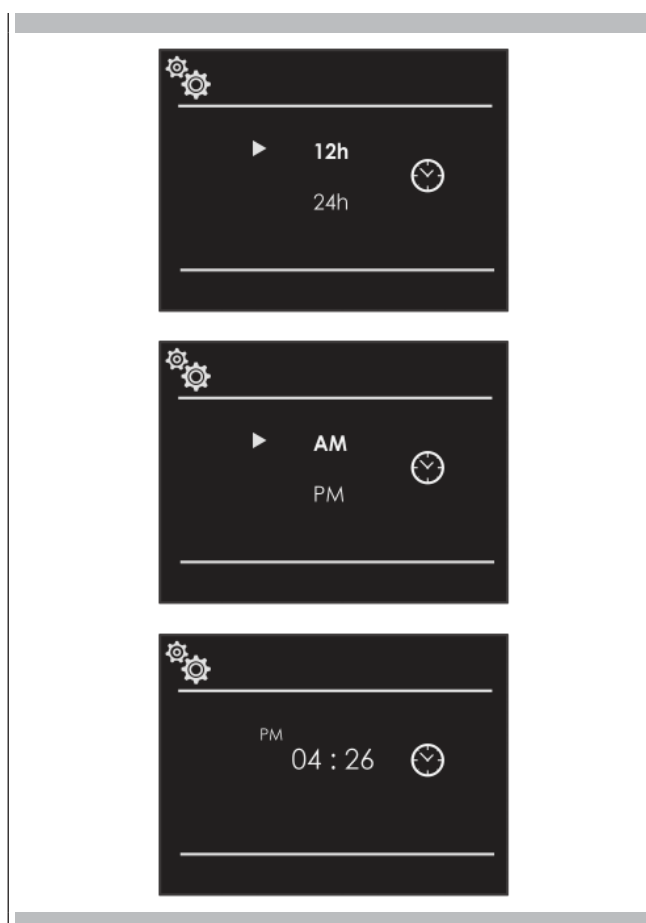
Temperature & Weight

Rotate the [FUNCTION] knob to select one of the two temperature options "C/ F" or weight options Kg/lb and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



Time

Rotate the [FUNCTION] knob to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob. Subsequently, set the time of the day using the same procedure.



Date

Rotate the [FUNCTION] knob to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



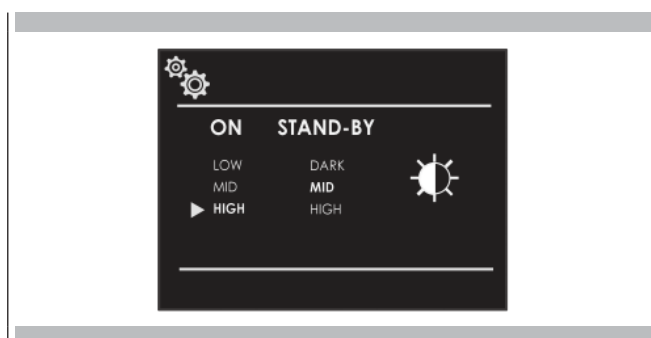
Beeper

Rotate the [FUNCTION] knob to select the required beep level and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



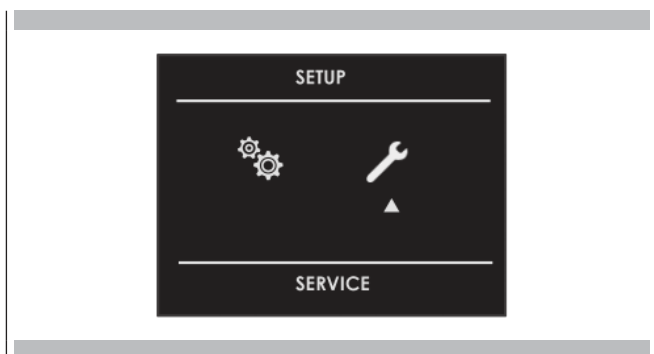
Brightness

Rotate the [FUNCTION] knob to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of rotating the [FUNCTION] knob to select the required degree of luminosity and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



With the oven on, select the icon  and confirm with the [FUNCTION] knob to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the [FUNCTION] knob to select the sub menu and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



2. Use this menu to change the following settings:
Press the [FUNCTION] knob to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.



Event Log

The menu permits checking any recorded errors. These codes can be notified to the after-sales service.



Demo

The purpose of this function is to set the DEMO mode, which makes the oven useless for cooking but automatically performs a demonstration of functions.

1. Press the [FUNCTION] knob to select the item ON.
2. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.
3. Press the [ON/OFF] knob.

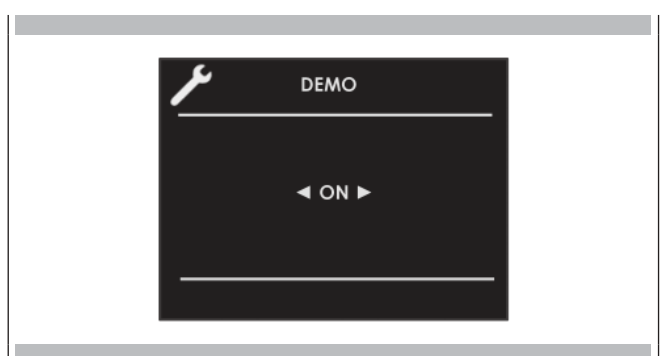
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

To temporarily stop the DEMO function, simply keep any knob pressed for a few second until the oven switches to standby.

To start it again, press the [ON/OFF] knob.

To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

NOTE Once set, the function remains enabled even if the oven is disconnected from the power mains.



Switching the oven on and off

IMPORTANT

- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press the [ON/OFF] knob to switch the oven ON and press again to switch it OFF. The oven returns to standby mode.
To select the Oven Cavity press the related [FUNCTION] knob for 2 seconds.

Selecting the cooking mode

IMPORTANT

- Do not leave the door open for a long time during cooking.
- The door must be kept closed during the BROIL functions.
- Position the grill or grills on an appropriate level.

Functions	
	BAKE
	ROAST
	TRUE CONVEC.
	CONVEC. ROAST
	CONVEC. BAKE
	ECO BAKING
	BROIL
	CONVEC. GRILL
	CONVEC. BROIL
	PIZZA
	PIZZA PIZZERIA 350° C (On some models)
	AIRFRY

Functions

	DEFROST
	DEHYDRATE
	WARM
	WARM PLUS
	SABBATH (On some models)
	SELF CLEAN

Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of pressing the [FUNCTION] knob.

Changing the cooking mode

To change the cooking mode while the oven is working, rotate [BACK] for 2 seconds. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the [FUNCTION] knob.

Changing temperature

IMPORTANT

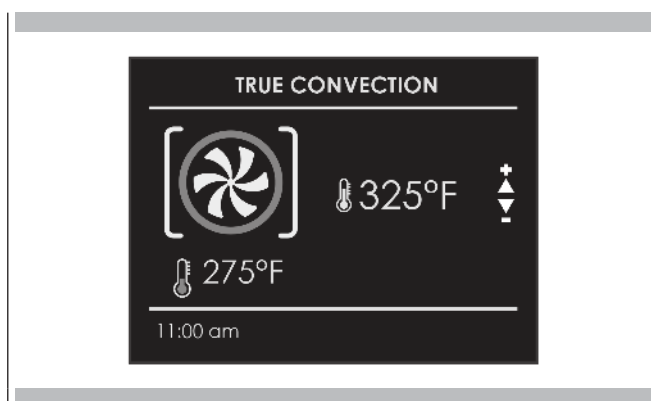
- The BROIL function operates at levels. No temperature can be set because this works at fixed cycles according to the set level from L1 to L5.
- The maximum temperature of the BROIL function is limited according to the set level.
- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode display page, the temperature can be changed by means of the [TEMPERATURE] knob.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the [TEMPERATURE] knob.

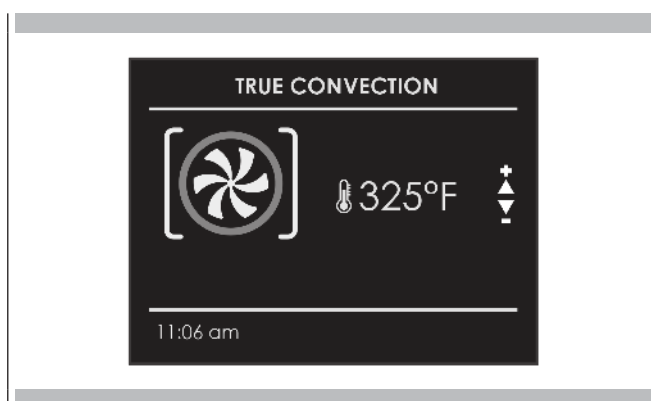
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
WARM				85° F (30° C)	105° F (40° C)	120° F (50° C)
WARM PLUS				130° F (55° C)	165° F (75° C)	210° F (100° C)
BAKE		⌞		165° F (75° C)	345° F (175° C)	550° F (290° C)
ROAST		⌞		165° F (75° C)	345° F (175° C)	550° F (290° C)
ECO BAKING				165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
TRUE CONVECTION		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
PIZZA		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION ROAST		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION GRILL		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BAKE		⌞		165° F (75° C)	445° F (230° C)	550° F (290° C)
CONVECTION BROIL		⌞		165° F (75° C)	445° F (230° C)	550° F (290° C)
BROILL1					375° F (190° C)	
BROILL2					400° F (205° C)	
BROILL3					430° F (220° C)	
BROILL4					450° F (235° C)	
BROILL5					480° F (250° C)	
PIZZA PIZZERIA 350° C (if present)					650° F (345° C)	
AIRFRY		⌞		300° F (150° C)	355° F (180° C)	555° F (290° C)
SABBATH (if present)				120° F (50° C)	140° F (60° C)	555° F (290° C)
SELF CLEAN					860° F (460° C)	

Pre-heating phase

While the oven is in pre-heating phase, the instantaneous temperature is displayed underneath the cooking mode icon.



Just as soon as the set temperature is reached, an acoustic signal is heard and the instantaneous temperature indication disappears.



Eco

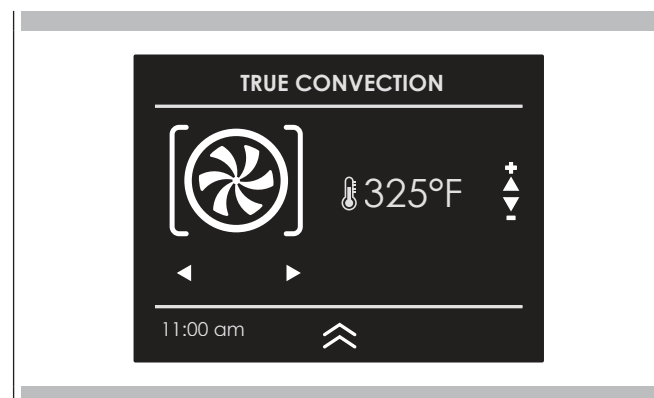
This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Fast Preheat

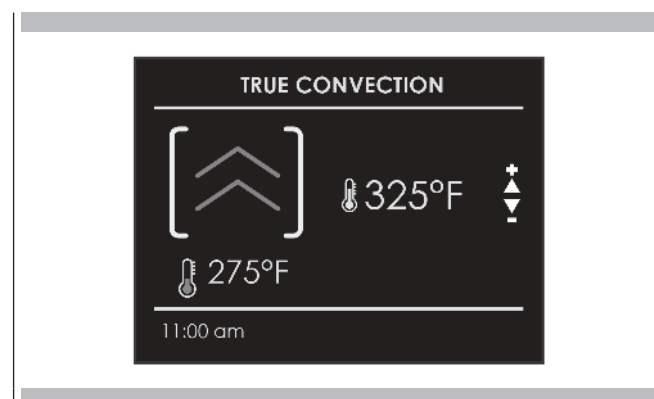
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes in the BAKE (except the Sabbath and ECO), CONVECT and PIZZA groups.

To select FAST PREHEAT:

1. Select and start the cooking mode and turn the knob to the RIGHT.
2. After entering the functions menu, select the icon  by means of the knob   and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob. The symbol  appears in the lower part of the screen.



3. The display page shows the icon of the active functions until the set temperature has been reached. Afterwards, the function switches to automatic in the selected cooking mode.



Using Oven Lights

A single push of the [FUNCTION] knob activates the lights only when pressed during a cooking operation. Oven lights turn on automatically when the door is opened. When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started. Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

NOTE: The lights do not operate in the Self-Clean mode.

NOTE: Once switched on, the lights go OFF automatically after 3 minutes. To switch them back ON, press the [FUNCTION] knob or open the door.

Be sure that the time-of-day clock is displaying the correct time.
The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

CAUTION

Never leave food in the oven for more than one hour before and after cooking.
This could deteriorate the properties of the food itself.

NOTE The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

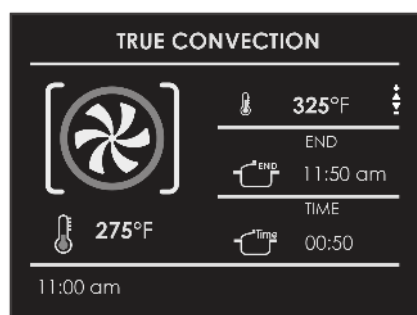
Cook Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a determinate period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time has expired.

To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.
 - a) Select  to set the duration and press [FUNCTION] knob.
 - b) Select  to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
4. After pressing the [FUNCTION] knob cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking time
- End of cooking time



- 5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the right [LOCK] and enter the new cooking time before pressing the [FUNCTION] knob again.

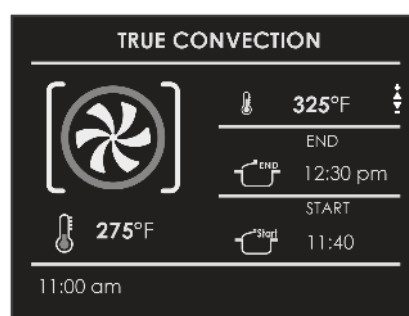
Stop Time

Use the "Stop Time" function to delay the start of timed cooking. Enter the cooking stop time and the oven will automatically calculate the start time. The oven switches on and off automatically.

To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
- 2 Select  to set the stop time and press [FUNCTION] knob.
- 3 Set the cooking stop time by means of the [FUNCTION] knob and confirm and confirm by means of the pressing [FUNCTION] knob.
- 4 After pressing the [FUNCTION] knob, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.

- Cooking mode
- Temperature
- Cooking stop time
- Cooking start time



- After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

To change the cooking time and stop time when the oven is already operating, simply rotate the [FUNCTION] knob to the right [LOCK] and enter the new cooking stop time before pressing the [FUNCTION] knob again.

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.

This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.

When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.

Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.

For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.

Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4 up to 60 C. Mince is particularly at risk from this point of view.

To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

- Do not defrost food at room temperature, always in the fridge or in the oven using the specific function. In the latter case, cook the food immediately afterwards.
- Stuff chicken just before eating it. Never buy pre-packed ready-stuffed chicken and only buy ready-cooked stuffed chicken when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate food in the fridge, not at room temperature.
- Use a food probe to check the temperature of meat, fish and poultry if they are more than 5 cm thick, to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest hazards are posed by poorly cooked chicken, particularly at risk from Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, i.e., partially cooking food, storing it and completing the cooking process later. This sequence encourages the growth of bacteria due to the "warm" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in the oven at temperatures of at least 165 C.

NB: Use only the meat probe supplied with the appliance.

In any case, we recommend that you consult the following table taken from the National Food Safety Database (USA).

Food	Minimum internal temperature
Mince	
Hamburger	71 C
Beef, veal, lamb, pork	74 C
Chicken, turkey	74 C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The cooking temperature for rare meat is not indicated by the NFSD as it is unsafe for health reasons
Medium-rare	63 C
Medium	71 C
Well done	77 C
Pork	
Chops, roasts, ribs:	
Medium	71 C
Well done	77 C
Fresh ham	71 C
Fresh sausages	71 C
Poultry	
Whole chicken or chicken pieces	82 C
Duck	82 C
Whole turkey (not stuffed)	82 C
Turkey breast	77 C



WARNING

- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

NOTE The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen. If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.

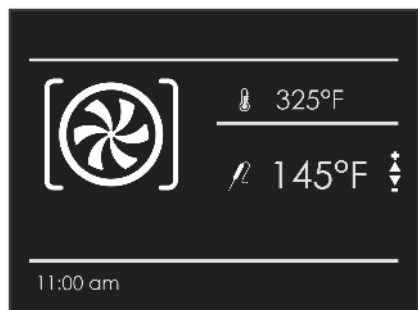
The temperature of the probe can be set between 104 F and 212 F (40 C - 100 C). The oven stores the last temperature set by the user.

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.

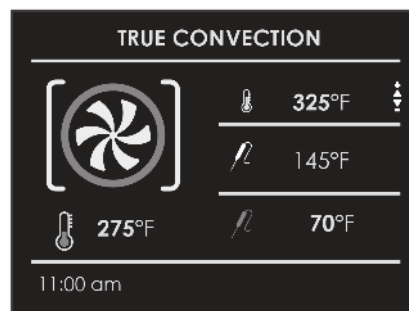
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon  appears on the screen.

When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



1. Set the required probe temperature by means of the [TEMPERATURE] knob.



2. After pressing the [FUNCTION] knob the cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

Once the set probe temperature is reached, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the [TEMPERATURE] knob.

To change the probe temperature, turn the [FUNCTION] knob [BACK] for 2 seconds, then select again the cooking function and change the temperature value.

Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25 F (15 C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 37.

True Convection Tips and Techniques

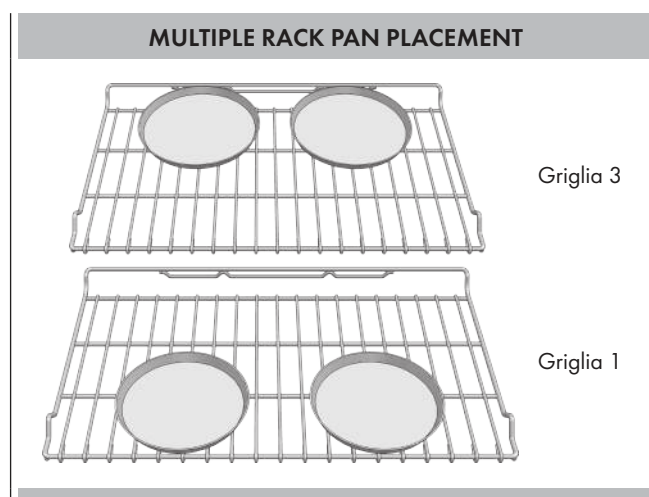
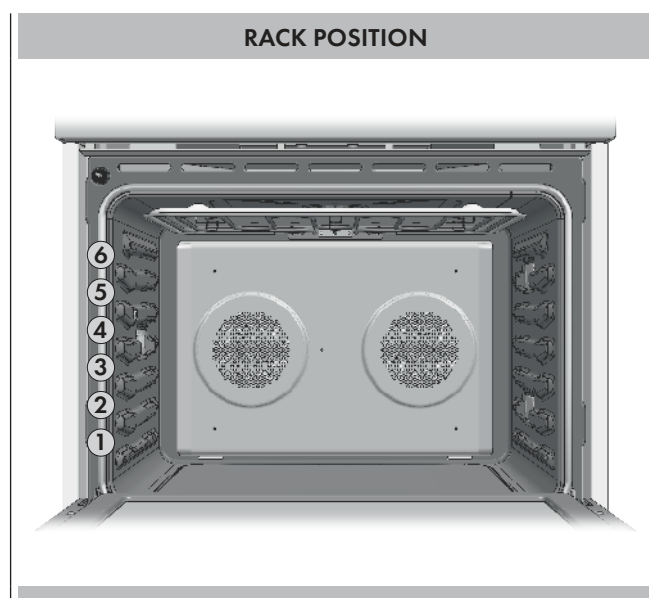
- Reduce recipe baking temperatures by 25 F (15 C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25 F (15 C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50 F (30 C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.

- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 - 3cm) air space around pans.

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 36.

Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
 Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads
 Cream Puffs
 Popovers
 Casseroles and One-Dish Entrees
 Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
 Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue- Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)



Quick and easy recipe tips

Converting from standard **BAKE** to **CONVECTION BAKE**:

Reduce the temperature by 25 F (15 C).

Use the same baking time as Bake mode if under 10 to 15 minutes.

Foods with a baking time of less than 30 minutes should be checked for doneness 5 minutes earlier than in standard bake recipes.

If food is baked for more than 40 to 45 minutes, bake time should be reduced by 25%.

Convection Roast Tips and Techniques

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature.
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large birds may also need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.

Quick and easy recipe tips

Converting from standard **BAKE** to **CONVECTION ROAST**:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in **CONVECTION ROAST** will cook in about the same amount of time.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165 F (75 C).
- After removing the item from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving if necessary to increase the final foodstuff temperature by 5 to 10 F (3 to 6 C).

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Convection Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Broil Tips and Techniques

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Broil mode with the oven door closed.
- Preheat oven for 5 minutes before use.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).

Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

Cooking times are indicative and also depend on the thickness and the starting temperature of the meat before cooking.

Dehydrate Tips and Techniques

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode.

A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.

The Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140°F (60°C).

The Dehydrate mode temperatures available are 120°F (50°C) to 160°F (70°C).

Multiple racks can be used simultaneously.

Some foods require as much as 14-15 hours of time to fully dehydrate.

Consult a food preservation book for specific times and the handling of various foods.

This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.

Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.

By using paper towels, some food moisture can be absorbed before dehydrating begins (such as with sliced tomatoes or sliced peaches).

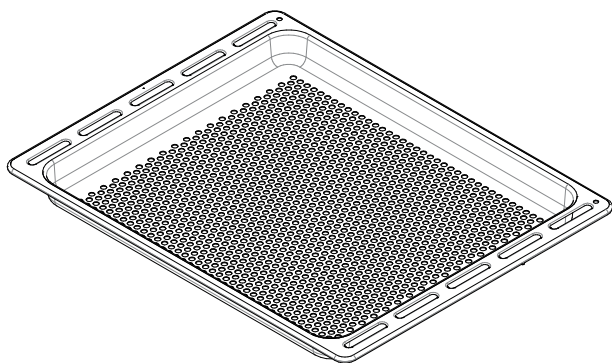
Air Fry Tips and Techniques

Air Fry is a unique cooking mode that is designed to produce foods with a crispier exterior than traditional oven cooking. Select Air Fry, then set the desired temperature and press Start. The temperature can be set between 300 F (150 C) and 555 F (290 C).

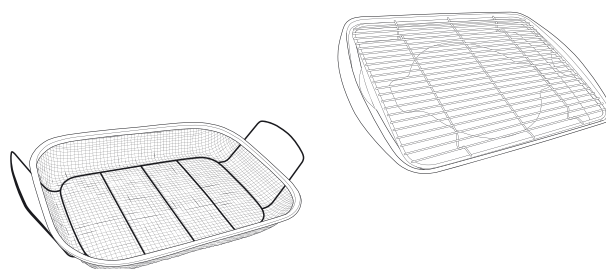
Air Fry Cookware Guidelines

- Only use broil safe cookware when using Air Fry mode.
- Oven baking baskets and baking grids can also be used. A sheet pan should be placed on the rack below the foods to catch any drippings when using a baking basket.
- A dark sheet pan is recommended. A dark pan promotes better browning and crisping.
- The Air Fry mode is designed for cooking on a single rack.
- The Air Fry mode is designed to be used with oven preheating.
- Rack position 3 is recommended for most foods.
- When air frying foods with sauce, it is recommended to apply the sauce at the end of cooking.
- If foods are browning too quickly, try a lower rack position or lower oven set temperature.
- For packaged foods, use traditional oven cooking instructions for set temperature and expected cook time.
- It is not necessary to flip or stir food during cooking
- Arrange food in a single layer on the pan, do not overload the pan.

Primary recommended cookware



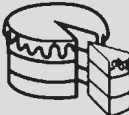
Alternate cookware options



Dehydrate Chart

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)		TEST FOR DONENESS
FRUIT				
Apples	Dipped in 1 cup lemon juice and 2 cups water, 1/4" slices		11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in 1 cup lemon juice and 2 cups water, 1/4" slices		11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits		10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and slices	1/4" slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels:	2 - 4	Orange peel: dry and brittle
		Slices:	12 - 16	Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: Fresh:	9 - 13 8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced 1/2" thick, skin (outside) down on rack		12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE				
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces		16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices		7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well		16 - 23	Dry, brick red color
HERBS				
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120 F (60 C)	3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120 F (60 C)	3 - 5	Crisp and brittle

The Recipe function of your oven gives you the chance to cook food without having to set the oven manually every time. By selecting a "SET" recipe, the cooking mode, the temperature and the time are automatically set according to the recipe selected from the menu.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		FRESH	BREAD PIZZA FIRST	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PEICES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PEICES		
		WHOLE	FISH	
		IN PEICES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

1. Switch the oven, select the icon  and press the [FUNCTION] knob.
2. Using the [FUNCTION] knob select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the same knob.
3. Choose the type of food to be cooked using the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
4. Using the [FUNCTION] knob choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm by means of the same knob.
5. Select the required recipe by means of the [FUNCTION] knob and confirm by means of the same knob.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:

TACCHINO ARROSTO			
GRIGLIA RETTANGOLARE			
	LIVELLO	1	
	PESO	3800g	
	TEMPO DI COTTURA	03:00	
	PRERISCALDO	SI	
START		SALVARE	

7. To start the recipe, confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.

8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

Once a recipe has been selected, the "Time" and "Weight" setting can be changed and the recipe can be saved among the "PERSONAL" ones.

1. Once a recipe has been selected, rotate the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the [FUNCTION] knob and confirm by pressing the same knob.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the [FUNCTION] knob to set the cooking time and confirm by pressing the same knob.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the [FUNCTION] knob.

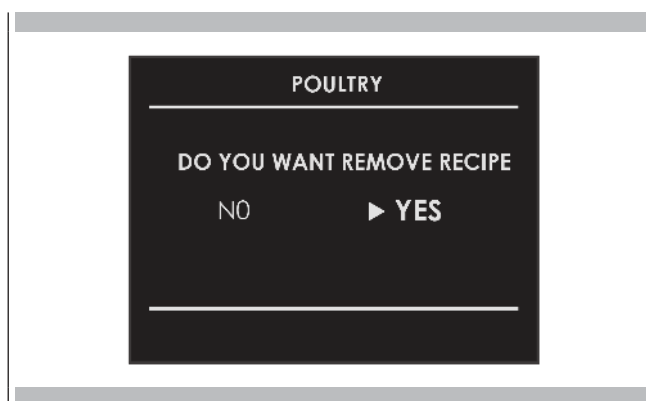


NOTE If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the [FUNCTION] knob.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Rotate the ON/OFF knob to the right and select the choice and confirm with the [FUNCTION] knob.



The PIZZA PIZZERIA 350° C was specifically designed so you can bake perfect PIZZAS in just a few minutes. For perfect results, select the  to access this special recipe. After you make your settings, Pizza Pizzeria 350° C recipes will do the rest, reaching about 650 F (345 C) by turning on the heating elements at 100% of their capacity. At this temperature, you are guaranteed to have a crispy base and proper cooking of the toppings of your pizza, like at the pizzeria.

The secret to a good pizza is in the simplicity of a well-leavened dough, prepared and cooked well: use a small quantity of good quality toppings.

Recipe List	Type of Food	Food condition	Recipes List	Information displayed
PRESET OR PERSONAL		PIZZA SINGLE THIN	COOKING TIME PROPOSED	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION COOKING TIME PREHEAT REQUIRED YES/NO
		PIZZA SINGLE THICK		
		PIZZA DOUBLE THIN		
		PIZZA DOUBLE THICK		
		PIZZA MULTI THIN		
		PIZZA MULTI THICK		

Pizza	Weight Leavened Dough	Diameter
THIN	180 gr	30 cm
THICK	260 gr	30 cm

Selecting an already-set "PIZZA PIZZERIA 350°C" recipe:

1. Start the oven and select the icon , and confirm with the [FUNCTION] knob.
2. By means of the [FUNCTION] knob, select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm with the same knob.
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the [function] knob and confirm by pressing the same knob.
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:



Once a recipe has been selected the "Time" setting can be changed (from 01:00 min/sec to 59:59 min/sec) and the recipe can be saved among the "PERSONAL" recipes of the special Pizza Pizzeria 350°C. function. If so required, the saved recipe can also be cancelled.

If the time is changed and not immediately saved, at the end of the recipe, a message appears to ask whether you want to save it.

(FOR MORE DETAILS ON HOW TO PERFORM THESE STEPS, REFER TO THE INSTRUCTIONS IN THE RECIPE PARAGRAPH).

5. Once confirmed with the [FUNCTION] knob, the oven preheats and when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on; you must simply follow the instructions on the display.



NOTE After the first pizza, you can immediately continue baking other pizzas without having to preheat. If, on request is selected, the recipe is repeated, while if OFF is pressed the recipe terminates.

Tips For A Good Pizza:

Given the high temperatures and short baking time, we recommend that you insert and remove the pizzas quickly so that the door is open for as short a time as possible and the temperature doesn't drop.

Once the beep and display indicate that baking is finished, immediately remove the pizza, since the cooking times are very short and even a few seconds can have a significant effect.

The baking time can be changed based on the type of dough and pizza; changes should be made with the +/- keys before pressing the start key.

At the end of the recipe, you will be asked if you want to save it in your personal recipes.

PIZZA GRILL**OVEN STONE (IF PRESENT)**

Insert before the preheating the oven

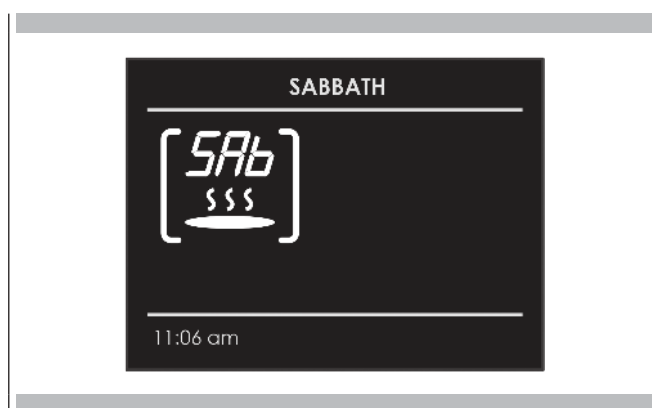
The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

When the Sabbath function is selected, the following functions are disabled:

- Oven lights
- All functions except ON/OFF and temperature setting
- Meat Probe Function
- Timed cooking function
- Timer function
- The icon on the display screen is steady and not animated as in the case of traditional cooking modes.
- Display screen and key acoustic warnings.

To set the Sabbath Mode function, switch ON the oven and select the Sabbath function by means of the [FUNCTION] knob and confirm with the same knob.

The function starts by showing the icon on the display screen.



NOTE The function lasts at most 72 hours.

The temperature can be set at any time from 120°F (50°C) to 550°F (290°C) with a preset of 140°F (60°C). The function can be disabled at any time by pressing the ON/OFF knob.

Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.

WARNING

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

WARNING

Ensure that the door is in the closed position before the self-cleaning cycle starts, otherwise automatic door locking will not be completed. See paragraphs that follows.

Self-Cleaning the Oven

This oven features a pyrolytic self-cleaning function that eliminates the difficult and time consuming manual scrubbing of the oven interior. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature (approx. 860 F/460 C) to burn away food soil and grease.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "PADLOCK" icon will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened while the oven interior is at clean temperatures.
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to

help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.

- Three hours is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

Preparing the Oven for Self-Clean

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½ " (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place.

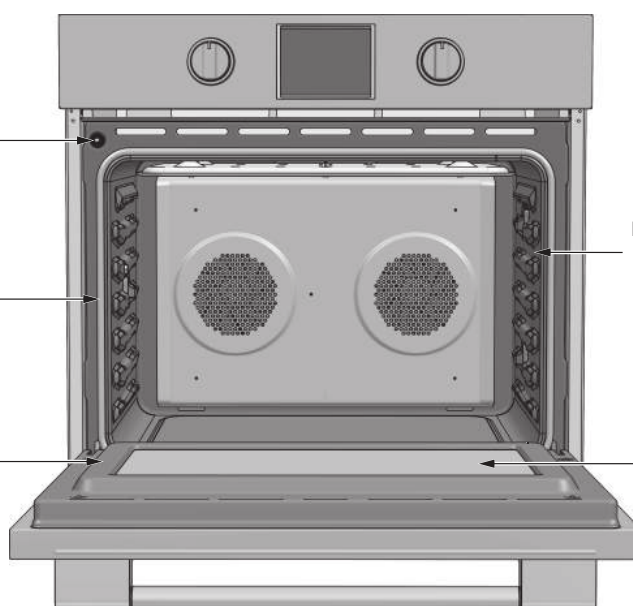
Hand clean frame area
outside gasket

DO NOT hand clean gasket

Hand clean door area
outside gasket

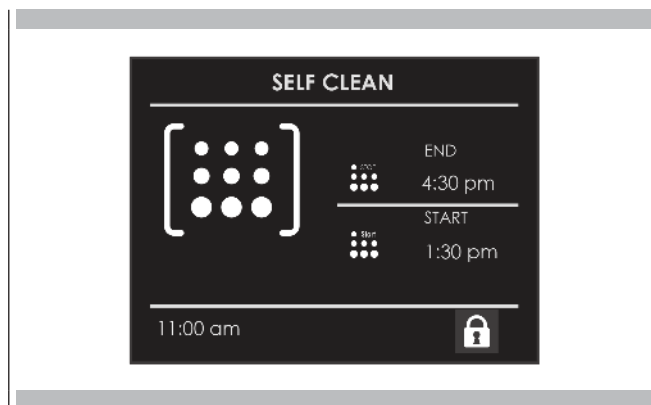
Hand clean 1" (2 cm) from rack
guides to frame of oven cavity

Hand clean door window



To Set the Self-Clean Mode

1. Press the ON/OFF knob and select the icon  and then confirm with the same knob.
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the [FUNCTION] knob to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.



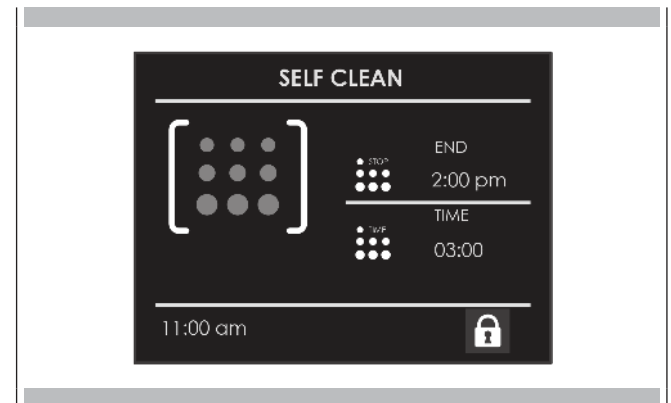
5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
- To stop the cleaning mode at any moment, press ON/OFF knob.
 - The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
 - If the door is in the open position when the function has already been selected and the [FUNCTION] knob is pressed the latch doesn't move, the "PADLOCK" icon will flash until the door will be closed and the lock motor stops. When the "CLOSED PADLOCK" it is displayed, the door cannot be opened.
 - Check that the door has been locked, if door does not lock, press ON/OFF knob and do not start self-clean; phone for service.
 - Do not attempt to open the door while the cleaning cycle is running and the door is locked.

To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil immediately after starting.
2. To change the hours, rotate the [FUNCTION] knob to the RIGHT and select  icon, (the hours will flash), use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.

To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. Touch the  icon and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.
3. Automatically the minutes will flash, use the [FUNCTION] knob to change the value, than confirm by pressing the [FUNCTION] knob.



8. When the delay time expires, self-cleaning will start.
9. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.



CAUTION

Keep in mind that the oven door will remain locked until it is safe enough to open. The lock symbol will disappear from the display when the door lock is released. You will still need to exercise caution when the door lock is released because the inside of the oven may still be hot.

After the self-clean cycle is complete the oven control monitoring the internal temperature and the following messages will be displayed:

- From the 460 C/860 F to 270 C/518 F= "End Self Cleaning"
- From the 270 C/518 F to 50 C/122 F= "Waiting to Clean"
- From the 50 C/122 F to 25 C/77 F= "Remove Residues" (Press ON/OFF key to clear the message).

You may notice a powder ash residue in the bottom of the oven after self-cleaning. This condition is normal. Use a damp cloth or sponge to wipe up the residue after the oven cools down.

Self-cleaning Tips:

If any soil remains in the oven after the self-clean cycle is complete, you may repeat the cycle if you want. Self-clean the oven regularly to prevent excessive soil build-up. Doing so will make the self-clean cycle work better and reduce smoke and odors.

Automatic door locking during pyrolytic cycle

For safety reasons, the door is locked automatically as soon as self-clean mode is selected (both standard, both eco clean). The door is also unlocked automatically when the clean time has expired but only after the temperature has fallen below the safety threshold.

NOTE It is not possible to exclude the door locking device during self-cleaning i.e. manually unlock the door since the self-cleaning mode has the highest priority and overrides all other selections.

The lock symbol (▶ ) on the display is:

- ON** When the door is fully locked
- OFF** When the door is fully unlocked
- FLASHING** When the latch mechanism is moving or is waiting for a command by the electronic control. or is waiting for a command by the electronic control. (After self clean the symbol will flash until the temperature will be safe and the door unlocked).

Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

WARNING

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door.

The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.

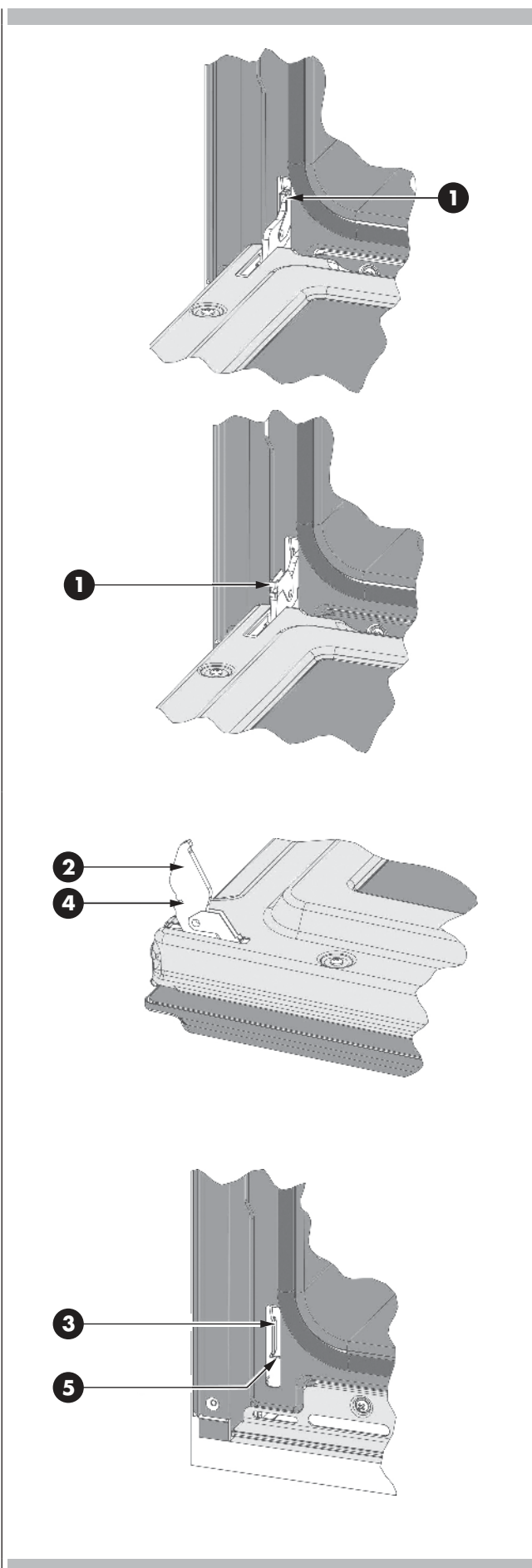
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

To Remove Door

1. Open the door completely.
2. Lift up the hinge bracket (1).
3. Hold the door firmly on both sides using both hands and close the door.
4. Hold firmly; the door is heavy.
5. Place the door in a convenient location.

To Replace Door

1. Insert the upper arms (2) of both hinges into the slots (3). The recesses (4) must hook on the lips (5).
2. Move the hinge brackets (1) back down into position.
3. Close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.



Replacing an Oven Light

- Each oven is equipped with halogen lights located in the lateral walls of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- The oven lights are not illuminated during SELF- CLEAN.
- Each light assembly consists of a removable lens a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place. See figure on this page.
- Light bulb replacement is considered to be a routine maintenance item.

To Replace a Light Bulb

1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. In ovens with lateral racks remove them by unscrewing the four screws.
4. Remove the lens to prise between screw and glass using a screw driver.
5. Remove the light bulb from its socket by pulling it.
6. Replace the bulb with a new one. Avoid touching the bulb with fingers as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
7. The bulb is halogen: use one with the same type checking Voltage and Wattage.
8. Replace the lens back on.
9. Replace the racks if it is provided with the oven model.

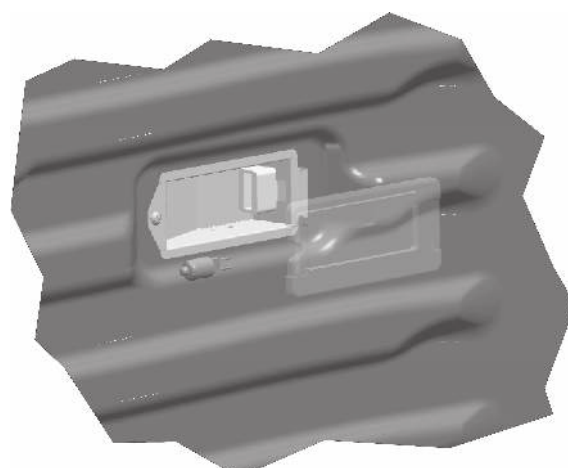
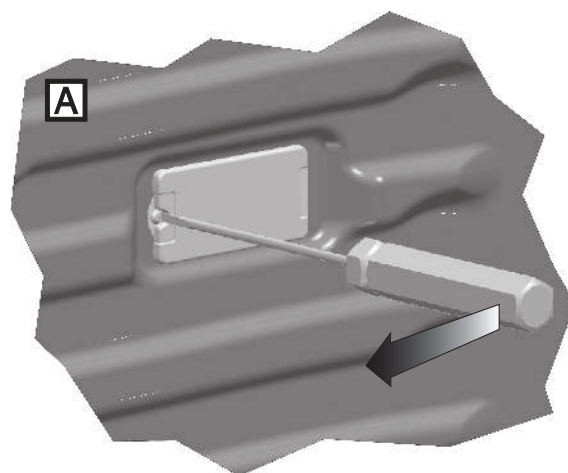
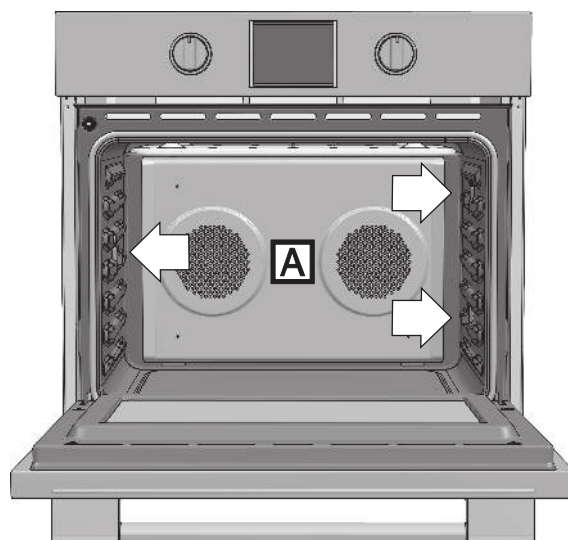
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



WARNING

- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage. Broken glass could cause an injury.

OVEN LIGHT



SWith either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	- Oven not preheated - Aluminum foil on oven rack or oven bottom - Baking utensil too large for recipe - Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	- Oven not preheated - Using glass, dull or darkened metal pans - Incorrect rack position - Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Food is baking or roasting too slowly	- Oven temperature too low - Oven not preheated - Oven door opened frequently - Tightly sealed with aluminum foil - Pan size too small
Pie crusts do not brown on bottom or have soggy crust	- Baking time not long enough - Using shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	- Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes high in middle with crack on top	- Baking temperature too high - Baking time too long - Pans touching each other or oven walls - Incorrect rack position - Pan size too small
Pie crust edges too brown	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

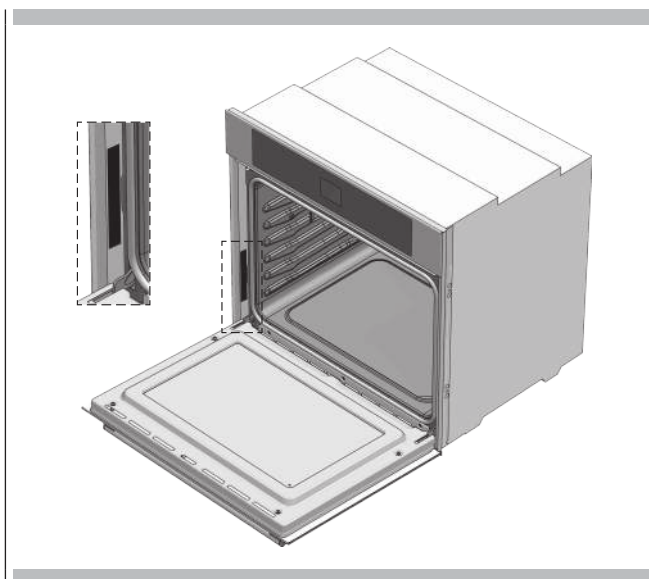
Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Error F1030* or F2030* appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 F (15 C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 35. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 32.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 37.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

ESPAÑOL

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Instrucciones de Seguridad	2
2 - Características del Producto	3
Acerca de su Horno	3
Ventilador de Enfriamiento	3
Posiciones de la Rejilla	3
Elementos de Horneado	4
Elemento de Asado	4
Elemento de Convección	4
Acerca de los Hornos de Convección	4
3 - Instalación del Horno	5
Eléctricos	5
Respeto por el medio ambiente	5
4 - Suministro Eléctrico	7
Requisitos de Cableado	7
Conectando el Horno a la Red	7
5 - Instrucciones de Uso	8
La primera vez que use el horno	8
Rejillas del Horno	8
Rejillas Extensibles del Horno	8
6 - Panel de Control	10
Perillas de Comando	10
7 - Información General del Horno	11
Códigos de error	11
Sonidos	11
Bloqueo de la puerta	11
Corte de energía	11
Configuraciones Predeterminadas	11
Códigos de Número de Falla	11
Precalentar y Precalentar Rápido	11
Temporizador	11
8 - Consejos Generales para el Horno	12
Precalentando el Horno	12
Sugerencias Operativas	12
Utensilios	12
Condensación y Temperatura del Horno	12
Horneado a Gran Altura	12
9 - Instrucción para el Uso	13
Instrucción para el encendido inicial	13
10 - Configuraciones del Usuario	14
Idioma	14
Temperatura y Peso	14
Tiempo	14
Fecha	15
Brillo	15
Timbre	15
11 - Configuración del Sistema	16
Registro de Eventos	16

ÍNDICE	PÁGINA
Demo	16
12 - Iniciando su horno	17
Encendiendo y apagando el horno	17
Seleccionando el modo de cocción	17
Cambiando el modo de cocción	17
Cambiando la temperatura	17
Fase de precalentamiento	19
Eco	19
Precalentamiento rápido	19
Usando las luces del horno	19
13 - Tiempo de Operación del Modo Horno	20
Tiempo de Cocción	20
Tiempo de Parada	20
14 - Configurando la Sonda de Carne (si está presente)	21
Consejos y Técnicas para Asar	23
Directrices Generales	23
Consejos y Técnicas de Convección Verdadera	23
Consejos y Técnicas para Asar por Convección	24
Consejos y Técnicas para Asar	24
Consejos y técnicas para asar al grill	24
Consejos y técnicas para deshidratar alimentos.	24
Consejos y técnicas para Air Fry	25
Guía de utensilios para cocinar con Air Fry	25
Tabla de Deshidratación	26
15 - Recetas	27
16 - Pizza Pizzeria 350°C (en algunos modelos)	29
17 - Instrucciones del modo Sabbath (en algunos modelos)	31
18 - Cuidado y limpieza del horno	32
Autolimpieza del horno	32
Preparación del horno para la autolimpieza	32
19 - Configuración del modo de autolimpieza	33
Para configurar el modo de autolimpieza	33
Para cambiar el tiempo de limpieza	33
Para retrasar el inicio de la limpieza	33
20 - Sistema de bloqueo de la puerta (disponible solo en algunos modelos)	34
Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo pirolítico	34
Mantenimiento que puede realizar usted mismo: extracción de la puerta del horno	34
21 - Reemplazando una Luz del Horno	35
22 - Resolviendo Problemas de Horneado	36
23 - Resolviendo Problemas Operativos	36
24 - Asistencia o Servicio	37
Registro de Datos de Servicio	38



IMPORTANTE

La placa de datos del horno es accesible incluso cuando el horno está completamente instalado. La placa es visible simplemente al abrir la puerta. Al solicitar refacciones, indique siempre los datos que aparecen en ella para identificar correctamente el aparato.

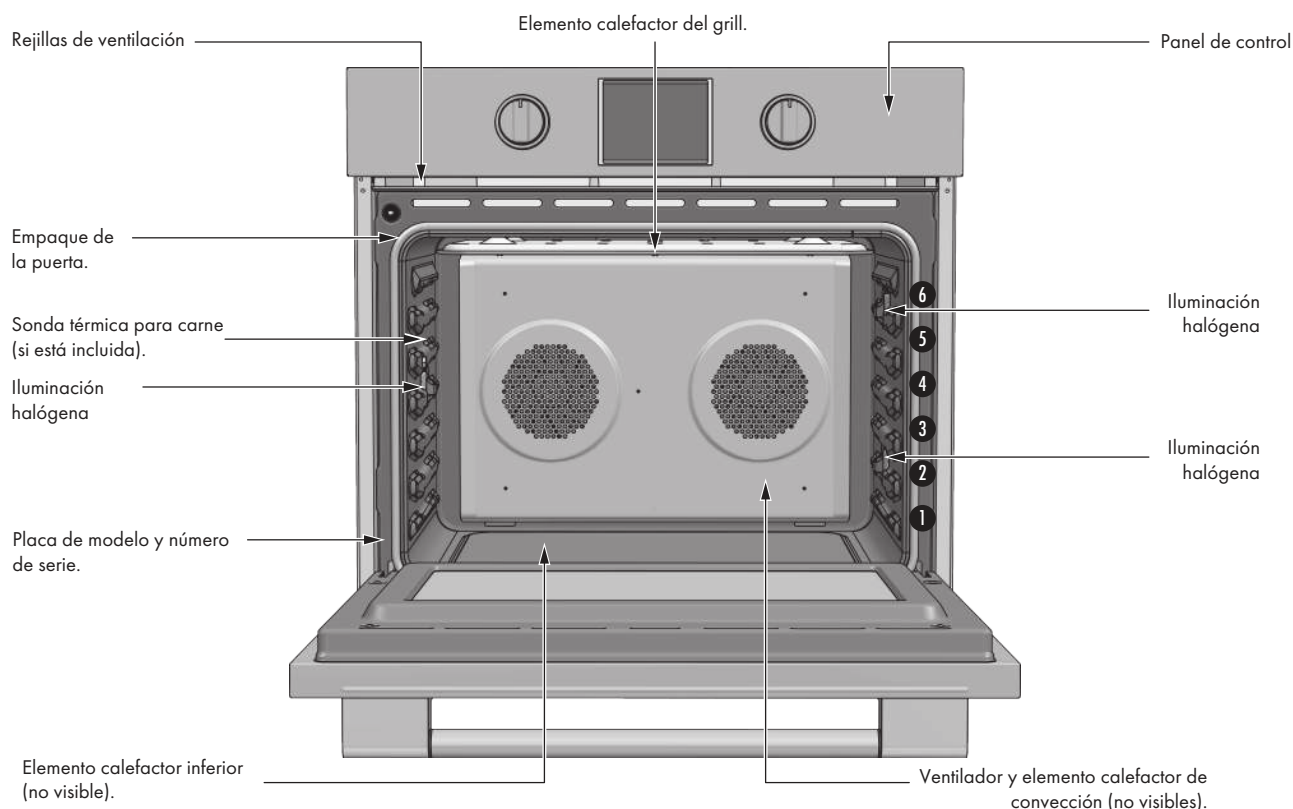
- **No desmonte ninguna pieza antes de haber desconectado el horno de la red eléctrica.**
- **No utilice el aparato si alguna de sus partes está dañada (por ejemplo, un vidrio). Desconéctelo de la red eléctrica y solicite servicio técnico.**
- Antes de utilizar el horno, se recomienda hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante una hora para eliminar el olor de los materiales aislantes.
- En todos los modelos, mantenga la puerta cerrada cuando utilice la función Grill.
- El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando mientras el horno permanezca caliente, incluso después de haber sido apagado.
- **Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas muy elevadas; evite tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.**
- **Durante el funcionamiento del horno, la parte frontal también se calienta; por lo tanto, mantenga a los niños alejados del aparato, especialmente durante el ciclo de autolimpieza.**
- Los padres y adultos deben prestar especial atención al utilizar el producto en presencia de niños.

- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- **Mantenga alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo supervisión constante.**
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños mayores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- **Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni mantenimiento sin supervisión.**
- Para evitar daños al esmalte del horno, no cubra la base de la cavidad del horno con ningún objeto (por ejemplo, papel aluminio, bandejas, recipientes o similares).
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- No deben utilizarse detergentes abrasivos ni equipos de limpieza a vapor para la limpieza del aparato.
- Antes de realizar la autolimpieza, retire todos los accesorios (parrillas, recipientes, bandejas y sonda térmica) para evitar daños, elimine los residuos grandes de cocción y cierre la puerta asegurándose de que quede correctamente cerrada.
- Asegúrese de que el horno esté frío y desconectado de la alimentación eléctrica antes de retirar la puerta. No hacerlo podría provocar descargas eléctricas o quemaduras.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Utilice únicamente la sonda térmica suministrada con el aparato.



IMPORTANTE

Si el horno está instalado en un ambiente con una temperatura inferior a 37 °F (3 °C), puede aparecer el código de error F*0117; una vez que se alcance una temperatura ambiente más alta, el error dejará de mostrarse.



Acerca de su horno

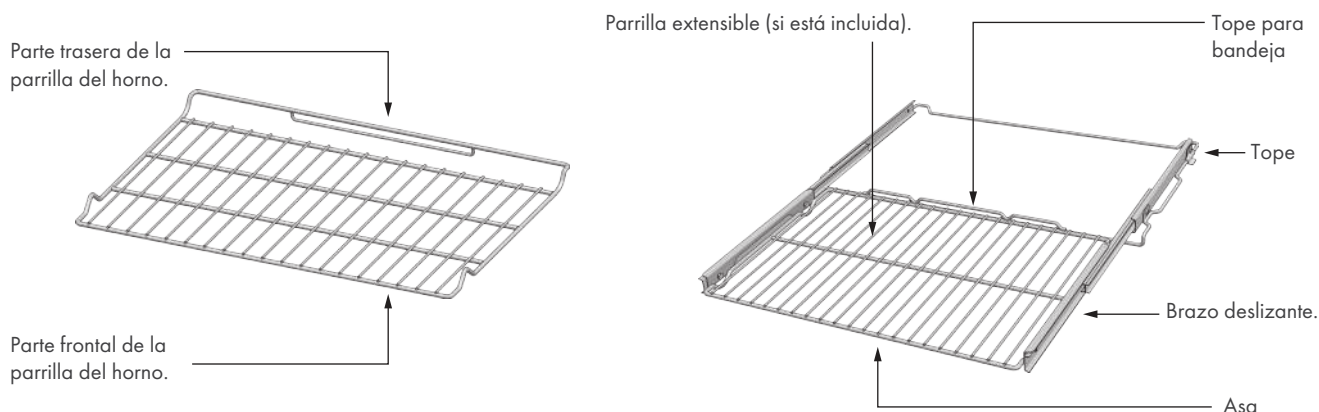
Arriba encontrará una ilustración del horno en la que se muestran sus diferentes componentes.

Ventilador de enfriamiento

El horno cuenta con un ventilador de enfriamiento para mantener fría la zona del panel de control. Es posible que escuche este ventilador funcionando incluso después de que la cocción o la limpieza hayan finalizado. El ventilador continuará funcionando mientras el horno permanezca caliente y el selector de funciones no se encuentre en la posición "Apagado" (Off). Esto forma parte del funcionamiento normal del aparato.

Posiciones de las rejillas.

El horno cuenta con guías para parrillas en seis niveles, como se muestra en la ilustración. Cada nivel está formado por un par de soportes integrados en las paredes laterales de la cavidad del horno. La parrilla debe colocarse dentro de estos soportes emparejados. Asegúrese siempre de colocar las parrillas y demás accesorios antes de encender el horno. Una vez instaladas, verifique que las parrillas estén niveladas y correctamente posicionadas.



Elementos de horneado

El horno utiliza dos elementos calefactores para hornear: uno ubicado en la parte superior del horno y otro situado debajo de la base de la cavidad del horno, lo que facilita la limpieza de la cavidad.

Elemento de grill

El elemento de grill del horno está ubicado en la parte superior de la cavidad. No toque el elemento calefactor ni permita que los guantes para horno entren en contacto con él. Nunca utilice una toalla o un paño grueso como guante para horno, ya que podrían incendiarse.

Elemento de convección

El elemento de convección (no visible) y los ventiladores están ubicados en la parte posterior de la cavidad del horno. La combinación de este elemento y los ventiladores es la encargada de realizar la cocción por convección.

Acerca de los Hornos de Convección

En un horno convencional, las fuentes de calor se encienden y apagan de manera cíclica para mantener una temperatura promedio dentro de la cavidad del horno. A medida que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se generan suaves corrientes de aire en su interior. Esta convección natural suele ser poco eficiente porque dichas corrientes son lentas e irregulares.

En este sistema de convección, el calor es impulsado por un ventilador que proporciona una circulación continua del aire caliente. Este sistema de Convección Europea incorpora ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para ofrecer un desempeño superior.

En los hornos de convección convencionales, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. Este sistema se caracteriza por la combinación de un elemento calefactor adicional ubicado alrededor del ventilador de convección y un panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: a lo largo de los laterales, la parte superior y toda la profundidad de la cavidad del horno.

Este sistema de Convección Europea ayuda a mantener una temperatura más uniforme en toda la cavidad del horno. La circulación del aire acelera el proceso de horneado y permite una cocción más homogénea de los alimentos. Al controlar el movimiento del aire caliente, la cocción por convección produce alimentos dorados de manera uniforme, crujientes por fuera y jugosos por dentro. La cocción por convección ofrece excelentes resultados para panes, productos de repostería, carnes y aves.

Los alimentos que crecen gracias al aire incorporado en su preparación, como los pasteles tipo ángel, los soufflés y los profiteroles, alcanzan mayor volumen que en un horno convencional.

Las carnes conservan mejor sus jugos y ternura, mientras que el exterior adquiere una textura dorada y crujiente. Gracias a la Convección Europea, los alimentos pueden cocinarse a temperaturas más bajas y en tiempos más cortos.

Al utilizar este modo, se recomienda reducir la temperatura habitual de cocción en 25 °F (15 °C). Los alimentos que requieren tiempos de cocción más cortos deben revisarse ligeramente antes de lo habitual.

Para obtener los mejores resultados, cocine los alimentos sin cubrir y utilice recipientes de bordes bajos para aprovechar al máximo la circulación forzada del aire.

Cuando utilice el modo Asado por Convección (Convection Roast), no es necesario reducir la temperatura de cocción recomendada.

Para instalar el horno en el mobiliario de cocina, debe realizarse un nicho de empotramiento de acuerdo con las dimensiones indicadas en la figura "Dimensiones del nicho y del producto".

El aparato debe fijarse al mueble mediante los dos tornillos suministrados en el kit de instalación, utilizando los orificios ubicados en los montantes laterales del horno.



IMPORTANTE

Dado que el aparato se instalará empotrado en el mobiliario de cocina, asegúrese de que todas las superficies que estén en contacto con el horno sean resistentes a temperaturas de aproximadamente 90 °C.

Conexión eléctrica.

Potencia absorbida		
elemento superior del horno	3500+1000W	230V
	3500+1000W	240V
elemento inferior del horno	3000W	230V
	3000W	240V
elemento redondo (aire caliente)	2x1300W	240V
	1x2500W (depending on model)	or 240V
lámpara	3x25W	
motor del ventilador de aire caliente	2x44W or 1x44W (depending on model)	
motor del ventilador de enfriamiento	44W	
Potencia máxima absorbida	(see data plate).	
Tensión de suministro	(see data plate).	

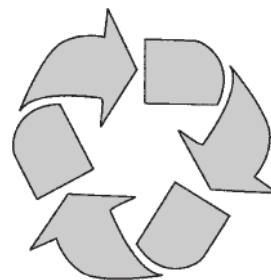
Respeto por el medio ambiente

La documentación de este aparato está impresa en papel blanqueado sin cloro o en papel reciclado, con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente. El embalaje ha sido diseñado para minimizar el impacto ambiental; sus materiales son ecológicos y pueden recuperarse o reciclarse.

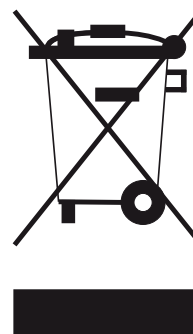
El reciclaje del material de embalaje permite ahorrar materias primas y reducir el volumen de residuos industriales y domésticos.

EL MATERIAL DE EMBALAJE es 100 % reciclable y está identificado con el símbolo de reciclaje. Deséchelo de acuerdo con la normativa local vigente. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse fuera del alcance de los niños, ya que pueden representar un peligro.

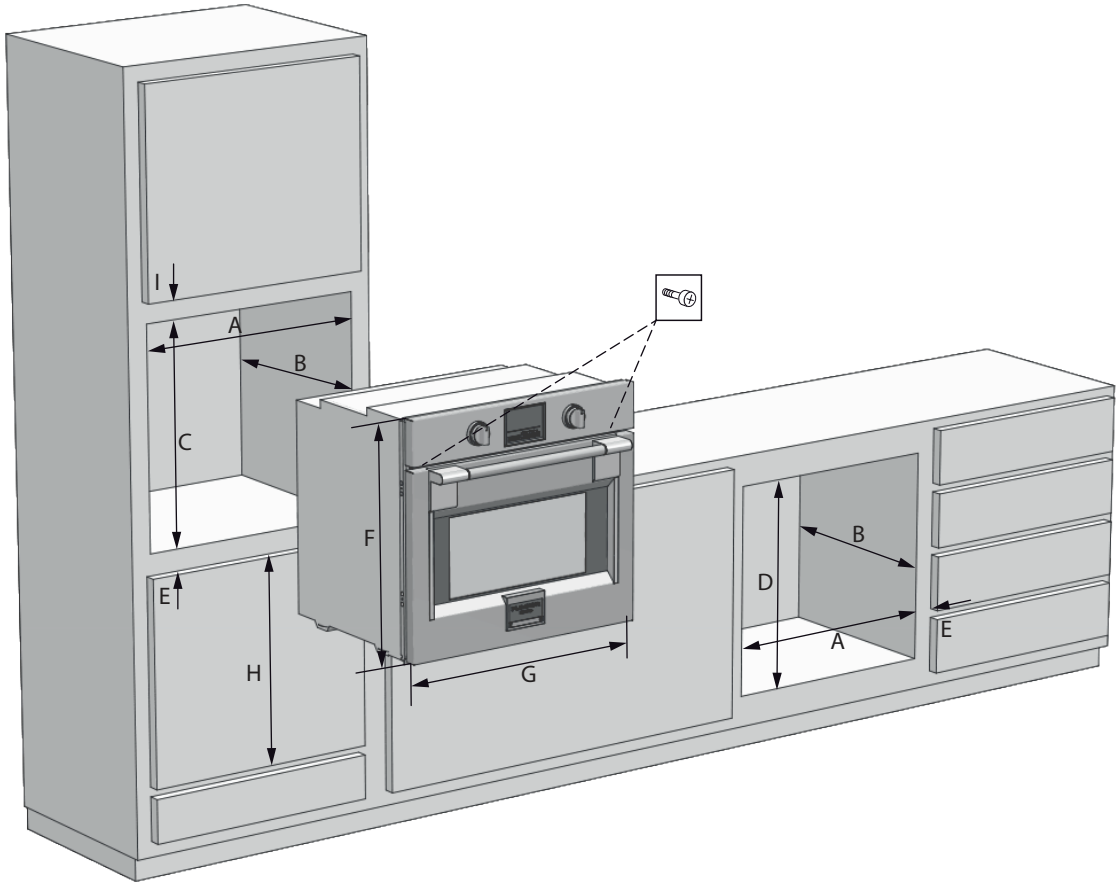
ESTE APARATO está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/96/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE/WEEE). Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, el usuario contribuye a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



EL SÍMBOLO presente en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que este producto no debe desecharse como residuo doméstico, sino que debe entregarse en un centro de recolección adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



DIMENSIONES DE INSTALACIÓN Y DEL PRODUCTO



Electrodomésticos.	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Horno sencillo	72.2	59.0	69.2	69.2	Min. 1.3	70.7	75.4	86.5	Min. 1.9

Las dimensiones están expresadas en centímetros.

El fabricante no se hace responsable de los daños a personas o bienes ocasionados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Antes de instalar el horno, solicite a un electricista calificado que verifique que su instalación eléctrica cuenta con la capacidad adecuada y que la incorporación del horno no sobrecargará el circuito en el que será instalado. Se requiere un circuito monofásico independiente de tres conductores, de 240 V o 220–240 V, 50/60 Hz.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio autorizado o por personal igualmente calificado, a fin de evitar cualquier riesgo.



IMPORTANTE

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

- La alimentación eléctrica del circuito del horno debe estar desconectada mientras se realizan las conexiones eléctricas.
- No utilice extensiones eléctricas con este aparato.
- Este aparato requiere conexión a tierra.
- El extremo libre del conductor amarillo/verde (cable de tierra) debe conectarse a una puesta a tierra adecuada. Este conductor debe permanecer conectado a tierra en todo momento.
- La instalación del aparato debe ser realizada por un electricista calificado.
- El horno debe conectarse a tierra de acuerdo con la norma australiana vigente.
- NOTA PARA AUSTRALIA: Este aparato debe ser instalado y mantenido correctamente por personal debidamente calificado, en estricto cumplimiento de las normas de cableado AS/NZS 3000.
- El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor automático multipolar con una separación mínima entre contactos de 3 mm, asegurando que el conductor de tierra no sea desconectado.
- Dicho dispositivo debe instalarse en la alimentación eléctrica de conformidad con la normativa vigente para instalaciones eléctricas.
- El tomacorriente o interruptor debe permanecer fácilmente accesible una vez que el horno esté completamente instalado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o incluso la muerte.

Requisitos de cableado.

Antes de realizar las conexiones eléctricas, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y lea atentamente las siguientes instrucciones:

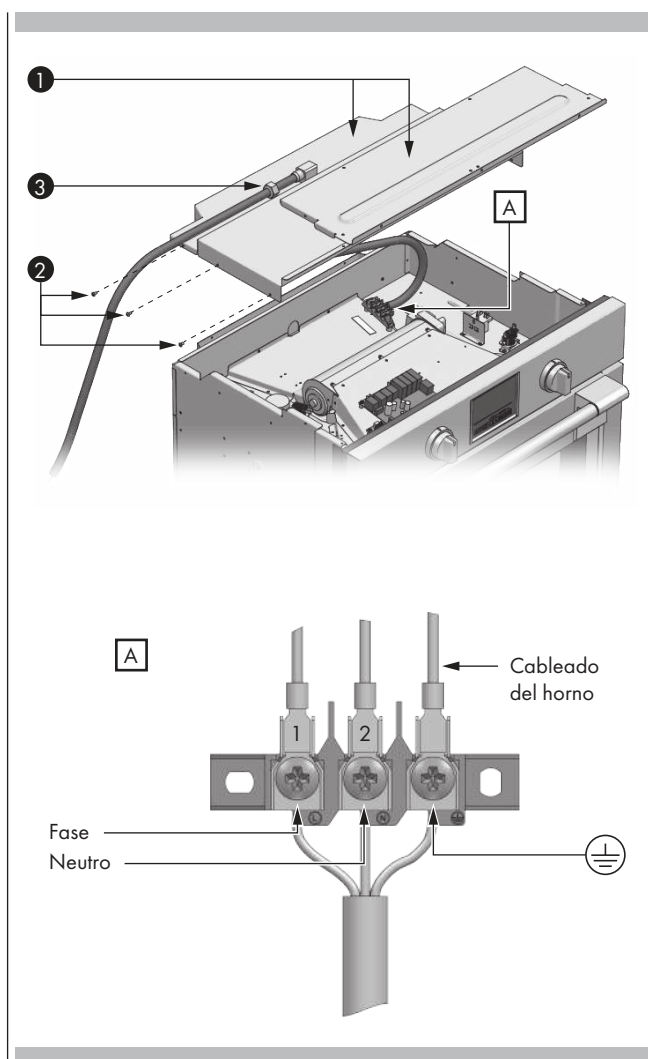
- Se requiere un circuito monofásico independiente de tres conductores, de 240 V o 220–240 V, 50/60 Hz para el horno.
- El horno debe conectarse únicamente con conductores de COBRE.
- NOTA PARA AUSTRALIA: el horno debe instalarse de conformidad con la norma australiana vigente.
- El calibre de los conductores (ÚNICAMENTE DE COBRE) y las conexiones deben ser adecuados para la potencia nominal del aparato, de acuerdo con la norma australiana vigente.

Conexión del horno a la red eléctrica.

Para la conexión, utilice un cable flexible de caucho tipo H05SS-F (3 x 2.5 mm² como mínimo), asegurándose de que tenga la longitud suficiente para permitir la extracción del horno de su alojamiento cuando sea necesario realizar tareas de mantenimiento.

Para conectar el cable al horno, proceda de la siguiente manera (véase la figura):

1. Retire las dos cubiertas superiores del horno (1) aflojando los tornillos autorroscantes correspondientes (2). Afloje la tuerca (3) del sujetacables y pase el cable a través de la abertura, dejando suficiente holgura para evitar que quede sometido a tensión.
2. Retire aproximadamente 12 cm del aislamiento exterior del cable y reduzca la longitud de los dos conductores activos (fase y neutro) a 6 cm. Mantenga la longitud original del conductor de tierra. Retire aproximadamente 1 cm de aislamiento de cada uno de los tres conductores y conéctelos al bloque de terminales. Asegúrese de que cada conductor esté conectado correctamente (L corresponde al conductor de fase, N al conductor neutro y el conductor de tierra está identificado con el símbolo convencional de puesta a tierra).
3. Apriete los dos tornillos del sujetacables para asegurar que el cable de alimentación quede firmemente fijado en su lugar.



La primera vez que utilice el horno

Limpie cuidadosamente el horno con agua jabonosa y enjuáguelo bien.

Haga funcionar el horno durante aproximadamente 30 minutos a la temperatura máxima para eliminar todos los restos de grasa, que de lo contrario podrían generar olores desagradables durante la cocción.



IMPORTANTE

Nunca utilice papel aluminio para cubrir las parrillas del horno ni para forrar el interior del horno. Puede causar daños al recubrimiento del horno si el calor queda atrapado debajo del aluminio.



IMPORTANTE

Asegúrese de no forzarlo para evitar daños en el esmalte.

Rejillas del horno

- El horno cuenta con guías para parrillas en seis niveles, como se muestra en la ilustración de la página 3.
- Las posiciones de las parrillas están numeradas desde la guía inferior (#1) hasta la superior (#6).
- Consulte las tablas de cocción para determinar las mejores posiciones de parrilla a utilizar según el alimento.
- Cada nivel está formado por soportes emparejados integrados en las paredes laterales de la cavidad del horno.
- Asegúrese siempre de colocar las parrillas antes de encender el horno. Verifique que queden niveladas una vez colocadas. Consulte la ilustración de la página 3 si tiene dudas sobre cuál es el lado frontal de la parrilla.
- Las parrillas están diseñadas para detenerse cuando se extraen hasta su límite.



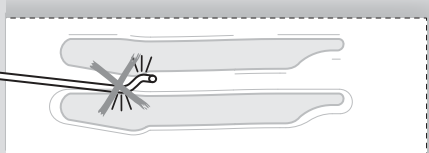
PRECAUCIÓN

Nunca utilice papel aluminio para cubrir las parrillas del horno ni para forrar el interior del horno. Puede causar daños al revestimiento del horno si el calor queda atrapado debajo del papel aluminio.



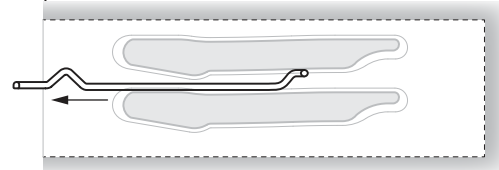
PRECAUCIÓN

Asegúrese de no forzarlo para evitar daños en el esmalte.

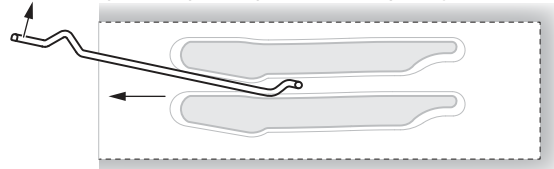


Para retirar la parrilla del horno:

1. Tire de la parrilla hacia adelante.

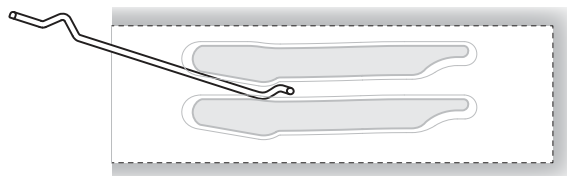


2. Levante la parrilla por la parte frontal y luego retírela.

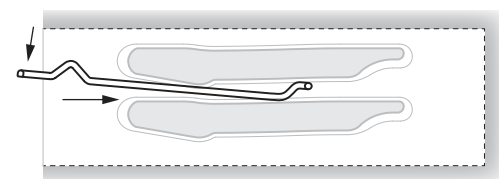


Para volver a colocar una parrilla en el horno:

1. Coloque la parte trasera de la parrilla entre las guías del nivel correspondiente.



2. Mientras levanta la parte frontal de la parrilla, deslícela completamente hacia el interior del horno mientras baja la parte frontal.



Parrillas extensibles del horno

- La parrilla extensible permite un acceso más fácil a los alimentos durante la cocción. Se extiende más allá de la parrilla plana estándar, acercando los alimentos al usuario.



PRECAUCIÓN

Cuando la parrilla está fuera del horno, los brazos deslizantes no se bloquean. Podrían extenderse inesperadamente si la parrilla no se transporta correctamente.

La extensión de los brazos deslizantes puede causar lesiones. La parrilla debe sostenerse o transportarse únicamente sujetándola por los laterales.

NOTA: Retire siempre la parrilla extensible antes de iniciar el ciclo de autolimpieza del horno.

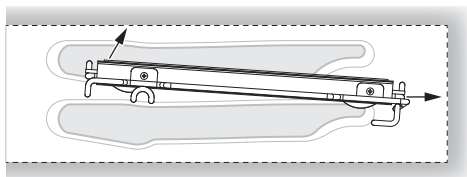


PRECAUCIÓN

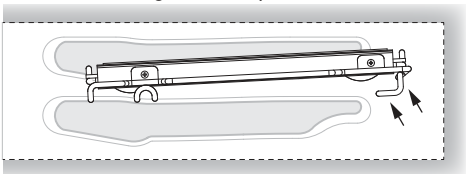
Para evitar quemaduras, extraiga completamente la parrilla y levante la bandeja por encima del asa al introducir o retirar alimentos del horno.

Para retirar la parrilla extensible del horno:

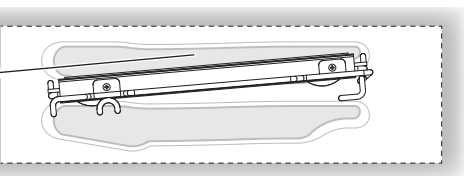
1. Levante ligeramente la parrilla y empújela hasta liberar el tope.



2. Levante la parte trasera de la parrilla hasta que el marco y el tope queden libres de la guía de la parrilla.

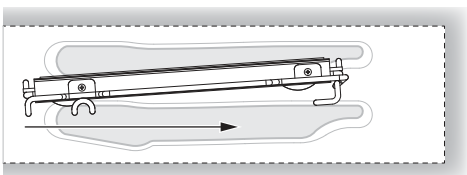


3. Tire de la parrilla hacia abajo y hacia afuera.

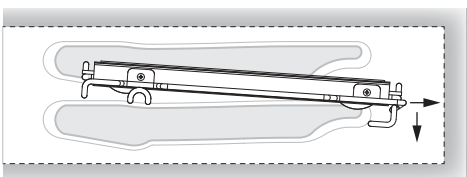


Para volver a colocar una parrilla extensible:

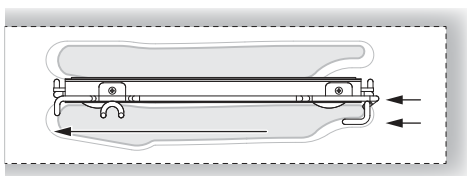
1. Sujete firmemente la parrilla por ambos lados. Coloque la parrilla (incluido el marco) sobre la guía del nivel deseado.



2. Empuje completamente hacia el interior hasta que la parte trasera de la parrilla encaje en su lugar.



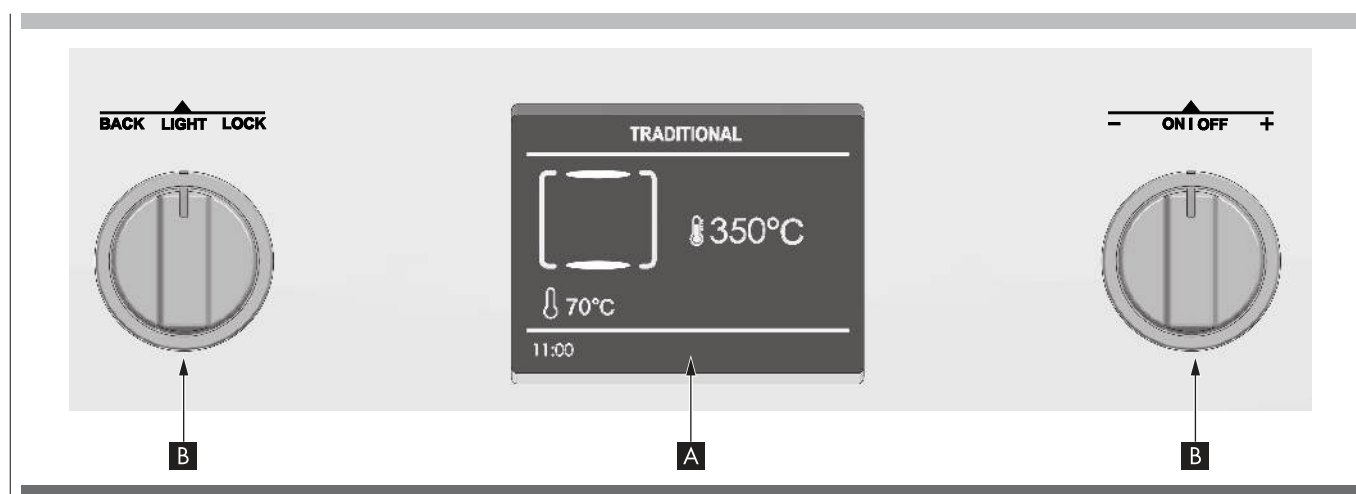
3. Tire de ambas secciones hacia adelante hasta que se activen los topes. La parrilla debe quedar recta y nivelada, no torcida.



Su electrodoméstico puede variar ligeramente con respecto a las ilustraciones que se muestran a continuación.

A - Pantalla de visualización

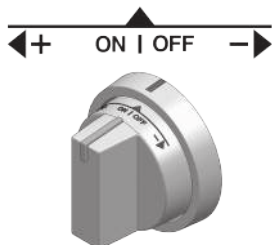
B - Perillas de control del horno grande



Perillas de Comando

Para operar las perillas de control, gírelas a la izquierda/derecha y presione suavemente. El control no funcionará si más de una perilla es presionada o girada al mismo tiempo.

PERILLA DE ENCENDIDO/APAGADO Y TEMPERATURA

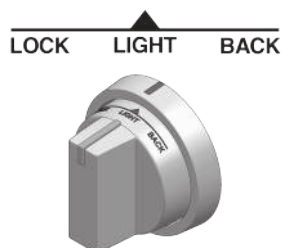


PRESIONE ON/OFF: Enciende y apaga el horno.

GIRAR ◀ + : Aumenta la temperatura configurada.

GIRAR ▶ - : Disminuye la temperatura configurada

PERILLA DE FUNCIÓN



PRESIONE OK: Confirma la configuración e inicia la operación de cocción.

PRESIONE LIGHT: Enciende/apaga la luz del horno únicamente cuando se presiona durante una operación de cocción.

GIRAR A LA IZQUIERDA ◀ : Gire para mover la selección en la pantalla.

GIRAR A LA DERECHA ▶ : Gire para mover la selección en la pantalla.

GIRAR HACIA ATRÁS (2 seg): Regresa a la pantalla anterior.

GIRAR BLOQUEO (2 s): Activa el bloqueo de teclas y de la puerta.

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todo el material de embalaje y cualquier objeto extraño del interior del horno.- Cualquier material de este tipo que permanezca dentro puede derretirse o quemarse cuando el aparato se utilice.

Códigos de error

Este código aparece cuando el control electrónico detecta una falla. Cuando se muestra el error, la función actual queda bloqueada.

Si el tipo de error está relacionado con una función de seguridad, el horno queda inutilizable y, cada vez que se intente poner en marcha, aparecerá el mismo error (en este caso, contacte con el servicio técnico).

Si el error está relacionado con una falla menor, después de reiniciar el horno podrá utilizarse para aquellas funciones que no involucren la pieza defectuosa (por ejemplo, una resistencia calefactora).

Señales acústicas (pitidos)

Los pitidos confirman que el comando ha sido recibido al presionar una perilla. También indican que una función de tiempo ha finalizado (por ejemplo, el temporizador o la cocción programada). Durante la ejecución de una receta, una señal acústica avisa al usuario de que el horno está esperando una acción por su parte (por ejemplo, introducir el plato o darle la vuelta).

Los pitidos también pueden indicar una avería del horno.

Bloque de puerta

El símbolo permanece encendido cuando la puerta está bloqueada. El símbolo parpadea mientras el mecanismo de cierre se mueve para bloquear o desbloquear la puerta. No intente abrir la puerta durante este proceso.

La puerta puede abrirse cuando el símbolo deja de aparecer. Un icono de candado aparece cuando la puerta ha sido bloqueada automáticamente debido al modo de autolimpieza.

Corte de energía

Cuando se restablece el suministro eléctrico, el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza una prueba de funcionamiento y luego se muestran la hora y la fecha en la pantalla.

Configuración predeterminada

Los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura adecuada cuando se elige el modo correspondiente. Esta temperatura puede modificarse si se requiere una diferente.

Códigos de falla F

Estos códigos se muestran cuando el control electrónico detecta un problema en el horno o en los componentes electrónicos. El código de error queda registrado en el Registro de Errores (Error Log) dentro del menú de configuración. Este código puede comunicarse al técnico de servicio para que comprenda de antemano la posible causa del problema.

Precalentamiento y Precalentamiento Rápido

Siempre que se selecciona un modo de cocción y el horno comienza a calentarse, se inicia el proceso de precalentamiento. Durante este período, se muestra la temperatura instantánea junto con el icono del termómetro.

Cuando se alcanza el 100 %, el control emite una señal de "fin de precalentamiento" y desaparece el valor de temperatura actual de la pantalla.

Cuando es necesario calentar el horno rápidamente, está disponible el modo Precalentamiento Rápido (Fast Preheat). Este modo utiliza las resistencias calefactoras y el ventilador de convección de una manera especial para reducir el tiempo de calentamiento al mínimo posible.

Después de seleccionar una de las funciones de cocción compatibles con el precalentamiento rápido y ajustar la temperatura deseada, gire la perilla hacia la DERECHA. Luego, al entrar en el menú de funciones, seleccione el icono  correspondiente utilizando la perilla  y confirme presionando la perilla [FUNCTIONS].

Cuando se alcanza la temperatura programada, el control emite una señal acústica y desaparecen tanto el icono de Precalentamiento Rápido como la indicación de temperatura actual. El horno cambia automáticamente al modo de cocción previamente seleccionado. En ese momento, puede introducir los alimentos en el horno.

Temporizador



PRECAUCIÓN

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el aparato; su única función es avisarle mediante una señal acústica (zumbador). Si desea que el horno se apague automáticamente, utilice la función de fin de cocción o la función de cocción diferida (inicio retardado).

Nota: Presionar la perilla ON/OFF no restablece ni interrumpe el temporizador.

1- Seleccione la función  y ajuste el tiempo deseado utilizando la perilla de funciones; confirme presionando la misma perilla.

2- El tiempo puede ajustarse desde 1 minuto hasta 12 horas y 59 minutos. Una vez configurado, el tiempo restante permanecerá visible en la barra de estado inferior hasta que expire o se restablezca.

3- Para cancelar el tiempo programado, debe reiniciar el temporizador manteniendo presionada la perilla [FUNCTION] durante 2 segundos mientras se encuentra en el menú de configuración del temporizador.

4- El formato del temporizador suele mostrarse como HH:MM (horas:minutos), cambiando a MM:SS (minutos:segundos) durante el último minuto.

5- Cuando el tiempo finaliza, la pantalla muestra 00:00 y el zumbador sonará durante un minuto o hasta que se presione la perilla [FUNCTION].

Precalentamiento del Horno

- Precaliente el horno cuando utilice los modos Horneado (Bake), Horneado por Convección (Convection Bake) y Asado por Convección (Convection Roast).
- Utilice el modo Precalentamiento Rápido (Fast Preheat) cuando desee reducir el tiempo de precalentamiento.
- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, masas y panes.
- El precalentamiento ayuda a sellar los asados y a conservar los jugos de la carne.
- Coloque las parrillas del horno en la posición adecuada antes de iniciar el precalentamiento.
- Durante el precalentamiento, siempre se muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Una señal sonora confirmará que el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y la indicación de "temperatura detectada" desaparecerá.

Sugerencias de Funcionamiento

- No coloque recipientes, bandejas o sartenes sobre la puerta abierta del horno.
- Utilice las luces interiores del horno para observar los alimentos a través de la ventana de la puerta, en lugar de abrirla con frecuencia.

Utensilios

- Los recipientes de vidrio para hornear absorben más calor. Reduzca la temperatura del horno 25 °F (15 °C) al hornear en recipientes de vidrio.
- Utilice utensilios que proporcionen el nivel de dorado deseado. El tipo de acabado del recipiente influirá en el grado de dorado que se obtenga.
- Los recipientes metálicos brillantes, lisos o con revestimiento antiadherente/anodizado de color claro reflejan el calor, produciendo un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y las galletas suelen requerir este tipo de utensilios.
- Los recipientes oscuros, rugosos o de acabado mate absorben más calor, dando como resultado una corteza más dorada y crujiente. Se recomiendan para tartas y pays.
- Para obtener cortezas doradas y crujientes, utilice utensilios oscuros antiadherentes/anodizados, recipientes metálicos oscuros de acabado mate o recipientes de vidrio para hornear. Los moldes aislados pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No utilice la bandeja para asar (broiler pan) vacía dentro del horno, ya que esto podría afectar el rendimiento de cocción.
- Guarde la bandeja para asar fuera del horno cuando no esté en uso.

Condensación y Temperatura del Horno

- Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocción. La cantidad dependerá del contenido de humedad de los alimentos. Esta humedad puede condensarse sobre cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno cuenta con un sensor electrónico de temperatura que permite mantener una temperatura precisa. Es posible que su horno anterior utilizara un termostato mecánico que, con el tiempo, se desviara gradualmente hacia temperaturas más altas. Por ello, es normal que necesite realizar pequeños ajustes a sus recetas habituales al cocinar en un horno nuevo.

Horneado a gran altitud

- Al cocinar a grandes altitudes, las recetas y los tiempos de cocción pueden variar con respecto a los valores estándar.

Instrucciones para el encendido inicial

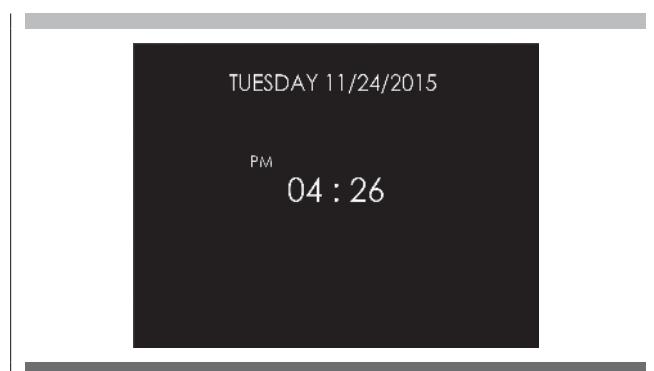
Una vez que la estufa haya sido conectada a la fuente de alimentación por primera vez, el control se prepara automáticamente para configurar una serie de ajustes de usuario, los cuales permanecerán almacenados para futuros encendidos.

NOTA: Tanto en la primera conexión como en las conexiones posteriores a la fuente de alimentación, el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza un ciclo de calibración. Durante esta fase, mantenga siempre la puerta cerrada.

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

Consulte la sección AJUSTES DEL USUARIO para obtener instrucciones de configuración.

Una vez realizados los ajustes del usuario, el control cambia automáticamente a la pantalla de "Modo de Espera" (Standby).



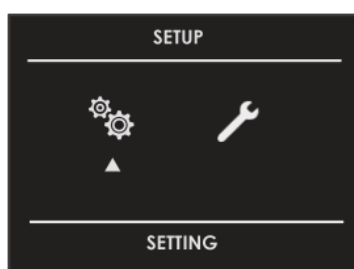
Con el horno encendido, seleccione el icono  correspondiente y confirme con la perilla de funciones para acceder al menú CONFIGURACIÓN (SETTINGS).

Este menú permite personalizar los ajustes de su horno.

Para acceder a él, no debe haber ningún programa de cocción en funcionamiento ni ninguna función de temporización configurada.

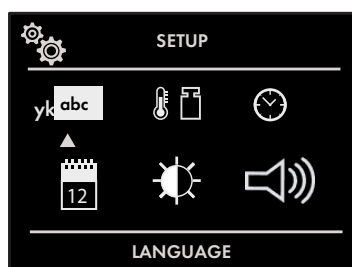
NOTA: El menú de Configuración no puede modificarse mientras haya alguna función de temporización activa. Primero, desactive o elimine todas las funciones de tiempo que estén en uso.

1. Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar el submenú deseado y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



2. Utilice este menú para modificar los siguientes ajustes:

Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar el ajuste deseado o cambiar a uno de los seis submenús disponibles y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



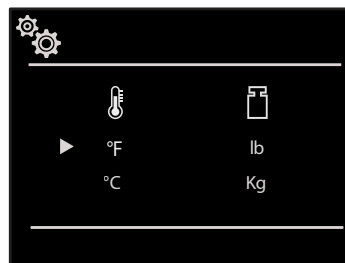
Idioma

Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar uno de los idiomas disponibles y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



Temperatura y peso

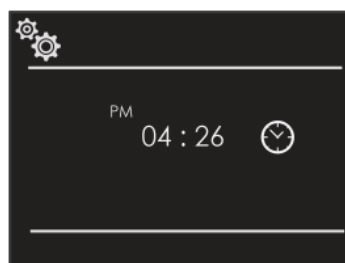
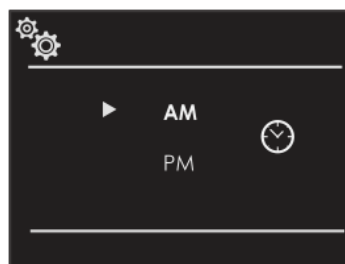
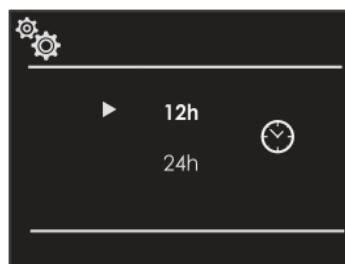
Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar una de las opciones de temperatura (°C/°F) o de peso (kg/lb) y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



Hora

Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar el formato de hora entre las opciones "12 h AM/PM" o "24 h" y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].

A continuación, ajuste la hora del día siguiendo el mismo procedimiento.



Fecha

Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar el formato de fecha entre las opciones "D.M.Y. – A.M.D. – M.D.A." y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



Señal Sonora

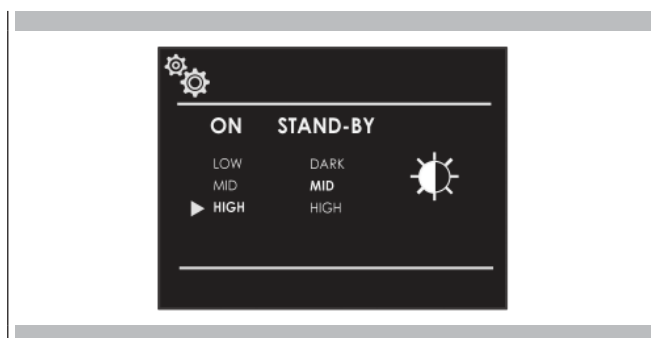
Gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar el nivel de volumen de la señal sonora deseado y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



Brillo

Gire la perilla [FUNCTION] para elegir qué ajuste de brillo desea modificar, ya sea ENCENDIDO (ON) o MODO DE ESPERA (STANDBY).

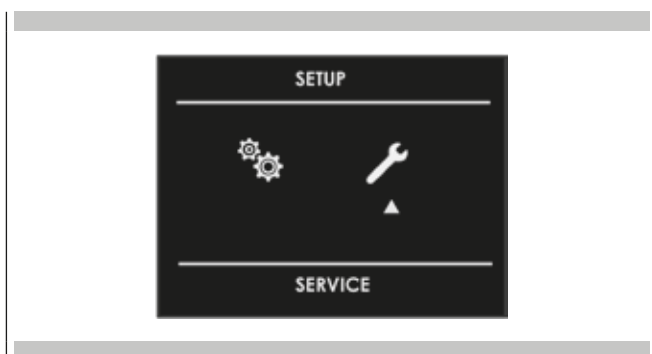
A continuación, gire la perilla [FUNCTION] para seleccionar el nivel de brillo deseado y confirme la selección presionando la perilla [FUNCTION].



Con el horno encendido, seleccione el icono  correspondiente y confirme con la perilla [FUNCTION] para acceder al menú CONFIGURACIÓN (SETTINGS).

Este menú permite configurar diversos parámetros y funciones especiales. También permite acceder al registro de eventos de error.

1. Presione la perilla [FUNCTION] para seleccionar el submenú deseado y confirme la selección presionando nuevamente la perilla [FUNCTION].



2. Utilice este menú para modificar los siguientes ajustes:

Presione la perilla [FUNCTION] para seleccionar el elemento que desea configurar o visualizar entre las tres opciones disponibles y confirme la selección presionando nuevamente la perilla [FUNCTION].



Registro de eventos

Este menú permite consultar los errores registrados por el sistema. Estos códigos pueden proporcionarse al servicio técnico o de posventa para facilitar el diagnóstico y la asistencia.



Demo

La finalidad de esta función es activar el modo DEMO, que inutiliza el horno para cocinar, pero realiza automáticamente una demostración de sus funciones.

- 1- Presione la perilla [FUNCTION] para seleccionar la opción ON.
- 2- Confirme presionando la perilla [FUNCTION].
- 3- Presione la perilla [ON/OFF].

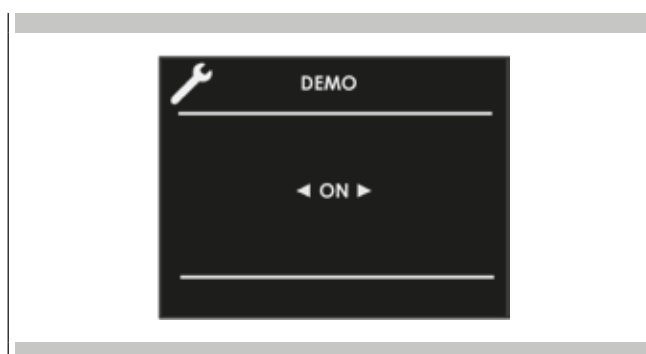
Después de aproximadamente 30 segundos, el horno comenzará a funcionar en este modo.

Para detener temporalmente la función DEMO, simplemente mantenga presionada cualquier perilla durante unos segundos hasta que el horno pase al modo de espera (standby).

Para volver a iniciarla, presione la perilla [ON/OFF].

Para desactivar la función, acceda a la pantalla DEMO y seleccione OFF. Confirme presionando la perilla [FUNCTION].

NOTA: Una vez configurada, la función permanece activada incluso si el horno se desconecta de la alimentación eléctrica.



Encendido y apagado del horno



IMPORTANTE

- Después de apagar el horno, el ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando hasta que los componentes internos del horno se hayan enfriado.

Presione la perilla [ON/OFF] para encender el horno y vuelva a presionarla para apagarlo. El horno regresará al modo de espera (standby).

Para seleccionar la cavidad del horno, mantenga presionada la perilla [FUNCTION] correspondiente durante 2 segundos.

Selección del modo de cocción.



IMPORTANTE

- No deje la puerta abierta durante períodos prolongados mientras cocina.
- La puerta debe permanecer cerrada durante las funciones de ASADO (BROIL).
- Coloque la parrilla o las parrillas en el nivel adecuado.

Funciones	
	HORNEADO
	ASADO
	TRUE CONVECTION
	ASADO POR CONVECCIÓN
	HORNEADO POR CONVECCIÓN
	HORNEADO ECOLÓGICO
	ASADO AL GRILL
	GRILL POR CONVECCIÓN
	ASADO AL GRILL POR CONVECCIÓN
	PIZZA
	PIZZA PIZZERIA 350° °C (EN ALGUNOS MODELOS)
	FREIR CON AIRE

Funciones



DESCONGELAR



DESHIDRATAR



MANTENER CALIENTE



MANTENER CALIENTE PLUS



MODO SABBATH (En algunos modelos)



AUTO LIMPIEZA

Seleccione el modo de cocción adecuado para el alimento que desea preparar utilizando la perilla [FUNCTION] y confirme presionándola.

Cambio del modo de cocción

Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está en funcionamiento, gire la perilla [BACK] durante 2 segundos. En ese momento, podrá seleccionar otro modo de cocción disponible dentro del mismo grupo utilizando la perilla [FUNCTION].

Cambiando la temperatura



IMPORTANTE

- La función BROIL opera mediante niveles de potencia. No es posible ajustar una temperatura, ya que funciona con ciclos predefinidos según el nivel seleccionado, de L1 a L5.
- La temperatura máxima de la función BROIL está limitada de acuerdo con el nivel seleccionado.
- En todos los modos de cocción con temperatura fija, esta no se muestra en la pantalla.
- Al finalizar una función, la pantalla mostrará la temperatura residual del compartimento de cocción desde la página de espera (standby).

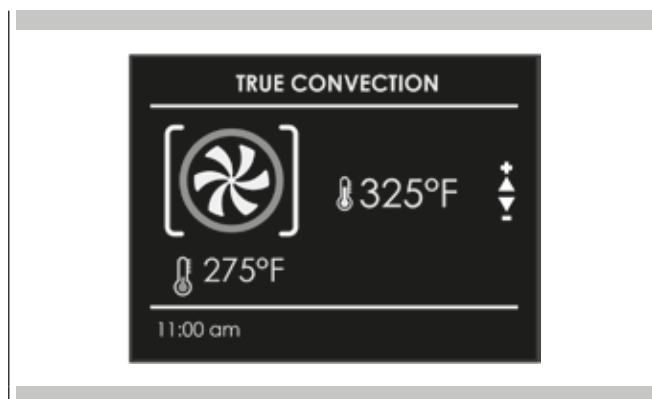
1- Desde la pantalla del modo de cocción, la temperatura puede ajustarse mediante la perilla [TEMPERATURE].

2- Una vez iniciada la cocción, la temperatura puede modificarse en cualquier momento utilizando la perilla [TEMPERATURE].

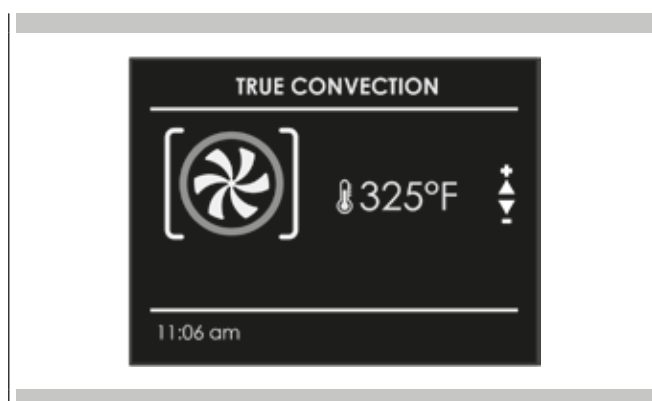
MODO DE COCCIÓN	ÍCONO	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SONDA PARA CARNE	TEMPERATURA		
				Min.	Preestablecidos	Max.
DESCONGELAR				***	***	***
DESHIDRATAR				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
MANTENER CALIENTE				85° F (30° C)	105° F (40° C)	120° F (50° C)
MANTENER CALIENTE PLUS				130° F (55° C)	165° F (75° C)	210° F (100° C)
HORNEADO		⌞		165° F (75° C)	345° F (175° C)	550° F (290° C)
ASADO		⌞		165° F (75° C)	345° F (175° C)	550° F (290° C)
HORNEADO ECOLÓGICO				165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
TRUE CONVECTION		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
PIZZA		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
ASADO POR CONVECCIÓN		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
GRILL POR CONVECCIÓN		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	550° F (290° C)
HORNEADO POR CONVECCIÓN		⌞		165° F (75° C)	445° F (230° C)	550° F (290° C)
ASADO AL GRILL POR CONVECCIÓN		⌞		165° F (75° C)	445° F (230° C)	550° F (290° C)
ASADO1					375° F (190° C)	
ASADO2					400° F (205° C)	
ASADO3					430° F (220° C)	
ASADO4					450° F (235° C)	
ASADO5					480° F (250° C)	
PIZZA PIZZERIA 350° °C (si está presente)					650° F (345° C)	
FREIR CON AIRE		⌞		300° ° F (150° ° C)	355° F (180° C)	555° F (290° C)
MODO SABBATH (si está presente)				120° F (50° C)	140° F (60° C)	555° F (290° C)
AUTO LIMPIEZA					860° F (460° C)	

Fase de precalentamiento

Mientras el horno se encuentra en la fase de precalentamiento, la temperatura instantánea se muestra debajo del ícono del modo de cocción.



Tan pronto como se alcanza la temperatura establecida, se emite una señal acústica y desaparece la indicación de la temperatura instantánea.



Eco

Este modo está diseñado para ahorrar energía. Es ideal para alimentos congelados o precocinados, así como para porciones pequeñas. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta. No se recomienda para cargas pesadas, como grandes cantidades de alimentos o la preparación de comidas voluminosas.

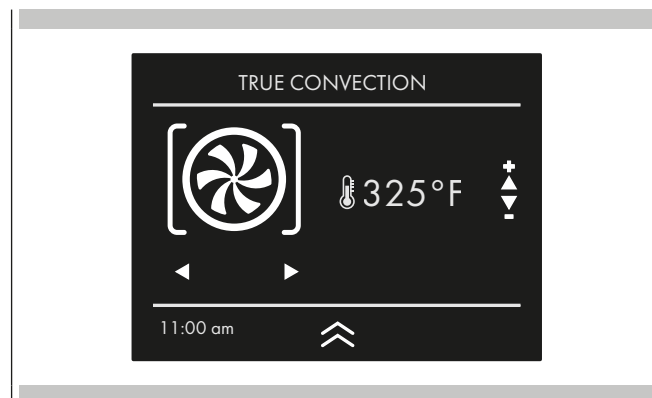
Precalentamiento rápido (Fast Preheat)

La función PRECALENTAMIENTO RÁPIDO permite alcanzar la temperatura deseada más rápidamente en comparación con el precalentamiento estándar.

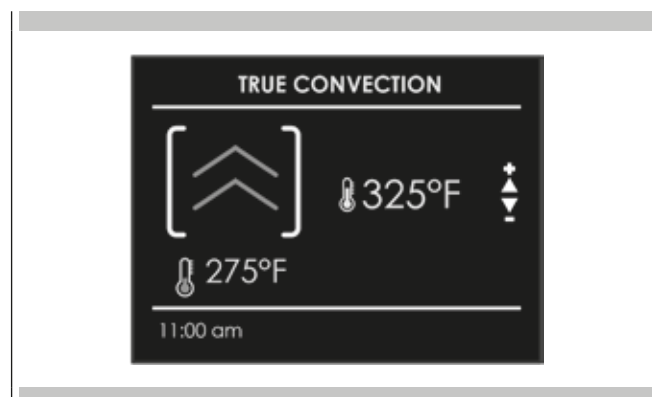
Esta función puede activarse para todos los modos de cocción de los grupos HORNEADO (BAKE) (excepto los modos Sabbath y ECO), CONVECCIÓN (CONVECT) y PIZZA.

Para seleccionar FAST PREHEAT (Precalentamiento rápido):

- 1- Seleccione e inicie el modo de cocción deseado y gire la perilla hacia la derecha.
- 2- Una vez dentro del menú de funciones, seleccione el ícono correspondiente $\approx$ mediante la perilla $\triangleleft \triangleright$ y confirme presionando la perilla [FUNCTION]. El símbolo $\approx$ aparecerá en la parte inferior de la pantalla.



3. La pantalla muestra el ícono de las funciones activas hasta que se alcanza la temperatura establecida. Posteriormente, la función cambia automáticamente al modo de cocción seleccionado.



Uso de las luces del horno

Presione una vez la perilla [FUNCTION] para activar las luces, únicamente durante una operación de cocción. Las luces del horno se encienden automáticamente al abrir la puerta.

Cuando el horno está en funcionamiento, las luces se encienden automáticamente al iniciar un modo de cocción.

Las luces del horno se apagan automáticamente cuando se cancela el modo de cocción.

NOTA: Las luces no funcionan durante el modo de Autolimpieza (Self-Clean).

NOTA: Una vez encendidas, las luces se apagan automáticamente después de 3 minutos. Para volver a encenderlas, presione la perilla [FUNCTION] o abra la puerta.

Asegúrese de que el reloj de la hora del día muestre la hora correcta.
El modo temporizado apaga el horno automáticamente al finalizar el tiempo de cocción.

PRECAUCIÓN

Nunca deje alimentos en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción.
Esto podría deteriorar las propiedades y la calidad de los alimentos.

NOTA: Las funciones de temporización no pueden utilizarse cuando la sonda para carne está activada.
El tiempo máximo de cocción que puede configurarse es de 12 horas.

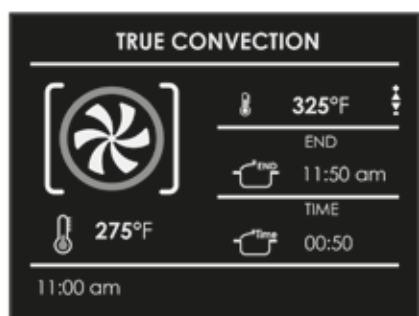
Tiempo de cocción

Utilice la función "Tiempo de cocción" para hacer funcionar el horno durante un período de tiempo determinado. El horno se inicia inmediatamente y se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

Para configurar un modo temporizado

- 1- Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
- 2- Existen dos maneras de configurar la función:
 - a) Seleccione la opción  para establecer la duración de la cocción y presione la perilla [FUNCTION].
 - b) Seleccione la opción  para establecer la hora de finalización y presione la perilla [FUNCTION].
3. Después de seleccionar una de las dos opciones anteriores, ajuste la hora mediante la perilla [FUNCTION] y confirme presionando la perilla [FUNCTION].
4. Después de presionar la perilla [FUNCTION], la cocción comenzará y en la pantalla se mostrará la siguiente información:

- Modo de cocción
- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Hora de finalización de la cocción



5. Al finalizar la cocción, el horno se apaga automáticamente y una señal acústica indica que el proceso de cocción ha concluido.

Para modificar el tiempo de cocción cuando el horno ya está en funcionamiento, simplemente gire la perilla [FUNCTION] hacia la derecha para acceder al menú de funciones, introduzca el nuevo tiempo de cocción y vuelva a presionar la perilla [FUNCTION] para confirmar.

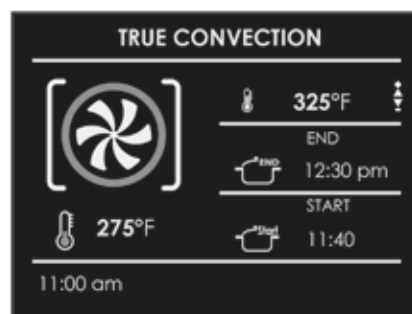
Stop Time

Utilice la función "Stop time" para retrasar el inicio de una cocción programada. Introduzca la hora a la que desea que finalice la cocción y el horno calculará automáticamente la hora de inicio.
El horno se encenderá y apagará automáticamente.

Para retrasar el inicio de un modo temporizado

1. Primero, configure la cocción temporizada requerida según lo indicado en el apartado "COOK TIME".
2. Seleccione la opción  para establecer la hora de finalización y presione la perilla [FUNCTION].
3. Ajuste la hora de finalización de la cocción mediante la perilla [FUNCTION] y confirme presionando nuevamente la perilla [FUNCTION].
4. Después de presionar la perilla [FUNCTION], la función pasa a modo de espera (standby) y en pantalla se muestran los detalles de la cocción programada.

- Modo de cocción
- Temperatura
- Hora de finalización de la cocción
- Hora de inicio de la cocción



- Al finalizar la cocción, el horno se apaga automáticamente y una señal acústica indica que el proceso de cocción ha terminado.

Para modificar el tiempo de cocción y la hora de finalización cuando el horno ya está en funcionamiento, simplemente gire la perilla [FUNCTION] hacia la derecha para acceder al menú de funciones, introduzca la nueva hora de finalización de la cocción y vuelva a presionar la perilla [FUNCTION] para confirmar.

Cuando se preparan asados, filetes o aves, esta es la mejor manera de saber cuándo los alimentos están correctamente cocidos.

Este horno cuenta opcionalmente con la función de sonda para carne, que detecta la temperatura interna de los alimentos y detiene la cocción tan pronto como se alcanza el valor establecido.

Cuando se utiliza la sonda, el horno controla automáticamente el tiempo de cocción.

NOTA: La sonda para alimentos es un accesorio disponible solo en algunas versiones del producto.

La ternura, el aroma y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.

La sonda para alimentos es un termómetro que, al insertarse en los alimentos, permite verificar la temperatura interna y utilizarla para determinar el final de la cocción.

Por ejemplo, la carne puede parecer cocida por fuera, ¡pero seguir estando rosada por dentro!

La temperatura que alcanza los alimentos durante la cocción está estrechamente relacionada con problemas de salud e higiene. Las bacterias pueden estar presentes en todo tipo de carne, aves y pescado, así como en los huevos crudos.

Algunos tipos de bacterias provocan el deterioro de los alimentos, mientras que otras, como *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*, pueden ser seriamente perjudiciales para la salud humana.

Las bacterias se multiplican muy rápidamente en un rango de temperatura superior a 4.4 °C y hasta 60 °C. La carne molida es particularmente sensible en este aspecto.

Para evitar la multiplicación de bacterias, es necesario tomar las siguientes medidas:

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente; hágalo siempre en el refrigerador o en el horno utilizando la función específica. En este último caso, cocine los alimentos inmediatamente después.
- Rellene el pollo justo antes de consumirlo. Nunca compre pollo ya relleno envasado y solo adquiera pollo relleno ya cocido cuando tenga previsto consumirlo en un plazo máximo de 2 horas.
- Marine los alimentos en el refrigerador, no a temperatura ambiente.
- Utilice una sonda para alimentos para verificar la temperatura de la carne, el pescado y las aves si tienen más de 5 cm de grosor, para asegurar que se alcancen las temperaturas mínimas de cocción.
- El mayor riesgo lo representa el pollo poco cocido, especialmente por su alta exposición a la *Salmonella*.
- Evite interrumpir el proceso de cocción, es decir, cocinar parcialmente los alimentos, almacenarlos y terminar la cocción posteriormente. Esta práctica favorece el crecimiento de bacterias debido a las temperaturas "templadas" que se alcanzan en el interior del alimento.
- Asa la carne y las aves en el horno a temperaturas de al menos 165 °C.

Nota: Utilice únicamente la sonda para carne suministrada con el electrodoméstico.

En cualquier caso, le recomendamos consultar la siguiente tabla tomada de la Base Nacional de Seguridad Alimentaria (EE. UU.).

Alimento	Temperatura interna mínima
Carne molida	
Hamburguesa	71° C
Res, ternera, cordero, cerdo	74° C
Chicken, turkey	74° C
Res, ternera y cordero	
Asados y filetes:	
Roja	La temperatura de cocción para carne poco hecha no está indicada por la NFSD, ya que no es segura por razones de salud.
Término medio	63° C
Al punto	71° C
Bien cocida	77° C
Puerco	
Chuletas, asados, costillas:	
Al punto	71° C
Bien cocido	77° C
Jamón fresco	71° C
Salchichas frescas	71° C
Aves	
Pollo entero o piezas de pollo	82° C
Pato	82° C
Pavo entero (sin relleno)	82° C
Pechuga de pavo	77° C



ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras, utilice un guante de cocina para colocar y retirar la sonda para carne cuando el horno esté caliente.
- Retire siempre la sonda utilizando el mango. Si se tira del cable, podría dañarse.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertar la sonda. De lo contrario, esta podría dañarse.

NOTA: La sonda para carne no está habilitada para todas las funciones (la función de sonda tampoco está disponible en Recetas). Si se coloca durante una de estas funciones, aparecerá en la pantalla un mensaje solicitando retirar la sonda.

Si la sonda para carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento, aparecerá un mensaje de advertencia en la pantalla.

La temperatura de la sonda puede ajustarse entre 104 °F y 212 °F (40 °C - 100 °C).

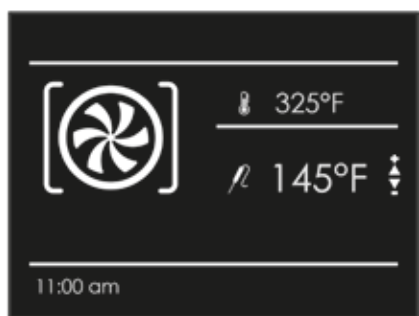
El horno guarda la última temperatura configurada por el usuario.

Inserte la punta de la sonda en la parte central y más gruesa de la carne.

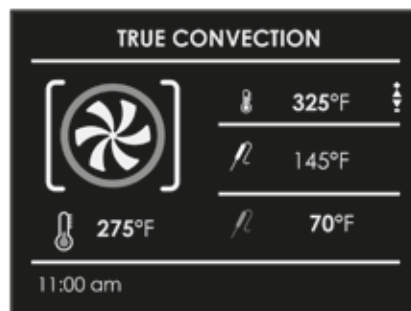
Asegúrese de que la sonda no esté en contacto con la grasa, los huesos, las partes del horno o los recipientes.

La sonda para carne se reconoce automáticamente cuando se inserta y el ícono  aparece en la pantalla.

Cuando se inicia un modo de cocción con la sonda insertada, la pantalla de configuración de la función aparece automáticamente.



1- Ajuste la temperatura requerida de la sonda mediante la perilla [TEMPERATURE].



2- Después de presionar la perilla [FUNCTION], la cocción se inicia y en la pantalla se muestran todos los detalles de la cocción con sonda:

- Modo de cocción
- Temperatura del horno
- Temperatura configurada de la sonda
- Temperatura instantánea de la sonda

Cuando se alcanza la temperatura de la sonda configurada, el horno se apaga y una señal acústica indica que la cocción ha terminado.

NOTA: Después de iniciar la cocción, la temperatura del horno puede modificarse en cualquier momento mediante la perilla [TEMPERATURE].

Para cambiar la temperatura de la sonda, gire la perilla [FUNCTION] hacia [BACK] durante 2 segundos, luego seleccione nuevamente la función de cocción y ajuste el nuevo valor de temperatura.

Consejos y técnicas para asar

El asado es la cocción con aire caliente. Los elementos superior e inferior del horno se utilizan para calentar el aire, pero no se emplea ventilador para hacer circular el calor. Siga las indicaciones de la receta o de los alimentos preparados en cuanto a la temperatura de cocción, el tiempo y la posición de la rejilla. El tiempo de cocción variará según la temperatura de los ingredientes, así como el tamaño, la forma y el tipo de recipiente utilizado para hornear.

Directrices generales

- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola rejilla, dejando al menos 1"–1 ½" (2.5–3 cm) de espacio entre los utensilios y las paredes del horno.
- Utilice una sola rejilla al seleccionar el modo de horneado.
- Verifique el punto de cocción en el tiempo mínimo indicado.
- Utilice recipientes metálicos (con o sin recubrimiento antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios aptos para horno.
- Al utilizar vidrio resistente al calor, reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C) respecto a la temperatura recomendada.
- Utilice charolas para hornear con o sin bordes o bandejas tipo jelly roll.
- Los moldes de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cocinan más rápido y generan mayor dorado. Los utensilios aislados pueden aumentar ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.
- No utilice papel aluminio ni bandejas desechables de aluminio para forrar ninguna parte del horno. El aluminio es un excelente aislante térmico y el calor quedará atrapado debajo, lo que afectará el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno.
- Evite usar la puerta abierta como repisa para colocar bandejas.
- Los consejos para resolver problemas de horneado se encuentran en la página 37.

Consejos y técnicas para True Convection

- Reduzca la temperatura de las recetas en 25 °F (15 °C).
- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben cocinarse sin cubrir, en recipientes de bordes bajos para aprovechar la circulación forzada del aire. Utilice moldes de aluminio brillante para mejores resultados, salvo que se indique lo contrario.
- Puede utilizar vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca la temperatura en otros 25 °F (15 °C) adicionales al usar este tipo de recipientes, para una reducción total de 50 °F (30 °C).
- Los moldes de metal oscuro pueden utilizarse; sin embargo, los alimentos pueden dorarse más rápido.
- El número de rejillas utilizadas depende de la altura del alimento a cocinar.
- La mayoría de los alimentos horneados se cocinan muy bien en convección. No se recomienda convertir recetas como flanes, quiches, pay de calabaza o cheesecakes, ya que no se benefician del proceso de convección. Use el modo de horneado convencional para estos alimentos.
- La cocción en múltiples rejillas para comidas completas se realiza en las posiciones 1, 2, 3 y 4. Las cuatro rejillas pueden utilizarse para galletas, bisquets y aperitivos.

- Horneado en 2 rejillas: utilice las posiciones 1 y 3.

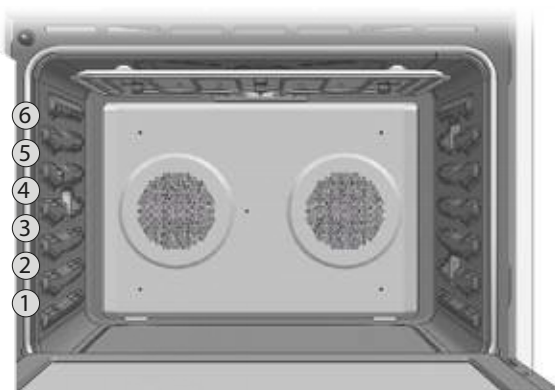
- Al hornear cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque los moldes de forma alternada para que no queden uno directamente encima del otro. Para mejores resultados, coloque los pasteles en la parte frontal de la rejilla superior y en la parte posterior de la rejilla inferior (ver gráfico). Deje un espacio de aire de 1"–1 ½" (2.5–3 cm) alrededor de los moldes.

- Convertir tu propia receta puede ser fácil. Elige una receta que funcione bien en convección.
- Reduce la temperatura y el tiempo de cocción si es necesario. Puede requerir algunos intentos y errores hasta lograr un resultado perfecto. Toma nota de tu técnica para la próxima vez que prepares la receta en convección.
- Los consejos para resolver problemas de horneado se encuentran en la página 36.

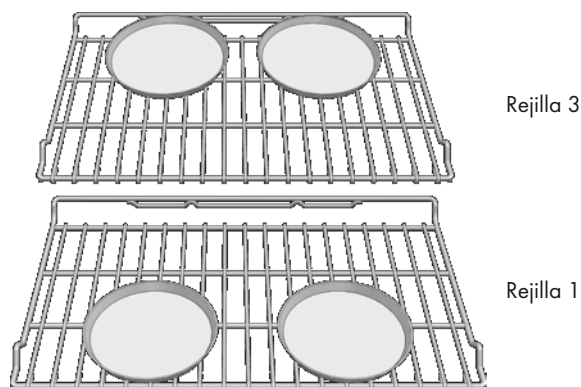
Alimentos recomendados para el modo Horneado por convección:

Aperitivos, bisquets, pasteles tipo coffee cake
Galletas (2 a 4 rejillas), panes con levadura
Pasteles de crema (cream puffs)
Popovers
Cazuelas y platillos de una sola preparación
Comidas al horno (posiciones de rejilla 1, 2 y 3)
Alimentos aireados (soufflés, merengues, postres con merengue, pastel ángel, pastel chiffon)

POSICIÓN DE LA REJILLA



COLOCACIÓN DE CHAROLAS EN MÚLTIPLES REJILLAS



Consejos rápidos y fáciles de receta

Al convertir de BAKE estándar a CONVECTION BAKE (horneado por convección):

Reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C).

Use el mismo tiempo de horneado que en el modo Bake si es menor a 10 a 15 minutos.

Los alimentos con un tiempo de horneado menor a 30 minutos deben revisarse 5 minutos antes que en las recetas estándar.

Si los alimentos se hornean por más de 40 a 45 minutos, el tiempo de cocción debe reducirse en 25%.

Consejos y técnicas de (Asado por convección)

- No precaliente para el modo Convection Roast.
- Ase en un recipiente destapado y de lados bajos.
- Al asar pollo o pavo entero, coloque las alas hacia atrás y amarre ligeramente las patas con hilo de cocina.
- Use la bandeja para asar de 2 piezas para cocinar sin cubrir.
- Use la sonda de temperatura o un termómetro de carne para determinar el punto de cocción interno ("temperatura final").
- Verifique la temperatura interna de la carne o aves insertando el termómetro en otra posición para confirmar.
- Las aves grandes pueden cubrirse parcialmente con papel aluminio (y asarse en sartén) durante parte del tiempo de cocción para evitar un dorado excesivo.

Consejos rápidos y fáciles de receta

Conversión de BAKE estándar a CONVECTION ROAST:

- La temperatura no necesita reducirse.
- Los asados, piezas grandes de carne y aves generalmente requieren 10–20% menos tiempo de cocción. Verifique el punto de cocción antes.
- Las cazuelas o carnes tipo "pot roast" que se hornean cubiertas en CONVECTION ROAST se cocinan en aproximadamente el mismo tiempo.
- La temperatura mínima segura para el relleno en aves es de 165°F (75°C).
- Después de retirar el alimento del horno, cúbralo ligeramente con papel aluminio durante 10 a 15 minutos antes de cortar si es necesario, para aumentar la temperatura final entre 5° y 10°F (3° a 6°C).

Los tiempos de cocción son indicativos y también dependen del grosor y de la temperatura inicial de la carne antes de la cocción.

Consejos y técnicas de (Asado a la parrilla por convección)

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo Convection Broil con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use la bandeja para asar de 2 piezas.
- Voltee las carnes una vez a la mitad del tiempo de cocción (ver tabla de Convection Broil).

Los tiempos de asado a la parrilla (broiling) y de asado por convección (convection broiling) son aproximados y pueden variar ligeramente.

Los tiempos de cocción son indicativos y también dependen del grosor y de la temperatura inicial de la carne antes de la cocción.

Consejos y técnicas para asar (Broil)

- Coloca la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Usa el modo Broil con la puerta del horno cerrada.
- Precaliente el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Utiliza la charola de asado de 2 piezas.
- Voltea las carnes una vez a la mitad del tiempo de cocción (consulta la tabla de convection broil).

Los tiempos de asado y de convection broiling son aproximados y pueden variar ligeramente.

Los tiempos de cocción son orientativos y también dependen del grosor y de la temperatura inicial de la carne antes de cocinarla.

Consejos y técnicas para deshidratar (Dehydrate)

La deshidratación puede realizarse utilizando el modo Dehydrate.

Se emplea una temperatura baja y el aire caliente en circulación elimina lentamente la humedad para la conservación de alimentos.

La temperatura del modo Dehydrate está preprogramada en 140 °F (60 °C).

Las temperaturas disponibles en este modo van de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C).

Se pueden utilizar varias rejillas simultáneamente.

Algunos alimentos requieren hasta 14–15 horas para deshidratarse completamente.

Consulta un libro de conservación de alimentos para conocer los tiempos específicos y el manejo adecuado de distintos productos.

Este modo es adecuado para una variedad de frutas, verduras, hierbas y tiras de carne.

Las rejillas de secado pueden adquirirse en tiendas especializadas de cocina. Usar toallas de papel puede ayudar a absorber parte de la humedad antes de iniciar la deshidratación (por ejemplo, con tomates o duraznos en rebanadas).

Consejos y técnicas para Air Fry (freír con aire)

El modo Air Fry es una modalidad de cocción única diseñada para producir alimentos con una superficie más crujiente que la cocción tradicional en horno.

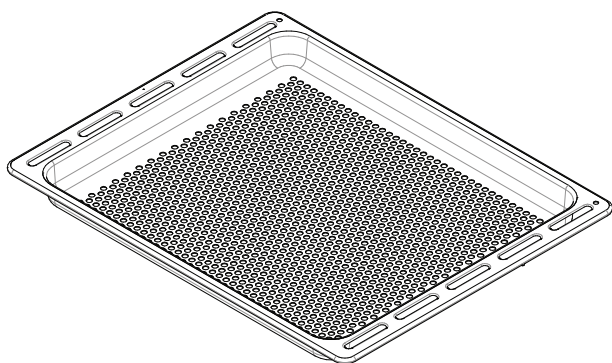
Selecciona Air Fry, luego ajusta la temperatura deseada y presiona Start.

La temperatura puede configurarse entre 300 °F (150 °C) y 555 °F (290 °C).

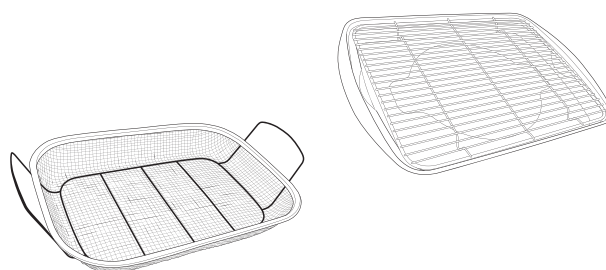
Guía de utensilios para Air Fry

- Utiliza únicamente utensilios aptos para broil cuando uses el modo Air Fry.
- Se pueden usar canastillas de horneado y rejillas (baking grids). Coloca una charola debajo de los alimentos para recoger cualquier goteo cuando uses canastilla.
- Se recomienda una charola de color oscuro, ya que ayuda a lograr un mejor dorado y textura crujiente.
- El modo Air Fry está diseñado para cocinar en una sola rejilla.
- Este modo está pensado para usarse con precalentamiento del horno.
- La posición de rejilla recomendada para la mayoría de los alimentos es la posición 3.
- Cuando los alimentos tengan salsa, se recomienda aplicarla al final de la cocción.
- Si los alimentos se doran demasiado rápido, usa una posición de rejilla más baja o reduce la temperatura del horno.
- Para alimentos empaquetados, sigue las instrucciones de cocción de horno convencional para temperatura y tiempo.
- No es necesario voltear o revolver los alimentos durante la cocción.
- Coloca los alimentos en una sola capa y evita sobrecargar la charola.

Principales utensilios de cocina recomendados



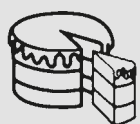
Opciones alternativas de utensilios de cocina



Guía de deshidratación

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO APROXIMADO DE DESHIDRATACIÓN* (hrs)		PRUEBA DE COCCIÓN
FRUTAS				
Manzanas	Sumergido en ¼ taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rebanadas de ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Plátanos	Sumergido en ¼ taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rebanadas de ¼"		11 - 15	Ligeramente flexible
Cerezas	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, retirar los huesos		10 - 15	Flexible, coriáceo, masticable
Naranjas (cáscaras y rebanadas)	Rebanadas de naranja; la parte anaranjada de la cáscara pelada en capas delgadas de las naranjas	Pelar:	2 - 4	Cáscara de naranja: seca y quebradiza
		Rebanadas:	12 - 16	Rebanadas de naranja: la cáscara está seca y quebradiza, la fruta ligeramente húmeda
Aros de piña	Secado con toalla	Enlatado: Fresco:	9 - 13 8 - 12	Suave y flexible
Fresas	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas de ½" de grosor, colocar con la piel		12 - 17	Seco y quebradizo
VEGETALES				
Pimientos	Lavar y secar con toalla. Retirar la membrana del pimiento, picar en trozos grandes de aproximadamente 1"		16 - 20	Coriáceo, sin humedad en el interior
Champiñones	Lavar y secar con toalla. Cortar el extremo del tallo. Cortar en rebanadas de 1/8"		7 - 12	Duro y coriáceo, seco
Tomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas de 1/8" de grosor y secar bien		16 - 23	Seco, color rojo ladrillo
HIERBAS				
Orégano, salvia, perejil y tomillo	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120 °F (60 °C)	3 - 5	Crujiente y quebradizo
Albahaca	Usa hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rocía con agua, sacude el exceso de humedad y seca con toques	Secar a 120 °F (60 °C)	3 - 5	Crujiente y quebradizo

La función de Recetas de tu horno te da la posibilidad de cocinar alimentos sin tener que configurar el horno manualmente cada vez. Al seleccionar una receta "SET", el modo de cocción, la temperatura y el tiempo se ajustan automáticamente según la receta seleccionada del menú.

Lista de recetas	Tipo de alimento	Condición del alimento	Lista de recetas	Información mostrada
PREESTABLECIDA O PERSONAL		FRESCA	PAN / PIZZA / PRIMERO	TIPO DE ACCESORIO NIVEL DE POSICIÓN PESO DEL ALIMENTO TIEMPO DE COCCIÓN SE REQUIERE PRECALENTAMIENTO (SI/NO)
		CONGELADA		
		COMPLETO	CARNE	
		EN PIEZAS		
		COMPLETO	AVES	
		EN PIEZAS		
		COMPLETO	PESCADO	
		EN PIEZAS		
		-	VEGETALES	
		-		
		-	PASTELES	
		-		

Seleccionar una receta ya configurada:

- 1- Enciende el horno, selecciona el ícono  y presiona la perilla [FUNCTION].
- 2- Con la perilla [FUNCTION], selecciona la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirma con la misma perilla.
- 3- Elige el tipo de alimento a cocinar usando la perilla [FUNCTION] y confirma con la misma perilla.
- 4- Con la perilla [FUNCTION], elige entre "FRESH" o "FROZEN" o, en otros casos, entre "WHOLE" o "IN PIECES", y confirma con la misma perilla.
- 5- Selecciona la receta requerida mediante la perilla [FUNCTION] y confirma con la misma perilla.
- 6- Cuando se selecciona la receta, aparece la siguiente pantalla en la pantalla:

TACCHINO ARROSTO	
GRIGLIA RETTANGOLARE	
LIVELLO	1
PESO	3800g
TEMPO DI COTTURA	03:00
PRERISCALDO	SI
START	SALVARE

7- Para iniciar la receta, confirma presionando la perilla [FUNCTION].

Durante la receta, aparecerán varios mensajes acústicos y visuales que te indicarán las siguientes operaciones. Simplemente sigue las instrucciones en la pantalla.

8- Al finalizar, el horno se apaga y una señal acústica y visual indica que la receta ha terminado.

Guardando una receta personalizada:

Una vez seleccionada una receta, los ajustes de "Tiempo" y "Peso" pueden modificarse y la receta puede guardarse entre las recetas "PERSONAL".

1- Una vez seleccionada una receta, gira la perilla [FUNCTION] y confirma presionando la misma perilla.

2- Para cambiar el peso, introduce el peso deseado mediante la perilla [FUNCTION] y confirma presionando la misma perilla.



3- El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para modificar este tiempo, usa la perilla [FUNCTION] para ajustar el tiempo de cocción y confirma presionando la misma perilla.



4- En este punto, la receta puede guardarse en la lista de recetas "PERSONAL" seleccionando "SAVE" y confirmando con la perilla [FUNCTION].



NOTA: Si los valores de tiempo y peso se modifican y no se guardan inmediatamente, al final de la receta aparecerá un mensaje que pregunta si deseas guardarlos.

5- Para iniciar la receta, presiona la perilla [FUNCTION].

Cancelación una receta personalizada:

1- Para eliminar una receta de la lista de recetas personalizadas, selecciona la receta.

2- Gira la perilla ON/OFF hacia la derecha, selecciona la opción y confirma con la perilla [FUNCTION].



La función PIZZA PIZZERIA 350°C fue diseñada específicamente para que puedas hornear pizzas perfectas en solo unos minutos. Para obtener resultados ideales, selecciona el ícono correspondiente  para acceder a esta receta especial. Después de realizar tus ajustes, las recetas de Pizza Pizzeria 350°C harán el resto, alcanzando aproximadamente 650°F (345°C) al activar los elementos calefactores al 100% de su capacidad.

A esta temperatura, se garantiza una base crujiente y una cocción adecuada de los ingredientes de la pizza, como en una pizzería. El secreto de una buena pizza está en la simplicidad de una masa bien leudada, preparada y horneada correctamente: utiliza una pequeña cantidad de ingredientes de buena calidad.

Lista de recetas	Tipo de alimento	Condición del alimento	Lista de recetas	Información mostrada
PREESTABLECIDO O PERSONAL		PIZZA INDIVIDUAL FINA	TIEMPO DE COCCIÓN PROPUESTO	TIPO DE ACCESORIO NIVEL DE POSICIÓN TIEMPO DE COCCIÓN SE REQUIERE PRECALENTAMIENTO SI/NO
		PIZZA INDIVIDUAL GRUESA		
		PIZZA DOBLE FINA		
		PIZZA DOBLE GRUESA		
		PIZZA MULTI FINA		
		PIZZA MULTI GRUESA		

Pizza	Peso de masa leudada	Diámetro
Fina	180 gr	30 cm
Gruesa	260 gr	30 cm

Selección de una receta ya configurada "PIZZA PIZZERIA 350°C":

- 1- Enciende el horno y selecciona el ícono , luego confirma con la perilla [FUNCTION].
- 2- Con la perilla [FUNCTION], selecciona la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirma con la misma perilla.
- 3- Elige el tipo de pizza que deseas cocinar con la perilla [FUNCTION] y confirma presionando la misma perilla.
- 4- Después de seleccionar la receta, aparece la siguiente pantalla:



Una vez seleccionada una receta, el ajuste de "Tiempo" puede modificarse (de 01:00 min/seg a 59:59 min/seg) y la receta puede guardarse entre las recetas "PERSONAL" de la función especial Pizza Pizzeria 350°C. Si es necesario, la receta guardada también puede eliminarse.

Si el tiempo se modifica y no se guarda inmediatamente, al final de la receta aparece un mensaje preguntando si deseas guardarlo.

(PARA MÁS DETALLES SOBRE CÓMO REALIZAR ESTOS PASOS, CONSULTA LAS INSTRUCCIONES EN EL PÁRRAFO DE RECETAS).

- 5- Una vez confirmado con la perilla [FUNCTION], el horno se precalienta y, al finalizar, emite un pitido y la pantalla indica que es el momento adecuado para introducir las pizzas. La cocción comienza automáticamente al cerrar la puerta y, a partir de ese momento hasta el final, no hay otros ajustes ni nada que encender; simplemente debes seguir las instrucciones en la pantalla.



NOTA: Después de la primera pizza, puedes continuar horneando otras pizzas de inmediato sin necesidad de precalentar. Si, al solicitarlo, se selecciona repetir, la receta se repite; mientras que si se presiona OFF, la receta se termina.

Consejos para una buena pizza

Dadas las altas temperaturas y el corto tiempo de cocción, se recomienda introducir y retirar las pizzas rápidamente para que la puerta permanezca abierta el menor tiempo posible y no baje la temperatura.

Una vez que el pitido y la pantalla indiquen que la cocción ha terminado, retira inmediatamente la pizza, ya que los tiempos de cocción son muy cortos y unos pocos segundos pueden tener un efecto significativo.

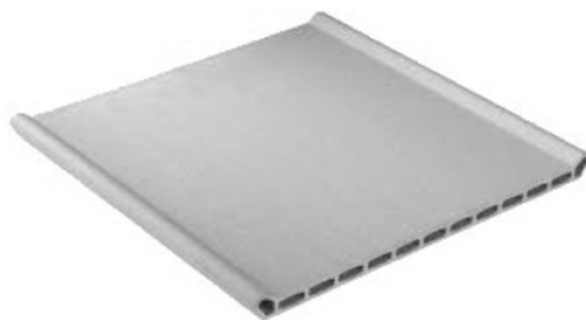
El tiempo de cocción puede modificarse según el tipo de masa y pizza; los cambios deben realizarse con las teclas +/- antes de presionar la tecla de inicio.

Al final de la receta, se te preguntará si deseas guardarla en tus recetas personales.

PARRILLA PARA PIZZA



PIEDRA PARA HORNO (SI ESTÁ PRESENTE)



Inserte antes del calentamiento del horno

La función Modo Sabbath de tu horno cumple con las leyes judías. Esta función permite que el horno realice únicamente la función estática.

Cuando se selecciona la función Sabbath, se desactivan las siguientes funciones:

- Luces del horno
- Todas las funciones excepto ON/OFF y ajuste de temperatura
- Función de sonda de carne
- Función de cocción programada
- Función de temporizador
- El ícono en la pantalla permanece fijo y no animado como en los modos de cocción tradicionales
- La pantalla y las señales acústicas del teclado

Para configurar la función Modo Sabbath, enciende el horno y selecciona la función Sabbath mediante la perilla [FUNCTION], luego confirma con la misma perilla.

La función se inicia mostrando el ícono en la pantalla.



NOTA: La función dura como máximo 72 horas. La temperatura puede ajustarse en cualquier momento desde 120 °F (50 °C) hasta 550 °F (290 °C), con un valor preestablecido de 140 °F (60 °C). La función puede desactivarse en cualquier momento presionando la perilla ON/OFF.

No deben utilizarse detergentes abrasivos ni equipos de limpieza a vapor para la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

No utilices limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la ruptura del vidrio.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrate de que la puerta esté en posición cerrada antes de que inicie el ciclo de autolimpieza; de lo contrario, el bloqueo automático de la puerta no se completará. Consulta los párrafos siguientes.

Autolimpieza del horno

Este horno cuenta con una función de autolimpieza pirolítica que elimina la necesidad de la tediosa y difícil limpieza manual del interior del horno. Durante la autolimpieza, el horno utiliza una temperatura muy alta (aprox. 860°F/460°C) para quemar los residuos de comida y la grasa.

- Es normal observar humo y/o algunas llamas ocasionales durante el ciclo de autolimpieza, dependiendo del tipo y la cantidad de suciedad restante en el horno. Si una llama persiste, apaga el horno y deja que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar el exceso de residuos de alimentos.
- El seguro de la puerta se activa automáticamente después de seleccionar el ciclo de autolimpieza. El ícono de "CANDADO" aparecerá en la pantalla, lo que asegura que la puerta no pueda abrirse mientras el interior del horno está a temperaturas de limpieza.
- La luz del horno no funciona durante este modo.

• Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con este proceso. Los olores disminuirán con el uso.

• La duración preestablecida de la limpieza es de tres horas.

• El modo se detiene automáticamente al finalizar el tiempo de limpieza.

• Cuando la temperatura del horno desciende a un nivel seguro, el bloqueo automático de la puerta se libera y la puerta puede abrirse.

Preparación del horno para la autolimpieza

1. Remove all utensils and bake ware.
2. Remove non-porcelain oven racks. If chromed racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge or plastic scrubber. Handclean the oven door edge, oven front frame and up to 1-½ " (2-3 cm) inside the frame with detergent and hot water. Do not rub the gasket on oven. Clean by hand the oven door window. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven interior lights are turned off and the light bulbs and lens covers are in place.

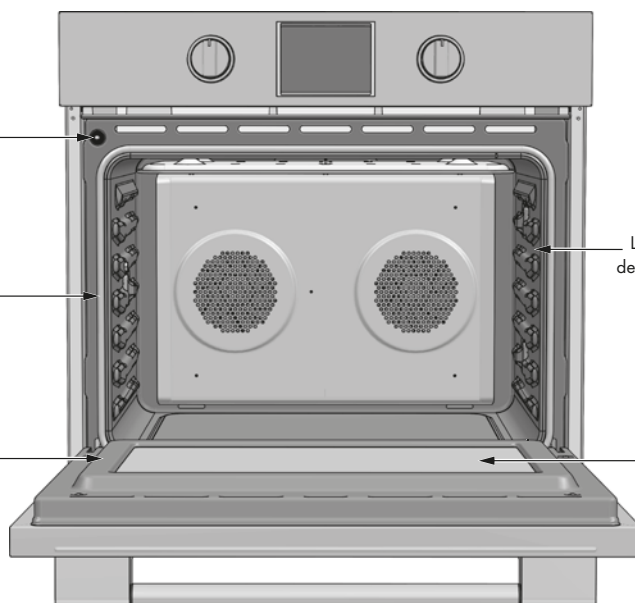
Limpia a mano el área del marco fuera de la junta

NO limpiar a mano la junta

Limpia a mano el área de la puerta fuera de la junta

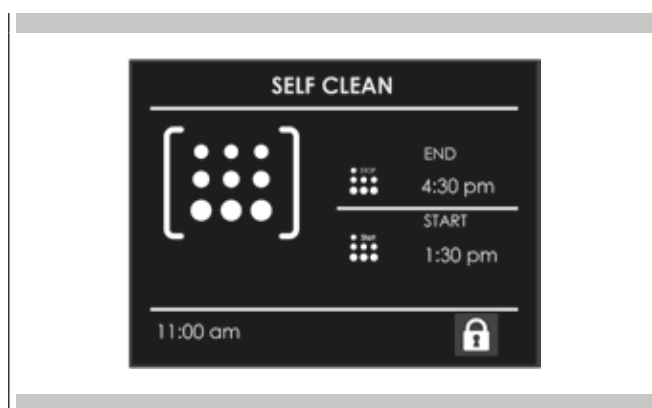
Limpia a mano 1" (2 cm) desde las guías de las rejillas hasta el marco de la cavidad del horno

Limpia a mano la ventana de la puerta



Para configurar el modo autolimpieza

- 1- Presiona la perilla ON/OFF y selecciona el ícono, , luego confirma con la misma perilla.
- 2- Aparece un mensaje en la pantalla para retirar todos los objetos o accesorios del compartimento.
- 3- Presiona la perilla [FUNCTION] para iniciar el bloqueo de la puerta y el ciclo de limpieza.
- 4- El tiempo de limpieza se muestra automáticamente; su valor estándar es de 3 horas.



5- Al final del tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.

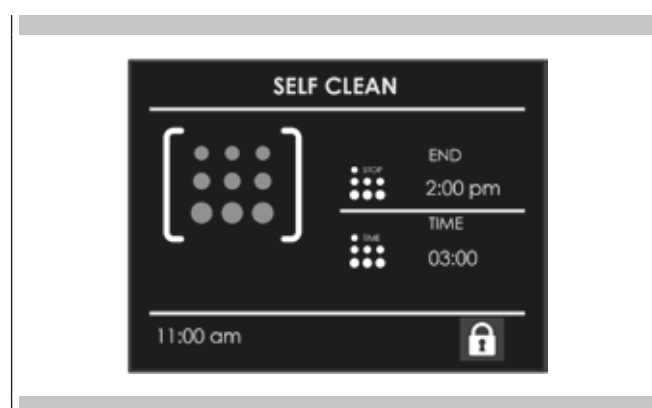
- Para detener el modo de limpieza en cualquier momento, presiona la perilla ON/OFF.
- El ciclo de autolimpieza no puede seleccionarse si la puerta está abierta.
- Si la puerta está abierta cuando ya se ha seleccionado la función y se presiona la perilla [FUNCTION], el seguro no se activa y el ícono de "CANDADO" parpadeará hasta que la puerta se cierre y el motor de bloqueo se detenga. Cuando se muestre el "CANDADO CERRADO", la puerta no puede abrirse.
- Verifica que la puerta esté bloqueada; si no se bloquea, presiona la perilla ON/OFF y no inicies la autolimpieza; contacta al servicio técnico.
- No intentes abrir la puerta mientras el ciclo de limpieza está en funcionamiento y la puerta está bloqueada.

Para cambiar el tiempo de limpieza

- 1- Para cambiar la configuración de 3 horas, selecciona 2 horas para suciedad ligera inmediatamente después de iniciar.
- 2- Para cambiar las horas, gira la perilla [FUNCTION] hacia la DERECHA y selecciona el ícono  (las horas parpadearán). Usa la perilla [FUNCTION] para cambiar el valor y confirma presionando la misma perilla.
- 3- Automáticamente parpadearán los minutos; usa la perilla [FUNCTION] para cambiar el valor y confirma presionando la perilla.

Para retrasar el inicio de la limpieza

- 1- Sigue los pasos 1 al 3 anteriores.
- 2- Toca el ícono  y verifica que aparezca "STOP TIME" en la pantalla. Las horas comenzarán a parpadear; usa la perilla [FUNCTION] para cambiar el valor y confirma presionando la misma perilla.
- 3- Automáticamente parpadearán los minutos; usa la perilla [FUNCTION] para cambiar el valor y confirma presionando la perilla.



8- Cuando expire el tiempo de inicio diferido, comenzará la autolimpieza.

9- Al final del tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.



PRECAUCIÓN

Ten en cuenta que la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que sea lo suficientemente seguro abrirla. El símbolo de bloqueo desaparecerá de la pantalla cuando el seguro de la puerta se libere. Aun así, debes tener precaución cuando el bloqueo se libere, ya que el interior del horno aún puede estar caliente.

Después de que el ciclo de autolimpieza se complete, el control del horno monitorea la temperatura interna y se mostrarán los siguientes mensajes:

- De 460°C/860°F a 270°C/518°F = "Fin de autolimpieza"
- De 270°C/518°F a 50°C/122°F = "Esperando para limpiar"
- De 50°C/122°F a 25°C/77°F = "Retirar residuos" (presiona la tecla ON/OFF para borrar el mensaje)

Es posible que notes un residuo de ceniza en polvo en el fondo del horno después de la autolimpieza. Esta condición es normal. Usa un paño o esponja húmeda para limpiar el residuo una vez que el horno se haya enfriado.

Consejos para la autolimpieza:

Si queda suciedad en el horno después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado, puedes repetir el ciclo si lo deseas. Realiza la autolimpieza del horno con regularidad para evitar la acumulación excesiva de suciedad. Hacerlo permitirá que el ciclo de autolimpieza funcione mejor y reducirá el humo y los olores.

Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo pirolítico

Por razones de seguridad, la puerta se bloquea automáticamente en cuanto se selecciona el modo de autolimpieza (tanto estándar como eco clean). La puerta también se desbloquea automáticamente cuando el tiempo de limpieza ha finalizado, pero únicamente después de que la temperatura haya descendido por debajo del umbral de seguridad.

NOTA: No es posible desactivar el sistema de bloqueo de la puerta durante la autolimpieza, es decir, no se puede desbloquear manualmente, ya que el modo de autolimpieza tiene la máxima prioridad y anula cualquier otra selección.

El símbolo de bloqueo () en la pantalla indica:

- ENCENDIDO** Cuando la puerta está completamente bloqueada.
- APAGADO** Cuando la puerta está completamente desbloqueada.
- INTERMITENTE** Cuando el mecanismo de cierre está en movimiento o está esperando una orden del control electrónico. (Después de la autolimpieza, el símbolo parpadeará hasta que la temperatura sea segura y la puerta se desbloquee).

Mantenimiento “hazlo tu mismo” – Remoción de la puerta del horno



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica haya sido desconectada antes de retirar la puerta. No hacerlo podría provocar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Utilice ambas manos para retirarla.

La parte frontal de la puerta es de vidrio. Manéjela con cuidado para evitar que se rompa.

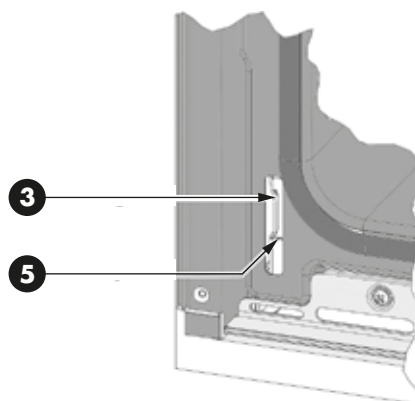
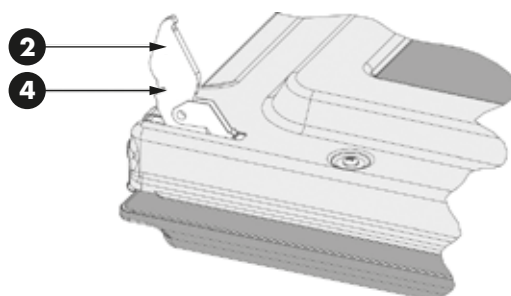
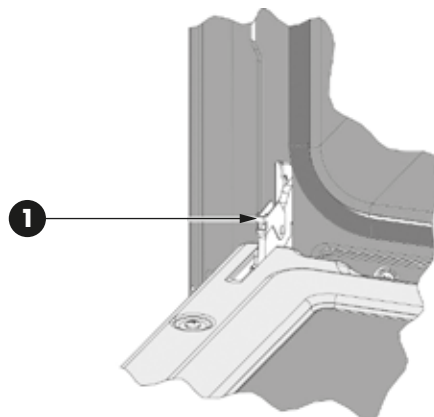
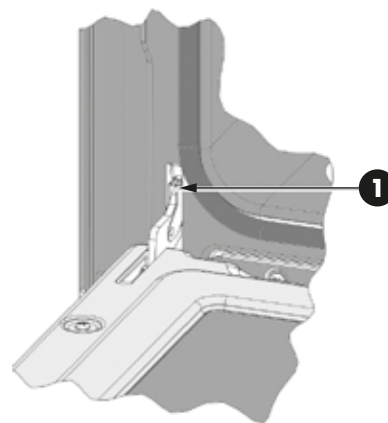
- Sujete únicamente los lados de la puerta del horno. No sujete la manija, ya que podría moverse en su mano y causar daños o lesiones.
- No sujetar la puerta del horno de forma firme y adecuada puede provocar lesiones personales o daños al producto.

Para retirar la puerta

- 1- Abra completamente la puerta.
- 2 - Levante el soporte de la bisagra (1).
- 3 - Sujete firmemente la puerta por ambos lados con ambas manos y cierre la puerta.
- 4 - Manténgala firmemente sujeta; la puerta es pesada.
- 5 - Coloque la puerta en un lugar conveniente.

Para reinstalar la puerta

- 1- Inserte los brazos superiores (2) de ambas bisagras en las ranuras (3). Las muescas (4) deben engancharse en los bordes (5).
- 2- Regrese los soportes de las bisagras (1) a su posición original hacia abajo.
- 3- Abra y cierre la puerta lentamente para asegurarse de que esté correctamente y de forma segura instalada.



Reemplazo de la luz del horno

- Cada horno está equipado con luces halógenas ubicadas en las paredes laterales del horno.
- Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno está en un ciclo de cocción.
- Las luces del horno no se iluminan durante la función de AUTOLIMPIEZA (SELF-CLEAN).
- Cada conjunto de luz consiste en una lente removible, un foco (bombilla) y un soporte de socket fijo. Consulte la figura en esta página.
- El reemplazo del foco se considera un elemento de mantenimiento rutinario.

Para reemplazar un foco (bombilla)

- 1-Lea la ADVERTENCIA en esta página.
- 2-Desconecte la alimentación eléctrica desde el suministro principal (caja de fusibles o interruptor termomagnético).
- 3-En hornos con rejillas laterales, retírelas aflojando los cuatro tornillos.
- 4-Retire la lente haciendo palanca entre el tornillo y el vidrio con un destornillador.
- 5-Retire el foco del socket jalándolo.
- 6-Reemplace el foco por uno nuevo. Evite tocarlo con los dedos, ya que los aceites de la piel pueden dañarlo cuando se caliente.
- 7-El foco es halógeno: utilice uno del mismo tipo, verificando voltaje y potencia (watts).
- 8-Vuelva a colocar la lente.
- 9-Coloque nuevamente las rejillas si el modelo del horno las incluye.

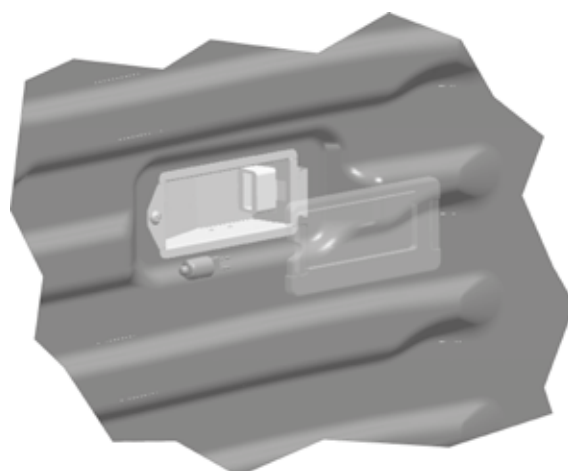
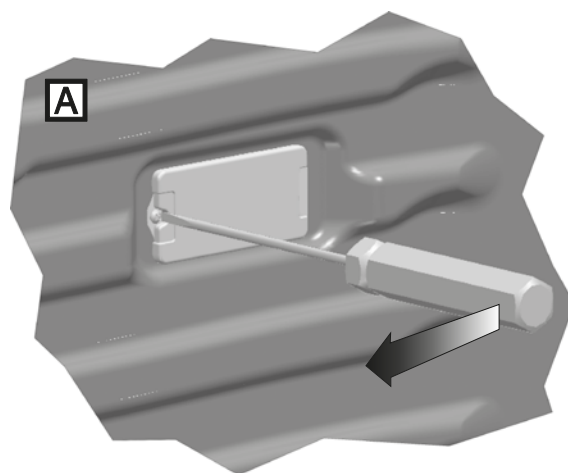
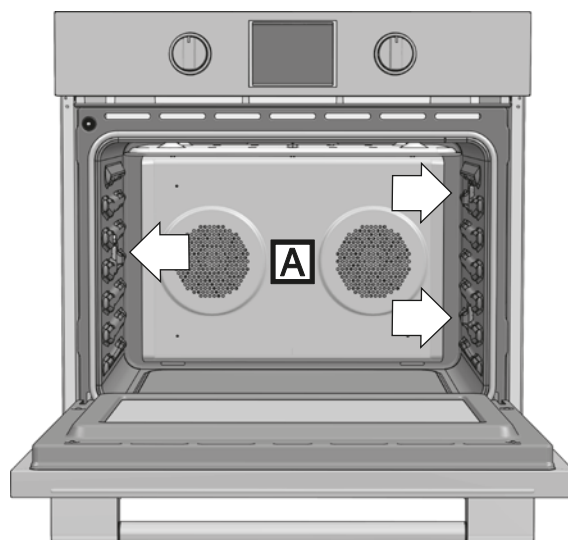
Restablezca la alimentación eléctrica desde el suministro principal (caja de fusibles o interruptor termomagnético).



PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el horno y las luces estén fríos y de que la alimentación del horno haya sido desconectada antes de reemplazar el(los) foco(s). No hacerlo podría provocar descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar colocadas cuando se utiliza el horno.
- Las lentes sirven para proteger el foco de posibles roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. El vidrio roto puede causar lesiones.

LUZ DEL HORNO



Con Bake o Convection Bake, los resultados deficientes pueden ocurrir por muchas razones distintas a una falla del horno. Consulte la tabla a continuación para identificar las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de horneado afectan directamente los resultados, la mejor solución puede ser reemplazar utensilios antiguos que se hayan oscurecido o deformado con el tiempo y el uso.

Problema de horneado	Causa
Los alimentos se doran de manera desigual	-Horno no precalentado -Papel aluminio sobre la rejilla o el fondo del horno -Utensilio de horneado demasiado grande para la receta -Moldes tocándose entre sí o en las paredes del horno
Los alimentos demasiado dorados en la parte inferior	-Horno no precalentado -Uso de moldes de vidrio, metal opaco o metal oscurecido -Posición incorrecta de la rejilla -Moldes tocándose entre sí o con las paredes del horno
Los alimentos están secos o se han encogido en exceso	-Temperatura del horno demasiado baja -Horno no precalentado -Puerta del horno abierta con frecuencia -Sellado hermético con papel aluminio -Molde de tamaño demasiado pequeño
Los alimentos se hornean o asan demasiado lentamente	-Temperatura del horno demasiado baja -Horno no precalentado -Puerta del horno abierta con frecuencia -Sellado hermético con papel aluminio -Molde de tamaño demasiado pequeño
Las bases de las masas de pay no se doran en la parte inferior o quedan aguadas (soggy crust)	-Tiempo de horneado insuficiente -Uso de moldes de acero brillante -Posición incorrecta de la rejilla -Temperatura del horno demasiado baja
Pasteles pálidos, planos y posiblemente crudos por dentro	-Temperatura del horno demasiado baja -Tiempo de horneado incorrecto -El pastel se revisó demasiado pronto -La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia -El molde puede ser demasiado grande
Pasteles altos en el centro con grieta en la parte superior	-Temperatura de horneado demasiado alta -Tiempo de horneado demasiado largo -Moldes tocándose entre sí o con las paredes del horno -Posición incorrecta de la rejilla -Molde demasiado pequeño
Bordes de la masa del pay demasiado dorados	-Temperatura del horno demasiado alta -Bordes de la corteza demasiado delgados

Antes de contactar al servicio técnico, verifique lo siguiente para evitar cargos de servicio innecesarios.

Problema del horno	Pasos para la solución de problemas
Aparece el error F1030* o F2030* en la pantalla.	Se ha producido un problema con el mecanismo de cierre. Desconecte la alimentación eléctrica y vuelva a encenderla después de unos segundos. El horno realizará una autoprueba del sistema de cierre. Si la condición persiste, anote el número de código (en la lista de REGISTRO DE EVENTOS) y contacte al servicio técnico.
Aparece otro error F__ en la pantalla.	Desconecte la alimentación eléctrica y vuelva a encenderla después de unos segundos. Si la condición persiste, anote el número de código (en la lista de REGISTRO DE EVENTOS) y contacte al servicio técnico.
La pantalla del horno permanece apagada.	Desconecte la alimentación eléctrica desde el suministro principal (caja de fusibles o interruptor termomagnético). Vuelva a activar el interruptor. Si la condición persiste, contacte a un servicio técnico autorizado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que el horno se ha apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.
La puerta del horno está bloqueada y no se libera, incluso después de haberse enfriado.	Desconecte el horno desde el interruptor termomagnético y espere unos segundos. Vuelva a activar el interruptor. El horno debería reiniciarse y quedar nuevamente operativo.
El horno no calienta.	Verifique el interruptor termomagnético o la caja de fusibles de su vivienda. Asegúrese de que el horno reciba la alimentación eléctrica adecuada. Confirme que se haya seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de manera uniforme.	Consulta las tablas de cocción para la posición de rejilla recomendada. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee en modo Convection Bake (Horneado por convección).
La luz del horno no funciona correctamente.	Reemplace o vuelva a colocar el foco si está flojo o defectuoso. Consulte la página 35. Evite tocar el vidrio del foco con los dedos desnudos, ya que la grasa de los dedos puede provocar que el foco se queme prematuramente.
La luz del horno permanece encendida.	Verifique que no haya obstrucciones en la puerta del horno. Compruebe si la bisagra está doblada o si el interruptor de la puerta está dañado.
El horno no realiza correctamente la autolimpieza.	Espere a que el horno se enfríe antes de ejecutar la función de autolimpieza (Self-Clean). Limpie siempre los residuos sueltos o derrames excesivos antes de iniciar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe una autolimpieza de cuatro horas. Consulte "Preparación del horno para autolimpieza", página 32.
El reloj y el temporizador no funcionan correctamente.	Asegúrese de que el horno reciba la alimentación eléctrica adecuada. Consulte la sección del reloj en la página 37.
Exceso de humedad	Cuando utilice el modo de horneado (Bake), precaliente primero el horno. Los modos Convection Bake (Horneado por convección) y Convection Roast (Asado por convección) eliminan la humedad del horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas en la porcelana	Cuando se retiren y vuelvan a colocarse las rejillas del horno, inclínalas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar dañar o astillar el recubrimiento de porcelana.

WARRANTY POLICY
PÓLIZA DE GARANTÍA



PÓLIZA DE GARANTÍA LIMITADA

1 Año de Garantía

De conformidad al acuerdo sobre criterios de garantía de los productos importados, publicado en el diario oficial de la federación con fecha del 15 de Enero de 1999, "Artexa México, S.A. De C.V.", en adelante "LA EMPRESA" garantiza este producto y todos sus componentes y accesorios, en defectos de fabricación o trabajo bajo el uso normal, por un periodo de 1 año a partir de la fecha de compra del producto, **exceptuando los detallados a continuación***.

*Los artículos pintados y decorativos se garantizan por un periodo de noventa (90) días a partir de la fecha de compra original. CUALQUIER DEFECTO DEBE INFORMARSE AL DISTRIBUIDOR DENTRO DE TREINTA (30) DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL.

La empresa, está de acuerdo en reparar o reemplazar, según sea el criterio de la empresa, cualquier parte que falle durante el periodo de la garantía. La mano de obra y los gastos de transportación del producto al centro de servicio que se deriven del cumplimiento de la garantía serán cubiertos por "Artexa México, S.A. De C.V."

Las partes y refacciones se podrán adquirir a través de los distribuidores autorizados. Esta garantía se extiende al comprador original del producto y a cada dueño del producto durante el término de la garantía.

Esta garantía aplicará a productos comprados y localizados en la República Mexicana. Los productos deben ser comprados en el país donde se requiera el servicio. La Garantía será realizada por la empresa o una agencia de servicio autorizada únicamente por la empresa.

La garantía no será válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (daño físico evidente o falta de alguno de sus componentes, esta garantía no es aplicable al uso comercial.
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo a las instrucciones de uso proporcionadas por la empresa.
- Cuando el producto ha sido instalado, alterado o reparado por personas o agencias no autorizadas por "Artexa México, S.A. De C.V."

Además esta póliza contiene las siguientes limitaciones:

La garantía se limita a no aplicar cuando el producto ha sido maltratado o dañado por desastre / accidente natural o por alguna sobrecarga de poder eléctrico al producto por cualquier razón. En daños a productos exclusivos para uso en interiores que se utilicen en exteriores y/o al aire libre. A daños incidentales o que ocurran fuera del periodo de garantía.

SERVICIO DE GARANTÍA: Bajo los términos de esta garantía el servicio debe ser realizado por "Artexa México, S.A. De C.V." o un agente o representante autorizado únicamente por "Artexa México, S.A. De C.V." El servicio se proporcionará durante las horas de trabajo normales. Para solicitar servicio de garantía, registrar su producto, obtener su folio de garantía, consultar centros de servicio, garantías y soporte técnico, visite la página oficial de Artexa en **www.artexa.com**. Tenga a la mano el modelo, número de serie y comprobante de compra original.

IMPORTANTE: Conserve su comprobante de compra original para acreditar la vigencia de la garantía. El registro del producto y la obtención del folio de garantía se realizan de forma digital a través de la página oficial de Artexa. Para información sobre garantías, servicios autorizados, soporte técnico y registro de productos, visite **www.artexa.com**.

ARTEXA MÉXICO, S.A. DE C.V.

CAÑÓN GRANDE No.7720 Col. LA ESTANZUELA VIEJA , C.P. 64984 MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

R.F.C. AME9201163X7 Email: info@artexa.com Tel (81)86255000

Servicio al cliente: (81) 2039 1646

