

BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKS030PRO / BKS0SS30MAST / BKS030 / BKCS0SS24MAST

ENGLISH

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Care And Maintenance	3
2 - First Use	4
Using the flat grill	4
Using the perforated tray	4
3 - Respect for the Environment	5
4 - The Control Panel	6
Keypad	6
Control panel	6
5 - General Oven Information	7
Error codes	7
Beeps	7
Default Settings	7
F Failure Number Codes	7
Preheat	7
Locking the keyboard	7
Timer	7
6 - General Oven Tips	8
Preheating the Oven	8
Operational Suggestions	8
High Altitude Baking	8
7 - Getting Started	9
Instructions for initial switch-on	9
8 - User Settings	10
Language	10
Temperature & Weight	10
Time	10
Date	11
Brightness	11
Volume	11
9 - System Setting	12
Event Log	12
Demo	12
10 - Starting Your Oven	13
Switching the oven on and off	13
Selecting the cooking mode	13
Cooking Mode Tables	14

TABLE OF CONTENTS	PAGE
11 - Traditional Cooking	15
Changing the cooking mode	15
Changing temperature	15
Cooking mode quick menu	15
Pre-heating phase	15
Eco	15
12 - Steam Cooking	16
Steam operation	16
Steam Cooking	16
Combined Steam and Convection Cooking	17
Steam Assist Function	17
13 - Using Oven Lights	18
14 - Time Oven Mode Operation	19
Cook Time	19
Stop Time	19
15 - Setting the Meat Probe (if present)	20
How use the food probe	21
16 - Recipes	22
17 - Oven Care and Cleaning	24
Oven Clean	24
Circuit Clean	24
Circuit discharge	24
18 - Replacing the oven Lamp	25
19 - For the Installer	26
Installing the oven in a cabinet	26
Electrical Hook-Up	31
20 - Solving Traditional Baking Problems	32
21 - Solving Operational Problems	33
22 - Assistance or Service	34
Service Data Record	34



IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS

Read carefully and keep for future use



Dear Customer,
We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.

THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING.

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.

WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.



ATTENTION:

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it is repaired by a qualified service technician;
- This appliance and its internal components, especially electrified parts, may only be repaired, modified or customized by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons. Incompetent repairs can cause serious accidents, damage to the appliance and its surroundings and malfunctions.
- Remember that even the replacement of the lamp inside the oven must be performed by qualified personnel who will first disconnect the appliance from the mains.
- If the appliance fails to operate or requires repair, contact our service department.
- Use only original replacement part.



IMPORTANT:

- As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord.
- In addition, avoid using acid or alkaline substances (such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning painted parts.

The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed. Heat the oven for about 30 minutes at the maximum temperature; this eliminates all the residual manufacturing oils that could cause unpleasant odours during cooking. Use the circular plus fan function without accessories in the oven. Before using the accessories for the first time, clean them carefully with a very hot alkaline washing solution and a soft cloth.

Using the flat grill

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out. To insert the flat grill, slide it in at an angle of 45° until it locks and then lower it horizontally and push it all the way in.



If the flat grill has a low drip tray, to remove it lift it slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.

Using the perforated tray

This tray is used for steam cooking and is positioned on the flat grill together with its support.



NOTE: the set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request.

We recommend also using it in combination with the drip tray to catch everything the drips from the food during cooking.

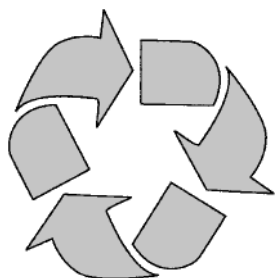
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment.

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.

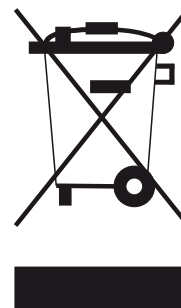


THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

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.

DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

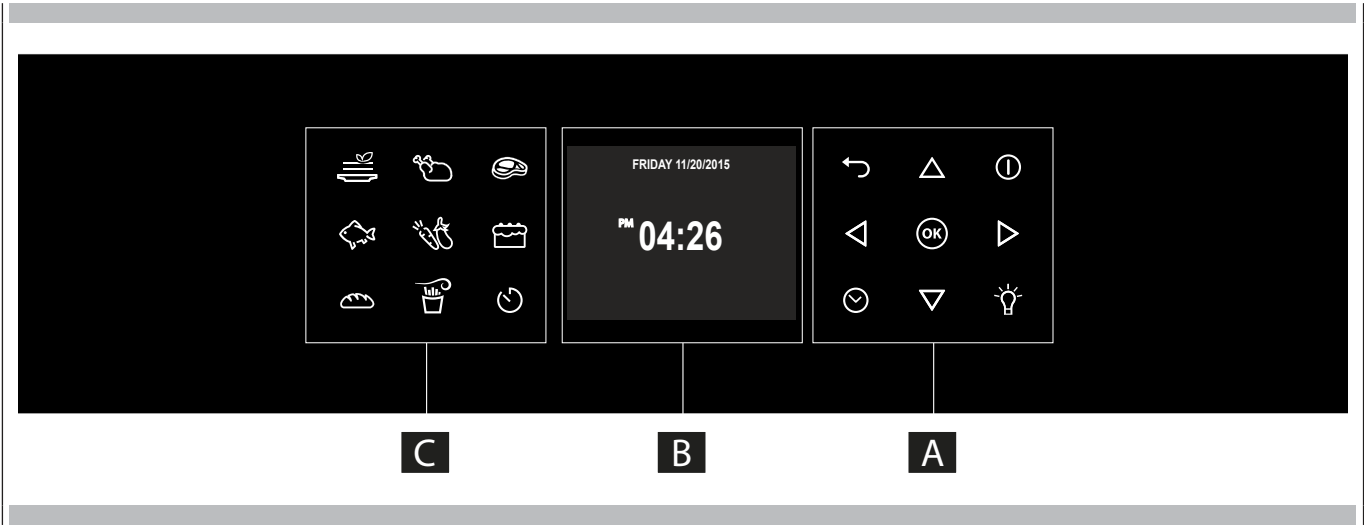
FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.



BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

- A - Function keypad
- B - Display screen
- C - Shortcut keypad



Keypad

To operate the key, press gently. The keypad will not work if more than one key is pressed at the same time.

	- Movement arrows
	- To set the timer. - Enter the functions menu during cooking.
	- Switches the inner oven light on and off. The light cannot be switched on during the self-cleaning cycle.
	- Switches the oven on and off.
	- Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	- Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page

Control panel

	Cooking mode quick menu
	Airfry
	Timer

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

Confirms that the command has been received after a key has been pressed.

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.

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

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.

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 OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button and set the desired time using the arrows and confirm with the button . To switch the selection between hours and minutes use the arrows .
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 change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button for a few seconds.
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 button is pressed.

Preheating 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.

High Altitude Baking

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

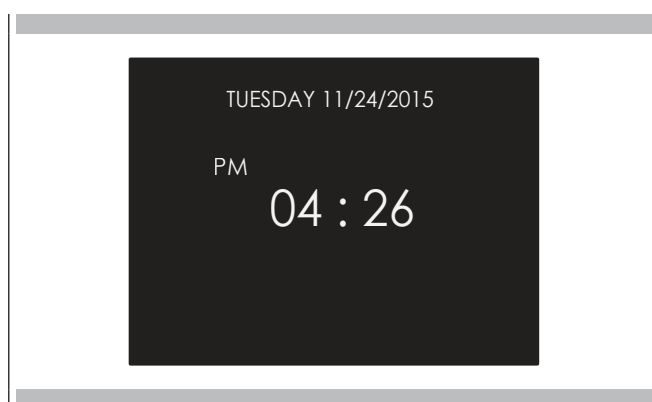
Instructions for initial switch-on

Once the oven 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.

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

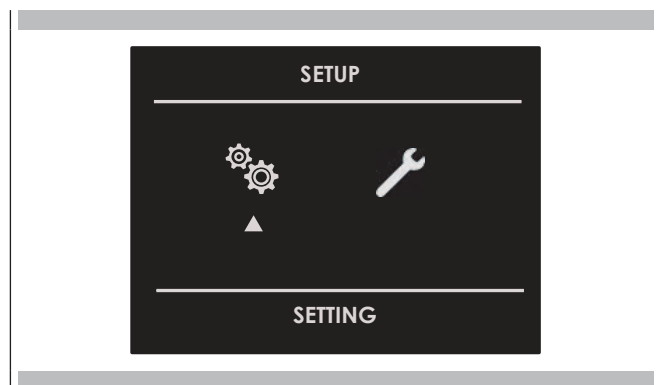
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



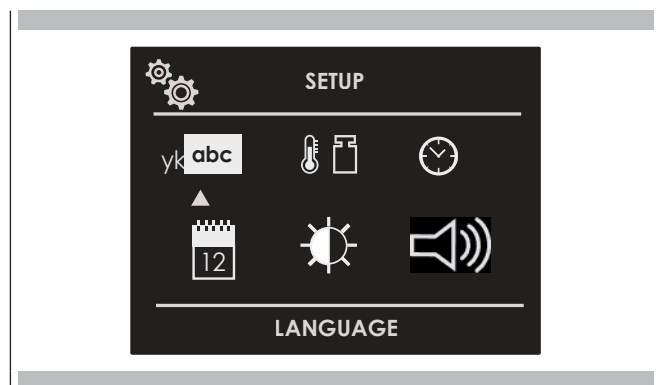
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm by means of the  key.



2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys   or   to select the setting or change a sub menu from among the six available ones and confirm by means of the  key.



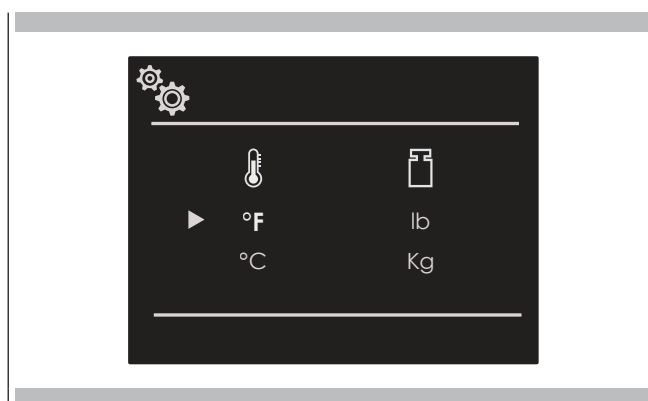
Language

Press the arrow key   to select a language from among those available, and confirm with the  key.



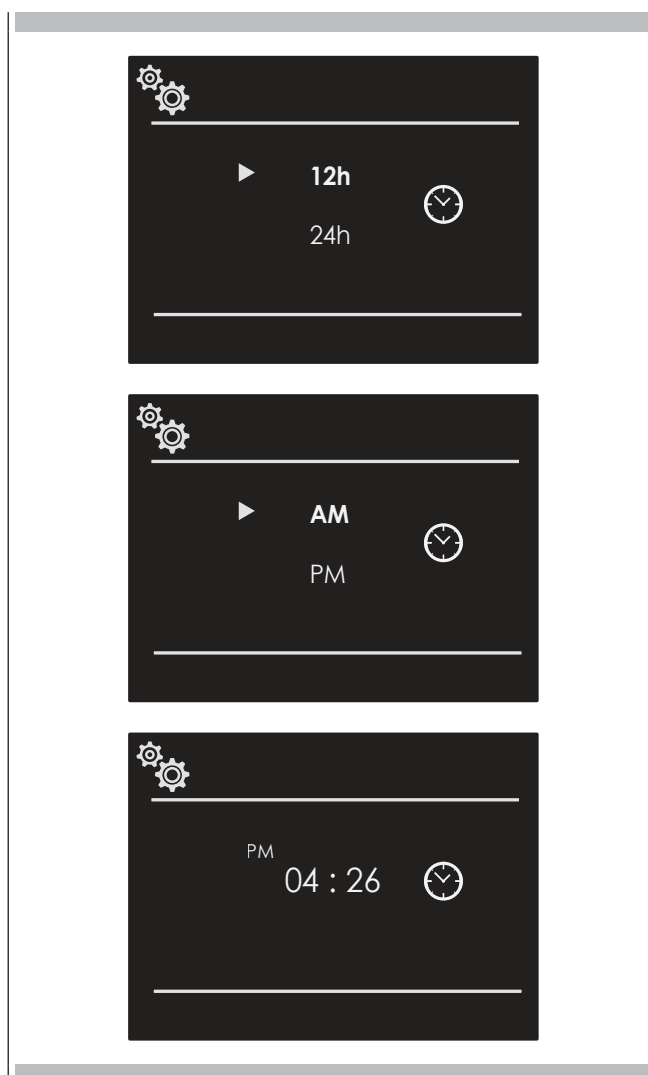
Temperature & Weight

Press the arrow key   and   to select one of the two temperature options "C/ F" or weight options Kg/lb and confirm with the  key.



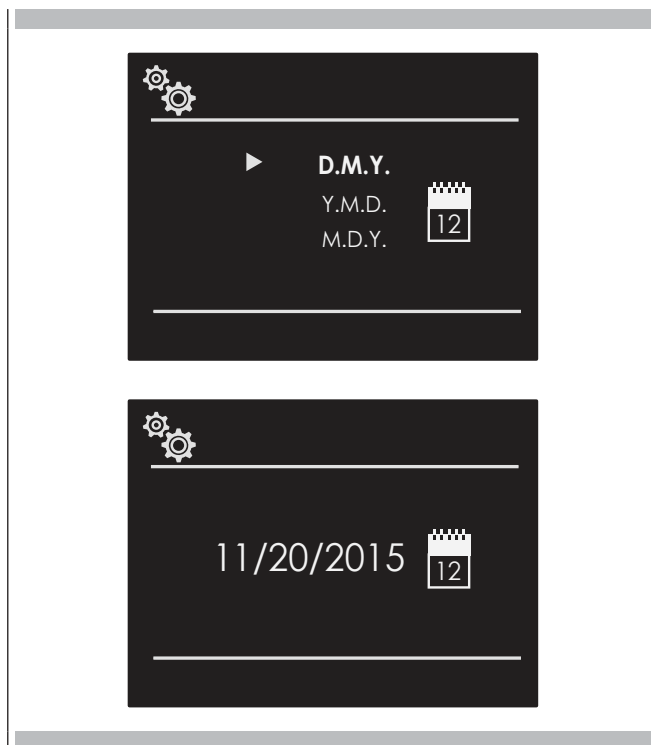
Time

Press the arrow key   to select the time format between the options "12h AM/PM or 24h" and confirm with the  key. Subsequently, set the time using the arrows   and confirm with the  key.



Date

Press the arrow key $\triangle \nabla$ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the $\textcircled{\text{OK}}$ key. Subsequently set the value using the arrows $\triangle \nabla$ and confirm with the $\textcircled{\text{OK}}$ key.



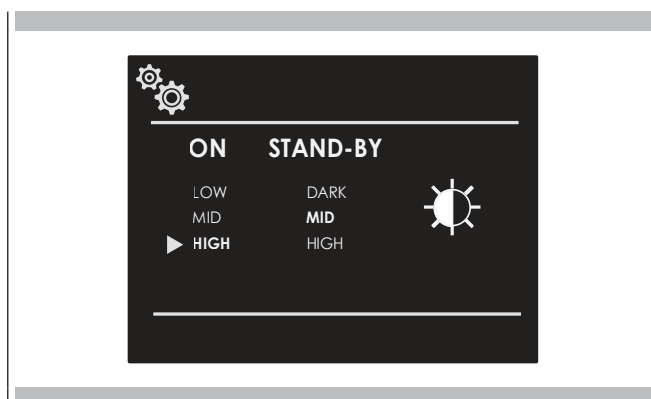
Volume

Press the arrow $\triangle \nabla$ to select the desired volume level and confirm by pressing the $\textcircled{\text{OK}}$ key.



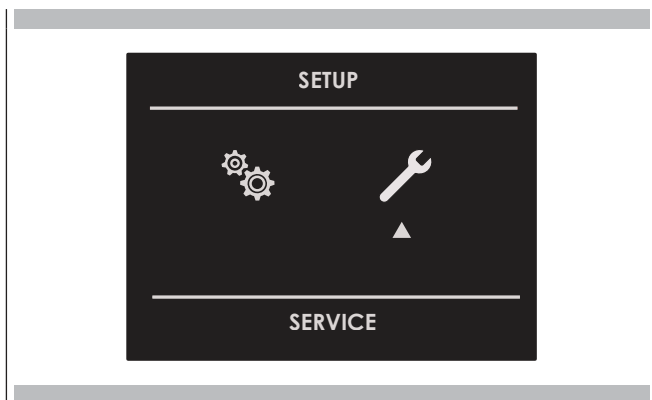
Brightness

Press the arrow key $\triangleleft \triangleright$ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows $\triangle \nabla$ select the required degree of luminosity and confirm with the $\textcircled{\text{OK}}$ key.

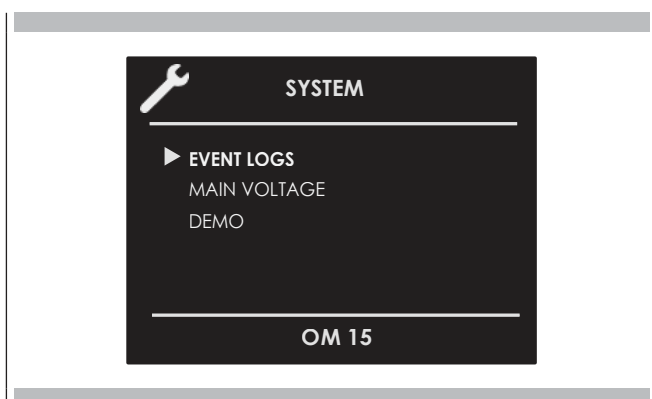


With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

1. Press the keys   to select the sub menu and confirm with the  key.



2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys   to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the  key.



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 keys   to select the item ON.
2. Confirm with the  key.
3. Press the  key.

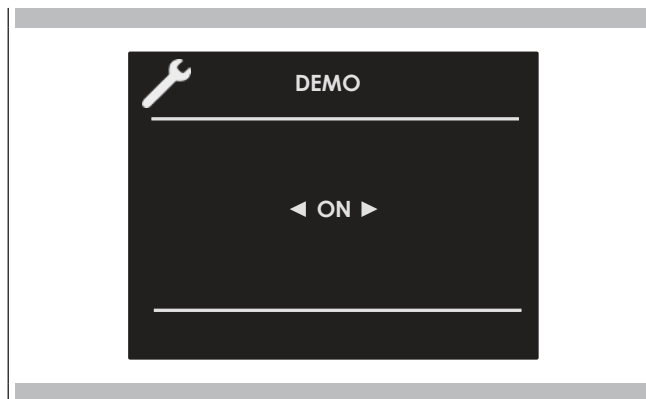
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

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

To start it again, press the  key.

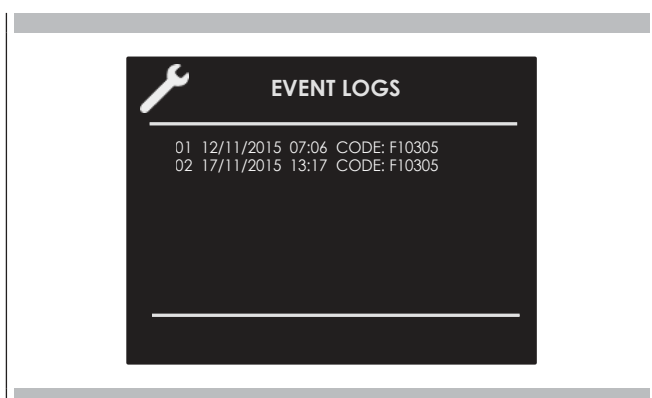
To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.

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



Event Log

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



Switching the oven on and off



IMPORTANT

- The  key does not stop the function.
- After switching off the oven, the cooling fan could continue to operate until the inner parts of the oven have cooled down.

Press  to switch the oven on and press again to switch it off. The oven returns to standby mode.

Selecting the cooking mode

Traditional Cooking	
	TRUE CONVECTION
	RING & GRILL
	CONVECTION BROIL
	BROIL
	ECO BAKING
Steam Cooking	
	STEAM 100
	STEAM 130
	STEAM & RING
	CLEAN STEAM OVEN
	CLEAN STEAM CIRCUIT

1. Select the icon  and press the key . Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows   and   confirm with the key .
2. On this display page, it is still possible to change the cooking mode by using the   keys.
3. If the proposed temperature is correct, confirm with the  key to start cooking, otherwise, if the  key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Cooking Mode Tables

COOKING MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
TRUE CONVECTION		50 C	165 C	230 C
RING & GRILL		50 C	210 C	230 C
CONVECTION BROIL		50 C	165 C	230 C
GRILL		50 C	230 C	230 C
ECO BAKING		50 C	165 C	230 C
AIRFRY		150 C	180 C	230 C
STEAM 100		40 C	100 C	100 C
STEAM 130		70 C	130 C	130 C
STEAM & RING		50 C	165 C	230 C
CLEAN MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
CLEAN STEAM OVEN		-	100 C	-
CLEAN STEAM CIRCUIT		-	-	-

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the  key. All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
2. To change the cooking mode while the oven is working, press the  key and then the  key. At this point, another cooking mode can be selected from among those available in the group by means of the arrows  .

AirFry function

The AirFry function or frying of food in the oven, thanks to a perfectly distributed air flow, promises to cook crunchy and perfectly cooked food with very little oil and, in some cases, without oil. Eating healthy, cooking dishes in a tasty way and without exaggerating with fats and condiments, is possible.

AirFry allows you to set the function and temperature from the control panel, from 150 to 290°C, with a default temperature of 180°C. The special tray, supplied or sold separately, is equipped with small openings which allow the air to circulate uniformly throughout the oven.

Changing temperature



IMPORTANT

- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.
1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows   subsequently confirming by means of the  key.
 2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows  .

Cooking mode quick menu

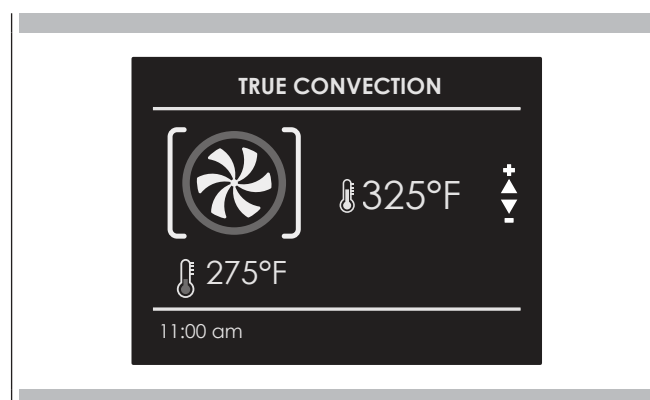
The quick menu function allows you to rapidly select the most suitable cooking modes for the type of dish you want to cook.

	MAIN COURSES			
	POULTRY			
	MEAT			
	FISH			

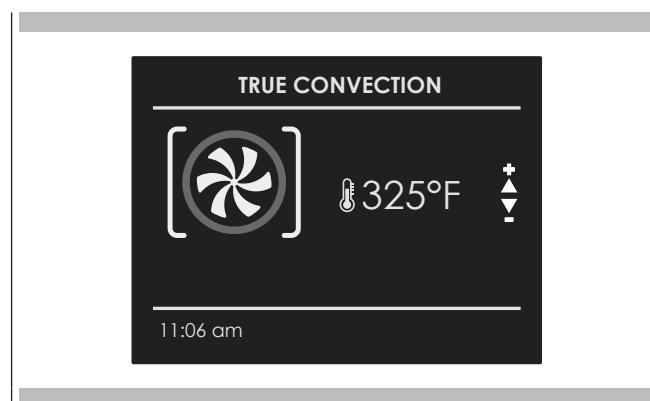
	VEGETABLES			
	DESSERTS			
	BREAD/PIZZA			

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.

NOTE: it is essential to carefully read the instructions and warnings to ensure correct use.

Steam operation

Steam cooking is used most for oriental cuisine but it is certainly very useful for our own.

It is fat free and has the advantage of preserving the original flavour of the food.

In this case, the food is not cooked with water but with water vapour.

Steam cooking is different than boiling. In fact, the water vapour works on the inside of the cells, which is fundamentally different from the effect of boiling water.

In fact, steam also cooks the food completely but, except for the fat, nothing else comes out of the food.

The cell walls and tendons gradually soften, the protein coagulates without coming out, the starches swell and combine and the sugars and minerals remain unchanged.

The same goes for odours, which are reduced to a minimum, or coloured substances.

Only the fat liquefies due to the heat and, for this reason, it is almost never a good idea to steam cook large cuts of meat or fish. Vitamins are another story because heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. So, the foods that lend themselves to this cooking method are, generally, those with no fat such as, for example, fish, some types of meat, legumes, potatoes, cereals, eggs, pudding, vegetables, etc.

It is not good for vegetables with tough fibres or fruits in general.

Useful tips

When using the steam oven, always start with the oven cold. Using steam in a hot oven (immediately after traditional cooking) is not recommended because the benefits of cooking with steam will be cancelled out.

For steam cooking try to use the perforated stainless steel tray together with the lower stainless steel drip tray as much as possible.

The first, resting with its support on the flat grill, allows the steam to fully cook the food while draining everything released by the food during cooking through the holes.

The second, lower tray, slid under the grill on its guides, will collect the drippings and keep the oven chamber cleaner.

When done cooking, the support of the perforated tray can be used as a support to keep the hot tray off of the counter while you remove the food you just cooked.



ATTENTION

Before using any steam functions, the water container must be filled.

If while the oven is on, the message CHECK WATER CONTAINER appears on the display (acoustic signal will sound), open the door, watching out for the hot steam that will be released, extract the container and refill it. When the door is closed, the oven will go into PAUSE mode. Press the key to continue cooking.

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the message CLOSE THE DOOR will be shown on the display. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode. To restart the function, the door needs to be closed.

Select the desired function and confirm using the key , at this point the circuit will be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter the cavity.

The function can be paused at any time using the key , when it is pressed again the function restarts.

Steam Cooking

Steam 100

By way of radial ventilation, the steam is distributed to ensure the food is evenly heated and cooked.

This holds the advantage of being able to cook on the three different levels at the same time, taking care to insert the more "full-bodied" food on the higher level, and less dense foods such as vegetables on the lower levels (from the first to the third).

NOTE: during steam cooking, always place the lower stainless steel tray underneath the perforated cooking container, to collect any food scraps or condensate that may eventually fall.

Steam 130

During regeneration, the cooking chamber is heated with steam and warm air, which allows rapid and consistent heating of the food without drying it.

Based on the type of food being reheated, this programme offers the possibility to modify the temperature inside the oven so as to manage this function as you please. This type of function is therefore particularly suitable for:

- Heating pre-cooked food from 70 C to 130 C;
- Preparing ready and semi-ready meals, frozen foods from 70 C to 130 C

NOTE: for these types of meals, remember to insert suitable dishes in the oven (not made from synthetic or similar materials) and to position them above the grill, making sure to remove any lids.



ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Combined Steam and Convection Cooking

This type of cooking is called “professional cooking” because the food being cooked is placed into a cold chamber that has not been preheated.

After starting the oven, the food is initially exposed to steam (or “steamed”). After a short period of exposure to the steam, depending on the filling volume and therefore on the size of the food being cooked, the appliance automatically moves on to the second warm air phase.

This type of function is particularly suited to large meat and seafood dishes for example; large sized bread loaves made from white or wholemeal flour, with yeast or yeast dough at 190 C until 210 C, as well as filled and hollow puff pastry, whether fresh or frozen from 190 C to 210 C.

NOTE: For best results when running two consecutive “professional cooking” programmes, the oven must be cooled before inserting the second dish.



ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Steam Assist Function

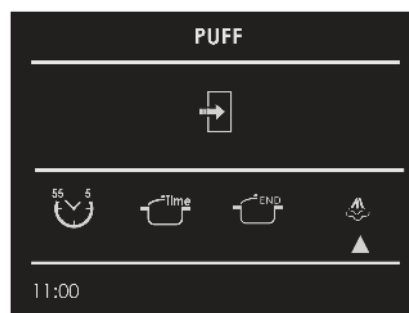
This particular function can only be used with traditional oven functions.



Once the oven has been turned on, the steam assist function will only become available once the internal oven temperature has exceeded 100 C. Only from that moment on will the symbol  appear on the lower part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING.

To inject steam inside the cavity, press the key  select the icon  using the arrows  and  and confirm using the key .



The steam assist function will be enabled and the change in status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, humidifying the food so that it doesn't dry out during cooking. Ideal for roasts in general, large meat/seafood dishes and softer cooking.

After 5 minutes, the oven returns to the previously set cooking function.

A single light key activates the lights.

Touch  to turn lights on or off .

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: Once switched on, the lights go off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key 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.

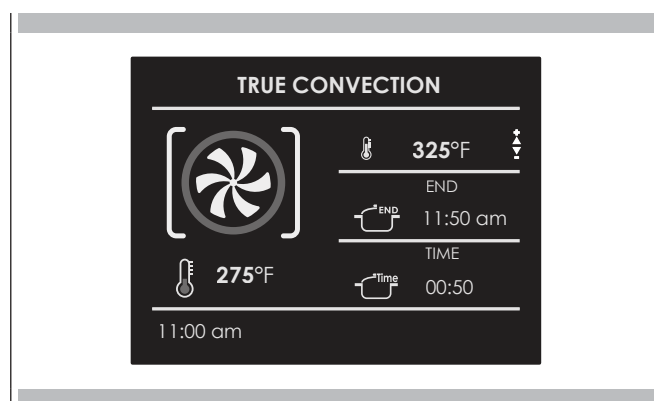
NOTE: The time functions cannot be used if the meat probe is on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

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 .
 - b) Select  to set the stop time and press .
3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows   and confirm with the  key.
4. After pressing the  key, 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.

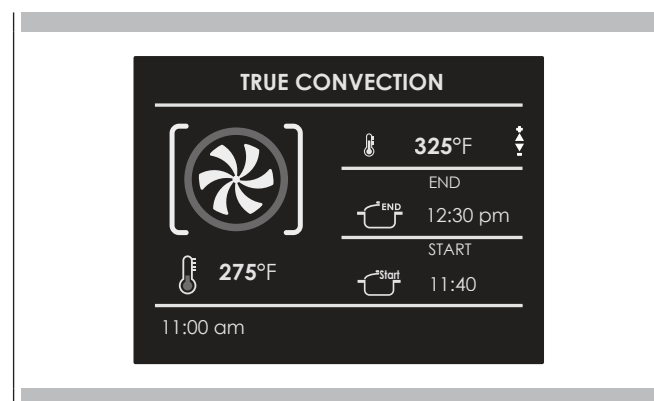
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the  key again.

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 .
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows   and confirm by means of the .
- 4 After pressing the  key, 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 press the key  and enter the new cooking time or cooking stop time and press the key  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.



IMPORTANT

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.

How use the food probe

As you can see from Figure, the probe socket is located in the upper left corner of the oven chamber, protected by a metal cover with plug.

Remove the cover and insert the plug of the probe all the way (you will hear a slight confirming click).



Insert the probe in the food without touching fatty parts or bones.



WARNING

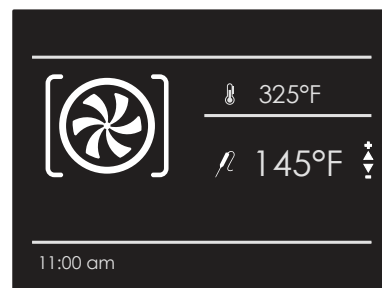
Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!

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

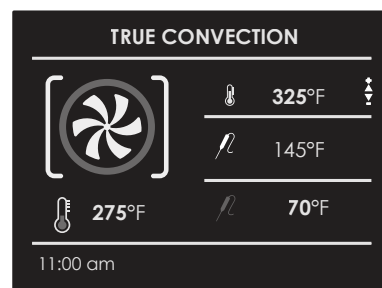
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

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 arrows Δ ∇ and confirm with the $\odot$ key.



2. After pressing the $\odot$ key, cooking starts and all probe cooking details appear on the screen.

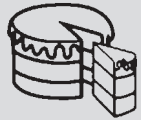
- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

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 arrows Δ ∇ .

To change the probe temperature, press the $\odot$ key and then the $\rightarrow$ key and finally, the $\odot$ key again.

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 button .
2. Using the arrows   select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm by means of the  key.
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows   and the arrows   and confirm by means of the  key.
4. Using the arrows   choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PEICES" and confirm with the  key.
5. Select the required recipe by means of the arrows   and confirm using the  key.
6. When the recipe is selected, the following display page appears on the screen:

ROASTED TURKEY	
	RECTANGULAR GRID
	LEVEL 1
	WEIGHT 3800g
	COOKING TIME 03:00
	PREHEAT YES
START	SAVE

7. To start the recipe, confirm with the **OK** key.

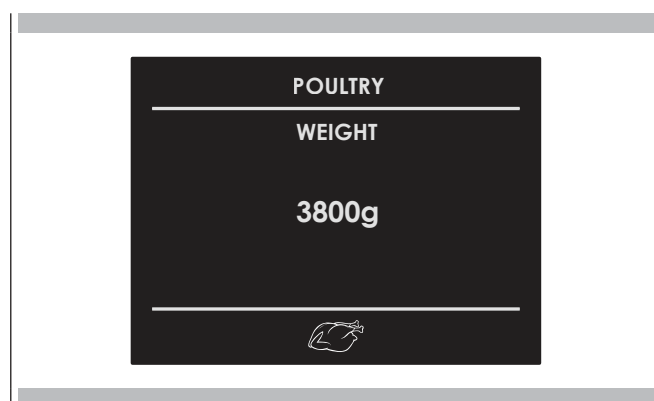
During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.

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

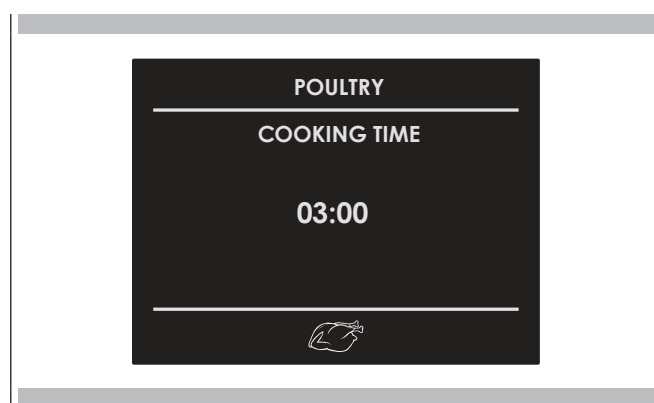
Saving a personalized recipe:

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, press the key **△** and confirm by means of the **OK** key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows **△ ▽** and confirm by means of the **OK** key.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows **△ ▽** and confirm again by means of the **OK** key.



4. At this point, the recipe can be saved in the list of "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming by means of the **OK** key.

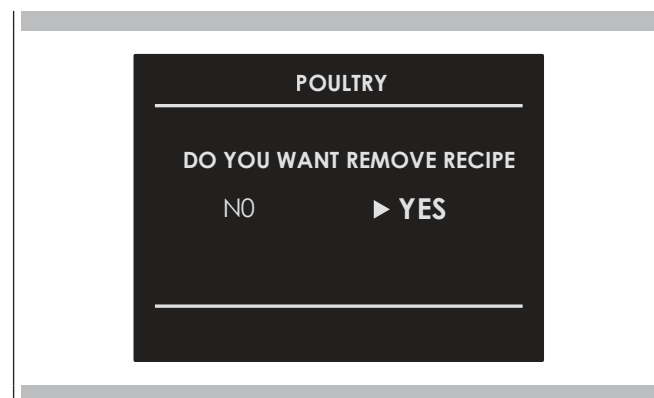


NOTE: If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the **OK** key.

Cancelling a Personalized recipe:

1. To eliminate a recipe from the list of personalized recipes, select the recipe.
2. Press the key **◀** and select the choice and confirm with the **OK** key.



Oven Clean

This function performs a cleaning cycle by injecting steam into the cavity for 15 minutes. At the end of the cycle, any crusting that may have formed due to high-temperature cooking inside the oven cavity, will be softened and become much easier to remove.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Circuit Clean

This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

This oven is one of its kind insofar as it does not require any descalers to keep the steam generation system running efficiently.

Circuit discharge

At the end of any steam function, when the oven is turned off using the key ① a circuit discharge is requested.

The following message will appear on the display: NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR.

Open the door, watching out for the hot steam that will be released. A new message will appear on the display with an animated icon, requesting the user to extract the container until the symbol indicated on the same. Press the key  to start the steam circuit discharge.



At the end of the procedure, the message DISCHARGE ENDED / REMOVE AND EMPTY THE TANK will appear on the display, confirming that the discharge was successful. If you do not wish to immediately repeat a new steam cooking cycle, it is recommended to empty the container and replace it in its housing, then close the door.

The oven is now ready for a new cooking cycle.

**IMPORTANT**

The oven lamp must have precise characteristics:

- a) Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
- b) Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
- c) power 25 W;
- d) Type G9 connector.

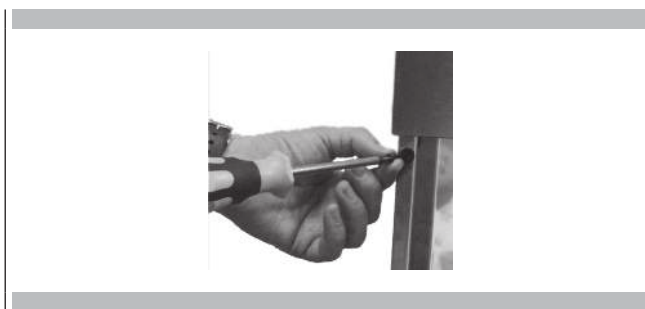
Attention: make sure the appliance is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- To avoid damage, spread a tea towel for pots and pans inside the oven;
- Remove the screws holding the steel frame;
- Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it;
- Insert the new bulb taking care not to touch it with your hands (we recommend using a disposable latex glove);
- Replace the stainless steel frame taking care not to pinch the silicone gasket seal;
- Screw in the stainless steel screws you previously removed
- Connect the appliance to the power line.



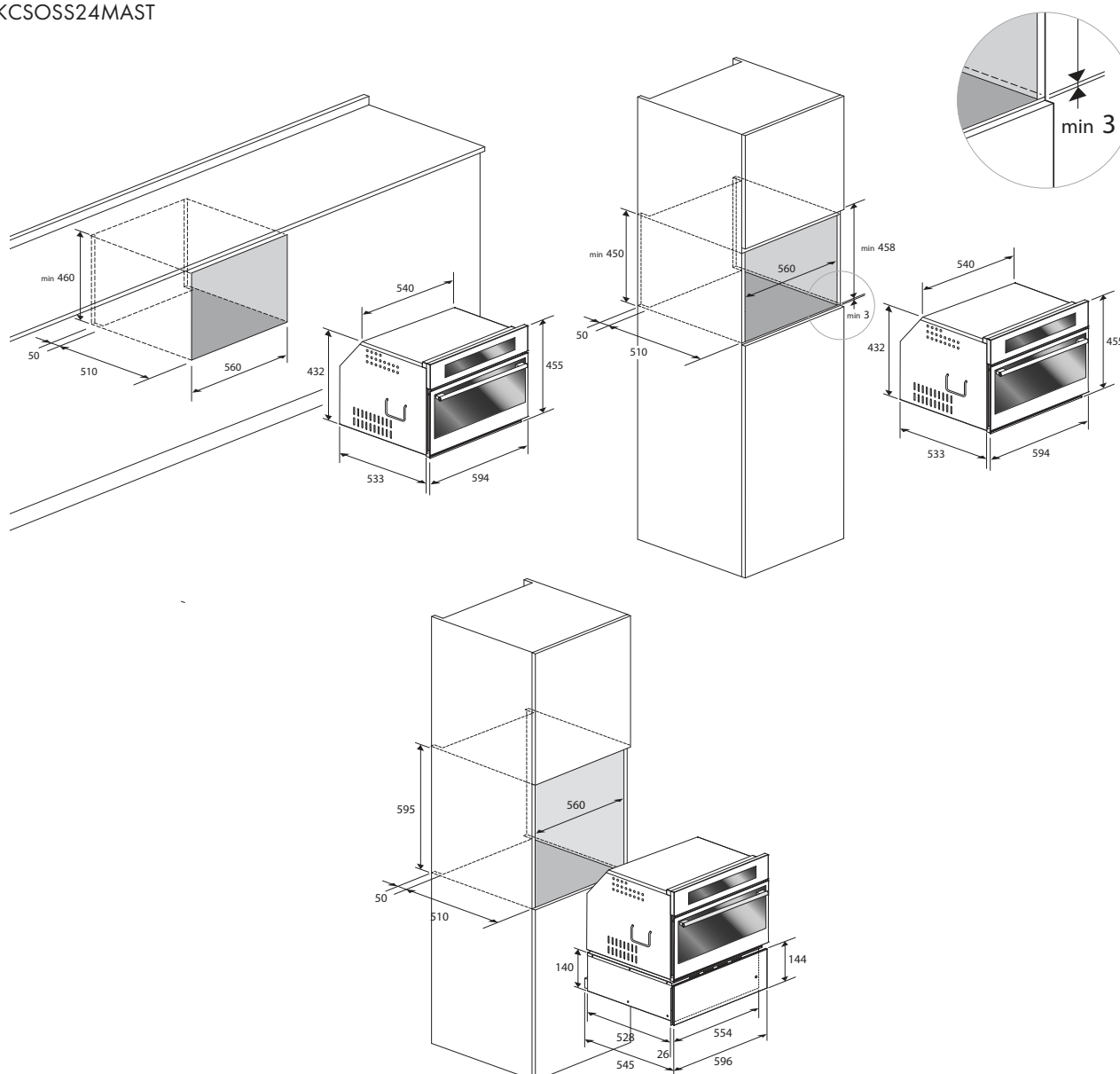
Installing the oven in a cabinet

The oven must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer. The dimensions of the space must be those shown in the figure. The cabinet material must be able to withstand the heat. The oven must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings that are provided.



CUTOUT & DIMENSIONS 60x45 cm

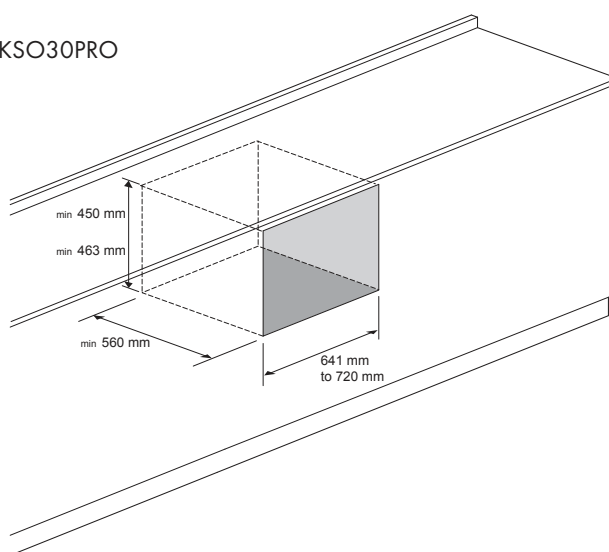
Models:
BKCSOSS24MAST



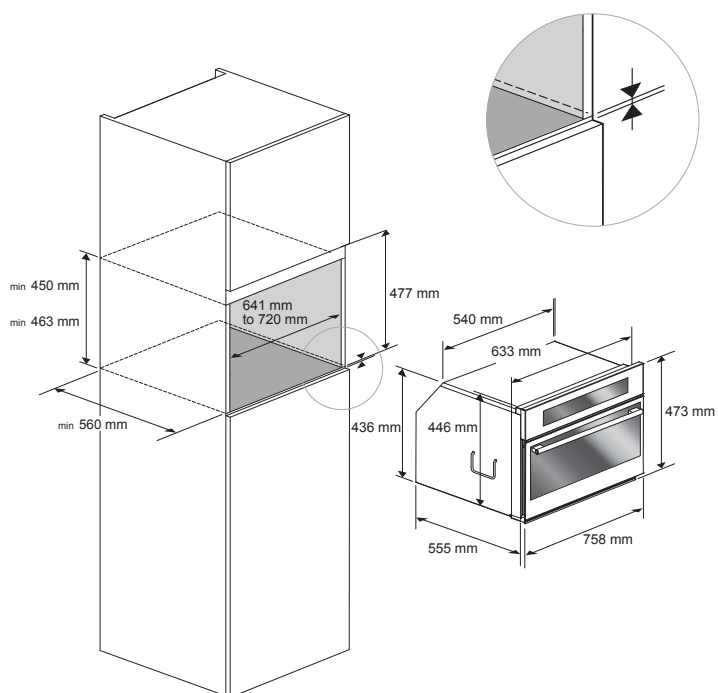
CUTOUT & DIMENSIONS 30"

Models:

BKSOSS30MAST / BKSO30 / BKSO30PRO



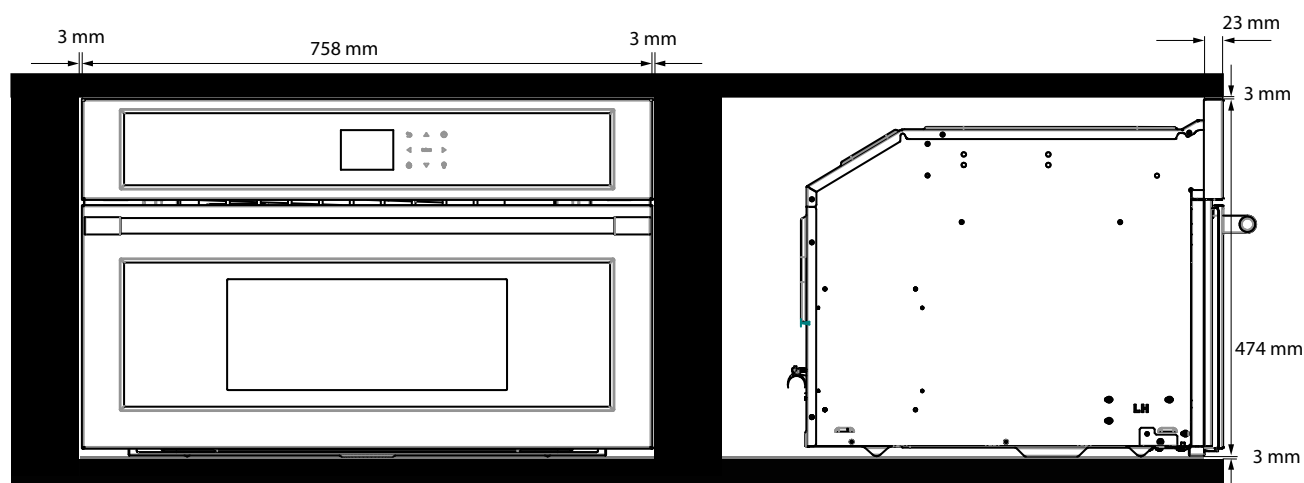
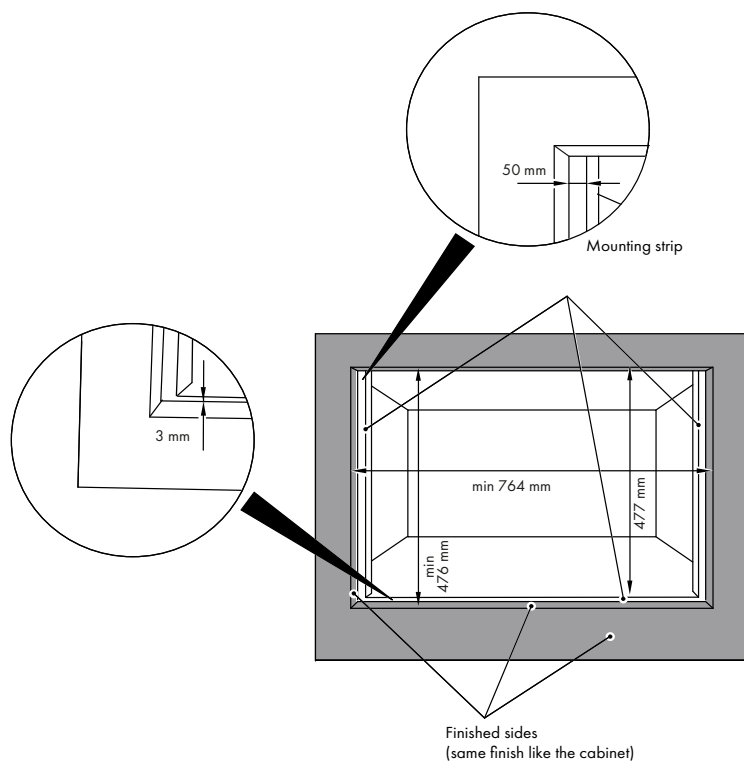
min. 3 mm mod. BKSOSS30MAST / BKSO30
min. 30 mm mod. BKSO30PRO



FLUSHMOUNT INSTALLATION

CUTOUT & DIMENSIONS 30"

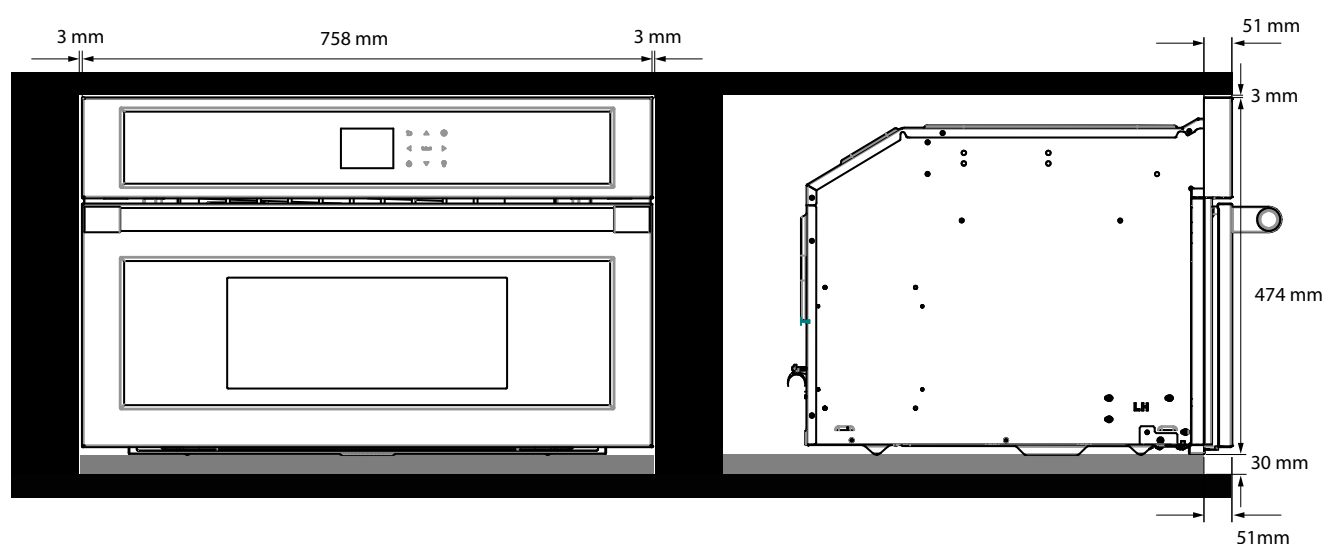
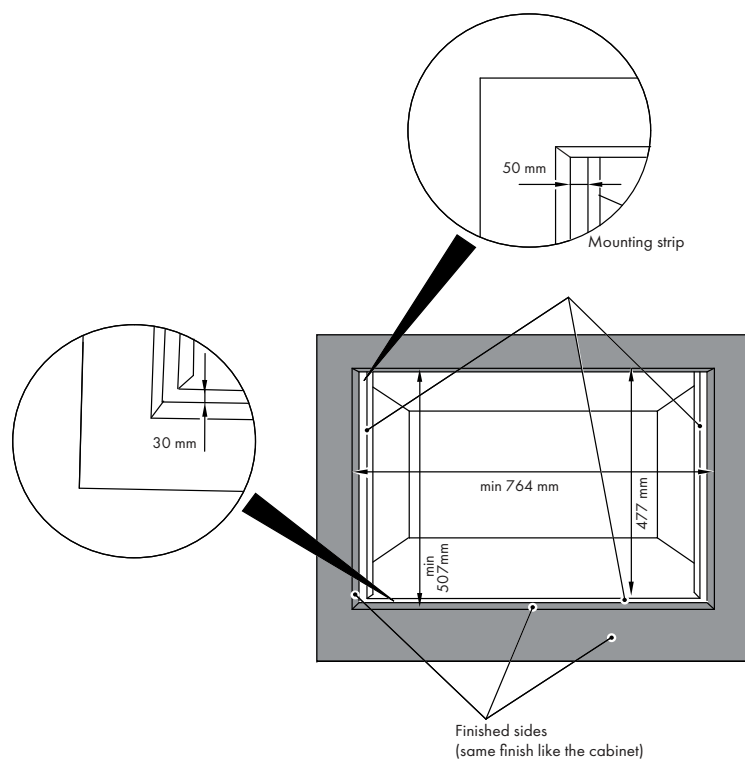
DISTINTO mod. BKSOSS30MAST / BKSO30



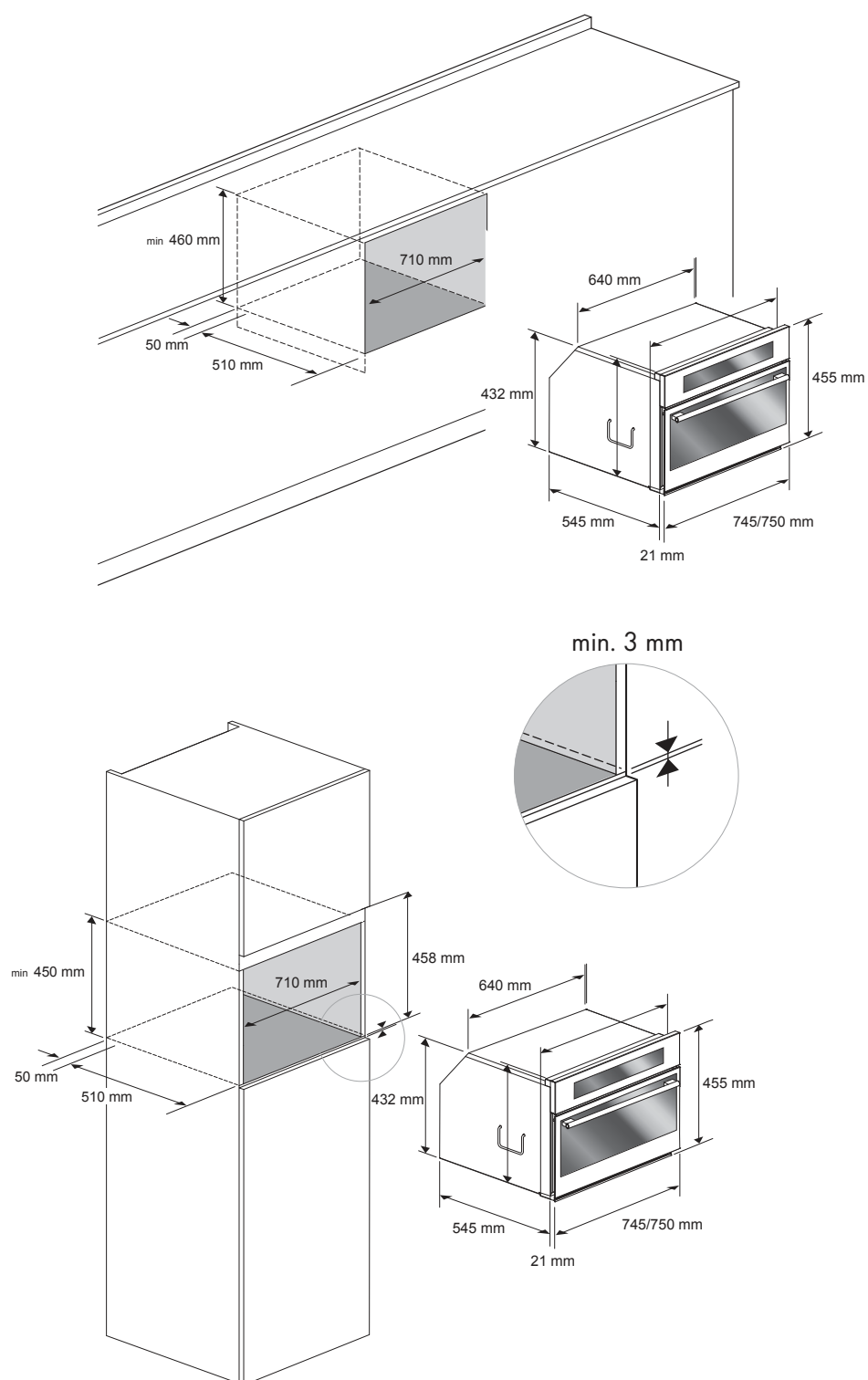
FLUSHMOUNT INSTALLATION

CUTOUT & DIMENSIONS 30"

PROFESSIONAL mod. BKSO30PRO



CUTOUT & DIMENSIONS 74,5 cm



Dimensions are in millimeters

Electrical Hook-Up

Before connecting to the electricity, make sure that:

- the characteristics of the electrical system satisfy what is shown on the serial number plate applied to the front of the oven;
- the system has an effective earth connection compliant with current standards and laws.

The earth connection is required by law. The cable must not, at any point, reach a temperature greater than 50 °C above the ambient temperature.

This oven must be connected to the electricity through a power supply cable and plug that is compatible with the outlet of the electrical system that powers this oven.

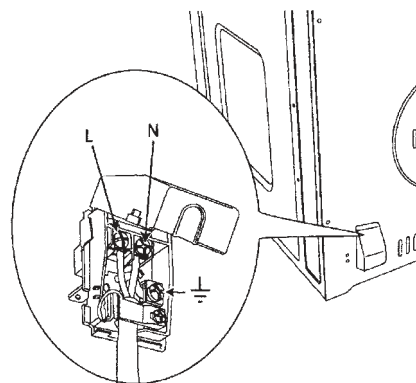
If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the power supply mains conforming to the installation rules.

The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

Note: The manufacturer declines all liability if the usual accident prevention standards and the above instructions are not followed.

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm	H05RR-F	3x2,5 mm
H05VV-F	3x1,5 mm	H05VV-F	3x2,5 mm
H05RN-F	3x1,5 mm	H05RN-F	3x2,5 mm
H05V2V2-F	3x1,5 mm	H05V2V2-F	3x2,5 mm



With 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
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 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 25. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven.

ESPAÑOL

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
1 - Cuidado y mantenimiento	3
2 - Primer uso	4
Uso de la parrilla plana	4
Uso de la bandeja perforada	4
3 - Respeto por el medio ambiente	5
4 - Panel de control	6
Teclado	6
Panel de control	6
5 - Información general sobre el horno	7
Códigos de error	7
Pitidos	7
Ajustes por defecto	7
F Códigos numéricos de error	7
Precalentamiento	7
Bloqueo del teclado	7
Temporizador	7
6 - Consejos generales sobre el horno	8
Precalentamiento del horno	8
Sugerencias de funcionamiento	8
Asado en el horno a gran altitud	8
7 - Puesta en marcha	9
Instrucciones para el primer encendido	9
8 - Ajustes de usuario	10
Idioma	10
Temperatura & Peso	10
Hora	10
Fecha	11
Brillo	11
Volumen	11
9 - Ajuste del sistema	12
Registro de eventos	12
Demo	12
10 - Puesta en marcha del horno	13
Encendido y apagado del horno	13
Elección del modo de cocción	13
Tabla de modos de cocción	14
11 - Cocción tradicional	15

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
Variación del modo de cocción	15
Variación de la temperatura	15
Menú selección rápida cocciones	15
Fase de precalentamiento	15
Eco	15
12 - Cocción al vapor	16
Funcionamiento vapor	16
Cocción al vapor	16
Cocción al vapor y por convección combinadas	17
Función asistencia vapor	17
13 - Uso de las luces del horno	18
14 - Modo de funcionamiento temporizado	19
Tiempo de cocción	19
Tiempo de parada	19
15 - Ajuste de la sonda carne (si presente)	20
Cómo usar la sonda de alimentos	21
16 - Recetas	22
17 - Cuidado y limpieza del horno	24
Limpieza del horno	24
Limpieza circuito	24
Descarga circuito	24
18 - Cambio de la lámpara del horno	25
19 - Para el instalador	26
Instalación del horno en una cabina	26
Conexión eléctrica	31
20 - Resolución de los problemas tradicionales de horneado	32
21 - Resolución de los problemas operativos	33
22 - Servicio de asistencia	34
Registro de datos para el servicio	34



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente y guarde para su uso futuro



Estimado cliente,
Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.

Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización. Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS A LAS PERSONAS O A LAS COSAS DERIVADOS DE LA INSTALACIÓN INCORRECTA O DEL USO INADECUADO, ERRÓNEO O INAPROPIADO.

EL APARATO NO DEBE SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON LAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O POR PERSONAS SIN LA EXPERIENCIA O CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN VIGILADAS O HAYAN SIDO INSTRUIDAS PARA EL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

LOS NIÑOS DEBEN SER VIGILADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

NO PONGA PAPEL DE ALUMINIO, TARROS U OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE DENTRO DEL HORNO DE COCCIÓN.

EL APARATO SE CALIENTA MUCHO DURANTE EL USO.

ADVERTENCIA: NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO QUE HAY EN EL INTERIOR DEL HORNO.



ATENCIÓN:

- Si las juntas del horno están dañadas no se debe usar el horno hasta que un técnico de servicio cualificado lo repare:
- Este aparato y sus componentes internos, en especial las partes electrificadas, solo puede ser reparado, modificado o personalizado por el fabricante, su departamento de asistencia técnica o por personas cualificadas similares. Las reparaciones incorrectas pueden causar accidentes graves, daños al aparato y sus alrededores y malos funcionamientos.
- Recuerde que incluso el cambio de una lámpara en el interior del horno debe ser efectuado por personal cualificado que deberá desconectar en primer lugar el aparato de la alimentación eléctrica.
- Si el aparato no funciona o necesita reparación contacte nuestro departamento de asistencia técnica.
- Use exclusivamente piezas de recambio originales.



IMPORTANTE:

- Como precaución de seguridad, antes de limpiar el horno desconecte siempre la clavija de la salida o quite el cable de alimentación del aparato.
- Además, evite usar sustancias ácidas o alcalinas (como limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite usar productos que contengan cloro, ácidos o abrasivos, en especial para limpiar las partes pintadas.

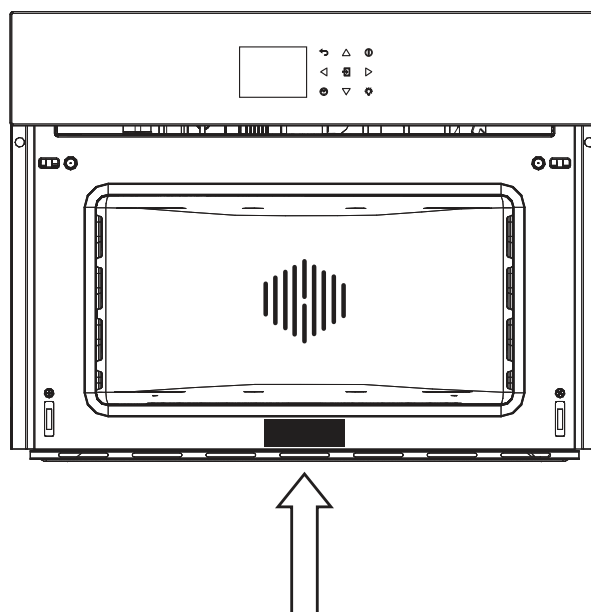
- A pesar de que la cámara de cocción es de acero de alta calidad, un mantenimiento incorrecto puede causar corrosión;
- El horno debe limpiarse periódicamente y los restos de comida deben ser eliminados;
- No limpie el horno inmediatamente después de sacar el plato, porque las gotas residuales de vapor aún están muy calientes (peligro de quemaduras); verifique si el display muestra una temperatura residual baja o ninguna.
- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando el horno esté encendido, dado que el vapor existente en el interior puede causar quemaduras.
- Si se desconecta la electricidad y luego vuelve el horno requiere que se vacíe el circuito incluso en el caso de que no haya agua en el mismo.
- No use abrasivos duros ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, porque pueden rayar la superficie y romper el cristal.
- Durante la limpieza tenga cuidado de que no entre agua en el aparato.
- Use exclusivamente trapos ligeramente mojados.
- No pulverice nunca agua en el interior o en el exterior del aparato.
- No use dispositivos de vapor para limpiar, dado que el agua que penetra en el horno puede causar daños.
- No use el aparato para calentar o humidificar la habitación.
- El aparato debe ser instalado y usado a una temperatura ambiente de entre 5° C y 35° C.
- Si existe riesgo de que se forme hielo el agua residual que hay en las bombas podría congelarse y dañarlas.
- Use solo la sonda térmica recomendada para este horno.
- La sonda de alimentos es un accesorio que solo está disponible en ciertas versiones del producto.
- El conjunto de 6 bandejas Gastronorm está disponible previo pedido.



IMPORTANTE

Es posible acceder a la placa de identificación del horno incluso cuando este está instalado. La placa de identificación, que se ve al abrir la puerta, muestra toda la información que necesitará cuando solicite las piezas de repuesto del aparato.

UBICACIÓN REGISTRO SERIAL



El horno debe limpiarse meticulosamente con agua y jabón y enjuague con cuidado.

Caliente el horno unos 30 minutos a temperatura máxima, esto elimina todos los aceites residuales que pueden causar mal olor durante la cocción.

Use la función ventilador plus circular sin los accesorios del horno.

Antes de usar los accesorios por primera vez límpielos cuidadosamente con una solución de lavado alcalina muy caliente y un trapo suave.

Uso de la parrilla plana

Para sacar la parrilla plana tire de ella hacia usted hasta que se pare, a continuación súbala tirando hacia arriba hasta que salga por completo.

Para introducir la parrilla plana deslícela formando un ángulo de 45° hasta que se bloquee y a continuación bájela hasta que quede horizontal y empújela hasta meterla por completo.



Si la parrilla plana tiene una bandeja de goteo baja, para sacarla súbala un poco y tire hacia usted. Para volver a introducirla deslícela hasta que quede completamente encajada.

Uso de la bandeja perforada

Esta bandeja se usa para la cocción al vapor y se pone en la parrilla plana con su soporte.



NOTA: El conjunto de 6 bandejas Gastronorm está disponible previo pedido.

Le recomendamos usarla también con la bandeja de goteo para recoger todo lo que gotee de los alimentos durante la cocción.

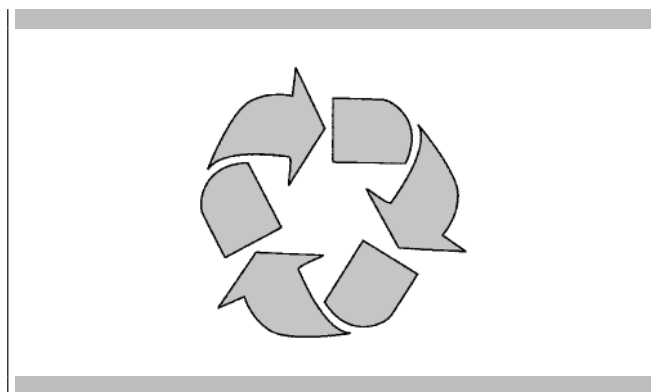
La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente.

Los embalajes se han concebido de forma que no perjudiquen el medio ambiente; se pueden recuperar o reciclar puesto que se trata de productos ecológicos.

Reciclando el embalaje se contribuye a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de los descartes industriales y domésticos.

LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso.

Elimínelo de acuerdo con la legislación local. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños porque son potencialmente peligrosos.

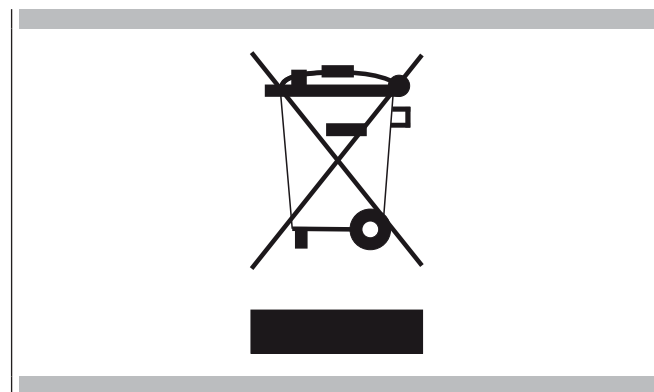


ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

LA ELIMINACIÓN DEBE REALIZARSE de acuerdo con las leyes locales sobre eliminación de residuos.

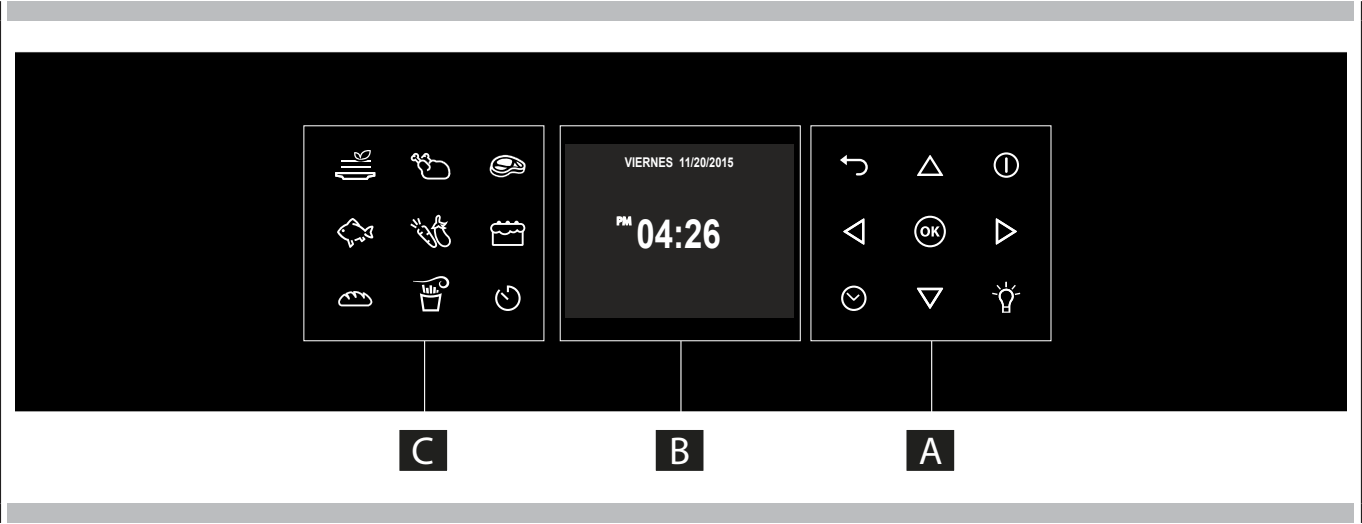
PARA MAYOR INFORMACIÓN sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto póngase en contacto con la oficina local competente, el servicio de recogida de residuos domésticos o el comercio en que compró el producto.



ANTES DE DESECHARLO asegúrese de que no se puede utilizar cortando el cable eléctrico.

El aparato puede variar ligeramente respecto a las ilustraciones que aparecen a continuación.

- A - Teclado funciones
- B - Display pantalla
- C - Teclado selección rápida



Teclado

Para activar una tecla púlsela ligeramente. El teclado no funciona si se pulsan varias teclas simultáneamente.

	- Flechas de desplazamiento.
	- Para configurar el temporizador. - Entre en el menú funciones mientras cocina.
	- Enciende y apaga la luz interior del horno. La luz no puede encenderse durante el ciclo de auto limpieza.
	- Enciende y apaga el horno.
	- Confirma los ajuste e inicia las operaciones de cocción. Cuando se pulsa durante una operación de cocción la función se pone en pausa. Pulse de nuevo y reinicie.
	- Volver a la página display precedente. Mantener pulsada para volver a la página de inicio.

Panel de control

	Menú selección rápida cocciones
	Airfry
	Temporizador

Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y demás. Estos materiales podrían derretirse o quemarse al encender el aparato.

Códigos de error

Este código aparece en caso de que el control electrónico indique un fallo. Cuando aparece el error se bloquea la función corriente. Si el tipo de error está ligado a una función de seguridad el horno no se puede utilizar y en cada nueva puesta en marcha aparece el mismo error (en este caso llamar al servicio de asistencia), mientras que si el error está ligado a una avería de importancia secundaria, después de encender de nuevo, el horno puede utilizarse en las funciones que no conciernen a la parte averiada (por ejemplo un elemento calentador).

Pitidos

Confirma la recepción de la orden tras haber pulsado una tecla. Además señala que una función a tiempo determinado ha acabado (ej. Temporizador o Cocción Temporizada). Durante la ejecución de una receta el sonido avisa al usuario que el horno espera una operación por parte del usuario mismo (ej. introducir los alimentos o dar la vuelta a los alimentos). Los pitidos indican también un fallo del horno.

Ajustes por defecto

Tan pronto como se selecciona un modo de cocción, este selecciona automáticamente una temperatura adecuada que podrá, sin embargo, modificarse según las necesidades.

Códigos numéricos de error

Estos códigos aparecen visualizados cuando la unidad electrónica de control detecta un problema a nivel del horno o de la electrónica de mando.

El código de error queda registrado en el Log de los errores en el menú Setup. Este error puede comunicarse al técnico de servicio para que pueda conocer lo antes posible la causa del problema.

Pre calentamiento

El pre calentamiento se cuando se selecciona un modo de cocción ; durante este tiempo, la temperatura instantánea aparece visualizada junto con el icono del termómetro.

Cuando la temperatura alcanza el 100% del valor previsto, una señal acústica indica el final del pre calentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.

Temporizador



ADVERTENCIA

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el aparato, su único propósito es advertirle mediante el timbre. Si quiere apagar el horno de forma automática use la función final de cocción o cocción pospuesta.

NOTA: Pulsando el botón OFF no se reajusta ni se detiene el temporizador.

- 1 Pulse el botón y programe el tiempo deseado usando las flechas y confirme con el botón . Para cambiar la selección entre horas y minutos use las flechas .
- 2 El tiempo se puede programar de 1 minuto a 12 horas y 59 minutos y, una vez programado, el tiempo restante se puede visualizar en todo momento al fondo de la barra de estado hasta que expira el tiempo o se reajusta.
- 3 Para modificar o cancelar el tiempo programado debe reajustar el temporizador pulsando el botón varios segundos.
- 4 El formato del temporizador suele ser HR:MIN y cambia a MIN:SEG en el último minuto.
- 5 Cuando expira el tiempo el display muestra 00:00 y el timbre suena durante un minuto o hasta que se pulsa el botón.

Precalentamiento del horno

- Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentado.
- Se necesita precalentar para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, pastelesitos y panes.
- El precalentado ayudará a dorar los asados y a que la carne conserve sus jugos.
- Coloque las rejillas del horno en su posición correcta antes de precalentar.
- Durante el precalentado la pantalla muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Un pitido confirmará que el horno se ha precalentado y se desactivará la indicación "temperatura detectada".

Sugerencias de funcionamiento

- No ponga recipientes sobre la puerta abierta del horno
- Utilice la luz interna del horno para mirar los alimentos a través de la ventana del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.

Asado en el horno a gran altitud

- Cuando se hornea a gran altitud, las recetas y el tiempo de cocción varían con respecto a los estándares.

Instrucciones para el primer encendido

Una vez conectado el horno a la alimentación eléctrica por primera vez, el control de prepara automáticamente para setear algunas configuraciones del usuario, que se mantendrán en la memoria en caso de encendidos sucesivos.

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

Consulte el apartado AJUSTES DE USUARIO para las instrucciones de configuración.

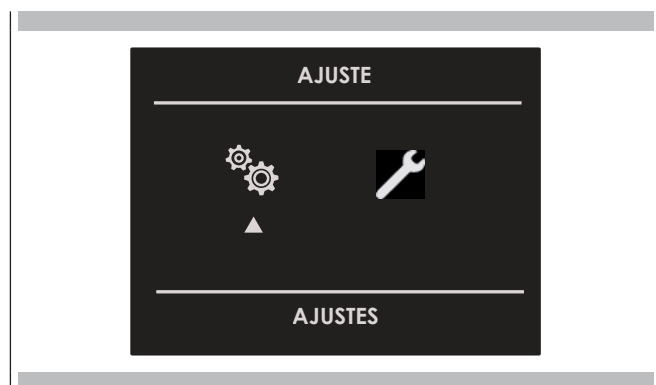
Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



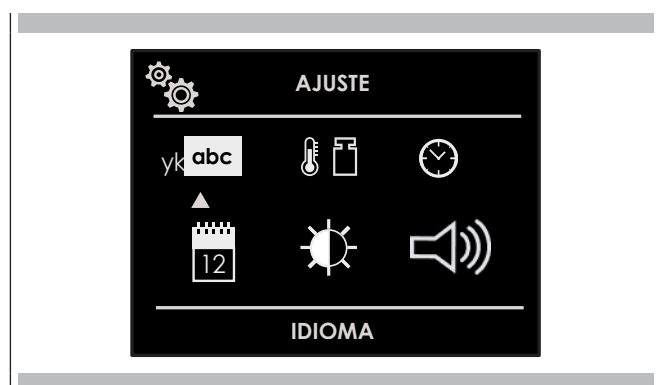
Con el horno encendido seleccione el icono  y confirme con la tecla  para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

NOTA: El menú ajustes no se puede configurar si ya hay programada una función de tiempo: borre antes la función de tiempo activa.

- 1 Pulse la teclas   para elegir el submenú y confirme con la tecla .



- 2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes:
Pulse la teclas   o   para elegir las configuraciones a modificar en un sub menú entre los seis disponibles y confirme con la tecla .



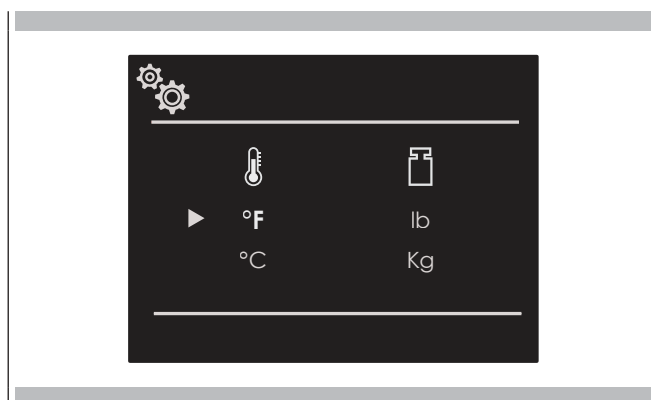
Idioma

Pulsando la tecla de flecha   elija el idioma previamente seleccionado entre los disponibles y confirme con la tecla .



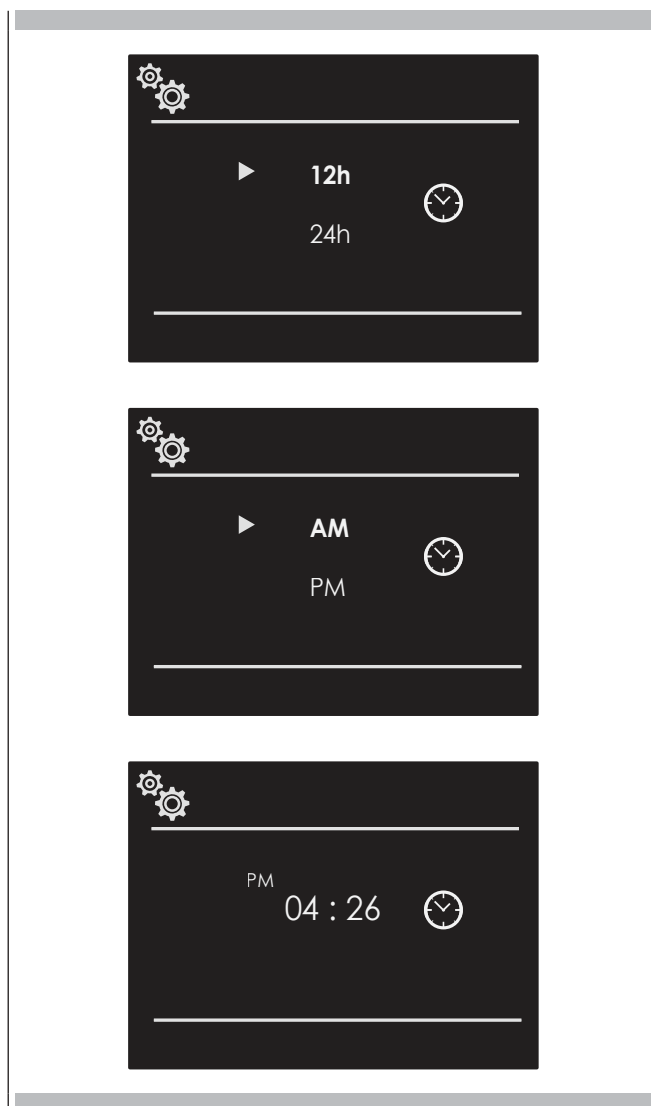
Temperatura & Peso

Pulse la flecha   y   para seleccionar una de las dos opciones de temperatura "C/ F" o de peso Kg/lb y confirme con la tecla .



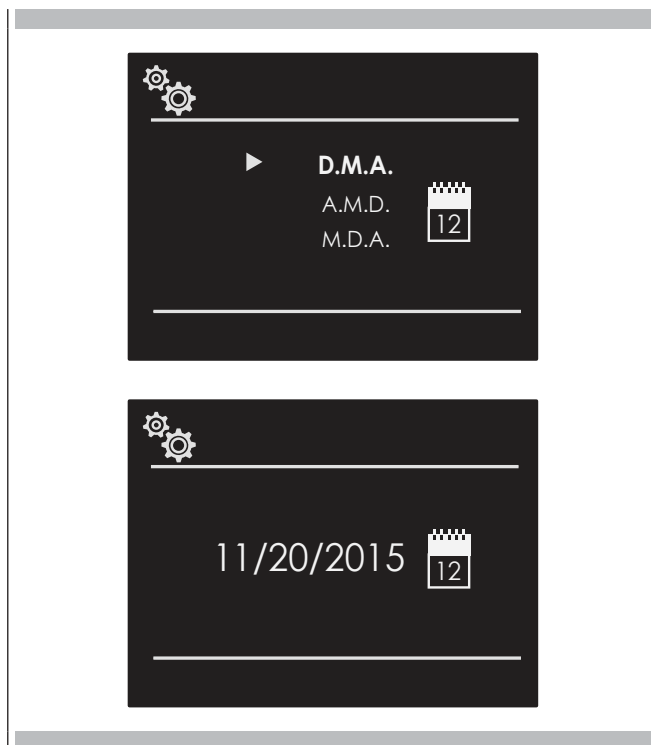
Hora

Pulse la flecha   para seleccionar el formato de tiempo entre las opciones "12h AM/PM o 24h" y confirme con la tecla . A continuación programe el tiempo con las flechas   y confirme con la tecla .



Fecha

Pulse la flecha $\Delta \nabla$ para seleccionar el formato de fecha entre las opciones "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." y confirme con la tecla **OK**. A continuación ajuste el valor con las flechas $\Delta \nabla$ y confirme con la tecla **OK**.



Volumen

Presionar la flecha $\Delta \nabla$ para seleccionar el grado de volumen solicitado y confirmar con la tecla **OK**.



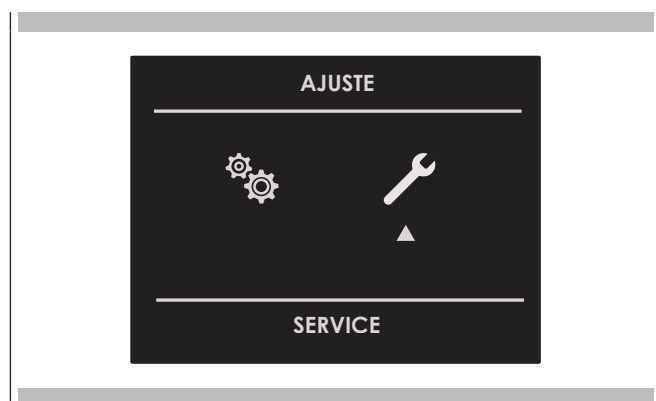
Brillo

Pulsando la flecha $\triangleleft \triangleright$ elegir la configuración de luminosidad a modificar entre la condición de ON o STAND-BY, elegir después por medio de las flechas $\Delta \nabla$ el grado de luminosidad deseado y confirmar con la tecla **OK**.



Con el horno encendido seleccione el icono  y confirme con la tecla **OK** para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite programar cierto número de parámetros o de funciones especiales. Además permite acceder a la lista de eventos erróneos.

- 1 Pulsar la teclas   para elegir el submenú y confirmar con la tecla **OK**.



- 2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes:
Pulsar la teclas   para elegir la opción a configurar o visualizar entre las tres disponibles y confirmar con la tecla **OK**.



Registro de eventos

El menú permite comprobar y registrar los errores. Estos códigos deben notificarse al servicio postventa.



Demo

Esta función sirve para configurar la modalidad DEMO que hace que el horno no se pueda utilizar para las cocciones pero realiza automáticamente una demostración de las funciones.

- 1 Pulsar las teclas   para elegir la opción ON.
- 2 Confirmar con la tecla **OK**.
- 3 Pulsar la tecla .

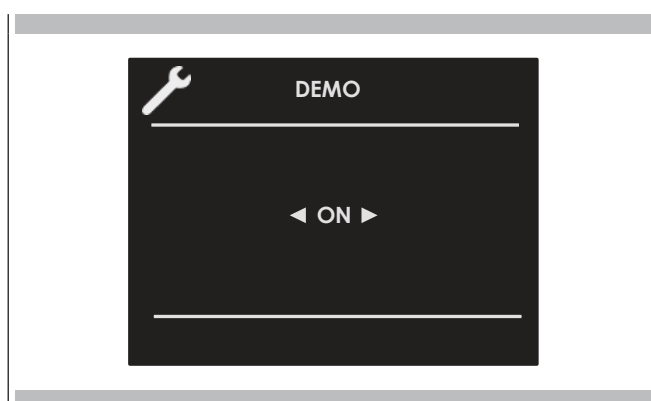
Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.

Para suspender momentáneamente la función DEMO basta con mantener pulsada durante algunos segundos una tecla cualquiera hasta que el horno se pone en stand-by.

Para reiniciar pulse la tecla .

Si por el contrario se desea desactivarla es necesario entrar en la pantalla DEMO y configurar la opción OFF. Confirmar con la tecla **OK**.

NOTA: Si está configurada la función permanece activa aunque el horno se desconecte de la red de alimentación eléctrica.



Encendido y apagado del horno



IMPORTANTE

- La tecla **OK** no detiene la función.
- Después de haber apagado el horno, el ventilador de enfriamiento podría seguir funcionando hasta que las partes internas del horno no se hayan enfriado.

Pulse **1** para encender el horno y vuelva a pulsarla para apagarlo. El horno se vuelve a poner en modo standby.

Elección del modo de cocción

Cocción tradicional	
	COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN
	COCCIÓN CIRCULAR & GRIL
	GRIL POR CONVECCIÓN
	GRIL
	COCCIÓN ECO
Cocción al vapor	
	VAPOR 100
	VAPOR 130
	VAPOR & COCCIÓN CIRCULAR
	LIMPIEZA HORNO VAPOR
	LIMPIEZA CIRCUITO VAPOR

- 1 Seleccione el icono  y pulse la tecla **OK**. Seleccione el modo de cocción apropiado en función del alimento a cocinar usando las flechas **◀▶** y **△▽** confirme con la tecla **OK**.
- 2 En esta página display se puede, todavía, cambiar el modo de cocción las teclas **◀▶**.
- 3 Si la temperatura propuesta es correcta confirmar con la tecla **OK** para poner en marcha la cocción, si no es así, si no se pulsa la tecla **OK** después de 10 segundos se pone en marcha de modo automático y el icono del modo de cocción se pone animado.

Tabla de modos de cocción

MODO DE COCCIÓN	ICONO	TEMPERATURA		
		Mín.	Predefinida	Máx.
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN		50 C	165 C	230 C
COCCIÓN CIRCULAR & GRIL		50 C	210 C	230 C
GRIL POR CONVECCIÓN		50 C	165 C	230 C
GRIL		50 C	230 C	230 C
COCCIÓN ECO		50 C	165 C	230 C
AIRFRY		150 C	180 C	230 C
VAPOR 100		40 C	100 C	100 C
VAPOR 130		70 C	130 C	130 C
VAPOR & COCCIÓN CIRCULAR		50 C	165 C	230 C
MODO LIMPIEZA	ICONO	TEMPERATURA		
		Mín.	Predefinida	Máx.
LIMPIEZA HORNO VAPOR		-	100 C	-
LIMPIEZA CIRCUITO VAPOR		-	-	-

Variación del modo de cocción

- 1 Durante la cocción sin tiempo determinado se puede realizar una pausa pulsando la tecla **OK**. Todos los ajustes de la operación suspensión de cocción se memorizan y se pueden reactivar volviendo a pulsar la tecla.
- 2 Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está funcionando pulse la tecla **OK** y luego la tecla **↶**. En este momento se puede seleccionar otro modo de cocción entre los disponibles en el grupo mediante las flechas **◀▶**.

Función AirFry

La función AirFry o fritura de alimentos en el horno, gracias a un flujo de aire perfectamente distribuido, promete cocinar alimentos crujientes y perfectamente cocidos con muy poco aceite y, en algunos casos, sin aceite.

Comer sano, cocinar platos de forma sabrosa y sin exagerar con grasas y condimentos, es posible. AirFry te permite configurar la función y la temperatura desde el panel de control, de 150 a 290 °C, con una temperatura predeterminada de 180 °C. La bandeja especial, suministrada o vendida por separado, está equipada con pequeñas aberturas que permiten que el aire circule uniformemente por todo el horno.

Variación de la temperatura



IMPORTANTE

- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.
- 1 Desde la página display vista previa modo cocción se puede variar la temperatura por medio de las flechas **△▽** confirmando a continuación con la tecla **OK**.
 - 2 Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura en cualquier momento por medio de las flechas **△▽**.

Menú selección rápida cocciones

La función menú selección rápida le da la posibilidad de seleccionar rápidamente los modos de cocción más aptos al tipo de plato que desea cocinar.

	PRIMEROS PLATOS			
	AVES DE CORRAL			
	CARNES			

	PESCADO			
	VERDURAS			
	DULCES			
	PAN/PIZZA			

Fase de precalentamiento

Mientras que el horno está en fase de precalentamiento la temperatura actual aparece visualizada bajo el icono de modo de cocción.



En cuanto se alcanza la temperatura configurada se produce una señal acústica y desaparece la indicación de la temperatura actual.



Eco

Este modo tiene por objetivo ahorrar energía. Ideal para platos congelados o precocinados y para pequeñas porciones. El tiempo de precalentamiento es muy breve y la cocción tiende a ser más lenta. No se recomienda para cargas pesadas como, por ejemplo, grandes porciones o la preparación de platos de grandes dimensiones.

NOTA: es esencial leer atentamente las instrucciones y advertencias para asegurar un uso correcto.

Funcionamiento vapor

La cocción por vapor se usa sobre todo en la cocina oriental, pero es, sin lugar a dudas, muy útil para la nuestra.

No tiene grasas y tiene la ventaja de conservar el sabor original de los alimentos.

En este caso, los alimentos no se cuecen con agua sino con el vapor del agua.

La cocción al vapor es muy diferente del hervido. De hecho, el vapor de agua actúa en el interior de las células, hecho que la diferencia del efecto que produce el agua hirviendo.

El vapor cocina además totalmente los alimentos sin que estos pierdan nada excepto los alimentos.

Las paredes de las células y los tendones se ablandan gradualmente, las proteínas se coagulan sin salir, el almidón se hincha y combina y los azúcares y minerales permanecen inalterados.

Lo mismo sucede con los olores, que se reducen al mismo, o con las sustancias teñidas.

Lo único que se licúa con el calor es la grasa y, por esta razón, no suele ser conveniente cocinar al vapor trozos grandes de carne o de pescado. Las vitaminas son diferentes, ya que el calor suele destruirlas, no obstante, ello depende del tiempo de cocción, algunos alimentos resultan de hecho, ligeramente alterados. Así pues, los alimentos que se prestan a este método de cocción son, por lo general, los que no son grasos, como el pescado, algunos tipos de carne, las legumbres, las patatas, los cereales, los huevos, los pudín, las verduras, etc.

No es bueno para las verduras con fibras o para las frutas en general.

Consejos útiles

Cuando use el horno de vapor empiece siempre con el horno frío. No se recomienda usar el vapor en un horno caliente (inmediatamente después de una cocción tradicional), porque los beneficios de la cocción al vapor se pueden cancelar.

Si cocina al vapor trate de usar lo más posible la bandeja perforada de acero inoxidable con la bandeja de goteo baja de acero inoxidable. La primera, al quedarse con su soporte en la parrilla plana, permite que el vapor cocine por completo los alimentos a la vez que drena todo lo que eliminan estos durante la cocción a través de los agujeros. La segunda bandeja, la baja, se desliza por sus guías debajo de la parrilla para recoger las gotas y mantener la cámara del horno limpia.

Una vez concluida la cocción el soporte de la bandeja perforada se puede usar para mantener el calor de la bandeja mientras retira la comida que acaba de cocinar.



ATENCIÓN

Antes de usar cualquier función de vapor debe llenarse en recipiente de agua.

Si el mensaje CONTROL RECIPIENTE AGUA aparece en el display mientras el horno está encendido (señal acústica con sonido) abra la puerta, teniendo cuidado con el vapor que saldrá al hacerlo, saque el recipiente y llénelo. Si la puerta está cerrada el horno se pondrá en modo PAUSA. Pulse la tecla **OK** para seguir cocinando.

NOTA: Las funciones de vapor no iniciarán hasta que se cierre la puerta. Si la puerta está abierta el mensaje CIERRE LA PUERTA aparecerá en el display. Si la puerta está abierta con el horno encendido este no se pondrá en modo pausa. Para restablecer el funcionamiento es necesario cerrar la puerta.

Seleccione la función deseada y confirme usando la tecla **OK**, en este momento el circuito se llenará. Tan pronto como el agua alcanza la temperatura correcta el vapor generado por la caldera entrará en la cavidad.

La función se puede detener en cualquier momento usando la tecla **OK**, cuando se vuelve a pulsar **OK** la función se pone en marcha de nuevo.

Cocción al vapor

Vapor 100

El vapor se distribuye mediante ventilación radial para asegurar que los alimentos se calientan y cuecen de forma uniforme.

Esto presenta la ventaja de poder cocinar en tres niveles distintos al mismo tiempo, teniendo el cuidado de introducir el alimento más densos en el nivel superior y los menos densos como las verduras en los niveles inferiores (del primero al tercero).

NOTA: durante la cocción al vapor ponga siempre la bandeja baja de acero inoxidable debajo del recipiente de cocción perforado para recoger todos los pedazos de comida o condensaciones que puedan caer.

Vapor 130

Durante la regeneración la cámara de cocción se calienta con vapor y aire caliente, lo que permite calentar el alimento de forma rápida y consistente sin secarlo.

Dependiendo del tipo de alimento que se recalienta, este programa ofrece la posibilidad de modificar la temperatura interior del horno de forma que pueda gestionar esta función a su gusto. Este tipo de función es, por tanto, especialmente adecuada para:

- Calentar alimentos precocinados de 70° C a 130° C.
- Cocinar comidas preparadas y semipreparadas, alimentos congelados de 70° C a 130° C.

NOTA: para este tipo de comidas recuerde que debe introducir platos adecuados en el horno (que no sean de materiales sintéticos o similares) y ponerlos encima de la parrilla asegurándose de quitar todas las tapas.



ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

Cocción al vapor y por convección combinadas

Este tipo de cocción se denomina "cocción profesional", porque el alimento cocinado se introduce en una cámara fría que no se ha precalentado.

Antes de poner en marcha el horno la comida se expone inicialmente al vapor. Después de un periodo breve de exposición al vapor, en función del volumen de relleno y, por tanto, del tamaño del alimento que se cocina, el aparato pasa automáticamente a la segunda fase de aire caliente.

Este tipo de función es especialmente adecuada para platos grandes de carne y marisco, por ejemplo; panes grandes hechos con harina blanca o integral, con levadura o sin ella, de 190° C a 210 ° C, al igual que masa rellena y de hojaldre, ya sea fresca o congelada, de 190° C a 210 ° C.

NOTA: Para obtener un mejor resultado al hacer funcionar dos "programas profesionales" consecutivos hay que enfriar el horno antes de introducir el segundo plato.



ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

Función asistencia vapor

Esta función especial solo se puede utilizar con las funciones tradicionales del horno.

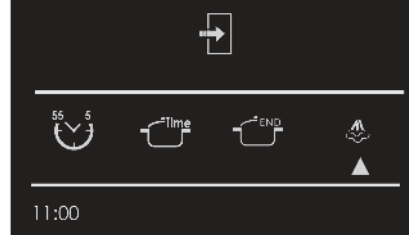


Una vez encendido el horno la función asistencia vapor solo estará disponible cuando la temperatura del horno supere los 100 C. Solo a partir de este momento aparecerá el símbolo  en la parte inferior del display.

NOTA: ESTA FUNCIÓN NO SE ACTIVA DURANTE LA COCCIÓN AL VAPOR

Para inyectar vapor en la cavidad pulse la tecla  seleccione el icono  usando las flechas  y  confirme usando la tecla .

DESCARGA



La función asistencia vapor se activará y el cambio de estado se verá en el display animado. La función asistencia vapor se prolongará 5 minutos humidificando la comida de forma que esta no se seque durante la cocción. Ideal para asados en general, platos grandes de carne/pescado y cocción suave.

Al cabo de 5 minutos el horno vuelve a ponerse en la función de cocción previamente configurada.

Un botón luminoso activa las luces.

Pulsar  para encender o apagar las luces.

Las luces internas del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta..

Cuando un horno está en servicio, las luces del horno se encienden automáticamente al activarse un modo de funcionamiento.

Las luces del horno se apagan automáticamente cuando se desactiva el modo de funcionamiento.

NOTA: Una vez encendidas las luces se apagan automáticamente al cabo de 3 minutos. Para volver a encenderla pulse la tecla o abra la puerta.

Compruebe que el reloj de tiempo real muestra la hora correcta. En el modo temporizado, el horno se apaga al finalizar el tiempo de cocción programado.



PRECAUCIÓN

No deje nunca comida en el horno durante más de una hora o después de haberla cocinado. Puede deteriorar las propiedades de la comida.

NOTA: No se pueden utilizar las funciones a tiempo determinado si la sonda de carne está introducida. El tiempo máximo configurable para una cocción es de 12h.

Tiempo de cocción

Utilizar la función "Cook Time" para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno arranca inmediatamente y se apaga en automático cuando el tiempo ha terminado.

Ajustar un modo temporizado

- 1 Elegir el modo de cocción y la temperatura.
- 2 Hay dos maneras para configurar la función.
 - a) Seleccionar  para ajustar la duración y pulsar **OK**.
 - b) Seleccionar  para detener el tiempo y pulsar **OK**.
- 3 Después de haber elegido una de las dos opciones antes indicadas por medio de las flechas Δ ∇ confirmando con la tecla **OK**.
- 4 Después de haber pulsado la tecla **OK** la cocción arranca y las informaciones de la cocción temporizada aparecen visualizadas en el display.
 - Modo de Cocción
 - Temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Hora de Final de cocción



5. Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en función basta con pulsar la tecla **OK**, introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla **OK**.

Tiempo de parada

Utilizar la función "Tiempo Stop" para retrasar el arranque de la cocción temporizada. Introducir el tiempo de final y el horno calcula automáticamente la hora de arranque. El horno arranca y se apaga automáticamente.

Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado "TIEMPO DE COCCIÓN"

2. Seleccionar  para ajustar el tiempo de parada y pulsar **OK**.
3. Configurar la hora de final de cocción por medio de las flechas Δ ∇ confirmando con la tecla **OK**.
4. Después de haber pulsado la tecla **OK** la función se pone en espera y las informaciones de la cocción aplazada aparecen visualizadas en la pantalla
 - Modo de Cocción
 - Temperatura
 - Hora de Final de cocción
 - Hora de Inicio de cocción



Al final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

Si se desea cambiar el tiempo de cocción cuando el horno está ya en funcionamiento basta pulsar la tecla , introducir el nuevo tiempo de cocción y pulsar de nuevo la tecla **OK**.

Cuando se cocinan, asados, filetes o pollos, este es el mejor modo para decir cuando el alimento está cocinado adecuadamente.

Este horno puede equiparse opcionalmente con la sonda de temperatura que detecta la temperatura interior de los alimentos y detiene la cocción tan pronto como se alcanza el valor de ajuste.

Cuando la sonda está en uso el horno controla automáticamente el tiempo de la cocción.

NOTA: la sonda de alimentos es un accesorio que solo está disponible en ciertas versiones del producto.

La blandura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.

La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción.

En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.

La temperatura alcanzada por los alimentos durante la cocción está estrechamente relacionada con los problemas concernientes a la salud y la higiene. Cualquier tipo de carne, aves de corral, pescado, además de los huevos crudos, pueden contener bacterias.

Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4° y hasta los 60°C. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- Rellene el pollo justo antes de comérselo. No compre nunca pollo relleno ya envaso, compre solo pollo relleno cocido si piensa comérselo en las 2 horas siguientes.
- marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente;
- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la salmonella;
- Procure no interrumpir el proceso de cocción, por ejemplo, cocinando parcialmente los alimentos, almacenándolos y completando más tarde el proceso de cocción. Esta secuencia favorece el crecimiento de las bacterias debido a las temperaturas "cálidas" que se alcanzan en el interior de los alimentos.
- Ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165 C.



IMPORTANTE

Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.

En cualquier caso, le recomendamos que consulte la siguiente tabla de la National Food Safety Database (USA).

Alimento	Temperatura interna mínima
Carnes picadas	
Hamburguesas	71 C
Buey, ternera, cordero, cerdo	74 C
Pollo, pavo	74 C
Buey, ternera, cordero	
Asados y filetes:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
Medio - poco hecha	63 C
Media	71 C
Hecha	77 C
Cerdo	
Chuletas, asados, costillas:	
Media	71 C
Hecha	77 C
Jamón fresco	71 C
Salchichas frescas	71 C
Aves de corral	
Pollo, entero o a piezas	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 sacar la sonda de la carne cuando el horno está caliente.
- Quite siempre la sonda usando la empuñadura. Retirar la sonda utilizando siempre el asa, si se retira tirando del cable podría estropearse.
- Comprobar siempre que el alimento esté completamente descongelado cuando se introduce la sonda. En caso contrario podría estropearse.

NOTA: - La sonda de carne no está activada para todas las funciones (la función sonda carne no está, por tanto, disponible para todas las recetas).
Si se introduce durante una de estas funciones aparece en el display un mensaje de retirar la sonda.

- Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.
- La temperatura de la sonda puede oscilar entre 104 F y 212 F (40 C y 100 C).
- El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

Cómo usar la sonda de alimentos

Como puede ver en la imagen la toma de la sonda está situada en el ángulo superior de la cámara del horno, protegida por una cubierta metálica con clavija. Quite la cubierta e introduzca la toma de la sonda (oírá un ligero clic de confirmación).



Introduzca la sonda en la comida sin tocar las partes grasas o los huesos.



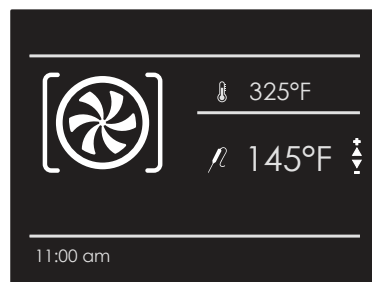
ADVERTENCIA

Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta con el horno ya encendido.

Insertar la punta de la sonda en la parte central y más espesa de la carne. Comprobar que la sonda no esté en contacto con la grasa, huesos, partes del horno o bandejas.

La sonda de la carne es detectada automáticamente cuando se introduce y aparece visualizado en la pantalla el icono

Cuando se pone en marcha un modo de cocción con la sonda introducida la pantalla de configuración de la función aparece automáticamente.



- 1 Seleccionar la temperatura de la sonda requerida mediante las flechas Δ ∇ y confirmar con la tecla OK .



- 2 Después de haber pulsado la tecla OK la cocción arranca y las informaciones de la cocción con la sonda aparecen visualizadas en la pantalla.

- Modo de Cocción
- Temperatura del horno
- Temperatura configurada de la sonda
- Temperatura actual de la sonda

Al alcanzar la temperatura configurada de la sonda final el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha terminado.

NOTA: Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura del horno en cualquier momento por medio de las flechas Δ ∇ .

Si desea variar la temperatura de la sonda pulsar la tecla OK y después la tecla $\leftarrow$ y por último de nuevo la tecla OK .

La función Recetas en el horno da la posibilidad de cocinar alimentos sin configurar cada vez el horno manualmente. Al seleccionar una receta "CONFIGURADA", el modo de cocción, la temperatura y el tiempo quedan configurados automáticamente según la receta que ha elegido en el menú.

Lista de recetas	Tipo de alimentos	Condiciones de los alimentos	Lista de recetas	Informaciones visualizadas
PRECONFIGURADO O PERSONAL		FRESCO	PAN PIZZA PRIMEROS	TIPO DE ACCESORIO POSICIÓN NIVEL PESO DE LOS ALIMENTOS TIEMPO DE COCCIÓN PRECALENTAMIENTO NECESARIO (SÍ/NO)
		CONGELADO		
		ENTERO	CARNE	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	AVES DE CORRAL	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN PEDAZOS		
		-	VERDURAS	
		-		
		-	TORTAS	
		-		

Seleccionar una receta ya configurada:

- 1 Encienda el horno, seleccione el icono y pulse el botón .
- 2 Usando las flechas seleccionar la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirmar con la tecla .
- 3 Elegir el tipo de alimento que se desea cocinar por medio de las flechas y las flechas y confirmar con la tecla .
- 4 Elegir por medio de las flechas entre "FRESCO" o "CONGELADO" o en otros casos entre "TODO" o "EN PEDAZOS" confirmando con la tecla .
- 5 Elegir la receta deseada por medio de las flechas y confirmar con la tecla .
- 6 Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.



- 7 Para iniciar la receta confirmar con la tecla **OK**.
 Durante una receta algunas señales sonoras y visuales piden efectuar las operaciones siguientes: Siga simplemente las instrucciones que aparecen en el display.
- 8 Al final el horno se apaga y una señal acústica y visual avisa de que la receta ha terminado.

Guardar una receta personalizada:

Una vez elegida una receta se pueden cambiar las configuraciones del "Tiempo" y "Peso" guardando la receta entre las "PERSONALES".

- 1 Una vez elegida una receta pulsar la tecla **△** y confirmar con la tecla **OK**.
- 2 Si se desea cambiar el valor del peso introducir el peso deseado por medio de las flechas **△ ▽** y confirmar con la tecla **OK**.



- 3 El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo usar las flechas **△ ▽** y confirmar mediante la tecla **OK**.



- 4 En este punto se puede guardar la receta en la lista de las recetas "PERSONALES", seleccionando "GUARDAR" y confirmando con la tecla **OK**.

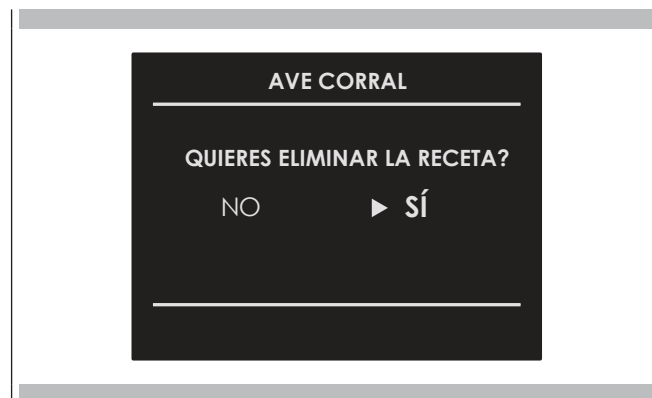


NOTA: Si los valores de tiempo o peso se modifican y no se guardan rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

- 5 Para iniciar la receta pulsar la tecla **OK**.

Borrar una receta Personalizada:

- 1 Para eliminar una receta de la lista de las personalizadas elegir la receta.
- 2 Pulsar la tecla **◀** y seleccionar la elección confirmando con la tecla **OK**.



Limpieza del horno

Esta función realiza un ciclo de limpieza inyectando vapor en la cavidad durante 15 minutos. Al finalizar el ciclo la corteza que se haya podido formar debido a la cocción a alta temperatura en el interior de la cavidad del horno se reblandecerá y será mucho más fácil de eliminar.

ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

Limpieza circuito

Esta función realiza un ciclo de limpieza del circuito para mantenerlo limpio y en eficacia en el tiempo.

ATENCIÓN

Una vez completadas las funciones se enviará una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

Este horno no requiere ninguna descarga para mantener el sistema de generación de vapor funcionando de forma eficaz.

Descarga circuito

Al final de cualquier función vapor, cuando el se apaga el horno con la tecla ① se requiere una descarga del circuito.

En el display aparecerá el siguiente mensaje. DESCARGA NECESARIA / ABRA LA PUERTA

Abra la puerta teniendo cuidado, ya que saldrá vapor. En el display aparece un nuevo mensaje con un icono animado solicitando al usuario que saque el recipiente hasta el símbolo que se indica en el mismo. Pulse la tecla (OK) para iniciar la descarga del circuito vapor.



Al finalizar el procedimiento aparecerá en el display el mensaje DESCARGA FINALIZADA / ELIMINE Y VACÍE EL TANQUE, confirmando que la descarga se ha realizado correctamente. Si no quiere repetir enseguida un nuevo ciclo de cocción al vapor le recomendamos que vacíe el recipiente y que lo vuelva a poner en su sitio, a continuación cierre la puerta.

El horno está ahora listo para un nuevo ciclo de cocción.

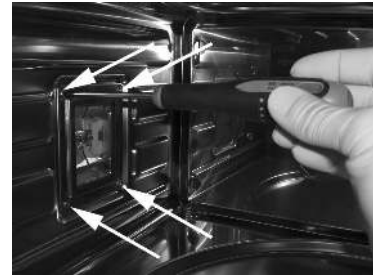
**IMPORTANTE**

La lámpara del horno debe tener unas características precisas:

- a) Estructura adecuada para temperaturas elevadas (hasta 300° C).
- b) Alimentación eléctrica: consulte los valores V/Hz en la placa número de serie;
- c) Potencia de 25 W;
- d) Tipo de conector G9.

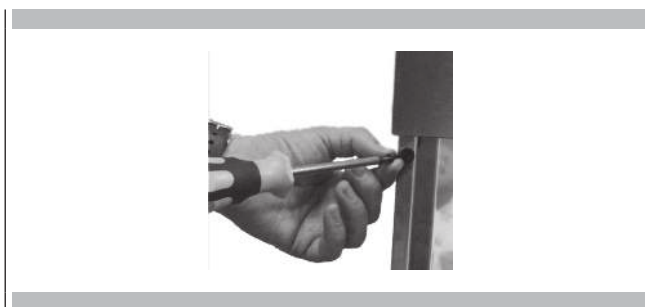
Atención: asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

- Para evitar daños extienda un paño de cocina para ollas y sartenes dentro del horno;
- Quite los tornillos que fijan el bastidor de acero;
- Quite la lámpara vieja sacándola de su soporte y teniendo cuidado para no romperla;
- Introduzca una nueva bombilla evitando tocarla con las manos (le recomendamos usar un guante de látex desechable).
- Vuelva a poner en su sitio el bastidor de acero procurando no pellizcar la junta de silicona.
- Enrosque los tornillos de acero inoxidable que ha quitado con anterioridad.
- Conecte el aparato a la alimentación eléctrica.



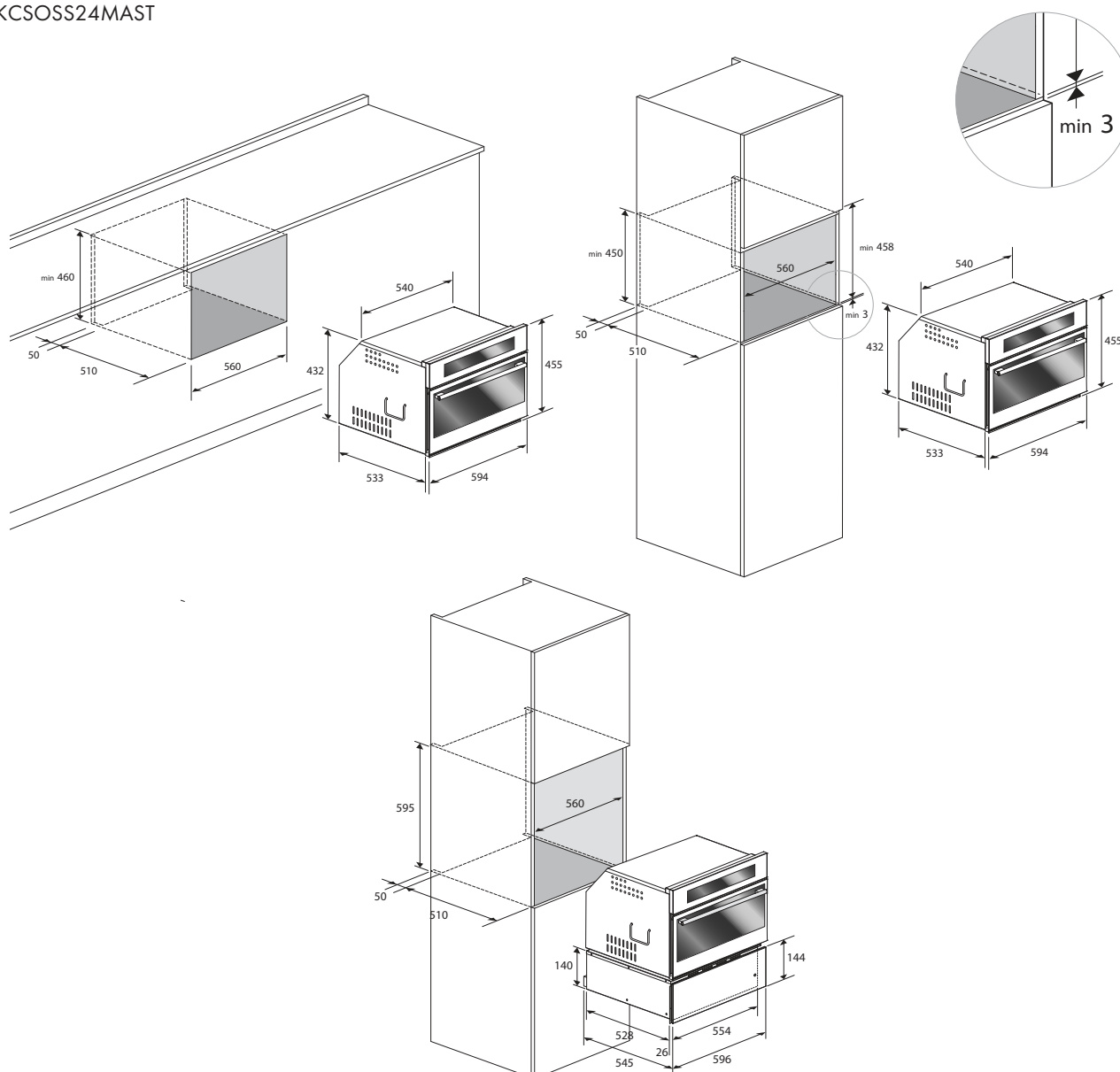
Instalación del horno en una cabina

El horno debe instalarse debajo de una superficie de cocción, en una columna o combinado con el correspondiente cajón calentador. Las dimensiones del espacio deben ser las que muestra la imagen. El material de la cabina debe poder resistir el calor. El horno debe estar centrado en las paredes de la cabina y fijado con los tornillos y los pernos suministrados.



CORTE Y DIMENSIONES 60x45 cm

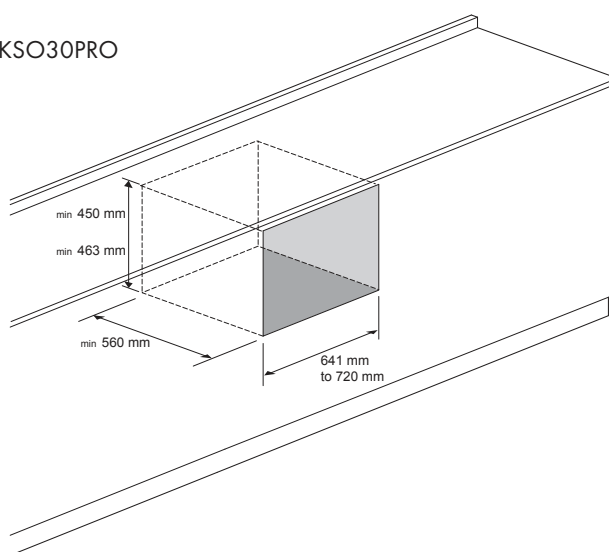
Modelos:
BKCSOSS24MAST



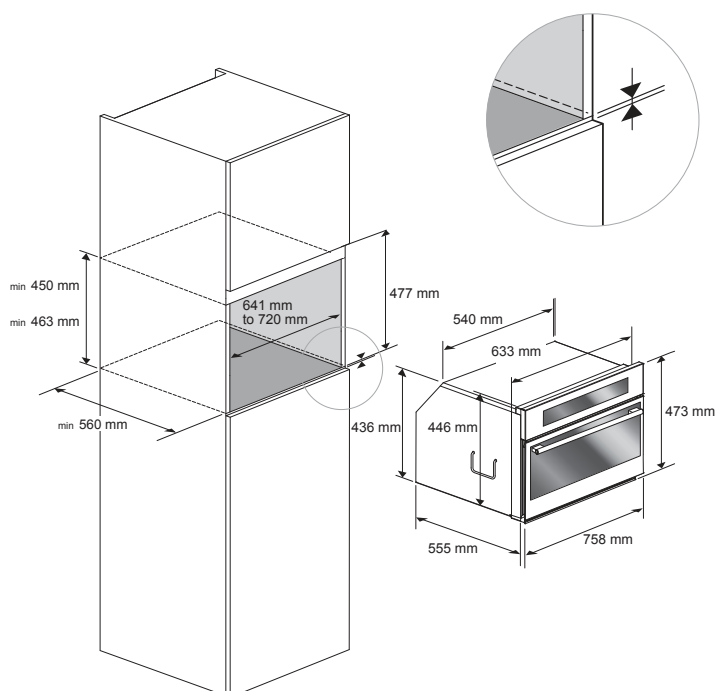
CORTE Y DIMENSIONES 30''

Modelos:

BKSOSS30MAST / BKSO30 / BKSO30PRO



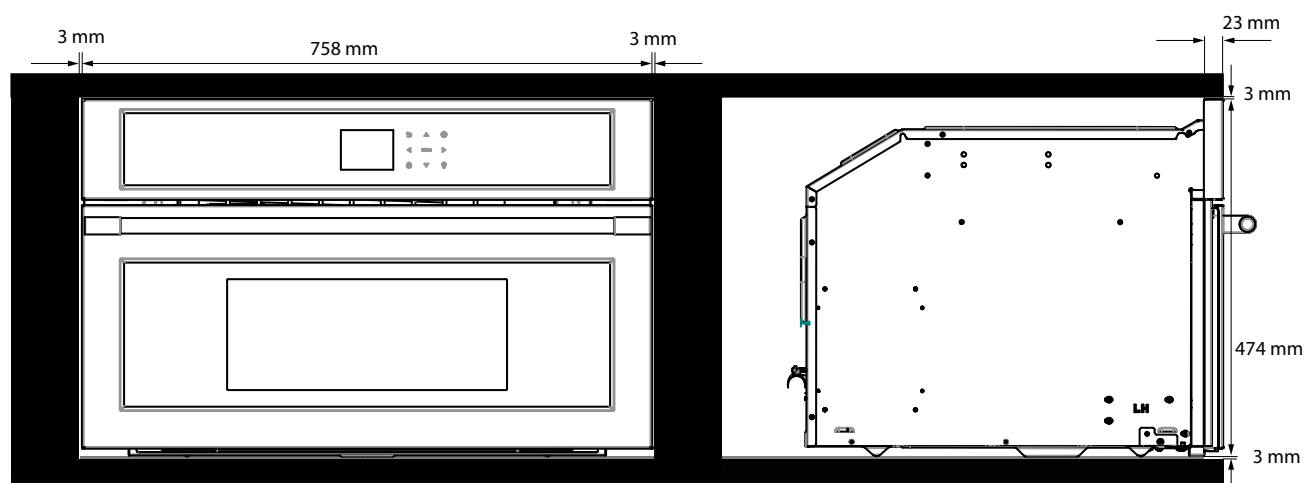
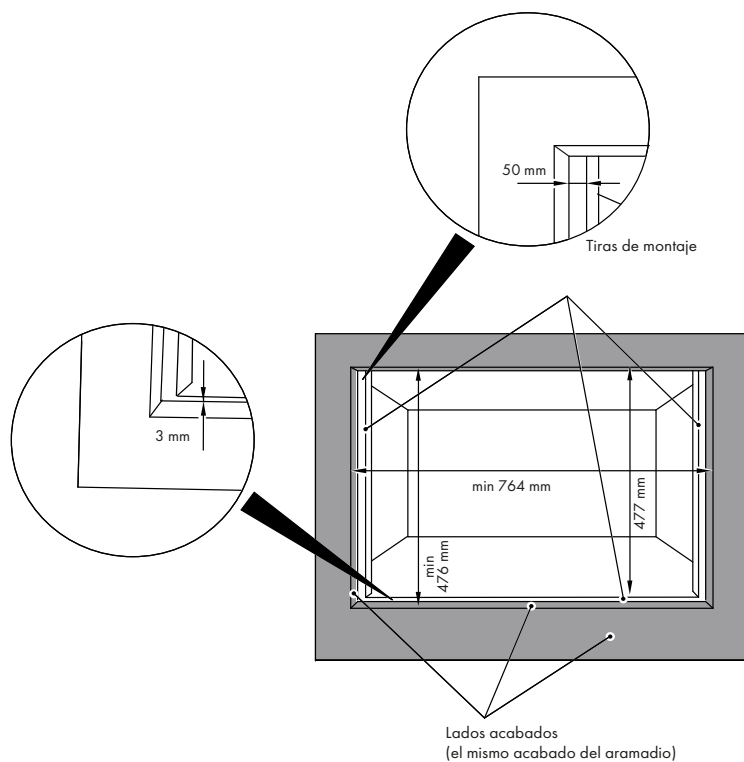
min. 3 mm mod. BKSOSS30MAST/BKSO30
min. 30 mm mod. BKSO30PRO



INSTALACIÓN EMPOTRADA

CORTE Y DIMENSIONES 30''

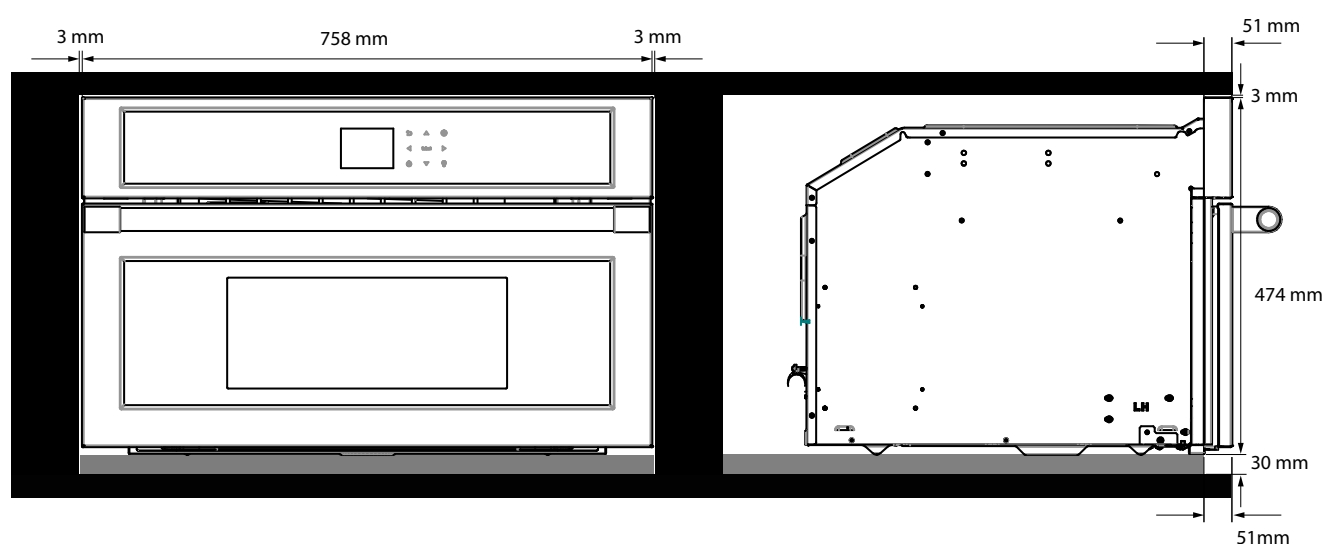
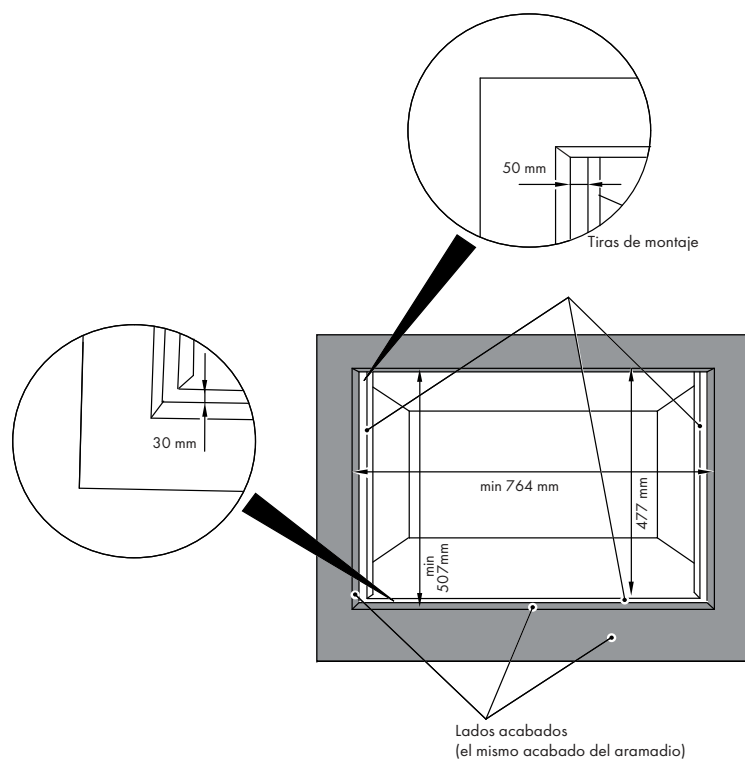
DISTINTO mod. BKSOSS30MAST / BKSO30



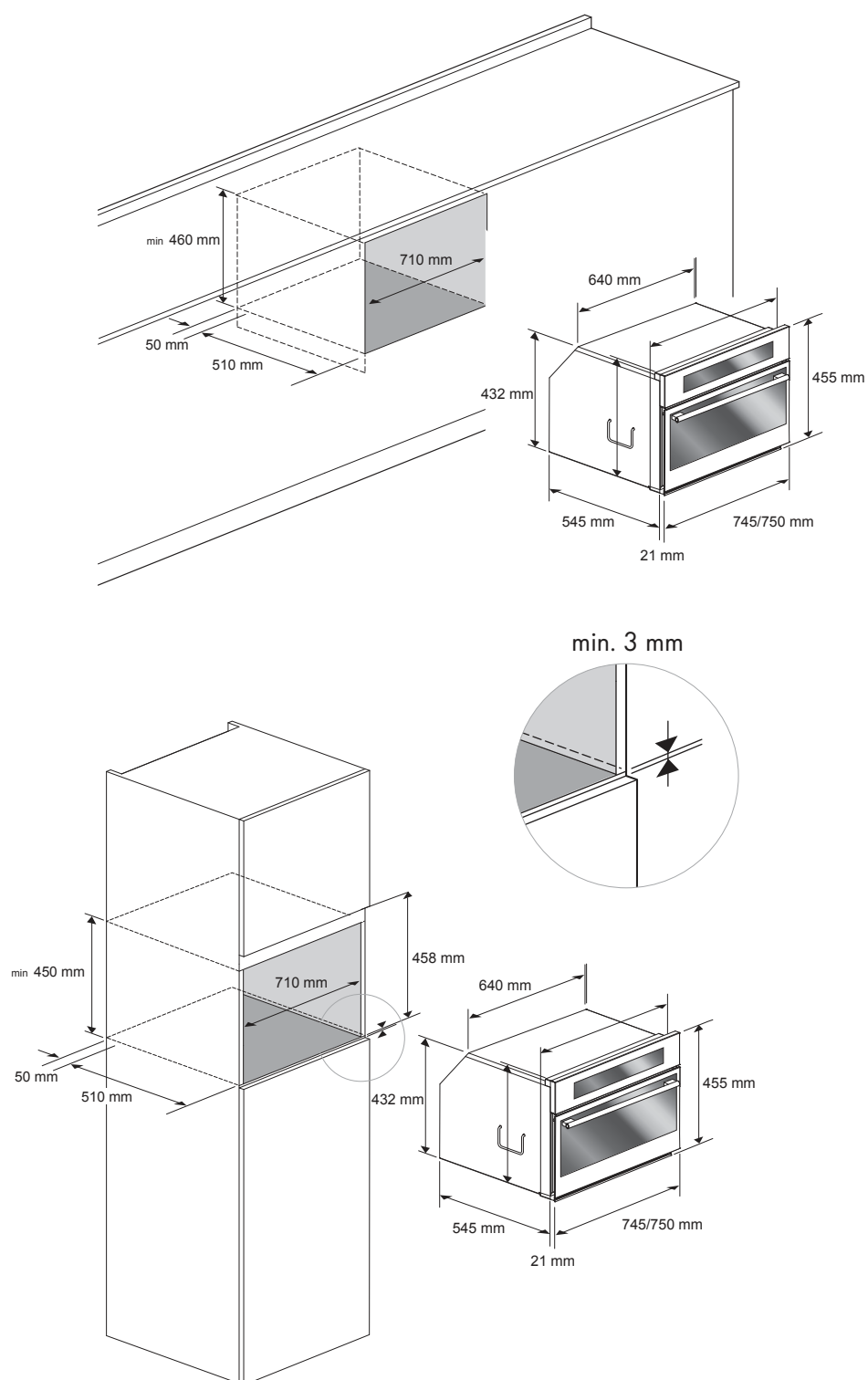
INSTALACIÓN EMPOTRADA

CORTE Y DIMENSIONES 30''

PROFESSIONAL mod. BKSO30PRO



CORTE Y DIMENSIONES 74,5 cm



Las dimensiones son en milímetros

Conexión eléctrica

Antes de conectar la electricidad asegúrese de que:

- las características del sistema eléctrico satisfacen el contenido de la placa de número de serie que se encuentra en la parte frontal del horno;
- el sistema tiene una conexión de tierra efectiva que cumple con las normas y leyes vigentes.

La ley exige que exista conexión de tierra. El cable no debe alcanzar, bajo ningún concepto, una temperatura superior en 50° C a la temperatura ambiente.

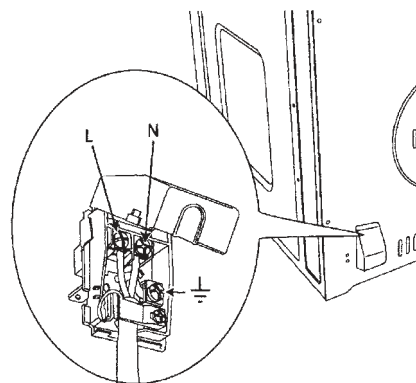
Este horno debe conectarse a la electricidad mediante un cable de alimentación eléctrica compatible con la salida del sistema eléctrico que alimenta el horno.

Si un aparato fijado no tiene un cable de potencia y una clavija u otro dispositivo que asegure la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de los contactos que permita una desconexión completa en condiciones de voltaje excesivo de categoría III, dichos dispositivos de desconexión se suministrarán en las alimentaciones eléctricas conformes con las reglas de instalación. La clavija o el interruptor omnipolar debe ser fácil de alcanzar una vez instalado el aparato.

Nota: El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de inobservancia de las normas para la prevención de accidentes y de las instrucciones anteriores.

TIPO Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm	H05RR-F	3x2,5 mm
H05VV-F	3x1,5 mm	H05VV-F	3x2,5 mm
H05RN-F	3x1,5 mm	H05RN-F	3x2,5 mm
H05V2V2-F	3x1,5 mm	H05V2V2-F	3x2,5 mm



Cuando el horneado o el horneado de convección obtienen pobres resultados las causas pueden ser numerosas, además del mal funcionamiento del horno. Consultar la tabla que figura a continuación en la que aparecen los problemas más frecuentes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los instrumentos de horneado afectan directamente a los resultados de este, la mejor solución puede ser cambiar los viejos instrumentos de horneado que se hayan oscurecido y deformado debido al tiempo y el uso.

Problema de horneado	Causa
El alimento se oscurece de forma desigual	- Horno no precalentado - Papel de aluminio en la rejilla del horno o al fondo de este - Instrumento de horneado demasiado grande para la receta - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno
El alimento se oscurece demasiado al fondo	- Horno no precalentado - Uso de bandejas de cristal, de metal mate u oscurecido - Posición incorrecta de la rejilla - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno
Los alimentos están secos o se han encogido demasiado	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre demasiadas veces - Herméticamente tapado con papel de aluminio - La bandeja es demasiado pequeña
Los alimentos se hornean o asan demasiado lentamente	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre demasiadas veces - Herméticamente tapado con papel de aluminio - La bandeja es demasiado pequeña
La corteza del pastel no se tuesta o la corteza del fondo está mojada	- No se ha horneado el tiempo suficiente - Se han usado bandejas de acero fino - Posición incorrecta de la rejilla - Temperatura del horno demasiado baja
La tarta está clara, plana y quizá no se ha cocido del todo dentro	- Temperatura del horno demasiado baja - Tiempo de horneado incorrecto - El pastel se ha probado demasiado pronto - La puerta del horno se abre demasiadas veces - La bandeja podría ser demasiado grande
La tarta se hincha en el medio y se resquebraja en lo alto	- Temperatura del horno demasiado alta - Se ha horneado demasiado tiempo - Las bandejas se tocan o tocan las paredes del horno - Posición incorrecta de la rejilla - La bandeja es demasiado pequeña
Los bordes de la corteza del pastel están demasiado oscuros	- Temperatura del horno demasiado alta - Los bordes de la corteza son demasiado finos

Antes de llamar al servicio verifique los siguientes puntos para evitar sobrecargarlo de forma innecesaria.

Problema del horno	Pasos para resolver el problema
En la ventana aparece otro F_Error.	Apague la corriente general y vuelva a encenderla pasados unos segundos. Si la condición persiste anote el número de código (en la lista REGISTRO EVENTO) y póngase en contacto con el servicio.
El display del horno permanece en OFF	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Encienda el disyuntor. Si la condición persiste llame al servicio de asistencia autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de haberlo apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando todos los componentes electrónicos se han enfriado bastante.
El horno no está calentando.	Verifique el disyuntor de circuito o la caja de fusibles. Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cuece de manera uniforme	Consulte las tablas del horno para averiguar cuál es la posición recomendada de la rejilla. Reducir siempre la temperatura de la receta 25 F (15 C) cuando se cuece en modo horneado convección.
La luz del horno no funciona correctamente	Cambie o vuelva a poner la bombilla si está floja o si es defectuosa. Consulte la página 25. Procure no tocar el cristal de la bombilla con los dedos, dado que la grasa de estos puede causar que la bombilla se queme prematuramente.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada.

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



www.benetton.com