

BENESSI

INSTALLATION GUIDE / GUÍA DE INSTALACIÓN

BKCM30PRO / BKCMSS30MAST / BKCMBM30 / BKCM30 / BKCMSS24MAST

ENGLISH

TABLE OF CONTENTS	PAGE
1 - Warnings for Microwave Ovens	4
Food preparation	4
Pots and pans	4
Microwave power and duration	4
Packaging	4
Beverages	4
Foods for newborns	4
Foods with skin or peel	5
Drying foods	5
Oil	5
Causes of damage	5
First use	7
Assembling and disassembling the flat grill	7
Respect for the environment	8
2 - The Control Panel	9
Keypad	9
Control panel	9
3 - General Oven Information	10
Error codes	10
Beeps	10
Default Settings	10
F Failure Number Codes	10
Preheat	10
Locking the keyboard	10
Timer	10
4 - General Oven Tips	11
Preheating the Oven	11
Operational Suggestions	11
Operation with microwaves	11
Oven Condensation and Temperature	11
High Altitude Baking	11
5 - Getting Started	12
Instructions for initial switch-on	12
6 - User Settings	13
Language	13
Temperature & Weight	13
Time	13
Date	14
Brightness	14
Volume	14

TABLE OF CONTENTS	PAGE
7 - System Setting	15
Event Log	15
Demo	15
8 - Starting Your Oven	16
Switching the oven on and off	16
Cooking Mode Tables	17
9 - Traditional Cooking	18
Changing the cooking mode	18
Changing temperature	18
Cooking mode quick menu	18
Pre-heating phase	18
10 - Time Oven Mode Operation	19
Cook Time	19
Stop Time	19
11 - Microwave Cooking	20
Timed Thawing Function	20
Weight Thawing Function	20
Microwave Function	20
Microwave + Grill Function	21
Microwave + Ring Function	21
Changing Watts Power	22
Changing Time	22
AirFry function	22
Changing Temperature	22
Changing Weight	22
12 - Using Oven Lights	23
13 - Recipes	24
14 - For the Installer	26
Electrical Hook-Up	31
15 - Solving Traditional Baking Problems	32
16 - Solving Operational Problems	33
17 - Assistance or Service	34
Service Data Record	34



IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS



Read carefully and keep for future use

Dear Customer,

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

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

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

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

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

CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING. THE HEATING ACTION OF THE LOWER HEATING ELEMENT CAUSES OVERHEATING OF THE LOWER PART OF THE OVEN CAUSING DAMAGE AND SERIOUS CONSEQUENCES (RISK OF FIRE) EVEN TO THE COUNTER UNDER THE OVEN.

THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.

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



ATTENTION

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it repaired by a qualified service technician;
- It is dangerous for anyone other than a service technician to perform any maintenance or repairs that involve the removal of any cover that protects against exposure to microwaves;
- Liquids or other foods must not be heated in airtight containers because they could explode;
- Children may not use the oven without supervision until they have been adequately instructed in its safe use and understand the dangers of using it incorrectly;
- Only use utensils that are appropriate for microwave ovens;
- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently because of the risks of fire;
- If you see smoke coming out, turn off the appliance or remove its plug and keep the door closed to extinguish any flames;
- Heating beverages in the microwave oven can cause a delayed boil-over, so be careful when handling the container;
- The contents of baby bottles and baby food in jars must be mixed or shaken and their temperature must be checked before feeding to avoid scalding;

**ATTENTION**

- Eggs in the shell and whole hardboiled eggs must not be heated in microwave ovens because they could explode even after the end of heating in the microwave;
- A detailed explanation for cleaning the gasket seals of the doors of the cavity and adjacent parts;
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;
- Failure to keep the oven clean could cause deterioration of the surfaces that could reduce the life of the appliance and cause dangerous conditions;
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

**ATTENTION**

THE FULL WIDTH RECTANGULAR WIRE RACK AND PAN ARE INTENDED FOR USE WITH CONVENTIONAL COOKING MODES ONLY.

DO NOT USE THESE ACCESSORIES WITH ANY OF THE MICROWAVE FUNCTIONS. DOING SO WILL CAUSE ARCING AND WILL DAMAGE THE INTERIOR OF YOUR APPLIANCE AND WILL CREATE A RISK OF FIRE.

THE ONLY INCLUDED ACCESSORY THAT MAY BE USED WITH MICROWAVE FUNCTIONS IS THE ROUND METAL WIRE STAND.

Food preparation

Danger of fire!

Only use the microwave function for the preparation of food to be eaten.

Any other uses can be dangerous or cause damage. For example, heated slippers or pillows filled with grain or cereals can catch fire even after several hours.

Pots and pans

Danger of injury!

Porcelain and ceramic crockery can have small holes in the handles and cover.

There can be cavities hidden behind these holes. If water gets into these cavities, the crockery could break.

Do not use crockery that is unsuitable for microwave ovens.

Danger of burns!

The heat of the food can heat the dish. Always use a pot holder to remove dishes and accessories from the cooking chamber.

Microwave power and duration

Danger of fire!

Never set values that are too high for the microwave power or the cooking time. The food could catch fire and damage the appliance. Follow the rules in these instructions.

Packaging

Danger of fire!

Never heat food in thermal packaging. Food in containers made of plastic, paper or other inflammable materials must be watched constantly.

Danger of burns!

Airtight packaging can explode. Follow the instructions shown on the package. Always use a pot holder to remove dishes.

Beverages

Danger of burns!

When heating liquids, boiling can be delayed.

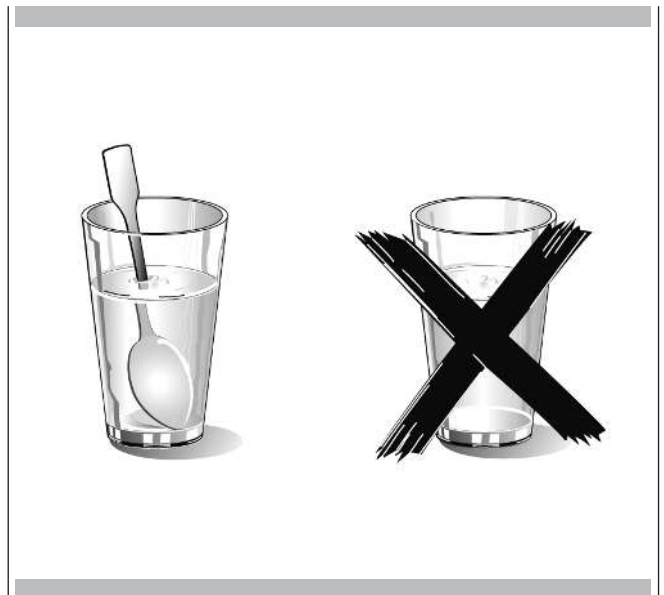
This means that the boiling temperature has been reached without forming the typical little steam bubbles. Even a slight knock can cause the sudden overflow of liquid or sprays.

When heating liquids, always put a spoon in the container to avoid delayed boiling.

Danger of explosion!

Never heat beverages or other types of food in covered containers.

Never heat alcoholic beverages excessively.



Foods for newborns

Danger of burns!

Never heat baby foods in a covered container. Always remove the cover or nipple.

When finished heating, always carefully shake or mix so that the heat is evenly distributed.

Test the temperature before giving the food to the baby.

Foods with skin or peel

Danger of burns!

Never cook eggs in the shell. Never heat hard-boiled eggs because they could explode even after the microwave is turned off. This also goes for molluscs and crustaceans.

In the case of fried eggs, first pierce the yolk.

In the case of foods with a hard peel or skin like apples, tomatoes, potatoes or sausage, the peel or skin could explode.

Pierce the peel or skin before cooking.

Drying foods

Danger of fire!

Never dry food in the microwave.

Foods with low water content

Danger of fire!

Never defrost or heat foods with low water content, like bread, for too long or at an excessive power.

Oil

Danger of fire!

Never use the microwave to heat just oil.

Causes of damage

Juice leaking from fruit

When preparing sweets containing very juicy fruit, do not overfill the baking dish. Fruit juices that overflow the baking dish can leave indelible stains.

Technical breakdown

Never use enamelled baking dishes in the microwave because it could cause a technical breakdown.

Cooling with the door of the appliance open

The cooking chamber must only be cooled with the door closed. Check that nothing is stuck on the door of the appliance. Even if the door is only ajar, nearby cabinets can be damaged over time.

Very dirty gasket seal

If the gasket seal is very dirty, the door of the appliance does not close correctly during operation. The surfaces of nearby cabinets can be damaged. Always keep the gasket seal clean.

Using the door of the appliance as a support surface

Do not rest or lean on the open door of the appliance and do not put dishware or accessories on it.

Using the microwave without food in the chamber

Only turn on the microwave after you have put the food in the cooking chamber. Without food inside, the appliance can become overloaded. The only exception allowed are brief tests of dishware (in this regard, see the warnings about pots and pans).

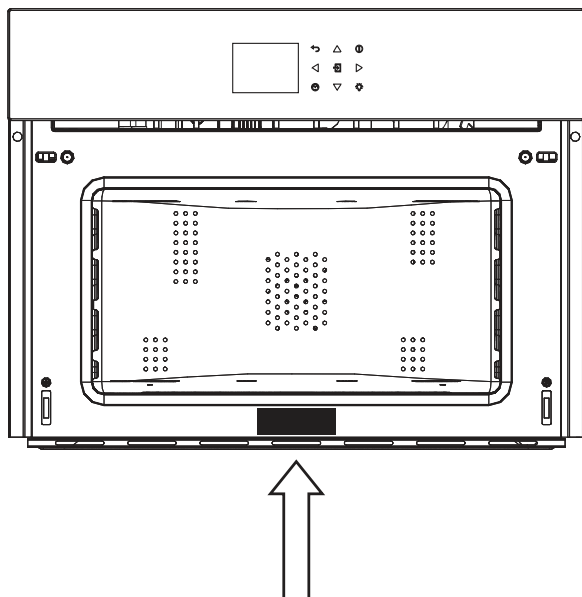
Moist foods

Do not leave moist foods in the cooking chamber for extended periods of time.



IMPORTANT

The oven's identification plate is even accessible when the appliance is installed. This identification plate, which is visible when you open the door, shows all the information you will need when requesting replacement parts for the appliance.



First use

The oven should be thoroughly cleaned with soap and water and carefully rinsed.

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

Assembling and disassembling the flat grill

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out. To put the flat grill back in, insert it at a 45-degree angle and then position it horizontally and push it all the way in to the end of the grill track.

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



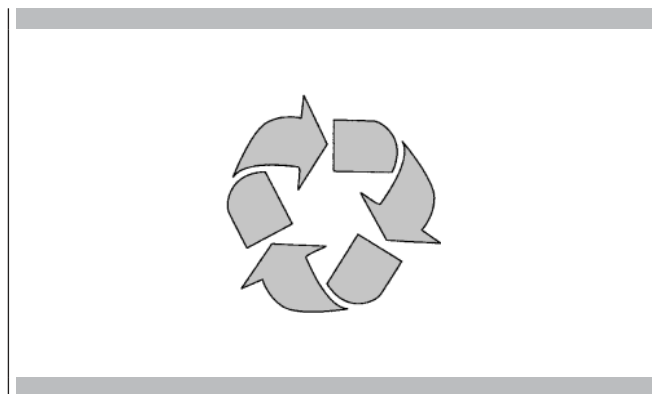
IMPORTANT

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

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.

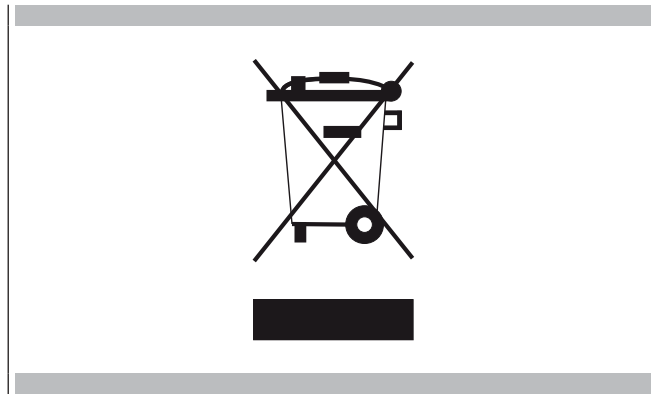
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



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

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



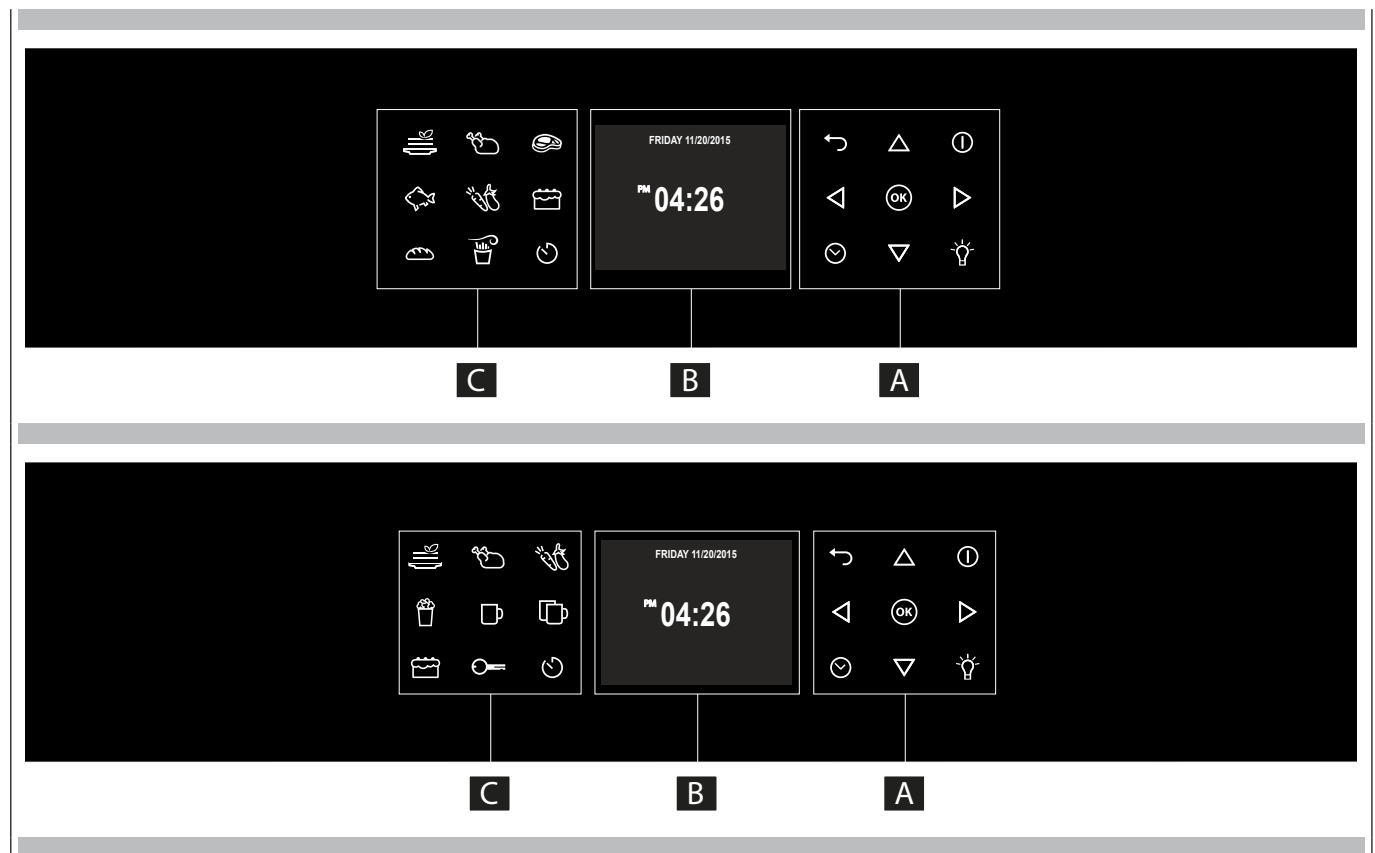
DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal.

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

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

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

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



Keypad

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

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

The Control Panel

Multifunction Microwaves	Static microwaves	
		Cooking mode quick menu
		Airfry
		Locking the keyboard
		Timer

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

Error codes

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

Beeps

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

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

Beeps also signal an oven fault.

Default Settings

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

F Failure Number Codes

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

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

Preheat

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

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

Locking the keyboard (only for static microwave)

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.

Timer



WARNING

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

NOTE: Pressing the OFF button does not reset or stop the timer.

1. Press the button  and set the desired time using the arrows   and confirm with the button . To switch the selection between hours and minutes use the arrows  .
2. The time can be set from 1 minute to 12 hours and 59 minutes and, when set, the remaining time is always visible in the bottom status bar until the time expires or is reset.
3. To change or cancel the time set, you must reset the timer by pressing and holding the button  for a few seconds.
4. Timer format is usually HR:MIN, switching into MIN:SEC during the last minute.
5. When the time expires, the display shows 00:00 and the buzzer will sound for one minute or until the button  is pressed.

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

Operation with microwaves

The microwaves are transformed into heat inside foods. The microwave oven can be used by itself or in combination with other types of heating. This section contains information about the dishware and instructions for setting the microwave oven.

WARNINGS FOR DISHWARE

Suitable dishware

You can use heat-resistant dishware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or refractory plastics. These materials are permeable to microwaves.

It is also possible to use normal plates. In this way, it won't be necessary to transfer the food.

Dishware with gold or silver decorations can only be used if the manufacture guarantees that they can be used in microwave ovens.

Remember that, when using the oven in microwave mode, the dish must be placed on the rotating plate.

When using the oven in combination mode, it is preferable to place the dish to be cooked on the low, round grill, supported so that it is centred on the rotating plate.

Unsuitable dishware

Metal dishware cannot be used.

Metal is not permeable to microwaves. Food in metal containers will remain cold.

Warning! Metal components, such as spoons in glasses, must stay at least 2 cm from the walls of the oven and the inside of the door. In fact, sparks could seriously damage the inside of the glass door.

Warning! The flat grill must be removed when using the microwave and combined modes. Use it only with traditional oven functions.

Testing dishware

Never turn on the microwave oven before you have put in the food.

The only exception allowed is testing dishware.

If you are unsure if your dishware can be used in the microwave oven, we

recommend performing the following test:

place the empty pot in the appliance for ½ - 1 minute at the maximum

power. Check the temperature. The pot must be cold or slightly warm. If it is

hot or there are sparks, the pot is not suitable.

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.

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

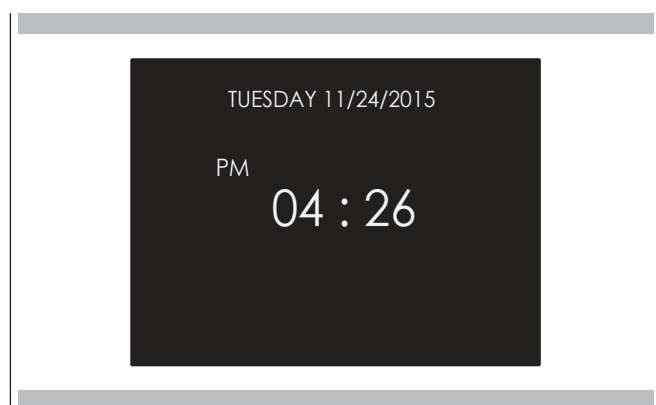
Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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.

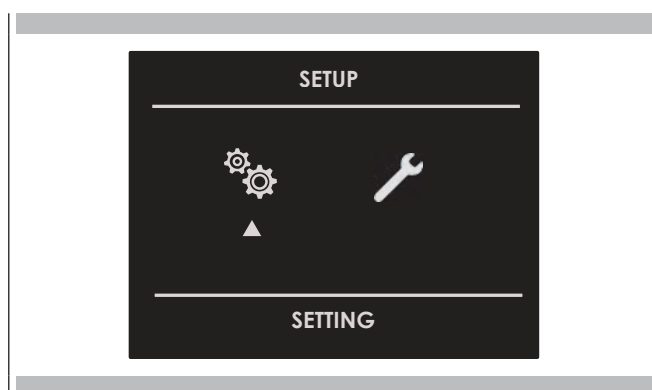
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



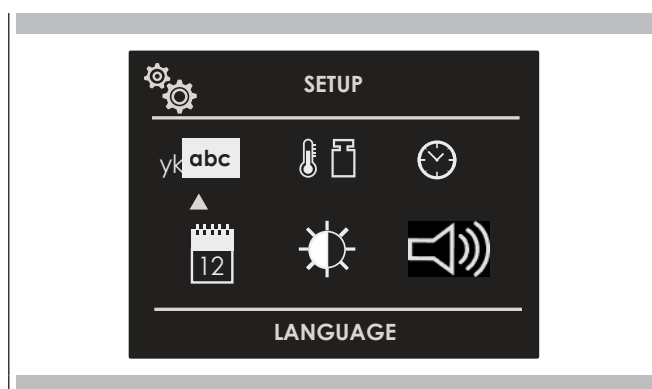
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

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



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



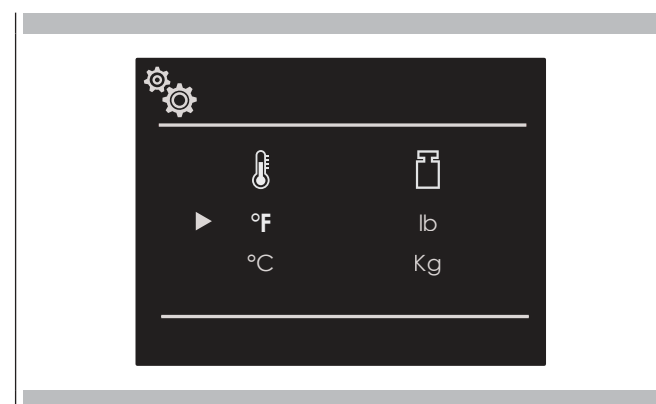
Language

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



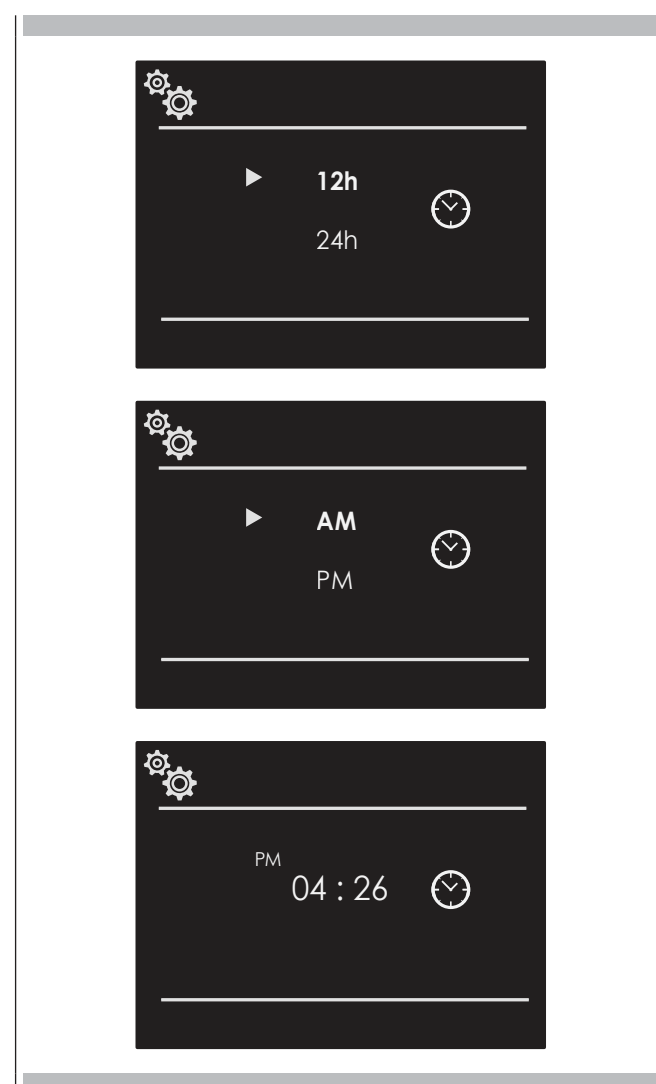
Temperature & Weight

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



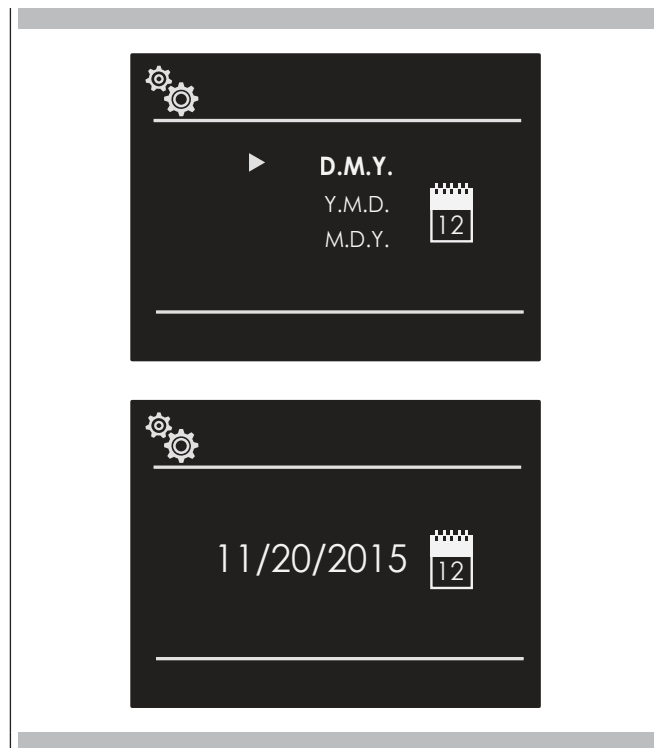
Time

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



Date

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



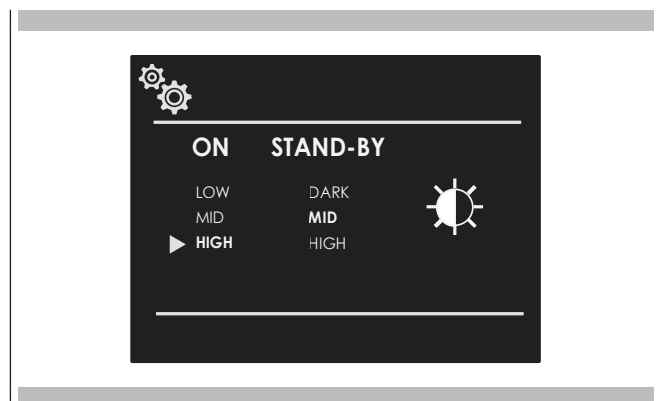
Volume

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



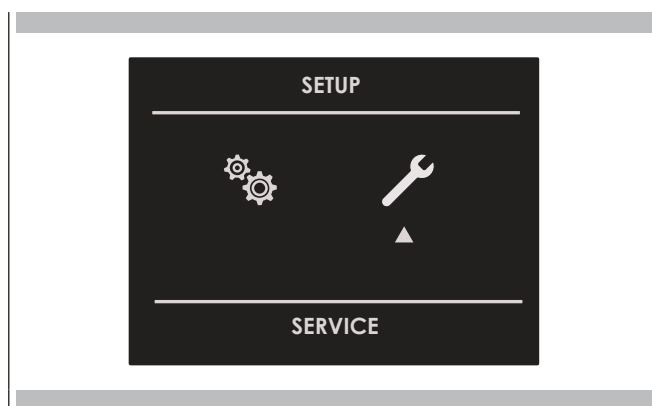
Brightness

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



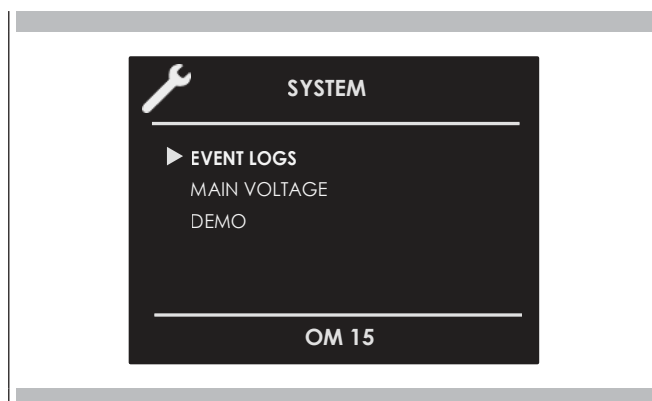
With the oven on, select the icon  and confirm with the key  to enter the SETTINGS menu. This menu permits setting a number of parameters or special functions. It also permits accessing the error events list.

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



2. Use this menu to change the following settings:

Press the keys   to select the item to be set or to be displayed from among the three available ones and confirm with the  key.



Demo

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

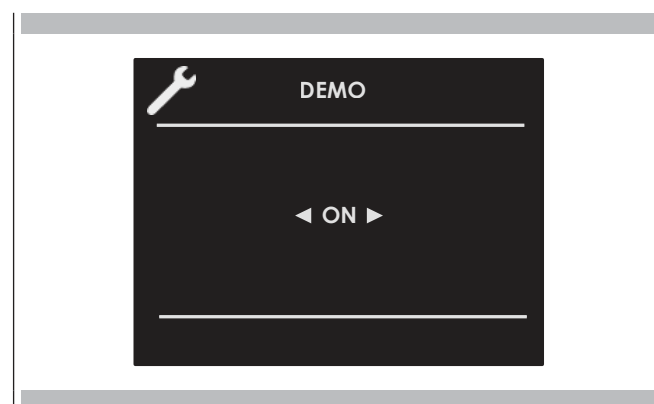
1. Press the keys   to select the item ON.
2. Confirm with the  key.
3. Press the  key.

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

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

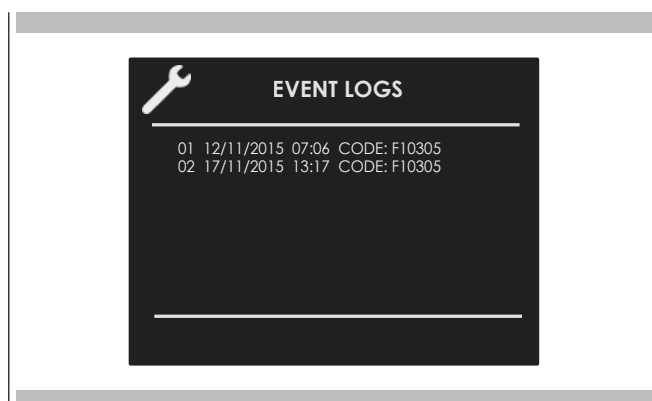
To disable the function, enter the DEMO display page and set OFF. Confirm using the  key.

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



Event Log

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



Switching the oven on and off

 IMPORTANT

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

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

Multifunction Oven	
Traditional Cooking	
	TRUE CONVECTION (FAN HEAT)
	RING & GRILL (FAN HEAT & GRILL)
	CONVECTION BROIL (TURBO GRILL & BASE HEAT)
	BROIL (ECO GRILL)
Microwave Cooking	
	DEFROST BY TIME
	DEFROST BY WEIGHT
	MICROWAVE COOKING
	MICROWAVE AND GRILL
	MICROWAVE AND RING (MICROWAVE AND FAN HEAT)

Thermal Oven	
Traditional Cooking	
	BROIL (ECO GRILL)
Microwave Cooking	
	DEFROST BY TIME
	DEFROST BY WEIGHT
	MICROWAVE COOKING
	MICROWAVE AND GRILL

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

Cooking Mode Tables

Traditional Cooking				
COOKING MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
TRUE CONVECTION (FAN HEAT)		50 C	165 C	230 C
RING & GRILL (FAN HEAT & GRILL)		50 C	210 C	230 C
CONVECTION BROIL (TURBO GRILL & BASE HEAT)		50 C	165 C	230 C
BROIL (ECO GRILL)		50 C	230 C	230 C
AIRFRY		150 C	180 C	230 C

Microwave Cooking											
COOKING MODE	ICON	SET	WEIGHT			WATT			TEMPERATURE		
			Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.	Min.	Preset	Max.
DEFROST BY TIME							150 W				
DEFROST BY WEIGHT		Bread	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Vegetable	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Meat	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Fish	100 g	500 g	800 g		150 W				
MICROWAVE COOKING						150 W	900 W	900 W			
MICROWAVE AND GRILL		150W					150 W			200 C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MICROWAVE AND RING (MICROWAVE AND FAN HEAT)		150W					150 W		50 C	100 C	200 C
		300W					300 W				
		450W					450 W				

Changing the cooking mode

- During untimed cooking, a cooking pause can be set by pressing the **OK** key.
All the settings of the suspended cooking operation remain stored and can be reactivated by pressing the same key again.
- To change the cooking mode while the oven is working, press the **OK** 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 **◀ ▶**.

Changing temperature

⚠ IMPORTANT

- At the end of a function, the display screen shows the residual compartment heat temperature from the standby page.

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

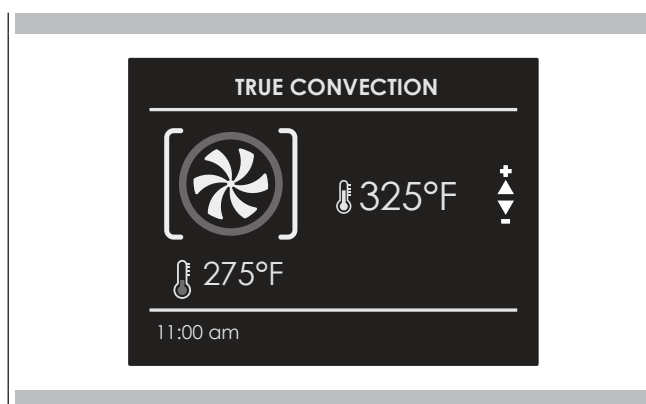
Cooking mode quick menu

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

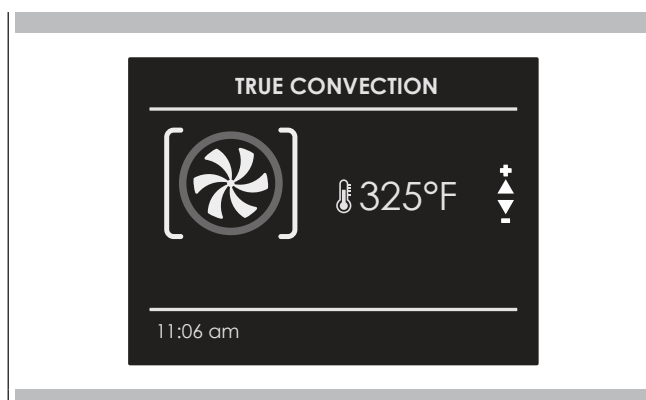
	MAIN COURSES			
	POULTRY			
	MEAT			
	FISH			
	VEGETABLES			
	DESSERTS			
	BREAD/PIZZA			
	POPCORN			
	MUG			
	MUG DOUBLE			

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.



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.

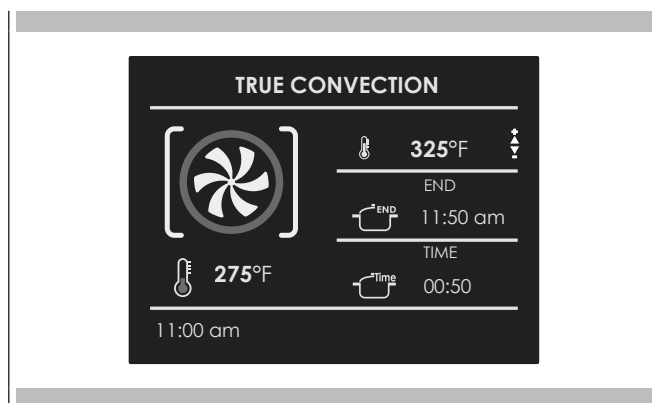
NOTE: The maximum cooking time that can be set is 12 h.

Cook Time

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

To Set a Timed Mode

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



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

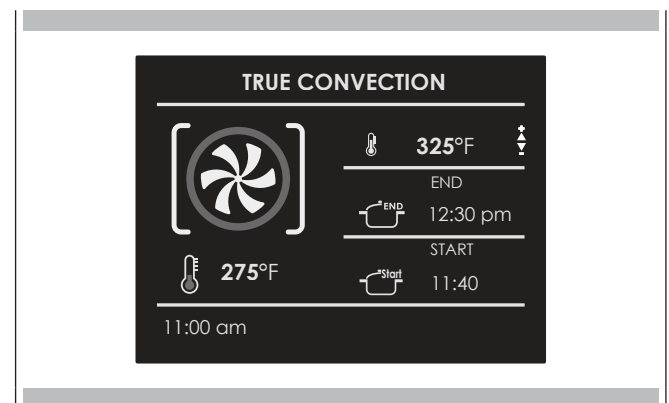
To change the cooking time when the oven is already operating, simply press the  key and enter the new cooking time before pressing the  key again.

Stop Time

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

To Delay the Start of a Timed Mode

- 1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.
- 2 Select  to set the stop time and press .
- 3 Set the cooking stop time by means the arrows   and confirm by means of the  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.

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

**ATTENTION**

Microwave functions will not start until the door has been closed. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode and the message "DOOR OPEN" will appear on the display.

For functions that include microwave operation, after closing the door, press the "confirm" button again . The appliance starts working again. The function can be paused at any time using the key , when it is pressed again  la funzione riparte.

 Timed Thawing Function

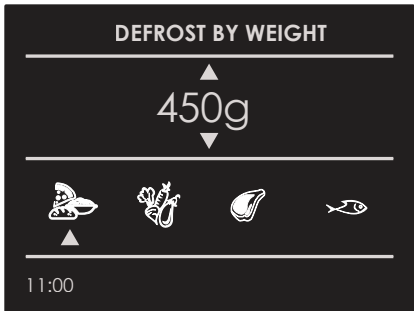
Select the timed thawing icon using the arrows and press the key , then set the thawing time using the arrows  and . To start the function press the key .



Once the function has been started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows  and . When thawing is complete, the message "DEFROSTING FINISHED" will appear on the display.

 Weight Thawing Function

Select the weight thawing icon using the arrows and press the key .



Select the type of meal using the arrows  and , then set the weight using the arrows  and , finally start thawing using the key .

Following are types of meals and relative weights that can be set:

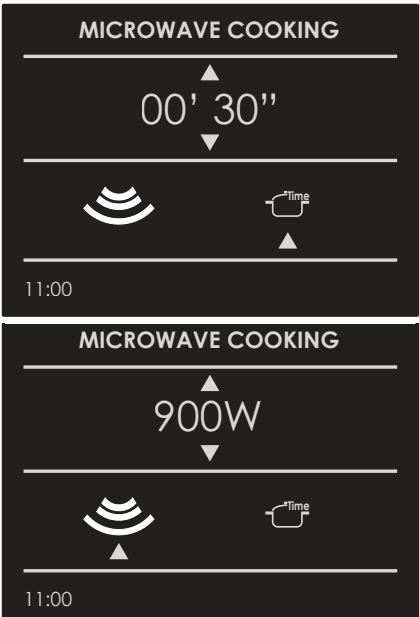
MEAL		MIN Weight (g)	MAX Weight (g)
	Bread Pizza Pasta Dishes	100	600
	Vegetables	100	1000
	Meat	100	1500
	Seafood	100	800

The thawing time is calculated completely automatically and without needing to set any time parameters, based on the set type of meal and weight.

When thawing is complete, the message DEFROSTING FINISHED will appear on the display.

 Microwave Function

Select the Microwave function icon using the arrows and press the key . If you wish to start the function immediately with a preset time of 30 sec and a preset output of 900W, press the key .



If you wish to personalise the time and output, open the sub-menu managed as follows:

- **TIME:** Select the icon  and use the keys Δ and ∇ to personalise the time.
- **MICROWAVE OUTPUT:** Select the icon  and use the keys Δ and ∇ to select the microwave output setting from the 6 possible levels, 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Once the new parameters have been set, press the key  to start cooking.

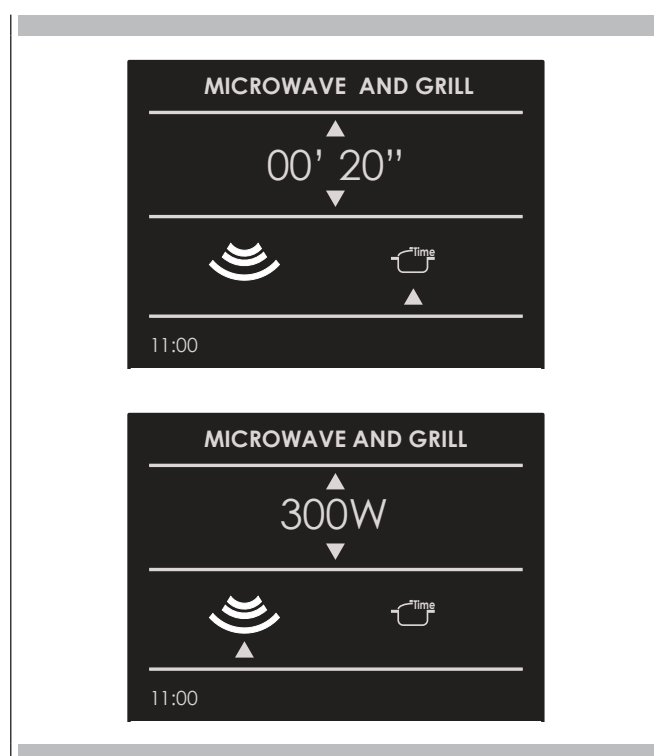
Once cooking has started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows Δ and ∇ .

At the end of cooking, the message "END COOKING" will appear on the display.

Microwave + Grill Function

Select the Microwave+Grill function icon using the arrows and press the key , then set the thawing time using the arrows Δ and ∇ .

If you wish to start the function immediately with the preset time and a preset output of 300W, press the key .



If you wish to personalise the output, open the sub-menu managed as follows:

- **MICROWAVE OUTPUT:** Select the icon  and use the keys Δ and ∇ to select the microwave output setting from the 3 possible levels, 150W - 300W - 450W.

Once the new parameter has been set, press the key  to start cooking.

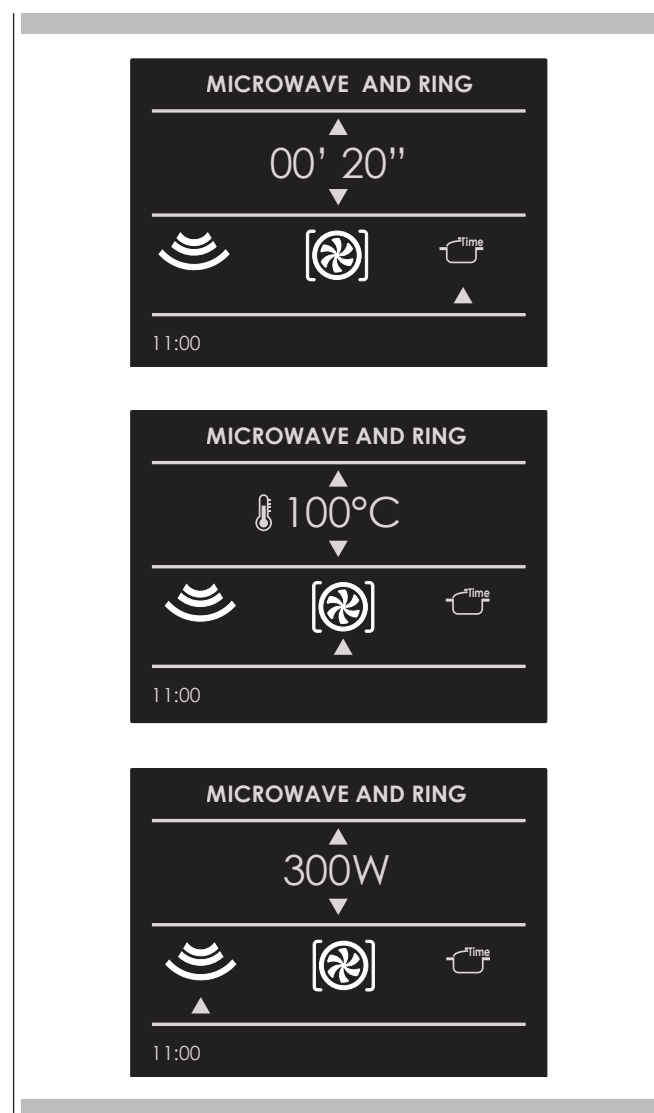
Once cooking has started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows Δ and ∇ .

At the end of cooking, the message "END COOKING" will appear on the display.

Microwave + Ring Function

Select the Microwave+Ring function icon using the arrows and press the key , then set the thawing time using the arrows Δ and ∇ .

If you wish to start the function immediately with the preset time and a preset temperature of 100 C, with a preset microwave output of 300W, press the key .



If you wish to personalise the temperature and output, open the sub-menu managed as follows:

- **TEMPERATURE:** Select the icon  and use the keys Δ and ∇ to personalise the temperature between 50 C and 200 C.
- **MICROWAVE OUTPUT:** Select the icon  and use the keys Δ and ∇ to select the microwave output setting from the 3 possible levels, 150W - 300W - 450W.

Once the new parameters have been set, press the key  to start cooking.

Once cooking has started, a countdown will be shown on the display. The time can be changed at any time using the arrows  and .

At the end of cooking, the message "END COOKING" will appear on the display.

Changing Watts Power

Press the icon  and press the key  Select the microwave icon and change the power wattage by means the arrows  and  and confirm with the key .

Changing Time

Press the icon  and press the key  Select the time icon and change the time value by means the arrows  and  and confirm with the key .

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

(only available for microwave and ring)

Press the icon  and press the key  Select the cooking mode icon and change the setting temperature by means the arrows  and  and confirm with the key .

Changing Weight

(only available for defrost by weight)

Press the icon  and change the weight by means the arrows  and  and confirm with the key .

A single light key activates the lights.

Touch  to turn lights on or off .

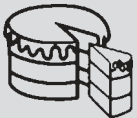
Oven lights turn on automatically when the door is opened.

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

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

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

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

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

Select an already-set recipe:

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

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

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

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

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

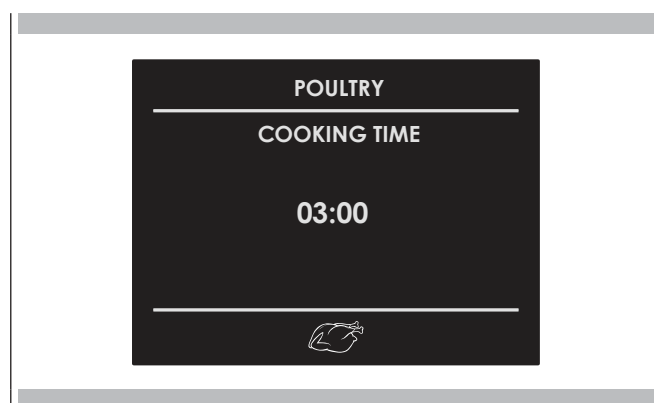
Saving a personalized recipe:

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

1. Once a recipe has been selected, press the key **Δ** and confirm by means of the **OK** key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows **Δ** **▽** and confirm by means of the **OK** key.



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



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

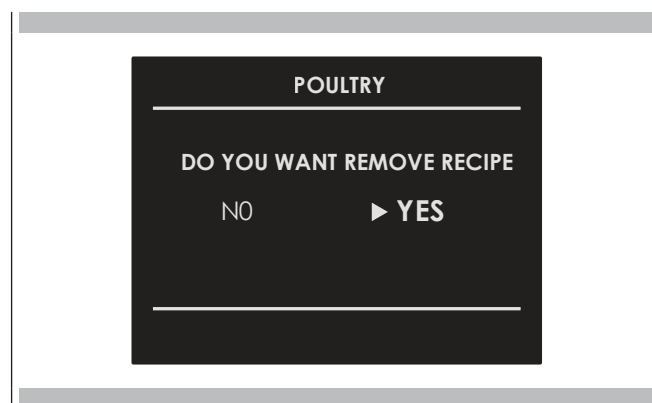


NOTE: If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

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

Cancelling a Personalized recipe:

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



Install the oven in the counter

The oven must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer.

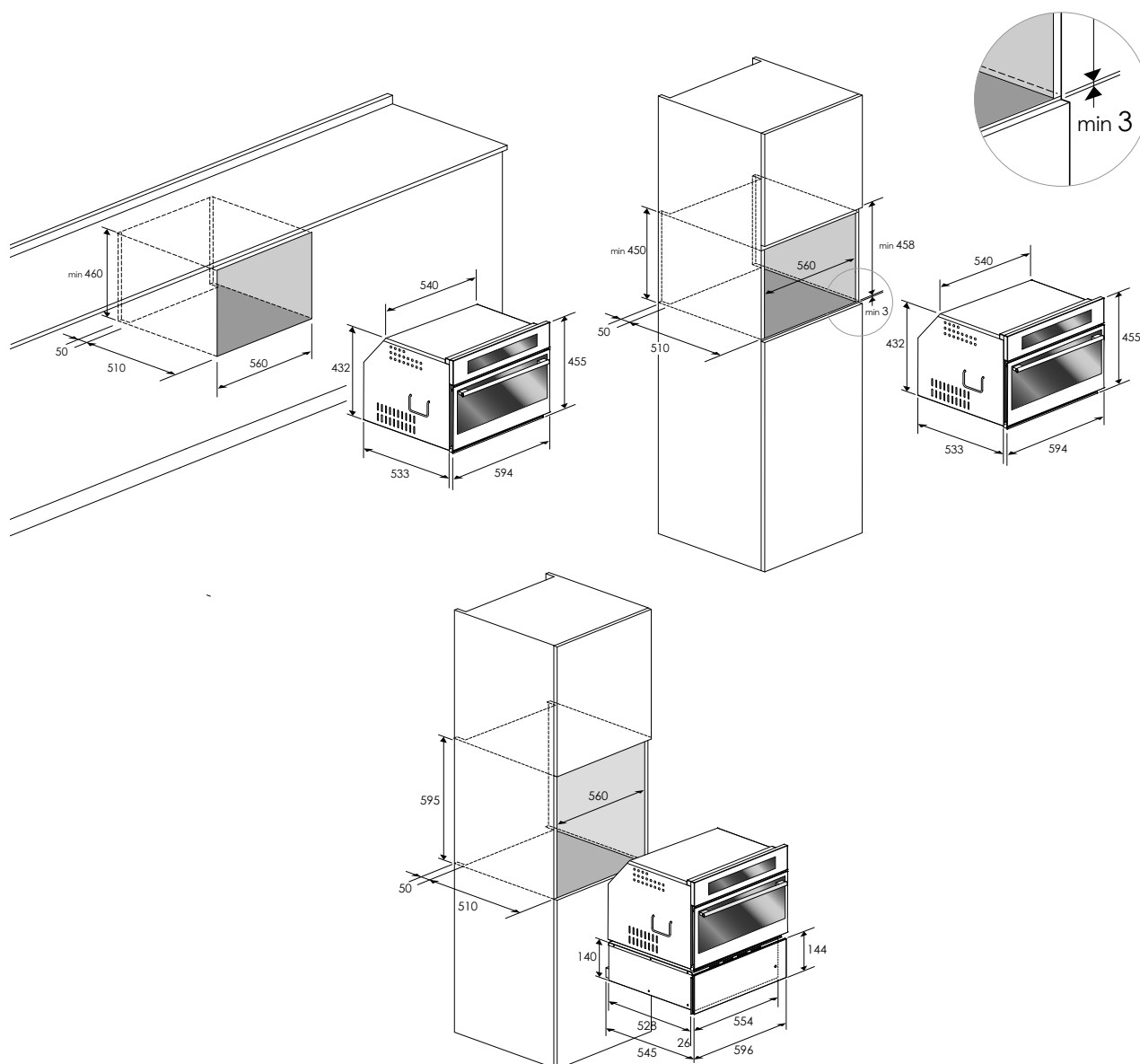
The dimensions of the space must be those shown in figure.

The cabinet material must be able to withstand the heat.

The oven must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings that are provided.

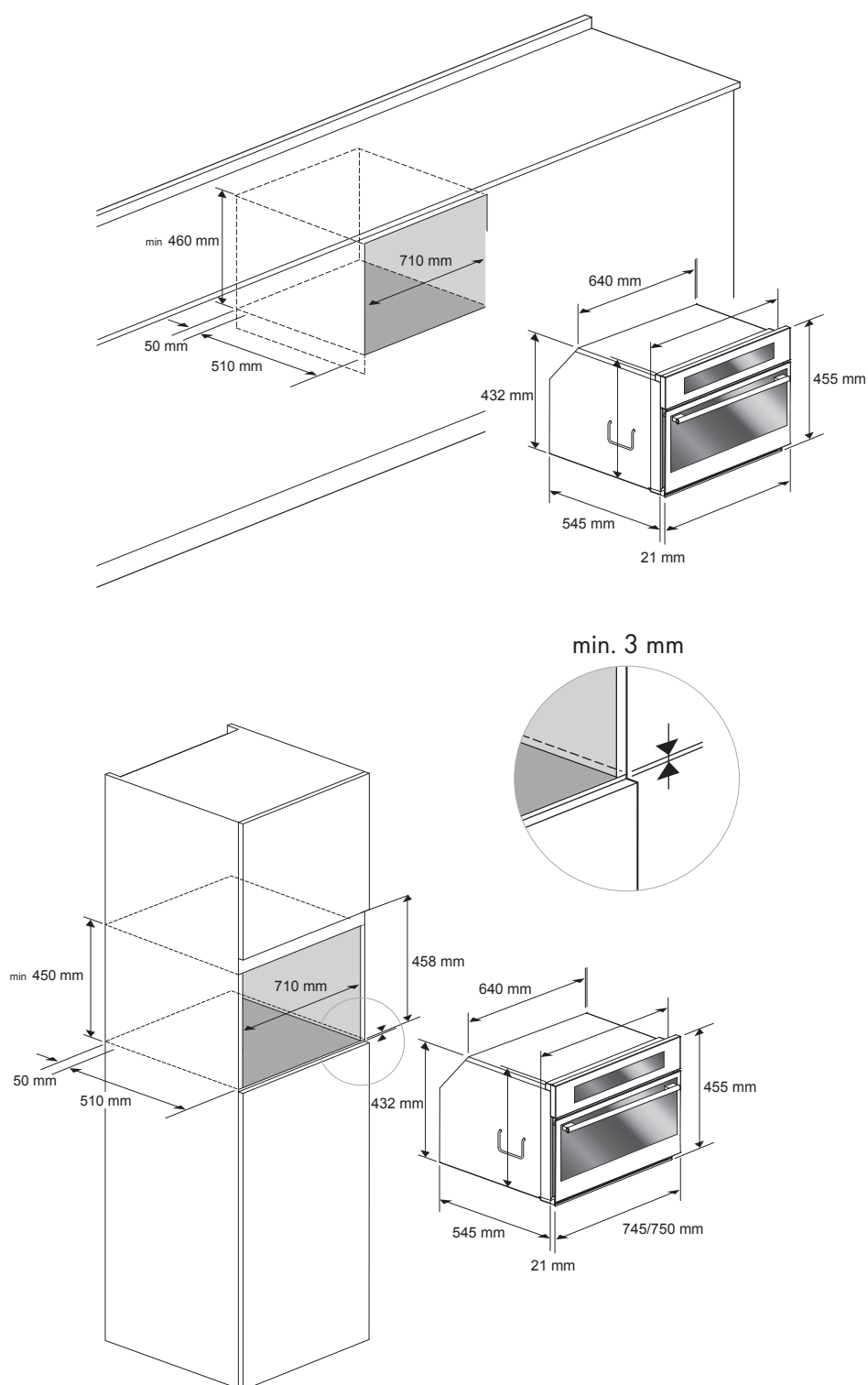
CUTOUT & DIMENSIONS 60 cm

Models:
BKCMSS24MAST



CUTOUT & DIMENSIONS 75 cm

Models:



Dimensions are in millimeters

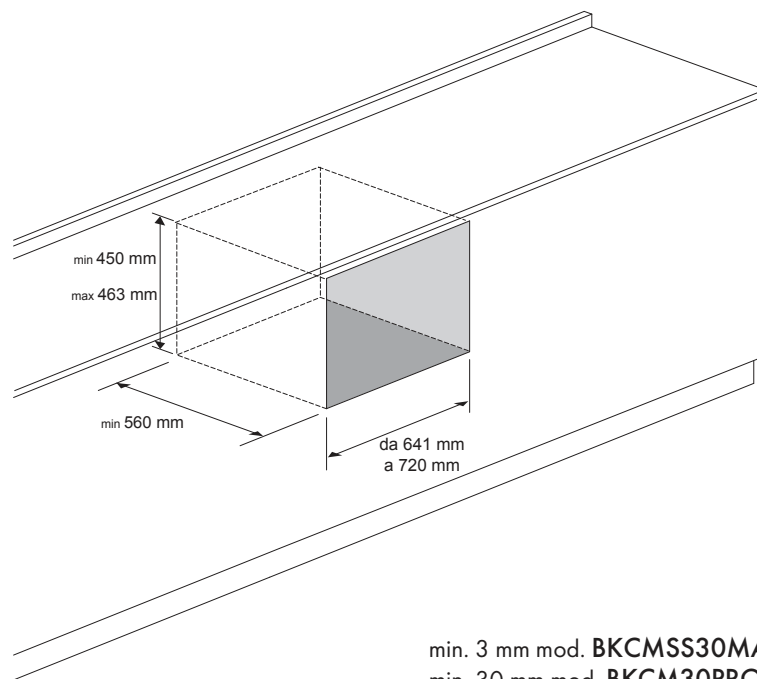
CUTOUT & DIMENSIONS 30"

Models:

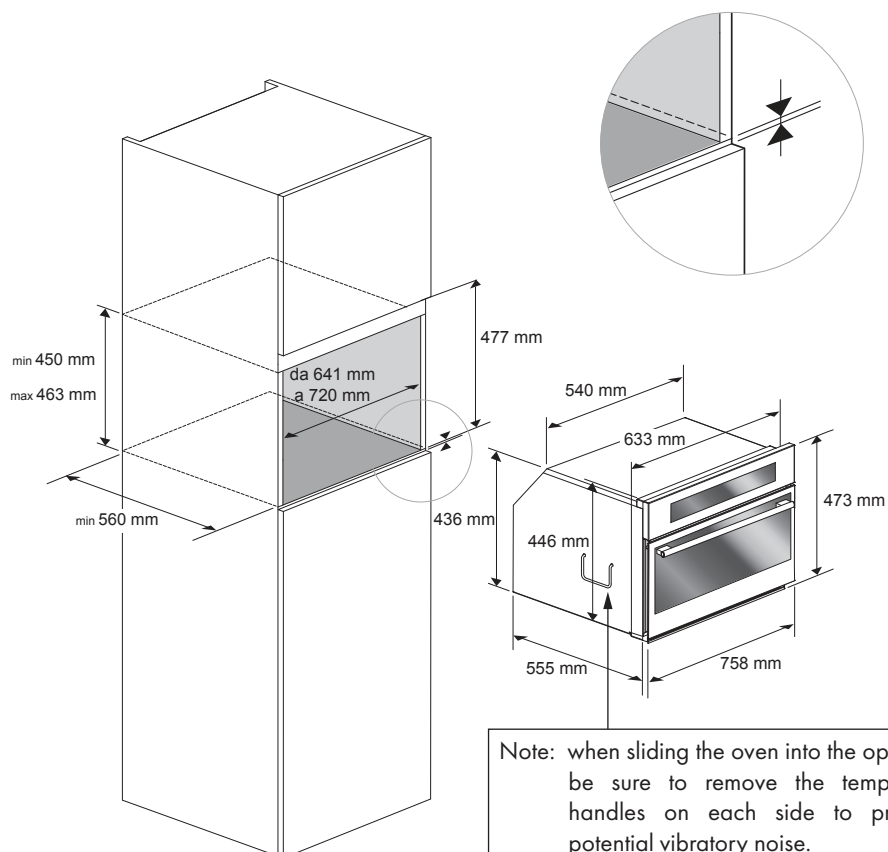
BKCM30PRO

BKCMSS30MAST

BKCM30



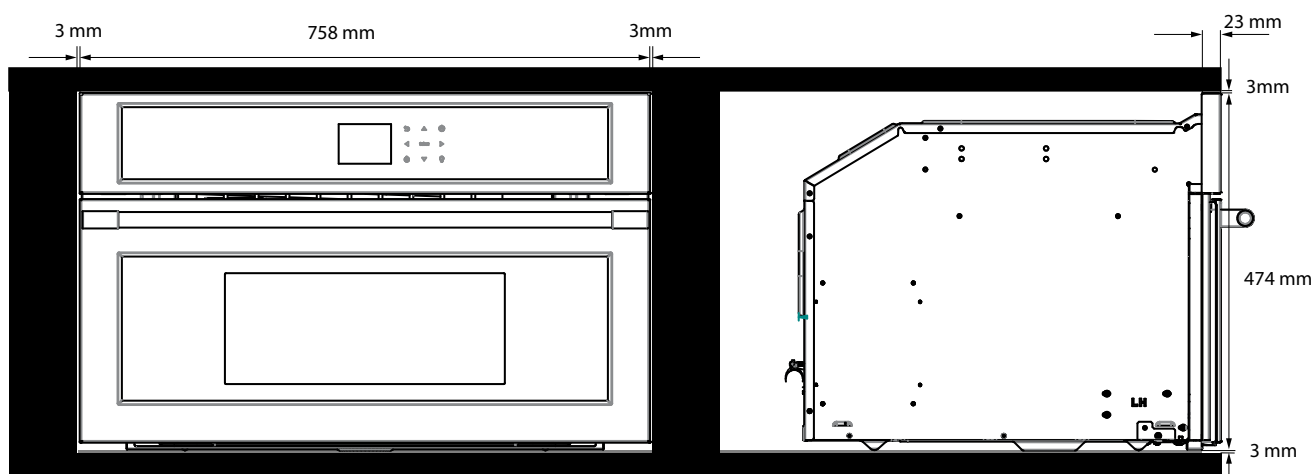
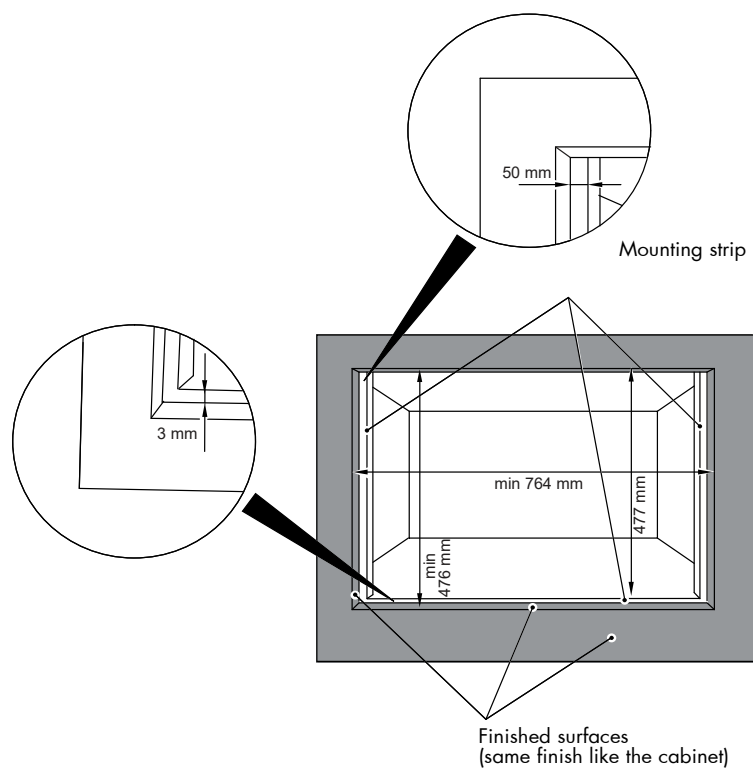
min. 3 mm mod. **BKCMSS30MAST** / **BKCM30**
min. 30 mm mod. **BKCM30PRO**



FLUSHMOUNT INSTALLATION

CUTOUT & DIMENSIONS 30"

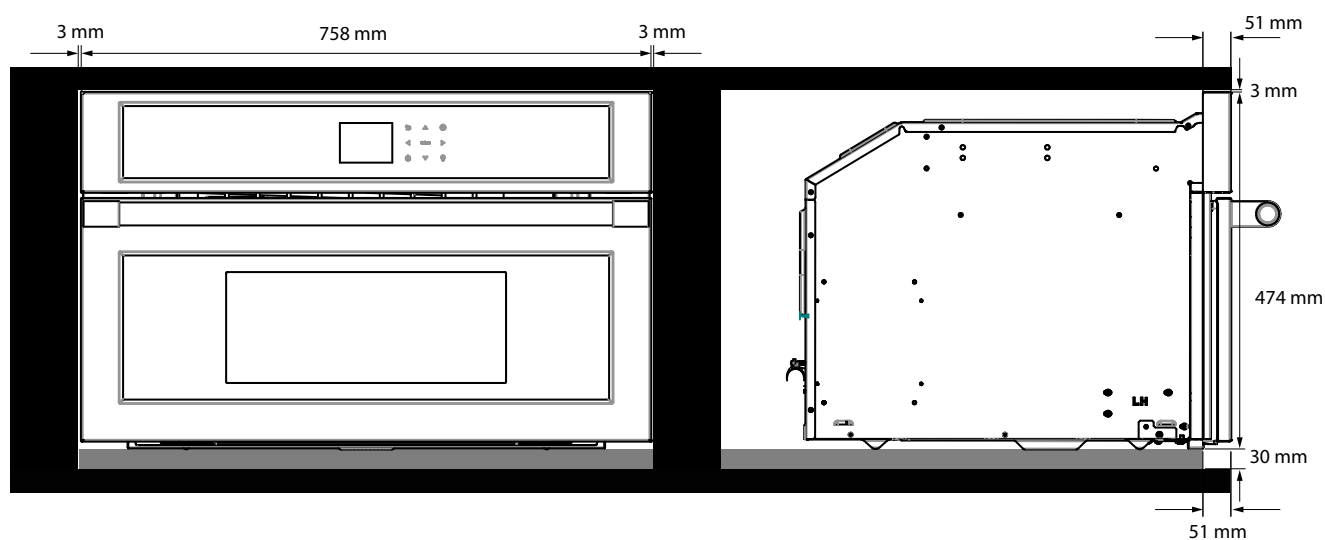
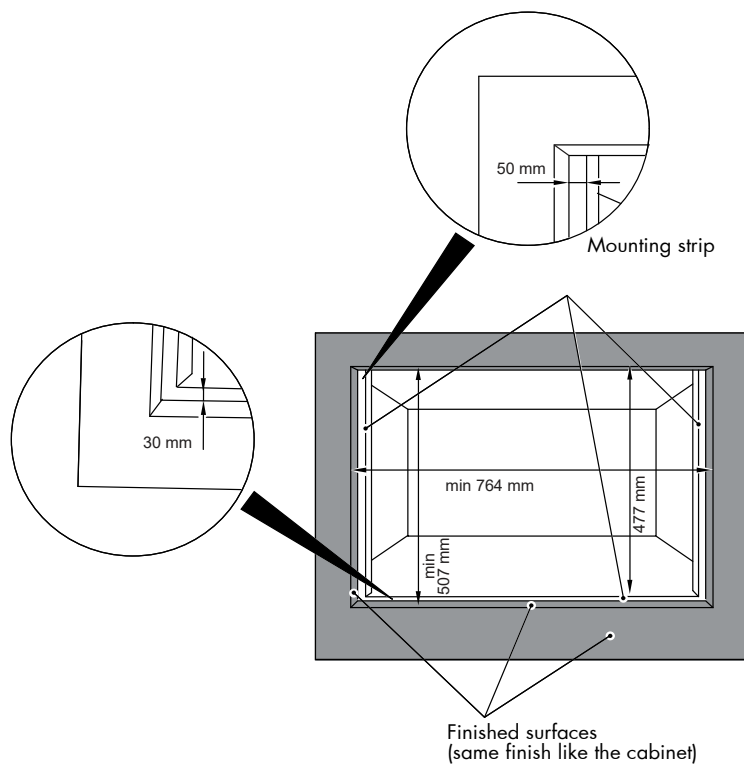
DISTINTO mod. BKCMSS30MAST / BKCM30



FLUSHMOUNT INSTALLATION

CUTOUT & DIMENSIONS 30"

PROFESSIONAL mod. BKCM30PRO



TECHNICAL DATA

Power supply	220-240 V~, 50 Hz
Maximum absorbed power	3200 W
Microwave power	900 W
Grill	1500 W
Hot air	1500 W
Microwave frequency	2450 MHz

Electrical Hook-Up

Before making the electrical hook-up, make sure that:

- the characteristics of the electrical system satisfy what is shown on the serial number plate applied to the front of the oven;
- the electrical system has an effect earth connection conforming to standards and current law.

The earth connection is required by law.

The cable must not, at any point, reach a temperature greater than 50 °C above the ambient temperature.

This oven must be connected to the supply by a supply cord fitted with an appropriately rated plug that is compatible with the socket-outlet fitted to the final sub-circuit in the fixed wiring that is intended to supply this oven.

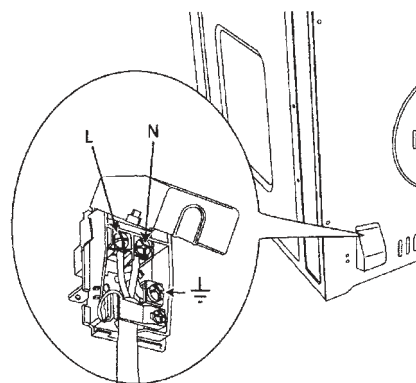
If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the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

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

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

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES

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



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

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

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 F (15 C) when baking with Convection Bake mode.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock sections on pages 10 and 13.
Excessive moisture	Convection modes will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).

ESPAÑOL

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
1 - Advertencias para los hornos microondas	4
Preparación de los alimentos	4
Ollas y sartenes	4
Potencia y duración del microondas	4
Embalaje	4
Bebidas	4
Alimentos para recién nacidos	4
Alimentos con cáscara o piel	5
Alimentos deshidratados	5
Aceite	5
Causas de daño	5
Primer uso	7
Montaje y desmontaje de la parrilla plana	7
Respeto por el medio ambiente	8
2 - Panel de control	9
Teclado	9
Panneau de commande	9
3 - Información general sobre el horno	10
Códigos de error	10
Pitidos	10
Ajustes por defecto	10
F Códigos numéricos de error	10
Precalentamiento	10
Bloqueo del teclado	10
Temporizador	10
4 - Consejos generales sobre el horno	11
Precalentamiento del horno	11
Sugerencias de funcionamiento	11
Funcionamiento del microondas	11
Condensación y temperatura del horno	11
Asado en el horno a gran altitud	11
5 - Puesta en marcha	12
Instrucciones para el primer encendido	12
6 - Ajustes de usuario	13
Idioma	13
Temperatura & Peso	13
Hora	13
Fecha	14
Brillo	14
Volumen	14

TABLA DE CONTENIDOS	PÁGINA
7 - Ajuste del sistema	15
Registro de eventos	15
Demo	15
8 - Puesta en marcha del horno	16
Encendido y apagado del horno	16
Tabla de modos de cocción	17
9 - Cocción tradicional	18
Variación del modo de cocción	18
Variación de la temperatura	18
Menú selección rápida cocciones	18
Fase de precalentamiento	18
10 - Modo de funcionamiento temporizado	19
Tiempo de cocción	19
Tiempo de parada	19
11 - Cocción con microondas	20
Función de descongelado temporizado	20
Función de descongelado por peso	20
Función microondas	20
Microondas + Función parrilla	21
Microondas + Función anillo	21
Cambio vatios potencia	22
Variación tiempo	22
Función AirFry	22
Cambio de temperatura	22
Cambio de peso	22
12 - Uso de las luces del horno	23
13 - Recetas	24
14 - Para el instalador	26
Conexión eléctrica	31
15 - Resolución de los problemas tradicionales de horneado	32
16 - Resolución de los problemas operativos	33
17 - Servicio de asistencia	34
Registro de datos para el servicio	34



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea atentamente y guarde para su uso futuro

Estimado cliente,
Le agradecemos sinceramente y nos complace que haya escogido uno de nuestros productos.
Este nuevo producto, cuidadosamente diseñado y construido con materiales de primera calidad, se ha verificado cuidadosamente para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Por lo tanto, le rogamos que lea y respete estas sencillas instrucciones que le permitirán conseguir resultados excelentes ya desde su primera utilización.
Con este moderno aparato le deseamos lo mejor.

ESTE PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS A LAS PERSONAS O A LAS COSAS DERIVADOS DE LA INSTALACIÓN INCORRECTA O DEL USO INADECUADO, ERRÓNEO O INAPROPIADO.

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

LOS NIÑOS DEBEN SER VIGILADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO. NO PONGA PAPEL DE ALUMINIO, TARROS U OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE DENTRO DEL HORNO DE COCCIÓN. LA ACCIÓN DE CALENTAMIENTO DEL ELEMENTO INFERIOR DE CALENTAMIENTO CAUSA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA PARTE INFERIOR DEL HORNO CON LOS CONSIGUIENTES DAÑOS Y GRAVES CONSECUENCIAS (RIESGO DE INCENDIO) INCLUSO AL CONTADOR QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DEL HORNO.

EL APARATO SE CALIENTA MUCHO DURANTE EL USO.

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



ATENCIÓN

- Si las juntas del horno están dañadas no se debe usar el horno hasta que un técnico de servicio cualificado lo repare;
- Es peligroso para cualquiera que no sea un técnico de servicio realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación que conlleve la extracción de una cubierta que protege contra la exposición al microondas;
- Los líquidos y el resto de los alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos, ya que pueden explotar;
- Los niños no deben usar el horno sin nadie que los vigile hasta que hayan sido instruidos adecuadamente sobre su uso seguro y comprendan los daños que conlleva el uso incorrecto del mismo;
- Use solo instrumentos adecuados para los hornos microondas;
- Cuando caliente la comida en recipientes de plástico o de papel vigile el horno para evitar el riesgo de incendio;
- Si ve salir humo apague el aparato o desenchúfelo y deje cerrada la puerta hasta que se extingan las llamas;
- Cuando se calientan bebidas en el microondas se puede producir un rebosamiento por ebullición, así pues tenga cuidado al manejar el recipiente;

 ATENCIÓN

- El contenido de los biberones y de los potitos debe mezclarse o agitarse y hay que comprobar su temperatura antes de dárselo a los niños para evitar que se escalden;
- Los huevos con cáscara y los huevos duros no deben calentarse en el microondas, porque pueden explotar incluso después de que el horno los haya calentado;
- Una explicación detallada para limpiar las juntas de las puertas de la cavidad y las partes adyacentes;
- El horno debe limpiarse periódicamente y los restos de comida deben ser eliminados;
- La falta de limpieza del horno puede causar el deterioro de las superficies y, en consecuencia, la reducción de la vida del aparato y condiciones de peligro.
- No use abrasivos duros ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, porque pueden rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores con vapor para limpiar el aparato.

 ATENCIÓN

LA PARRILLA Y LA BANDEJA RECTANGULARES DE ANCHO COMPLETO ESTÁN DISEÑADAS PARA USARSE ÚNICAMENTE CON LOS MODOS DE COCCIÓN CONVENCIONALES. NO UTILICE ESTOS ACCESORIOS CON NINGUNA DE LAS FUNCIONES DE MICROONDAS.

SI LO HACE, PROVOCARÁ UN ARCO Y DAÑARÁ EL INTERIOR DE SU ELECTRODOMÉSTICO Y CREARÁ UN RIESGO DE INCENDIO.

EL ÚNICO ACCESORIO INCLUIDO QUE SE PUEDE USAR CON LAS FUNCIONES DE MICROONDAS ES EL SOPORTE REDONDO DE ALAMBRE DE METAL.

Preparación de los alimentos

¡Peligro de incendio!

Use solo la función microondas para preparar alimentos que van a comerse.

Cualquier otro uso puede ser peligroso o causar daños.

Por ejemplo, las zapatillas de ir por casa o las almohadas rellenas de cereales pueden prenderse incluso al cabo de varias horas.

Ollas y sartenes

¡Peligro de heridas!

Las vajillas de porcelana o cerámica pueden tener pequeños agujeros en las asas y en las tapaderas.

Detrás de dichos agujeros puede haber cavidades ocultas. Si entra agua en estas cavidades la vajilla se puede romper.

No use vajillas no apropiadas para hornos microondas.

¡Peligro de quemaduras!

El calor de los alimentos puede calentar el plato. Use siempre una manopla para sacar los platos y los accesorios de la cámara de cocción.

Potencia y duración del microondas

¡Peligro de incendio!

No programe nunca valores demasiado elevados para la potencia del microondas o para el tiempo de cocción. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Siga las indicaciones que se dan en este manual de instrucciones.

Embalaje

¡Peligro de incendio!

No caliente nunca alimentos en envases térmicos.

Los recipientes para alimentos de plástico, papel u otros materiales inflamables deben ser constantemente vigilados.

¡Peligro de quemaduras!

Los envases herméticos pueden explotar. Siga las instrucciones que figuran en el embalaje. Use siempre una manopla o agarradera para sacar los platos.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

Es posible retrasar la ebullición cuando se calientan líquidos.

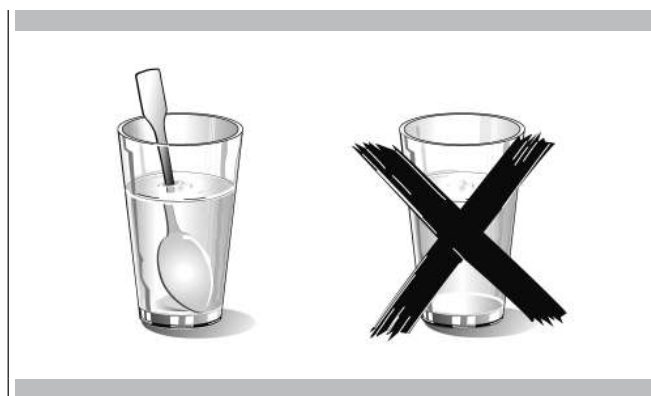
Esto significa que la temperatura de ebullición se alcanza sin que se formen las típicas burbujas de vapor. Hasta el golpe más ligero puede hacer que el líquido rebose o salpique.

Para evitar que se retrase la ebullición al calentar líquidos meta siempre una cuchara en el recipiente.

¡Peligro de explosión!

No caliente nunca bebidas ni alimentos en recipientes cerrados.

No caliente nunca en exceso las bebidas alcohólicas.



Alimentos para recién nacidos

¡Peligro de quemaduras!

No caliente nunca alimentos infantiles en recipientes cerrados. Quite siempre la tapadera o boquilla.

Una vez calentado agite o remueva con cuidado para que el calor se distribuya de manera uniforme. Verifique la temperatura antes de dar la comida a los niños.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

No caliente nunca huevos con cáscara. No caliente nunca huevos duros, porque pueden explotar antes de que se apague el microondas. Esta misma regla se aplica a los moluscos y crustáceos.

En caso de huevos fritos pinche antes la yema.

La piel dura de alimentos como las manzanas, los tomates, las patatas o las salchichas puede explotar. Pinche la piel antes de cocerlos.

Alimentos deshidratados

¡Peligro de incendio!

No seque nunca alimentos en el microondas.

Alimentos con bajo contenido de agua.

¡Peligro de incendio!

No descongele ni caliente nunca alimentos con bajo contenido de agua, como el pan, durante mucho tiempo o a una potencia excesiva.

Aceite

¡Peligro de incendio!

No use nunca el microondas para calentar el aceite.

Causas de daño

Pérdida de jugo de las frutas.

Cuando prepare dulces con frutas muy jugosas no llene excesivamente el plato de cocción. Si el jugo de estas frutas rebosa el plato puede causar manchas indelebles.

Avería técnica.

No use nunca platos de cocción esmaltados en el microondas, dado que pueden causar una avería técnica.

Enfriamiento con la puerta del aparato abierta

La cámara de cocción solo se puede enfriar con la puerta cerrada. Compruebe que no hay nada pegado en la puerta del aparato.

Los armarios próximos se pueden dañar aunque la puerta esté entreabierta.

Junta hermética muy sucia

Si la junta hermética está muy sucia la puerta del aparato no se cerrará bien durante el funcionamiento. Las superficies o los muebles próximos se pueden dañar.

Mantenga siempre limpia la junta hermética.

Uso de la puerta del aparato como superficie de apoyo

No se apoye sobre la puerta abierta del aparato ni deje vajilla o accesorios sobre ella.

Uso del microondas sin alimentos en la cámara

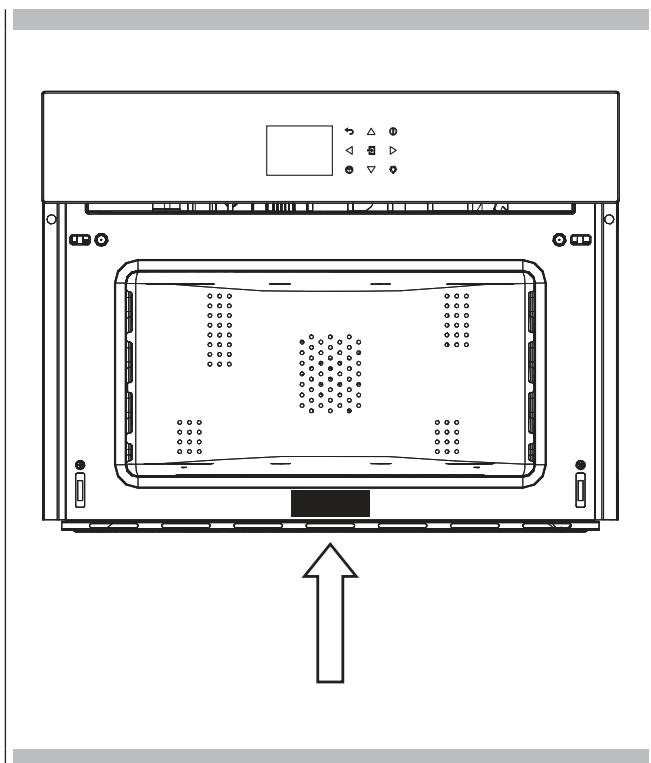
Encienda solo el microondas después de haber metido la comida dentro. Sin comida dentro el aparato se puede sobrecargar. La única excepción permitida es la realización de una breve prueba de la vajilla (al respecto consulte las advertencias sobre tarros y ollas).

Alimentos húmedos

No deje alimentos húmedos en la cámara de cocción durante periodos prolongados de tiempo.

**IMPORTANTE**

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



Primer uso

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

Caliente el horno unos 30 minutos a temperatura máxima, esto elimina todos los aceites residuales que pueden causar mal olor durante la cocción. Use la función ventilador plus circular sin los accesorios del horno. Antes de usar los accesorios por primera vez límpielos cuidadosamente con una solución de lavado alcalina muy caliente y un trapo suave.

Montaje y desmontaje de la parrilla plana

Para sacar la parrilla plana tire de ella hacia usted hasta que se pare, a continuación súbala tirando hacia arriba hasta que salga por completo. Para volver a meter la parrilla plana introdúzcala formando un ángulo de 45° y a continuación póngala horizontal y empújela hasta el fondo de la guía.

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



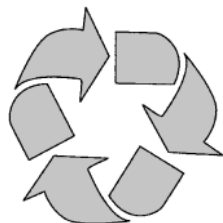
IMPORTANTE

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

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.

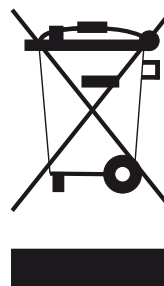
Reciclando el embalaje se contribuye a ahorrar materias primas y a reducir el volumen de los descartes industriales y domésticos.



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

EL SÍMBOLO que figura en el producto o en la documentación indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico sino que debe entregarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de los equipos eléctricos y electrónicos.



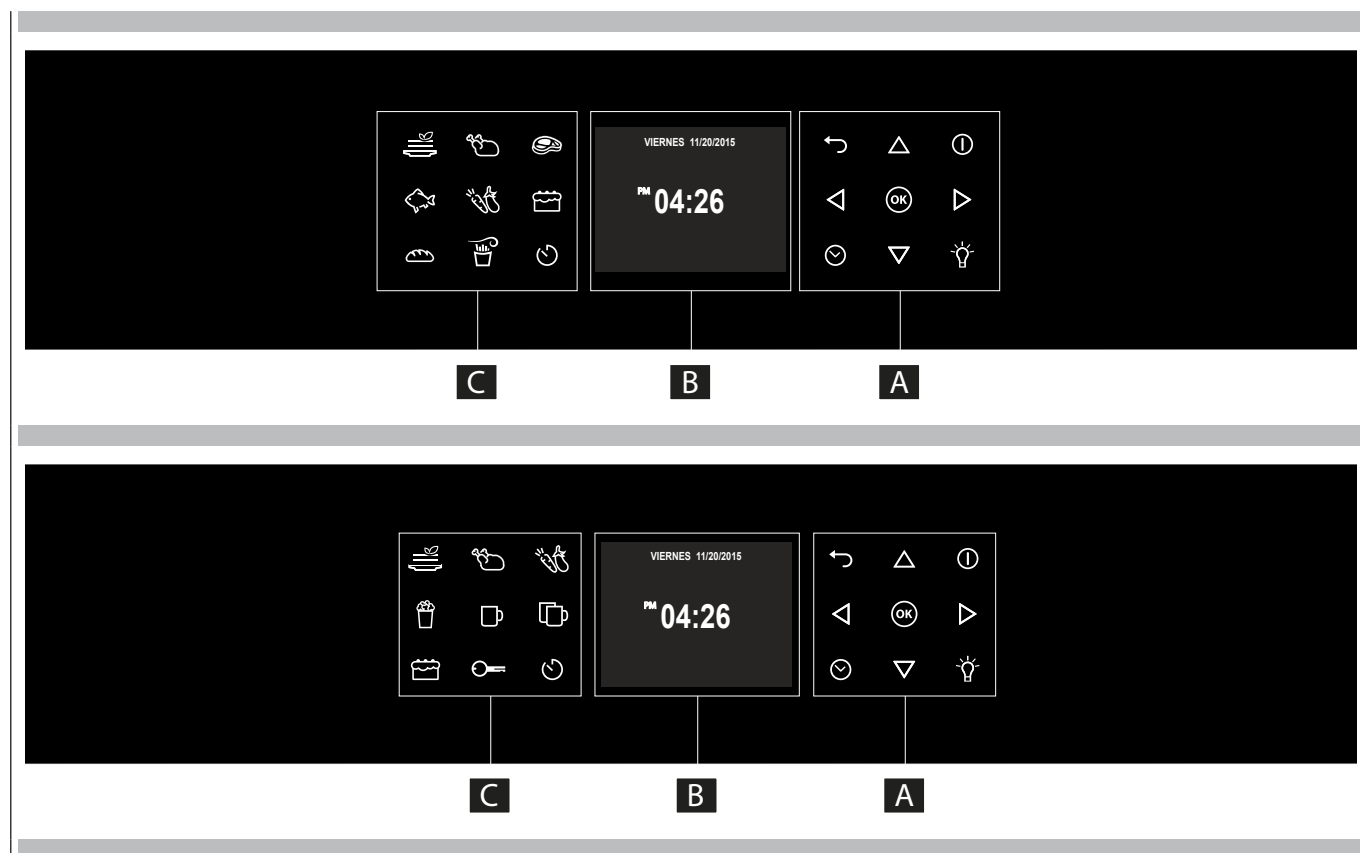
LA ELIMINACIÓN DEBE REALIZARSE de acuerdo con las leyes locales sobre eliminación de residuos.

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

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

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

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



Teclado

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

	- Flechas de desplazamiento.
	- Para configurar el temporizador. - Entre en el menú funciones mientras cocina.
	- Enciende y apaga la luz interior del horno. La luz no puede encenderse durante el ciclo de auto limpieza.
	- Enciende y apaga el horno.
	- Confirma los 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.

Panneau de commande

Microondas Multifunción	Microondas estático	
		Menú selección rápida cocciones
		Air fry
		Bloqueo Teclado
		Temporizador

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

Códigos de error

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

Pitidos

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

Ajustes por defecto

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

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.

Precalentamiento

El precalentamiento 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 precalentamiento y desaparece el valor de temperatura actual.

Bloqueo del teclado (solo para microondas estático)

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.

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.

Pre calentamiento del 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.

Funcionamiento del microondas

Las microondas se transforman en calor en el interior de los alimentos. El horno microondas se puede utilizar solo o en combinación con otros tipos de calentamiento. Esta sección contiene información sobre la vajilla e instrucciones para la configuración del horno microondas.

ADVERTENCIAS SOBRE LA VAJILLA

Vajilla adecuada

Puede utilizar vajillas resistentes de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plásticos refractarios. Estos materiales son permeables a las microondas.

También es posible usar platos normales. De esta forma no será necesario sacar los alimentos.

Las vajillas con decoraciones de oro o plata solo se pueden usar si el fabricante garantiza que es posible.

Recuerde que al usar el horno en modo microondas el plato debe ponerse en la placa giratoria.

Si usa el horno en modo combinado es preferible poner el plato a cocer en la parrilla redonda inferior, de forma que quede centrado en la placa giratoria.

Vajilla inadecuada

No se pueden usar vajillas metálicas.

El metal no es permeable a las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos permanecerán fríos.

¡Advertencia! Los componentes metálicos, como cucharas en el interior de vasos, deben ponerse a, al menos, 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. De hecho, las salpicaduras pueden dañar gravemente el interior de la puerta de cristal.

¡Advertencia! La parrilla plana debe sacarse cuando se utilicen los modos microondas o combinado. Solo se usa en las funciones tradicionales del horno.

Test vajilla

No encienda nunca el horno microondas antes de haber metido los alimentos.

La única excepción permitida es la prueba de la vajilla.

Si no está seguro si puede usar o no una vajilla en el microondas le recomendamos

que efectúe el siguiente test:

deje la pieza de vajilla en el aparato durante ½ - 1 minuto a potencia máxima. Compruebe la temperatura. La vajilla debe estar fría o un poco tibia. Si está caliente o hay salpicaduras la vajilla no es adecuada.

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.

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

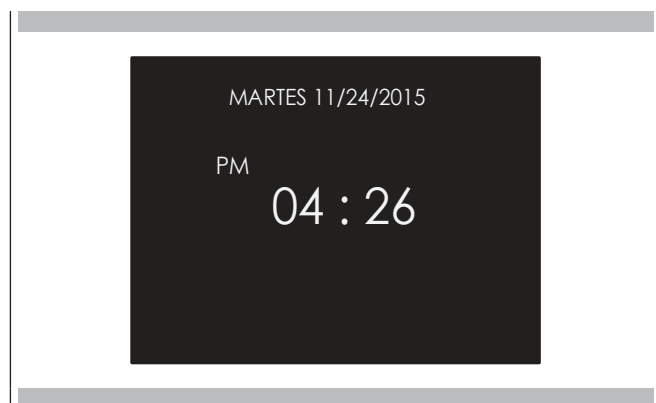
Una vez conectado el horno a la alimentación eléctrica por primera vez, el control de prepara automáticamente para setear algunas configuraciones del usuario, que se mantendrán en la memoria en caso de encendidos sucesivos.

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.

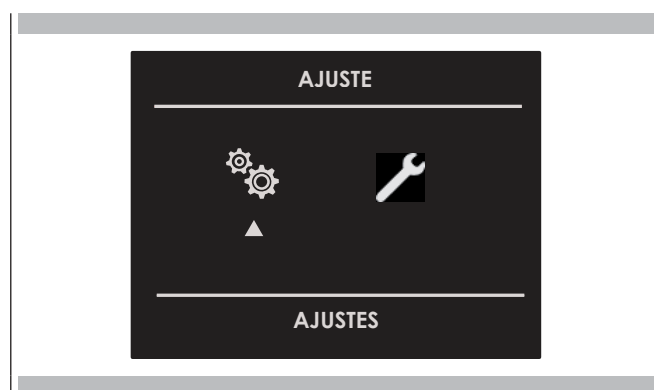
Después de haber ajustado las configuraciones del usuario el control de pone automáticamente en la pantalla "Stand-by".



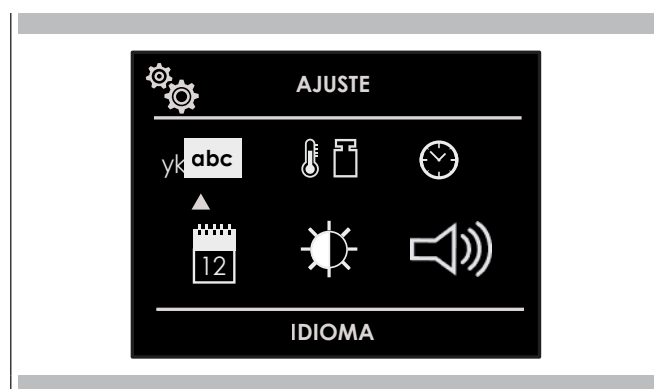
Con el horno encendido seleccione el icono  y confirme con la tecla  para entrar en el menú AJUSTES. Este menú permite personalizar los ajustes de su horno. Para poder acceder no debe haber cocciones activas o funciones con tiempo determinado configuradas.

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

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



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



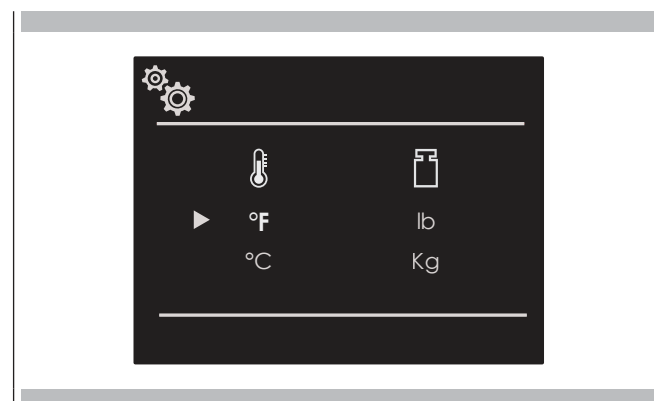
Idioma

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



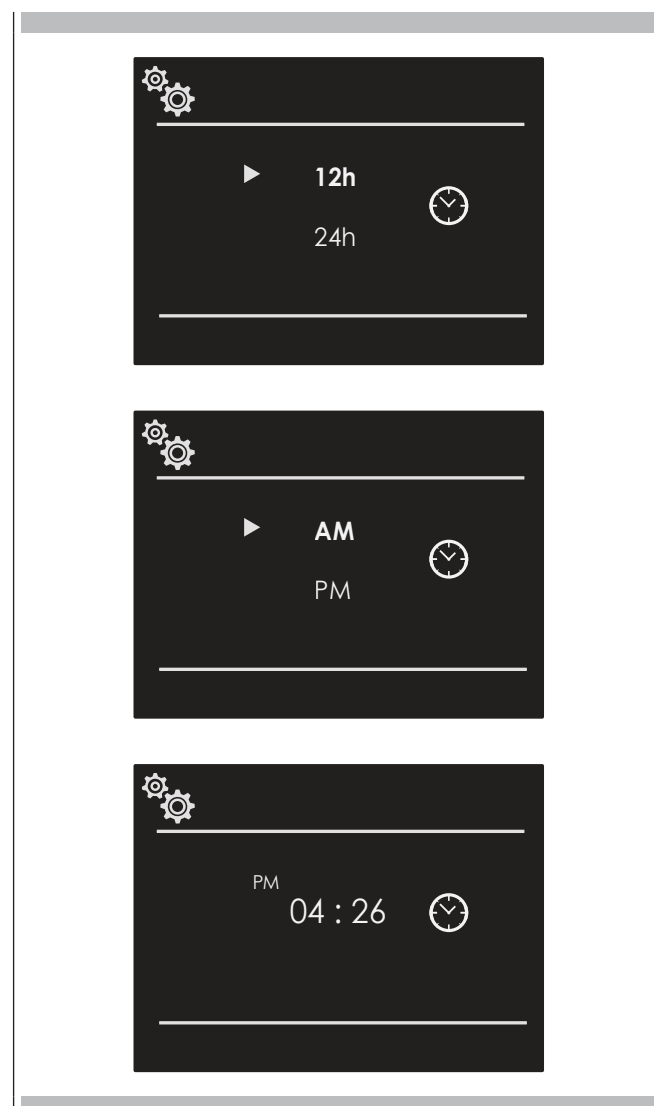
Temperatura & Peso

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



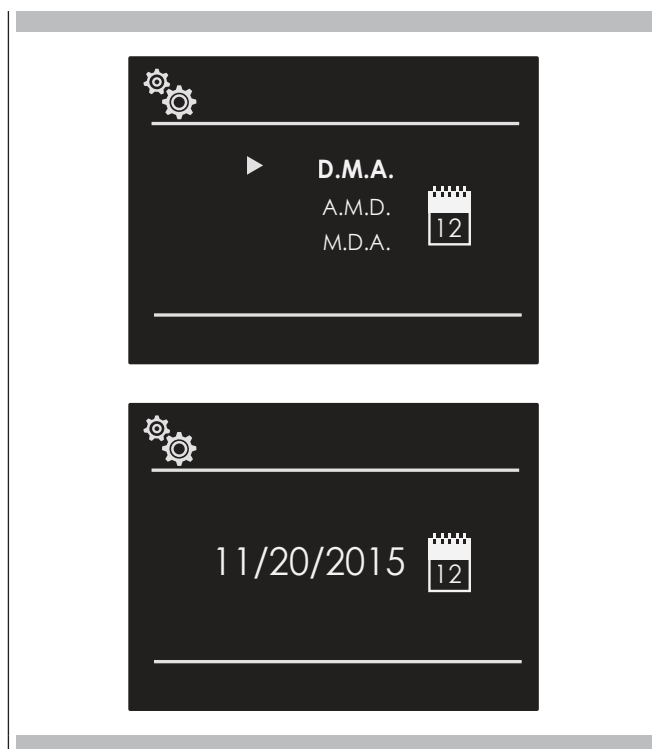
Hora

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



Fecha

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



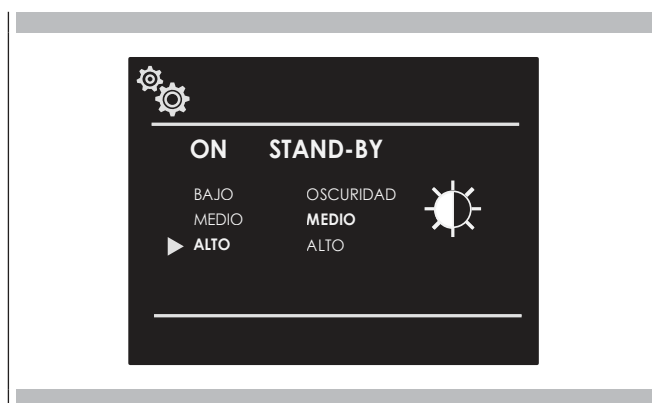
Volumen

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



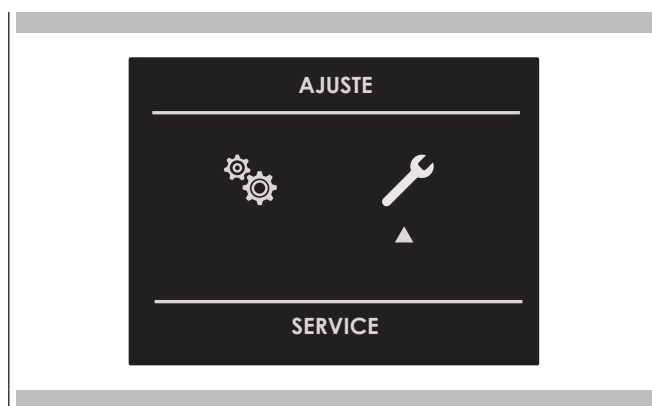
Brillo

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



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

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



- 2 Utilice este menú para cambiar las configuraciones siguientes:

Pulsar la teclas **△ ▽** para elegir la opción a configurar o visualizar entre las tres disponibles y confirmar con la tecla **OK**.



Demo

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

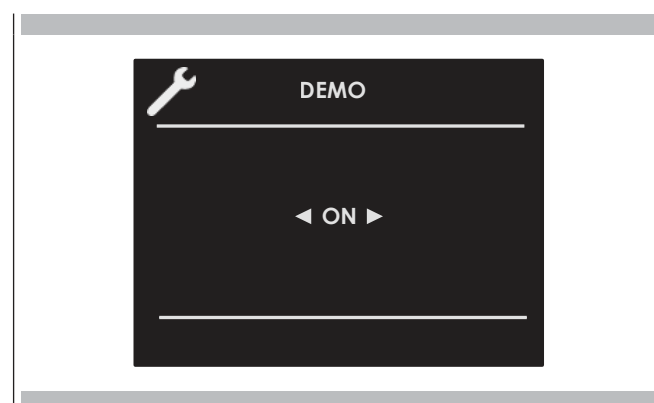
- 1 Pulsar las teclas **◀ ▶** para elegir la opción ON.
- 2 Confirmar con la tecla **OK**.
- 3 Pulsar la tecla **ⓘ**.

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

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

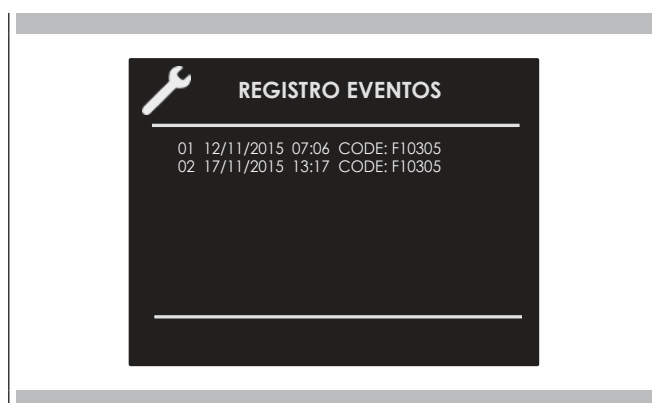
Si por el contrario se desea desactivarla es necesario entrar en la pantalla DEMO y configurar la opción OFF. Confirmar con la tecla **OK**.

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



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

Horno multifunciones	
Cocción tradicional	
	COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN
	CUISSON CIRCULAIRE & GRILL
	CONVECCIÓN BROIL
	GRILL
Cocción con el microondas	
	DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
	DESCONGELACIÓN POR PESO
	COCCIÓN MICROONDAS
	MICROONDAS Y GRILL
	MICROONDAS Y CONVECCIÓN

Horno térmico	
Cocción tradicional	
	GRILL
Cocción con el microondas	
	DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
	DESCONGELACIÓN POR PESO
	COCCIÓN MICROONDAS
	MICROONDAS Y GRILL

- 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.

Tabla de modos de cocción

Cocción tradicional				
MODO DE COCCIÓN	ICONO	TEMPERATURA		
		Mín.	Predefinida	Máx.
COCCIÓN CIRCULAR POR CONVECCIÓN		50 C	165 C	230 C
CUISON CIRCULAIRE & GRILL		50 C	210 C	230 C
CONVECCIÓN BROIL		50 C	165 C	230 C
GRILL		50 C	230 C	230 C
AIRFRY		150 C	180 C	230 C

Cocción con el microondas											
MODO DE COCCIÓN	ICONO	SET	PESO			VATIOS			TEMPERATURA		
			Mín.	Predefinida	Máx.	Mín.	Predefinida	Máx.	Mín.	Predefinida	Máx.
DESCONGELACIÓN POR TIEMPO							150 W				
DESCONGELACIÓN POR PESO		Pan	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Verduras	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Carne	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Pescado	100 g	500 g	800 g		150 W				
COCCIÓN MICROONDAS						150 W	900 W	900 W			
MICROONDAS Y GRILL		150W					150 W			200 C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MICROONDAS Y CONVECCIÓN		150W					150 W		50 C	100 C	200 C
		300W					300 W				
		450W					450 W				

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 .

Variación de la temperatura

IMPORTANTE

- Al final de una función el display de la página de stand-by visualiza la temperatura de calor residual de la cavidad.

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

Menú selección rápida cocciones

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

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

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.



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: El tiempo máximo configurable para una cocción es de 12h.

Tiempo de cocción

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

Ajustar un modo temporizado

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



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

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

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

**ATENCIÓN**

Las funciones del microondas no iniciarán hasta que se cierre la puerta. Si se abre la puerta con el horno encendido este se pondrá en modo pausa y en el display aparecerá el mensaje "PUERTA ABIERTA".

Para funciones que incluyen el funcionamiento del microondas, después de cerrar la puerta, presione nuevamente el botón "confirmar" **OK**. El aparato vuelve a funcionar. La función se puede detener en cualquier momento usando la tecla **OK**, cuando se vuelve a pulsar **OK** la función se pone en marcha de nuevo.

 Función de descongelado temporizado

Seleccione el icono descongelación temporizada con las flechas y pulse la tecla **OK**, a continuación programe el tiempo de descongelación con las flechas Δ y ∇ . Para iniciar la función pulsar la tecla **OK**.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

00' 20"

Time

11:00

Al iniciar la función aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas Δ y ∇ . Una vez completada la descongelación el mensaje "FIN DESCONGELACIÓN" aparecerá en el display.

 Función de descongelado por peso

Seleccione el icono descongelación por peso y pulse la tecla **OK**.

DESCONGELACIÓN POR PESO

450g



11:00

Seleccione el tipo de comida con las flechas Δ y ∇ , y configure el peso mediante las flechas Δ y ∇ , por último inicie la descongelación con la tecla **OK**. A continuación se enumeran varios alimentos con el peso que es posible programar:

ALIMENTO		Peso MÍN (g)	MÁX Peso (g)
	Pan, pizza, platos de pasta	100	600
	Verduras	100	1000
	Carne	100	1500
	Marisco	100	800

El tiempo de descongelación se calcula de forma totalmente automática y sin necesidad de ajustar ningún parámetro en especial, en función del tipo de comida y peso programados.

Una vez completada la descongelación el mensaje "FIN DESCONGELACIÓN" aparecerá en el display.

 Función microondas

Seleccione el icono función microondas con las flechas y pulse la tecla **OK**.

Si desea iniciar la función enseguida con un tiempo preconfigurado de 30 seg. y una potencia de 900W, pulse la tecla **OK**.

COCCIÓN MICROONDAS

00' 30"

Time

11:00

COCCIÓN MICROONDAS

900W

Time

11:00

Si desea personalizar el tiempo y la potencia abra el submenú, que se gestiona de la siguiente manera:

- **TIEMPO:** Seleccione el icono  y use las teclas Δ y ∇ para personalizar el tiempo.
- **POTENCIA MICROONDAS** Seleccione el icono  y use las teclas Δ y ∇ para seleccionar la potencia de salida del microondas programada entre estos 6 niveles posibles: 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Una vez ajustado el nuevo parámetro pulse la tecla OK para iniciar la cocción.

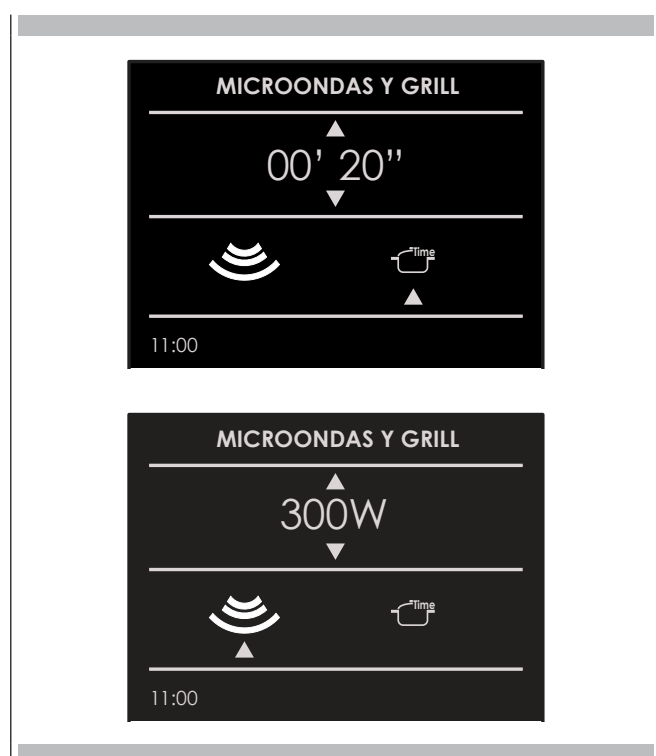
Al iniciar la cocción aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas Δ y ∇ .

Al finalizar la cocción en el display aparecerá el mensaje "FIN COCCIÓN".

Microondas + Función parrilla

Seleccione el icono función microondas + función parrilla con las flechas y pulse la tecla OK , a continuación programe el tiempo con las flechas Δ y ∇ .

Si desea iniciar la función enseguida con un tiempo preconfigurado y una potencia de 300W, pulse la tecla OK .



Si desea personalizar la potencia abra el submenú, que se gestiona de la siguiente manera:

- **POTENCIA MICROONDAS** Seleccione el icono  y use las teclas Δ y ∇ para seleccionar la potencia de salida del microondas programada entre estos 3 niveles posibles: 150W - 300W - 450W. Una vez ajustado el nuevo parámetro pulse la tecla OK para iniciar la cocción.

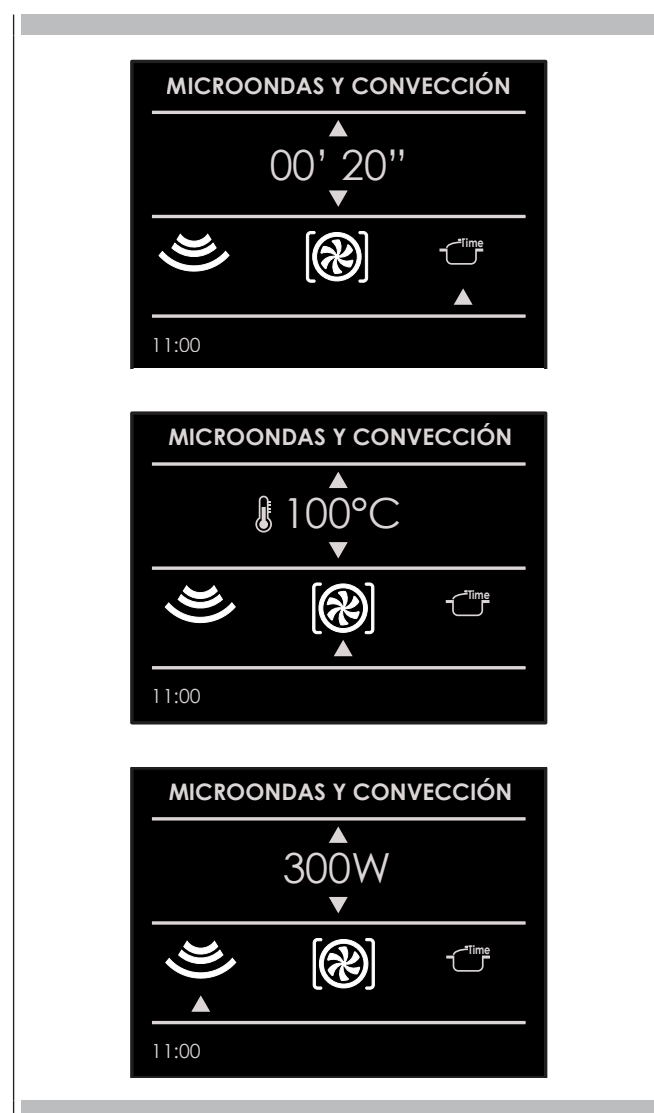
Al iniciar la cocción aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas Δ y ∇ .

Al finalizar la cocción en el display aparecerá el mensaje "FIN COCCIÓN".

Microondas + Función anillo

Seleccione el icono función microondas + función anillo con las flechas y pulse la tecla OK , a continuación programe el tiempo con las flechas Δ y ∇ .

Si desea iniciar la función enseguida con un tiempo preconfigurado a 100°C y una potencia de 300W, pulse la tecla OK .



Si desea personalizar el tiempo y la potencia abra el submenú, que se gestiona de la siguiente manera:

- **TEMPERATURA** Seleccione el icono  y use las teclas Δ y ∇ para personalizar una temperatura entre 50°C y 200°C.
- **POTENCIA MICROONDAS** Seleccione el icono  y use las teclas Δ y ∇ para seleccionar la potencia de salida del microondas programada entre estos 3 niveles posibles: 150W - 300W - 450W.

Una vez ajustado el nuevo parámetro pulse la tecla **OK** para iniciar la cocción.

Al iniciar la cocción aparecerá una cuenta atrás en el display. El tiempo se puede variar en cualquier momento mediante las flechas **Δ** y **▽**.

Al finalizar la cocción en el display aparecerá el mensaje "FIN COCCIÓN".

Cambio vatios potencia

Pulse el icono **OK** y pulse la tecla **↔** Seleccione el icono microondas, cambie los vatios de potencia mediante las flechas **Δ** **▽** confirme con la tecla **OK**.

Variación tiempo

Pulse el icono **OK** y la tecla **↔** Seleccione el icono tiempo, cambie el valor tiempo mediante las flechas **Δ** **▽** y confirme con la tecla **OK**.

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.

Cambio de temperatura

(solo disponible para microondas y anillo).

Seleccione el icono **OK** y pulse la tecla **↔** Seleccione el modo de cocción y cambie la programación de la temperatura mediante las flechas **Δ** **▽** y confirme con la tecla **OK**.

Cambio de peso

(solo disponible en descongelación por peso)

Pulse el icono **OK**, cambie el peso con las flechas **Δ** **▽** y confirme con la tecla **OK**.

Un botón luminoso activa las luces .

Pulsar  para encender o apagar las luces.

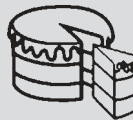
Las luces internas del horno se encienden automáticamente cuando se abre la puerta..

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

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

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

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	AVE CORRAL	
		EN PEDAZOS		
		ENTERO	PESCADO	
		EN PEDAZOS		
		-	VERDURAS	
		-		
		-	TORTAS	
		-		

Seleccionar una receta ya configurada:

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

PAVO ASADO



REJILLA RECTANGULAR

NIVEL1

PESO3800g

TIEMPO DE COCCIÓN03:00

PRECALENTAMIENTO SÍ

START

GUARDAR

- 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 **Δ** y confirmar con la tecla **OK**.
- 2 Si se desea cambiar el valor del peso introducir el peso deseado por medio de las flechas **Δ** **▽** y confirmar con la tecla **OK**.



- 3 El horno cambia automáticamente al tiempo de cocción. Para cambiar este tiempo usar las flechas **Δ** **▽** 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**.

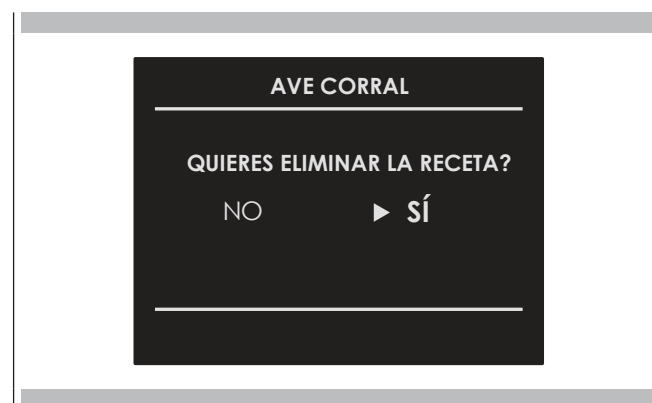


NOTA: Si los valores de tiempo o peso se modifican y no se guardan rápidamente, al final de la receta aparece un mensaje que pregunta si se desea guardarla.

- 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**.



Instalación del horno en la encimera

El horno debe instalarse debajo de una superficie de cocción, en una columna o combinado con el correspondiente cajón calentador.

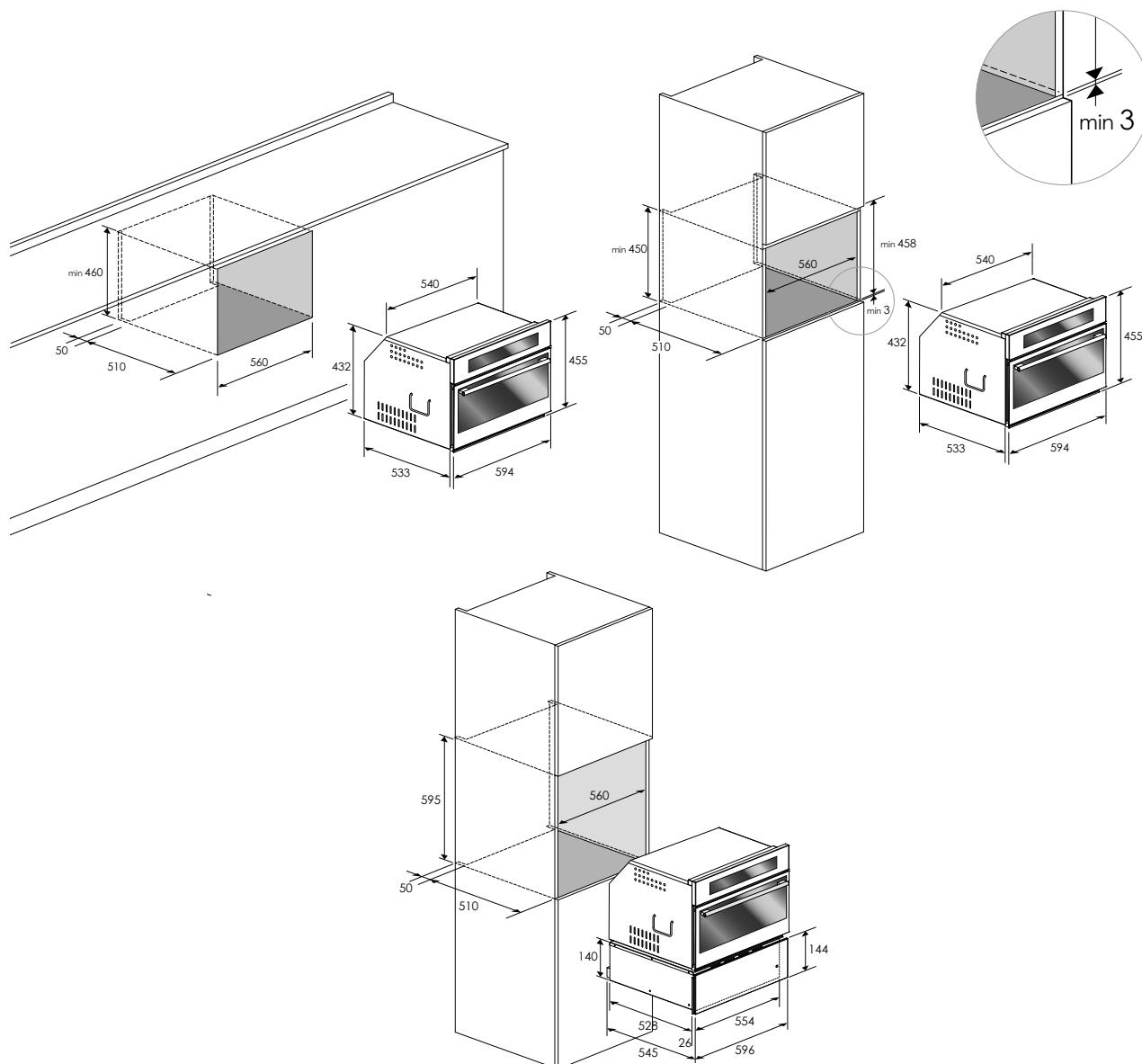
Las dimensiones del espacio deben ser las que muestra la imagen.

El material de la cabina debe poder resistir el calor.

El horno debe estar centrado en las paredes de la cabina y fijado con los tornillos y los pernos suministrados.

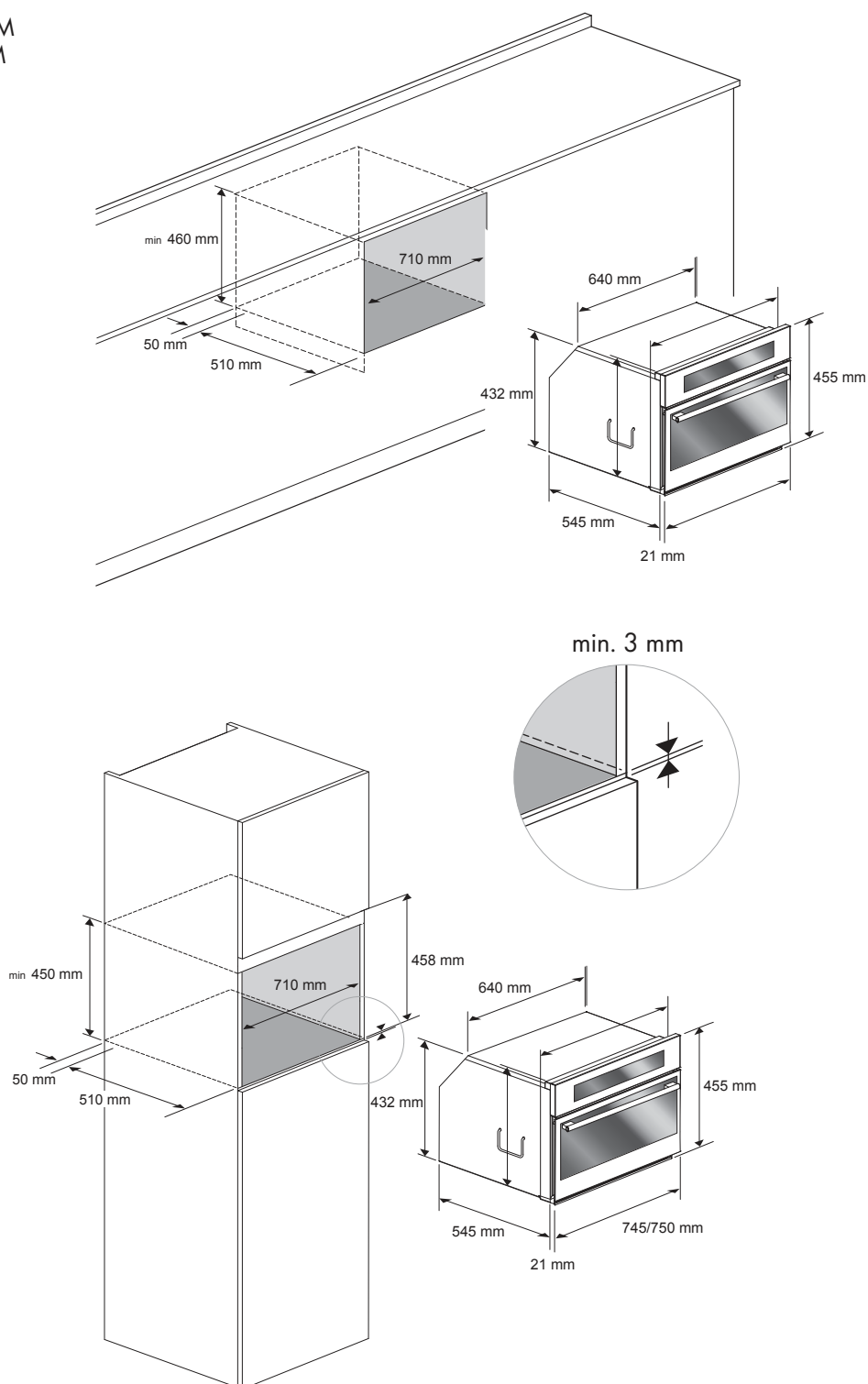
CORTE Y DIMENSIONES 60 cm

Modelos:
BKCMSS24MAST



CORTE Y DIMENSIONES 75 cm

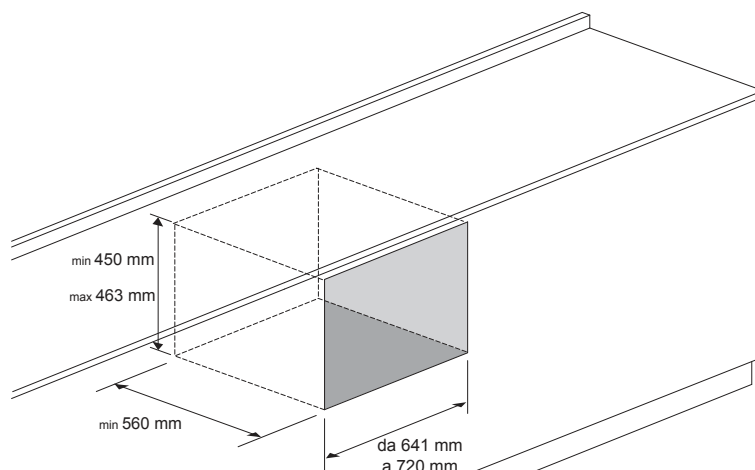
Modelos:
FCLMO 7510 TEM
FCMO 7510 TEM



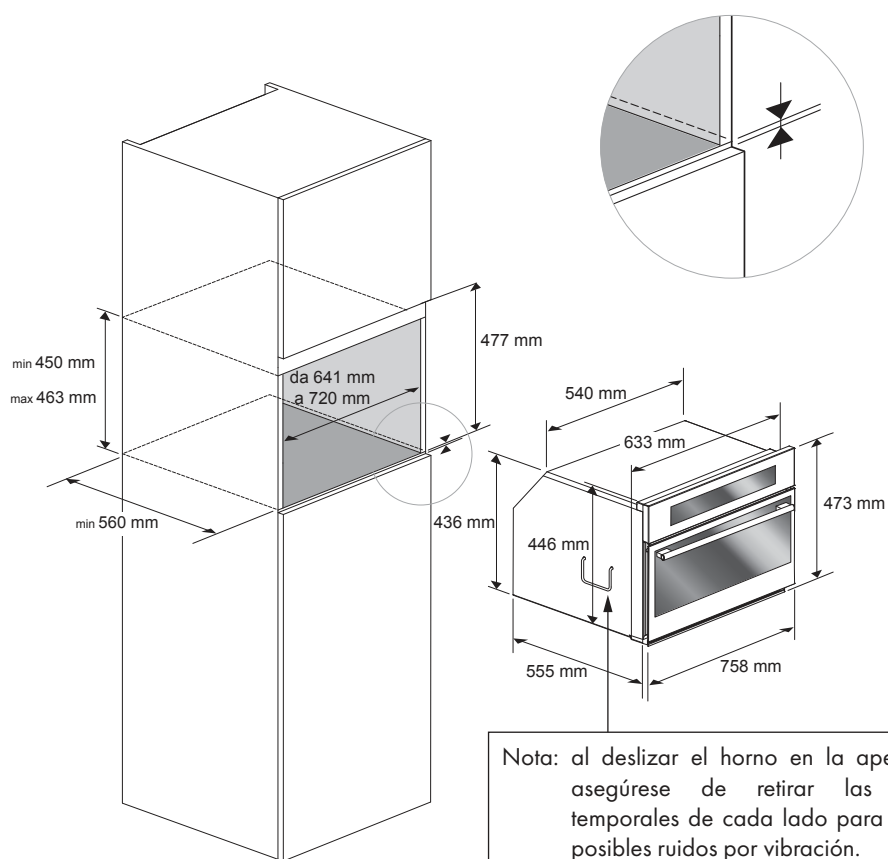
Las dimensiones son en milímetros

CORTE Y DIMENSIONES 30"

Modelos:
BKCM30PRO
BKCMSS30MAST
BKCM30



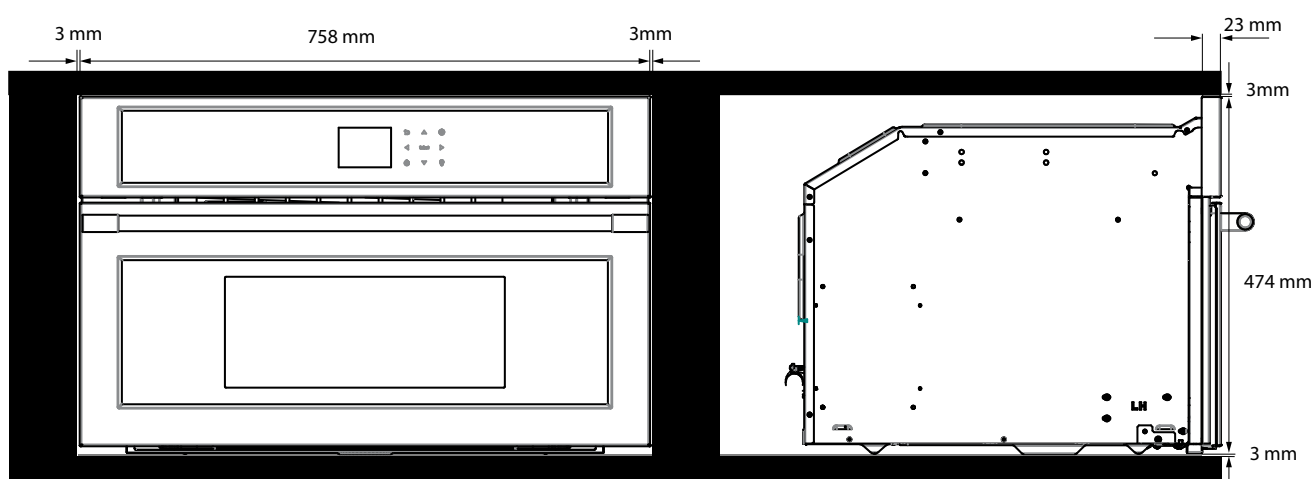
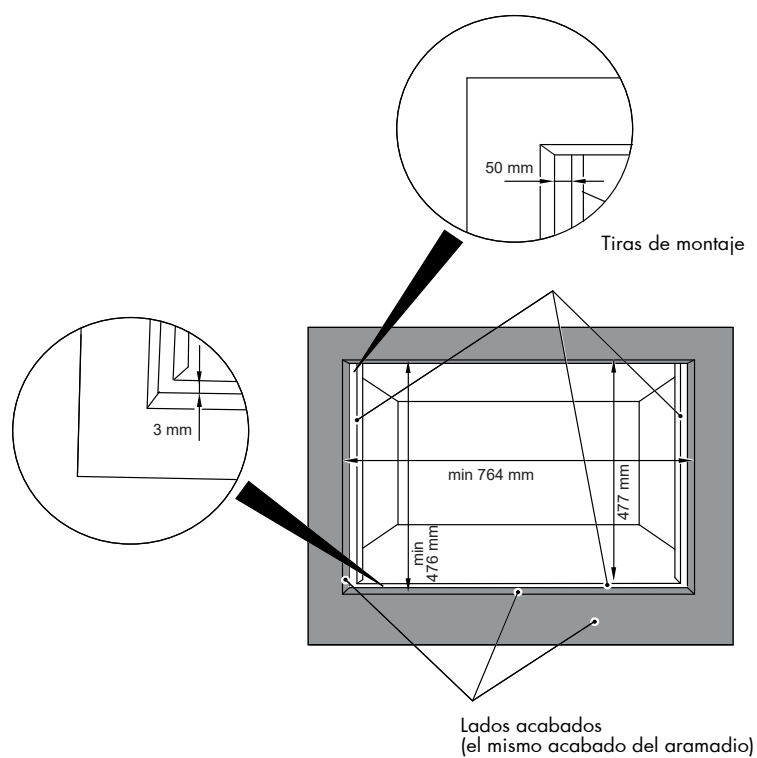
min. 3 mm mod. **BKCMSS30MAST** / **BKCM30**
 min. 30 mm mod. **BKCM30PRO**



Nota: al deslizar el horno en la apertura, asegúrese de retirar las asas temporales de cada lado para evitar posibles ruidos por vibración.

INSTALACIÓN EMPOTRADA

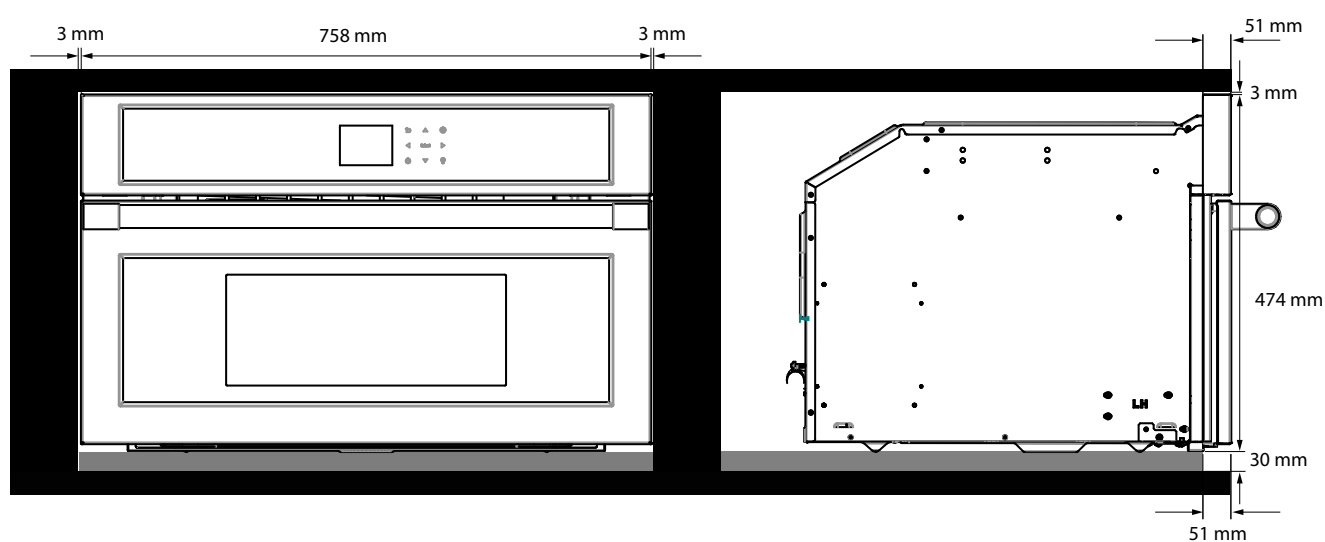
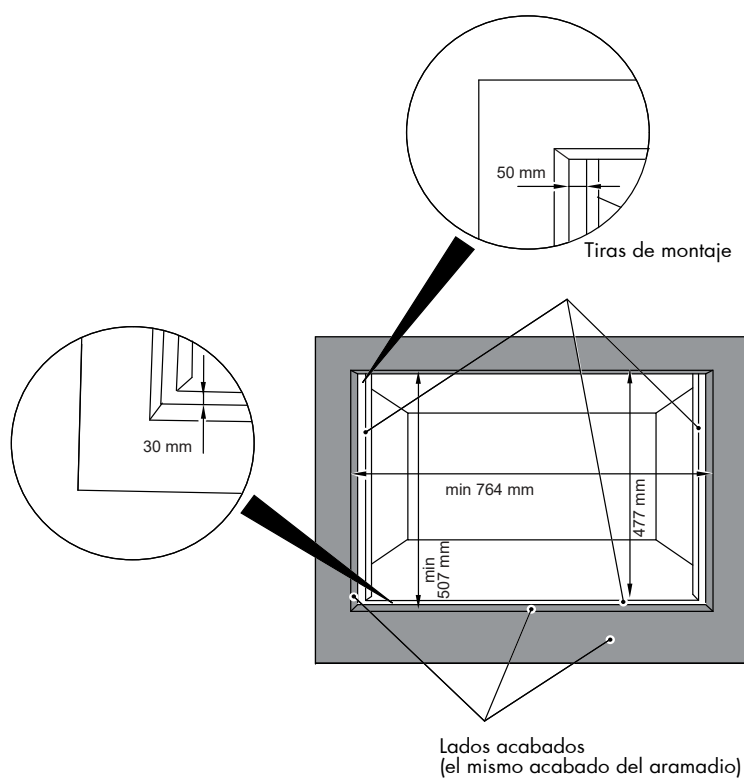
CORTE Y DIMENSIONES 30" DISTINTO mod. BKCMSS30MAST / BKCM30



INSTALACIÓN EMPOTRADA

CORTE Y DIMENSIONES 30"

PROFESSIONAL mod. BKCM30PRO



DATOS TÉCNICOS

Alimentación eléctrica	220-240 V~, 50 Hz
Potencia máxima absorbida:	3200 W
Potencia microondas	900 W
Grill	1500 W
Aire caliente	1500 W
Frecuencia microondas	2450 MHz

TIPO Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES

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

Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegúrese de que:

- las características del sistema eléctrico satisfacen el contenido de la placa de número de serie que se encuentra en la parte frontal del horno;
- el sistema eléctrico tiene una conexión a tierra efectiva que respeta las normas y la legislación vigente.

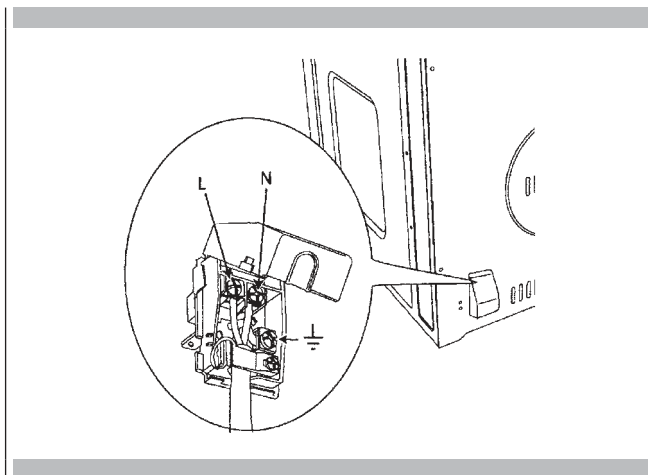
La ley exige que exista conexión de tierra.

El cable no debe alcanzar, bajo ningún concepto, una temperatura superior en 50° C a la temperatura ambiente.

Este horno debe conectarse a la alimentación mediante un cable de alimentación con un enchufe adecuadamente evaluado compatible con la salida de clavija que se encuentra en el subcircuito final del cableado fijo que alimenta el horno.

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

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



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

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

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

Problema del horno	Pasos para resolver el problema
En la ventana aparece otro F_Error.	Apague la corriente general y vuelva a encenderla pasados unos segundos. Si la condición persiste anote el número de código (en la lista REGISTRO EVENTO) y póngase en contacto con el servicio.
El display del horno permanece en OFF	Apague la corriente general (caja de fusibles o cortocircuito). Encienda el disyuntor. Si la condición persiste llame al servicio de asistencia autorizado.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de haberlo apagado.	El ventilador se apaga automáticamente cuando todos los componentes electrónicos se han enfriado bastante.
El horno no está calentando.	Verifique el disyuntor de circuito o la caja de fusibles. Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Asegúrese de que se ha seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cuece de manera uniforme	Consulte las tablas del horno para averiguar cuál es la posición recomendada de la rejilla. Reducir siempre la temperatura de la receta 25 F (15 C) cuando se cuece en modo horneado convección.
El reloj y el temporizador no funcionan adecuadamente	Asegúrese de que el horno recibe una alimentación eléctrica adecuada. Consulte las secciones reloj en las páginas 10 y 13.
Exceso de humedad	Los modos de convección eliminarán toda la humedad del horno (es una de las ventajas de la convección).

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

