

BENESSI

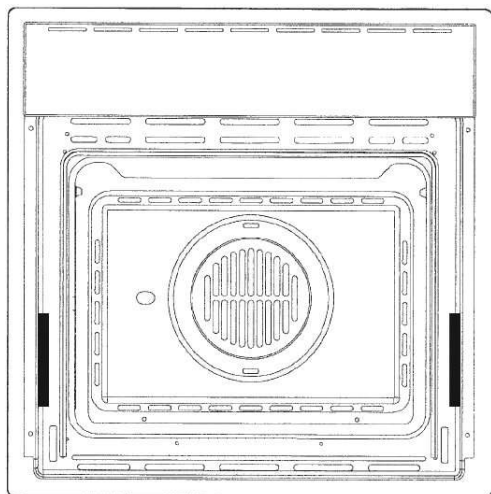
INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKS0SS24MAST

ENGLISH

CONTENTS	PAGE
1 - Safety Instructions	2
2 - Product Features	3
3 - Installation of the Oven	4
Electrical specifications	4
Respect for the environment	4
Connection to the electrical power mains	6
4 - Instructions for Use	7
The first time you use the oven	7
Removable Guides (if present)	7
5 - Control panel	8
Keypad	8
Control panel icons	8
6 - General Oven Information	9
Error codes	9
Beeps	9
Default Settings	9
F Failure Number Codes	9
Preheat and Fast Preheat	9
Timer	9
7 - General Oven Tips	10
Preheating the Oven	10
Operational Suggestions	10
Utensils	10
Oven Condensation and Temperature	10
High Altitude Baking	10
8 - Getting Started	11
Instructions for initial switch-on	11
9 - User Settings	12
Language	12
Temperature and Weight	12
Time	12
Date	13
Brightness	13
Volume	13
10 - Oven Care and Cleaning	14
Descaling	14
Detergents	15
Steam Circuit Clean	15
Steam Oven Clean	15
Water discharge	15
11 - System Setting	16
Event Log	16
Demo	16
12 - Starting your Oven	17
Switching the oven on and off	17
Selecting the cooking mode	17
Changing the cooking mode	18

CONTENTS	PAGE
AirFry function	18
Changing temperature	18
13 - Cooking Mode Tables	19
Cooking mode quick menu	20
Preheating phase	20
Fast Preheat	20
14 - Steam Cooking	22
Filling the water tank	22
Types of steam heating	22
After each operation with steam	22
Drying the drain	22
Drying the cooking chamber	23
Manual drying of the cooking chamber	23
Steam operation	24
Steam Cooking	24
Steam Assist Function	26
Special Cooking	26
15 - Using Oven Lights	27
16 - Time Oven Mode Operation	28
Cook Time	28
Stop Time	28
17 - Setting the Meat Probe (if present)	29
18 - Recipes	30
19 - Understanding the Various Oven Modes	32
Roast Tips and Techniques	32
General Guidelines	32
True Convection Tips and Techniques	32
Convection Roast Tips and Techniques	33
Convection Broil Tips and Techniques	33
Grill Cooking Tips and Techniques	33
Dehydrating Tips and Techniques	33
Dehydrating Table	34
20 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	35
21 - Oven Door	36
Steam oven cleaning functions	36
Removing the door	36
Removing the standard oven door	36
How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door	37
Replacement of the oven light	38
22 - Solving Baking Problems	39
23 - Solving Operational Problems	40
24 - Service or Maintenance	41
Maintenance Data Log	41

**IMPORTANT**

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

- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no load at the maximum temperature for an hour to eliminate the insulating material odour.
- In all models, leave the door closed when the grill is used.
- The cooling fan may remain in operation so long as the oven is hot, even after it has been switched off.
- **During the use the appliance becomes very hot; don't touch the heating elements inside the oven.**
- Parents and adults should pay particular attention when using the product in presence of children.
- Children should be overseen so as to ensure that they don't play with the equipment.
- **Keep away from children under age 8, unless constantly supervised.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children over age 8) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

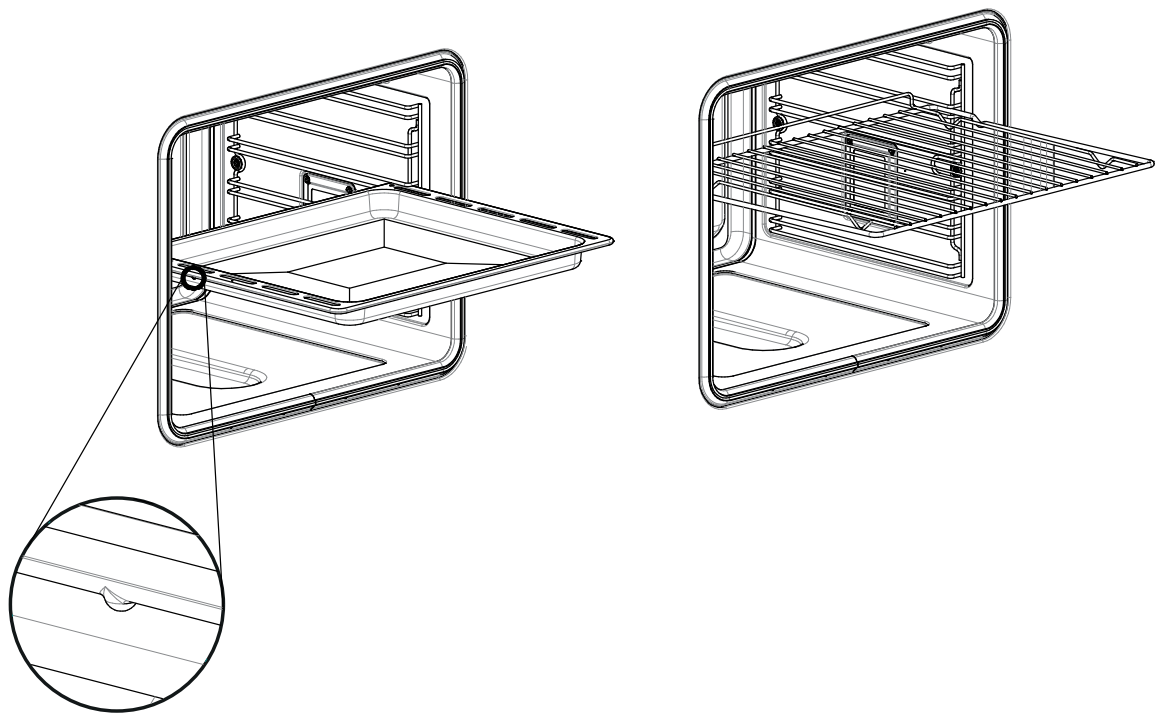
- **Children may not perform cleaning and maintenance unsupervised.**
- In order to avoid damage to the oven enamel coat, do not cover the oven muffle sole with any item (e.g. aluminium foil, pans and the likes).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Abrasive detergents and steam cleaning equipment should not be used for cleaning.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- Use only the meat probe supplied with the appliance.

**IMPORTANT**

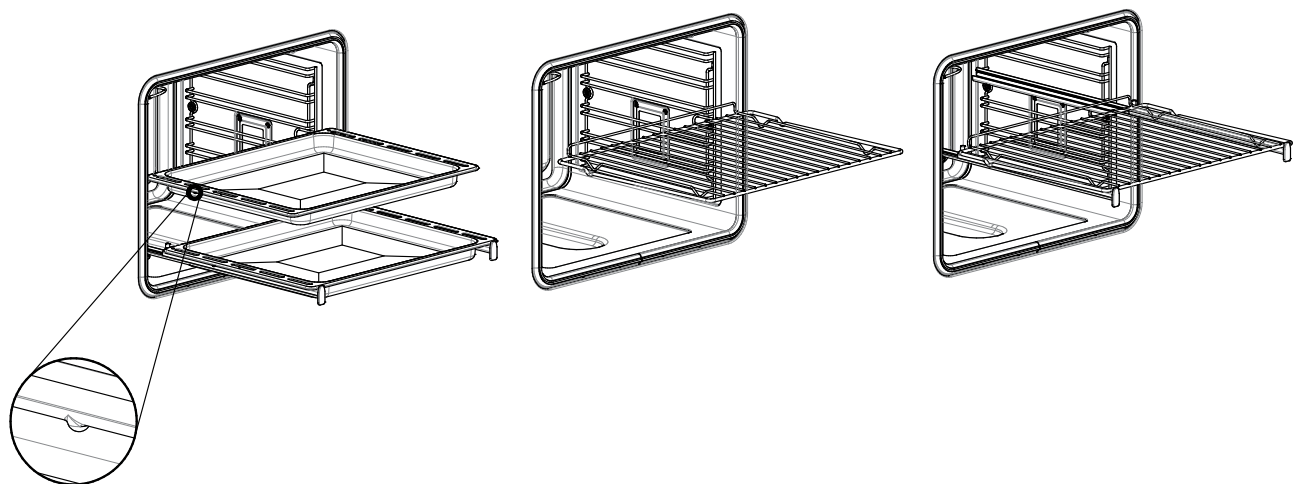
If the oven is installed in an ambient temperature below 37 °F (3 °C), F*0117 may appear; when a higher ambient temperature is reached, the error will no longer appear.

Refer to the figures below for the correct placement of the grills

EMBOSED GUIDES



REMOVABLE GUIDES



To install the oven into the kitchen a cutout should be made in accordance with the dimensions shown in the Cutout & Dimensions figure.
The appliance is to be fastened to the top by means of the two screws provided in the kit through the holes made on the oven uprights.

CAUTION

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

Electrical specifications

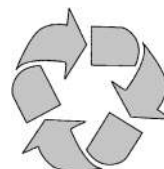
Maximum absorbed power: (see data plate)

Supply voltage: (see data plate)

Respect for the environment

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

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

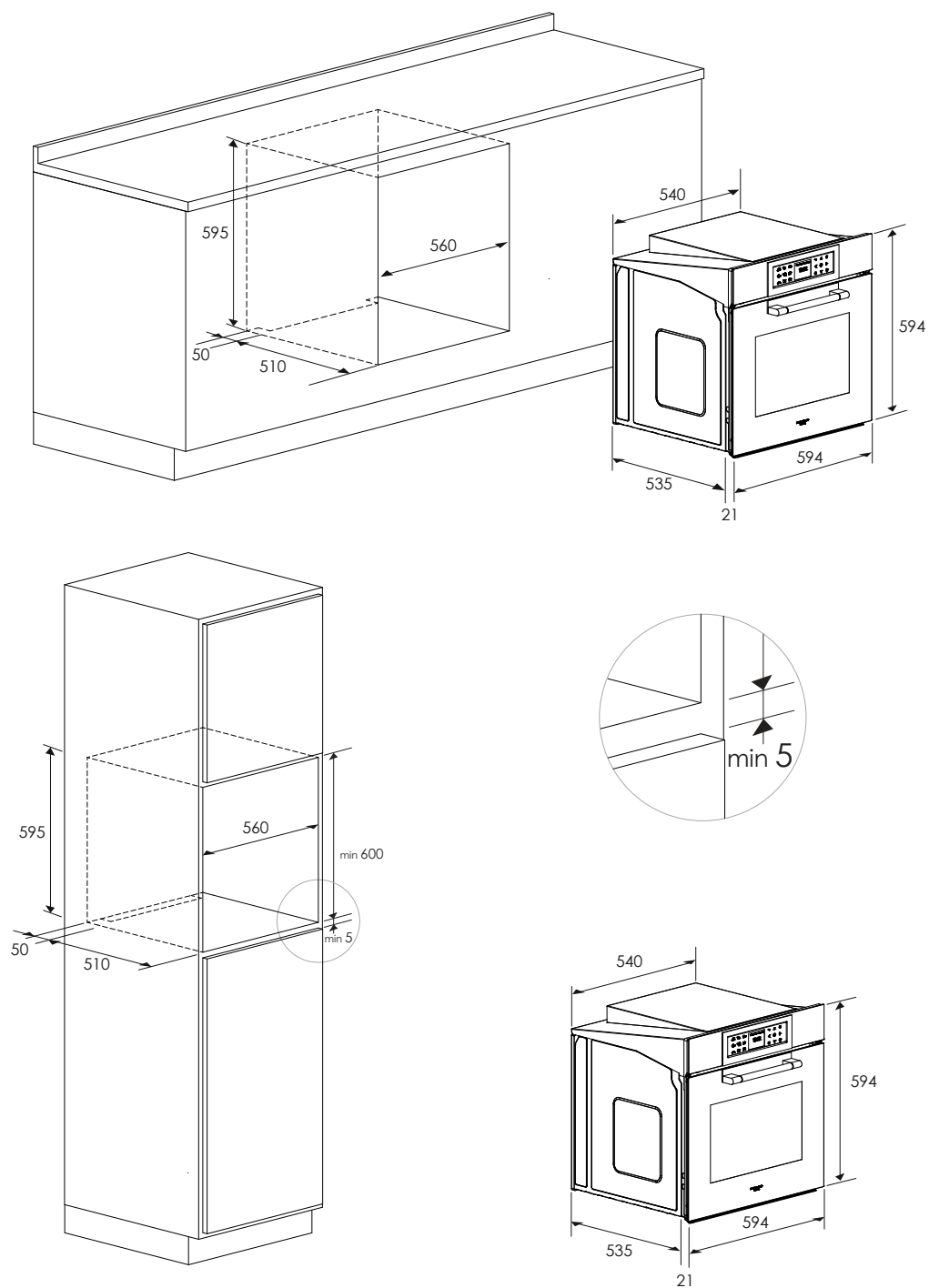


THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/96/EU, 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.



MOD. 60



Dimensions are in millimetres

Connection to the electrical power mains



CAUTION

This appliance must be earthed.

The oven is only for domestic use.

The feed voltage and the absorbed power are as indicated on the data plate attached to the left-hand side upright, which can be seen when the oven door is open.

Connecting must be carried out by qualified personnel and in accordance with the regulations currently in force.

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

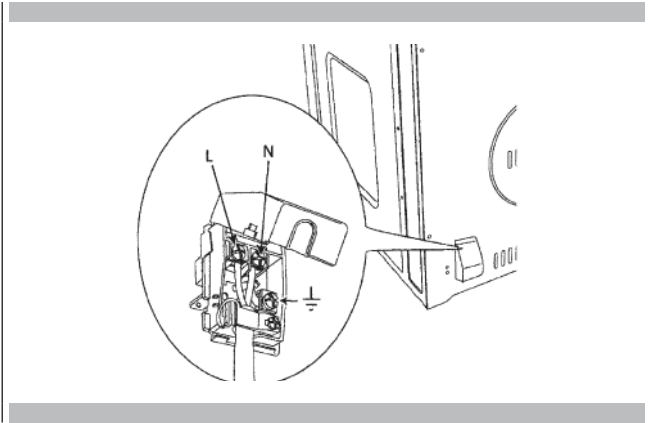
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be connected to the mains through a multipole circuit breaker with a contact-to-contact gap of at least 3 mm, making sure that the earth wire is not disconnected. For connecting use a flexible cable remembering to make it long enough to allow the oven to be removed from its housing unit when maintenance work is required.

Such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS			
		SASO	
H05RR-F	3x1.5 mm ²	H05RR-F	3x2.5 mm ²
H05VV-F	3x1.5 mm ²	H05VV-F	3x2.5 mm ²
H05RN-F	3x1.5 mm ²	H05RN-F	3x2.5 mm ²
H05V2V2-F	3x1.5 mm ²	H05V2V2-F	3x2.5 mm ²



The first time you use the oven

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



CAUTION

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

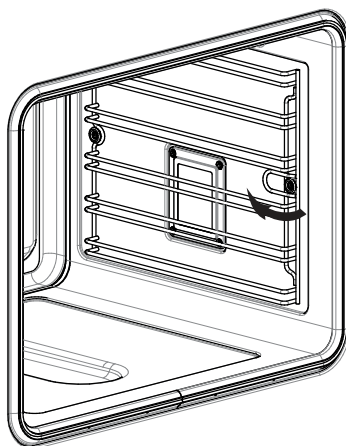


CAUTION

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

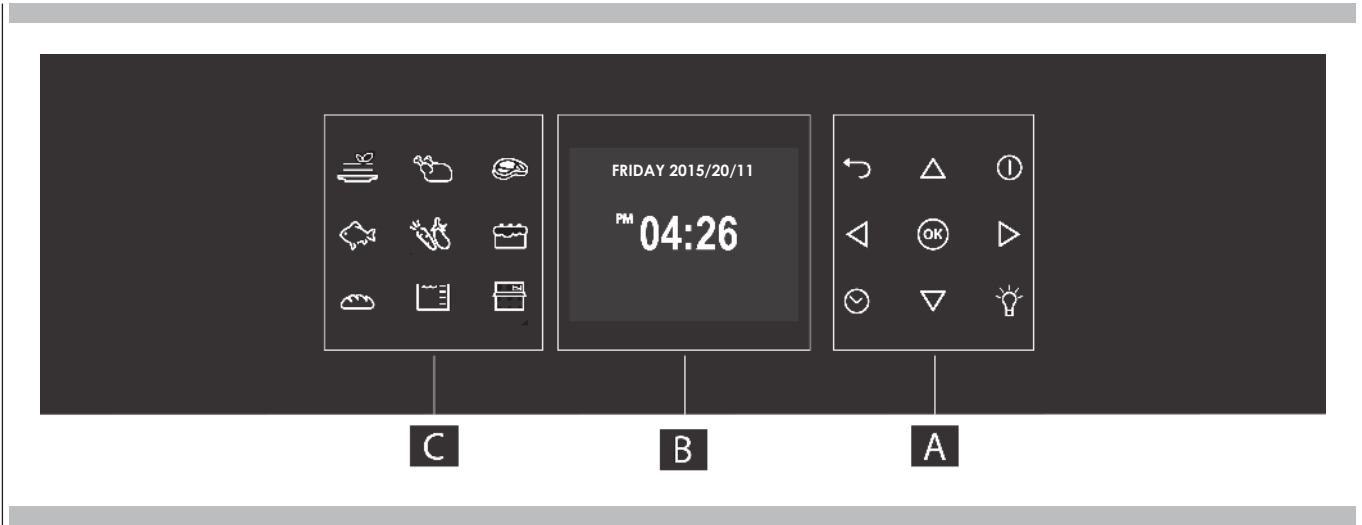
Removable Guides (if present)

To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.



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. - To 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 icons

	Cooking mode quick menu
	Control panel opening
	Water tank level: 0 empty level 1st level (minimum) - 1 wave represented 2nd level (intermediate) - 3 waves represented 3rd level (maximum) - 5 waves represented

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 and Fast Preheat

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

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

When it's necessary to heat up the oven rapidly, a Fast Preheat mode is available: it uses the heating elements and the convection fan in a special way, in order to reduce the heating time as long as possible.

After having set one of the cooking functions for which the fast preheat is available and set the desired temperature value touch the  key, after entering the functions menu, select the icon  by means of the   keys and confirm by means of the text .

As soon as the set-point temperature is reached, the control sounds a beep and both "Fast Preheat Icon" and "current temperature" disappear. The oven switches automatically to the desired cooking mode that was previously set: put the food inside now.

Timer



CAUTION

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

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

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

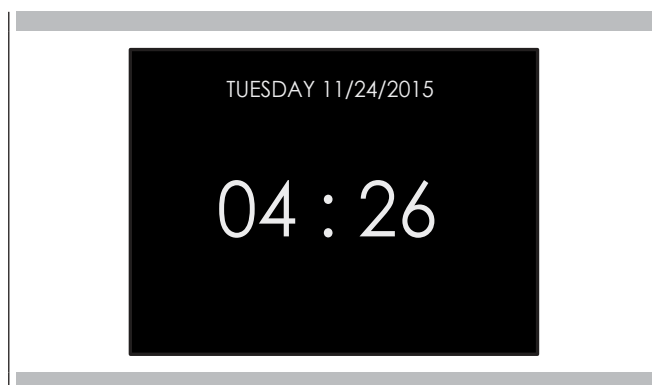
Instructions for initial switch-on

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 and Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

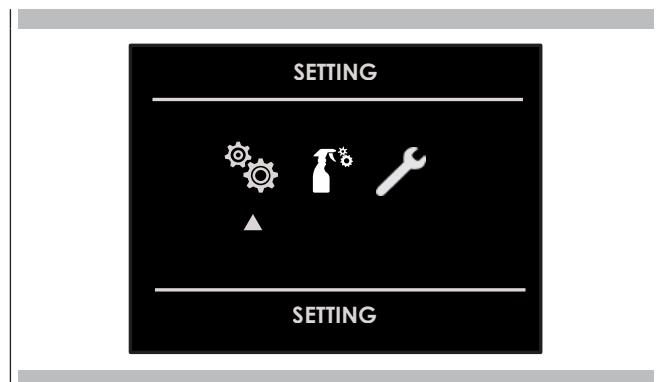
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



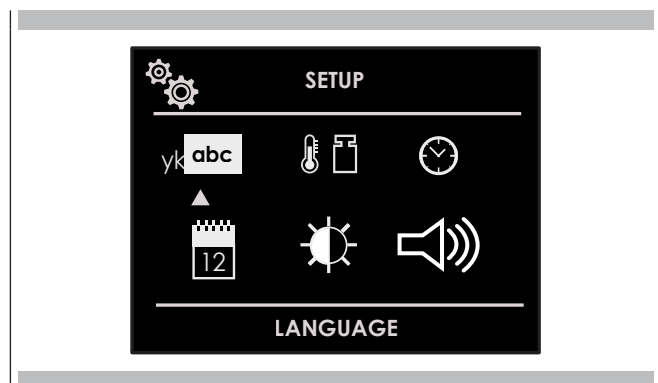
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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 with .



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 .



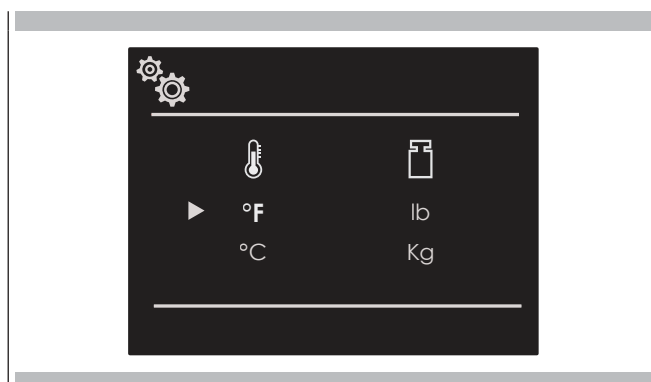
Language

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



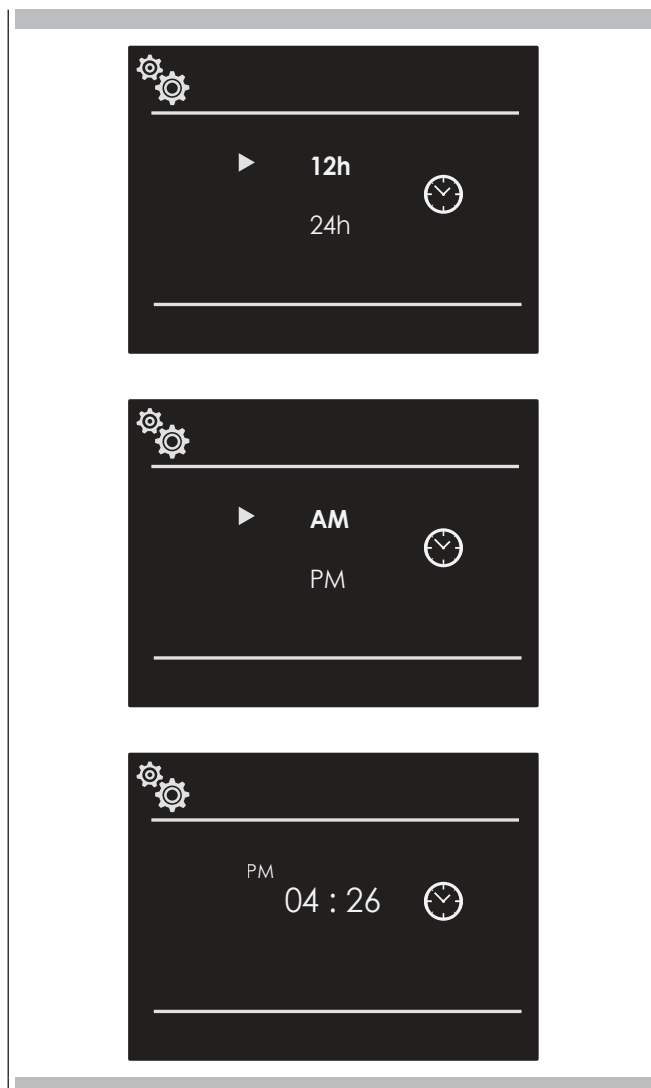
Temperature and Weight

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



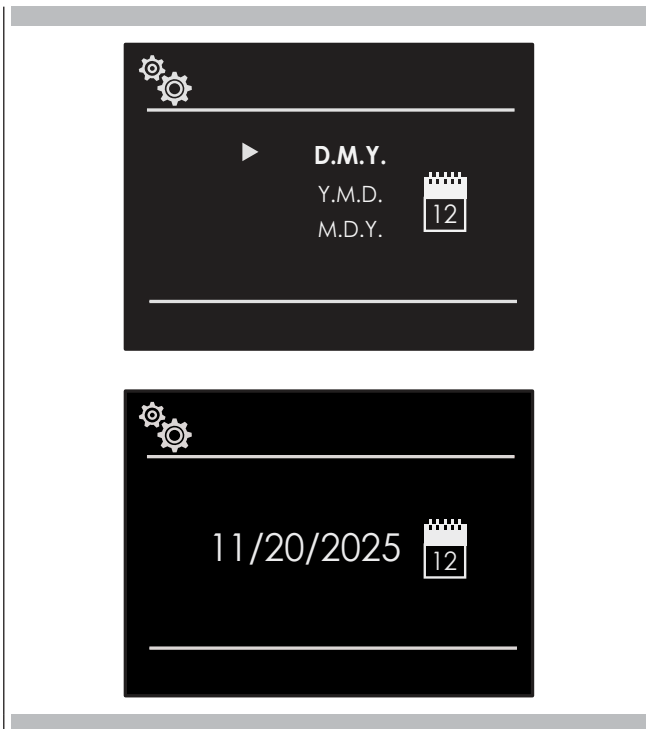
Time

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



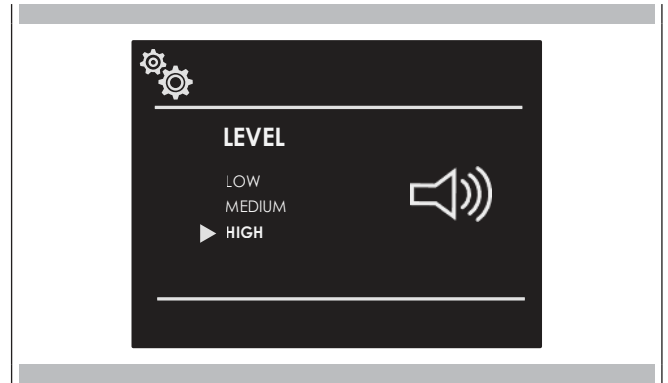
Date

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 $\odot$ (OK). Subsequently set the value using the arrows $\triangle \nabla$ and confirm with $\odot$ (OK).



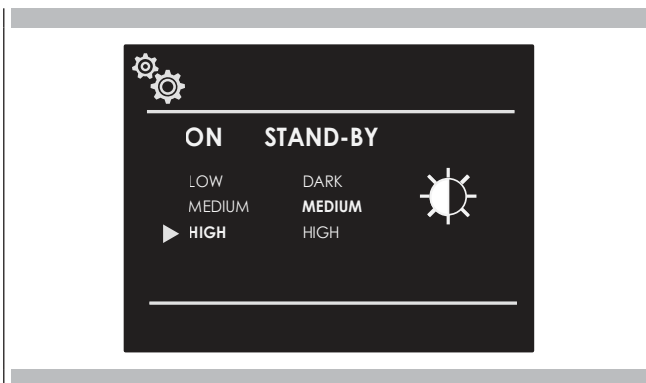
Volume

Press the arrow $\triangle \nabla$ to select the desired volume level and confirm by pressing $\odot$ (OK).



Brightness

Press the arrow key $\triangleleft \triangleright$ to choose which brightness setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows $\triangle \nabla$ to select the required degree of brightness and confirm with $\odot$ (OK).



 Descaling

To ensure long-lasting operation of the appliance, descale it regularly.

The descaling process consists of several stages. For hygienic reasons, descaling must be completely finished before the appliance can be used again. Descaling takes a total of approx. 70 - 95 minutes.

- Descale (approx. 55 - 70 minutes), then empty the water tank and refill it.
- Carry out an initial rinse (approx. 9 - 12 minutes), then empty the water tank and fill it again.
- Carry out a second rinse (approx. 9 - 12 minutes), then empty the water tank and dry it.

If the descaling program is interrupted (e.g. due to a power cut or the appliance being switched off), you will be prompted to rinse twice after switching the appliance back on. The appliance remains blocked and cannot activate other modes until the end of the second rinse cycle.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used.

As soon as 1 to 5 steam operations remain available, the appliance reminds you to descale by showing a message on the display.

The quantity of remaining operations is indicated at the time of switching on. This way you can prepare for descaling in advance.

Start **CAUTION**

- Damage to the appliance: for descaling, only use the liquid descaler suitable for descaling recommended by us. The action times of the descaling treatment are defined on the descaler. Other types of products could damage the appliance.
- Descaling solution: do not use descaling solution or a descaler on the control panel or other surfaces of the appliance. Surfaces are damaged. If this happens, immediately remove the descaling solution with water.

If steam operation was used before descaling, deactivate the appliance so that the residual water is pumped out of the steam system.

1. To prepare a descaling solution, mix 400 ml of water with 200 ml of liquid descaler.
2. Press the on/off button to turn on the oven.
3. Press the control panel open key.
3. Remove the water tank and fill it with the descaling solution.
4. Fully insert the water tank filled with the solution descaler.
5. Close the panel.
6. Select Settings and Care from the menu. The settings menu will open.
7. Select Cleaning mode.
8. Then select the Descale item. If you press on the OK field, you receive information about cleaning. It is not possible to change the descaling duration.
8. Start cleaning with the OK button.

The appliance is descaled. As soon as descaling is completed, an acoustic signal sounds.

First rinse

1. Press the control panel open key.
2. Remove the water tank, clean it thoroughly, fill it with water and reinsert it correctly.
3. Close the panel.

The appliance performs a rinse. As soon as the rinse is finished, an acoustic signal sounds.

Second rinse

1. Press the control panel open key.
2. Remove the water tank, clean it thoroughly, fill it with water and reinsert it correctly.
3. Close the panel.

The appliance performs a rinse. As soon as the rinse is finished, an acoustic signal sounds.

Subsequent cleaning

1. Press the control panel open key.
2. Empty the water tank and dry it.
3. Turn off the appliance.

Descaling is finished and the appliance is ready for use again.

Detergents

Scrupulous care and maintenance help keep the appliance in good condition for a long time.

The correct care and cleaning methods for the appliance are illustrated here.

Suitable detergents

To avoid damaging the various surfaces with the use of inappropriate detergents, pay attention to the instructions in the table. Depending on the type of device, not all fields are present on the device.



CAUTION

Damage to surfaces

Do not use

- aggressive or abrasive detergents
- detergents with a high alcohol content
- hard or abrasive sponges
- high pressure or steam jet cleaners
- special detergents for hot cleaning

Wash new sponges well before using them.

Tip: We recommend purchasing cleaning and care products from the technical support service.
Respect the manufacturer's instructions.



WARNING - Risk of burns!

The appliance overheats. Never touch the hot internal surfaces of the cooking chamber or the heating elements. Always let the appliance cool down.
Keep away from children.



Steam Circuit Clean

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

The duration of the circuit cleaning cycle lasts 9 minutes.



CAUTION

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



Steam 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 temperatures cooking inside the oven cavity will be softened and become much easier to remove.



CAUTION

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

The appliance manages and maintains the hydraulic circuit in clean conditions, ensuring its correct and reliable operation over time.

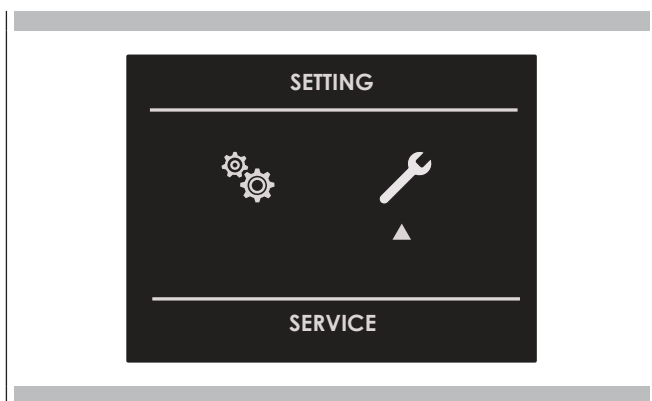
During both operating and shutdown phases, the software may activate internal components of the hydraulic circuit. This may cause slight humming or noise emissions; such effects are to be considered normal and do not indicate any malfunction.

Water discharge

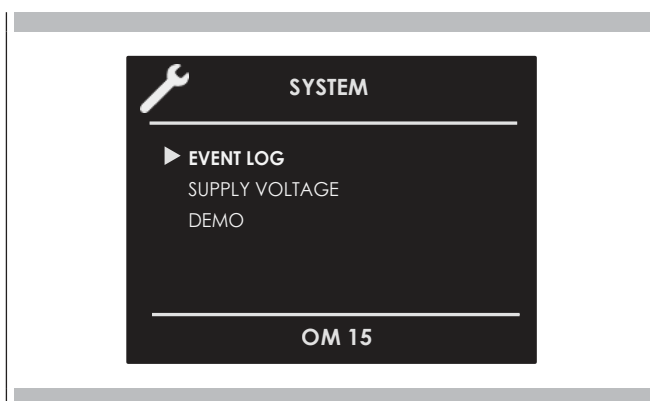
At the end of any steam function, the system will start a drain of the internal water circuit, lasting approximately 1-2 minutes, to always keep the circuit clean of limescale and stagnant water.

With the oven on, select the icon  and confirm with the key **OK** 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 **OK**.

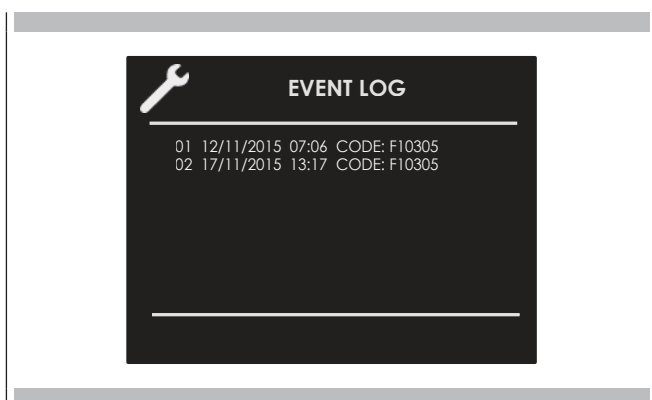


2. Use this menu to change the following settings:
Press the keys **△ ▽** to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with **OK**.



Event Log

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



Demo

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

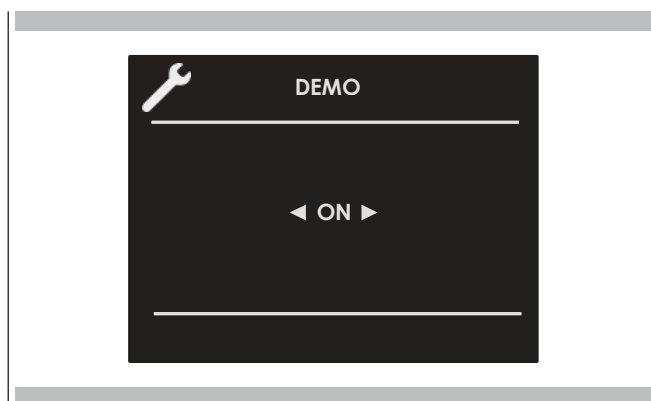
1. Press the keys **<|>** to select the item ON.
2. Confirm with **OK**.
3. Press the key **1**.

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 **1**.

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

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



Switching the oven on and off

IMPORTANT

- The **OK** 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

IMPORTANT

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

 TRADITIONAL COOKING	
	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
	ROAST (CONVENTIONAL HEAT)
	BROIL (ECO GRILL)
	BAKE (BASE HEAT)
	DOUBLE GRILL (FULL GRILL)
	CONVECTION GRILL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
	UPPER BAKING (TOP HEAT)
	DOUBLE VENTILATED GRILL
	CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)
	PIZZA
	CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)

 STEAM COOKING	
	STEAM 100
	STEAM 180
	STEAM & FAN HEAT
	SOUS VIDE
	DOUGH PROVING
	DEFROST STEAM

 SPECIAL COOKING	
	SLOW COOKING
	DEFROST
	PLATE WARMING
	ECO BAKING
	SABBATH (On some models)
	FOOD DEHYDRATING
	AIRFRY

1. Select the icon  and press the key **OK**. Select the appropriate cooking mode according to the food to be cooked using the arrows **◀ ▶** and confirm with the key **OK**.
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 **OK** to start cooking, otherwise, if the **OK** key is not pressed within 10 seconds, the oven switches to automatic mode and the cooking mode icon becomes animated.

Changing the cooking mode

1. During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing **OK**. 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 **OK** and then **↶**. 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 250°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

- In all the cooking modes where the temperature is fixed, this is not shown on the screen.
- At the end of a function, the display screen shows the residual chamber heat temperature from the standby page.

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows **△▽** and then confirm with **OK**.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows **△▽**.

STEAM OVEN 60 cm						
COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	Min. ***	TEMPERATURE Preset ***	Max. ***
DEFROST						
UPPER BAKING (TOP HEAT)		⌞		50° C	180° C	250° C
BAKE (BASE HEAT)		⌞		50° C	180° C	250° C
ROAST (CONVENTIONAL HEAT)		⌞		50° C	200° C	250° C
ECO BAKING				50° C	180° C	250° C
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		⌞		50° C	180° C	250° C
PIZZA		⌞		50° C	250° C	250° C
CONVECTION ROAST (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌞		50° C	180° C	250° C
CONVECTION GRILL (TURBO CONVENTIONAL HEAT)		⌞		50° C	200° C	250° C
DOUBLE VENTILATED GRILL		⌞		50° C	230° C	250° C
CONVECTION BAKE (TURBO BASE HEAT)		⌞		50° C	180° C	250° C
BROIL (ECO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOUBLE GRILL (FULL GRILL)				50° C	200° C	250° C
SLOW COOKING				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (if present)				50° C	60° C	250° C
PLATE WARMING				30° C	70° C	100° C
FOOD DEHYDRATING				50° C	50° C	230° C
DOUGH PROVING				30° C	30° C	50° C
STEAM 100			 40/95°C	30° C	100° C	100° C
STEAM 180				50° C	180° C	180° C
STEAM & FAN HEAT				50° C	180° C	250° C
SOUS VIDE				40° C	40° C	95° C
DEFROST STEAM				30° C	30° C	60° C

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						

Preheating 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.



Fast Preheat

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

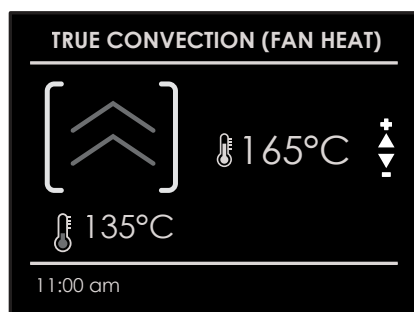
To select FAST PREHEAT:

- 1. Select the cooking mode as previously indicated and press the key  to display the cooking mode preview display page.
- 2. Press the key . Select the icon  by means of the arrows and confirm with . The symbol  appears at the bottom of the screen.



3. Press **OK** again to run the function.

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



Steam cook particularly delicate dishes.

You can take advantage of steam heating types or activate steam function support in some heating types.



WARNING - Risk of burns!

Hot steam may come out when opening the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures.

- Carefully open the appliance door.
- Keep away from children.

Filling the water tank



WARNING - Fire risk!

In the cooking chamber, the vapours generated by flammable liquids could catch fire when they come into contact with hot surfaces (deflagration). The appliance door can blow up if very hot steam or flames escape.

- Do not fill the water tank with flammable liquids (e.g. alcoholic beverages).
- Only fill the tank with water



WARNING - Risk of burns!

The water tank may become hot during appliance operation.

- Wait until the water tank has cooled down after previous appliance operation.
- Remove the water tank from the tank compartment.

REQUIRED: Check that water hardness is at standard levels.

1. Press the button to open the control panel.
 - The control panel is automatically pushed forward.
2. Wait until the control panel is completely open.
3. Grasp the water tank by the handle and pull it out of the tank compartment.
4. Fill the tank with water to the MAX level and place it in the water tank compartment. Make sure that it is inserted all the way in.
5. Close the oven control panel by hand.

Types of steam heating

Different types of steam heating are available with which hot steam can be used to gently prepare dishes.

Proving level

The "Proving level" is useful for having dough rise much faster than at room temperature and without drying it out.

Regeneration

With Regeneration mode it is possible to gently reheat already cooked food or to prepare baked goods in advance.

1. Press the oven power button.
2. Select steam cooking mode.
3. Select the desired steam heating type.
4. Select the desired temperature or leave the preset temperature.

After each operation with steam

After each operation with steam, the appliance pumps the remaining water back into the water tank. Finally, empty and dry the water tank and the cooking chamber.

Emptying the water tank



WARNING - Risk of burns!

The water tank may become hot during appliance operation.

- Wait until the water tank has cooled down after previous appliance operation.
- Remove the water tank from the tank compartment.



CAUTION

Washing the water tank in the dishwasher causes damage.

- Do not wash the water tank in the dishwasher.
- Clean the water tank with a soft cloth and a common detergent.

Emptying the tank

1. Open the control panel using the button on it.
2. Remove the water tank.
3. Carefully remove the water tank cover.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all components with a soft cloth.
6. Dry the cover gasket thoroughly.
7. Allow the tank to dry with the cover open.
8. Place and press the cover on the water tank.
9. Insert the water tank and close the control panel.

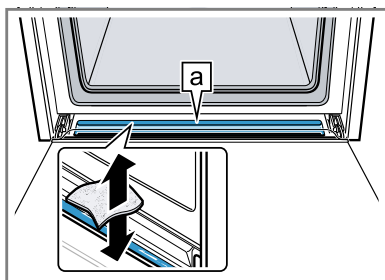
Drying the drain



WARNING - Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.
Let it cool down before cleaning.

1. Open the oven door.
2. **NOTE:** The cooking drain is located in the lower part of the oven, between the door and the oven front.



Remove water from the drain on the door [a] with a sponge cloth and wipe carefully. Then clean the oven floor drainage groove and clean it carefully.

Drying the cooking chamber

Dry the cooking chamber after each steam operation.

Manual drying of the cooking chamber



WARNING - Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation.

- Let it cool down before cleaning.



CAUTION

Water on the bottom of the cooking chamber can cause damage to the enamel surface when operating the appliance at temperatures above 120 °C.

- Do not operate if there is water on the bottom of the cooking chamber.
- Remove any water from the bottom of the cooking chamber before putting into operation.

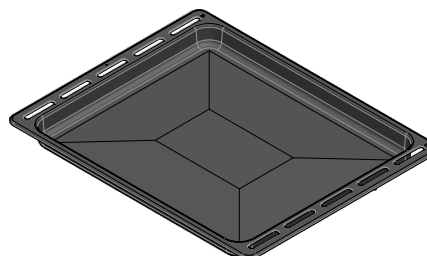
REQUIRED: The cooking chamber must be cooled.

1. Remove dirt from the cooking chamber.
2. Dry the cooking chamber with a sponge.
3. Let the cooking chamber dry by leaving the door open for 1 hour.
4. Remove limescale stains using a cloth soaked in vinegar, rinse with water and dry with a soft cloth.
5. Leave the appliance door open for 1-2 minutes so that the cooking chamber dries completely.



WARNING-Using steam functions

Almost all of the internal steam oven accessories are suitable for steam cooking EXCEPT THE BLACK GLAZED TRAY AND THE BLACK GLAZED TRAY WITH PERFORATIONS on THE BOTTOM, which can only be used for traditional cooking.



CAUTION

Make sure that the oven gasket is always clean and dried every time the oven is used.

NOTE Carefully read the instructions and warnings for proper use.

Steam operation

Steam cooking is used in most oriental cuisines but it is certainly also widely used in others as well.

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

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

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

In fact, the steam also cooks completely, but nothing escapes from the food except the fat.

Cell walls gradually soften, proteins coagulate without leaking, starches swell and combine, and sugars and minerals remain unaffected.

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

Only liquids liquefy due to heat and, for this reason, it is never a good idea to steam large pieces of meat or fish. Vitamins are another story as heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. Therefore, foods that lend themselves to this cooking method are, in general, those without fat, such as for example, fish, certain types of meat, legumes, potatoes, grains, eggs, puddings, vegetables, etc.

It is not recommended for vegetables with hard fibres or for fruit 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 as the benefits of steaming can be neutralised.

For steam cooking, try to use as many stainless steel micro-perforated trays as possible together with their liquid collection trays also made of stainless steel.

The former, which rests on the flat rack, allows food to be completely steamed while anything that escapes from the food during cooking drains through the holes.

The second, lower tray, which slides under the grill on its racks, collects the drippings and keeps the inside of the oven cleaner.

Once you have finished cooking, the micro-perforated tray can be used as a support to keep the tray warm away from the cabinet while you remove the food that was just cooked.

CAUTION

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

If, while the oven is switched on, the message CHECK WATER CONTAINER (buzzer) appears on the display, open the door, be careful of hot steam that may escape, pull out the container and fill it. When the door is closed, the oven goes into STANDBY mode. Press the key  to continue.

NOTE: Steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the display will show the message CLOSE DOOR. If the door is open while the oven is on, the oven will go into standby mode. To restart the function, the door must be closed.

Select the desired function and confirm using the key ; the circuit will now be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter in the cooking chamber.

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

Steam Cooking

STEAM 100

By means of radial ventilation, steam is distributed to ensure even heating and cooking of food.

This has the advantage that you can cook on three different levels at the same time, taking care to place the thickest food on the highest level, and the least dense food, such as vegetables, on the lowest levels (first to third).

NOTE: when steaming, always place the stainless steel tray under the micro-perforated tray, to catch any bits of food or condensation that may fall down.

STEAM 180

During regeneration, the cooking chamber is heated with steam and hot air, which allows food to be heated rapidly and evenly without it drying out.

Depending on the type of food being heated, this program offers the possibility to change the temperature inside the oven so that you can manage this function in the way in which you prefer. This type of function is therefore particularly suited for:

- Reheating pre-cooked food from 70°C to 180°C;
- Preparing pre-prepared or semi-prepared meals, frozen food from 70°C to 180°C.

NOTE: for these types of meals, remember to place suitable plates (not of synthetic or similar materials) in the oven and place them on top of the grill, making sure to remove any covers.



CAUTION

Once the functions have been completed, a request to drain the circuit is sent (see paragraph WATER DISCHARGE).

DOUGH LEAVENING

With the “Dough leavening” heating type, the dough rises much faster than at room temperature and does not dry out.

Leavening can be set between 30°C and 50°C.



WARNING

If the water tank is empty during operation of the “Dough leavening” function, operation stops. Refill the water tank.

DEFROST STEAM

Use the “Defrost steam” function to defrost frozen and deep-frozen products.



WARNING

If the water tank is empty during defrosting operation, operation stops. Refill the water tank.

VACUUM SEALING (SOUS VIDE)

Vacuum sealing is a variant of low-temperature cooking in which vacuum-packed food is cooked at low temperatures between 40° and 95°C and 100% steam.

Vacuum sealing is suitable for meat, fish, vegetables and desserts.

The food is hermetically sealed in special heat-resistant cooking bags using a vacuum chamber packaging machine. Nutrients and flavours are retained thanks to the protective wrapping.



WARNING

- If the water tank is empty during vacuum operation, operation stops.
- During vacuum cooking, more condensation forms at the bottom of the cooking chamber than with other types of heating.

STEAM AND FAN HEAT

This type of cooking is called “professional cooking” because the food being cooked is placed in a cold cooking chamber that has not been preheated. After the oven is started, the food is first exposed to steam (or “steamed”). After a short time of exposure to steam, depending on the volume occupied by the dish being cooked and thus its size, the appliance automatically switches to the second warm air phase.

This type of function is particularly suited, for example, to large meat and seafood dishes, large loaves of bread made with white or wholemeal flour, with yeast or sourdough at 190°C to 210°C, as well as empty or filled puff pastry, both fresh and frozen from 190°C to 210°C.

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

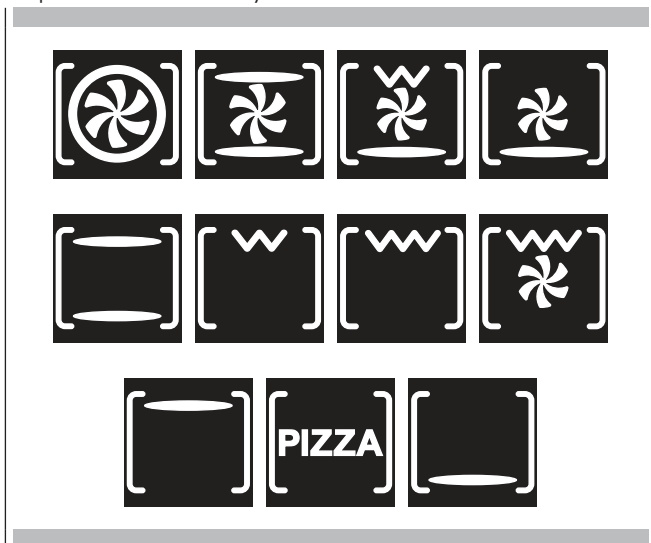


CAUTION

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 switched on, the steam assist function will only be available once the internal temperature exceeds 100°C. Only then will the symbol 🌀 appear on the bottom part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING AND SPECIAL 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 of status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, moistening the food so that does not 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.

Special Cooking

[🔥] SLOW COOKING

The low temperature slow cooking function can be adjusted between 60°C and 130°C. Low temperature slow cooking of meat consists of cooking the various foodstuffs at a constant temperature below 130°, preferably between 60° and 70°, so that the heat can penetrate effectively and evenly even into the centre of those thicker pieces of food.

[🌀] DEFROSTING

The function activates internal ventilation without activating any heating.

[🔥] PLATE WARMING

The function is used to keep dishes and crockery warm. The function is adjustable between 30°C and 100°C. Heating takes place without internal ventilation but only with a lower heating element.

[🌿] ECO COOKING

This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food and small-portioned 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.

[☰] FOOD DEHYDRATING

This function is adjustable between 50°C and 230°C. It is used to dehydrate food, removing the water it contains.

A single light button activates the lights.

Press  to switch the lights on or off.

The oven lights are switched on automatically when the door is open.

When using the oven, the lights switch on automatically when a cooking mode is started.

The oven lights will automatically switch off when a cooking mode is cancelled.

NOTE: Once switched on, the lights switch off automatically after 3 minutes. To switch them back on, press the key or open the door.

Make sure that the date and time are set correctly.
The timed mode switches off the oven at the end of the cooking time.

CAUTION

Never leave food in the oven for more than an hour before and after cooking.
This could cause the food itself to deteriorate.

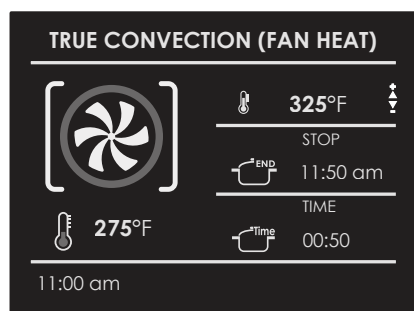
NOTE: Timed functions cannot be used if the meat probe is switched on. The maximum cooking time that can be set is 12 h.

Cook Time

Use the "Cook Time" function to operate the oven for a specific period of time. The oven starts immediately and switches off automatically once the time is up.

Setting a Timed Mode

1. Select the cooking mode and the 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 above options, set the time using the arrows   and confirm with .
4. After pressing the key , cooking starts and the cooking time information is shown on the display screen.
 - Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking time
 - End of cooking time



- 5 After cooking, the oven switches off and a buzzer warns that cooking is finished.

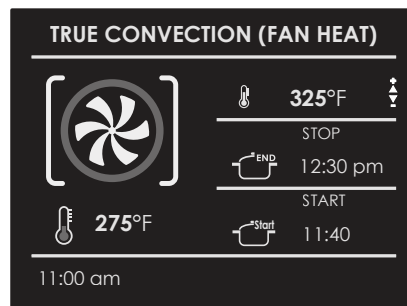
To change the cooking time when the oven is already running, simply press  and enter the new cooking time before pressing the button again .

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 cooking time as indicated in the paragraph "COOK TIME".
- 2 Select  to set the stop time and press .
- 3 Set the stop time for cooking by means of the arrows   and confirm with .
- 4 After pressing , the function is put into standby and the details of the delayed cooking are shown on the screen.
 - Cooking mode
 - Temperature
 - Cooking stop time
 - Cooking start time



After cooking, the oven switches off and a buzzer warns that cooking is finished.

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

When roasts, steaks or poultry are cooked, this the best way to see when the dish is properly cooked.

This oven is optionally equipped with the meat probe to sense the internal temperature of the meal and stop cooking as soon as the set value is reached. When the meat probe is used, the oven automatically controls the cooking time.

NOTE: the meat probe for food is an accessory that is only available on some product versions.
The tenderness, taste and flavour are the result of precise and functional control.
The meat probe for food is a thermometer which, when inserted into the food, allows its internal temperature to be checked and used to determine the end of cooking.
The meat, for example, may look cooked on the outside, but inside it may still be rare!

The temperature reached by food during cooking is closely connected with health and hygiene problems. Bacteria can be contained in any type of meat, poultry, fish, as well as in raw eggs.

Some types of bacteria cause food to spoil, others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureo, can seriously harm health. Bacteria multiply very rapidly above 4.4° up to 60°C. Ground meat is particularly at risk in this respect. To avoid the multiplication of bacteria, the following measures must be taken:

- Do not defrost food at room temperature but always in the fridge or in the oven using the defrost function. In this case, cook the food immediately after.
- Stuff poultry just before eating it. Never buy pre-packaged ready-stuffed poultry and only buy ready-cooked stuffed poultry when you intend to eat it within 2 hours.
- Marinate the food in the fridge, not at room temperature.
- Use a meat probe for food to check the temperature of meat, fish and poultry if they are thicker than 5 cm to ensure that the minimum cooking temperatures are reached.
- The greatest dangers come from badly cooked poultry, which is especially dangerous due to Salmonella.
- Avoid interrupting the cooking process, for example, by partially cooking food, storing it and finishing to cook it later. This sequence increases the proliferation of bacteria thanks to the "hot" temperatures reached inside the food.
- Roast meat and poultry in an oven at a temperature of at least 165°C.



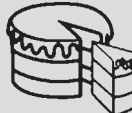
IMPORTANT

Only use the meat probe supplied with the appliance.

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

Food	Minimum internal temperature
Ground meat	
Hamburger	71° C
Beef, veal, lamb, pork	74° C
Chicken, turkey	74° C
Beef, veal, lamb	
Roasts and steaks:	
Rare	The temperature for cooking rare is not reported in 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

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	PASTA PIZZA BREAD	TYPE OF ACCESSORY LEVEL POSITION FOOD WEIGHT COOKING TIME PREHEAT REQUIRED (YES/NO)
		FROZEN		
		WHOLE	MEAT	
		IN PIECES		
		WHOLE	POULTRY	
		IN PIECES		
		WHOLE	FISH	
		IN PIECES		
		-	VEGETABLES	
		-		
		-	CAKES OR PIES	
		-		

Select an already-set recipe:

1. Switch on the oven, select the icon  and press the key .
2. Using the arrows   select either "PRESET " or "PERSONAL" and confirm using .
3. Choose the type of food to be cooked using the arrows   and the arrows   and confirm with .
4. Usign the arrows   choose between "FRESH" or "FROZEN" or in other cases between "WHOLE" or "IN PIECES" and confirm with .
5. Select the required recipe using the arrows   and confirm with .
6. When the recipe is selected, the following screen appears on the display:

ROAST TURKEY	
	
RECTANGULAR GRILL	
LEVEL	1
WEIGHT	3800g
COOK TIME	03:00
PREHEAT	YES
START	SAVE

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

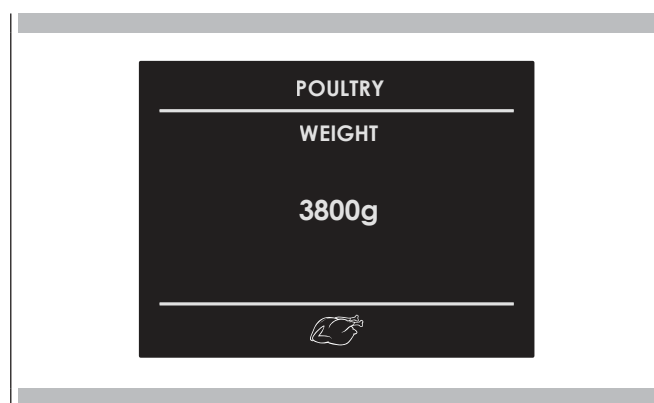
During a recipe, a number of buzzers or visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.

8. After cooking, the oven switches off and a buzzer warns that the recipe is finished.

Saving a personalized recipe:

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

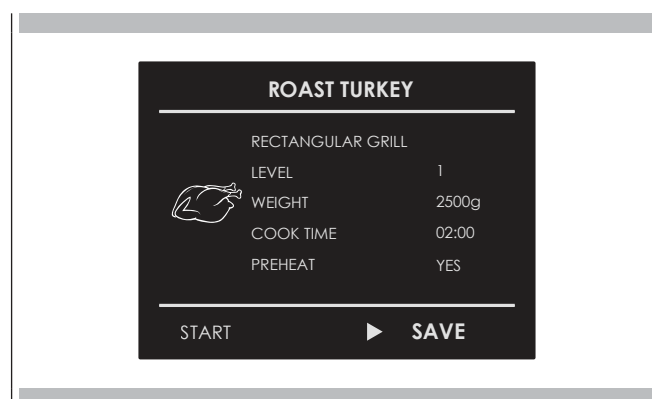
1. Once a recipe has been selected, press **△** and confirm with the key **OK**.
2. To change the weight, enter the desired weight using the arrows **△** **▽** and confirm with **OK**.



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



4. At this point, the recipe can be saved on "PERSONAL" recipes by selecting "SAVE" and confirming with the key **OK**.



NOTE: If the time and weight values are changed and not saved immediately, at the end of the recipe, a message appears asking if you want to save it.

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

Cancelling a personalised 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 **OK**.



Roast Tips and Techniques

Roasting is cooking with heated air. Both the upper and lower elements in the oven are used to heat the air but the fan is not used to circulate the heat.

Follow the recipe or the directions for pre-cooked food for temperatures, times and rack position. Baking time varies with the temperature of the ingredients, size, shape and finish of the baking utensils.

General Guidelines

- For best results, cook food on a single rack with at least 1' - 1 ½' (2.5 - 3cm) space between the utensils and oven walls.
- Use a wire rack when selecting the baking mode.
- Check for doneness at the minimum cooking time.
- Use metal (with or without non-stick finish), heat-resistant glass, glass ceramic or other utensils suitable for baking.
- When using heat-resistant glass, reduce the recommended temperature by 25°F (15°C).
- Use rimmed or rimless baking trays or baking dishes.
- Dark metal pans or non-stick coatings will cook faster with more browning. Insulated baking ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminium foil or disposable aluminium trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 39.

True Convection Tips and Techniques

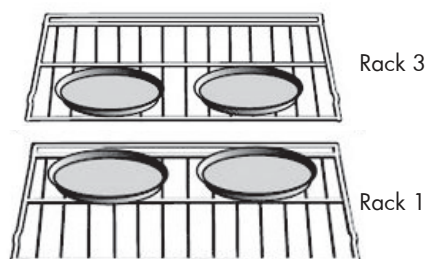
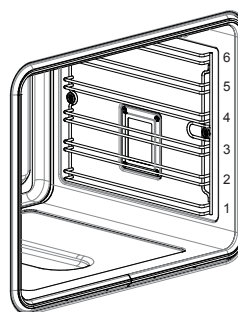
- Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminium pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal baking ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- For the most part, baked goods cook extremely well in convection. Do not try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use standard Bake mode for these foods.
- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, and 4. All four racks can be used for cookies, biscuits and appetizers.
 - 2-rack baking: Use positions 1 and 3.
 - When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Leave 1" - 1 ½" (2.5 - 3 cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that can work well in convection.

- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 39.

Foods recommended for Convection Bake mode:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes
 Dessert (2 to 4 racks) Yeast Breads
 Puffy pastries
 Muffins
 Casseroles and Starters
 Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)
 Air Leavened Foods (Soufflé, Meringue Top Desserts, Angel Food Cake, Chiffon Cake)

RACK POSITION



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

- Reduce the temperature by 25°F (15°C).
- Use the same baking time as Bake mode if under 10 - 15 minutes.
- Foods with a baking time of less than 30 minutes should be checked for doneness 5 minutes earlier than in standard bake recipes.
- If food is baked for more than 40 to 45 minutes, bake time should be reduced by 25%.

Convection Roast Tips and Techniques

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard LOWER BAKE to CONVECTION ROAST:

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

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

Convection Broil Tips and Techniques

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

Standard and convection cooking times are indicative and also depend on the thickness and may vary slightly.

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

Grill Cooking Tips and Techniques

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

Standard and convection cooking times are indicative and also depend on the thickness and may vary slightly.

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

Dehydrating Tips and Techniques

- Dehydrating can be carried out using the Dehydrate mode. A lower temperature is used and the circulating heated air slowly removes the moisture for food preservation.
- Dehydrate mode temperature is pre-programmed at 140°F (60°C).
- Dehydrate mode temperatures available are 120°F (50°C) to 160°F (70°C).
- Multiple racks can be used at the same time.
- Some foods require as much as 14-15 hours to fully dehydrate.
- Consult a food preservation book for specific times and handling of various foods.
- This mode is suitable for a variety of fruits, vegetables, herbs and meat strips.
- Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.
- Some food moisture can be absorbed using paper towels before dehydrating begins (for example with sliced tomatoes or sliced peaches).

Dehydrating Table

FOOD	PREPARATION	APPROXIMATE DRYING TIME* (hrs)		TEST FOR DONENESS
FRUIT				
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices		11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼ slices		11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. Remove pits in fresh cherries		10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Oranges Peels and Slices	¼ slices of orange; orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels:	2 - 4	Orange peel: dry and brittle
		Slices:	12 - 16	Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: Fresh	9 - 13 8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack		12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLES				
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces		16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut the stem Cut into 1/8" slices		7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut into 1/8" slices, dry well		16 - 23	Dry, brick red colour
HERBS				
Oregano, sage, parsley, thyme and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C)	3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 120°F (60°C)	3 - 5	Crisp and brittle

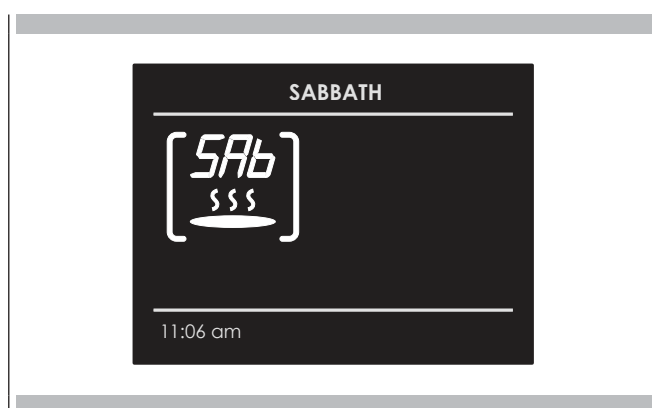
The Sabbath Mode function on your oven is compliant with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

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

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

To set the Sabbath Mode function, switch on the oven and select the icon  and press . Then select "special function icon", then select the Sabbath function by means of the arrows   and confirm with .

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



NOTE This function lasts maximum 72 hours.
The temperature can be set between 50°C (112 °F) a 250°C (482 °F). This function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

Steam oven cleaning functions

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

CAUTION

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

Removing the door

CAUTION

Make sure that:

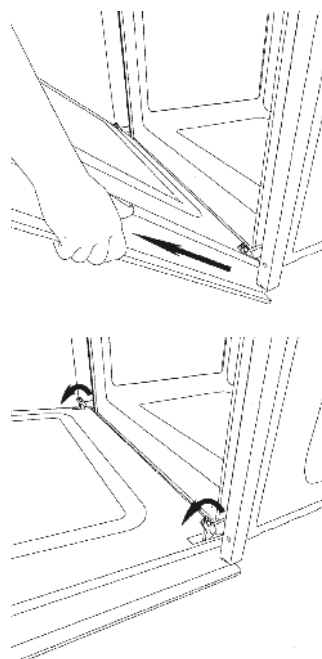
- The oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The oven door is made of glass. Handle with care to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may slip in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Removing the standard oven door

The oven door can be removed quickly and easily. To do so:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown below.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

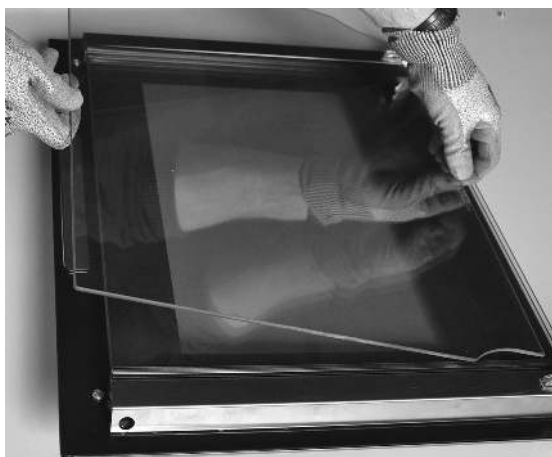


How to remove the inner glass of the "FULL GLASS" panoramic door

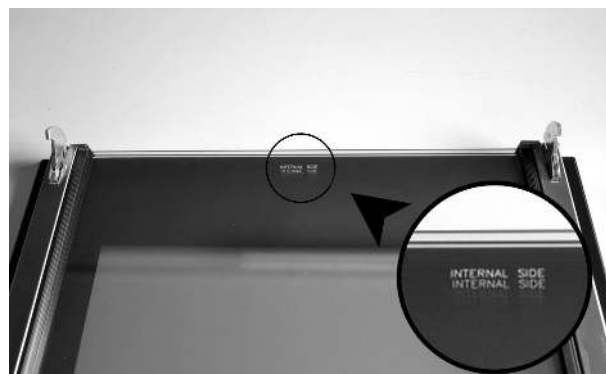
1. Wear safety gloves.
2. Place the door on a flat horizontal surface face down on a soft cloth to avoid scratching the visible part.
3. Remove the two lateral caps and pull out the top strip.



4. Pull out the internal glass as shown below. Pull out the second and third glass panels (middle panes) to clean them.

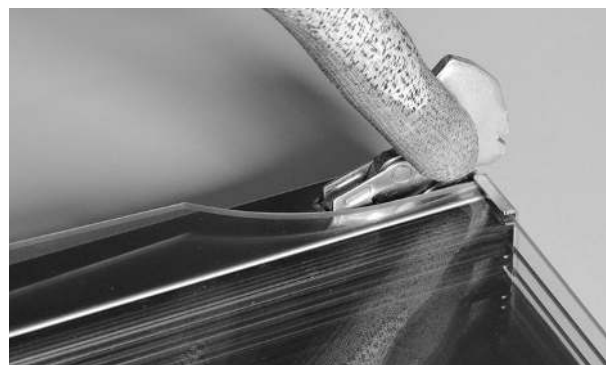


5. After cleaning, replace the middle panes in the reverse order, checking that they are oriented so the words INTERNAL SIDE are properly legible.



NOTE A slight gap between the middle panes and the side supports is normal because it allows for the heat expansion of the glass.

6. Place the inner glass between the two uprights and put the upper strip back in place.



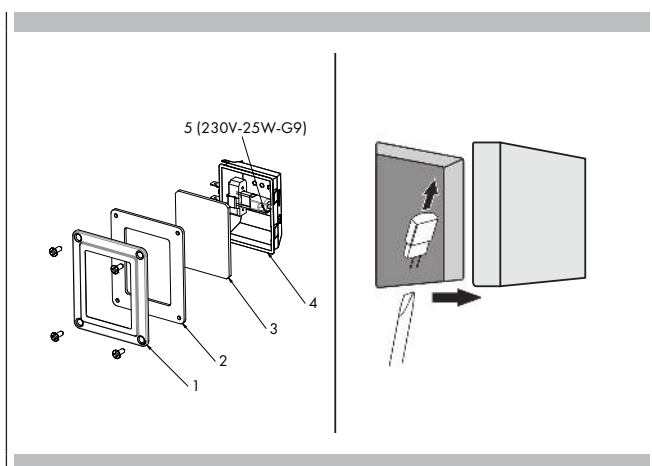
Replacing the oven light



CAUTION

Make sure that:

- The oven and lights are cool and power has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shocks or burns.
- The lens hoods must be in place when using the oven.
- The lens hoods serve to protect the bulb from breakage.
- The lens hoods are made of glass. Handle them with care to avoid breaking them. Broken glass could cause injuries.



- 1 Cut off power from the main power supply (fuse or electrical panel)
- 2 Unscrew the 4 screws with a Phillips screwdriver
- 3 Remove the frame (1), remove the silicone gasket (2) and the glass (3)
- 4 Remove the bulb from its seat (4) using a flat-head screwdriver
- 5 Insert the new G9 type bulb (5), which has the same voltage and power (see figure)
- 6 Reassemble the frame, gasket and glass, and secure everything with the 4 Phillips screws
- 7 Restore the power (fuse or electrical panel)

With either Bake or Convection Bake, poor results can occur for many reasons other than an oven malfunction. 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 - Aluminium 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 - Use of 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 aluminium 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 aluminium foil - Pan size too small
Cake/pie crusts do not brown on bottom or are soggy	- Baking time not long enough - Use of shiny steel pans - Incorrect rack position - Oven temperature too low
Cakes/pies pale, flat and may not be done inside	- Oven temperature too low - Incorrect baking time - Cake/pie tested too soon - Oven door opened too often - Pan size may be too large
Cakes/pies 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
Cake/pie crust edges too brown	- Oven temperature too high - Edges of crust too thin

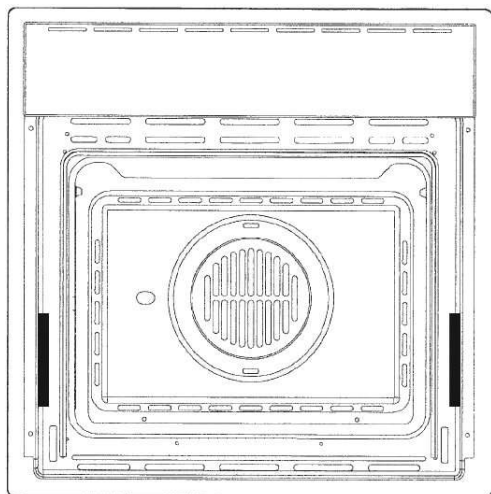
Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears on the display screen.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If the condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF.	Cut off power from the main power supply (fuse or electrical panel). Turn the breaker back on. If condition persists, call an authorized service centre.
The 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 in your house. Make sure there is proper electrical power going 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 38. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as oil from fingers may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on.	Check for any obstructions in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
The clock and timer are not working properly.	Make sure there is proper electrical power going to the oven. See the Clock sections on Page 12.
Excessive moisture	Preheat the oven first when using Bake mode. Convection Bake and Convection Roast eliminate any moisture in the oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

ESPAÑOL

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Instrucciones de seguridad	2
2 - Características del producto	3
3 - Instalación del horno	4
Características eléctricas	4
Respeto por el medioambiente	4
Conexión a la red eléctrica	6
4 - Instrucciones de uso	7
Primer uso del horno	7
Guías extraíbles diferentes (si están presentes)	7
5 - Panel de control	8
Teclado	8
Iconos del panel de control	8
6 - Información general del horno	9
Códigos de error	9
Señales acústicas	9
Configuraciones predefinidas	9
Número Códigos Averías F	9
Precalentamiento y precalentamiento rápido	9
Temporizador	9
7 - Sugerencias generales para el horno	10
Precalentar el horno	10
Sugerencias para el funcionamiento	10
Utensilios	10
Condensación y temperatura del horno	10
Cocción al horno a gran altitud	10
8 - Introducción	11
Instrucciones de encendido inicial	11
9 - Configuraciones de usuario	12
Idioma	12
Temperatura y peso	12
Hora	12
Fecha	13
Luminosidad	13
Volumen	13
10 - Cuidado y limpieza del horno	14
Descalcificación	14
Detergentes	15
Limpieza del circuito de vapor	15
Limpieza del horno a vapor	15
Descarga del agua	15
11 - Configuraciones del sistema	16
Registro de eventos	16
Demostración	16
12 - Poner en funcionamiento el horno	17
Encender y apagar el horno	17
Seleccionar el modo de cocción	17
Cambiar el modo de cocción	18

ÍNDICE	PÁGINA
Función AirFry	18
Cambiar la temperatura	18
13 - Tabla de modos de cocción	19
Menú de selección rápida de cocción	20
Fase de precalentamiento	20
Precalentamiento rápido	20
14 - Cocción al vapor	22
Llenado del depósito de agua	22
Tipos de calentamiento con vapor	22
Después de cada funcionamiento con vapor	22
Secado del canal de drenaje	22
Secado del compartimento de cocción	23
Secado manual del compartimento de cocción	23
Funcionamiento con vapor	24
Cocción al vapor	24
Función de vapor asistida	26
Cocción especial	26
15 - Uso de las luces del horno	27
16 - Funcionamiento del horno en modo por tiempo	28
Tiempo de cocción	28
Hora de finalización	28
17 - Configuración de la sonda térmica para carne (si está presente)	29
18 - Recetas	30
19 - Comprender los distintos modos de funcionamiento del horno	32
Sugerencias y técnicas de cocción	32
Directrices generales	32
Sugerencias y técnicas de cocción circular ventilada	32
Sugerencias y técnicas de cocción ventilada	33
Sugerencias y técnicas de cocción con grill ventilado	33
Sugerencias y técnicas de cocción a la parrilla	33
Sugerencias y técnicas para deshidratar	33
Tabla de secado	34
20 - Instrucciones del modo Sabbath (en algunos modelos)	35
21 - Puerta del horno	36
Funciones de limpieza del horno a vapor	36
Extracción de la puerta	36
Extracción de la puerta del horno estándar	36
Cómo desmontar los vidrios internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»	37
Sustitución de la luz del horno	38
22 - Resolución de problemas de cocción al horno	39
23 - Resolución de problemas funcionales	40
24 - Asistencia o mantenimiento	41
Registro de datos de mantenimiento	41



IMPORTANTE

La placa con los datos de identificación del horno se puede consultar incluso cuando el aparato está instalado. La placa se puede ver simplemente abriendo la puerta. Para identificar su electrodoméstico al realizar un pedido de piezas de repuesto, mencione siempre los detalles presentes en la placa.

- **No desmonte ninguna pieza antes de desconectar el horno de la red eléctrica.**
- **Si hay alguna pieza rota (por ejemplo, un vidrio), no use el electrodoméstico. Desconéctelo de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio asistencia técnica.**
- Antes de usar el horno, se recomienda hacerlo funcionar en vacío a la temperatura máxima durante aproximadamente una hora para eliminar el olor del material aislante.
- Cuando use el grill, mantenga la puerta cerrada en todos los modelos.
- El ventilador de refrigeración puede permanecer en funcionamiento mientras el horno esté caliente, incluso después de apagarlo.
- **Durante el uso, el electrodoméstico se calienta mucho: no toque las resistencias calefactoras del interior del horno.**
- Los adultos deben prestar mucha atención al usar el aparato ante la presencia de niños.
- Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- **Mantenga alejados del aparato a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo vigilancia continua.**
- Este aparato no debe ser usado por personas (**incluidos niños mayores de 8 años**) con capacidades sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia o familiaridad, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.**
- Para evitar dañar el esmalte, no cubra la suela de la mufla de ninguna manera (por ejemplo, con papel de aluminio, fuentes para hornear y similares).
- No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- No use detergentes abrasivos ni limpiadores a vapor para la limpieza.
- Para evitar sobrecalentamientos, el electrodoméstico no debe instalarse detrás de puertas decorativas.
- **ATENCIÓN: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar el riesgo de electrocución.**
- Antes de retirar la puerta, el horno debe estar frío y la alimentación eléctrica desconectada. De lo contrario, hay un riesgo de electrocución o quemaduras.
- Use únicamente la sonda térmica para carne suministrada con el electrodoméstico.

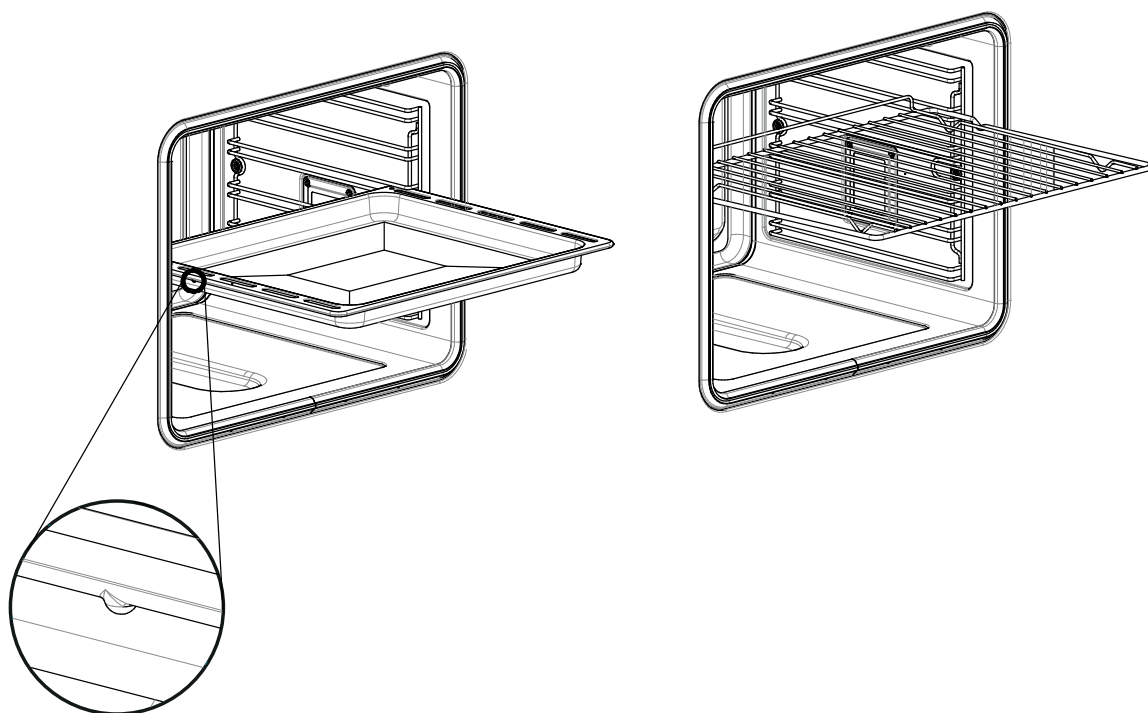


IMPORTANTE

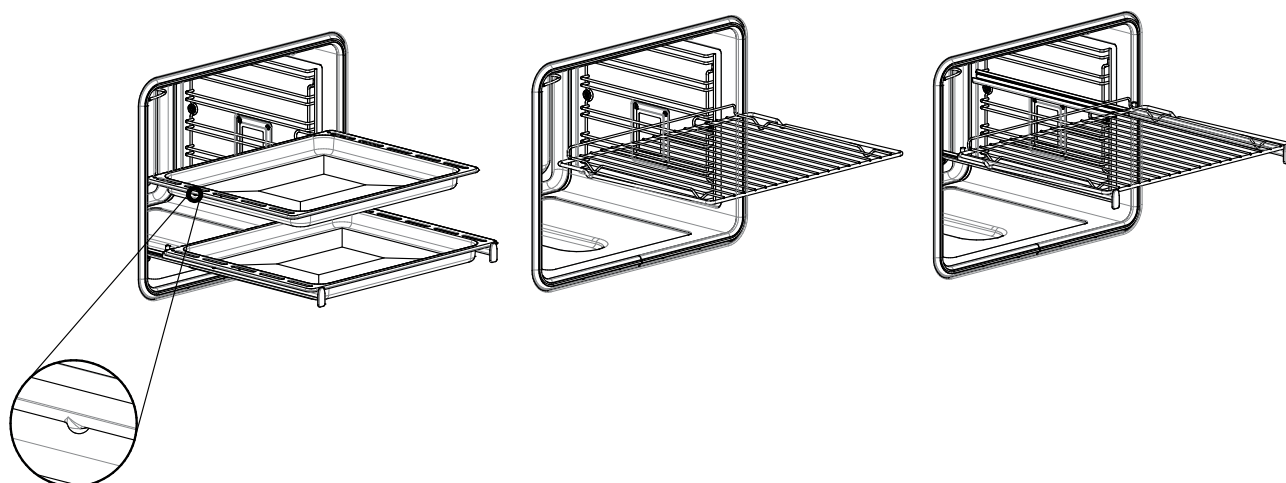
Si el horno está instalado a una temperatura ambiente inferior a 37 °F (3 °C), puede aparecer «F*0117»; cuando se alcance una temperatura ambiente más alta, el error ya no se mostrará.

Para ver cómo colocar correctamente las parrillas, consulte las figuras de abajo.

GUÍAS PERFILADAS



GUÍAS EXTRAÍBLES



Para instalar el horno en la cocina, realice un compartimento para empotrar según las dimensiones indicadas en la figura Compartimentos para empotrar y Dimensiones.

El aparato debe fijarse al mueble de arriba mediante los dos tornillos suministrados en el kit, a través de los orificios realizados en los montantes del horno.



ATENCIÓN

Dado que este aparato se inserta en muebles de cocina, asegúrese de que cada superficie en contacto con el horno pueda soportar una temperatura de unos 90 °C.

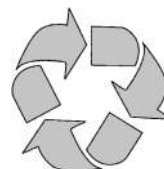
Características eléctricas

Potencia máxima absorbida: (véase la placa de identificación)

Tensión de alimentación: (véase la placa de identificación)

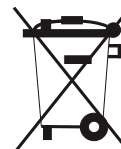
Respeto por el medioambiente

Para realizar la documentación de este electrodoméstico, se utiliza papel blanqueado sin cloro o papel reciclado, para ayudar a proteger el medioambiente. Los embalajes han sido diseñados para no dañar el medioambiente; son productos ecológicos que se pueden recuperar o reciclar. Al reciclar los embalajes, contribuirá a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de residuos industriales y domésticos.

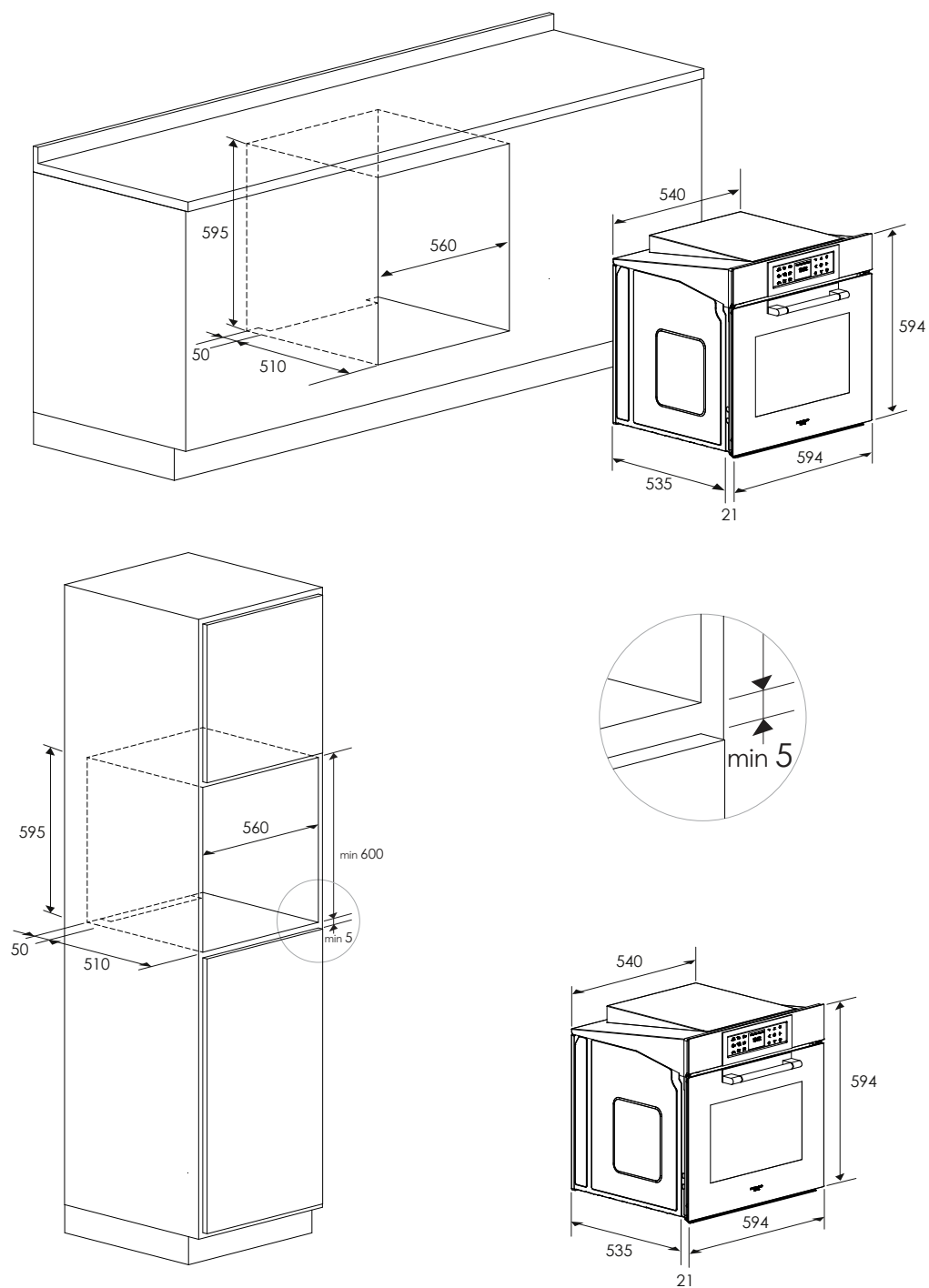


EL MATERIAL DE EMBALAJE es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Para su eliminación, siga las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) debe mantenerse fuera del alcance de los niños, ya que es potencialmente peligroso. ESTE ELECTRODOMÉSTICO está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/96/UE, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y para la salud de las personas.

EL SÍMBOLO en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



MOD. 60



Las dimensiones están en milímetros.

Conexión a la red eléctrica

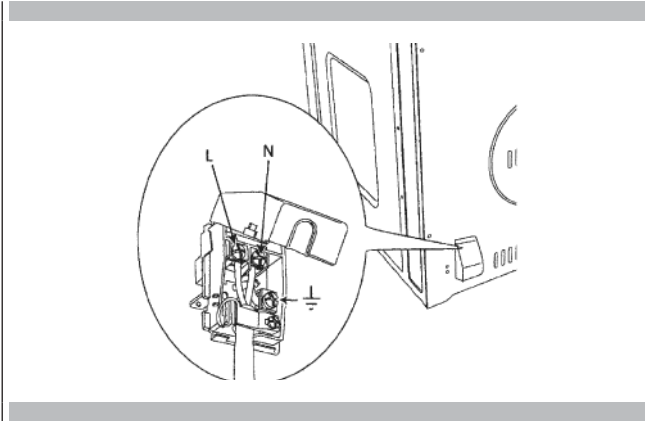
 ATENCIÓN

El aparato debe estar conectado a la puesta a tierra.

El horno es solamente para uso doméstico.
La tensión de alimentación y la potencia absorbida están indicadas en la placa de identificación situada en el montante izquierdo, que se puede ver al abrir la puerta.
La conexión debe ser efectuada por personal cualificado y de conformidad con las normativas vigentes.
El incumplimiento de las normativas y las instrucciones exime al fabricante de cualquier responsabilidad por posibles daños a personas o cosas.
Si el cable de alimentación se daña, para evitar riesgos, deberá ser sustituido exclusivamente por el fabricante, su técnico o una persona igualmente cualificada.
El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm, pero sin interrumpir el conductor de puesta a tierra. Para la conexión, use un cable flexible, recuerde dejarlo lo suficientemente largo para permitir la extracción del horno del compartimento para empotrar cuando sea necesario realizar algún mantenimiento.
Este dispositivo debe contar con alimentación eléctrica de conformidad con las normativas en materia de instalaciones eléctricas.

La toma de corriente o el interruptor deben ser fácilmente accesibles cuando el horno esté instalado.

TIPOS DE CABLES Y DIÁMETROS MÍNIMOS			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm ²	H05RR-F	3x2,5 mm ²
H05VV-F	3x1,5 mm ²	H05VV-F	3x2,5 mm ²
H05RN-F	3x1,5 mm ²	H05RN-F	3x2,5 mm ²
H05V2V2-F	3x1,5 mm ²	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²



Primer uso del horno

Limpie bien el horno con agua y jabón, luego enjuáguelo bien.

Haga funcionar el horno durante aproximadamente 30 minutos a la temperatura máxima para quemar todos los restos de grasa que de otro modo podrían crear olores desagradables durante la cocción.



ATENCIÓN

Nunca use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno o para revestir el horno. Esto puede dañar el revestimiento del horno si el calor se retiene debajo del papel de aluminio.

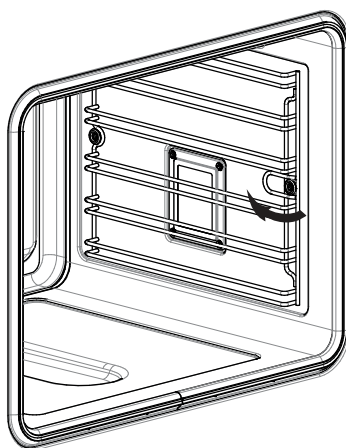


ATENCIÓN

Asegúrese de no forzar la parrilla para no dañar el esmalte.

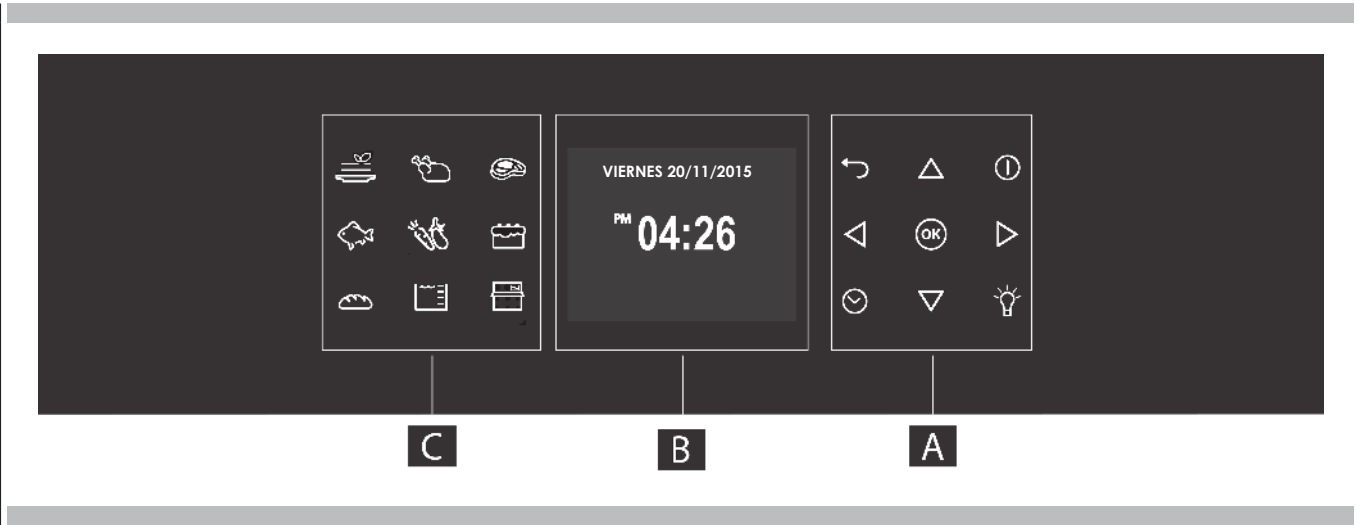
Guías extraíbles diferentes (si están presentes)

Para retirar los marcos laterales de los hornos de paredes lisas, proceda como se muestra en la figura.



Su electrodoméstico podría ser ligeramente diferente de las ilustraciones que se muestran a continuación.

- A - Teclado de funciones
- B - Pantalla de visualización
- C - Teclado de selección rápida



Teclado

Para hacer funcionar las teclas, presiónelas suavemente. El teclado no funciona si se presionan varias teclas al mismo tiempo.

	- Flechas de desplazamiento.
	- Para configurar el temporizador. - Acceder al menú de funciones durante la cocción.
	- Encender y apagar la luz interna del horno. La luz no se puede encender durante el ciclo de autolimpieza.
	- Encender y apagar el horno.
	- Confirmar las configuraciones e iniciar las operaciones de cocción. Cuando se presiona durante una operación de cocción, la función se pone en pausa. Presiónela de nuevo para reiniciar.
	- Volver a la pantalla anterior. Manténgala presionada para volver a la pantalla de principal.

Iconos del panel de control

	Menú de selección rápida de cocción
	Apertura del panel de control
	Niveles de agua: 0 nivel vacío 1.º nivel (mínimo) - se muestra 1 ola 2.º nivel (intermedio) - se muestran 3 olas 3.º nivel (máximo) - se muestran 5 olas

Antes de usar el horno por primera vez, retire todo el embalaje y los objetos extraños del horno. Cualquier material que quede en el interior puede derretirse o quemarse durante el uso del electrodoméstico.

Códigos de error

Este código aparece si el control eléctrico indica una avería. Cuando aparece el error, la función en curso se bloquea. Si el tipo de error está relacionado con una función de seguridad, el horno se bloqueará y no se podrá seguir usando y, cada vez que se intente ponerlo en funcionamiento, aparecerá el mismo error (en tal caso, llame al servicio de asistencia técnica); en cambio, si el error se refiere a una avería menor, después de reiniciar el horno, se podrá usar para funciones que no incluyan la parte dañada (por ejemplo, un elemento calefactor).

Señales acústicas

Confirma que el comando se recibió tras presionar una tecla. También indica que se ha completado una función por tiempo (por ejemplo, temporizador o cocción por tiempo). Durante la ejecución de una receta, una señal acústica advierte al usuario que el horno está esperando instrucciones del usuario (por ejemplo, para insertar el plato o girarlo). Las señales acústicas también indican una avería del horno.

Configuraciones predefinidas

Los modos de cocción seleccionan automáticamente una temperatura adecuada; cuando sea necesario, esta se puede cambiar.

Número Códigos Averías F

Estos códigos se muestran cuando el control electrónico detecta un problema en el horno o en el sistema electrónico. El código de error se registra en el Registro de errores en el Menú de configuraciones. Dicho error se puede comunicar al técnico del servicio de asistencia para que pueda comprender con antelación las posibles causas del problema.

Precalentamiento y precalentamiento rápido

Cada vez que se configura un modo de cocción y el horno se calienta, se inicia el precalentamiento; durante ese tiempo, la temperatura actual se muestra junto con el icono del termómetro.

Tan pronto como alcanza el 100 %, el control emite un sonido de «fin del precalentamiento» y el valor de temperatura actual desaparece.

Cuando necesite calentar el horno rápidamente, hay disponible un modo de precalentamiento rápido; dicho modo usa los elementos calefactores y el ventilador de convección de manera específica para reducir lo máximo posible el tiempo de calentamiento.

Después de haber configurado una de las funciones de cocción para las que está disponible el precalentamiento y haber configurado el valor de temperatura deseado, presione la tecla , luego de ingresar al menú de funciones, seleccione el icono  a través de las teclas   y confirme mediante el texto .

En cuanto se alcanza la temperatura configurada, el control emite un pitido y tanto el «icono de precalentamiento rápido» como la «temperatura actual» desaparecen. El horno cambia automáticamente al modo de cocción deseado previamente configurado: ahora introduzca los platos.

Temporizador



ATENCIÓN

El temporizador de su horno no enciende ni apaga el electrodoméstico; su único propósito es avisarle a través del timbre. Cuando quiera apagar el horno automáticamente, use la función de fin de cocción o cocción retardada.

NOTA Al presionar la tecla «OFF», no se reinicia ni se detiene el temporizador.

1. Presione el botón  y configure 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 configurar desde 1 minuto hasta 12 horas 59 minutos y, cuando se configura, el tiempo restante siempre está visible en la barra de estado inferior hasta que se acabe el tiempo o se reinicie.
3. Para cambiar o cancelar el tiempo configurado, se debe reiniciar el temporizador manteniendo presionada la tecla  durante unos segundos.
4. El formato del temporizador suele ser HR MIN, y pasa a MIN SEG durante el último minuto.
5. Cuando se acaba el tiempo, la pantalla muestra 00:00 y el timbre suena durante un minuto o hasta que se presiona el botón .

Precalentar el horno

- Precaliente el horno cuando use los modos Cocción inferior, Inferior ventilada y Ventilada.
- Use el modo de precalentamiento rápido cuando desee menos tiempo para precalentar el horno.
- Aunque se seleccione una temperatura más alta, no se acortará el tiempo de precalentamiento.
- El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, bollería y pan.
- El precalentamiento ayudará a dorar los asados y no perder los jugos de la carne.
- Coloque las parrillas del horno en su lugar antes de realizar el precalentamiento.
- Durante el precalentamiento siempre se muestra la temperatura de cocción seleccionada.
- Una señal acústica confirmará que el horno está precalentado y la «temperatura detectada» se apagará.

Sugerencias para el funcionamiento

- No coloque bandejas sobre la puerta del horno abierta.
- En lugar de abrir la puerta del horno con frecuencia, use las luces interiores del horno para ver los platos a través del vidrio de la puerta del horno.

Utensilios

- Los platos de vidrio para hornear absorben el calor. Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura del horno cuando cocine sobre vidrio.
- Use bandejas que proporcionen el dorado deseado. El tipo de acabado de la bandeja ayudará a determinar el grado de dorado que proporcionará.
- Las bandejas brillantes, de metal liso o ligeramente antiadherentes/anodizadas reflejan el calor, lo que da como resultado un dorado más ligero y delicado. Los postres y galletas requieren de este tipo de utensilios.
- Las bandejas oscuras, rugosas u opacas absorberán el calor, lo que hará que la costra esté más dorada y crujiente. Use este tipo de bandejas para pasteles.
- Para obtener costras oscuras y crujientes, use utensilios de metal oscuro antiadherentes/anodizados u opacos utensilios para hornear de vidrio. Las bandejas para hornear aisladas pueden prolongar el tiempo de cocción.
- No use las funciones de cocción con una bandeja vacía en el horno, ya que esto puede alterar el rendimiento de la cocción.
- Guarde la bandeja para asar fuera del horno.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los platos durante cualquier proceso de cocción. Dicha cantidad dependerá de la humedad contenida en los platos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie que esté más fría que el interior del horno, como el panel de control.
- Su nuevo horno tiene un sensor de temperatura electrónico que le permite mantener una temperatura precisa. Es posible que su horno anterior haya tenido un termostato mecánico que se movía gradualmente con el tiempo hasta alcanzar una temperatura más alta. Al cocinar en un horno nuevo, es normal que necesite adaptar sus recetas.

Cocción al horno a gran altitud

- Cuando se cocina a gran altitud, las recetas y los tiempos de cocción varían.

Instrucciones de encendido inicial

Una vez que se haya conectado el horno a la red eléctrica por primera vez, el control se preparará automáticamente para realizar una serie de configuraciones de usuario, que quedarán almacenadas para encendidos posteriores.

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

Consulte el apartado CONFIGURACIONES DE USUARIO para obtener instrucciones sobre la configuración.

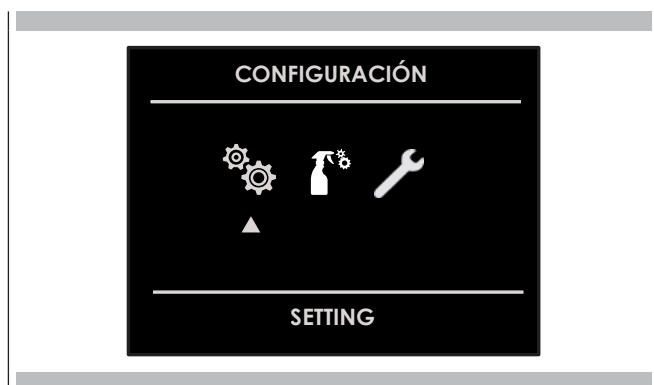
Después de realizar las configuraciones de usuario, el control pasa automáticamente a la pantalla «Standby».



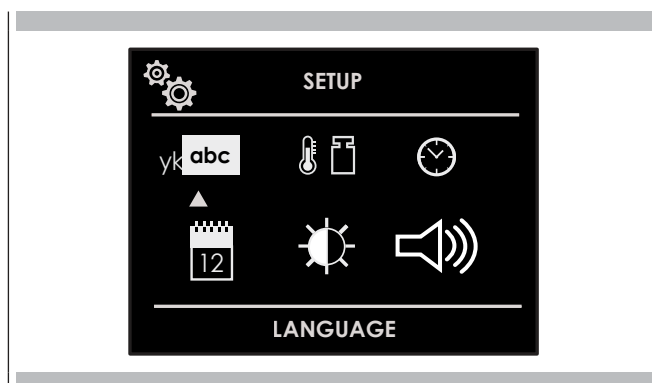
Con el horno encendido, seleccione el icono  y confirme con la tecla  para acceder al menú CONFIGURACIONES. Este menú le permite personalizar las configuraciones de su horno. Para acceder al mismo, no es necesario que haya una cocción en curso ni funciones por tiempo.

NOTA El menú de configuraciones nunca se puede configurar si ya hay alguna función por tiempo configurada: primero se debe cancelar la función por tiempo activa.

1. Presione las teclas   para seleccionar el submenú y confirmar con la tecla .



2. Use este menú para cambiar las siguientes configuraciones:
Presione las teclas   o   para seleccionar las configuraciones o cambiar un submenú entre los seis disponibles y confirmar con la tecla .



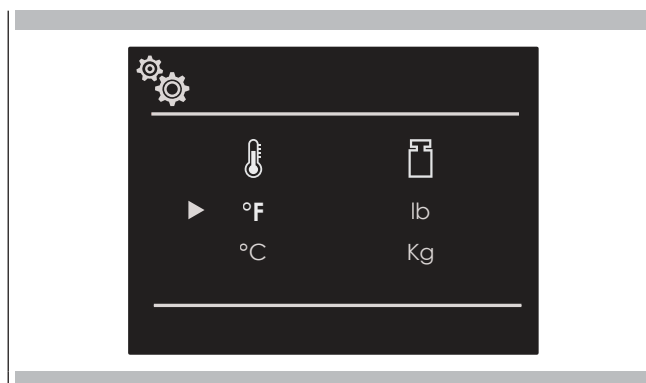
Idioma

Presione la flecha   para seleccionar el idioma entre los idiomas disponibles y confirme con la tecla .



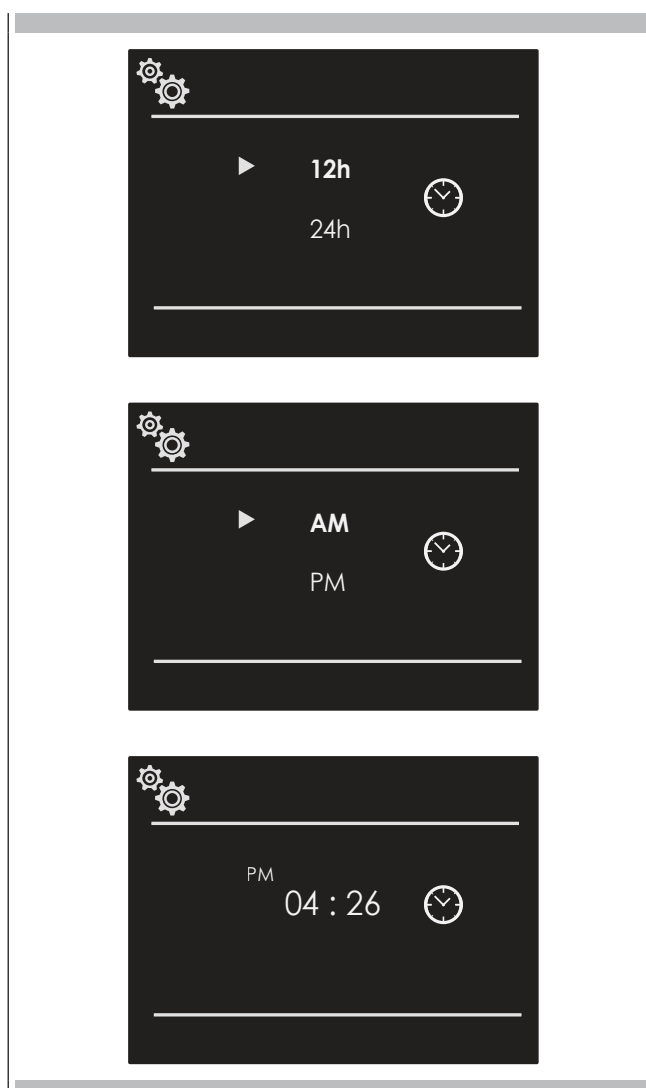
Temperatura y peso

Presione la flecha   y   para seleccionar una de las dos opciones de temperatura «°C/°F» o las opciones de peso «kg/lb» y confirme con la tecla .



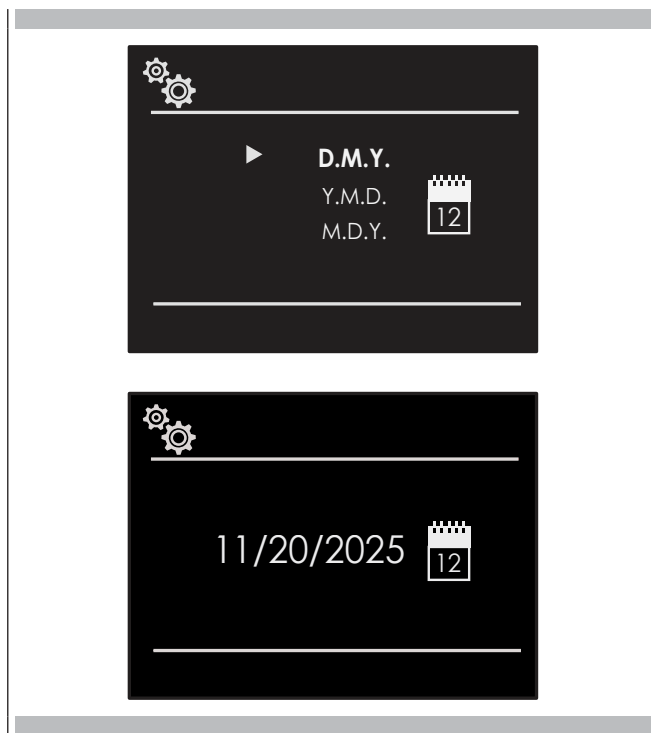
Hora

Presione la flecha   para seleccionar el formato de hora entre las opciones «12h AM/PM o 24h» y confirme con la tecla . A continuación, configure la hora presionando las flechas   y confirme con la tecla .



Fecha

Presione la flecha Δ ∇ para seleccionar el formato de la fecha entre las opciones «D.M.Y. – A.M.D. – M.D.A.» y confirme con la tecla **OK**. A continuación, configure el valor presionando las flechas Δ ∇ y confirme con la tecla **OK**.



Volumen

Presione la flecha Δ ∇ para seleccionar el nivel de volumen requerido y confirme con la tecla **OK**.



Luminosidad

Presione la flecha $\triangleleft$ $\triangleright$ para elegir qué configuración de luminosidad cambiar entre «ON» o «STANDBY», luego use las flechas Δ ∇ para seleccionar el nivel de luminosidad deseado y confirme con la tecla **OK**.



Descalcificación

Para garantizar un funcionamiento duradero del aparato, descalcifíquelo periódicamente.

El proceso de descalcificación consta de varios pasos. Por razones de higiene, la descalcificación debe finalizar por completo antes de volver a usar el aparato. La descalcificación dura en total unos 70 a 95 minutos.

- Descalcifique (unos 55 - 70 minutos), luego vacíe el depósito de agua y llénelo nuevamente.
- Realice un primer enjuague (unos 9 - 12 minutos), luego vacíe el depósito de agua y llénelo nuevamente.
- Realice un segundo enjuague (unos 9 - 12 minutos), luego vacíe el depósito de agua y séquelo.

Si el programa de descalcificación se interrumpe (por ejemplo, debido a un corte de energía o al apagado del aparato), se le pedirá que enjuague dos veces después de volver a encender el aparato. El aparato permanecerá bloqueado y no podrá activar otros modos hasta el final del segundo ciclo de enjuague.

La frecuencia con la que se debe descalcificar el aparato dependerá de la dureza del agua utilizada.

Tan pronto como queden disponibles de 1 a 5 funcionamientos de vapor, el aparato le recordará que debe descalcificarse, para ello mostrará un mensaje en la pantalla.

La cantidad de funcionamientos restantes se indica en el momento del encendido. De esta forma, podrá prepararse con antelación para la descalcificación.

Iniciar



ATENCIÓN

- Daños en el aparato: para la descalcificación use únicamente el descalcificador líquido adecuado para la descalcificación recomendado por nosotros. Los tiempos de acción del tratamiento de descalcificación están definidos en el descalcificador. Otro tipo de productos podrían dañar el aparato.
- Solución descalcificadora: no use soluciones descalcificadoras ni un descalcificador en el panel de control u otras superficies del aparato. En caso contrario, las superficies se dañarán. Si esto sucede, retire inmediatamente la solución descalcificadora con agua.

Si se utilizó el funcionamiento con vapor antes de la descalcificación, apague el aparato para que el agua residual sea bombeada fuera del sistema de vaporización.

1. Para preparar una solución descalcificadora, mezcle 400 ml de agua con 200 ml de descalcificador líquido.
2. Para encender el horno, presione la tecla de encendido y apagado «ON/OFF».
3. Presione la tecla de apertura del panel de control.
3. Retire el depósito de agua y llénelo con la solución descalcificadora.
4. Introduzca completamente el depósito de agua lleno de solución descalcificadora.
5. Cierre el panel.
6. Seleccione la opción Configuraciones y cuidado en el menú. Se abrirá el menú de configuraciones.

7. Seleccione el modo de limpieza.
8. Luego, seleccione la opción Descalcificar. Si presiona en el campo «OK», recibirá información sobre la limpieza. No es posible cambiar la duración de la descalcificación.
8. Empiece la limpieza con la tecla OK.
El aparato se descalcifica. Una vez finalizada la descalcificación, suena una señal acústica.

Primer enjuague

1. Presione la tecla de apertura del panel de control.
2. Retire el depósito de agua, límpielo a fondo, llénelo de agua y vuelva a introducirlo correctamente.
3. Cierre el panel.
El aparato realiza un enjuague. Una vez finalizado el enjuague suena una señal acústica.

Segundo enjuague

1. Presione la tecla de apertura del panel de control.
2. Retire el depósito de agua, límpielo a fondo, llénelo de agua y vuelva a introducirlo correctamente.
3. Cierre el panel.
El aparato realiza un enjuague. Una vez finalizado el enjuague suena una señal acústica.

Limpieza posterior

1. Presione la tecla de apertura del panel de control.
2. Vacíe el depósito de agua y séquelo.
3. Apague el aparato.
La descalcificación ha finalizado y el aparato está listo para su uso nuevamente.

Detergentes

Un escrupuloso cuidado y mantenimiento ayudan a mantener el aparato en buenas condiciones durante mucho tiempo. Aquí se ilustran los métodos correctos de cuidado y limpieza del aparato.

Detergentes adecuados

Para evitar dañar las distintas superficies con el uso de detergentes inadecuados, preste atención a las instrucciones de la tabla. Según el tipo de aparato, no todos los campos están presentes en el aparato.



ATENCIÓN

Daños a las superficies

No use

- detergentes agresivos o abrasivos,
- detergentes con alto contenido de alcohol,
- esponjas duras o abrasivas,
- limpiadores de alta presión o de chorro de vapor,
- detergentes especiales para limpieza en caliente.

Lave bien las esponjas nuevas antes de usarlas.

Consejo: Se recomienda comprar productos de limpieza y cuidado en el servicio de asistencia técnica.
Respete las instrucciones del fabricante.



AVISO - ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se sobrecalienta. Nunca toque las superficies internas calientes del compartimento de cocción ni de las resistencias. Deje siempre que el aparato se enfríe.

Mantenga a los niños alejados.



Limpieza del circuito de vapor

Esta función realiza un ciclo de limpieza del circuito para mantenerlo limpio y eficiente a lo largo del tiempo.

La duración del ciclo de limpieza del circuito es de 9 minutos.



ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).



Limpieza del horno a vapor

Esta función se efectúa un ciclo de limpieza inyectando vapor en la cavidad durante 15 minutos. Al final del ciclo, cualquier posible incrustación causada por la cocción a altas temperaturas en el interior de la cavidad del horno, se ablandará y será mucho más fácil eliminarla.



ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

El aparato gestiona y mantiene el circuito hidráulico en condiciones de limpieza, garantizando su correcto y fiable funcionamiento a lo largo del tiempo.

Durante las fases de funcionamiento y parada, el software puede activar componentes internos del circuito hidráulico. Esto puede generar leves zumbidos o emisiones acústicas; dichos efectos deben considerarse normales y no constituyen una anomalía de funcionamiento.

Descarga del agua

Al final de cualquier función con vapor, el sistema empezará una descarga del circuito interno de agua, con una duración de entre 1 y 2 minutos, para mantener siempre el circuito limpio de cal y agua estancada.

Con el horno encendido, seleccione el icono  y confirme con la tecla **OK** para acceder al menú CONFIGURACIONES. Este menú le permite configurar una serie de parámetros o funciones especiales. También permite acceder a la lista de eventos de error.

1. Presione las teclas **◀▶** para seleccionar el submenú y confirmar con la tecla **OK**.



2. Use este menú para cambiar las siguientes configuraciones:
Presione las teclas **△▽** para seleccionar la opción que desea configurar o mostrar en la pantalla entre las tres disponibles y confirme con la tecla **OK**.



Registro de eventos

El menú permite controlar cualquier error registrado. Estos códigos se pueden comunicar al servicio de asistencia posventa.



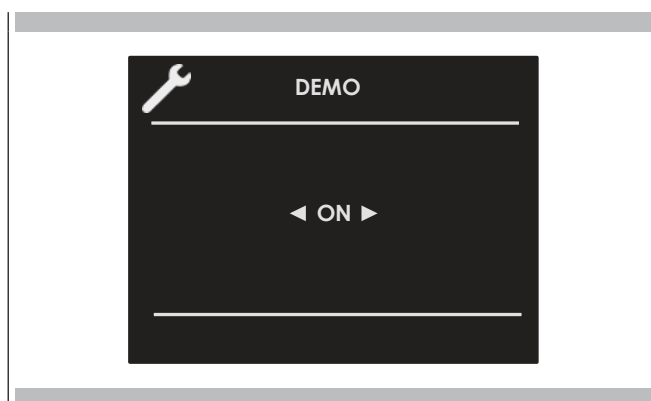
Demostración

El propósito de esta función es configurar el modo DEMO que hace que el horno no se pueda usar para cocinar, pero realiza una demostración de las funciones automáticamente.

1. Presione las teclas **◀▶** para seleccionar la opción «ON».
2. Confirme con la tecla **OK**.
3. Presione la tecla **①**.

Después de unos 30 segundos, el horno empieza a funcionar en este modo. Para detener temporalmente la función DEMO, simplemente mantenga presionada cualquier tecla durante unos segundos hasta que el horno entre en modo de espera (Standby). Para reiniciarla, presione la tecla **①**. Para deshabilitar la función, acceda a la pantalla DEMO y configúrela en OFF. Confirme con la tecla **OK**.

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



Encender y apagar el horno



IMPORTANTE

- La tecla **OK** no detiene la función.
- Después de apagar el horno, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando hasta que las partes internas del horno se hayan enfriado.

Presione **ⓘ** para encender el horno y luego presiónelo nuevamente para apagarlo. El horno vuelve al modo de espera (Standby).

Seleccionar el modo de cocción



IMPORTANTE

- No deje la puerta abierta por mucho tiempo durante la cocción.
- La puerta debe mantenerse cerrada durante las funciones de COCCIÓN GRILL.
- Coloque el grill en el nivel adecuado.

COCCIÓN TRADICIONAL	
	COCCIÓN CIRCULAR VENTILADA
	COCCIÓN
	GRILL
	COCCIÓN INFERIOR
	DOBLE GRILL
	GRILL VENTILADO INFERIOR
	COCCIÓN SUPERIOR
	DOBLE GRILL VENTILADO
	COCCIÓN VENTILADA INFERIOR
	PIZZA
	COCCIÓN VENTILADA



COCCIÓN AL VAPOR

	VAPOR 100
	VAPOR 180
	VAPOR Y CIRCULAR
	AL VACÍO (SOUS VIDE)
	FERMENTACIÓN DE MASAS
	DESCONGELACIÓN CON VAPOR



COCCIÓN ESPECIAL

	COCCIÓN LENTA
	DESCONGELACIÓN
	PRECALENTAMIENTO DE PLATOS
	COCCIÓN ECO
	SABBATH (en algunos modelos)
	SECADO
	AIRFRY

1. Seleccione el icono y presione la tecla **OK**. Seleccione el modo de cocción adecuado para los platos por cocinar usando las flechas **◀▶** y confirme con la tecla **OK**.
2. En la pantalla todavía es posible cambiar el modo de cocción utilizando las teclas **◀▶**.
3. Si la temperatura propuesta es correcta, confirme con la tecla **OK** para empezar la cocción; en caso contrario, si la tecla **OK** no se presiona dentro de 10 segundos, el horno cambia al modo automático y el icono del modo de cocción se vuelve animado.

Cambiar el modo de cocción

1. Durante la cocción no programada, se puede configurar una pausa de cocción presionando la tecla **(OK)**. Todas las configuraciones de la función de cocción configurada se conservan y se pueden reactivar presionando nuevamente la misma tecla.
2. Para cambiar el modo de cocción mientras el horno está en funcionamiento, presione la tecla **(OK)** y luego la tecla **↶**. En este punto, se puede seleccionar otro modo de cocción de los disponibles en la lista usando las flechas **◀▶**.

Función AirFry

La función AirFry de los alimentos al horno, gracias a un flujo de aire perfectamente distribuido, promete cocinar alimentos crujientes y perfectamente cocinados con muy poco aceite y, en algunos casos, sin aceite. Comer sano, cocinando platos de forma sabrosa y sin exagerar con grasas y condimentos, es posible.

AirFry permite configurar la función y temperatura desde el panel de control, desde 150 °C a 250 °C, con una temperatura predefinida de 180 °C. La bandeja especial, suministrada o que se puede comprar por separado, tiene pequeñas aberturas que permiten que el aire circule uniformemente por todo el horno.

Cambiar la temperatura



IMPORTANTE

- En todos los modos de cocción donde la temperatura es fija, la misma no se muestra en pantalla.
- Al final de una función, la pantalla muestra la temperatura interna residual desde la pantalla de espera (Standby).

1. Desde la pantalla de vista previa del modo de cocción, se puede cambiar la temperatura usando las flechas **△▽** y confirmar posteriormente con la tecla **(OK)**.
2. Una vez iniciada la cocción, la temperatura aún se puede cambiar en cualquier momento usando las flechas **△▽**.

HORNO A VAPOR 60 cm						
MODO DE COCCIÓN	ICONO	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SONDA TÉRMICA PARA CARNE	Mín. ***	TEMPERATURA Preconfigurar ***	Máx. ***
DESCONGELACIÓN						
COCCIÓN SUPERIOR		≡		50° C	180° C	250° C
COCCIÓN INFERIOR		≡		50° C	180° C	250° C
COCCIÓN		≡		50° C	200° C	250° C
COCCIÓN ECO				50° C	180° C	250° C
COCCIÓN CIRCULAR VENTILADA		≡		50° C	180° C	250° C
PIZZA		≡		50° C	250° C	250° C
COCCIÓN VENTILADA		≡		50° C	180° C	250° C
GRILL VENTILADO INFERIOR		≡		50° C	200° C	250° C
DOBLE GRILL VENTILADO		≡		50° C	230° C	250° C
COCCIÓN VENTILADA INFERIOR		≡		50° C	180° C	250° C
GRILL (ECO GRILL)				50° C	230° C	250° C
DOBLE GRILL				50° C	200° C	250° C
COCCIÓN LENTA				60° C	70° C	130° C
AIRFRY				150° C	200° C	250° C
SABBATH (si está presente)				50° C	60° C	250° C
CALENTAMIENTO DE PLATOS				30° C	70° C	100° C
SECADO				50° C	50° C	230° C
FERMENTACIÓN DE MASAS				30° C	30° C	50° C
VAPOR 100			 40/95 °C	30° C	100° C	100° C
VAPOR 180				50° C	180° C	180° C
VAPOR Y CIRCULAR				50° C	180° C	250° C
AL VACÍO (SOUS VIDE)				40° C	40° C	95° C
DESCONGELACIÓN POR VAPOR				30° C	30° C	60° C

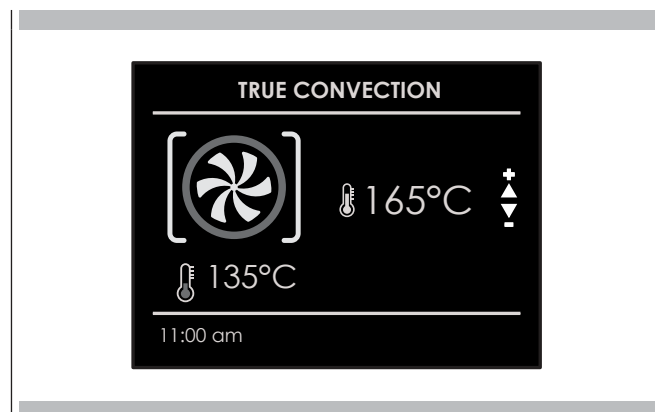
Menú de selección rápida de cocción

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

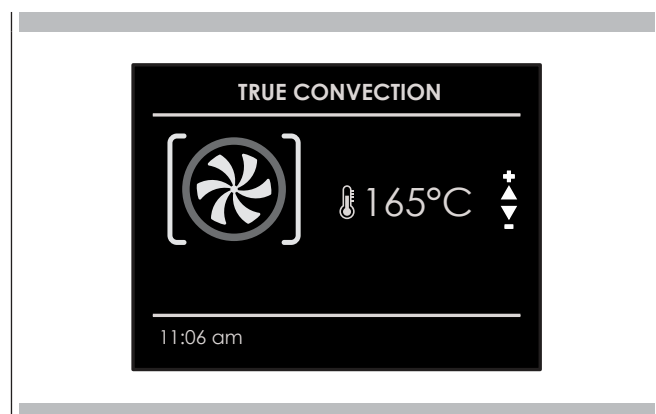
	PRIMEROS PLATOS						
	POLLO						
	CARNES						
	PESCADO						
	VERDURAS						
	POSTRES						
	PAN/PIZZA						

Fase de precalentamiento

Mientras el horno se precalienta, la temperatura actual se muestra debajo del icono del modo de cocción.



Tan pronto como se alcanza la temperatura configurada, suena una señal acústica y la temperatura actual desaparece.

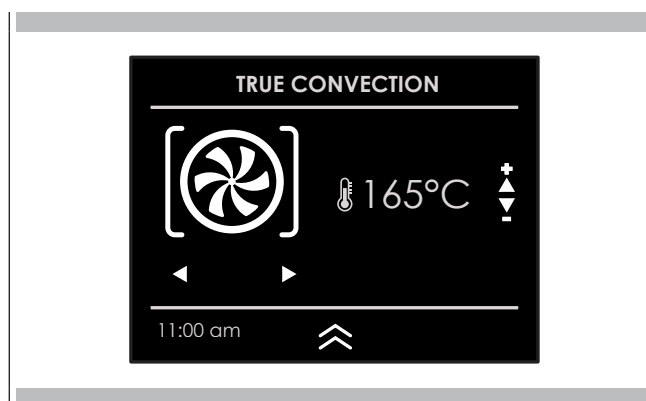


Precalentamiento rápido

La función PRECALENTAMIENTO RÁPIDO permite alcanzar la temperatura deseada más rápido que el precalentamiento estándar. Dicha función se puede habilitar para todos los modos de cocción en los grupos COCCIÓN INFERIOR (a excepción de Sabbath y ECO), VENTILADO y PIZZA.

Para seleccionar PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:

1. Seleccione el modo de cocción como se ha indicado anteriormente y presione la tecla **OK** para mostrar la pantalla de vista previa del modo de cocción.
2. Presione la tecla **✓**. Seleccione el icono **✓** usando las flechas y confirme con la tecla **OK**. El símbolo **⏏** aparece en la parte inferior de la pantalla.



3. Presione nuevamente la tecla **OK** para iniciar la función.
La pantalla muestra el icono de las funciones activas hasta que se alcance la temperatura configurada. A continuación, la función cambia automáticamente al modo de cocción seleccionado.



Cocine al vapor los platos que sean muy delicados. Puede aprovechar los tipos de calentamiento por vapor o, en algunos tipos de calentamiento, activar el soporte de la función de vapor.



ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la puerta del aparato, podría salir vapor caliente. A determinadas temperaturas, el vapor no es visible.

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

Llenado del depósito de agua



ADVERTENCIA - ¡Peligro de incendio!

En el compartimento de cocción, los vapores generados por líquidos inflamables podrían prender fuego al entrar en contacto con superficies calientes (deflagración). La puerta del aparato puede explotar si sale vapor muy caliente o llamas.

- No introduzca líquidos inflamables (por ejemplo, bebidas alcohólicas) en el depósito de agua.
- Llene el depósito exclusivamente con agua.



ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

Mientras el aparato está en funcionamiento, el depósito de agua puede calentarse.

- Una vez finalizado el funcionamiento anterior del aparato, espere hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- Retire el depósito de agua del compartimento del depósito.

REQUISITO: Compruebe que la dureza del agua esté en los niveles estándar.

1. Presione el botón para abrir el panel.
 - El panel de control se empuja automáticamente hacia adelante.
2. Espere hasta que el panel esté completamente abierto.
3. Sujete el depósito de agua por el asa y retírelo del compartimento del depósito.
4. Llene el depósito con agua hasta el nivel MÁX. y colóquelo en el compartimento correspondiente. Asegúrese de que se haya insertado hasta el límite.
5. Cierre el panel del horno con la mano.

Tipos de calentamiento con vapor

Hay varios tipos de calentamiento con vapor, con los que se puede usar vapor caliente para preparar platos de manera delicada.

Nivel de fermentación

El «Nivel de fermentación» es útil para hacer que la masa suba mucho más rápido que a temperatura ambiente y sin dejar que se seque.

Regeneración

Con el modo Regeneración es posible recalentar delicadamente los platos ya cocinados o preparar con antelación productos horneados.

1. Presione la tecla de encendido del horno.
2. Seleccione el modo de cocción al vapor.
3. Seleccione el tipo deseado de calentamiento con vapor.
4. Seleccione la temperatura deseada o deje la preconfigurada.

Después de cada funcionamiento con vapor

Después de cada funcionamiento con vapor, el aparato bombea el agua restante de regreso al depósito de agua. Por último, vacíe y seque el depósito de agua y el compartimento de cocción.

Vaciado del depósito de agua



ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

Mientras el aparato está en funcionamiento, el depósito de agua puede calentarse.

- Una vez finalizado el funcionamiento anterior del aparato, espere hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- Retire el depósito de agua del compartimento del depósito.



ATENCIÓN

El lavado del depósito de agua en el lavavajillas provoca daños.

- No lave el depósito de agua en el lavavajillas.
- Limpie el depósito de agua con un paño suave y un detergente de uso común.

Vaciado del depósito

1. Abra el panel de control con la tecla correspondiente en el panel.
2. Extraiga el depósito de agua.
3. Retire con cuidado la tapa del depósito de agua.
4. Vacíe el depósito de agua, límpielo con detergente y enjuáguelo bien con agua limpia.
5. Seque todos los componentes con un paño suave.
6. Seque bien la junta de la tapa.
7. Deje secar el depósito con la tapa abierta.
8. Coloque y presione la tapa sobre el depósito de agua.
9. Inserte el depósito de agua y cierre el panel de control.

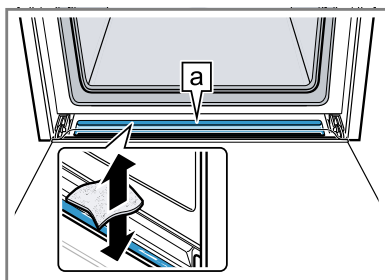
Secado del canal de drenaje



ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Déjelo enfriar antes de limpiarlo.

1. Abra la puerta del horno
2. **NOTA:** El canal de drenaje de cocción se encuentra en la parte inferior del horno, entre la puerta y el frente del horno



Retire el agua del canal de drenaje en la puerta [a] con un paño de esponja y límpielo con atención. Luego limpie el canal de drenaje del fondo del horno y límpielo con atención.

Secado del compartimento de cocción

Después de cada funcionamiento con vapor, seque el compartimento de cocción.

Secado manual del compartimento de cocción



ADVERTENCIA - ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Déjelo enfriar antes de limpiarlo.



ATENCIÓN

El agua en el fondo del compartimento de cocción, cuando el aparato funciona a temperaturas superiores a 120 °C, puede dañar la superficie esmaltada.

- No lo ponga en funcionamiento si hay agua en el fondo del compartimento de cocción.
- Antes de usar el aparato, retire el agua del fondo del compartimento de cocción.

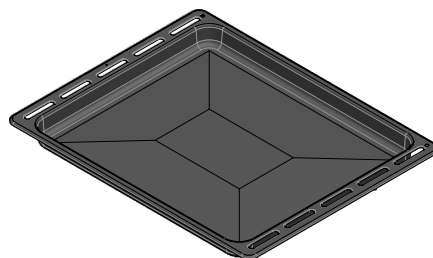
REQUISITO: El compartimento de cocción se enfría.

1. Retire la suciedad del compartimento de cocción.
2. Seque el compartimento de cocción con una esponja.
3. Deje secar el compartimento de cocción dejando la puerta abierta durante 1 hora.
4. Quite las manchas de cal con un paño empapado en vinagre, enjuague con agua y seque con un paño suave.
5. Deje la puerta del aparato abierta durante 1-2 minutos para que el compartimento de cocción se seque completamente.



ADVERTENCIA - Uso de las funciones de vapor

Casi todos los accesorios internos del horno a vapor son aptos para la cocción al vapor, EXCEPTO LA BANDEJA ESMALTADA NEGRA Y LA BANDEJA ESMALTADA NEGRA CON AGUJEROS EN EL FONDO, que solo se pueden usar para la cocción tradicional.



ATENCIÓN

Compruebe que la junta del horno esté siempre limpia y seca cada vez que use el horno.

NOTA Es fundamental leer con atención las instrucciones y advertencias para un uso correcto.

Funcionamiento con vapor

La cocción al vapor se usa en la mayoría de las cocinas orientales, pero definitivamente también es muy utilizada en nuestra cocina.

Es sin grasas y tiene la ventaja de preservar el sabor original de los alimentos.

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

La cocción al vapor es diferente con respecto a hervir. De hecho, el vapor de agua trabaja en el interior de las células, que es fundamentalmente diferente del efecto del agua hirviendo.

En efecto, el vapor también cocina completamente, pero del alimento solo sale la grasa.

La paredes celulares se ablandan gradualmente, las proteínas se coagulan sin salir, los almidones se hinchan y se combinan y los azúcares y los minerales permanecen inalterados.

Lo mismo se aplica a los olores que se reducen al mínimo, o a las sustancias coloreadas.

Solo los líquidos se licúan debido al calor y, por esta razón, nunca es una buena idea cocinar al vapor al trozos grandes de carne o pescado. Las vitaminas son otra historia, ya que el calor generalmente tiende a destruirlas; sin embargo, en función del tiempo de cocción, algunas de ellas solo son ligeramente alteradas.

Por tanto, los alimentos que se prestan a este modo de cocción son, en general, los que no tienen grasas como, por ejemplo, pescado, algunos tipos de carne, legumbres, patatas, cereales, huevos, budines, verduras, etc.

No es recomendable para verduras con fibras duras o para frutas en general.

Consejos útiles

Cuando se utiliza el horno a vapor, empiece siempre con el horno frío. Usar el vapor en un horno caliente (inmediatamente después de la cocción tradicional) no es recomendable ya que los beneficios de la cocción a vapor pueden ser neutralizados.

Para la cocción al vapor, trate de utilizar, en la medida de lo posible, bandejas microperforadas de acero inoxidable junto con sus bandejas de recogida de líquidos, también de acero inoxidable

La primera, que se apoya sobre su soporte o sobre la parrilla plana, permite cocer completamente al vapor los alimentos, mientras que todo lo que sale de los alimentos durante la cocción se escurre por los orificios.

La segunda bandeja situada más abajo, se desliza bajo la parrilla en sus guías, recoge lo que cae de la otra y mantiene el interior del horno más limpio.

Tras terminar de cocinar, el soporte de la bandeja microperforada se puede usar como soporte para mantener la bandeja caliente alejada del mueble mientras se quita el alimento que se acaba de cocinar.



ATENCIÓN

Antes de usar cualquier función de vapor, el depósito de agua debe estar lleno.

Si, mientras el horno está encendido, aparece en la pantalla el mensaje COMPROBAR EL DEPÓSITO DE AGUA (señal acústica), abra la puerta, tenga cuidado con el vapor caliente que pueda salir, saque el depósito de agua y llénelo. Cuando se cierra la puerta, el horno se pone en modo PAUSA. Presione la tecla **OK** para continuar.

NOTA: Las funciones de vapor no se iniciarán hasta que se cierre la puerta. Si la puerta está abierta, en la pantalla se mostrará el mensaje CERRAR LA PUERTA. Si la puerta está abierta mientras el horno está encendido, el horno se pondrá en modo de pausa. Para reiniciar la función, la puerta debe estar cerrada.

Seleccione la función deseada y confirme con la tecla **OK**, el circuito se llenará. En cuanto el agua alcance la temperatura adecuada, el vapor generado por la caldera entrará en el compartimento de cocción.

La función se puede poner en pausa en cualquier momento utilizando la tecla **OK**; cuando se presiona de nuevo, la función se reinicia. **OK**

Cocción al vapor

VAPOR 100

Mediante la ventilación radial, el vapor se distribuye para garantizar un calentamiento y una cocción homogénea de los platos.

Esto tiene la ventaja de poder cocinar en los tres niveles diferentes al mismo tiempo, asegurándose de colocar los platos más densos en el nivel más alto, y los menos densos, como las verduras, en los niveles más bajos (del primero al tercero).

NOTA: durante la cocción al vapor, coloque siempre la bandeja de acero inoxidable debajo de la olla microperforada para recoger cualquier trozo de alimentos o condensación que pueda caer.

VAPOR 180

Durante la regeneración, el compartimento de cocción se calienta con vapor y aire caliente, lo que permite calentar los alimentos de forma rápida y uniforme sin que se sequen.

Dependiendo del tipo de platos que se calienten, este programa ofrece la posibilidad de modificar la temperatura del interior del horno para que pueda gestionar esta función de la forma que prefiera. Por lo tanto, este tipo de función es especialmente adecuada para:

- Calentar alimentos precocidos a 70 °C a 180 °C.
- Preparar comidas listas o semilistas, alimentos congelados de 70 °C a 180 °C.

NOTA: para este tipo de comidas, recuerde colocar en el horno platos adecuados (no de materiales sintéticos o similares) encima de la parrilla, asegurándose de retirar cualquier tapa.



ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

FERMENTACIÓN DE MASAS

Con el tipo de calentamiento «Fermentación de masas», la masa se eleva mucho más rápido que a temperatura ambiente y no se seca.

La fermentación se puede configurar entre 30 °C y 50 °C.



ADVERTENCIA

Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento de la función «Fermentación de masa», el funcionamiento se detiene. Llene el depósito de agua.

DESCONGELACIÓN CON VAPOR

Para descongelar productos congelados y ultracongelados use la función «Descongelación con vapor».



ADVERTENCIA

Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento de descongelación, el funcionamiento se detiene. Llene el depósito de agua.

AL VACÍO (SOUS VIDE)

La cocción al vacío es una variante de la cocción a baja temperatura en la que los alimentos al vacío se cocinan a bajas temperaturas entre 40 °C y 95 °C y 100 % vapor.

La cocción al vacío es adecuada para carnes, pescados, verduras y postres.

Los platos se encierran herméticamente en bolsas de cocción especiales resistentes al calor con un sellador al vacío tipo campana. Gracias a la envoltura de protección se conservan los nutrientes y aromas.



ADVERTENCIA

- Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento de bajo vacío, el funcionamiento se detiene.
- Durante la cocción al vacío se forma más condensación en el fondo del compartimento de cocción que con otros tipos de calentamiento.

VAPOR Y CIRCULAR

Este tipo de cocción se llama «cocción profesional», ya que los platos cocinados se colocan en un compartimento de cocción frío y que no ha sido precalentado.

Después de encender el horno, la comida se expone primero al vapor (o se «vaporiza»). Después de un breve periodo de exposición al vapor, en función del volumen que ocupa el plato en cocción y, por tanto, de su tamaño, el electrodoméstico pasa automáticamente a la segunda fase de calentamiento por aire.

Este tipo de función es especialmente adecuada, por ejemplo, para carnes de grandes dimensiones y platos de mariscos; grandes hogazas de pan elaborado con harina blanca o integral, con levadura o masa madre de 190 °C hasta 210 °C, así como bollos vacíos o rellenos, tanto frescos como congelados, de 190 °C a 210 °C.

NOTA: Para obtener mejores resultados al usar dos programas de «cocción profesional» consecutivamente, se debe enfriar el horno antes de introducir el segundo plato.

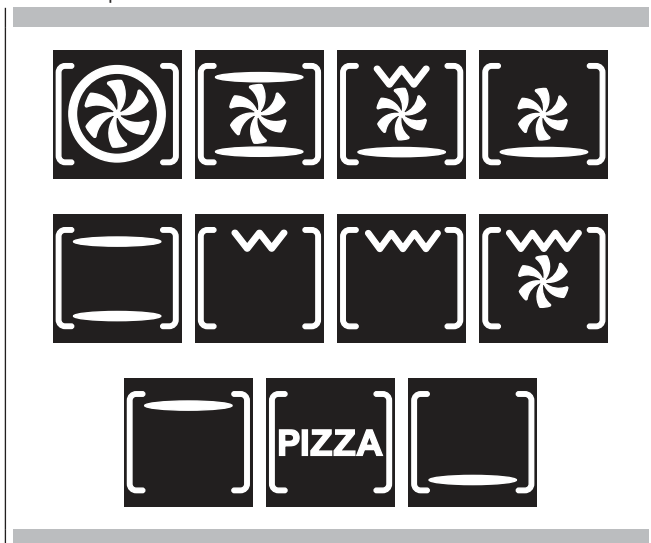


ATENCIÓN

Una vez que las funciones hayan sido completadas, se envía una solicitud de descarga del circuito (véase el apartado DESCARGA DE AGUA).

[👤] Función de vapor asistida

Esta función puede utilizarse solo con las funciones de horno tradicional.



Una vez encendido el horno, la función de vapor asistido solo estará disponible cuando la temperatura interior supere los 100 °C. Solo a partir de ese momento aparecerá el símbolo en la parte inferior de la pantalla. 🍷

NOTA: ESTA FUNCIÓN NO ESTÁ HABILITADA DURANTE LA COCCIÓN AL VAPOR Y COCCIONES ESPECIALES.

Para inyectar vapor en la cavidad, presione la tecla ☺, seleccione el icono 🍷 con las flechas ◀▶ y confirme con la tecla (OK).



La función de vapor asistido se habilitará y el cambio de estado podrá verse en la pantalla animada. La función de ayuda al vapor continuará durante 5 minutos, humedeciendo los platos para que no se sequen durante la cocción. Ideal para asados en general, carnes de grandes dimensiones y platos de mariscos y cocciones más blandas.

Después de 5 minutos, el horno vuelve a función de cocción previamente configurada.

Cocción especial

[🍲] COCCIÓN LENTA

La función de cocción lenta a baja temperatura se puede regular entre 60 °C y 130 °C. La cocción lenta y a baja temperatura de la carne consiste en cocinar los distintos alimentos a una temperatura constante inferior a 130 °C (preferiblemente entre 60 °C y 70 °C) para que el calor pueda penetrar de forma eficaz y uniforme incluso hasta el centro de los trozos de alimento de mayor tamaño.

[🍷] DESCONGELACIÓN

La función activa la ventilación interna, sin activar ningún calentamiento.

[🍷] PRECALENTAMIENTO DE PLATOS

La función se utiliza para mantener calientes los platos y la vajilla. La función se puede regular entre 30 °C y 100 °C. El calentamiento se produce sin ventilación interna, pero solo con menor resistencia.

[🌿] COCCIÓN ECO

Este modo está pensado para ahorrar energía.

Ideal para platos congelados o precocinados y comidas en pequeñas porciones.

El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta. No se recomienda para cargas pesadas, como porciones grandes o preparaciones de comidas de grandes dimensiones.

[☰] SECADO

La función se puede regular entre 50 °C y 230 °C. Se utiliza para deshidratar los alimentos, eliminando el agua que contienen.

Una sola tecla activa las luces.

Presione  para encender o apagar las luces.

Las luces del horno se encienden automáticamente cuando la puerta está abierta.

Cuando se usa un horno, las luces se encienden automáticamente al inicio de un modo de cocción.

Las luces del horno se apagarán automáticamente cuando un modo de cocción se cancele.

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

Asegúrese de la fecha y la hora estén configuradas correctamente. El modo por tiempo apaga el horno al final del tiempo de cocción.

ATENCIÓN

No deje nunca los platos en el horno durante más de una hora antes y después de la cocción. Esto podría provocar el deterioro de los platos.

NOTA: Las funciones de tiempo no pueden utilizarse si la sonda térmica de la carne está encendida. El tiempo de cocción máximo que puede configurarse es de 12 h.

Tiempo de cocción

Use la función «Tiempo de cocción» para hacer funcionar el horno durante un periodo de tiempo determinado. El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente una vez terminado el tiempo.

Para configurar un modo por tiempo

1. Seleccione el modo de cocción y la temperatura.
2. Hay dos modos de configurar la función.
 - a) Seleccione  para configurar la duración y presione .
 - b) Seleccione  para configurar la hora de parada y presione .
3. Después de haber seleccionado una de las opciones mencionadas, configure el tiempo usando las flechas   y confirme con la tecla .
4. Después de presionar la tecla , se inicia la cocción y la información sobre el tiempo de cocción se muestra en la pantalla.
 - Modo de cocción
 - Temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Fin del tiempo de cocción



5. Tras la cocción, el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha finalizado.

Para modificar el tiempo de cocción cuando el horno ya está en funcionamiento, basta con presionar la tecla  e introducir el nuevo tiempo de cocción antes de volver a presionar la tecla .

Hora de finalización

Use la función «Hora de finalización» para retrasar el inicio de la cocción por tiempo. Introduzca la hora de finalización de la cocción y el horno calculará automáticamente la hora de inicio. El horno se enciende y se apaga automáticamente.

Para retrasar el inicio del modo por tiempo

1. En primer lugar, configure el tiempo de cocción necesario como se indica en el apartado «TIEMPO DE COCCIÓN».
2. Seleccione  para configurar la hora de parada y presione .
3. Configure la hora para detener la cocción utilizando las flechas   y confirme con la tecla .
4. Tras presionar la tecla , la función se pone en espera y los detalles de la cocción retardada se muestran en la pantalla.
 - Modo de cocción
 - Temperatura
 - Hora de final de cocción
 - Hora de inicio de cocción



Tras la cocción, el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la cocción ha finalizado.

Para modificar el tiempo de cocción cuando el horno ya está en funcionamiento, basta con presionar la tecla  e introducir el nuevo tiempo de cocción antes de volver a presionar la tecla .

Cuando se cocinan asados, filetes o pollo, esta es la mejor manera de ver cuándo el plato está bien cocinado.

Este horno está equipado opcionalmente con la función de sonda térmica de la carne para detectar la temperatura interna de la carne y detener la cocción en cuanto se alcance el valor configurado.

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

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

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

La sonda térmica para alimentos es un termómetro que, cuando se introduce en el alimento, permite comprobar su temperatura interna y determinar el final de la cocción.

La carne, por ejemplo, puede parecer cocinada por fuera, ¡pero por dentro aún puede estar rosada!

La temperatura alcanzada por los alimentos durante la cocción está estrechamente relacionada con problemas de salud e higiene. Las bacterias pueden estar presentes en cualquier tipo de carne, pollo, pescado, así como en los huevos crudos.

Algunos tipos de bacterias provocan el deterioro de los alimentos, otras, como la Salmonella, el Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, la Escherichia coli y el Staphylococcus aureus, pueden dañar gravemente la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4,4 °C hasta los 60 °C. La carne picada es particularmente peligrosa desde este punto de vista.

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

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente, hágalo siempre en el frigorífico o en el horno utilizando la función de descongelación. En este último caso, cocine los alimentos inmediatamente después.
- Rellene las aves poco antes de comerlas. Nunca compre pollos rellenos envasados. Compre pollo relleno cocinado solo cuando se va a comer dentro de las 2 horas siguientes.
- Marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.
- Utilice una sonda térmica para alimentos para controlar la temperatura de la carne, el pescado y el pollo si tienen un grosor superior a 5 cm, para asegurarse de que se alcancen las temperaturas mínimas de cocción.
- Los mayores peligros proceden de las aves de corral mal cocinadas, que son muy peligrosas debido a la Salmonella.
- Evite interrumpir el proceso de cocción, por ejemplo, cocinando parcialmente los alimentos, guardándolos y terminándolos más tarde. Esta secuencia aumenta la proliferación de bacterias debido a las temperaturas «calientes» que se alcanzan en el interior de los platos.
- Ase la carne y el pollo en un horno a una temperatura mínima de 165 °C.



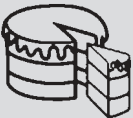
IMPORTANTE

Use únicamente la sonda térmica para carne suministrada con el electrodoméstico.

En cualquier caso, recomendamos consultar la siguiente tabla extraída de la Base de Datos de la Seguridad Alimentaria Nacional de EE. UU.

Plato	Temperatura interna mínima
Carnes picadas	
Hamburguesa	71 °C
Carne de res, ternera, cordero, cerdo	74 °C
Pollo, pavo	74 °C
Carne de res, ternera, cordero	
Asados y filetes:	
Muy poco hecha	La NFSD no informa de la temperatura de cocción «Muy poco hecha» porque no es segura desde el punto de vista sanitario.
Poco hecha	63 °C
Media	71 °C
Muy hecha	77 °C
Cerdo	
Chuletas, asados, costillas:	
Media	71 °C
Muy hecha	77 °C
Jamón fresco	71 °C
Salchichas frescas	71 °C
Pollo	
Pollo entero o en trozos	82 °C
Pato	82 °C
Pavo entero (no relleno)	82 °C
Pechuga de pavo	77 °C

La función de Recetas de su horno le ofrece la posibilidad de cocinar platos sin tener que configurar el horno manualmente cada vez. Al seleccionar una receta «DEFINIDA», el modo de cocción, la temperatura y el tiempo se configuran automáticamente según la receta seleccionada en el menú.

Lista de recetas	Tipo de alimento	Condición del alimento	Lista de recetas	Información mostrada
PREDEFINIDAS O PERSONALES		FRESCO	PASTA PIZZA PRIMEROS PLATOS	TIPO DE ACCESORIO POSICIÓN NIVEL PESO DEL ALIMENTO TIEMPO DE COCCIÓN PRECALENTAMIENTO SOLICITADO (SÍ/NO)
		CONGELADO		
		ENTERO	CARNE	
		EN TROZOS		
		ENTERO	AVES DE CORRAL	
		EN TROZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN TROZOS		
		-	VERDURAS	
		-		
		-	PASTELES	
		-		

Seleccione una receta ya definida:

1. Encienda el horno, seleccione el icono  y presione la tecla **OK**.
2. Use las flechas $\triangle$ ∇ para seleccionar la lista «PREDEFINIDAS» o «PERSONALES» y confirme con la tecla **OK**.
3. Elija el tipo de alimento a cocinar usando las flechas $\triangle$ ∇ y las flechas $\triangleleft$ $\triangleright$ y confirme con la tecla **OK**.
4. Use las flechas $\triangle$ ∇ para escoger entre «FRESCO» o «CONGELADO» o en otros casos entre «ENTERO» o «EN TROZOS» y confirme con la tecla **OK**.
5. Seleccione la receta solicitada mediante las flechas $\triangle$ ∇ y confirme con la tecla **OK**.
6. Cuando se selecciona la receta, se muestra la siguiente pantalla:

PAVO ASADO	
PARRILLA RECTANGULAR	
NIVEL	1
PESO	3800g
TIEMPO DE COCCIÓN	03:00
PRECALENTAMIENTO	SÍ
INICIAR	GUARDAR

7. Para iniciar una receta, confirme con la tecla **OK**.

Durante una receta, una serie de mensajes sonoros y visuales le pedirán que realice las siguientes operaciones. Solo tiene que seguir las instrucciones que se muestran en la pantalla.

8. Tras la cocción, el horno se apaga y una señal acústica avisa de que la receta ha finalizado.

Guardar una receta personalizada:

Una vez seleccionada la receta, se pueden modificar las configuraciones de «Tiempo» y «Peso» y guardar la receta como «PERSONAL».

- Una vez seleccionada la receta, presione la tecla **△** y confirme con la tecla **OK**.
- Para cambiar el peso, introduzca el peso deseado con las flechas **△** **▽** y confirme con la tecla **OK**.



3. El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo, utilice las flechas **△** **▽** y confirme de nuevo con la tecla **OK**.



4. En este punto, la receta puede guardarse en «PERSONALES» seleccionando «GUARDAR» y confirmando con la tecla **OK**.



NOTA: Si se modifican los valores de tiempo y peso y no se guardan inmediatamente, aparecerá un mensaje al final de la receta preguntando si deben guardarse o no.

5. Para iniciar la receta, presione la tecla **OK**.

Borrar una receta personalizada:

- Para borrar una receta de la lista de recetas personalizadas, seleccione la receta.
- Presione la tecla **◀** y seleccione la elección y confirme con la tecla **OK**.



Sugerencias y técnicas de cocción

Cocinar significa preparar alimentos con aire caliente. Tanto los elementos superior como los inferiores del horno se utilizan para calentar el aire, pero no se usa el ventilador para hacer circular el aire.

Siga la receta o las instrucciones para alimentos precocidos en cuanto a temperaturas, tiempos y posición de la parrilla. El tiempo de cocción del asado varía con la temperatura de los ingredientes, el tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para cocción al horno.

Directrices generales

- Para obtener mejores resultados, hornee los alimentos en una sola parrilla con un espacio de al menos 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Use una parrilla cuando seleccione el modo de cocción al horno.
- Compruebe la cocción en el tiempo de cocción mínimo.
- Use productos de metal (antiadherentes o no antiadherentes), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios aptos para horno.
- Cuando use vidrio resistente al calor, reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura recomendada.
- Use bandejas para horno con o sin bordes o fuentes para hornear.
- Las bandejas de metal oscuro o con revestimiento antiadherente cocinan más rápido y doran más. Las bandejas para horno aisladas alargan ligeramente el tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos.
- No use papel de aluminio ni bandejas de aluminio desechables para cubrir partes del horno. El aluminio es un gran aislante y el calor quedaría atrapado debajo de él. Esto alteraría el proceso de cocción y podría dañar el acabado del horno.
- Evite usar la puerta abierta para apoyar las bandejas.
- Para obtener sugerencias para resolver problemas de cocción, consulte la página 39.

Sugerencias y técnicas de cocción circular ventilada

- Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura de la receta para cocción al horno.
- Para obtener mejores resultados, los alimentos deben cocinarse sin tapar, en bandejas con lados bajos para aprovechar al máximo la circulación del aire. Use bandejas de aluminio brillante para obtener mejores resultados, a menos que se especifique lo contrario.
- Se puede usar vidrio o cerámica resistente al calor. Reduzca otros 25 °F (15 °C) la temperatura cuando use fuentes para hornear de vidrio resistentes al calor para una disminución total de 50 °F (30 °C).
- Se pueden usar bandejas de metal oscuro. Tenga en cuenta que los alimentos pueden oscurecerse más rápidamente si se usan bandejas para horno de metal oscuro.
- El número de parrillas utilizadas viene dado por la altura del alimento que se debe cocinar.
- Los productos de horno, en su mayor parte, se cocinan muy bien por convección. No intente convertir recetas como cremas, quiches, pastel de calabaza o tartas de queso que no se benefician del proceso de calentamiento ventilado. Use el modo de cocción al horno estándar para este tipo de alimentos.
- La cocción en varias parrillas para productos de horno se realiza en las parrillas en las posiciones 1, 2, 3 y 4. Las cuatro parrillas se pueden usar

para postres, galletas y aperitivos.

- Cocción al horno en 2 parrillas. Utilice las posiciones 1 y 3.
- Cuando se cocina en el horno un pastel de cuatro capas al mismo tiempo, distribuya las bandejas de manera que una no quede directamente encima del otra. Para obtener mejores resultados, coloque los postres en la parte delantera de la parrilla superior y en la parte trasera de la parrilla inferior (véase el gráfico a la derecha). Deje un espacio de 1" - 1 ½" (2,5 - 3 cm) alrededor de la bandeja.
- Convertir sus recetas puede ser fácil. Elija una receta que pueda funcionar bien en la cocción ventilada.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si es necesario. Es posible que sea necesario un poco de prueba y error para lograr un resultado perfecto. Lleve un registro de su técnica para la próxima vez que desee preparar la receta mediante cocción ventilada.
- Para obtener sugerencias para resolver problemas de cocción al horno, consulte la página 39.

Alimentos recomendados para el modo de cocción inferior ventilada:

Aperitivos Galletas Postres de café

Postres (de 2 a 4 parrillas) Pan de levadura fresca

Bollos

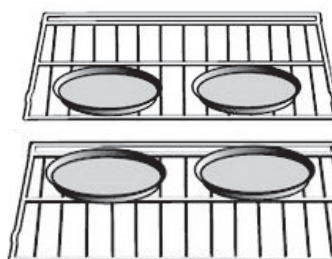
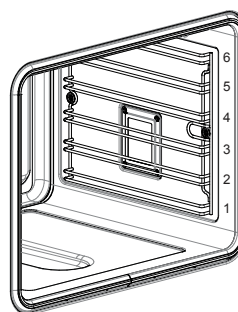
Magdalenas

Guisos y entrantes

Productos de horno (posición parrilla 1, 2, 3)

Productos aireados (Soufflé, postres con cobertura de merengue, Torta Paraíso, Torta Chiffon)

POSICIÓN DE LA PARRILLA



Parrilla 3

Parrilla 1

Sugerencias de recetas fáciles y rápidas

Pasar de la COCCIÓN INFERIOR estándar a la COCCIÓN VENTILADA:

- Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura.
- Use el mismo tiempo de cocción al horno, si es menos de 10-15 minutos.
- La cocción de platos con un tiempo de cocción al horno inferior a 30 minutos debe controlarse 5 minutos antes que en las recetas de cocción al horno estándar.
- Si los platos se hornean durante más de 40-45 minutos, el tiempo de cocción al horno debe reducirse un 25 %.

Sugerencias y técnicas de cocción ventilada

- No precalentar para la cocción ventilada.
- Cocinar en una bandeja con los bordes bajos y destapada.
- Cuando cocine pollos o pavos enteros, se deben coser las alas detrás de la espalda y atar las patas con hilo de cocina sin apretar demasiado.
- Use una bandeja para asar de dos piezas para cocinar el asado sin tapar.
- Use la sonda térmica o un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción interno a la temperatura «FINAL».
- Vuelva a controlar la temperatura interna de la carne o el pollo insertando el termómetro para carne en otro punto.
- Es posible que sea necesario cubrir las aves grandes con papel de aluminio (y dorarlas en una sartén) durante parte del tiempo de cocción de asado para evitar que se doren excesivamente.

Sugerencias de recetas fáciles y rápidas

Pasar de la COCCIÓN INFERIOR estándar a la COCCIÓN VENTILADA:

- No se deben bajar las temperaturas.
- Los asados, cortes de carne grandes y las aves de corral en general requieren entre un 10 % y un 20 % menos de tiempo de cocción. Compruebe la cocción con antelación.
- Los guisos o estofados cocidos en el horno tapados durante la **COCCIÓN VENTILADA** se cocinan aproximadamente en el mismo tiempo.
- Por razones higiénicas y sanitarias, la temperatura mínima para el pollo relleno es de 165 °F (75 °C).
- Después de sacar el producto del horno, coloque papel de aluminio encima durante 10 - 15 minutos antes de cortarlo, si es necesario, para aumentar la temperatura final de los platos entre 5 °F - 10 °F (3 °C - 6 °C).

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

Sugerencias y técnicas de cocción con grill ventilado

- Coloque la parrilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use la cocción con grill ventilado con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use una bandeja para hornear de dos piezas.
- Gire la carne a mitad de la cocción (consulte la tabla de cocción con grill ventilado).

Los tiempos de cocción grill estándar o ventilado son aproximados y podrían variar ligeramente.

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

Sugerencias y técnicas de cocción a la parrilla

- Coloque la parrilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use la cocción a la parrilla con la puerta del horno cerrada.
- Precaliente el horno 5 minutos antes de usarlo.
- Use una bandeja para hornear de dos piezas.
- Gire la carne a mitad de la cocción (consulte la tabla de cocción con grill ventilado).

Los tiempos de cocción grill estándar o ventilado son aproximados y podrían variar ligeramente.

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

Sugerencias y técnicas para deshidratar

- El secado se puede realizar usando el modo Deshidratación. Se usa una temperatura más baja y el aire caliente que circula elimina lentamente la humedad para la conservación de los alimentos.
- La temperatura del modo de Secado está preprogramada a 140 °F (60 °C).
- Las temperaturas disponibles en el modo de Secado varían de 120 °F (50 °C) a 160 °F (70 °C).
- Se pueden usar varias parrillas al mismo tiempo.
- Algunos alimentos requieren entre 14 y 15 horas para secarse completamente.
- Consulte un libro de conservación de alimentos para tiempos específicos y manipulación de diferentes alimentos.
- Este modo es adecuado para una variedad de frutas, verduras, especias y tiras de carne.
- Las redes de secado pueden adquirirse en tiendas especializadas en cocina.
- Al usar toallas de papel, la humedad de algunos alimentos (como tomates o melocotones en rodajas) se puede absorber antes de que empiece el secado.

Tabla de secado

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO APROXIMADO * (horas)	CONTROL DE SECADO
FRUTA			
Manzanas	Remojados en ¼ de taza de zumo de limón y 2 tazas de agua, ¼ rodajas	11 - 15	Ligeramente dúctiles
Plátanos	Remojados en ¼ de taza de zumo de limón y 2 tazas de agua, ¼ rodajas	11 - 15	Ligeramente dúctiles
Cerezas	Lavar y secar. Para cerezas frescas, retirar los huesos.	10 - 15	Dúctiles, correosos, gomosos.
Cáscaras y rodajas de naranja	¼ rodajas de naranja; parte de la cáscara de naranja pelada fina	Cáscaras: 2 - 4 Rodajas: 12 - 16	Cáscara de naranja: seca y friable Rodajas de naranja: la cáscaras está seca y friable, la fruta está ligeramente húmeda
Anillos de piña	Secados	En caja: 9 - 13 Frescos: 8 - 12	Blandos y dúctiles
Fresas	Lavar y secar. Rodajas de ½" de espesor, cáscara (exterior) en la parrilla	12 - 17	Secas, friables
VERDURAS			
Pimientos	Lavar y secar. Retire la membrana del pimiento y córtela aproximadamente en trozos de 1" aproximadamente	16 - 20	Correosos no húmedos dentro
Setas	Lavar y secar. Cortar el tallo Cortar en rodajas de 1/8"	7 - 12	Duro y correosos, secos
Tomates	Lavar y secar. Cortar en rodajas de 1/8" de espesor y secar bien.	16 - 23	Secos, color rojo ladrillo
ESPECIAS			
Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 120 °F (60 °C) 3 - 5	Crujientes y friables
Albahaca	Use hojas de albahaca de 3-4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir la humedad y secar.	Secar a 120 °F (60 °C) 3 - 5	Crujientes y friables

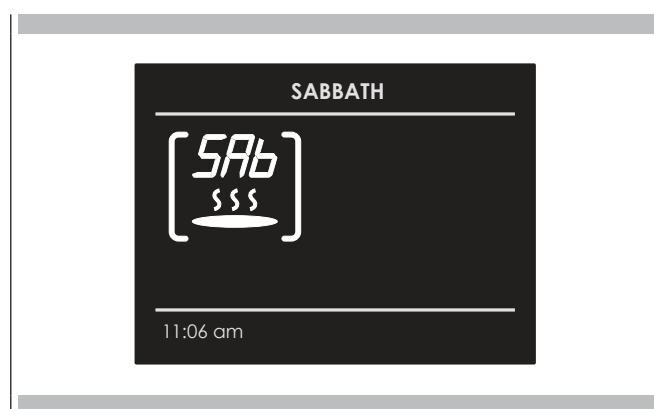
La función Modo Sabbath de su horno respeta las normas judías. Esta función permite que el horno realice solo la función estática.

Cuando se selecciona la función Sabbath, las siguientes funciones están deshabilitadas:

- Luces del horno
- Todas las teclas, excepto ON/OFF
- Función de sonda térmica para carne
- Funciones de cocción por tiempo
- Función de temporizador
- El icono de la pantalla es fijo y no animado como en el caso del modo de cocción tradicional.
- Pantalla de visualización y señales acústicas principales.

Para ajustar la función Modo Sabbath, encienda el horno, seleccione el icono  y presione la tecla . A continuación, seleccione «icono de función especial», la función Sabbath mediante las flechas   y confirme con la tecla .

La función empieza mostrando el icono en la pantalla de visualización.



NOTA La función dura un máximo de 72 horas.
La temperatura se puede regular de 50 °C (112 °F) a 250 °C (482 °F). La función se puede deshabilitar en cualquier momento presionando la tecla «OFF».

Funciones de limpieza del horno a vapor

No use detergentes abrasivos ni limpiadores a vapor para la limpieza.



ATENCIÓN

No use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.

Extracción de la puerta



ATENCIÓN

Asegúrese de que:

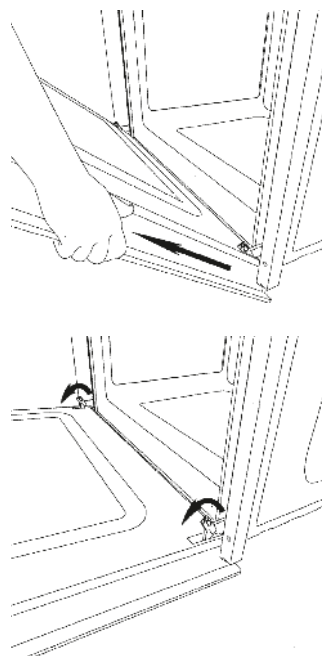
- El horno esté frío y la alimentación esté desconectada antes de retirar la puerta. De lo contrario, hay un riesgo de electrocución o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta del horno. La puerta del horno es de vidrio. Manéjela con cuidado para evitar romperla.
- Sujete solo los lados de la puerta. No sujete la manija, ya que podría deslizarse entre sus manos y causar daños o lesiones.
- Si no se sujeta la puerta del horno con firmeza y correctamente, se pueden producir lesiones personales o daños al producto.

Extracción de la puerta del horno estándar

La puerta del horno se puede quitar rápida y fácilmente. Para ello, proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta completamente.
- Levante las dos palancas que se muestran abajo.
- Cierre la puerta hasta el primer tope (provocado por las palancas levantadas).
- Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera para quitarla de los soportes de montaje.

Para volver a montar la puerta, coloque las bisagras sobre los soportes y baje las dos palancas.

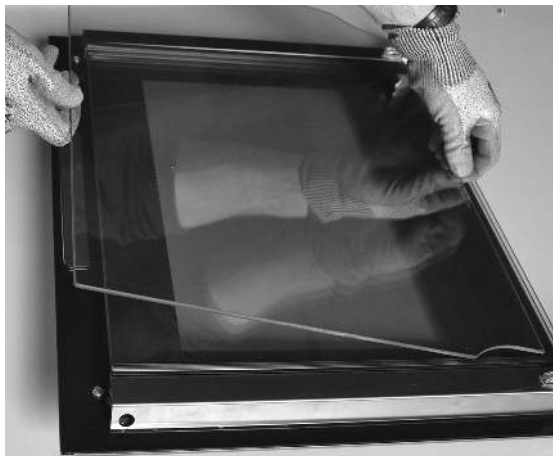


Cómo desmontar los vidrios internos de la puerta panorámica «FULL GLASS»

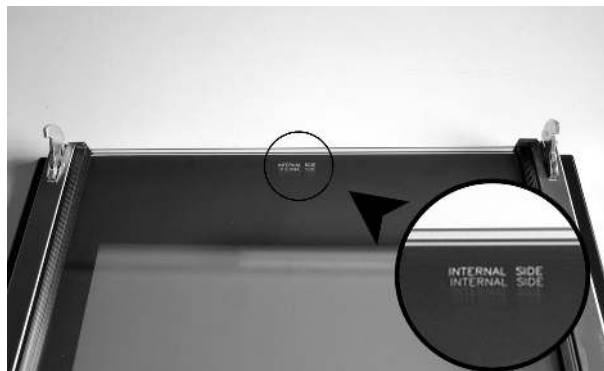
1. Use guantes de protección.
2. Coloque la puerta sobre una superficie horizontal apoyándola sobre un paño suave para evitar rayones en la parte visible.
3. Retire las dos tapas laterales extrayendo la tira superior.



4. Retire el vidrio interno como se muestra abajo. Retire el segundo y tercer vidrio (paneles intermedios) para limpiarlos.

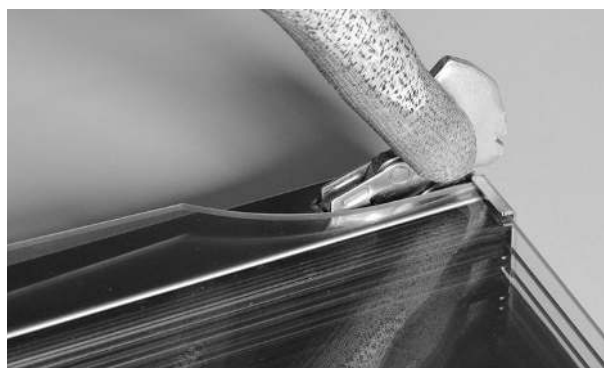


5. Después de la limpieza, para volver a colocar el vidrio intermedio, proceda en orden inverso, comprobando que el vidrio tenga la escritura «INTERNAL SIDE» (lado interno) orientada de forma que sea correctamente legible.



NOTA Un ligero juego entre los vidrios intermedios y los soportes laterales debe considerarse normal, ya que sirve para compensar la dilatación térmica de los vidrios.

6. Coloque el vidrio interno entre los dos montantes y vuelva a colocar la tira superior.



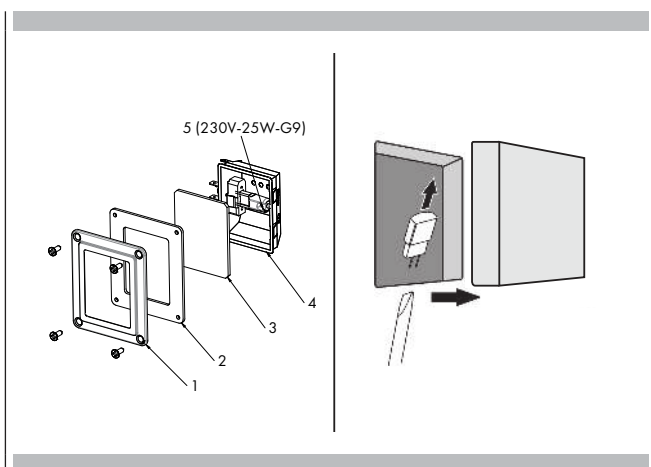
Sustitución de la luz del horno



ATENCIÓN

Asegúrese de que:

- El horno y las luces están fríos y la fuente de alimentación está desconectada antes de sustituir las bombillas. De lo contrario, hay un riesgo de electrocución o quemaduras.
- Las protecciones de la luz deben estar colocadas cuando utilice el horno.
- Las protecciones de la luz sirven para proteger la bombilla de posibles roturas.
- Las protecciones de la luz están hechos de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar romperlas. Los vidrios rotos podrían causar lesiones.



- 1 Corte la alimentación principal (fusible o cuadro eléctrico)
- 2 Desenrosque los 4 tornillos con un destornillador Phillips
- 3 Desmonte el marco (1), retire la junta de silicona (2) y el vidrio (3)
- 4 Saque la bombilla de su alojamiento (4) con un destornillador plano
- 5 Inserte la nueva bombilla de tipo G9 (5), que tenga el mismo voltaje y potencia (véase la figura).
- 6 Vuelva a montar el marco, la junta y el vidrio, y fíjelos con los 4 tornillos Phillips
- 7 Restablezca la alimentación (fusible o cuadro eléctrico)

Tanto con la Cocción Tradicional como con la Ventilada se pueden lograr resultados insatisfactorios debido a una serie de motivos que van más allá del mal funcionamiento del horno. Consulte la siguiente tabla para conocer las causas de los problemas más comunes. Dado que el tamaño, la forma y el material de los utensilios para hornear afectan directamente los resultados de la cocción, la mejor solución puede ser sustituir los utensilios para hornear viejos que se han oscurecido o deformado con el tiempo y el uso.

Problema de cocción	Causa
Los platos no se doran de manera uniforme	- Horno no precalentado - Papel de aluminio presente en la parrilla o en el fondo del horno - Los utensilios para hornear son demasiado grandes para la receta - Las bandejas están en contacto entre sí o con las paredes del horno
Platos demasiado oscuros debajo	- Horno no precalentado - Uso de bandejas de vidrio o de metal opaco u oscuro - Posición incorrecta de la parrilla - Las bandejas están en contacto entre sí o con las paredes del horno
Platos secos o excesivamente encogidos	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre con frecuencia - Sellado hermético con papel de aluminio - El tamaño de la bandeja es demasiado pequeño
Los platos se cocinan o asan demasiado lentamente	- Temperatura del horno demasiado baja - Horno no precalentado - La puerta del horno se abre con frecuencia - Sellado hermético con papel de aluminio - El tamaño de la bandeja es demasiado pequeño
Las costras de los pasteles no se doran en el fondo o tienen una costra blanda	- El tiempo de cocción al horno no es suficiente - Uso de bandejas de acero brillante - Posición incorrecta de la parrilla - Temperatura del horno demasiado baja
Pasteles pálidos, aplastados y probablemente no cocidos por dentro	- Temperatura del horno demasiado baja - Tiempo de cocción al horno incorrecto - Prueba del pastel realizada demasiado pronto - La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia - El tamaño de la bandeja probablemente sea demasiado grande
Pasteles altos en el medio con grietas en la parte superior	- Temperatura de cocción al horno demasiado alta - Tiempo de cocción al horno demasiado largo - Las bandejas están en contacto entre sí o con las paredes del horno - Posición incorrecta de la parrilla - El tamaño de la bandeja es demasiado pequeño
Bordes de las costras de los pasteles demasiado dorados	- Temperatura del horno demasiado alta - Bordes de la costra demasiado finos

Antes de contactar con el centro de asistencia, compruebe lo siguiente para evitar costes de asistencia innecesarios.

Problema del horno	Pasos de resolución de problemas
Otros errores __F aparecen en la pantalla.	Desconecte la corriente y vuelva a conectarla después de unos segundos. Si el problema persiste, anote el número del código (en la lista REGISTRO DE EVENTOS) y póngase en contacto con el centro de asistencia.
La pantalla del horno permanece APAGADA.	Corte la alimentación principal (fusible o cuadro eléctrico). Vuelva a encender el cuadro eléctrico. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando incluso cuando el horno está apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes eléctricos se han enfriado lo suficiente.
El horno no se calienta	Controle el interruptor magnetotérmico o la caja de fusibles de su casa. Asegúrese de que el horno reciba una alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se haya seleccionado la temperatura del horno.
El horno no calienta de manera uniforme	Consulte las tablas para conocer el posicionamiento correcto de la parrilla. Reduzca 25 °F (15 °C) la temperatura de la receta cuando cocine con el modo de cocción inferior ventilada.
La luz del horno no funciona correctamente.	Sustituya o vuelva a colocar la bombilla si está suelta o defectuosa. Ver página 38. Evite tocar el vidrio de la bombilla con las manos desnudas, ya que el sebo de sus dedos puede hacer que la bombilla se queme prematuramente.
La luz del horno permanece encendida	Revise la puerta del horno en busca de obstrucciones. Compruebe si la bisagra está doblada o si el interruptor de la puerta está roto.
El reloj y el temporizador no funcionan correctamente	Asegúrese de que el horno reciba una alimentación eléctrica adecuada. Consulte las secciones Reloj en la Página 12.
Humedad excesiva	Cuando use el modo de cocción al horno, precaliente el horno primero. La cocción inferior ventilada y la cocción ventilada eliminan la humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
La porcelana se astilla	Cuando retire o coloque las parrillas del horno, levántelas siempre hacia arriba y no las fuerce para evitar que la porcelana se astille.

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

