

BENESSI

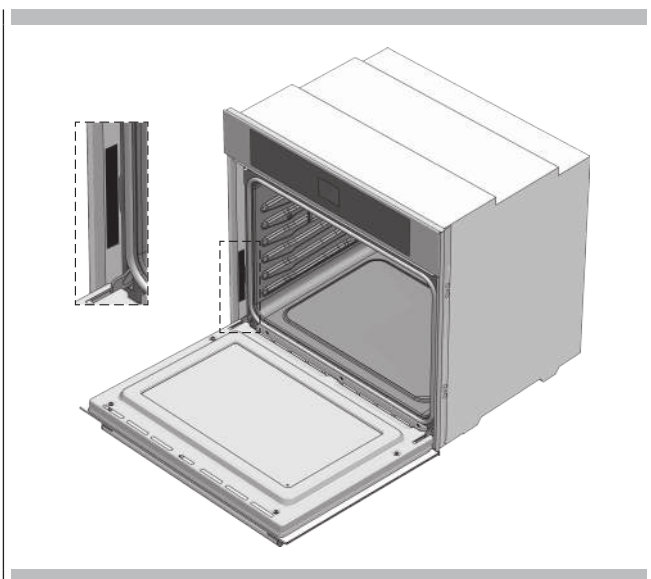
INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKPMSS30MAST / BKOBM30 / BKPM30

ENGLISH

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

TABLE OF CONTENTS	PAGE
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	17
AirFry function	17
Changing temperature	17
Cooking mode quick menu	19
Pre-heating phase	19
Eco	19
Fast Preheat	20
Using Oven Lights	20
13 - Time Oven Mode Operation	21
Cook Time	21
Stop Time	21
14 - Setting the Meat Probe (if present)	22
15 - Understanding the Various Oven Modes	24
Roast Tips and Techniques	24
General Guidelines	24
True Convection Tips and Techniques	24
Convection Roast Tips and Techniques	25
Convection Broil Tips and Techniques	25
Broil Tips and Techniques	25
Dehydrate Tips and Techniques	25
Dehydrate Chart	26
16 - Recipes	27
17 - Pizza Pizzeria 350°C (On Some Models)	29
18 - Sabbath Mode Instructions (on some models)	31
19 - Oven Care and Cleaning	32
Self-Cleaning the Oven	32
Preparing the Oven for Self-Clean	32
20 - Setting The Self Cleaning Mode	33
To Set the Self-Clean Mode	33
To Change the Cleaning Time	33
To Delay the Start of Cleaning	33
21 - Door Locking System (only available in some models)	34
Automatic door locking during pyrolytic cycle	34
Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal	34
Replacing an Oven Light	35
22 - Solving Baking Problems	36
23 - Solving Operational Problems	37
24 - Assistance or Service	38
Service Data Record	38



IMPORTANT

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

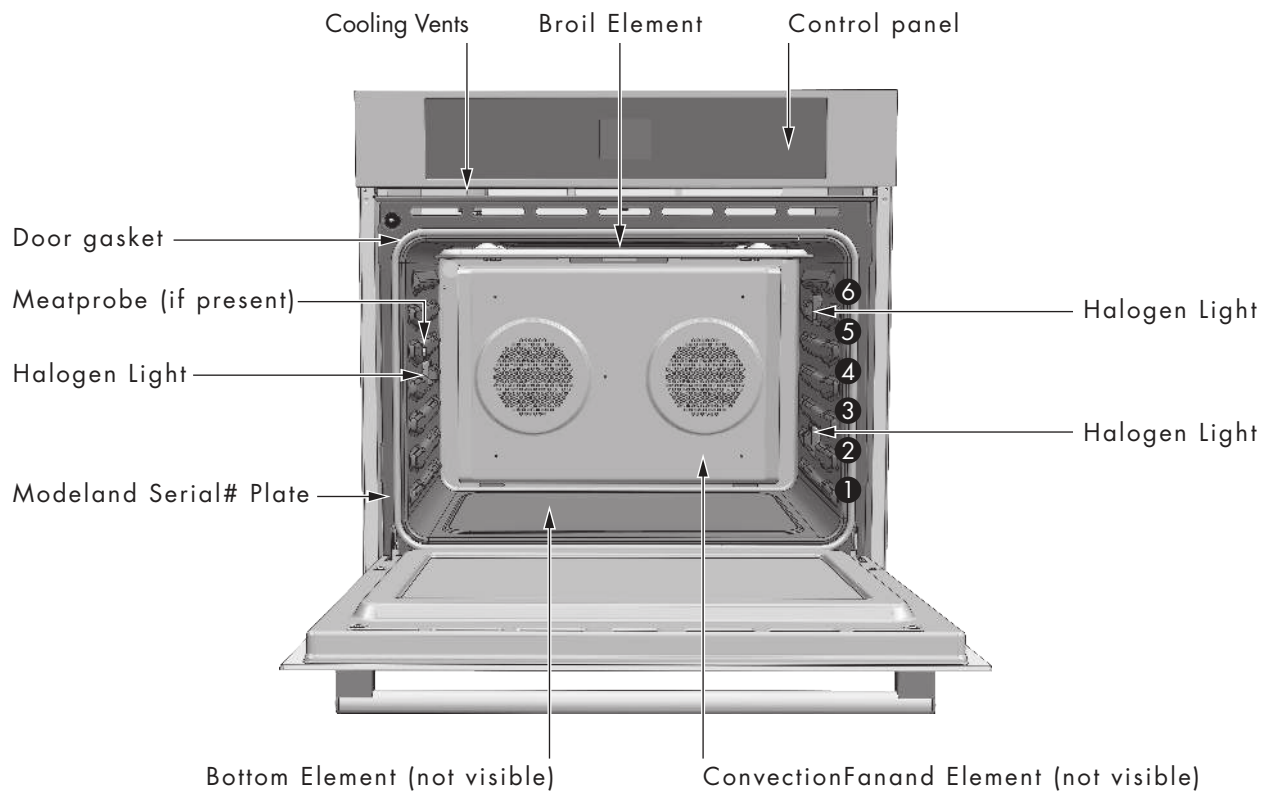
- **Do not disassemble any parts prior to having disconnected the oven from the mains.**
- **Do not use the appliance if any part is broken (for example a glass). Disconnect it from the mains and call service.**
- Before using the oven, it is recommended to make it operate at no-load at the maximum temperature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

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



IMPORTANT

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



About Your Oven

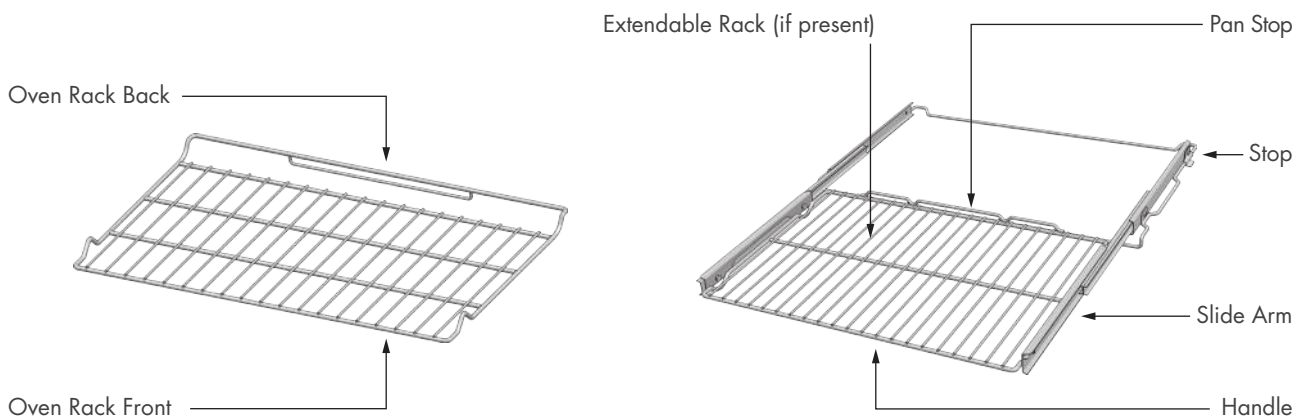
Above you will find an illustration of an oven showing the components of the oven.

Cooling Fan

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

Rack Positions

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



Baking Elements

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

Grilling Element

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

Convection Element

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

About Convection Ovens

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

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

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



WARNING

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

Electricals

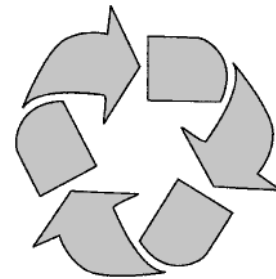
Absorbed power:		
oven top element:	3500+1000W	230V
	3500+1000W	240V
oven bottom element:	3000W	230V
	3000W	240V
round element (hot air):	2x1300W	240V
	1x2500W	or 240V
	(depending on model)	
lamp:	3x25W	
hot air fan motor:	2x44W or 1x44W (depending on model)	
cooling fan motor:	44W	
Maximum absorbed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

Respect for the environment

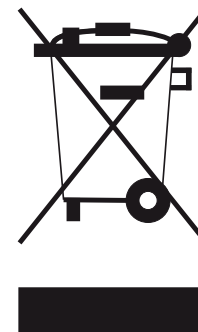
The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

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

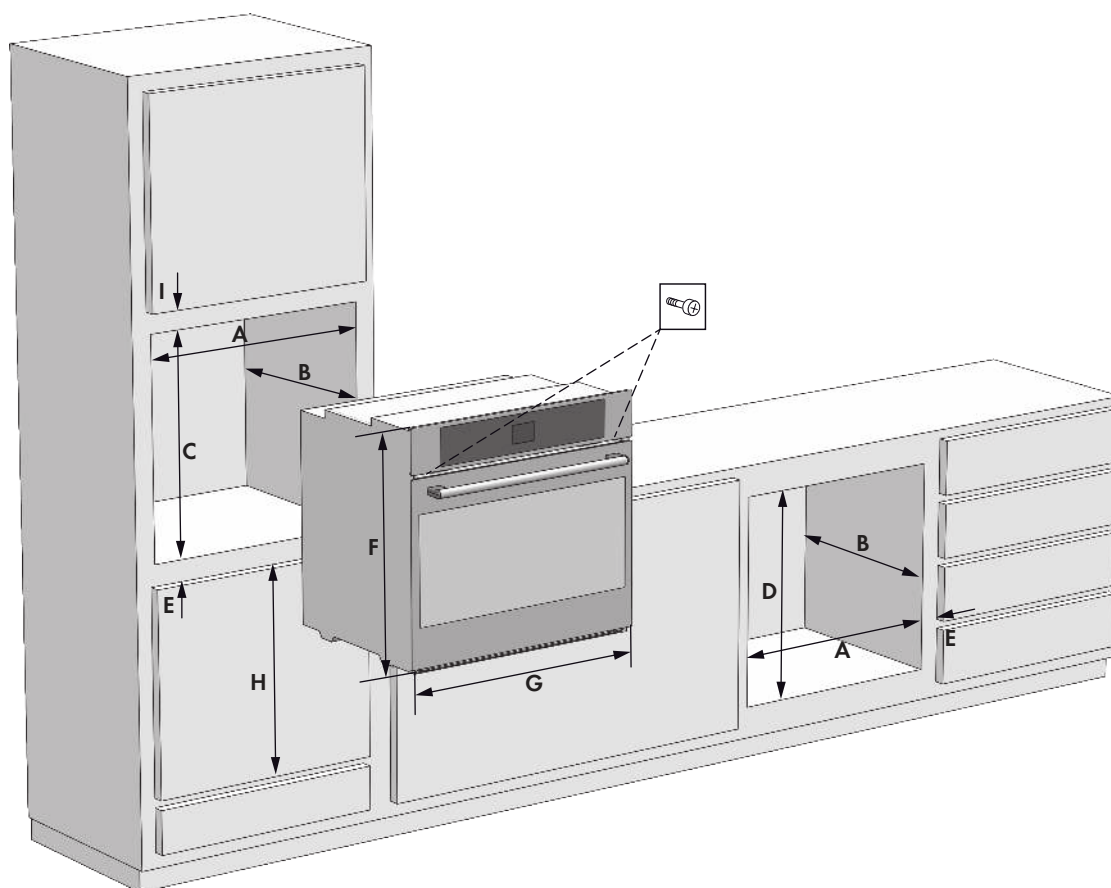
THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with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



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



CUTOUT & DIMENSIONS



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

Dimensions are in centimeters

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

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

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



WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

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

Wiring Requirements

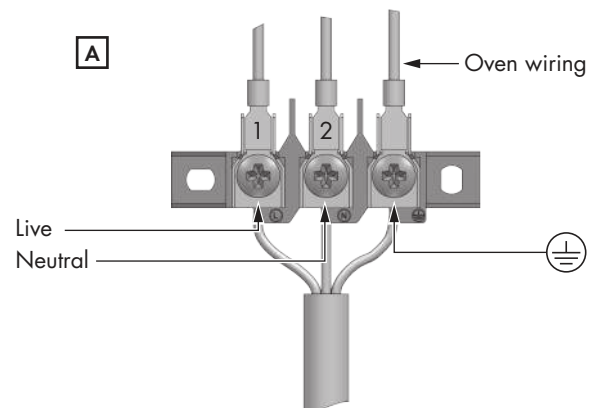
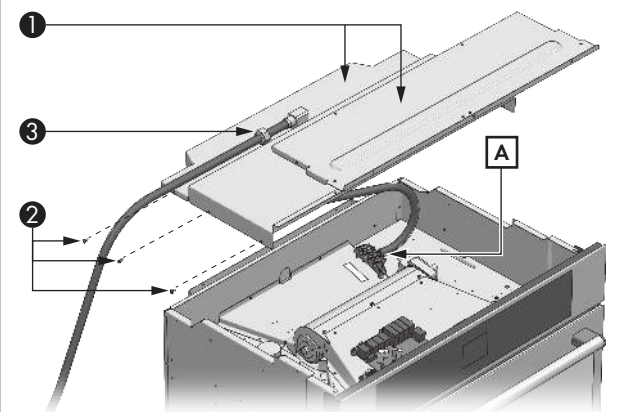
Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

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

Connecting The Oven To The Mains

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

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



The first time you use the oven

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



WARNING

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



WARNING

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

Oven Racks

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



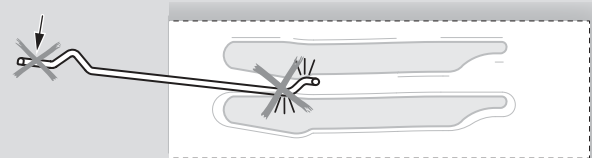
CAUTION

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



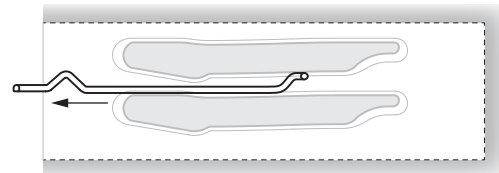
CAUTION

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

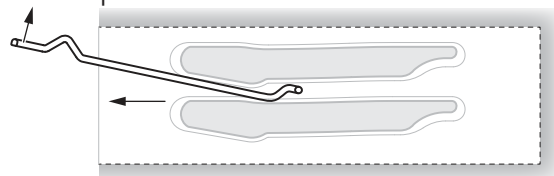


To remove oven rack from the oven:

1. Pull rack forward

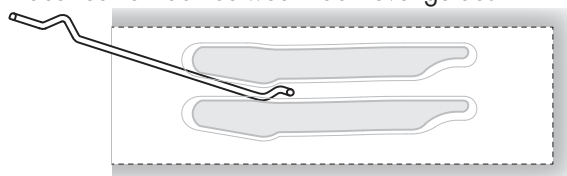


2. Lift rack up at front and then remove it

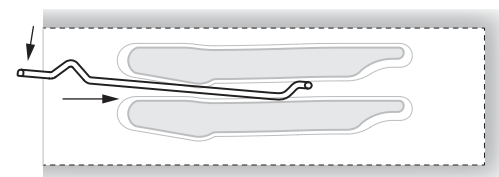


To replace an oven rack:

1. Place rear of rack between rack level guides



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



Oven Extendable Racks

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



CAUTION

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

Extending slide arms could cause injury.

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

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

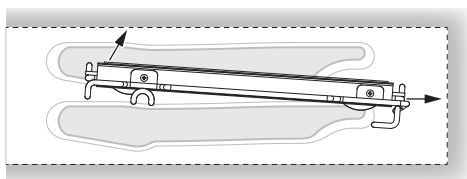


CAUTION

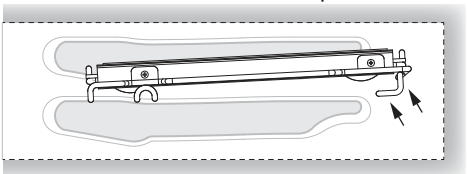
To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

To remove extendable rack from the oven:

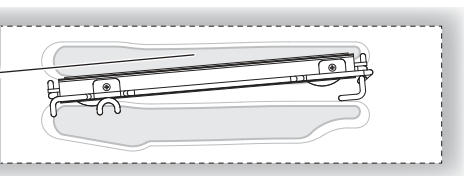
1. Lift of rack slightly and push it until the stop release



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

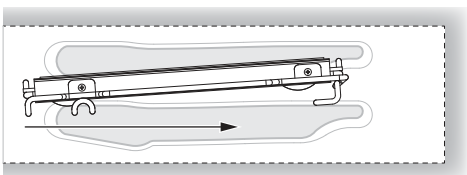


3. Pull rack down and out

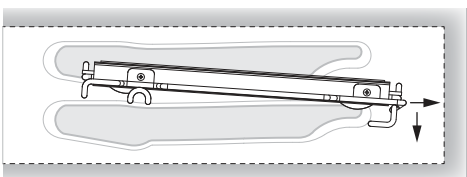


To replace an extendable rack:

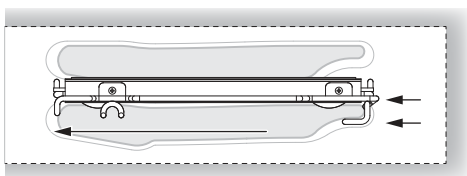
1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide



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

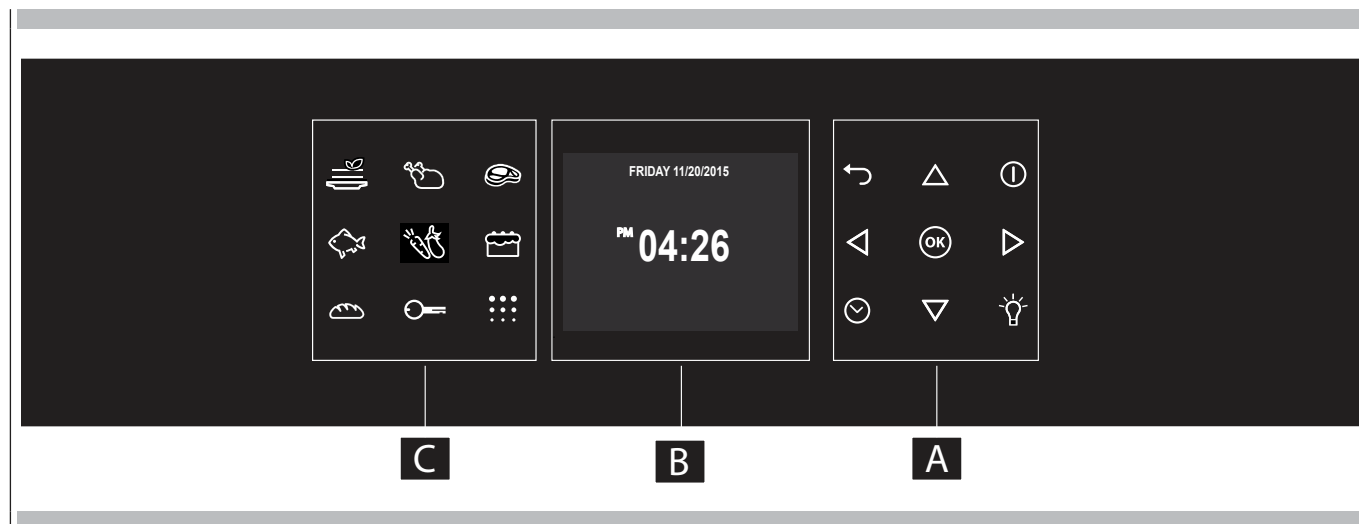


3. Pull both sections forward until stops activate. Rack should be straight and flat, not crooked



Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

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



Keypad

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

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

Control panel

	Cooking mode quick menu
	Locking the keyboard
	Funzione Pirolisi

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.

Door Lock

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

Power Failure

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

Default Settings

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

F Failure Number Codes

These codes are displayed when the electronic control detects a problem in the oven or in the electronics. The error code is recorded in the Error Log in the Setup menu. This error can be communicated to the service technician so he/she can understand the possible cause of the problem in advance.

Locking the keyboard

Hold the  key for 3 seconds. Commands are now locked and a "Key icon" will be displayed. Repeat the same operation for 3 seconds to unlock the keyboard.

NOTE: The power off operation is always available.

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 key .

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

Timer



WARNING

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

NOTE Pressing the 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, cookies, pastry and breads.
- Preheating will help to sear roasts and seal in meat juices.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheating, the selected cooking temperature is always displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and the "detected temperature" will turn off.

Operational Suggestions

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

Utensils

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

Oven Condensation and Temperature

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

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

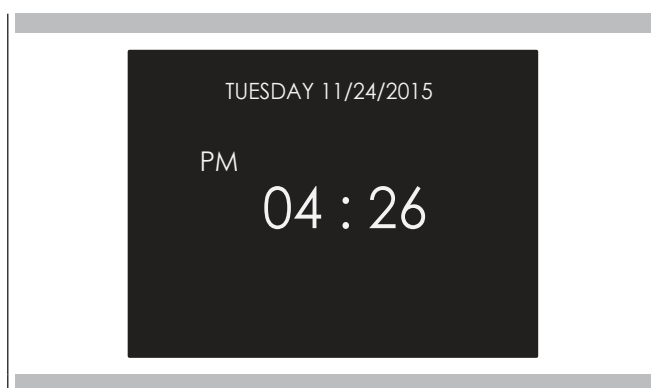
Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

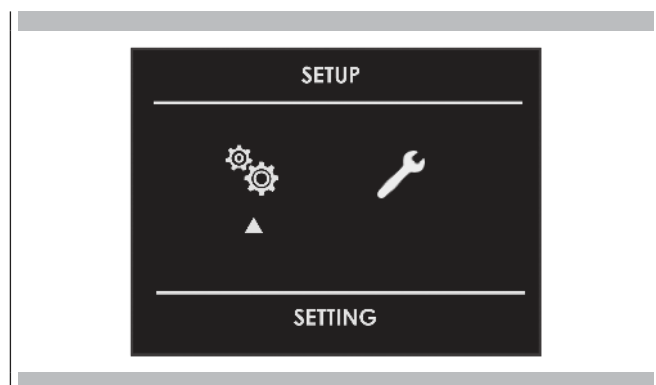
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



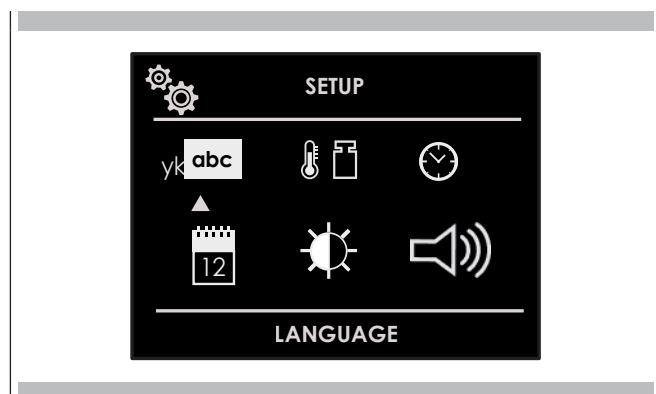
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

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



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



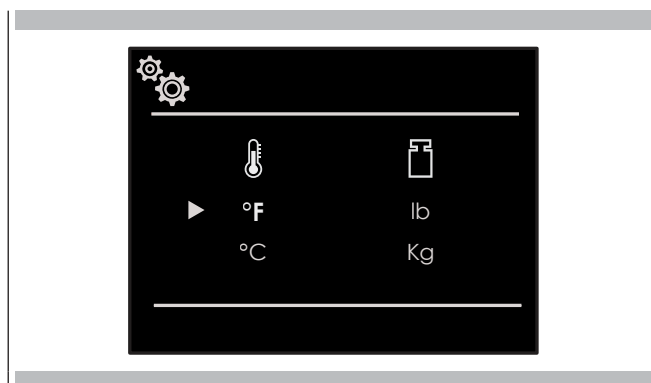
Language

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



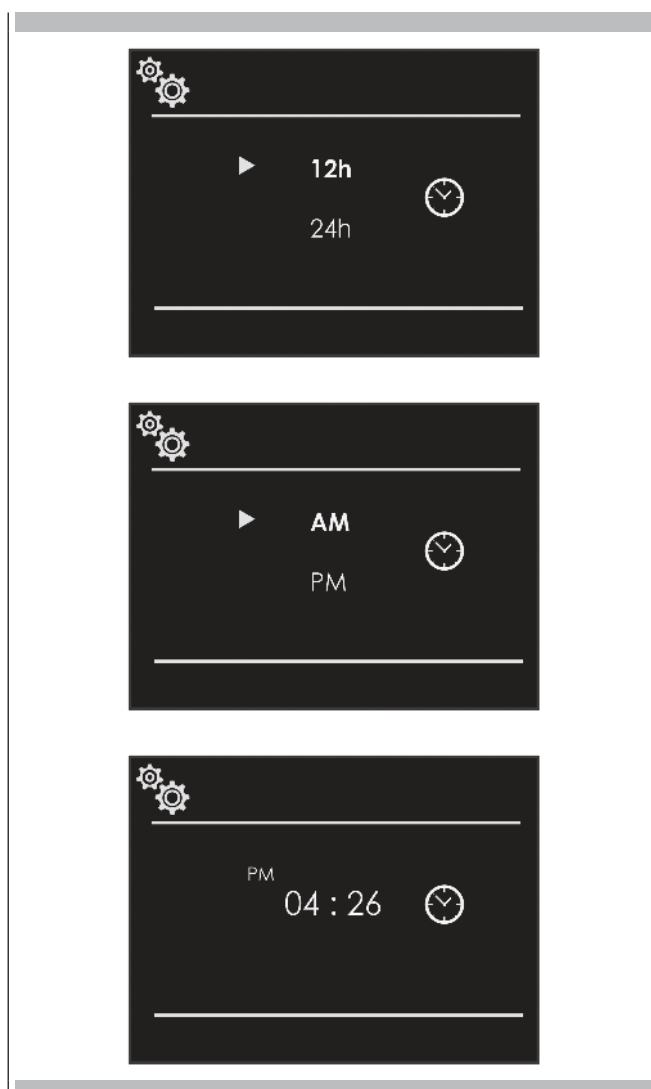
Temperature & Weight

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



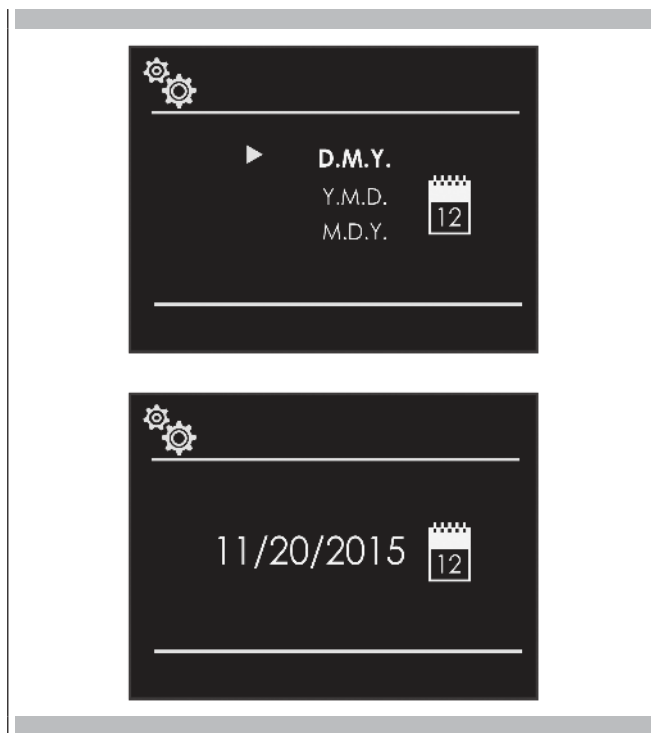
Time

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



Date

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



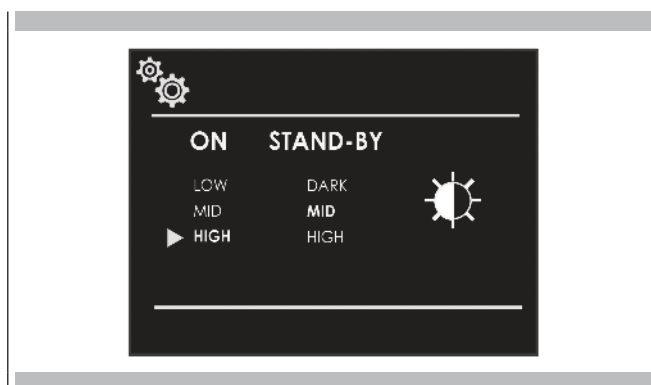
Volume

Press the arrow key $\triangle \nabla$ to select the required degree of luminosity and confirm with the key $\textcircled{\text{OK}}$.



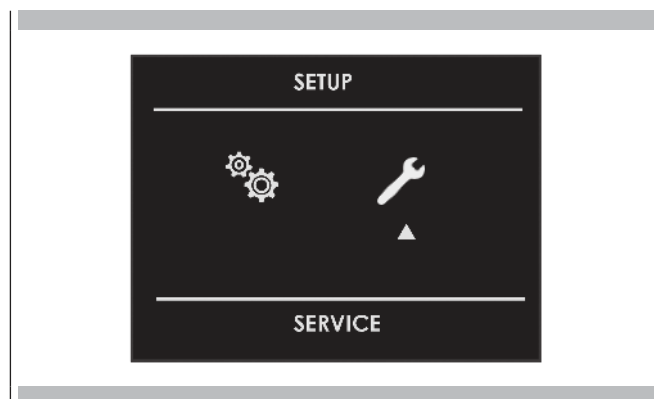
Brightness

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



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



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



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 the **OK** key.
3. Press the **①** key.

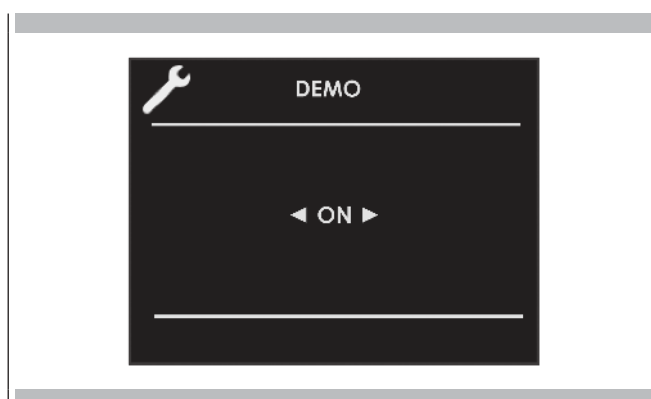
After about 30 seconds, the oven starts to operate in this mode.

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

To start it again, press the **①** key.

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

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 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.

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

Functions



SABBATH (On some models)



SELF CLEAN

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

Changing the cooking mode

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

AirFry function

The AirFry function or frying of food in the oven, thanks to a perfectly distributed air flow, promises to cook crunchy and perfectly cooked food with very little oil and, in some cases, without oil. Eating healthy, cooking dishes in a tasty way and without exaggerating with fats and condiments, is possible. AirFry allows you to set the function and temperature from the control panel, from 150 to 290°C, with a default temperature of 180°C. The special tray, supplied or sold separately, is equipped with small openings which allow the air to circulate uniformly throughout the oven.

Changing temperature



IMPORTANT

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

1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows subsequently confirming by means of the key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows .

COOKING MODE	ICON	FAST PREHEAT	MEAT PROBE	TEMPERATURE		
				Min.	Preset	Max.
DEFROST				***	***	***
DEHYDRATE				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
WARM				85° F (30° C)	105° F (40° C)	120° F (50° C)
WARM PLUS				130° F (55° C)	165° F (75° C)	210° F (100° C)
BAKE		⌞		165° F (75° C)	345° F (175° C)	555° F (290° C)
ROAST		⌞		165° F (75° C)	345° F (175° C)	555° F (290° C)
ECO BAKING				165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
TRUE CONVECTION		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
PIZZA		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECTION ROAST		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECTION GRILL		⌞		165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECTION BAKE		⌞		165° F (75° C)	445° F (230° C)	555° F (290° C)
CONVECTION BROIL		⌞		165° F (75° C)	445° F (230° C)	555° F (290° C)
BROIL L1		⌞			375° F (190° C)	
BROIL L2					400° F (205° C)	
BROIL L3					430° F (220° C)	
BROIL L4					450° F (235° C)	
BROIL L5					480° F (250° C)	
PIZZA PIZZERIA 350°C (if present)					650° F (345° C)	
AIRFRY		⌞		300° F (150° C)	355° F (180° C)	555° F (290° C)
SABBATH (if present)				75° F (25° C)	140° F (60° C)	140° F (60° C)
SELF CLEAN					860° F (460° 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			

Pre-heating phase

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



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



Eco

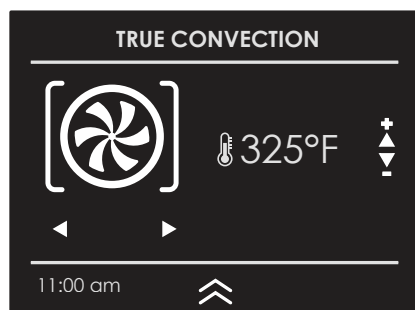
This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food, and small portions-meals. The preheat time is very short and cooking tends to be slower. It is not recommended for heavy loads e.g. large portions or big meal preparation.

Fast Preheat

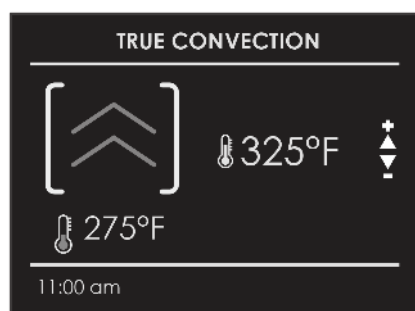
The FAST PREHEAT function permits reaching the desired temperature quicker compared to standard preheating. The function can be enabled for all the cooking modes indicated in the table on p. 18, in the RAPID PRE-HEATING column.

To select FAST PREHEAT:

1. Select the cooking mode as previously indicated and press the **OK** 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 key **OK**. The symbol **⏺** appears in the lower part of the screen.



3. Press the **OK** key 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.



Using Oven Lights

A single light key activates the lights.

Touch **💡** to turn lights on or off.

Oven lights turn on automatically when the door is opened. When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.

Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

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

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

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

CAUTION

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

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

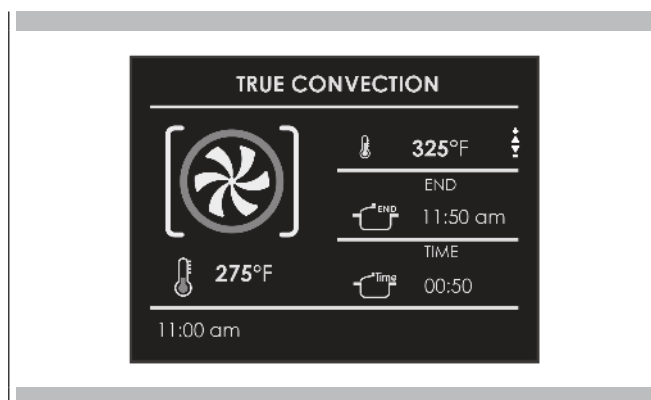
Cook Time

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

To Set a Timed Mode

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

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



- 5 After cooking, the oven switches off and an acoustic signal warns that cooking has terminated.
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the  key again.

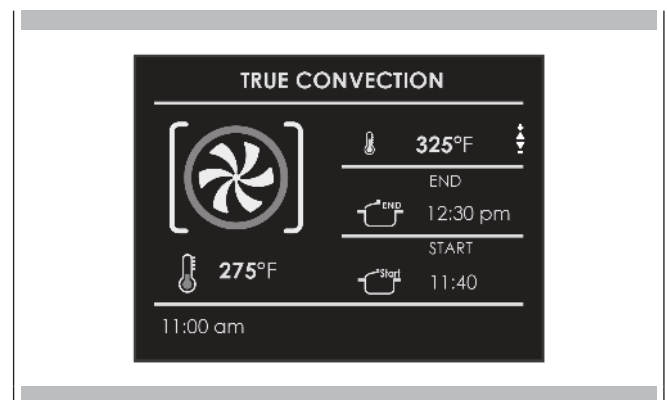
Stop Time

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

To Delay the Start of a Timed Mode

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



WARNING

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

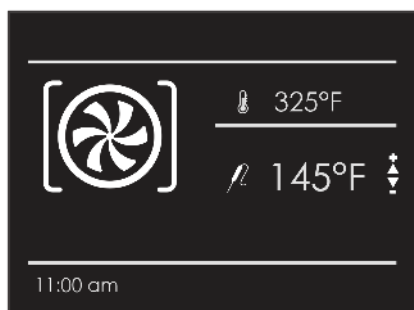
NOTE The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen. If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen. The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C). The oven stores the last temperature set by the user.

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

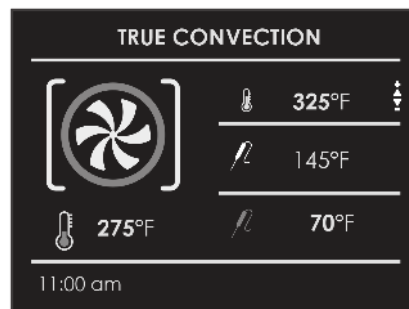
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.

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

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



1. Set the required probe temperature by means of the arrows Δ ∇ and confirm with the OK key.



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

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

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

NOTE: After cooking has started, the oven temperature can in any case be changed at any time by means of the arrows Δ ∇ .

To change the probe temperature, press the OK key and then the $\leftrightarrow$ key and finally, the OK key again.

Roast Tips and Techniques

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

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

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 36.

True Convection Tips and Techniques

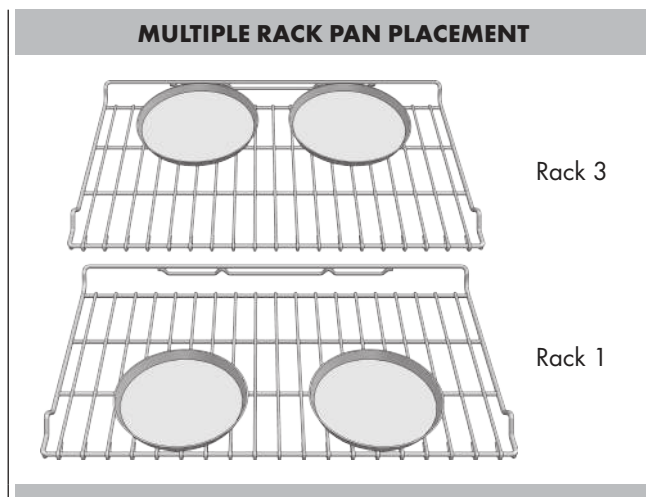
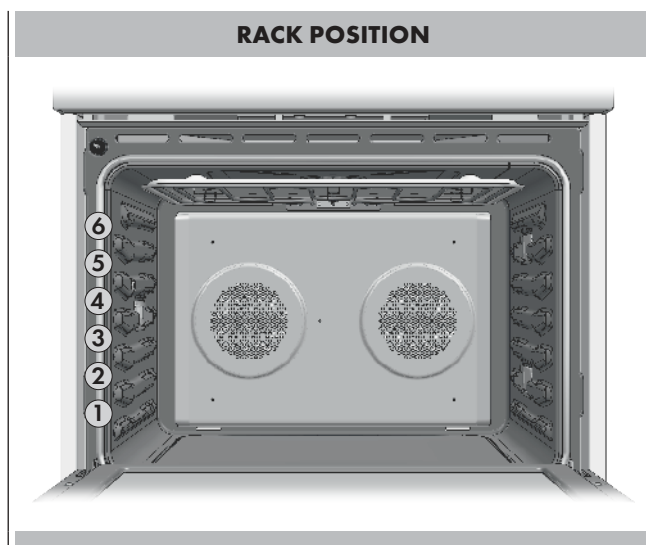
- Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature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

cookies, biscuits and appetizers.

- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.
- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 1/2" (2,5 - 3cm) air space around pans.
- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.
- Tips for Solving Baking Problems are found on Page 36.

Foods recommended for Convection Bake mode:

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



Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION BAKE:

Reduce the temperature by 25°F (15°C).

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

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

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

Convection Roast Tips and Techniques

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

Quick and easy recipe tips

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

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

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

Convection Broil Tips and Techniques

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

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

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

Broil Tips and Techniques

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

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

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

Dehydrate Tips and Techniques

Dehydrating can be done using the Dehydrate mode.

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

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

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

Multiple racks can be used simultaneously.

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

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

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

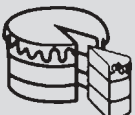
Drying screens can be purchased at specialty kitchen shops.

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

Dehydrate Chart

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. For fresh cherries, remove pits	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: 9 - 13 Fresh: 8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry, brittle
VEGETABLE			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16 - 20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut of stem end. Cut into 1/8" slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut this slices, 1/8" thick, dry well	16 - 23	Dry, brick red color
HERBS			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F (60°C) 3 - 5	Crisp and brittle

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

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

Select an already-set recipe:

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

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

- To start the recipe, confirm with the **(OK)** key.
During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
- Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

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

- Once a recipe has been selected, press the key **△** and confirm by means of the **(OK)** key.
- To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows **△ ▽** and confirm by means of the **(OK)** key.



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



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

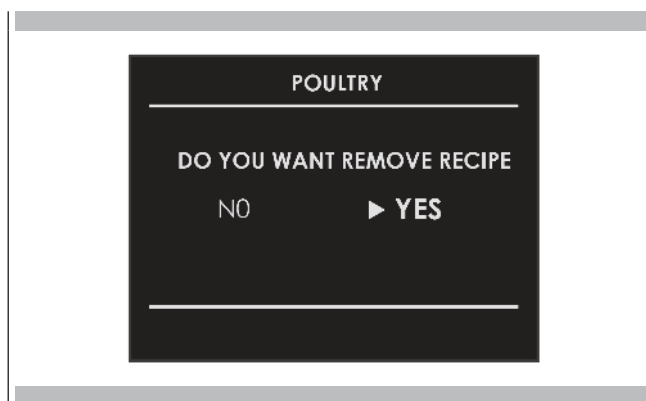


NOTE If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

- To start the recipe press the **(OK)** key.

Cancelling a Personalized recipe:

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



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

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

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

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

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

1. Start the oven and select the icon  and then  and confirm with the key .
2. By means of the arrows   select the list between "PRESET" or "PERSONAL" and confirm with the .
3. Choose the type of pizza to be cooked by means of the arrows   and confirm with the .
4. After the recipe has been selected, the following display page appears:
5. Once confirmed with the  key, the oven preheats and, when finished, it beeps and the display will tell that it's the right moment to put in the pizzas. Baking automatically starts when you close the door and, from now to the end, there are no other settings or anything to turn on; you must simply follow the instructions on the display.



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

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

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

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

Tips For A Good Pizza:

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

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

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

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

PIZZA GRILL



OVEN STONE (IF PRESENT)



Insert before the preheating the oven

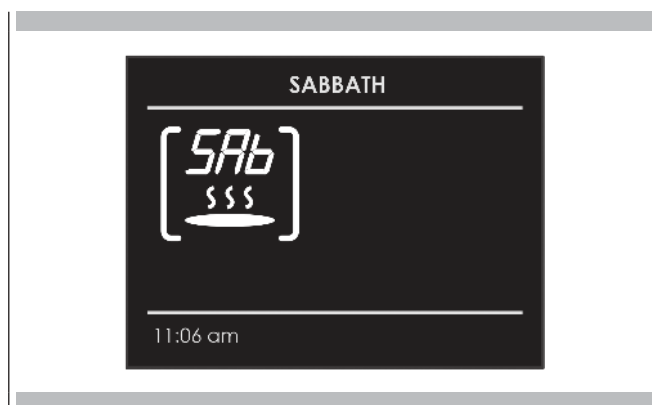
The Sabbath Mode function of your oven complied with Jewish laws. This function allows the oven to perform only the static function.

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

- Oven lights
- All the 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 the key (OK). Select the Sabbath function by means of the arrows <|> and confirm twice with the key (OK).

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



NOTE The function lasts at most 72 hours.
The temperature can be set between 75°F (25°C) and 140°F (60°C). The function can be disabled at any time by pressing the OFF key.

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

WARNING

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

WARNING

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

Self-Cleaning the Oven

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

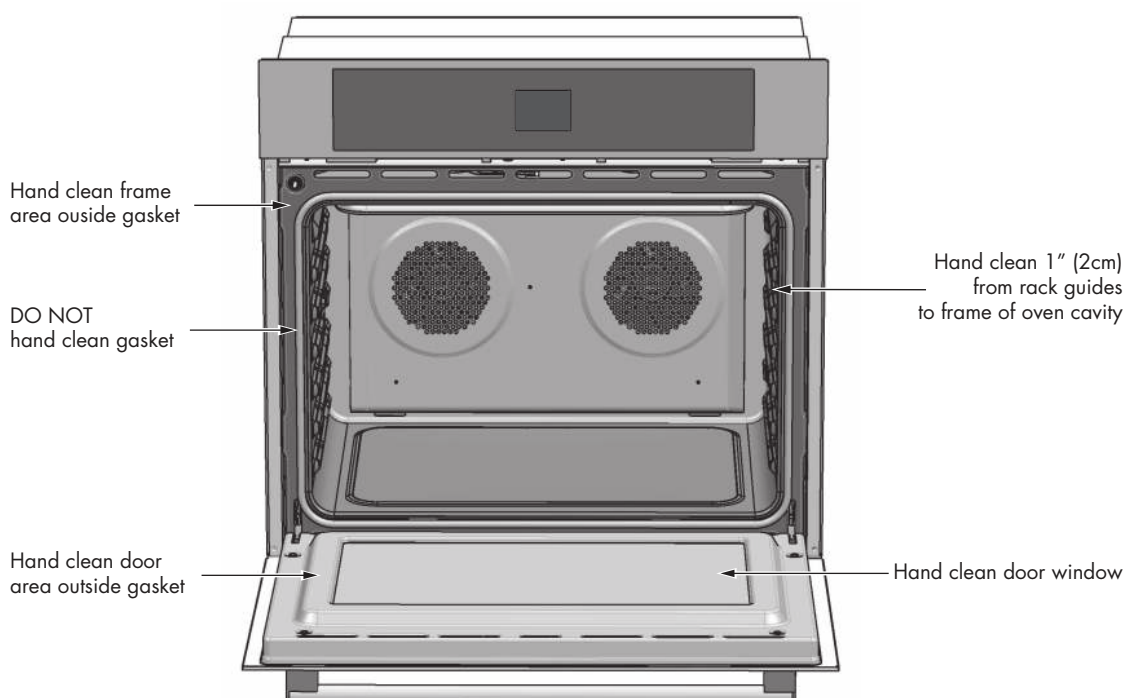
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The door latch is automatically activated after selecting the Self-Clean cycle. The "PADLOCK" icon will appear in the display. This ensures that the door cannot be opened

while the oven interior is at clean temperatures.

- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Three hours is the preset length of cleaning.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat drops to a safe temperature, the automatic door lock will release and the door can be opened.

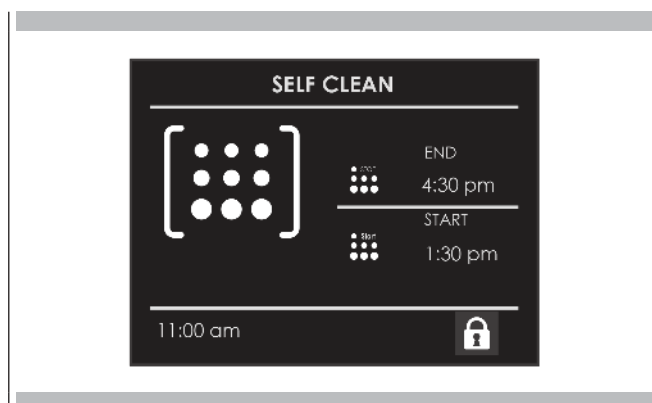
Preparing the Oven for Self-Clean

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



To Set the Self-Clean Mode

1. Press key and confirm with key .
2. A message appears on the screen to remove all objects or accessories from the compartment.
3. Press the key to start door lock and cleaning cycle.
4. The clean time is displayed automatically, its standard value is 3 hours.



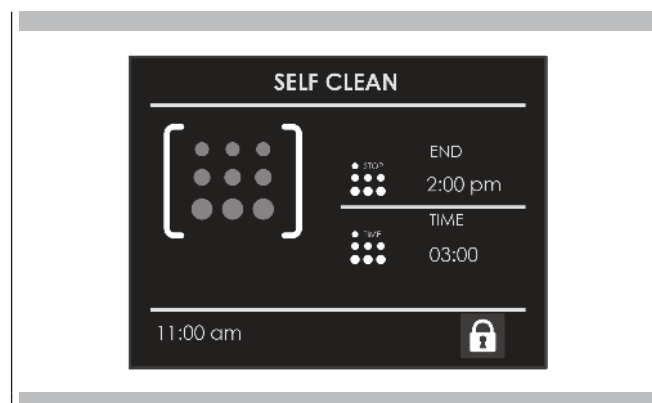
5. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.
 - To stop the cleaning mode at any moment, press .
 - The Self Cleaning cycle cannot be selected if the door is open.
 - If the door is in the open position when the function has already been selected and the key is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

To Change the Cleaning Time

1. To change the setting from 3 hours, select either 2 hours for light soil immediately after starting.
2. To change the hours, touch the key, select and confirm with the key (the hours will flash), use or keys to change the value, then press to confirm the new value.
3. To select the minutes, touch the key (the minutes will flash), use or keys to change the value, then press to confirm the new value.

To Delay the Start of Cleaning

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. Touch the key and verify that "STOP TIME" appears on the display. The hours will begin flashing, use or keys to change the value, then press to confirm the new value.
3. To select the minutes, touch the key (the minutes will flash), use or keys to change the value, then press to confirm the new value.



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

CAUTION

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

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

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

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

Self-cleaning Tips:

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

Automatic door locking during pyrolytic cycle

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

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

The lock symbol (▶ ) on the display is:

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

Do-it-Yourself Maintenance Oven Door Removal

WARNING

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

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

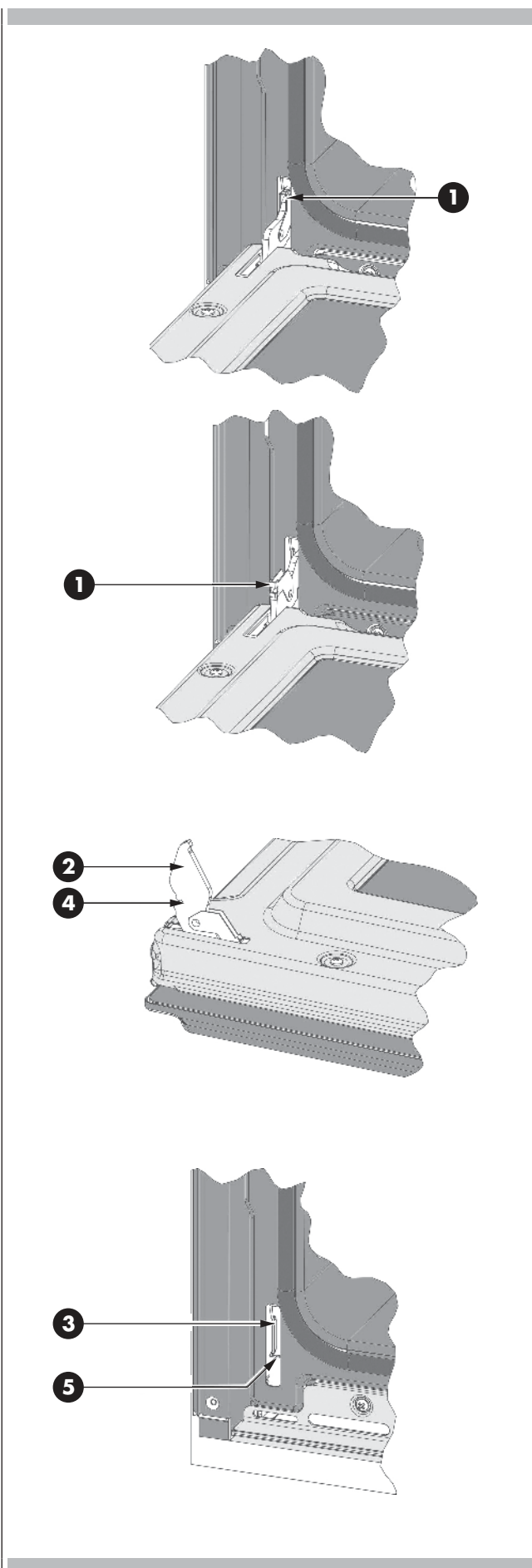
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

To Remove Door

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

To Replace Door

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



Replacing an Oven Light

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

To Replace a Light Bulb

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

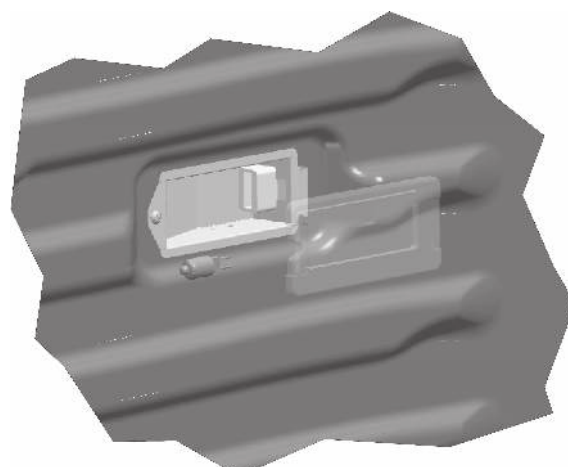
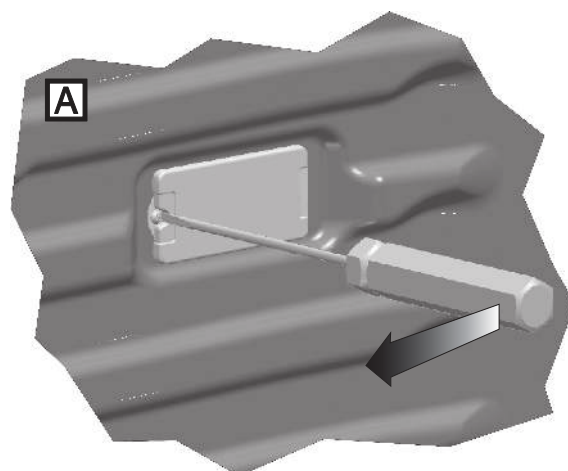
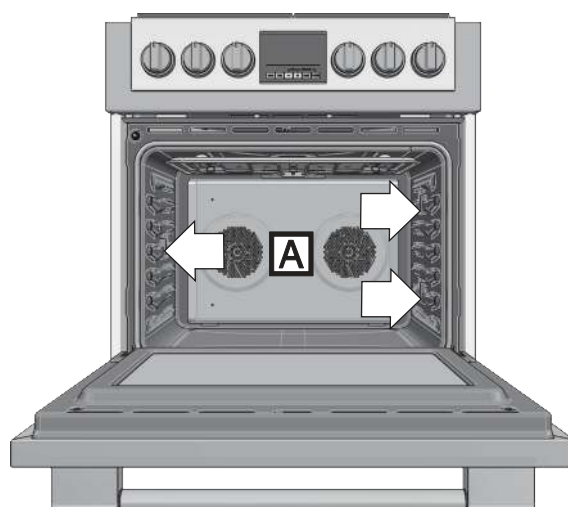
Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).



WARNING

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

OVEN LIGHT



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

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

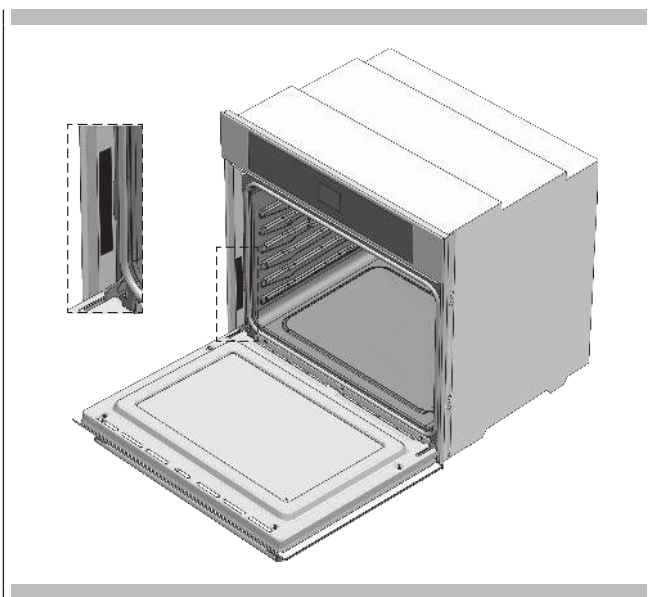
Before contacting service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Oven Problem	Problem Solving Steps
Error F1030* or F2030* appears in the display window.	A problem with latch mechanism occurred. Remove power and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 35. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spill-over before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, Page 33.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on Page 14.
Excessive moisture	When using Bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

ESPAÑOL

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
1 - Instrucciones de Seguridad	2
2 - Características del producto	3
Sobre su horno	3
Ventilador de enfriamiento	3
Posiciones de la bandeja	3
Elementos de asado en horno	4
Elemento de cocción parrilla	4
Elemento de convección	4
Sobre hornos de convección	4
3 - Instalación del horno	5
Características eléctricas	5
Respeto por el medio ambiente	5
4 - Alimentación eléctrica	7
Exigencias cableado	7
Conexión del horno a la alimentación	7
5 - Instrucciones de uso	8
La primera vez que usa el horno	8
Rejillas del horno	8
Rejillas extensibles del horno	8
6 - Panel de control	10
Teclado	10
Panel de control	10
Códigos de error	11
Pitidos	11
Bloqueo puerta	11
Interrupción de corriente	11
Ajustes por defecto	11
F Códigos numéricos de error	11
Bloqueo del teclado	11
Precalentamiento y precalentamiento rápido	11
Temporizador	11
7 - Información general sobre el horno	11
8 - Consejos generales sobre el horno	12
Precalentamiento del horno	12
Sugerencias de funcionamiento	12
Utensilios	12
Condensación y temperatura del horno	12
Asado en el horno a gran altitud	12
Instrucciones para el primer encendido	13
9 - Consejos Generales para el Horno	13
10 - Ajustes de usuario	14
Idioma	14
Temperatura y peso	14
Hora	14
Fecha	15
Brillo	15
Volumen	15

TABLA DE CONTENIDOS	
11 - Ajuste del sistema	16
Registro de eventos	16
Demo	16
12 - Puesta en marcha del horno	17
Encendido y apagado del horno	17
Elección del modo de cocción	17
Variación del modo de cocción	17
Función AirFry	17
Variación de la temperatura	17
Menú selección rápida cocciones	19
Fase de precalentamiento	19
Eco	19
Precalentamiento rápido	20
Uso de las luces del horno	20
13 - Modo de funcionamiento temporizado	21
Tiempo de cocción	21
Tiempo de parada	21
14 - Ajuste de la sonda carne (si presente)	22
15 - Comprender los diferentes modos de funcionamiento del horno	24
Consejos y técnicas de asado	24
Directrices generales	24
Consejos y técnicas de verdadera convección	24
Consejos y técnicas del asado de convección	25
Consejos y técnicas del asado a la parrilla de convección	25
Consejos y técnicas del asado a la parrilla	25
Consejos y técnicas de deshidratado	25
Tabla de deshidratado	26
16 - Recetas	27
17 - Pizza Pizzeria 350°C (en algunos modelos)	29
18 - Modo Sabbath (en algunos modelos)	31
19 - Cuidado y limpieza del horno	32
Autolimpieza del horno	32
Antes de la autolimpieza	32
20 - Ajuste del modo autolimpieza	33
Para ajustar el modo autolimpieza	33
Cambiar el tiempo de limpieza	33
Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza	33
21 - Sistema de bloqueo de la puerta (disponible sólo en algunos modelos)	34
Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo pirolítico	34
Operaciones de mantenimiento que puede hacer usted mismo Extracción puerta horno	34
Cambio de una lámpara del horno	35
22 - Resolución de los problemas de horneado	36
23 - Resolución de los problemas operativos	37
24 - Servicio de asistencia	38
Registro de datos para el servicio	38



IMPORTANTE:

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. Para ver la placa basta abrir el horno. Cuando solicite piezas de recambio cite siempre los detalles que figuran en la misma para identificar el aparato.

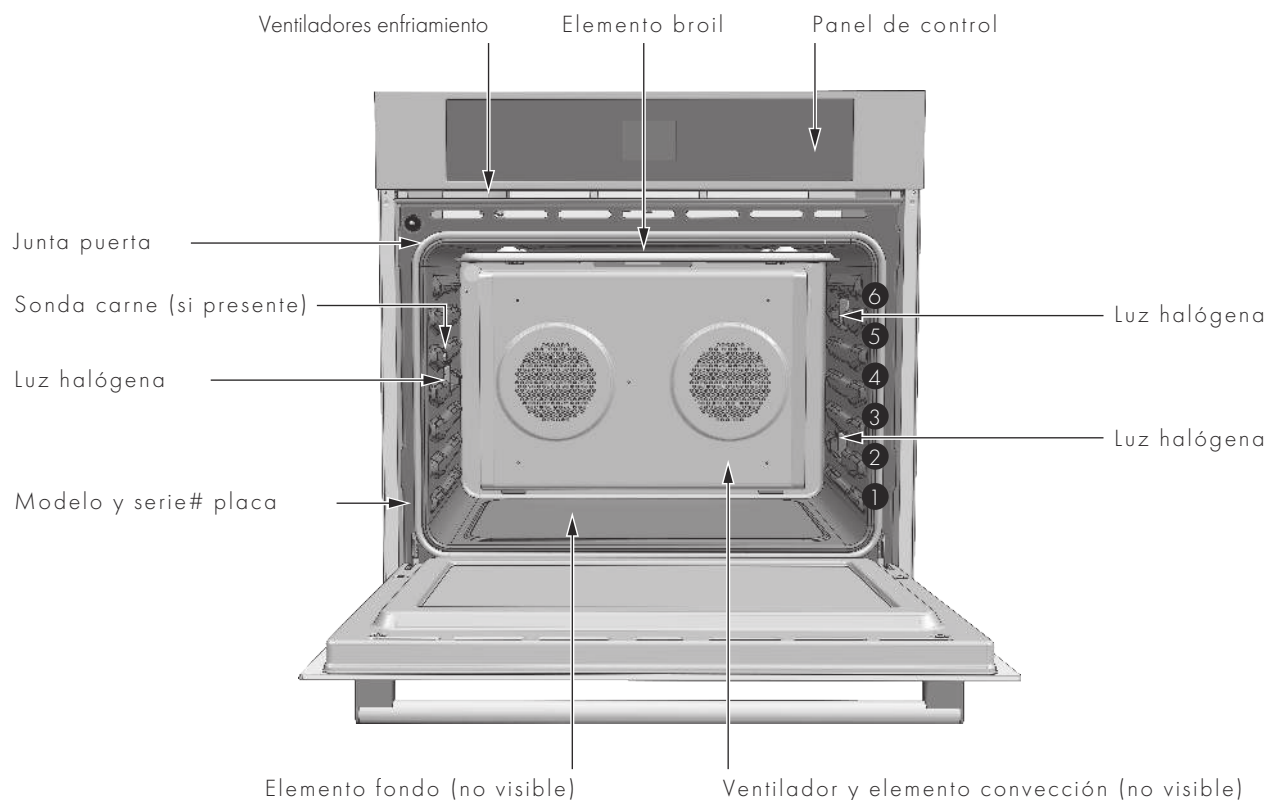
- **No desmontar ninguna parte antes de haber desconectado el aparato de la toma de corriente.**
- **No utilizar el aparato si alguna suya está rota (por ejemplo el bindrio). Desconectarlo de la red eléctrica y llamar la Asistencia técnica.**
- Antes de poner en servicio el horno se aconseja hacerlo funcionar vacío a la temperatura máxima durante aproximadamente una hora, para eliminar el olor del material aislante.
- En todo los modelos tenga la puerta cerrada cuando use la parrilla.
- El ventilador de enfriamiento puede permanecer en funcionamiento aun después de apagar el horno, mientras el mismo esté caliente.
- **El aparato se calienta mucho durante el uso; no toque los elementos calientes del interior del horno.**
- **Durante el funcionamiento del horno, la parte frontal también se calienta; por lo tanto, es importante mantener lejos a los niños, especialmente durante la fase de autolimpieza.**
- Padres y demás adultos tienen que prestar una atención especial cuando usan el producto en presencia de niños.

- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- **Mantener alejados a los niños de menos de 8 años que no cuenten con vigilancia permanente.**
- Este aparato no ha sido concebido para que lo usen personas (incluidos niños de más de 8 años) con discapacidades mentales o físicas, o con carencia de experiencia y conocimiento, salvo si están bajo la supervisión o instrucción respecto al uso de una persona responsable de su seguridad.
- **Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.**
- Para evitar los daños del esmalte no cubran de alguna manera la solera de la mufla (con láminas de aluminio, con la bandeja u otro).
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.
- Antes de llevar a cabo la autolimpieza, saque todos los accesorios (parrillas, platos, bandejas, sonda de carne) para evitar que sufran daños, elimine los residuos de cocción grandes y, a continuación, cierre la puerta asegurándose de que está bien cerrada.
- El horno está frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitarla puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.
- Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.



IMPORTANTE:

Si el horno está instalado en una temperatura ambiente inferior a 37 °F (3 °C), puede aparecer F*0117; cuando la temperatura ambiente sube el error deja de aparecer.



Sobre su horno

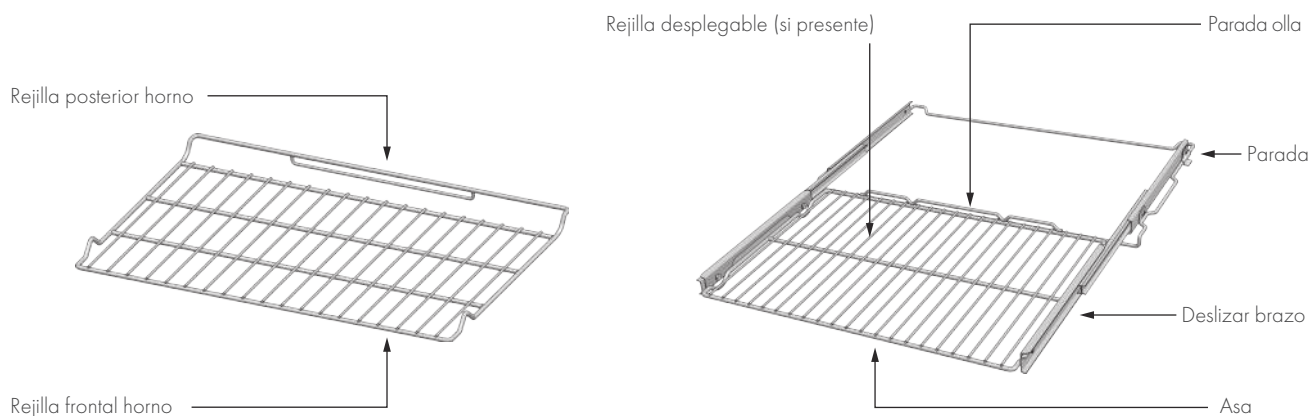
Arriba aparece la imagen de de los componentes de un horno.

Ventilador de enfriamiento

El horno tiene un ventilador para enfriar el panel de control. Es posible que siga oyendo que el ventilador en funcionamiento después de haber finalizado una cocción y/o limpieza. El ventilador funcionará mientras el horno esté caliente y el selector de función del horno esté puesto en cualquier posición que no sea "Off". Este funcionamiento es normal.

Posiciones de la bandeja

El horno tiene guías para las bandejas en seis niveles como aparece en la imagen. Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno. La bandeja debe colocarse con los soportes emparejados. Asegúrese siempre de que poner las bandejas del horno, etc. antes de encender el horno. Asegúrese de que la/s bandeja/s están niveladas una vez colocadas en su lugar.



Elementos de asado en horno

El horno usa dos elementos para asar: uno situado en lo alto del mismo y el segundo en el suelo de la cavidad del horno para facilitar la limpieza de esta.

Elemento de cocción parrilla

El elemento de cocción a la parrilla está situado en lo alto de la cavidad del horno. No toque el elemento de calentamiento ni toque el elemento parrilla con los guantes de horno. No use nunca una toalla o un trapo grueso como guante de horno: pueden prenderse.

Elemento de convección

Los elementos de convección (no visibles) y los ventiladores están situados en la parte posterior de la cavidad del horno. Esta combinación de elemento y ventilador realiza la cocción.

Sobre hornos de convección

En un horno convencional, el ciclo fuentes de calor se enciende y apaga para mantener una temperatura media en la cavidad del horno. Debido a que la temperatura aumenta y disminuye gradualmente, se producen ligeras corrientes de aire en el interior del horno. Esta convección natural tiende a ser ineficaz, ya que las corrientes son irregulares y lentas. En este sistema de convección, el calor se "transmite" mediante un ventilador que proporciona circulación continua de aire caliente. Este sistema de convección europeo proporciona una ingeniería de vanguardia y un diseño avanzado para crear el más sofisticado horno de convección. En los hornos de convección estándar, un ventilador simplemente hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos. El sistema se caracteriza por la combinación de un elemento de calentamiento adicional situado alrededor del ventilador de convección y por el panel de ventilación que distribuye el aire caliente en tres dimensiones: en los lados, en lo alto y en lo más profundo de la cavidad del horno. Este sistema de convección europeo ayuda a que la temperatura del horno se mantenga más uniforme a lo largo de la cavidad del horno. El aire circulante ayuda a agilizar el proceso de cocción y cocina los alimentos de forma más uniforme. Al controlar el movimiento de aire caliente, la cocción por convección produce alimentos uniformemente dorados que están crujientes en su exterior, aunque jugosos en su interior. La cocción por convección funciona mejor para pan y pastas, así como para carnes y aves. Los alimentos que se elevan con aire, como los bollos de crema, los suflés y los merengues suben más que en un horno convencional. Las carnes quedan jugosas y tiernas a la vez que en su exterior están sabrosas y crujientes. Al utilizar el sistema de convección europeo, es posible cocinar los alimentos a más baja temperatura y reducir los tiempos de cocción. Al utilizar este modo, la temperatura estándar del horno deberá reducirse en 25 F (15 C). Los alimentos que necesiten menos tiempo de cocción deberán comprobarse un poco antes de lo normal. Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Cuando se usa el modo asado convección no hace falta reducir la temperatura estándar del horno.

Para instalar el horno en la cocina basta hacer un hueco en la misma de las dimensiones indicadas en la Fig. corte y dimensiones.

El aparato debe fijarse al mueble mediante los dos tornillos en dotación, a través de los agujeros hechos en los montantes del horno.



ADVERTENCIA

Puesto que dicho aparato hace parte de los muebles de la cocina asegúrense que cada superficie de contacto con el horno pueda resistir a una temperatura superior a 90°C.

Características eléctricas

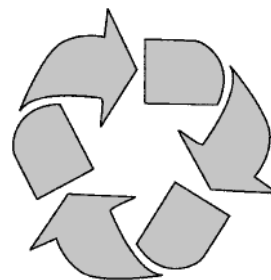
- Potencia absorbida:			
resistencia del elemento superior:	3500+1000W	230V	
	3500+1000W	240V	
resistencia de la solera del horno:	3000W	230V	
	3000W	240V	
resistencia circular (aire caliente):	2x1300W	240V	
	1x2500W	o 240V	
	(en función del modelo)		
bombilla:	3x25W		
motor del ventilador aire caliente:	2x44W or 1x44W		
	(en función del modelo)		
motor del ventilador de enfriamiento:	44W		
Potencia máxima absorbida:	(véase la placa de datos).		
Tensión de alimentación:	(véase la placa de datos).		

Respeto por el medio ambiente

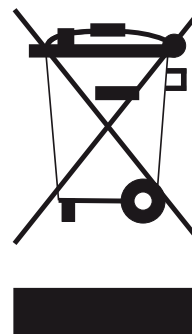
La documentación del presente aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con la finalidad de contribuir en la protección del medio ambiente. Los embalajes se han concebido de forma que no perjudiquen el medio ambiente; se pueden recuperar o reciclar puesto que se trata de productos ecológicos.

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

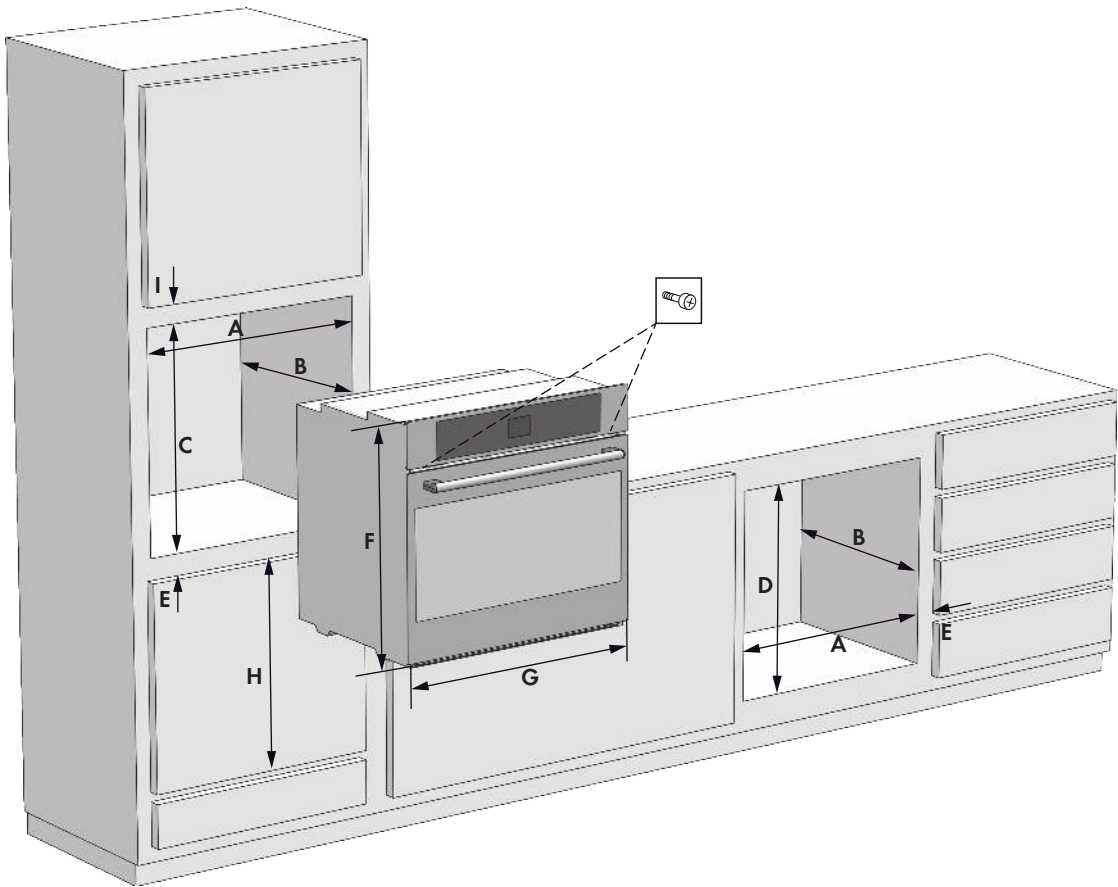
LA CAJA DEL EMBALAJE es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Elimínelo de acuerdo con la legislación local. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños porque son potencialmente peligrosos. ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2012/96/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.



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



CORTE Y DIMENSIONES



Horno	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Individual	72,2	59,0	69,2	69,2	Min. 1.3	70,7	75,4	86,5	Min. 1.9

Dimensiones son en cm

En caso contrario ningún daño a personas o cosas podrá ser imputado al fabricante.

Antes de instalar el horno pida a un electricista cualificado que verifique si su hogar está dotado de un servicio eléctrico adecuado y si la incorporación del horno no sobrecargará el circuito en que se va a instalar. Si el cable de alimentación está dañado se requiere un circuito monofásico de tres cables 240V or 220-240V 50/60 Hz. . Debe ser sustituido por el fabricante, un representante autorizado o una persona cualificada para evitar posibles peligros.



ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Es necesario apagar la alimentación eléctrica del circuito del horno cuando se efectúan las conexiones de línea.
- No use un alargador con este aparato.
- Este aparato requiere toma de tierra.
- El extremo suelto del cable amarillo/verde (cable de tierra) debe conectarse a un suelo adecuado. Este cable debe permanecer conectado al horno.
- El aparato debe ser instalado por un electricista cualificado.
- El horno debe conectarse a tierra de acuerdo con la legislación australiana actual.
- NOTA PARA AUSTRALIA Este aparato debe ser correctamente instalado y mantenido por una persona cualificada, en el pleno respeto de las normas de cableado AS/NZS 3000.
- El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un dispositivo disyuntor multipolar con distancia mínima de apertura de los contactos de 3mm, controlando que el cable de tierra no está desconectado.
- Este dispositivo debe conectarse a la alimentación eléctrica de acuerdo con las normas sobre instalaciones eléctricas.
- Es necesario poder acceder fácilmente a la toma o interruptor una vez instalado el horno.
- La inobservancia de estas instrucciones puede ser causa de herida grave o muerte.

Exigencias cableado

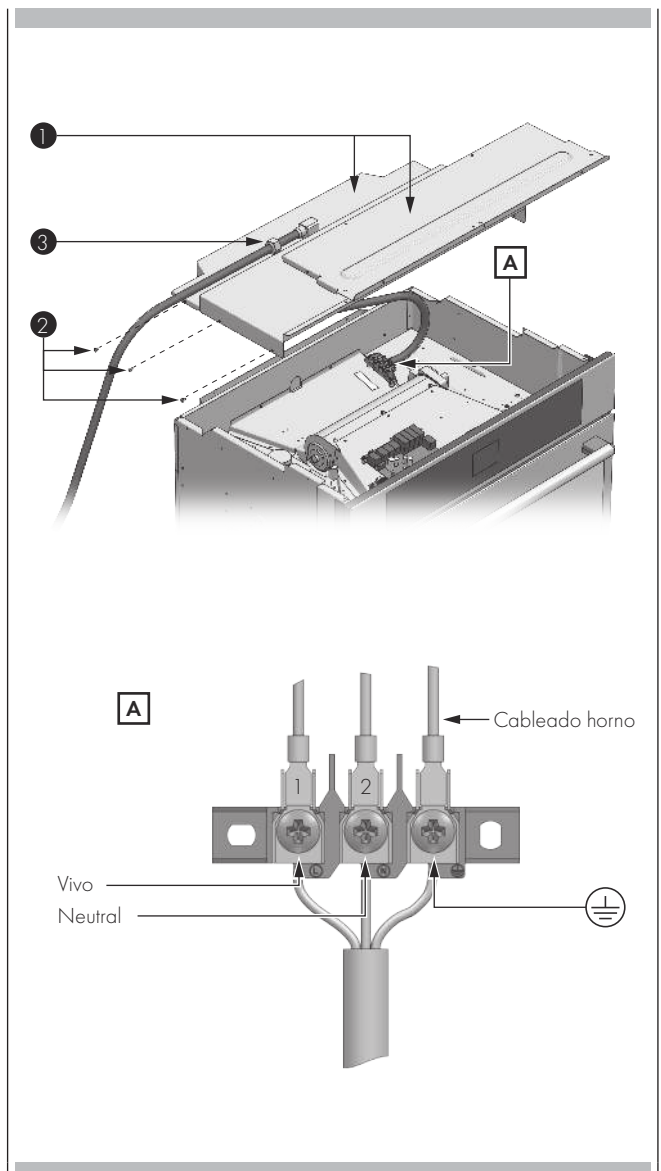
Antes de realizar las conexiones asegúrese de que la alimentación está apagada y lea y observe las siguientes indicaciones:

- El horno requiere un circuito monofásico de tres cables 240V o 220-240V 50/60 Hz. .
- El horno debe conectarse EXCLUSIVAMENTE con CABLE DE COBRE.
- NOTA PARA AUSTRALIA: el horno debe instalarse de acuerdo con la legislación australiana actual.
- El tamaño del cable (SOLO CABLE DE COBRE) y las conexiones deben ser adecuadas a la clasificación del aparato según la legislación australiana.

Conexión del horno a la alimentación

Para la conexión use un cable de caucho flexible de tipo H05SS-F (3x2 5mm mín) con una longitud suficiente para que el horno se pueda extraer de su soporte cuando es necesario efectuar operaciones de mantenimiento. Para conectar el cable al horno proceda de la siguiente manera (véase figura):

- 1 Saque las dos cubiertas del horno (1) aflojando los correspondientes tornillos autorroscantes (2). Afloje la tuerca (3) del soporte del cable y alimente este a través del agujero dejándolo bastante holgado para evitar compresiones.
- 2 Quite unos 12 cm de aislamiento exterior del cable y acorte con dos cables activos (de corriente y neutro) a 6 cm. No modifique la longitud del cable de tierra. Quite más o menos 1 cm de aislamiento de cada uno de los tres cables y a continuación conecte cada cable al bloque terminal. Asegúrese de que todos los cables están adecuadamente conectados (L para cable de corriente, N para neutro, y el tradicional triángulo discontinuo para la toma de tierra).
- 3 Apriete los dos tornillos del soporte del cable para asegurar que el cable principal está firmemente en su sitio.



La primera vez que usa el horno

Limpie meticulosamente el horno con agua jabonosa y enjuáguelo bien.

Encienda el horno unos 30 minutos a máxima temperatura para quemar todos los rastros de grasa que pueden generar olores desagradables al cocinar.



ADVERTENCIA

Nunca utilice papel de aluminio para tapar las rejillas del horno o para forrar el horno. El calor atrapado por debajo del papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.

Rejillas del horno

- El horno tiene guías para las rejillas en seis niveles como se muestran en la figura de la pág.3.
- Las posiciones de las rejillas están numeradas desde la guía de la rejilla inferior (#1) a la superior (#6).
- Consulte las tablas de cocinar para determinar las mejores posiciones de la rejilla para usar cuando se cocina.
- Cada guía de nivel consiste en un par de soportes formados en las paredes de cada lado del interior del horno.
- Asegúrese siempre de que las rejillas del horno se encuentran en la posición correcta antes de encender el horno. Asegúrese de que las rejillas estén niveladas una vez colocadas en posición. Si tiene dudas, como por ejemplo, qué lado es la parte frontal de la rejilla, tome como referencia la figura de la pág.3.
- Las rejillas están diseñadas para pararse cuando se tiran hacia atrás hasta el tope.



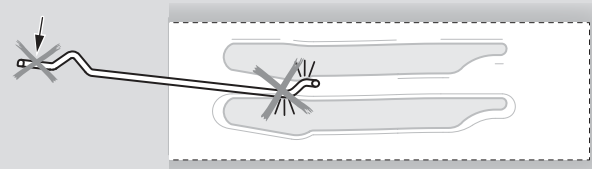
PRECAUCIÓN

Nunca utilice papel de aluminio para tapar las rejillas del horno o para forrar el horno. El calor atrapado por debajo del papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.



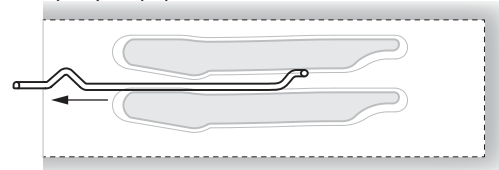
PRECAUCIÓN

Asegúrese de que no la ha forzado para evitar daños al esmalte.

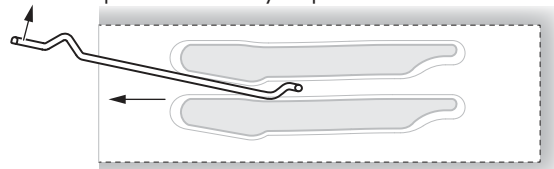


Para sacar las rejillas del horno:

- 1 Agarre la rejilla y empújela hacia atrás

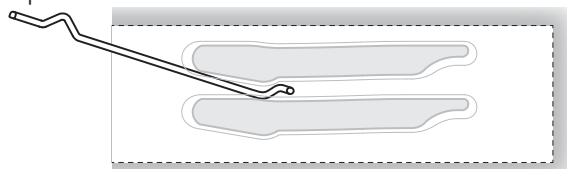


- 2 Incline la rejilla hacia arriba y sáquela

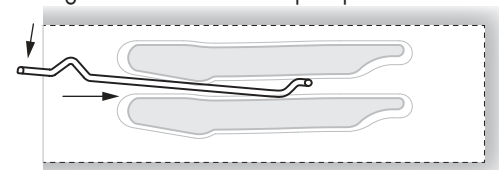


Para meter una rejilla del horno:

- 1 Coloque la parte de atrás de la rejilla entre las guías de nivel de rejilla.



- 2 Mientras inclina la parte frontal de la rejilla hacia arriba, deslice la rejilla a lo largo de la vía mientras baja la parte frontal.



Rejillas extensibles del horno

- La rejilla extensible facilita el acceso a los alimentos en el horno. Se extiende más allá de la rejilla plana normal acercando los alimentos al usuario.



PRECAUCIÓN

Cuando la rejilla sale del horno no se bloquean los brazos laterales de deslizamiento. Éstos se podrían extender inesperadamente si se transporta la rejilla de modo incorrecto.

Extender los brazos de deslizamiento puede causar lesiones. Se debe sostener o transportar la rejilla solamente agarrando los lados.

NOTA: Siempre saque la rejilla extensible antes de autolimpiar el horno.

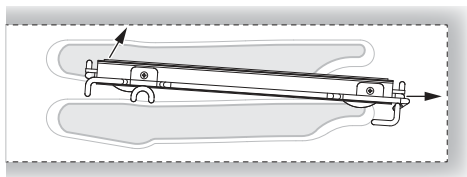


PRECAUCIÓN

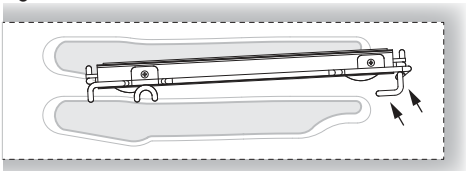
Para evitar quemaduras, jale la rejilla completamente y levante el molde arriba de la agarradera cuando transporta los alimentos al y del horno.

Sacarla del horno:

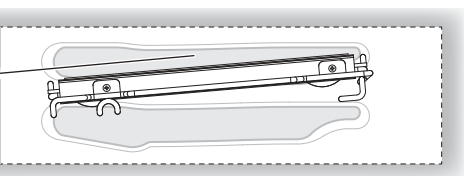
- 1 Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope.



- 2 Levante el fondo de la rejilla hasta que el marco y el tope queden libres de la guía.

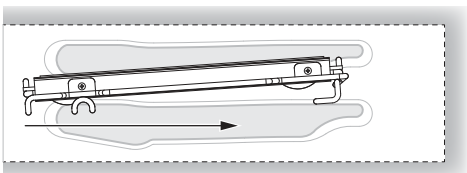


- 3 Tire de la rejilla hacia abajo y sáquela.

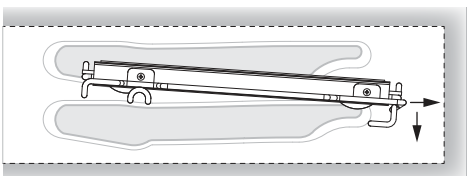


Colocar la rejilla en el horno:

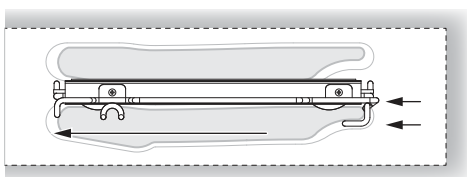
- 1 Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluyendo el marco) arriba de la guía de rejilla deseada



- 2 Empuje la rejilla completamente hasta que el fondo de la rejilla entre en su sitio.

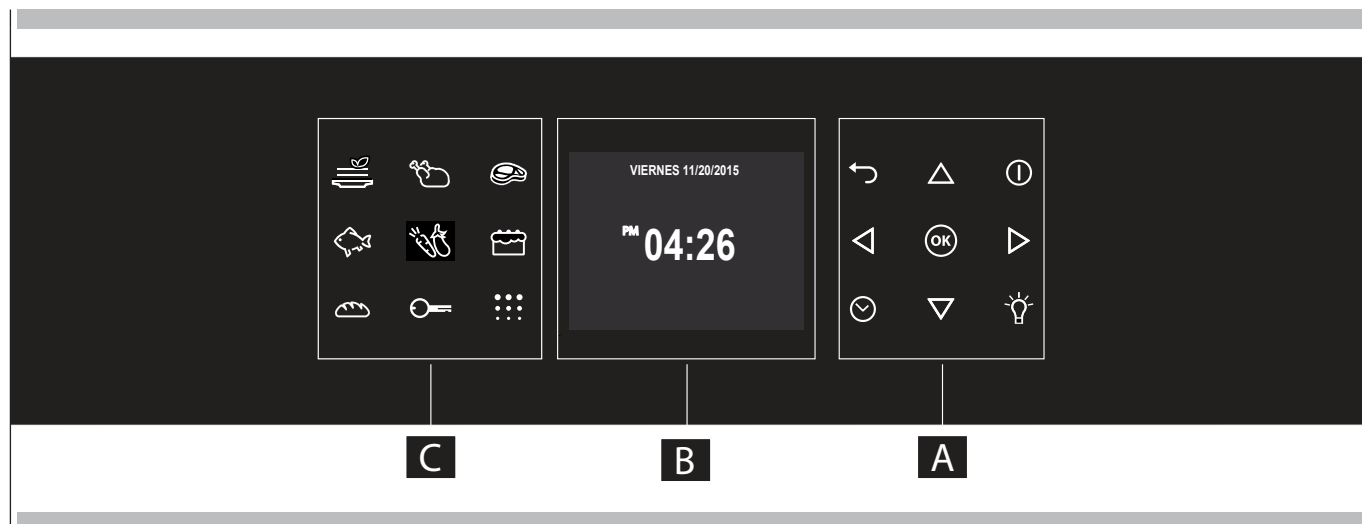


- 3 Tire de secciones hacia delante hasta que se active el tope. La rejilla debe estar recta no torcida



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

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



Teclado

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

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

Panel de control

	Menú selección rápida cocciones
	Bloqueo Teclado
	Función Pirólisis

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

Códigos de error

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

Pitidos

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

Bloqueo puerta

La señal permanece fija cuando la puerta está totalmente bloqueada. El símbolo parpadea cuando el cerrojo se está moviendo para cerrar o abrir la puerta. No intente abrir la puerta en ese momento. Solo podrá abrirla cuando el símbolo haya desaparecido. Cuando la puerta se cierra automáticamente para el modo autolimpieza aparece un candado.

Interrupción de corriente

Al volver la corriente, el mecanismo de cerrojo de la puerta realiza una prueba de funcionamiento al término de la cual aparecen visualizadas la hora y la fecha.

Ajustes por defecto

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

F Códigos numéricos de error

Estos códigos aparecen visualizados cuando la unidad electrónica de control detecta un problema a nivel del horno o de la electrónica de mando. El código de error queda registrado en el Log de los errores en el menú Setup. Este error puede comunicarse al técnico de servicio para que pueda conocer lo antes posible la causa del problema.

Bloqueo del teclado

Mantenga pulsada la tecla  3 segundos. Los mandos quedan así bloqueados y aparece el símbolo de una llave. Repita la operación durante 3 segundos para desbloquear el teclado. NOTA : En todo momento se puede apagar el dispositivo.

Pre calentamiento y pre calentamiento rápido

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

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

Si necesita calentar el horno rápidamente, puede utilizar el modo de pre calentamiento rápido que utiliza los elementos térmicos y el convector de una manera especial para reducir lo más posible el tiempo de calentamiento.

Una vez ajustadas las funciones de cocción para las que está disponible el pre calentamiento rápido y configurado el valor deseado de temperatura pulse la  tecla después de haber introducido el menú funciones, seleccione el icono  mediante las teclas   y confirme con la tecla .

Tan pronto como el horno alcanza la temperatura programada, suena la señal acústica correspondiente y los dos iconos de « Pre calentamiento rápido » y « Temperatura actual » desaparecen. El horno conmuta automáticamente al modo de cocción que se había programado anteriormente: introduzca ahora la comida.

Temporizador



ADVERTENCIA

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

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

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

Precalentamiento del horno

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

Sugerencias de funcionamiento

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

Utensilios

- Los recipientes de vidrio para hornear absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25 °F (15 °C) cuando hornea con moldes de vidrio.
- Use los recipientes que producen el dorado deseado. El tipo de acabado del recipiente ayuda a determinar la cantidad de dorado que se producirá en el horno.
- Los moldes brillantes, de metal liso o ligeramente antiadherentes/ anodizados reflejan el calor y dan como resultado un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de molde.
- Los recipientes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor y producen una costra más dorada y crujiente. Use este tipo para pasteles.
- Utilice recipientes de metales oscuros antiadherentes/ anodizados o moldes de metal sin brillo o moldes de vidrio de horneado para obtener una costra dorada. Los moldes aislantes de horneado pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No hornee con la bandeja de asado vacía dentro del horno ya que esto puede cambiar el rendimiento del horneado.
- Guarde la bandeja de asado fuera del horno.

Condensación y temperatura del horno

- Es normal que una cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad que contienen los alimentos. La humedad se puede condensar sobre una superficie más fría o en el interior del horno, así como en el panel de control.
- Su nuevo horno lleva un sensor electrónico de temperatura que permite mantener la temperatura deseada con exactitud. Su horno anterior tal vez tenía un termostato mecánico que gradualmente cambiaba a una temperatura más alta. Será normal que usted tenga que ajustar sus recetas favoritas cuando empiece a cocinar con su nuevo horno.

Asado en el horno a gran altitud

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

Instrucciones para el primer encendido

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

NOTA Tanto en la primera, como en las conexiones siguientes, a la alimentación eléctrica el mecanismo de bloqueo de la puerta realiza una vuelta de calibrado, en **esta fase mantener siempre la puerta cerrada.**

- Idioma
- Temperatura y peso
- Hora
- Fecha

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

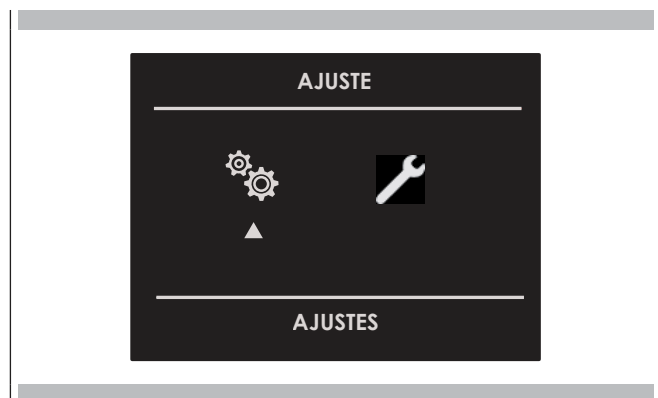
Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



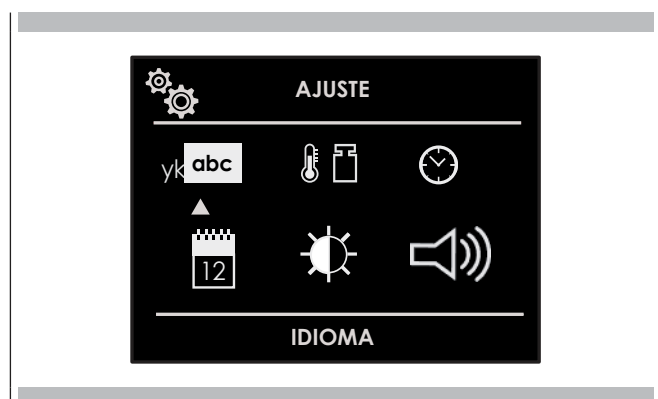
Con el horno encendido seleccione el icono  y confirme con la tecla **OK** para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

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

- 1 Pulse la teclas **◀▶** para elegir el submenú y confirme con la tecla **OK**.



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



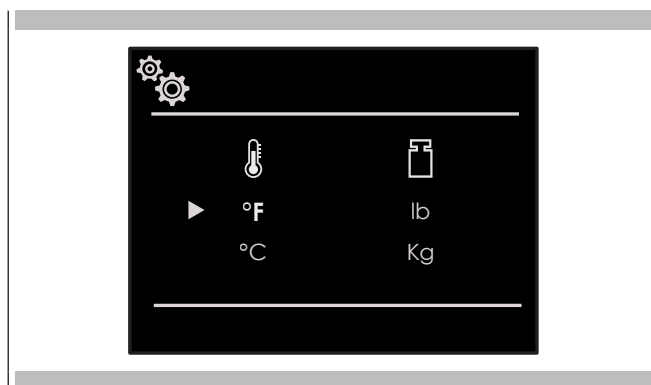
Idioma

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



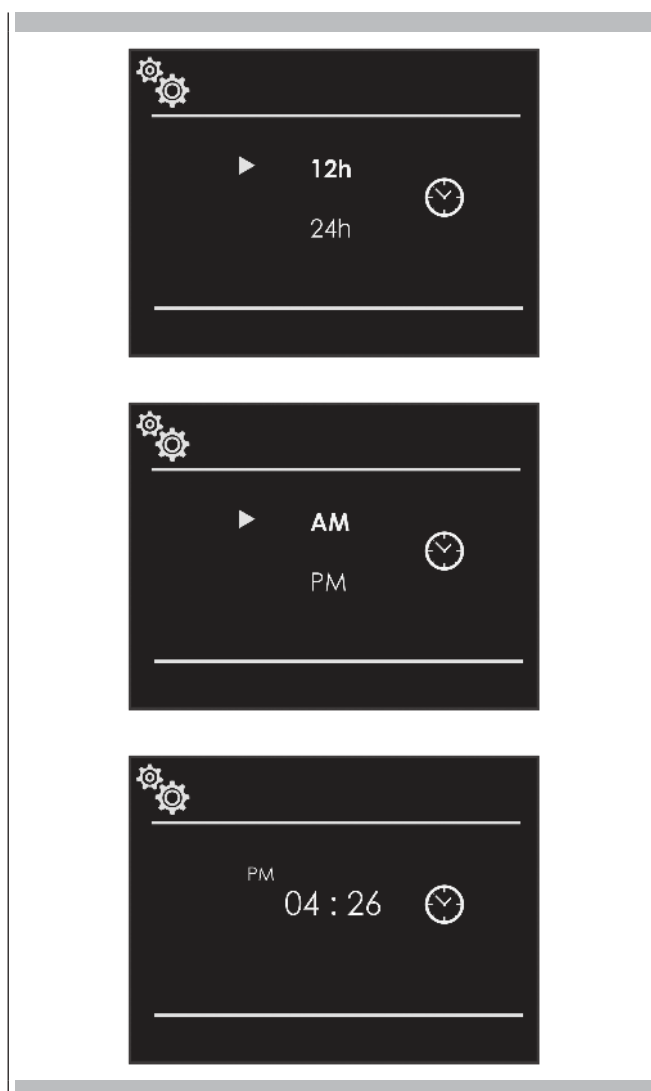
Temperatura y peso

Pulsando la tecla **◀▶** o **△▽** elegir el formato del peso previamente seleccionado entre las dos opciones Kg/Lib y confirme con la tecla **OK**.



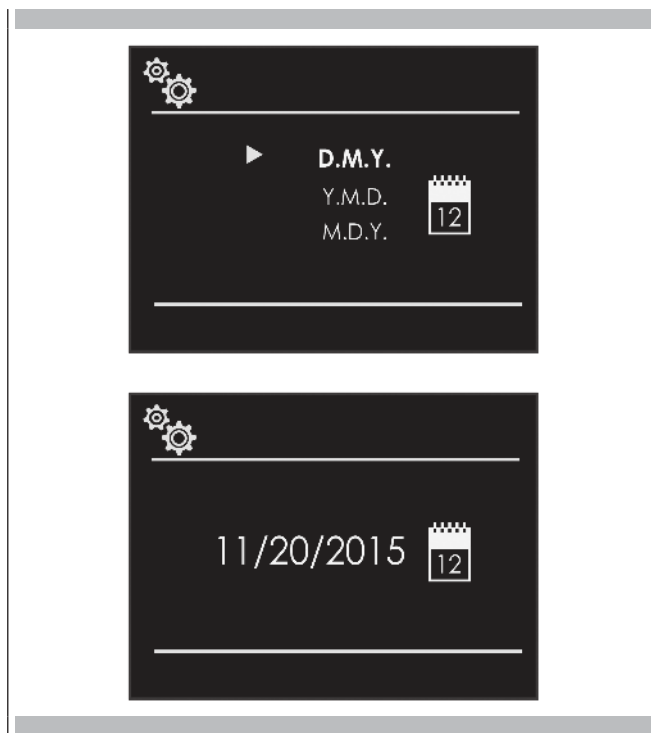
Hora

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



Fecha

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



Volumen

Pulse la flecha $\triangle \nabla$ para seleccionar el grado necesario de luminosidad y confirme con la tecla OK .



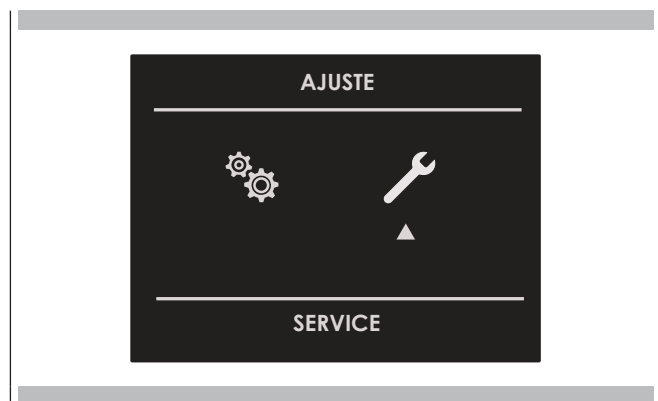
Brillo

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



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

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



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



Demo

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

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

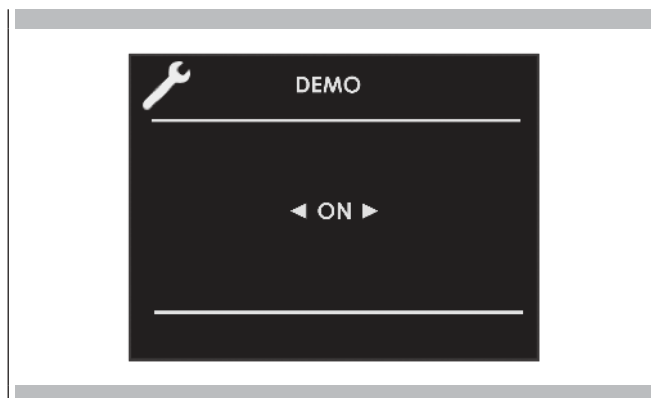
Tras 30 segundos aproximadamente el horno empieza a funcionar en esta modalidad.

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

Para reiniciar pulse la tecla **①**.

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

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



Registro de eventos

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



Encendido y apagado del horno



IMPORTANTE

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

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

Elección del modo de cocción



IMPORTANTE

- No dejar la puerta abierta durante un tiempo prolongado durante la cocción.
- La puerta debe mantenerse cerrada durante la función BROIL.
- Colocar la rejilla o las rejillas en el nivel apropiado.

Funciones	
	HORNEADO
	ASADO
	CONVECCIÓN VERDADERA
	CONVEC. ASADO
	CONVEC. HORNEADO
	HORNEADO ECO
	BROIL
	CONVEC. GRILL
	CONVEC. BROIL
	PIZZA
	PIZZA PIZZERIA 350°C (en algunos modelos)
	AIRFRY
	DESCONGELACIÓN
	DESHIDRATACIÓN
	CALIENTE
	CALIENTE PLUS

Funciones



SABBAT (En algunos modelos)



AUTOLIMPIEZA

- 1 Seleccione el icono y pulse la tecla . Seleccione el modo apropiado de cocción en función de los alimentos que debe cocer usando las flechas y confirme con la tecla .
- 2 En esta página display se puede, todavía, cambiar el modo de cocción las teclas .
- 3 Si la temperatura propuesta es correcta confirmar con la tecla para poner en marcha la cocción, si no es así, si no se pulsa la tecla después de 10 segundos se pone en marcha de modo automático y el icono del modo de cocción se pone animado.

Variación del modo de cocción

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

Función AirFry

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

AirFry te permite configurar la función y la temperatura desde el panel de control, de 150 a 290°C, con una temperatura predeterminada de 180°C. La bandeja especial, suministrada o vendida por separado, está equipada con pequeñas aberturas que permiten que el aire circule uniformemente por todo el horno.

Variación de la temperatura



IMPORTANTE

- La función BROIL opera en niveles. No existe la posibilidad de configurar una temperatura ya que trabaja en ciclos fijos según el nivel configurado desde L1 a L5.
- La temperatura máxima en la función BROIL está limitada según el nivel configurado.
- En todos los modos de cocción donde la temperatura es fija no aparece visualizada en el display.
- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.

- 1 Desde la página display vista previa modo cocción se puede variar la temperatura por medio de las flechas confirmando a continuación con la tecla .
- 2 Una vez puesta en marcha la cocción es posible de todas maneras variar la temperatura en cualquier momento por medio de las flechas .

MODO DE COCCIÓN	ICONO	PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SONDA DE TEMPERATURA	Mín.	TEMPERATURA Predefinida	Máx.
DESCONGELACIÓN				***	***	***
DESHIDRATACIÓN				120° F (50° C)	140° F (60° C)	160° F (70° C)
CALIENTE				85° F (30° C)	105° F (40° C)	120° F (50° C)
CALIENTE PLUS				130° F (55° C)	165° F (75° C)	210° F (100° C)
HORNEADO		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	345° F (175° C)	555° F (290° C)
ASADO		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	345° F (175° C)	555° F (290° C)
HORNEADO ECO			<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECCIÓN VERDADERA		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
PIZZA		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECCIÓN ASADO		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECCIÓN GRILL		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	330° F (165° C)	555° F (290° C)
CONVECCIÓN HORNEADO		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	445° F (230° C)	555° F (290° C)
CONVECCIÓN BROIL		⌞	<i>R</i>	165° F (75° C)	445° F (230° C)	555° F (290° C)
BROIL L1			<i>R</i>		375° F (190° C)	
BROIL L2					400° F (205° C)	
BROIL L3					430° F (220° C)	
BROIL L4					450° F (235° C)	
BROIL L5					480° F (250° C)	
PIZZA PIZZERIA 350°C (si está presente)					650° F (345° C)	
AIRFRY		⌞		300° F (150° C)	355° F (180° C)	555° F (290° C)
SABBAT (si está presente)				75° F (25° C)	140° F (60° C)	140° F (60° C)
AUTOLIMPIEZA					860° F (460° C)	

Menú selección rápida cocciones

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

	PRIMEROS PLATOS			
	AVES DE CORRAL			
	CARNES			
	PESCADO			
	VERDURAS			
	DULCES			
	PAN/PIZZA			

Fase de precalentamiento

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



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



Eco

Esta función se utiliza para ahorrar energía. Ideal para alimentos congelados o precocinados y para comidas en pequeñas porciones. El tiempo de precalentamiento es muy corto y la cocción tiende a ser más lenta. No recomendada para cargas pesadas, como la preparación de grandes porciones o comidas.

Precalentamiento rápido

La función PRECALENTAMIENTO RÁPIDO permite alcanzar la temperatura deseada en un tiempo más breve respecto al precalentamiento estándar. La función puede habilitarse para todos los modos de cocción indicados en la tabla en la pág. 18, en la columna PRECALENTAMIENTO RÁPIDO.

Para seleccionar el PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:

- 1 Elegir el modo de cocción como se ha indicado anteriormente y pulsar la tecla **OK** para visualizar la pantalla de información previa del modo de cocción.
- 2 Pulsar la tecla **⏸**.
Seleccionar el icono **⏸** mediante las flechas y confirmar con la tecla **OK**. El símbolo **⏸** aparece en la parte inferior de la pantalla.



- 3 Pulsar de nuevo la tecla **OK** para poner en marcha la función.
El display muestra el icono de la función activa hasta que se haya alcanzado la temperatura configurada. Después de ello la función conmuta en automático el modo de cocción pre seleccionado.



Uso de las luces del horno

Un botón luminoso activa las luces .

Pulsar **☼** para encender o apagar las luces.

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

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

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

NOTA: Las luces no funcionan en el modo de Autolimpieza.

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

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



PRECAUCIÓN

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

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

Tiempo de cocción

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

Ajustar un modo temporizado

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

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Tiempo de cocción
- Hora de Final de cocción



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

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

Tiempo de parada

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

Para retrasar el comienzo de un modo cronometrado

- Configurar primero la cocción temporizada deseada como está especificado en el apartado "TIEMPO DE COCCIÓN"
2. Seleccionar  para ajustar el tiempo de parada y pulsar **(OK)**.
 3. Configurar la hora de final de cocción por medio de las flechas Δ ∇ confirmando con la tecla **(OK)**.
 4. Después de haber pulsado la tecla **(OK)** la función se pone en espera y las informaciones de la cocción aplazada aparecen visualizadas en la pantalla

- Modo de Cocción
- Temperatura
- Hora de Final de cocción
- Hora de Inicio de cocción



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

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

Cuando se cocinan, asados, filetes o pollos, este es el mejor modo para decir cuando el alimento está cocinado adecuadamente. Este horno puede equiparse opcionalmente con la sonda de temperatura que detecta la temperatura interior de los alimentos y detiene la cocción tan pronto como se alcanza el valor de ajuste. Cuando la sonda está en uso el horno controla automáticamente el tiempo de la cocción.

NOTA: la sonda de comida es un accesorio que solo está disponible en ciertas versiones del producto.
La blandura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.
La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción.
En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.

La temperatura alcanzada por los alimentos durante la cocción está estrechamente relacionada con los problemas concernientes a la salud y la higiene. Cualquier tipo de carne, aves de corral, pescado, además de los huevos crudos, pueden contener bacterias. Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli y Staphylococcus aureus, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud. Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4° y hasta los 60°C. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

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

NB: Utilizar exclusivamente la sonda carne suministrada con el aparato.

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

Alimento	Temperatura interna mínima
Carnes picadas	
Hamburguesas	71° C
Buey, ternera, cordero, cerdo	74° C
Pollo, pavo	74° C
Buey, ternera, cordero	
Asados y filetes:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
Medio - poco hecha	63° C
Media	71° C
Hecha	77° C
Cerdo	
Chuletas, asados, costillas:	
Media	71° C
Hecha	77° C
Jamón fresco	71° C
Salchichas frescas	71° C
Aves de corral	
Pollo, entero o a piezas	82° C
Pato	82° C
Pavo entero (sin relleno)	82° C
Pechuga de pavo	77° C



ADVERTENCIA

- Para evitar quemaduras utilice un guante de cocina para sacar la sonda de la carne cuando el horno está caliente.
- Quite siempre la sonda usando la empuñadura. Retirar la sonda utilizando siempre el asa, si se retira tirando del cable podría estropearse.
- Comprobar siempre que el alimento esté completamente descongelado cuando se introduce la sonda. En caso contrario podría estropearse.

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

Si la sonda de carne se retira accidentalmente durante el funcionamiento aparece en el display un mensaje de advertencia.

El rango de valor de temperatura configurable para la sonda va de 104°F a 212°F (40°C a 100°C).

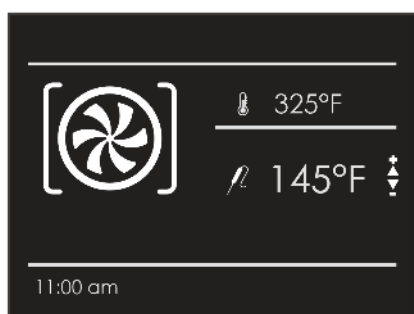
El horno mantiene en la memoria el último valor de temperatura configurado por el usuario.

Insertar la punta de la sonda en la parte central y más espesa de la carne.

Comprobar que la sonda no esté en contacto con la grasa, huesos, partes del horno o bandejas.

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

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



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



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

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

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

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

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

Consejos y técnicas de asado

El asado es la cocción con aire calentado. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1 1/2" (2,5 - 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.
- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de las puertas abiertas para apoyar las cazuelas.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 36.

Consejos y técnicas de verdadera convección

- Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas 25°F (15°C).
- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para aprovechar la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura otros 25°F (15°C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- La mayoría de los alimentos horneados se cuecen sumamente bien en convección. No trate de modificar recetas como natillas, quiches, pastel de calabaza o pastel de queso, que no se benefician del proceso de convección-calentamiento. Use el modo horneado regular para estos alimentos.
- La cocción en rejillas múltiples para comidas al horno se realiza en las posiciones de rejilla 1, 2, 3 y 4. Todas las rejillas se pueden utilizar para hacer galletas y aperitivos.
 - Con 2 rejillas de horneado: Use las posiciones 1 y 3.

- Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, coloque los moldes de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Para lograr mejores resultados, coloque los moldes en la parte frontal de rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (vea la figura a la derecha). Permita 1" - 1 1/2" de espacio libre alrededor de los moldes.

- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Los consejos para resolver los problemas de horneado se encuentran en la página 36.

Alimentos recomendados para modo de horneado de convección:

Galletas para el café

Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura

Bollos de crema

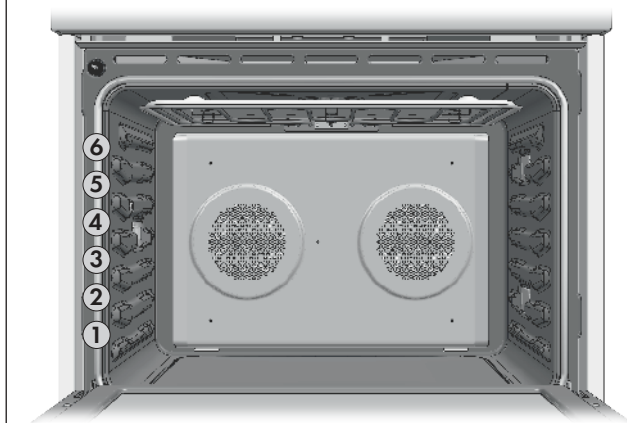
Popovers

Guisos y entrantes

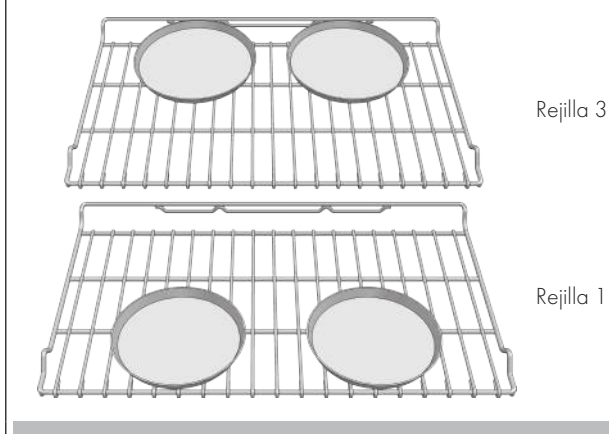
Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)

Alimentos que se elevan con aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Bizcocho Angel, Bizcochos)

POSICIÓN DE LAS REJILLAS



COLOCACIÓN DE LOS DISTINTOS RECIPIENTES EN LA REJILLA



Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

Reduzca la temperatura 25 °F.

Use el mismo tiempo de horneado que para el modo de Horneado si es por debajo de los 10 a 15 minutos.

Los alimentos con un tiempo de horneado inferior a 30 minutos deberían controlarse para ver si están bien cocidos 5 minutos antes que las recetas de horneado estándar.

Si los alimentos se hornean durante más de 40 a 45 minutos, el tiempo de horneado se debería reducir un 25%.

Consejos y técnicas del asado de convección

- No precalentar para el asado por convección.
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto.
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción del interior cuando en la temperatura "END" (véase la tabla de cocción).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/de la ave introduciendo un termómetro de carne en otra posición.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.

Consejos para recetar rápidas y fáciles

Para transformar el HORNEADO estándar en HORNEADO DE CONVECCIÓN:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y las aves en general utilizan un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de **GRILL DE CONVECCIÓN** y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.
- La temperatura de seguridad mínima para el relleno de las aves es de 165 °F (75 °C).
- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de

cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

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

Consejos y técnicas del asado a la parrilla de convección

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado de Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Dé una vuelta a la carne a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado de convección).

Los tiempos del asado y asado de convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

Consejos y técnicas del asado a la parrilla

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado con la puerta del horno cerrada.
- Precalentar el horno durante 5 minutos antes de usarlo.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Dé una vuelta a la carne a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado de convección).

Los tiempos del asado y asado de convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

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

Consejos y técnicas de deshidratado

Para deshidratar use el modo de deshidratado.

Se usa una baja temperatura y el aire caliente que circula suavemente elimina la humedad de los alimentos para conservarlos.

La temperatura del modo de Deshidratado está programada a 140 °F (60 °C).

Las temperaturas del modo de Deshidratado se encuentran entre 120 °F (50 °C) y 160 °F (70 °C).

Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.

Algunos alimentos requieren como 14-15 horas para su total deshidratación.

Consulte un libro de conservación de alimentos para los tiempos específicos y para el manejo de los distintos alimentos.

Este modo es apropiado para una variedad de frutas, vegetales, verduras y tiras de carne.

Las rejillas especiales de secado se pueden comprar en tiendas de menaje de cocina especializadas.

Si se usan servilletas de papel, algunas humedades de los alimentos pueden ser absorbidas antes de empezar la deshidratación (como por los tomates o duraznos cortados en rodajas).

Tabla de deshidratado

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TIEMPO DE SECADO * APROXIMADO(hrs)	PRUEBA DEL TERMINADO
FRUTA			
Manzana	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"	11 - 15	Ligeramente flexible
Platano	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limon y 2 vasos de agua, rebanadas ¼"	11 - 15	Ligeramente flexible
Cereza	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, quitar huesos	10 - 15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	¼ rodajas de naranja; naranja parte de la cáscara finamente pelada de naranjas	Cáscaras: 2 - 4 Rebanadas: 12 - 16	Cáscara de naranja: seca y quebradiza Rodajas de naranja: las pieles están secas y quebradizas, el fruto está ligeramente húmedo
Anillos de piña	Secado con toalla	Enlatado: 9 - 13 Fresco: 8 - 12	Suave y flexible
Fresa	Lavar y secar con toalla. Cortadas a ½" espesor, piel (exterior) hacia abajo en la rejilla.	12 - 17	Seco, quebradizo
VERDURAS			
Pimientos	Lavar y secar con toalla. Quitar la piel del pimiento, corte de manera aproximada a 1".	16 - 20	Duro sin tener humedad en el interior
Champiñones	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo Cortar en rodajas 1/8".	7 - 12	Duro y seco
Tomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rodajas de 1/8", secar bien.	16 - 23	Seco, color de ladrillo rojo
HIERBAS			
Orégano, salvia, perejil, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con toalla de papel	Secar a 120°F (60°C) 3 - 5	Crujiente y frágil
Albahaca	Use las hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas desde arriba. Rociar con agua, sacudirlo y secarlo a golpecitos	Secar a 120°F (60°C) 3 - 5	Crujiente y frágil

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

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

Seleccionar una receta ya configurada:

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



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

Guardar una receta personalizada:

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

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



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



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



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

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

Borrar una receta Personalizada:

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



La función PIZZA PIZZERIA 350°C ha sido concebida especialmente para permitirle hornear pizzas perfectas en pocos minutos. Para obtener resultados perfectos, pulsar  para acceder a esta receta especial. Introduzca sus ajustes, de lo demás se encargarán las recetas Pizza Pizzeria 350°C: la temperatura se elevará hasta aproximadamente 650°F (345°C) utilizando los elementos térmicos al 100% de su capacidad. A esta temperatura, obtendrá una base crujiente y una cocción perfecta del relleno de su pizza, ¡como en la mejor pizzería! El secreto de una buena pizza está en la sencillez de una masa bien fermentada, bien preparada y bien horneada: use una pequeña cantidad de ingredientes

Lista de recetas	Tipo de alimentos	Condiciones de los alimentos	Lista de recetas	Informaciones visualizadas
PRECONFIGURADO O PERSONAL		LA PIZZA DELGADA SOLA	COCCIÓN TIEMPO PROPUESTO	TIPO DE ACCESORIO
		LA PIZZA GRUESA SOLA		POSICIÓN NIVEL
		LA PIZZA DELGADA DOBLE		TIEMPO DE COCCIÓN
		LA PIZZA GRUESA DOBLE		PRECALENTAMIENTO NECESARIO (SÍ/NO)
		PIZZA MULTI FINA		
		PIZZA MULTI GRUESA		

PIZZA	Masa fermentada en peso	Diámetro
FINA	180 gr	30 cm
GRUESA	260 gr	30 cm

Seleccionar una receta "PIZZA PIZZERIA 350°C" ya configurada:

- 1 Encienda el horno y seleccionar el icono  a continuación  y confirmar con la tecla .
- 2 Elegir por medio de las flechas   la lista entre "PRESET" o "PERSONAL" y confirmar con la tecla .
- 3 Elegir el tipo de pizza que se desea cocinar por medio de las flechas   y confirmar con la tecla .
- 4 Cuando la receta ha sido seleccionada aparece la pantalla siguiente en el display.
- 5 Una vez confirmado con la tecla  el horno realiza el precalentamiento; cuando se acaba, una señal acústica y una indicación visual en el display avisarán de que es el momento de meter las pizzas. La cocción arranca automáticamente en cuanto se cierra la puerta del horno; ya no tendrá que realizar ajuste alguno hasta el final del horneado, solo tiene que seguir las instrucciones visualizadas.



Una vez elegida una receta se pueden cambiar las configuraciones del "Tiempo" (de 01:00 min/seg a 59:59 min/seg) guardando la receta entre las "PERSONALES" de la función especial Pizza Pizzeria 350°C. Si se desea se puede también borrar la receta guardada.

Si el valor de tiempo se modifica y no se guarda rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

(PARA MAYORES DETALLES SOBRE COMO REALIZAR ESTOS PASOS REFERIRSE A LAS INSTRUCCIONES EN EL APARTADO RECETAS)



NOTA Después de la primera pizza, podrá introducir inmediatamente las siguientes sin tener que precalentar. Si a la petición se selecciona  la receta se repite mientras que si se pulsa la tecla OFF la receta termina.

Consejos para una pizza bien conseguida :

Consideradas las altas temperaturas y el breve tiempo de cocción, es aconsejable introducir y sacar las pizzas rápidamente para tener la puerta abierta el menor tiempo posible, evitando así que la temperatura baje demasiado.

Una vez que las señales acústica y visual en el display indican el final de la cocción, saque la pizza inmediatamente, ya que los tiempos son muy reducidos y unos pocos segundos pueden afectar sensiblemente el resultado.

Podrá cambiar el tiempo de cocción en función del tipo de masa y de pizza: para ello utilice las teclas +/- sin tocar el botón start.

Al final de la receta, el sistema preguntará si desea guardar entre sus recetas personales.

PIZZA GRILL



PARA PIZZA (SI PRESENTE)



Introdúzcala antes de precalentar el horno

El modo Sabbath permite que su horno cumpla con las normas judías. Esta función permite que el horno efectúe solamente la función estática. Cuando se selecciona la función Sabbath se desactivan las siguientes funciones:

- Luces del horno
- Todas las teclas excepto ON/OFF
- Función Sonda de Carne
- Función de cocción temporizada
- Función Temporizador
- El icono en el display está fijo y no animado como en los modos de cocción tradicionales.
- Avisos sonoros del display y teclas.

Para ajustar el modo Sabbath encienda el horno, seleccione el icono  y pulse la tecla (OK). Seleccione la función Sabbath mediante las flechas <|> y confirme dos veces con la tecla (OK).

La función inicia mostrando el icono en el display.



NOTA La función tiene una duración máxima de 72 horas. La temperatura es regulable desde 75°F (25°C) hasta 140°F (60°C). Se puede detener la función en cualquier momento pulsando la tecla OFF

Evite usar detergentes abrasivos y equipos de limpieza de vapor.



ADVERTENCIA

No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar la puerta de cristal del horno ya que puede rallar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.



ADVERTENCIA

Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. En caso contrario el cierre automático de la puerta no se completará.

Autolimpieza del horno

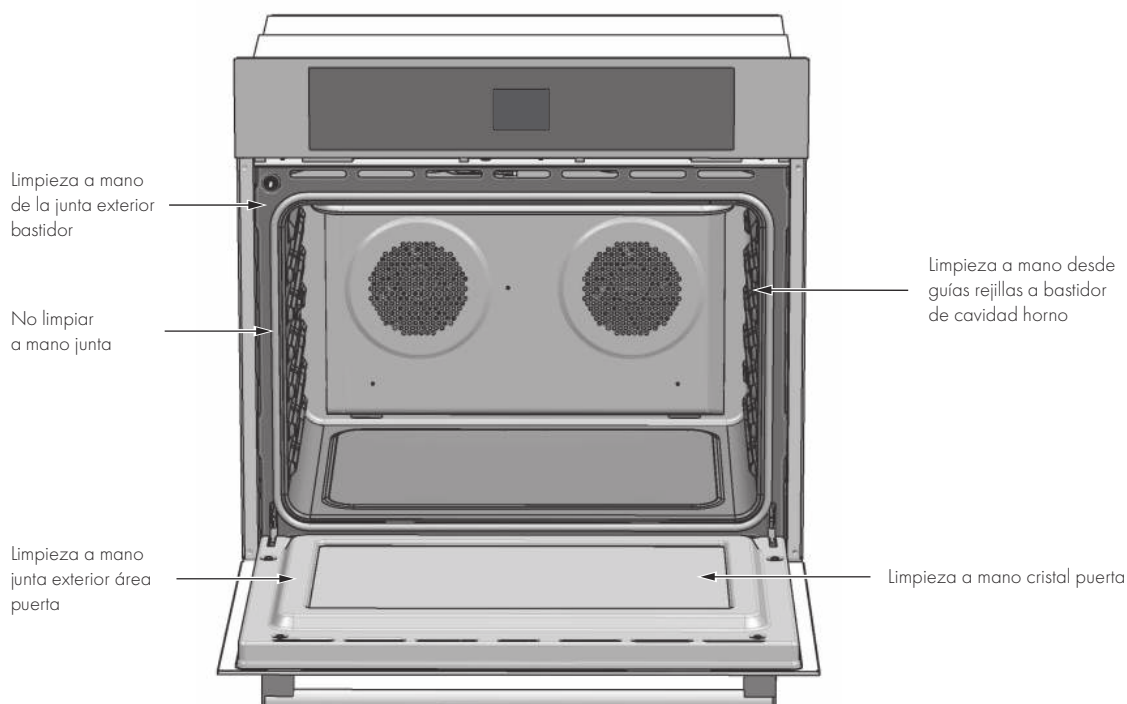
Este horno realiza una función de autolimpieza pirolítica que elimina la dificultad que supone y el tiempo que lleva rascar a mano el interior del horno. Durante la autolimpieza el horno utiliza una temperatura sumamente elevada (unos 860° F/460° C) para quemar la suciedad y la grasa procedente de los alimentos.

- Es habitual que se produzca humo y/o llamas ocasionales durante el ciclo de autolimpieza, depende del contenido y de la cantidad de suciedad que hay en el horno. Si la llama persiste apague el horno y deje que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar el exceso de suciedad.
- La bisagra de la puerta se activa automáticamente después de haber seleccionado el ciclo autolimpieza. El icono "CANDADO" aparecerá en el display. Esto asegura que la puerta no se podrá abrir mientras el horno esté a una temperatura de limpieza.

- La luz del horno no funciona en este modo.
- En el curso de la autolimpieza la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados a esta. Los olores se reducirán con el uso.
- El tiempo preconfigurado para la limpieza es tres horas.
- El modo automático se detiene cuando finalizan las horas de limpieza.
- Cuando el horno se enfría a una temperatura segura el cierre automático del horno se liberará y la puerta se podrá abrir de nuevo.

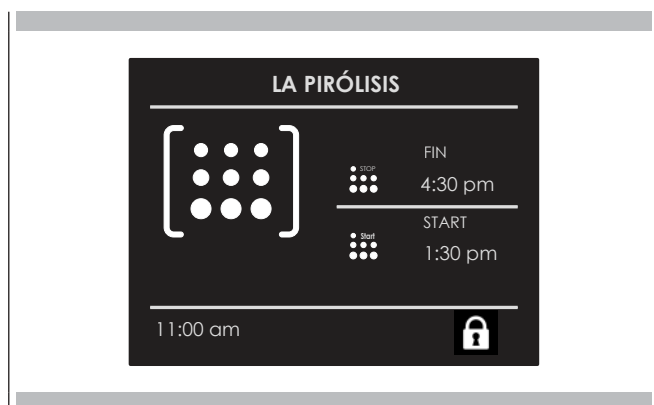
Antes de la autolimpieza

- 1 Quite todos los instrumentos y la cerámica de hornear.
- 2 Saque las rejillas del horno que no sean de porcelana. Si se dejan rejillas cromadas en el horno durante el ciclo de autolimpieza estas perderán para siempre el acabado brillante y se pondrán opacas.
- 3 Limpie la suciedad y la grasa blandas con trapos de papel. El exceso de grasa causará llamas y humo en el interior del horno durante la autolimpieza.
- 4 Consulte la siguiente ilustración. Algunas partes del horno deben limpiarse a mano antes de que empiece el ciclo. No se calientan lo suficiente durante el ciclo de limpieza y la suciedad no se elimina. Use una esponja jabonosa o un rascador de plástico. Limpie a mano el borde de la puerta del horno, el marco frontal del horno y 1-½ " (2-3 cm) dentro del marco con detergente y agua caliente. No frote la junta de goma del horno. Limpie a mano la ventana de la puerta del horno. Enjuague meticulosamente todas las partes y seque a continuación.
- 5 Asegúrese de que las luces interiores del horno están apagadas y que las cubiertas de las bombillas y las lentes están en su sitio.



Para ajustar el modo autolimpieza

1. Presione la tecla  y confirme con la tecla .
2. Un mensaje en el display avisa para que se retiren todos los objetos o accesorios de la cavidad.
3. Pulsar la tecla  para activar el bloqueo de la puerta y el ciclo de limpieza.
4. El tiempo de limpieza, que aparece automáticamente, tiene un valor estándar de 3 horas.



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

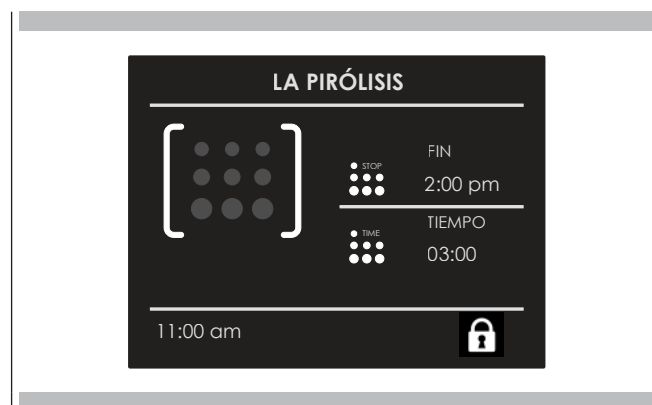
- Pulse la tecla  para detener el modo de limpieza en cualquier momento.
- El ciclo de autolimpieza no se puede seleccionar si la puerta está abierta.
- Si la puerta se encuentra en posición abierta y la función ya está seleccionada, el cerrojo no se mueve cuando se pulsa la tecla , el icono del candado parpadea hasta que se cierra la puerta y el motor de cerrojo se para. Cuando aparece "CANDADO CERRADO" la puerta no se puede abrir.
- Verifique si la puerta está bloqueada, de no ser así, pulse la tecla  y no active la autolimpieza, llame al servicio de asistencia.
- No intente abrir la puerta con el cerrojo bloqueado y el ciclo de limpieza en marcha.

Cambiar el tiempo de limpieza

- 1 Para cambiar un ajuste de 3 horas, seleccione 2 horas justo después de haber empezado.
- 2 Para cambiar las horas pulse la tecla , seleccione  y confirme con la tecla  (las horas parpadearán), use las teclas  o  para cambiar el valor, acto seguido pulse  para confirmar el nuevo valor.
- 3 Para seleccionar los minutos, pulse la tecla  (el número de minutos parpadea) y modifique el valor con las teclas  o  luego pulse  para convalidar el nuevo valor.

Para retrasar el inicio del ciclo de limpieza

- 1 Seguir las etapas de 1 a 3 descritas anteriormente.
- 2 Pulse la tecla  y compruebe que aparece el mensaje « STOP TIME ». El número de horas parpadea ; modifique entonces el valor con las teclas  o  luego pulse  para convalidar el nuevo valor.
- 3 Para seleccionar los minutos, pulse la tecla  (el número de minutos parpadea) y modifique el valor con las teclas  o  luego pulse  para convalidar el nuevo valor.



- 8 Al finalizar el tiempo de retardo empieza la autolimpieza.
- 9 Al finalizar el tiempo de limpieza programado, el horno se apagará automáticamente.



PRECAUCIÓN

La puerta del horno permanece cerrada hasta que se pueda abrir si peligro. El símbolo del candado desaparece tan pronto como el candado está desbloqueado.

De todas formas, tiene que proceder con precaución aunque el cerrojo esté desbloqueado ya que el horno podría estar todavía muy caliente.

Una vez finalizado el ciclo de autolimpieza, el sistema de control sigue monitorizando la temperatura interior del horno ; los mensajes que pueden visualizarse son los siguientes:

- De 460°C/860°F a 270°C/518°F= « Fin autolimpieza »
- De 270°C/518°F a 50°C/122°F= « Espera limpieza »
- De 50°C/122°F a 25°C/77°F= « Retirar los residuos » (Pulsar la tecla ON/OFF para borrar el mensaje).

Después del ciclo de autolimpieza, puede observarse un resto de cenizas en la parte inferior del horno. Se trata de algo normal. Cuando el horno se haya enfriado, limpiar el residuo con un paño húmedo o una esponja.

Consejos para la autolimpieza:

Si el horno todavía presenta rastros de suciedad después del ciclo de autolimpieza, puede repetirlo si lo desea.

La autolimpieza regular impide que la suciedad se acumule. De esta forma, el ciclo de autolimpieza es más eficaz y el horno produce menos humo y menos olores.

Bloqueo automático de la puerta durante el ciclo pirolítico

Por razones de seguridad, la puerta se bloquea automáticamente en cuanto se selecciona la función de autolimpieza (tanto en el sistema estándar como en el de eco-limpieza). La puerta se desbloquea automáticamente cuando el tiempo de limpieza termina pero solo después de que la temperatura ha disminuido por debajo del umbral de seguridad.

NOTA No es posible excluir el dispositivo de bloqueo de la puerta durante la autolimpieza. Desbloquear manualmente la puerta durante la función de autolimpieza porque esta función tiene la prioridad e invalida todas las demás selecciones.

El símbolo de bloqueo (▶ ) que se muestra está:

- ON** Cuando la puerta está totalmente bloqueada.
- OFF** Cuando la puerta está completamente desbloqueada.
- INTERMITENTE** Cuando el mecanismo del cerrojo se mueve o está esperando una orden del control electrónico. (Después de la autolimpieza el símbolo parpadeará hasta que la temperatura sea segura y la puerta se desbloquee).

Operaciones de mantenimiento que puede hacer usted mismo Extracción puerta horno



ADVERTENCIA

- Asegúrese de que el horno está frío y de que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta.

La parte frontal de la puerta es de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan.

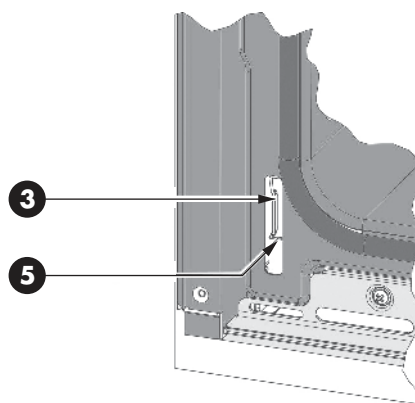
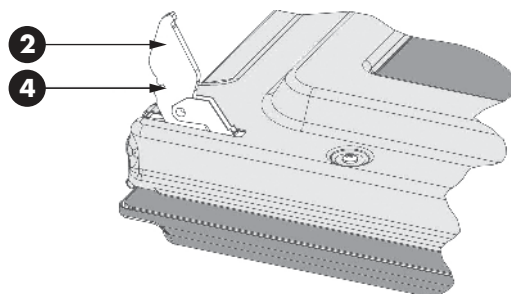
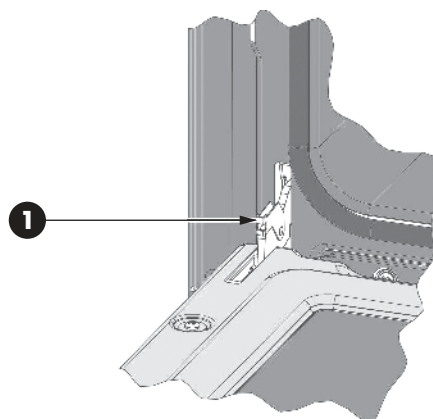
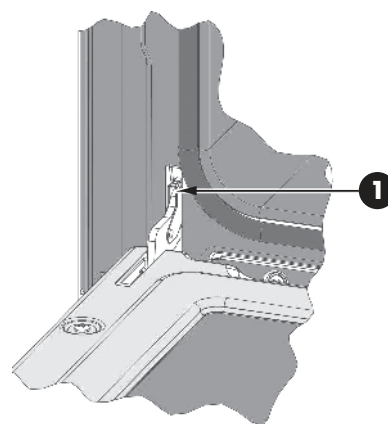
- Agarre solo los costados de la puerta del horno. No use el asa ya que podría girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra firmemente y de la manera correcta la puerta del horno podría causar lesiones a personas o daños al producto.

Para quitar la puerta

- 1 Abra la puerta completamente.
- 2 Levante el soporte de la bisagra (1).
- 3 Sujete la puerta firmemente por los dos lados con las dos manos y cierre la puerta.
- 4 Sujétela firmemente; la puerta es pesada.
- 5 Coloque la puerta en un lugar apropiado.

Para volver a colocar la puerta

- 1 Introducir los brazos (2) de las dos bisagras dentro de las ranuras (3). Los batientes (4) se tienen que enganchar en los rebordes (5).
- 2 Coloque las bisagras (1) hacia atrás en su posición.
- 3 Cierre y abra la puerta lentamente para asegurarse de que está correctamente colocada y de manera segura.



Cambio de una lámpara del horno

- Todos los hornos están equipados con luces halógenas situadas en las paredes laterales.
- Las luces se encienden cuando la puerta se abre o cuando el horno se encuentra en ciclo de cocción.
- Las luces del horno no están encendidas durante la AUTOLIMPIEZA.
- Cada ensamblaje de luces está integrado por unas lentes extraíbles, una bombilla y un soporte de luz que está fijo en su sitio. Consulte las imágenes de esta página.
- El cambio de las bombillas se considera una operación rutinaria de mantenimiento.

Para cambiar la bombilla

- 1 Lea las ADVERTENCIAS de esta página.
- 2 Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).
- 3 En caso de hornos con rejillas laterales sáquelas desenroscando los cuatro tornillos.
- 4 Saque las lentes entre en tornillo y el cristal usando un destornillador.
- 5 Saque la bombilla de su soporte tirando de ella.
- 6 Cambiar la bombilla por otra. Evite tocar la bombilla con los dedos, porque la grasa de las manos podría dañar la bombilla cuando se calienta.
- 7 La bombilla es halógena: usar una del mismo tipo verificando el voltaje y los vatios.
- 8 Volver a poner las lentes.
- 9 Cambiar las rejillas si el modelo de horno las suministra.

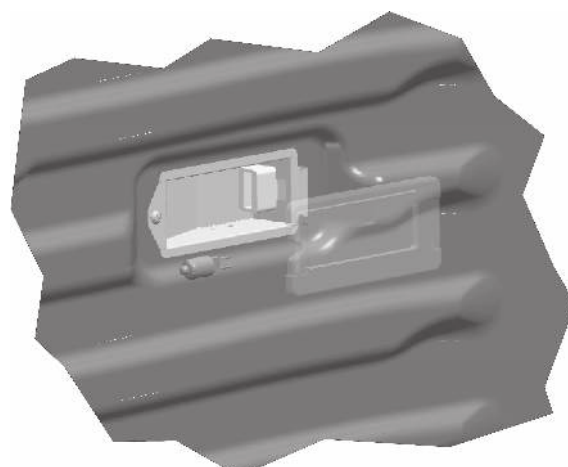
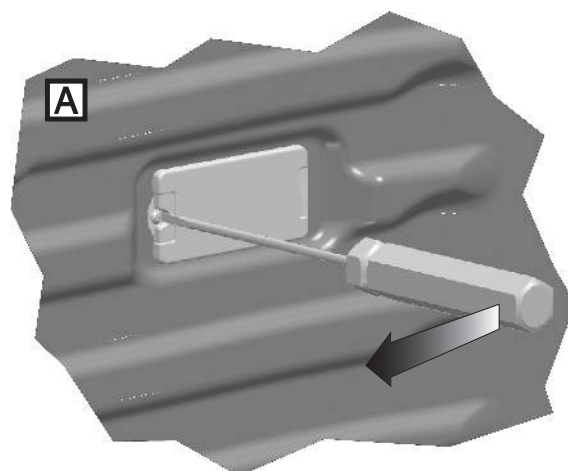
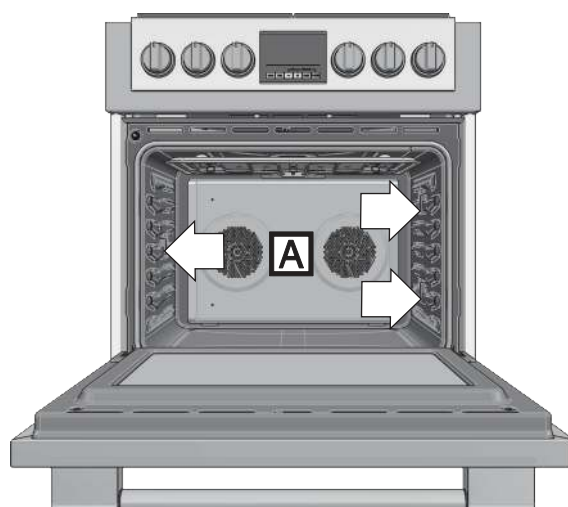
Restablezca la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito).



ADVERTENCIA

- Asegurarse de que el horno y las lámparas están fríos y de que la corriente está apagada antes de remplazar la(s) bombilla(s). De otro modo podría causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno.
- Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.
- Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan. Los vidrios rotos pueden causar lesiones.

LUCES DEL HORNO



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

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

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

Problema del horno	Pasos para resolver el problema
En la ventana del display aparece el error F1030* o F2030*	Se ha producido un problema con el mecanismo del cerrojo. Apague la corriente general y vuelva a encenderla pasados unos segundos. El horno no realiza un auto-test de la rejilla. Si la condición persiste anote el número de código (en la lista REGISTRO EVENTO) y póngase en contacto con el servicio.
En la ventana aparece otro F_Error.	Desconecte la alimentación eléctrica y vuelva a conectarla pasados unos segundos. Si la condición persiste anote el número de código (en la lista REGISTRO EVENTO) y póngase en contacto con el servicio.
El display del horno permanece en OFF	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Encienda el disyuntor. Si la condición persiste llame al servicio de asistencia autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de haberlo apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando todos los componentes electrónicos se han enfriado bastante.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre incluso después del enfriamiento.	Apague el horno y el disyuntor de circuito y espere unos segundos. Encienda el disyuntor. El horno debe reajustarse solo y ser operativo.
El horno no está calentando.	Verifique el disyuntor de circuito o la caja de fusibles. Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cuece de manera uniforme	Consulte las tablas del horno para averiguar cuál es la posición recomendada de la rejilla. Reducir siempre la temperatura de la receta 25°F (15°C) cuando se cuece en modo horneado convección.
La luz del horno no funciona correctamente	Cambie o vuelva a poner la bombilla si está floja o si es defectuosa. Consulte la página 35. Procure no tocar el cristal de la bombilla con los dedos, dado que la grasa de estos puede causar que la bombilla se queme prematuramente.
La luz del horno se queda encendida	Verifique si la puerta del horno está obstruida. Verifique si la bisagra está doblada o si se ha roto el interruptor de la puerta.
El horno no se autolimpia correctamente.	Deje que el horno se enfríe antes de poner en funcionamiento la autolimpieza. Limpie siempre la suciedad o las incrustaciones antes de poner en marcha la autolimpieza. Si el horno está muy sucio programe una autolimpieza de cuatro horas. Consulte la página sobre cómo preparar el horno para la autolimpieza 33.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Consulte las secciones reloj en la página 14.
Exceso de humedad	Caliente previamente el horno cuando use el modo horneado. El horneado y el asado de convección eliminarán toda la humedad del horno (es una de las ventajas de la convección).
Esquirlas de porcelana	Cuando se sacan y se cambian las rejillas del horno tire siempre de estas hacia arriba sin forzarlas para evitar que la porcelana se desmenuce.

WARRANTY POLICY
PÓLIZA DE GARANTÍA



PÓLIZA DE GARANTÍA LIMITADA

1 Año de Garantía

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

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

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

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

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

La garantía no será válida en los siguientes casos:

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

Además esta póliza contiene las siguientes limitaciones:

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

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

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

ARTEXA MÉXICO, S.A. DE C.V.

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

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

Servicio al cliente: (81) 2039 1646



www.benetti.com