

ENGLISH (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

EN

DEUTSCH (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)

DE

FRANÇAIS (TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

FR

ESPAÑOL (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

ES

EAC

ITALIANO (ISTRUZIONI ORIGINALI)

IT

РУССКИЙ(ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА)

РУС

ENGLISH (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

EN

EAC

ADVICE FOR THE USER

I	ADVICE FOR THE USER	4
II	PREHEATING	4
III	HUMIDITY AND STEAM	4

INSTRUCTIONS FOR THE USER

I	DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	6
II	BASIC OPERATIONS	7
	<i><u>SWITCHING THE DEVICE ON</u></i>	7
	<i><u>SWITCHING THE LIGHTS ON</u></i>	7
	<i><u>STARTING THE OPERATIONS</u></i>	8
	<i><u>CHANGING THE UNITS OF MEASUREMENT FOR THE TEMPERATURE</u></i>	8
III	MANUAL COOKING	9
	<i><u>SETTING THE PARAMETERS</u></i>	9
	<i><u>TYPES OF COOKING</u></i>	10
	<i><u>TIMED COOKING</u></i>	10
	<i><u>CORE PROBE COOKING</u></i>	11
	<i><u>INSERTING THE CORE PROBE</u></i>	12
	<i><u>OTHER COOKING PARAMETERS</u></i>	13
	» COOKING CHAMBER TEMPERATURE	13
	» AIR SPEED	13
	» HUMIDITY LEVEL	14
	» OPENING THE CHIMNEY (NOT AVAILABLE FOR ALL DEVICES)	15
	» SETTING THE PREHEATING OPERATION	15
	» STARTING, PERFORMING AND FINISHING A COOKING PROCESS	16
	» INFINITE COOKING TIME MODE	17
	» RECIPE BOOK AND MULTI-STEP COOKING	18
IV	RECIPE BOOK	18
	<i><u>START COOKING A RECIPE</u></i>	19
	<i><u>ADDING A NEW RECIPE TO THE MEMORY</u></i>	19
	<i><u>EDITING A SAVED RECIPE</u></i>	20
	<i><u>DELETING A RECIPE FROM THE MEMORY</u></i>	20
	<i><u>MULTI-STEP COOKING</u></i>	21
	<i><u>DEFAULT RECIPES</u></i>	22
V	CLEANING	23
	<i><u>GENERAL NOTES ON SAFETY AND USE</u></i>	23
	<i><u>SELECTING A CLEANING PROGRAM</u></i>	24

I. ADVICE FOR THE USER

When cooking particularly fatty foods such as roasts or poultry on racks, it is advisable to put a container at the bottom of the cooking chamber to collect the grease that drips during cooking.

When cooking foods with containers full or filled with liquids, be extremely careful that they do not overflow during cooking and when removing the containers from the oven. When devices are placed on provers, stainless steel tables or other ovens, it is not recommended to use higher shelves than the one where the user can see inside the container due to a danger of burns.

Always clean the accessories before using them.

If interventions are necessary on the contents of trays and racks during cooking, the door must be left open as briefly as possible to prevent the temperature inside the oven from dropping to such an extent as to jeopardise the success of cooking.



CAUTION: it is advisable to open the door in two stages: keep the door half-open (3-4 cm) for 4-5 seconds, then open completely. This prevents any steam and heat in the oven from causing discomfort or burning anyone.

II. PREHEATING

To cancel the effects of heat loss due to the door opening when putting food in the oven, it is recommended to preheat it to at least 30°C (86°F) above the intended cooking temperature.

When steam cooking, it is advisable to preheat the oven to dry (without humidity or steam) and set the humidity or steam value after putting the food in the oven. This will allow faster preheating with less water and energy consumption

III. HUMIDITY AND STEAM

The presence of steam or humidity is suitable for cooking different types of food more carefully. It is also suitable for defrosting quickly, for heating foods without drying or hardening them and for naturally desalting salted foods. The combination of the humidifier function with the traditional function allows flexibility of use, saving energy and time, while maintaining the nutritional qualities and flavour of the food. Steam and humidity is generated by injecting water onto the fan, it is then atomised and, passing through the heating element, is transformed into steam.

Steam cooking is when the cooking chamber is completely, or almost completely, filled with steam; this is obtained by turning the knob above 6, depending on the nature of the food being cooked. For the other values, cooking with humidification is considered, i.e. with the presence of humidity.

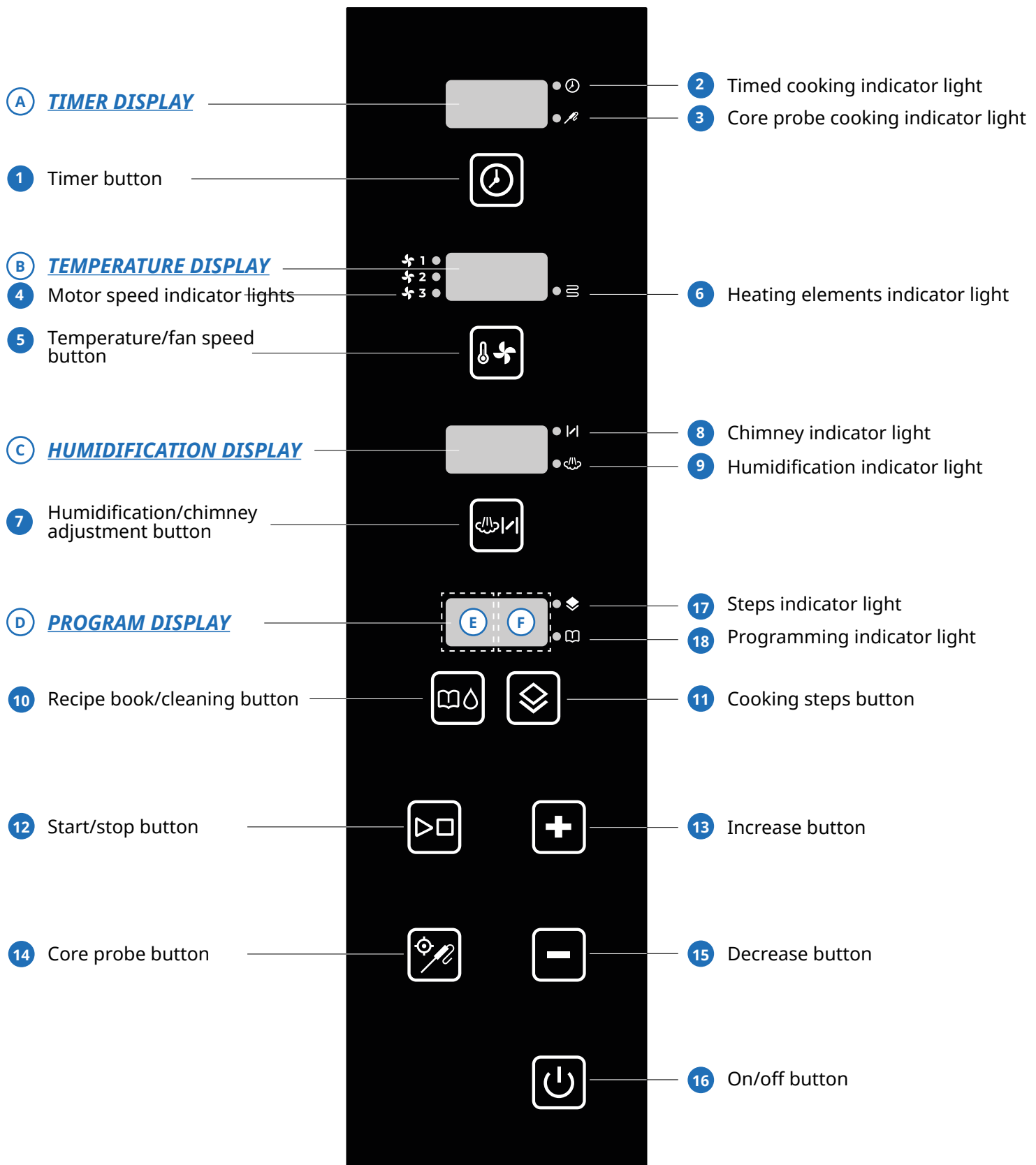
Steam cooking is when the cooking chamber is completely, or almost completely, filled with steam, so the cooking chamber is said to be saturated with steam. Other situations, i.e. cooking with steam but where the chamber is not saturated with steam, are defined as cooking with humidification. Visibly, the steam saturation condition can be seen by the presence of condensation droplets on the inner door glass. When the cooking chamber is saturated with steam, the introduction of additional water cannot increase the amount of steam, thereby causing water and energy losses.

Typically, steaming is done between 80°C (176°F) and 120°C (248°F). It is of course possible to steam outside this temperature range, but it is advisable not to steam below 60°C (140°F) or above 140°C (284°F).



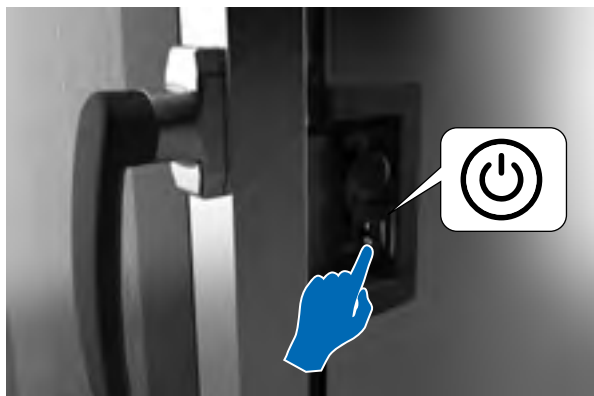
CAUTION: it is advisable not to steam above 140°C (284°F). If this temperature is exceeded, the cooking device automatically sets a safety limiter for the introduction of steam so that you can cook with humidity.

I. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL



II. BASIC OPERATIONS

SWITCHING THE DEVICE ON



The device has a side switch that disconnects the power supply and an ON/OFF button **16**.

(see the installation, safety and maintenance manual for more information)

When the device is switched on, it is in standby mode with reduced power consumption. In standby mode, the only button lit up is the ON/OFF button.

Pressing the ON/OFF button switches the device on and puts it in manual cooking mode

(see the "Manual cooking" section for more information).

At any time, even during use, the ON/OFF button can be pressed to put the device in standby. If the device is performing a cooking operation, this will be interrupted by switching to standby.



CAUTION: When the device switches to standby, it deletes all previously entered manual cooking settings.

If the device is performing a cleaning operation (for models with this function), this will be interrupted when it switches to standby. But the next time the device is switched on with the ON/OFF button, it will be mandatory to perform a cleaning operation for safety reasons.

(see the "Cleaning" section for more information)

SWITCHING THE LIGHTS ON

The lights in the device that illuminate the cooking chamber automatically switch on when passing from standby to on.

(see the "Switching the lights on" section for more information)

The lights are automatically switched off when:

- The ON/OFF button **16** is pressed to return to standby mode;
- Cleaning is started (see the "Cleaning" section for more information);
- The door is opened to avoid glare given that the lights are located on the door and potentially exposed to the direct view of the user.

STARTING THE OPERATIONS

The cooking and, for applicable models, the cleaning operations are started with the START/STOP button 12.

While a cooking operation is in progress, pressing the START/STOP button immediately interrupts the operation.

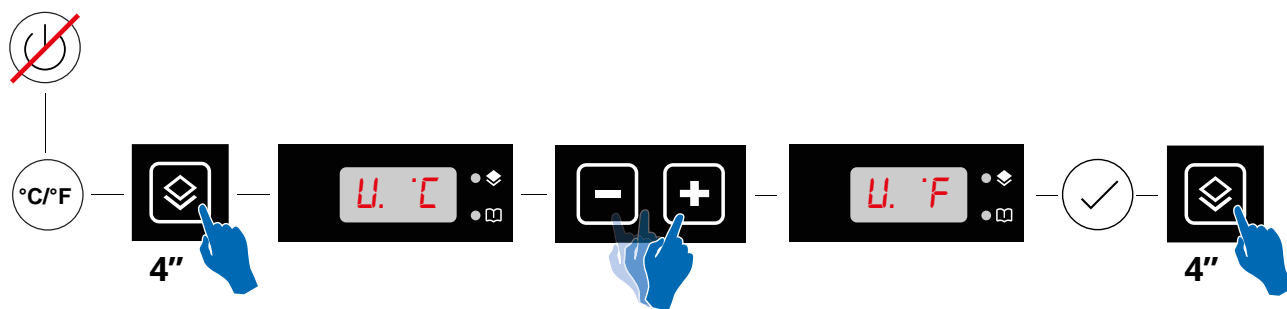
While a cleaning operation is in progress, pressing the START/STOP button immediately interrupts the operation. For safety reasons, however, the device will not allow any operation to be performed other than the cleaning program. No further operations can be performed until a cleaning cycle has been correctly completed, i.e. without interruption.

(see the "Cleaning" section for more information)

CHANGING THE UNITS OF MEASUREMENT FOR THE TEMPERATURE

To change the temperature's unit of measurement, follow the steps below:

- With the device in standby, press and hold button 11 for 4 seconds;
- Display D will show "U. °X" where U is the unit of measurement and X equals C, if set to centigrade, or F, if set to Fahrenheit;
- Use buttons 13 and 15 to change the setting;
- Press and hold button 11 for 4 seconds to confirm the change.



III. MANUAL COOKING

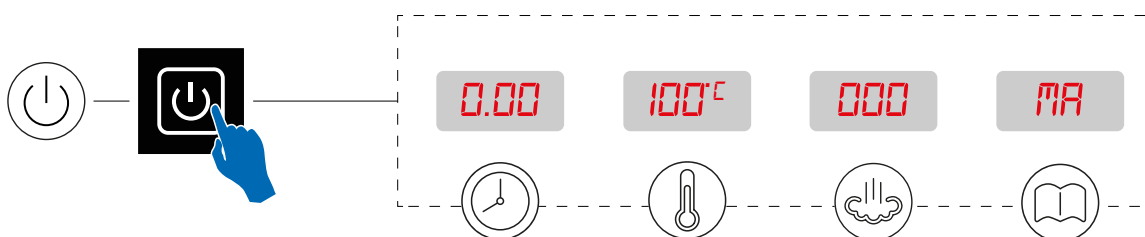
Manual cooking allows the user to start a cooking process where the cooking program parameters (cooking chamber temperature, time, etc.) are set for each use. When the device is used in manual mode, display **D** shows the letters "MA".

When the device is switched on, either with the side switch or the ON/OFF button **16**, the device is in manual cooking mode.



NOTE: when the device is switched on, it has the following parameters set with their default values:

- Cooking time 0 minutes (if you start cooking, the device will prompt you to enter a value);
- Chamber temperature 100°C (212°F);
- Maximum air speed;
- Chimney closed (for models with chimney control);
- No steam or humidity is generated.



SETTING THE PARAMETERS

To set the value of any cooking parameter, select the parameter to be changed by pressing the corresponding button. For some parameters, the corresponding button must be pressed twice.

Enter the data with buttons **13** (to increase the value) and **15** (to decrease the value). To edit the parameter values more quickly, press and hold the button to increase or decrease. Pressing a button once will increase or decrease the parameter being set by a single unit. To confirm the entry, press the button for the parameter being set once more, or, for automatic confirmation, wait 5 seconds without pressing any button.

TYPES OF COOKING

The device offers two types of cooking: timed cooking and core probe cooking. Timed cooking is indicated by LED 2 next to display A turning on, while core probe cooking is indicated by LED 3 next to the same display turning on.



NOTE: if both LEDs are off, it means that no valid cooking parameter has been entered; enter a time value or select core probe cooking before starting an operation.

The type of parameters to be entered depends on the type of cooking selected.

TIMED COOKING

For timed cooking, the cooking time parameter must be set.

The cooking time is shown on display A and is set with button 1. Pressing it once will flash the value on display A and you can then enter a value in hours:minutes.

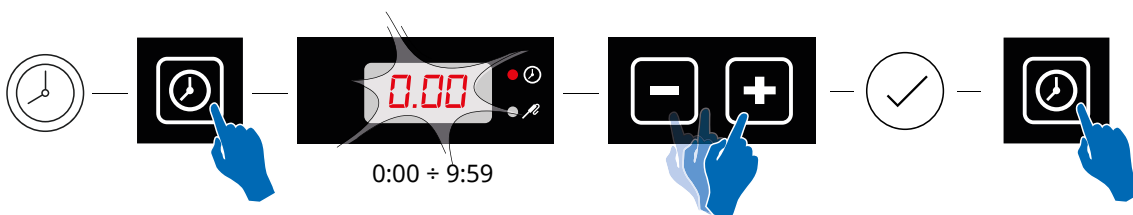
The minimum value that can be entered is one minute, the maximum value is 9:59 (9 hours and 59 minutes). The parameter can be changed by a single minute with buttons 13 and 15. When the device is switched on, the cooking time is set at 0:00. If you attempt to start cooking, the device will flash the display A to prompt you to enter an acceptable value.

When an acceptable value is entered for the cooking time, LED 2 turns on indicating timed cooking.

In timed cooking the device will finish cooking after the time set in the time parameter has elapsed. During cooking, the device will show a countdown on display A to indicate the hours and minutes left until the end of the operation.



NOTE: if a cooking time of less than 0:00 is set, the device switches to infinite cooking time mode (see the "Infinite cooking time mode" section for more information).



CORE PROBE COOKING

Core probe cooking entails the use of the core probe connected to the device. For some devices this equipment is optional. In this type of cooking, the device continues to perform the operation until the core probe reaches the temperature set by the user.

To perform core probe cooking, press button **14** once. Display **A** will show the temperature for the core probe, i.e. the temperature the user requires inside the food to finish cooking. In addition, LED **3** will turn on to indicate that core probe cooking is being set.

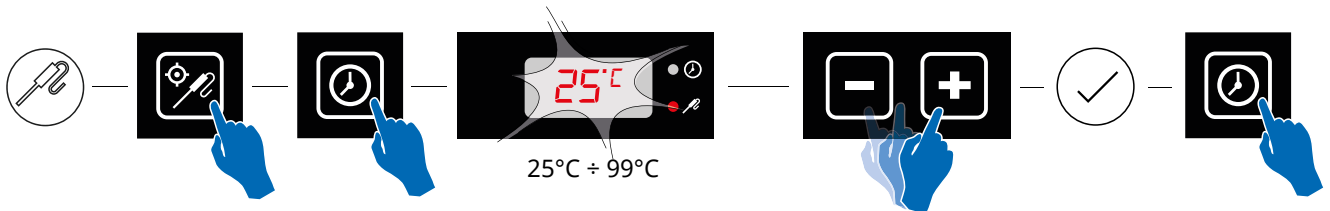
Similarly to the timed cooking time, pressing button **14** will flash the core probe temperature value and you can then set a value between 25°C (77°F) and 99° (210°F), extremes included. The core probe temperature value can be changed by 1° by pressing buttons **13** and **15**.



CAUTION: if you try to set a value that is lower or higher than the extremes of this range, the device will not allow the change and pressing buttons **13** and **15** again will have no effect.



NOTE: when the device is switched on, the core probe temperature is set by default at 25°C (77°F).



You can press button **14** again to return to timed cooking mode and then press it again to return to core probe cooking mode. But every time the cooking type is changed, the time and core probe temperature parameters are reset to their default values.

When cooking starts, display **A** will show the temperature detected by the core probe during the operation. Cooking will end when the temperature set by the user is reached.

(see the "Starting, performing and finishing a cooking process" section for more information)



CAUTION: the core probe interrupts cooking when the desired temperature is reached only after heating up, i.e. when it goes from a lower to a higher detected temperature, and not after a temperature drop, i.e. when it goes from a higher to a lower detected temperature.



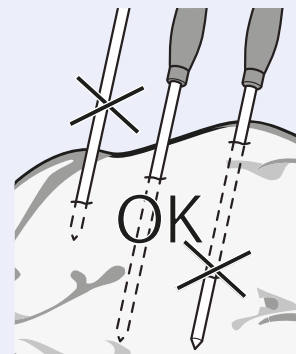
CAUTION: the core probe will produce an error if a temperature lower than 0°C (32°F) or higher than 140°C (284°F) is detected. For temperatures between 0°C (32°F) and 25°C (77°F), and for temperatures between 99°C (210°F) and 140°C (284°F), display **(A)** will show --:-- during cooking. This is to indicate that the temperature is outside the measurement accuracy range but not in an error situation. If the core probe subsequently detects a temperature within the measurement accuracy range again, display **(A)** will indicate this temperature value instead of --:--.

If the LED indicating core probe cooking **(2)** flashes, it means that the core probe is not connected or there is a connection error. If a cooking operation is started in this situation, the device will indicate an error and emit a sound. Press any button to stop the sound and return to the parameter entry mode.

INSERTING THE CORE PROBE



The core probe, throughout cooking, measures the temperature at the "core" of the food, i.e. at its innermost point. The point of greatest measurement accuracy is located at the tip of the probe. The tip of the core probe must be inserted deep into the food to be cooked, at its innermost point, without coming out. Be careful not to stick it in very fatty places or close to the bones (cooking could end early). If the food is thin, insert the probe parallel to the support surface.



OTHER COOKING PARAMETERS

The following cooking parameters are common to both timed and core probe cooking.

» COOKING CHAMBER TEMPERATURE

Pressing button **5** once will flash the value on display **B** which represents the desired temperature inside the cooking chamber.

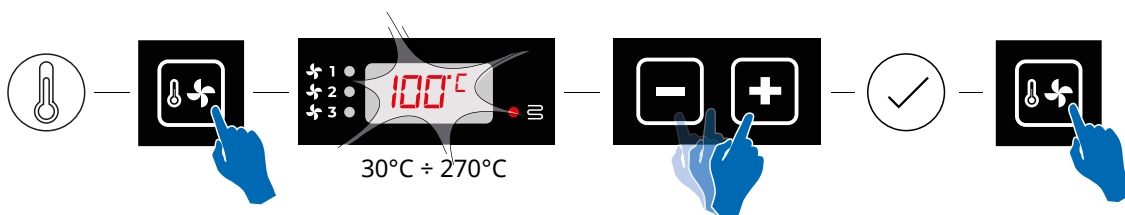
This temperature can vary from 30°C (86°F) to 270°C (518°F), extremes included, with the possibility of changing the value by 1° by pressing buttons **13** and **15**.



CAUTION: If you try to set a value that is lower or higher than the extremes of this range, the device will not allow the change and pressing buttons **13** and **15** again will have no effect.



NOTE: LED **6** which indicates that the heating elements are switched on during cooking, is always on while setting the parameters.



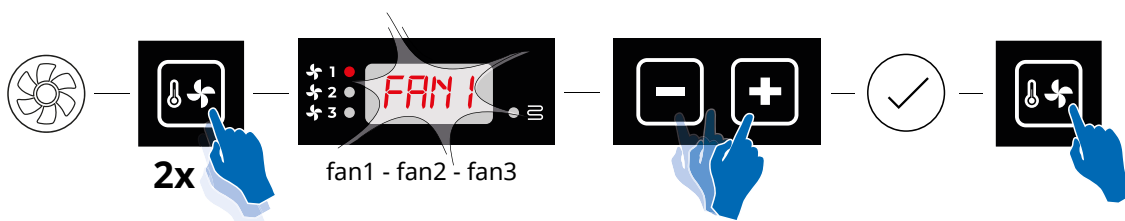
» AIR SPEED

The air speed can be set by pressing button **5** twice in succession. Display **B** will show the air speed value that is currently set and one of the LEDs **4** will flash to indicate that the parameter is being changed.

There are 3 possible air speed values, each one accompanied by a precise text message on display **B**:

- Minimum speed: reading "Fan.1";
- Average speed: reading "Fan.2";
- Maximum speed: reading "Fan.3" (set by default when the device is switched on).

The desired speed can be set with buttons **13** and **15**. When a speed is set, the corresponding LED **4** also turns on.



INSTRUCTIONS FOR THE USER



CAUTION: If you try to set a value that is lower than “Fan.1” or higher than “Fan.3”, the device will not allow the change and pressing buttons 13 and 15 again will have no effect.



NOTE: The device has a reverse function to improve cooking uniformity. Every minute and a half the fans that generate air in the cooking chamber stop to turn in the opposite direction and change the direction of air flow.

» HUMIDITY LEVEL

The device enables humidity and steam to be generated during cooking. Pressing button 7 once will flash the value on display C which allows the humidity level to be set.



CAUTION: the humidity level does not represent the relative humidity value in the cooking chamber, but the percentage of humidity that will be generated in relation to the maximum generation capacity of the device (indicated with 100).

The humidity level value can vary from 0 (dry cooking) to 100 (steaming), extremes included, with the possibility of changing the value by 5 by pressing buttons 13 and 15 .

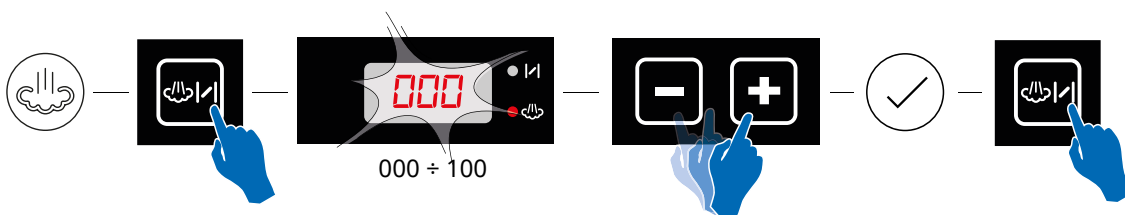


CAUTION: If you try to set a value that is lower or higher than the extremes of this range, the device will not allow the change and pressing buttons 13 and 15 again will have no effect.



CAUTION: for cooking chamber temperatures above 140°C (284°F), a steam generation limiter is activated for safety reasons.

When the humidity level is set higher than 0, LED 9 turns on to indicate that cooking with humidity is being set.



» OPENING THE CHIMNEY (NOT AVAILABLE FOR ALL DEVICES)

Some devices can open or close the chimney to modulate the extraction of humidity if dry cooking or drying operations are being carried out.

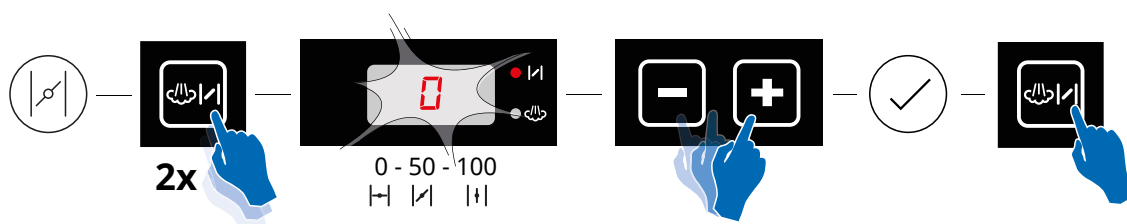
The chimney opening value can be set by pressing button **7** twice in succession (if the device has this function). Display **C** will show the chimney opening value that is currently set and LED **8** will flash to indicate that the parameter is being changed.

There are 3 possible chimney opening values, each accompanied by a precise numerical indication on display **C**:

- Chimney closed: 0 (set by default when the device is switched on);
- Chimney open at half capacity: 50;
- Chimney open: 100.



CAUTION: If you try to set a value that is lower than 0 or higher than 100, the device will not allow the change and pressing buttons **13** and **15** again will have no effect.



» SETTING THE PREHEATING OPERATION

Preheating is an operation that takes place at the beginning of the cooking process, before the food to be cooked is loaded, and is used to warm up the device so that the cooking operation can begin at the desired cooking chamber temperature.

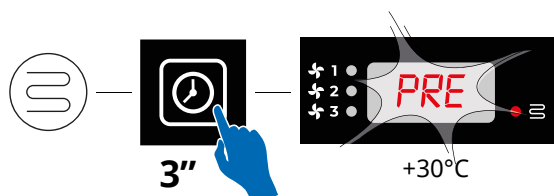
The preheating temperature is automatically set at 30° above the cooking chamber temperature set by the user. This is to compensate for heat loss when the door is opened.

To set the preheating operation, press and hold button **1** until display **A** shows the letters "PrE".

EN



NOTE: It is necessary to set the cooking time or core probe temperature parameters before selecting activation of preheating.



Preheating can be performed for both timed cooking and core probe cooking. When cooking is started with preheating, the device heats up to the chamber temperature set plus 30°. At the end of this operation the device will emit a sound to indicate that the dishes being cooked can be loaded. Opening the door during preheating temporarily interrupts the operation, which will resume when the door is closed.

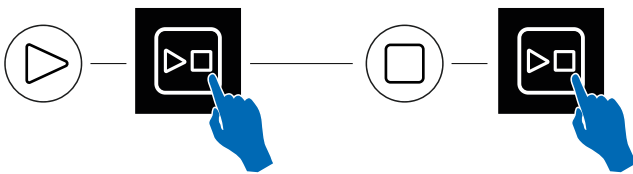


CAUTION: regardless of the chamber temperature set for cooking, the device will never reach a chamber temperature higher than 270°C (518°F), not even if preheating is activated. Should this temperature limit be exceeded during preheating, the operation will finish when 270°C (518°F) is reached.

» STARTING, PERFORMING AND FINISHING A COOKING PROCESS

Once the desired parameters have been set, cooking can be started with the START/STOP button **12**. Cooking starts when the button is pressed once. When it is pressed again, cooking is stopped before its natural end, i.e. after the countdown for the timed cooking has finished and after the core probe temperature is reached for core probe cooking.

(see the "Starting the operations" section for more information)



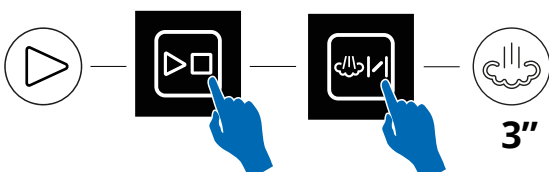
During the cooking process display **A** may show:

- A countdown to the end of the operation if timed cooking is being performed;
- The temperature detected by the core probe at a given time if core probe cooking is being performed.

The parameters can be changed while cooking in exactly the same way as they are entered before starting the operation.

If the probe is disconnected during core probe cooking, the device will stop cooking and generate an error accompanied by a sound. Press any button to return to manual cooking mode.

Humidity can be manually injected in the cooking chamber by pressing and holding button **7**, this will generate humidity for 3 seconds regardless of the cooking chamber temperature. Opening the door during cooking will temporarily stop the operation. Specifically, while the door is open:



- The countdown to the end of timed cooking is suspended;
- Steam generation is suspended;
- The heating elements are switched off;
- The motors that generate the air flow inside the cooking chamber are shut down;
- The lights on the door are switched off;
- The word "OPEN" is shown on display **(B)** to indicate that the door is open.

When the door is closed, cooking resumes according to the parameters set.

If, during cooking, the device is heating up, meaning that the heating elements are switched on to reach the chamber temperature set, LED **(6)** will be on. If, however, the set temperature has already been reached and the heating elements are not on, LED **(6)** will be off.

When the natural end of cooking has finished, i.e. either because the countdown has finished or the set temperature for the core probe has been reached, the device emits a sound. Press any button to stop the sound and return to the parameter entry mode.

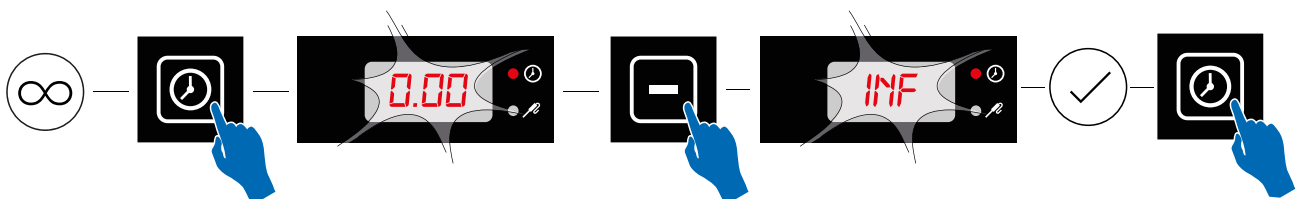
» INFINITE COOKING TIME MODE

If a cooking time of less than 0 is set for timed cooking, and if button **(15)** is pressed when 0:00 is shown on display **(A)**, the device switches to infinite cooking time mode. In this mode the device will end cooking only when the user presses the STOP button **(12)** (see the "Starting the operations" section for more information).

When infinite cooking time mode is set, display **(A)** shows the letters "Inf" and LED **(2)** turns on to indicate timed cooking.

During cooking, display **(A)** will show the letters "Inf" instead of the countdown to the end of the operation.

If display **(A)** shows "Inf" while setting the cooking time and button **(15)** is pressed again, the cooking time will be set at 9:59. Whereas if button **(16)** is pressed, the display will show the default value of 0:00 for the cooking time.



IV. RECIPE BOOK AND MULTI-STEP COOKING

RECIPE BOOK

The device can store 99 cooking programs, more simply called recipes. Of these 99 recipes that can be stored, 20 recipes are preloaded in the device's internal memory and can be used at will by the user.

(see the "Default recipes" section for more information)

These 20 default recipes can, however, be modified as required by the user.

To open the recipe book, press button **10**. The letters "MA" will flash on display **D**. Buttons **13** and **15** can now be used to scroll through the recipe book to view the stored recipes in sequence.

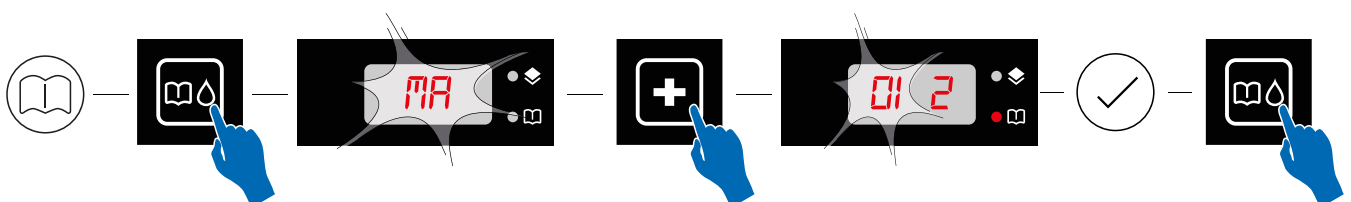
If button **13** is pressed when the flashing letters "MA" are shown, the first saved recipe is displayed. If button **15** is pressed, the cleaning programs are displayed (if the function is available for the device).

(see the "Cleaning" section for more information)

When viewing a recipe, display **D** shows the sequential number of the memory location where recipe **E** is saved and the number of the step whose cooking parameters **F** are displayed.

(see the "Multi-step cooking" section for more information)

Furthermore, LED **18** indicates whether a recipe is saved in that memory location or not. In order to scroll through the recipes in the recipe book with buttons **13** and **15**, part **E** of display **D**, which indicates the memory location, must be flashing. If a recipe has been displayed for a few seconds, the memory location will not be flashing. Press button **10** to enter the recipe book navigation mode and make memory location **E** flash again so that you can scroll through the list with buttons **13** and **15**.



START COOKING A RECIPE

To start cooking a recipe, follow the steps below:

- Press button **10** to open the recipe book;
- Select the desired recipe with button **13**;
- Start the recipe with the START/STOP button **12**.

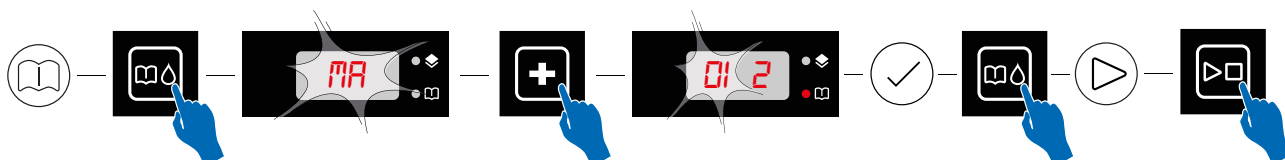
Once the recipe has been started, it can be interrupted or the operations described in the “Starting, performing and finishing a cooking process” section can be carried out.



CAUTION: if a recipe is started with core probe cooking and the probe is not connected to the device, an error will be generated.



NOTE: when adding or editing a recipe, for models without chimney opening adjustment, while entering the cooking parameters LED **8** will flash to indicate that this parameter cannot be set.



ADDING A NEW RECIPE TO THE MEMORY

- Open the recipe book with button **10**;
- Press button **13** to select a free memory location in the device, marked by LED **18** off;

The different displays on the device will show the default values for the different cooking parameters;

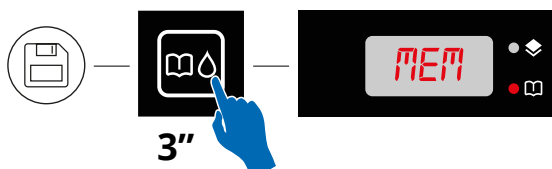
(see the “Manual cooking” section for more information)

- Enter the cooking parameters as instructed in the “Manual cooking” section;
- Press and hold button **10** for 3 seconds to confirm saving;

After 3 seconds a sound will be emitted and display **D** will show the letters “MEM” for one second to indicate that the recipe has been saved.



CAUTION: if you try to save a recipe with timed cooking and the time parameter is kept at 0:00, when the letters “MEM” are shown on display **D**, the device will reset the parameters to their default value and will not save the recipe (see the “Deleting a recipe from the memory” section for more information).



EDITING A SAVED RECIPE

- To edit a previously saved recipe, follow the steps below:
- Press button **10** to open the recipe book;
- Press button **13** to select the recipe to be edited;
- Edit the desired cooking parameters as instructed in the “Manual cooking” section;
- Press and hold button **10** for 3 seconds to confirm saving;

After 3 seconds a sound will be emitted and display **D** will show the letters “MEM” for one second to indicate that the recipe has been saved.



CAUTION: if the time parameter is changed to 0:00, the recipe will be deleted from the device.

DELETING A RECIPE FROM THE MEMORY

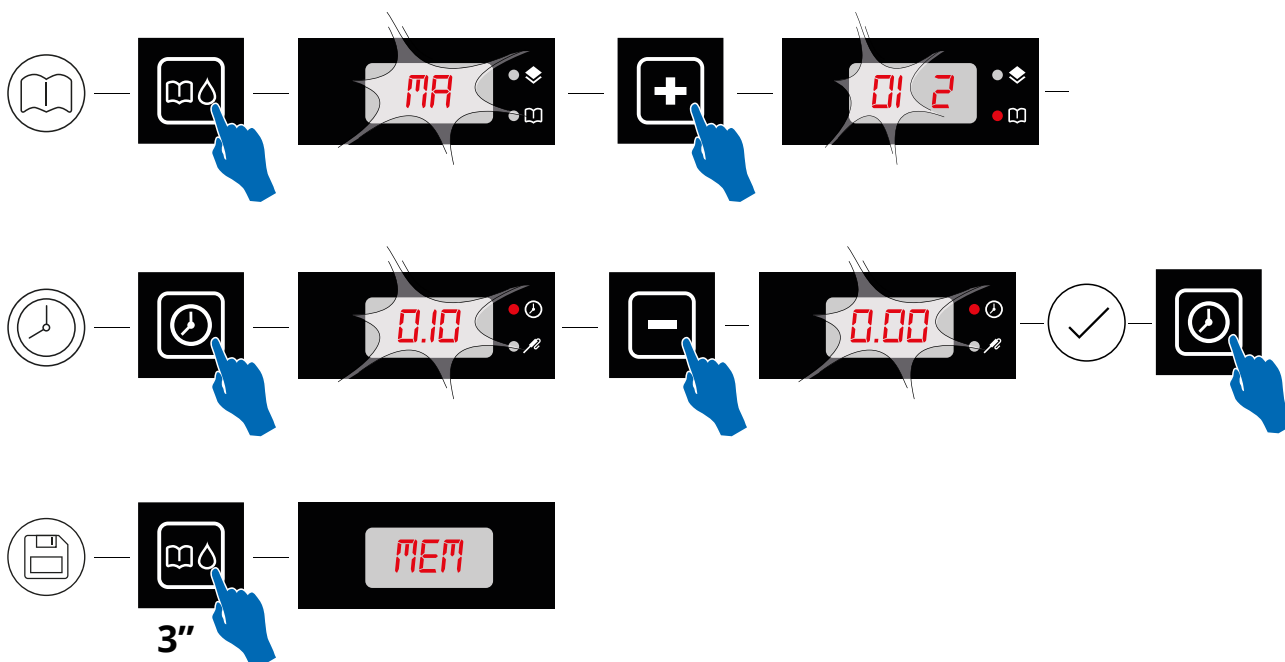
To eliminate a previously saved recipe, follow the steps below:

- Press button **10** to open the recipe book;
- Press button **13** to select the recipe to be eliminated;
- Set timed cooking and set the time parameter at 0:00;

(see the “Manual cooking” section for more information)

- Press and hold button **10** for 3 seconds to confirm saving;

After 3 seconds a sound will be emitted and display **D** will show the letters “MEM” for one second, after which the device will set all cooking parameters for the recipe at their default value.

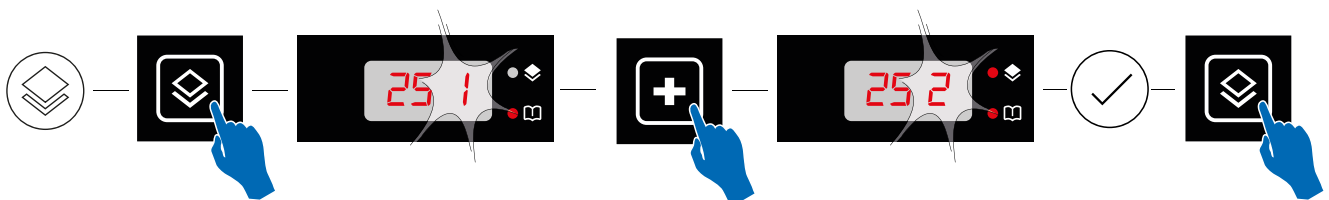


MULTI-STEP COOKING

Often a dish may require several cooking steps in sequence with different parameters in order to be prepared. For example, this occurs with some roasts that initially require cooking with the presence of humidity to keep them tender and, towards the end of the recipe, dry cooking with a high temperature to form a crispy surface layer. These recipes can be performed using multi-step cooking. Multi-step cooking means that the preparation, in this case the recipe, will consist of a sequence of other cooking functions, called steps, with different parameters.

The device can operate with a multi-step cooking process consisting of up to 5 steps, where passing from one step to the next is fully automatic.

To set a multi-step recipe, after entering the cooking parameters for the first step, press button **11**, the part of display **D** indicating the step number **F** will start flashing, then use buttons **13** and **15** to choose the next step in order to display or, if necessary, edit the parameters. LED **17** will be on if the parameters for the step selected are filled in, otherwise it will be off.



CAUTION: If you are in step selection mode, so if part **F** of display **D** flashes, the recipe cannot be saved. First you must confirm selection of the step with button **11**, then it can be saved as instructed in the procedure.



CAUTION: if a recipe deleting procedure is carried out by setting the time at 0:00 in the first step of a multi-step recipe, all the other steps will also be deleted automatically. In general, setting the time of any step at 0:00 will delete that step and all subsequent steps.



CAUTION: if a step is set with "inf" time (see the "Infinite cooking time mode" section for more information), the subsequent steps are automatically disabled (they will still be saved but not performed during cooking).



CAUTION: the steps may not be edited in sequence, but if any step with a time set at 0:00 is left between the steps, subsequent steps will not be saved.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

DEFAULT RECIPES

RECIPE	STEP NUMBER	TEMPERATURE	CORE PROBE	TIME	STEAM/DRY	AIR SPEED
Grilled vegetables	1	235°C		6'	Dry	Max
Frozen steamed spinach	1	100°C		18'	Steam	Max
Chicken wings with paprika	1	210°C		18'	Dry	Max
	2	230°C		7'	Dry	Max
Roast pork	1	135°C	75°C		Humidification	Medium
	2	155°C	80°C		Chimney closed	Medium
Steamed asparagus	1	115°C		12'	Steam	Max
Cream eclairs	1	190°C		16'	Dry	Medium
Cookies	1	160°C		30'	Chimney at half capacity	Max
Lamb chops	1	230°C		5'	Dry	Max
Cutlet	1	230°C		8'	Dry	Max
Croissant	1	165°C		25'	Dry	Max
Focaccia	1	160°C		4'	Humidification	Medium
	2	165°C		12'	Chimney closed	Max
	3	180°C		3'	Dry	Max
Frozen baguette	1	170°C		20'	Dry	Max
Frozen pizza	1	185°C		8'	Dry	Max
Steamed prawns	1	100°C		4'	Steam	Max
Burgers	1	235°C		3'	Dry	Max
Miniburger buns	1	160°C		2'	Humidification	Medium
	2	165°C		7'	Chimney closed	Max
	3	180°C		3'	Dry	Max
Roast potatoes	1	100°C		5'	Steam	Max
	2	175°C		30'	Dry	Max
Grilled salmon	1	230°C		8'	Dry	Max
Steamed octopus	1	100°C		1:15'	Steam	Max
Basmati rice	1	100°C		20'	Steam	Max



NOTE: for devices without chimney opening control, the chimney is always considered to be open.

V. CLEANING



CAUTION: the cleaning function is not set up for all devices.

GENERAL NOTES ON SAFETY AND USE



NOTE: Clean the cooking chamber daily to keep hygiene levels high and the steel shiny, and to protect equipment performance over time. Furthermore, grease particles or food residues could catch fire during cooking, causing harm to people and damage to the equipment itself. The Manufacturer requires you to use its own range of cleaning products, so you can be sure that your cooking device will be cleaned effectively and safely.



CAUTION: a build-up of dirt and grease can also compromise the elasticity of the door seal which could, over a short period of time, lead to water leaks when cooking with humidity and cleaning. Cleaning must therefore be carried out periodically and as often as necessary to eliminate impurities and keep the cooking chamber clean.

For cleaning DO NOT use:

- Abrasive or powder cleaners;
- Aggressive or corrosive cleaners (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc.);
- Abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
- Steam or pressurised water jets.
- For safety reasons, an automatic cleaning program can only be started:
 - With the door closed;
 - If the trolley or partition is inserted (only for ovens with a trolley);
 - If the chamber temperature is below 150°C (302°F). Should the chamber overheat, when the cleaning program starts the device will start an autonomous cooling program by activating the fans and opening the chimney.



CAUTION: Replace the container (tank or bottle) of cleaner with the utmost care, completely avoiding contact with eyes and skin. In case of contact with eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor. Dispose of empty tanks according to the instructions in the country of use.



CAUTION: Before starting a cleaning cycle, make sure that the cooking chamber is **EMPTY**, without trays, accessories or anything else inside.

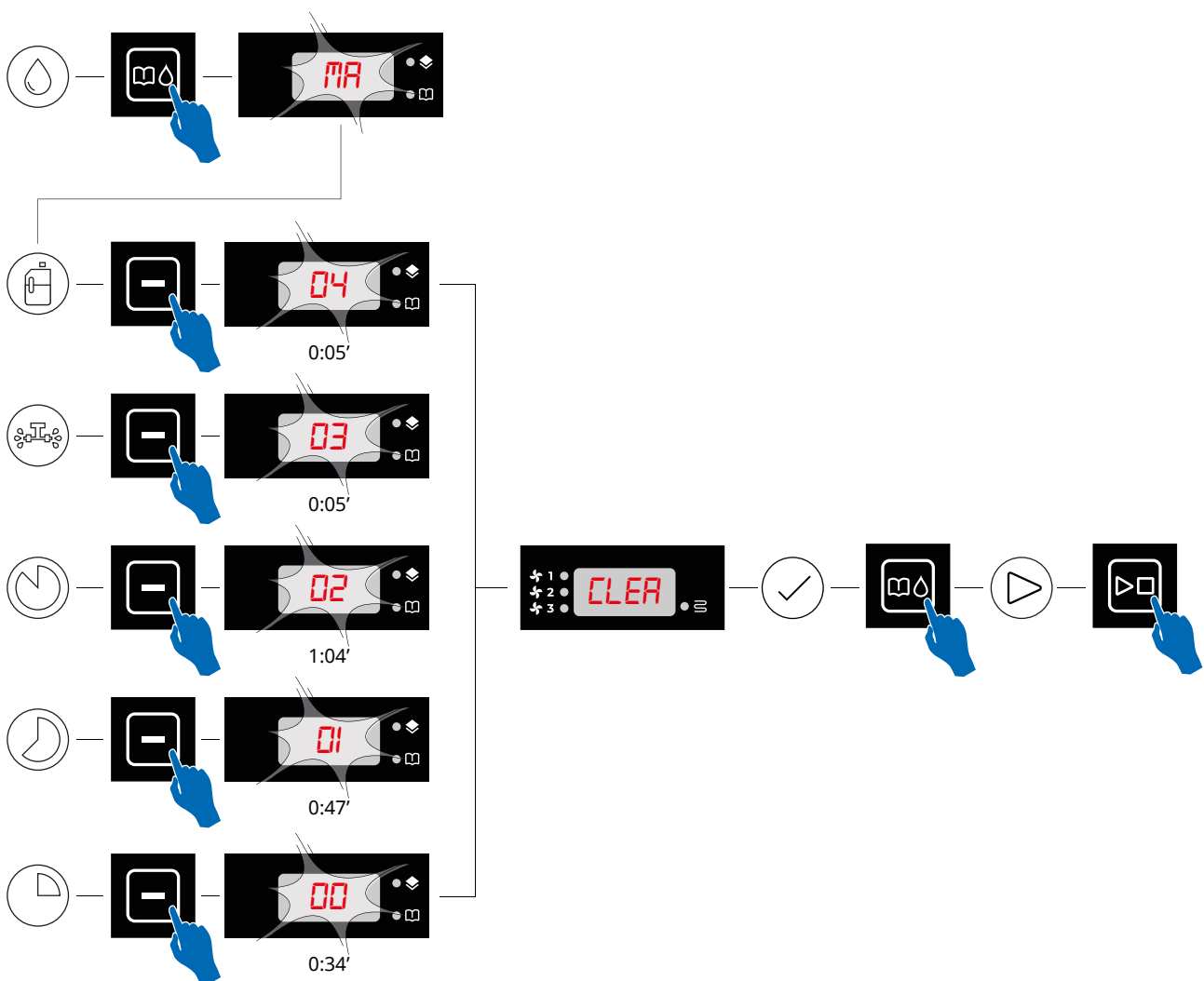


CAUTION: When a cleaning operation is started, it must be completed to prevent harmful chemical residues from remaining in the cooking chamber. Therefore, after any activity that interrupts a cleaning operation (door opened, cleaning stopped with the **START/STOP** button, the device is switched off with the **ON/OFF** button or the power supply is disconnected), the device will not allow any operation to be performed except a cleaning program. Once the cleaning program has finished without any interruptions, operation of the device will resume normally.

SELECTING A CLEANING PROGRAM

The cleaning programs are in the recipe book as special programs.

- To perform a cleaning program, follow the steps below:
- Press button **10**;
- Press button **15** until the list of cleaning programs is opened, which is indicated by the letters "CLEA" on display **B**;
- For each cleaning program, the number in sequence is shown on display **D** and the time in hours:minutes on display **A**;
- Select the desired cleaning program with buttons **13** and **15**;
- Press the START/STOP button **12** to start cleaning.



The cleaning programs available are:

SEQUENCE NUMBER	PROGRAM NAME
00	Quick clean
01	Medium clean
02	Long clean
03	Rinse
04	Cleaner loading



NOTA: the rinsing operation does not require the use of a cleaner.

The cleaner must be loaded each time the cleaner tank is changed. This operation is necessary to prevent the formation of air bubbles inside the cleaner loading pipes. If you use a cleaner tank that is refilled before it is completely empty, or if you replace a tank that is not completely empty, there is no need to perform this operation.



NOTE: after the cleaner loading operation, an automatic rinsing operation is always performed.

DEUTSCH (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)

DE

EAC

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

I	TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH	4
II	VORHEIZEN	4
III	BEFEUCHTUNG UND DAMPF	4

GEBRAUCHSANWEISUNG

I	DIGITALES OFEN-BEDIENFELD	6
II	GRUNDFUNKTIONEN	7
	<i><u>EINSCHALTEN DES GERÄTES</u></i>	7
	<i><u>AUSSCHALTEN DER BELEUCHTUNG</u></i>	7
	<i><u>BETRIEBSSTART</u></i>	8
	<i><u>ÄNDERN DER MAßEINHEIT FÜR DIE TEMPERATUR</u></i>	8
III	MANUELLES GAREN	9
	<i><u>EINSTELLUNG DER PARAMETER</u></i>	9
	<i><u>GARMETHODE</u></i>	10
	<i><u>ZEITGESTEUERTER GARVORGANG</u></i>	10
	<i><u>GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER</u></i>	11
	<i><u>POSITIONIERUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS</u></i>	12
	<i><u>WEITERE GARPARAMETER</u></i>	13
	» GARRAUMTEMPERATUR	13
	» LUFTGESCHWINDIGKEIT	13
	» FEUCHTIGKEITSGRAD	14
	» ÖFFNUNG DES ABLUFTKANALS (NICHT FÜR ALLE GERÄTE ERHÄLTlich)	15
	» VORHEIZEINSTELLUNG	15
	» START, ABLAUF UND BEENDEN EINES GARVORGANGS	16
	» DAUERGARMODUS	17
	» REZEPTBUCH UND MEHRPHASIGER GARVORGANG	18
IV	REZEPTBUCH	18
	<i><u>EIN REZEPT IM GARVORGANG STARTEN</u></i>	19
	<i><u>EIN NEUES REZEPT IM SPEICHER HINZUFÜGEN</u></i>	19
	<i><u>EIN REZEPT IM SPEICHER ÄNDERN</u></i>	20
	<i><u>EIN REZEPT AUS DEM SPEICHER LÖSCHEN</u></i>	20
	<i><u>MEHRPHASIGER GARVORGANG</u></i>	21
	<i><u>VORGELADENE REZEPTE</u></i>	22
V	REINIGUNG	23
	<i><u>ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT UND VERWENDUNG</u></i>	23
	<i><u>AUSWAHL EINES REINIGUNGSPROGRAMMS</u></i>	24

I. TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Beim Garen besonders fetthaltiger Speisen, wie Braten oder Geflügel, auf Rosten ist es ratsam, einen Auffangbehälter am Boden der Garkammer einzusetzen, um das beim Garen herabtropfende Fett aufzufangen.

Beim Garen von Speisen mit vollen oder mit Flüssigkeiten gefüllten Behältern besonders darauf achten, dass diese nicht verschüttet werden, sowohl während des Garens als auch beim Herausnehmen der Behälter aus dem Ofen. Bei Öfen, die auf Gärchränken, Edeltischchen oder anderen Öfen stehen, wird wegen der Verbrennungsgefahr nicht empfohlen, höhere Ebenen zu verwenden als die, bei denen der Benutzer in das Innere des Behälters sehen kann.

Das Zubehör ist vor dem Gebrauch immer zu reinigen.

Wenn während des Garvorgangs Zugang auf den Inhalt der Bleche und Roste erforderlich ist, die Tür so kurz wie möglich offen lassen, damit die Temperatur im Inneren des Ofens nicht so weit absinkt, dass das Ergebnis des Garvorgangs beeinträchtigt wird.



ACHTUNG: es ist ratsam, die Tür in zwei Schritten zu öffnen: Zuerst die Tür 4-5 Sekunden lang halb geöffnet lassen (3-4 cm), dann ganz öffnen. Auf diese Weise wird verhindert, dass der Dampf und die Wärme im Ofen stören oder Verbrennungen verursachen.

II. VORHEIZEN

Um die Auswirkungen des Wärmeverlusts durch das Öffnen der Tür beim Einschleiben des Garguts in den Ofen zu beseitigen, den Ofen auf mindestens 30°C (86°F) über der vorgesehenen Gartemperatur vorzuheizen.

Beim Dampfgaren empfiehlt es sich, den Ofen trocken vorzuheizen (ohne Vorhandensein von Feuchtigkeit oder Dampf) und den Feuchtigkeits- oder Dampfwert nach dem Einlegen der Speisen in den Ofen einzustellen. Dadurch wird ein schnelleres Vorheizen mit weniger Wasser- und Stromverbrauch ermöglicht.

III. BEFEUCHTUNG UND DAMPF

Dampf oder Feuchtigkeit dienen dazu, verschiedene Arten von Lebensmitteln schonender zu garen. Dies eignet sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erwärmen von Speisen, ohne diese auszutrocknen oder zu verhärten, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzenen Speisen. Die Kombination der Befehungsfunktion mit der traditionellen Funktion ermöglicht einen flexiblen Einsatz mit Strom- und Zeitersparnis, wobei die Nährwerte und der Geschmack der Lebensmittel unverändert erhalten bleiben. Die Erzeugung von Dampf und Feuchtigkeit erfolgt durch Einspritzen von Wasser auf das Gebläse. Dieses wird zerstäubt und beim Durchströmen des Heizelements in Dampf umgewandelt.

Von Dampfgaren spricht man, wenn der Garraum vollständig oder fast vollständig mit Dampf gefüllt ist. Dies wird je nach Beschaffenheit des Gargutes mit Werten des entsprechenden Drehknopfes über 6 erreicht. Bei anderen Werten spricht man vom Garen mit Befehung, d. h. mit Vorhandensein von Feuchtigkeit.

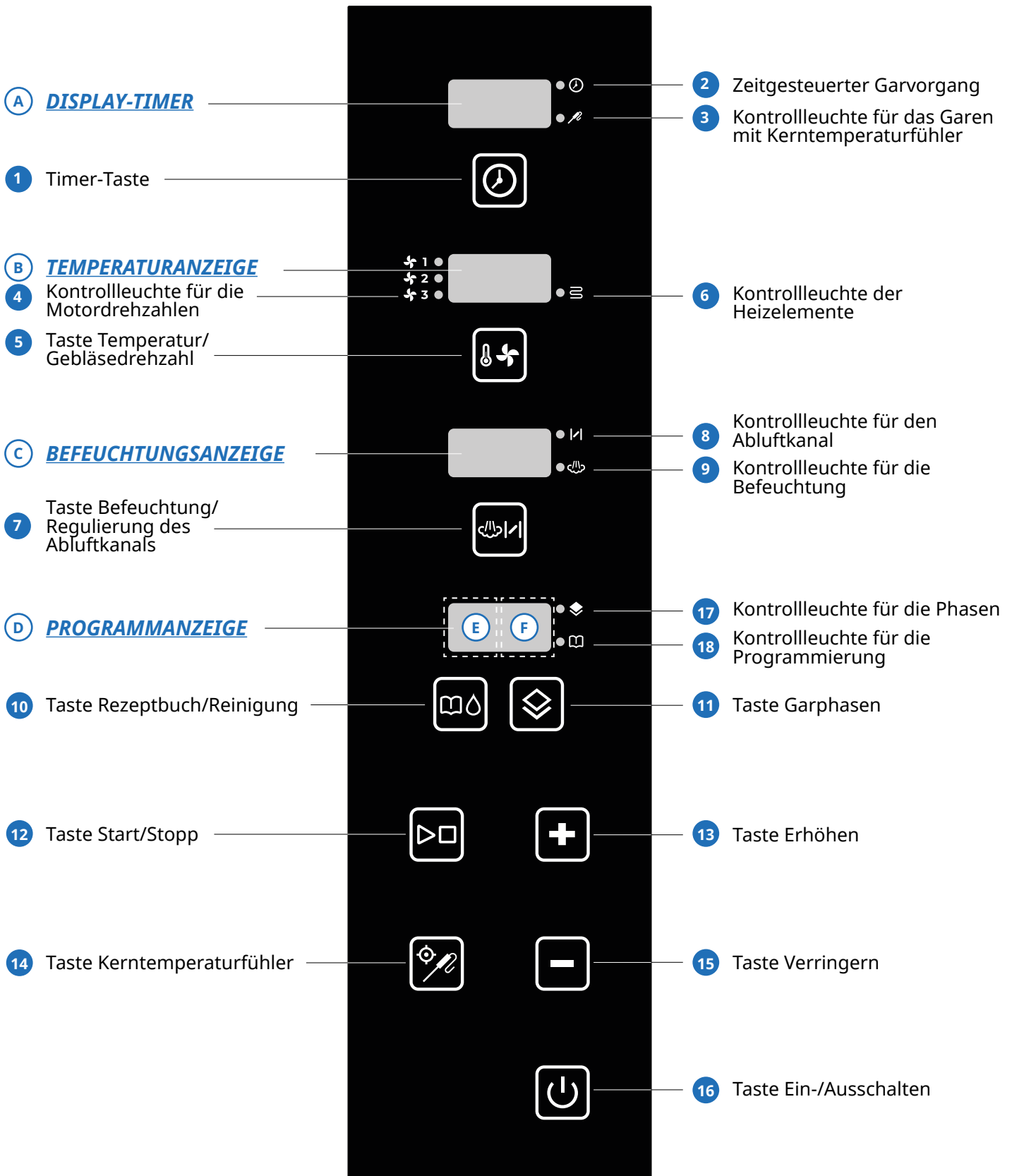
Von Dampfaren spricht man, wenn die Garkammer vollständig oder nahezu vollständig mit Dampf gefüllt ist, die Garkammer also dampfgesättigt ist. Andere Situationen, d. h. das Garen mit Dampf, bei dem die Kammer jedoch nicht mit Dampf gesättigt ist, werden als Garen mit Befeuchtung definiert. Der dampfgesättigte Zustand kann durch das Vorhandensein von Kondenswassertropfen auf dem Innenglas der Tür festgestellt werden. Wenn der Garraum die Dampfsättigung erreicht hat, kann die Zufuhr von zusätzlichem Wasser die Dampfmenge nicht mehr erhöhen, wodurch Wasser- und Energieverluste entstehen.

Im Allgemeinen wird das Dampfaren zwischen 80 °C (176 °F) und 120 °C (248 °F) durchgeführt. Das Dampfaren außerhalb dieses Temperaturbereichs ist natürlich möglich, wir empfehlen jedoch, nicht unter 60°C (140°F) oder über 140°C (284°F) zu dämpfen.



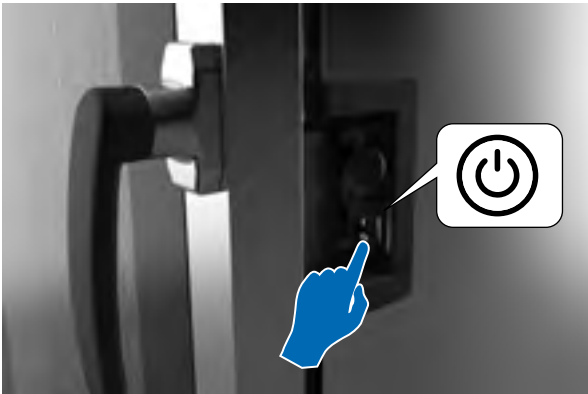
ACHTUNG: Es wird empfohlen, keine Dampfarenvorgänge über 140°C (284°F) durchzuführen, da das Gargerät bei Überschreitung dieser Temperatur automatisch einen Sicherheitsbegrenzer für die Dampfzufuhr einstellt, um das Garen bei Vorhandensein von Feuchtigkeit fortzusetzen.

I. DIGITALES OFEN-BEDIENFELD



II. GRUNDFUNKTIONEN

EINSCHALTEN DES GERÄTES



Das Gerät ist mit einem seitlichen Schalter zur Unterbrechung der Stromzufuhr und einer EIN/AUS-Taste **16** ausgestattet.

(für weitere Informationen siehe Installations-, Sicherheits- und Wartungsanleitung)

Beim Einschalten des Geräts befindet es sich im Standby-Modus mit reduziertem Stromverbrauch. Im Standby-Modus ist die einzige beleuchtete Taste die EIN/AUS-Taste. Durch Drücken der EIN/AUS-Taste wird das Gerät aktiviert und in den manuellen Garmodus geschaltet

(siehe Abschnitt „Manuelles Garen“ für weitere Informationen).

Jederzeit, auch während des Betriebs, können Sie die EIN/AUS-Taste drücken, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.

Wenn das Gerät einen Garvorgang durchführt, wird dieser durch den Wechsel in den Standby-Modus unterbrochen.



ACHTUNG: Durch den Wechsel in den Standby-Modus löscht das Gerät alle zuvor eingegebenen manuellen Gareinstellungen.

Wenn das Gerät einen Reinigungsvorgang durchführt, wird dieser bei den Modellen, bei denen dies vorgesehen ist, mit dem Übergang in den Standby-Status unterbrochen. Aber beim nächsten Einschalten des Geräts mit der ON/OFF-Taste muss aus Sicherheitsgründen ein Reinigungsvorgang durchgeführt werden.

(siehe Abschnitt „Reinigung“ für weitere Informationen)

AUSSCHALTEN DER BELEUCHTUNG

Im Gerät werden die Leuchten, die den Garraum beleuchten, automatisch beim Wechsel vom Standby- in den aktiven Status eingeschaltet.

(siehe Abschnitt „Einschalten des Gerätes“ für weitere Informationen)

Die Beleuchtung wird automatisch ausgeschaltet, wenn:

- die Rückkehr in den Standby-Modus erfolgt, indem die EIN/AUS-Taste **16** gedrückt wird;
- ein Reinigungsvorgang gestartet wird (siehe Abschnitt „Reinigung“ für weitere Informationen);
- die Tür geöffnet wird, um ein Blenden zu vermeiden, da sich die Leuchten an der Tür befinden und sich möglicherweise im direkten Blickfeld des Benutzers befinden.

BETRIEBSSTART

Der Garvorgang und bei den Modellen mit entsprechender Ausstattung auch der Reinigungsvorgang werden mit der Taste START/STOPP **12** gestartet.

Während eines laufenden Garvorgangs bewirkt das Drücken der Taste START/STOPP die unmittelbare Unterbrechung des Vorgangs.

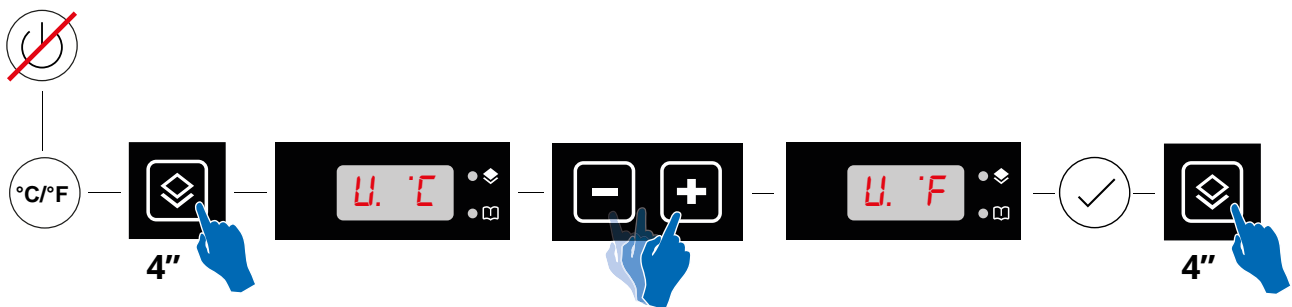
Während eines laufenden Reinigungsvorgangs bewirkt das Drücken der Taste START/STOPP die unmittelbare Unterbrechung des Vorgangs. Aus Sicherheitsgründen lässt das Gerät jedoch keinen anderen Betrieb als den Ablauf eines Reinigungsprogramms zu. Bis zur Erkennung eines korrekt abgeschlossenen Reinigungsvorgangs, d. h. ohne Unterbrechung, können keine weiteren Vorgänge ausgeführt werden.

(siehe Abschnitt „Reinigung“ für weitere Informationen)

ÄNDERN DER MAßEINHEIT FÜR DIE TEMPERATUR

Um die Maßeinheit für die Temperatur zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie die Taste **11** 4 Sekunden lang gedrückt;
- In der Anzeige **D** erscheint „U. °X“, wobei U für die Maßeinheit steht und X gleich C ist, wenn Grad Celsius eingestellt sind, oder F, wenn Grad Fahrenheit eingestellt sind;
- Verwenden Sie die Tasten **13** und **15**, um die Einstellung zu ändern;
- Halten Sie die Taste **11** 4 Sekunden lang gedrückt, um die Änderung zu bestätigen.



III. MANUELLES GAREN

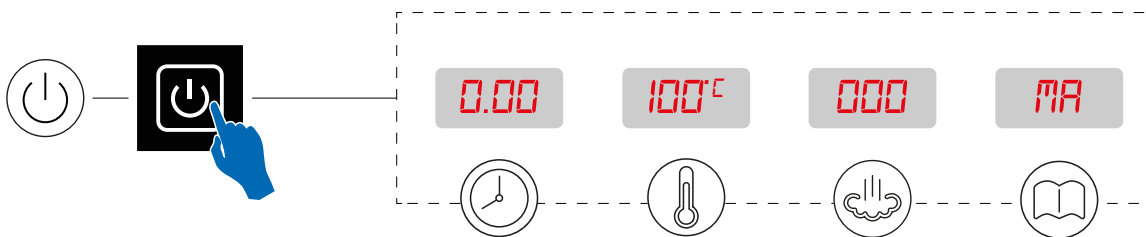
Das manuelle Garen ermöglicht es dem Benutzer, einen Garvorgang zu starten, bei dem die Parameter des Garprogramms (Temperatur des Garraums, Dauer, usw.) für jede Anwendung eingestellt werden. Wenn das Gerät im manuellen Modus verwendet wird, zeigt die Anzeige **D** „MA“ an.

Beim Einschalten des Geräts, entweder über den seitlichen Schalter oder über die EIN/AUS-Taste **16**, befindet sich das Gerät im manuellen Gar-Modus.



HINWEIS: Beim Einschalten des Geräts sind die folgenden Parameter mit ihren Standardwerten eingestellt:

- Garzeit 0 Minuten (wenn Sie den Garvorgang starten, fordert das Gerät Sie auf, einen Wert einzugeben);
- Garraumtemperatur 100°C (212°F);
- Maximale Luftgeschwindigkeit;
- Abluftkanal geschlossen (bei den Modellen, bei denen eine Steuerung des Abluftkanals vorgesehen ist);
- Keine Dampf- oder Feuchtigkeitserzeugung.



EINSTELLUNG DER PARAMETER

Um den Wert eines beliebigen Garparameters einzustellen, muss der zu ändernde Parameter durch Drücken der entsprechenden Taste ausgewählt werden. Bei einigen Parametern ist es erforderlich, die entsprechende Taste zweimal zu drücken.

Zur Eingabe der Daten müssen die Tasten **13** (zum Erhöhen des Wertes) und **15** (zum Verringern des Wertes) verwendet werden. Um die Parameterwerte schneller zu ändern, können Sie die Taste gedrückt halten, um sie zu erhöhen oder zu verringern. Ein einzelner Tastendruck bewirkt eine Erhöhung oder Verringerung des eingestellten Parameters um eine Einheit.

Zum Bestätigen der Eingabe drücken Sie noch einmal die Taste, die dem eingestellten Parameter entspricht, oder warten Sie zur automatischen Bestätigung 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken.

GARMETHODE

Das Gerät ermöglicht zwei Arten des Garens: zeitgesteuertes Garen und Garen mit Kerntemperaturfühler.

Das zeitgesteuerte Garen wird durch das Einschalten der LED **2** bei der Anzeige **A** angezeigt, während das Garen mit Kerntemperaturfühler durch das Einschalten der LED **3** bei derselben Anzeige angezeigt wird.



HINWEIS: wenn beide LEDs ausgeschaltet sind, bedeutet dies, dass kein gültiger Parameter für das Garen eingegeben wurde, daher ist es erforderlich, einen Wert für die Garzeit einzugeben oder das Garen mit Kerntemperaturfühler auszuwählen, bevor ein Vorgang gestartet wird.

Die Art der einzugebenden Parameter hängt von der gewählten Garmethode ab.

ZEITGESTEUERTER GARVORGANG

Um einen zeitgesteuerten Garvorgang durchzuführen, muss der Parameter Garzeit eingestellt werden.

Die Garzeit wird in der Anzeige **A** angezeigt und mit Taste **1** eingestellt. Durch einmaliges Drücken blinkt der auf der Anzeige **A** angezeigte Wert und es ist möglich, einen Wert in Stunden:Minuten einzugeben.

Der Mindestwert, der eingegeben werden kann, ist eine Minute, der Höchstwert ist 9:59 (9 Stunden und 59 Minuten). Durch Drücken der Tasten **13** und **15** kann der Parameter um eine einzelne Minute verändert werden.

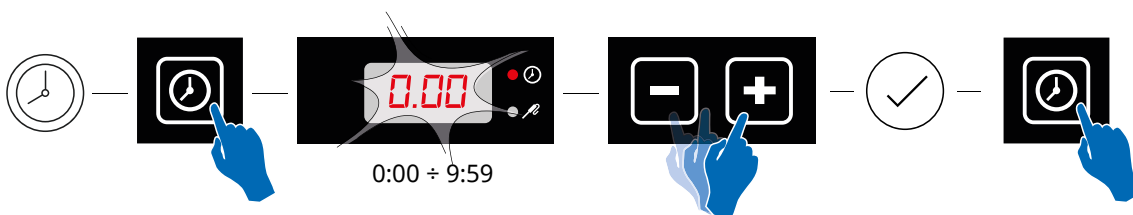
Beim Einschalten des Geräts ist die Garzeit auf 0:00 eingestellt. Wenn Sie versuchen, den Garvorgang zu starten, blinkt die Anzeige **A** um Sie aufzufordern, einen zulässigen Wert einzugeben.

Wenn ein zulässiger Wert für die Dauer des Garvorgangs eingegeben wurde, schaltet sich die LED **2** ein und zeigt das zeitgesteuerte Garen an.

Beim zeitgesteuerten Garen beendet das Gerät den Garvorgang nach Ablauf der im Parameter Garzeit eingestellten Zeit. Während des Garvorgangs zeigt das Gerät in der Anzeige **A** einen Countdown an, der die verbleibenden Stunden und Minuten bis zum Ende des Vorgangs anzeigt.



HINWEIS: Wird eine Garzeit von weniger als 0:00 eingestellt, wird in den Dauergarmodus gewechselt (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Dauergarmodus“).



GAREN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Das Garen mit Kerntemperaturfühler erfordert die Verwendung des an das Gerät angeschlossenen Kerntemperaturfühlers. Bei einigen Geräten ist diese Ausstattung optional. Bei dieser Garmethode führt das Gerät den Vorgang so lange durch, bis der Kerntemperaturfühler den vom Benutzer eingestellten Temperaturwert erreicht. Um einen Garvorgang mit Kerntemperaturfühler durchzuführen, drücken Sie einmal die Taste **14**. In Anzeige **A** wird die Temperatur für den Kernfühler angezeigt, d. h. die Temperatur, die der Benutzer im Inneren des Garguts haben möchte, um den Garvorgang zu beenden. Zusätzlich leuchtet die LED 3, um anzu**3**gen, dass das Garen mit Kerntemperaturfühler eingestellt ist.

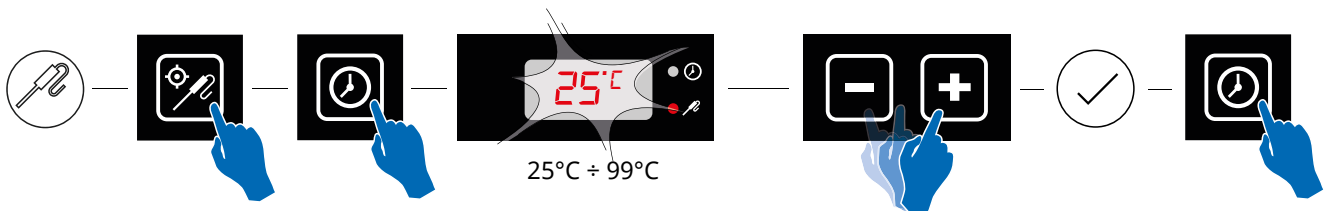
Ähnlich wie bei der Garzeit für das zeitgesteuerte Garen blinkt bei Betätigung der Taste **14** der Wert der Kernfühlertemperatur und es kann ein Wert zwischen 25°C (77°F) und 99°C (210°F) eingestellt werden, einschließlich der Extremwerte. Durch Drücken der Tasten **13** und **15** können Sie den Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers um 1° verändern.



ACHTUNG: Wird versucht, einen Wert einzustellen, der niedriger oder höher als die Extremwerte dieses Bereichs ist, lässt das Gerät die Änderung nicht zu und weitere Betätigungen der Tasten **13** und **15** sind wirkungslos.



HINWEIS: Beim Einschalten des Geräts ist die Kernfühlertemperatur standardmäßig auf 25°C (77°F) eingestellt.



Durch erneutes Drücken der Taste **14** können Sie in den zeitgesteuerten Garmodus zurückkehren und durch erneutes Drücken in den Garmodus mit Kerntemperaturfühler. Allerdings werden bei jeder Änderung der Garmethode die Parameter Garzeit und Kernfühlertemperatur auf ihre Standardwerte zurückgesetzt.

Wenn der Garvorgang gestartet wird, zeigt die Anzeige **A** die Temperatur an, die vom Kerntemperaturfühler während des Garvorgangs ermittelt wurde. Der Garvorgang wird beendet, wenn die vom Benutzer eingestellte Temperatur erreicht ist.

(siehe Abschnitt „Start, Ablauf und Beenden eines Garvorgangs“ für weitere Informationen)



ACHTUNG: Der Kerntemperaturfühler stoppt den Garvorgang nur nach dem Aufheizen, d. h. beim Übergang von einer niedrigeren zu einer höheren Temperatur, und nicht nach einem Temperaturabfall, d. h. beim Übergang von einer höheren zu einer niedrigeren Temperatur, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.



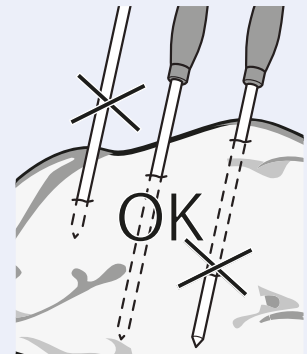
ACHTUNG: Der Kerntemperaturfühler gibt einen Fehler aus, wenn er eine Temperatur unter 0°C (32°F) oder über 140°C (284°F) feststellt. Bei Temperaturen zwischen 0°C (32°F) und 25°C (77°F) sowie bei Temperaturen zwischen 99°C (210°F) und 140°C (284°F) zeigt die Anzeige **(A)** während des Garvorgangs --:-- an. Damit wird angezeigt, dass sich die Temperatur außerhalb des Präzisionsmessbereichs, aber nicht im Fehlerbereich befindet. Wenn der Kerntemperaturfühler anschließend wieder eine Temperatur innerhalb des Präzisionsmessbereichs erfasst, wird in der Anzeige **(A)** dieser Temperaturwert anstelle von --:-- angezeigt.

Wenn die LED **(2)** die das Garen mit Kerntemperaturfühler anzeigt, blinkt, bedeutet dies, dass der Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen ist oder dass ein Anschlussfehler vorliegt. Wenn in dieser Situation ein Garvorgang gestartet wird, zeigt das Gerät einen Fehler an und gibt ein akustisches Signal aus. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie den Signalton beenden und in den Parametereingabemodus zurückkehren.

POSITIONIERUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS



Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur während des gesamten Garvorgangs im „Kern“ des Garguts, d. h. an dessen innerster Stelle. Auf der Fühlerspitze wird die Temperatur am genauesten gemessen. Die Spitze des Kerntemperaturfühlers wird tief in das Gargut eingeführt, bis sie den innersten Punkt des Garguts erreicht, ohne jedoch herauszustehen. **ACHTUNG:** Nicht in sehr fettige Stellen und in die Nähe der Knochen stechen (das Garen könnte so vorzeitig beendet werden). Wenn das Lebensmittel dünn ist, ist der Fühler parallel zur Auflagefläche einzuführen.



WEITERE GARPARAMETER

Die folgenden Garparameter gelten sowohl für das zeitgesteuerte als auch für das Garen mit Kerntemperaturfühler.

» GARRAUMTEMPERATUR

Durch einmaliges Drücken der Taste **5** blinkt auf der Anzeige **B** der Wert, der die gewünschte Temperatur im Garraum darstellt.

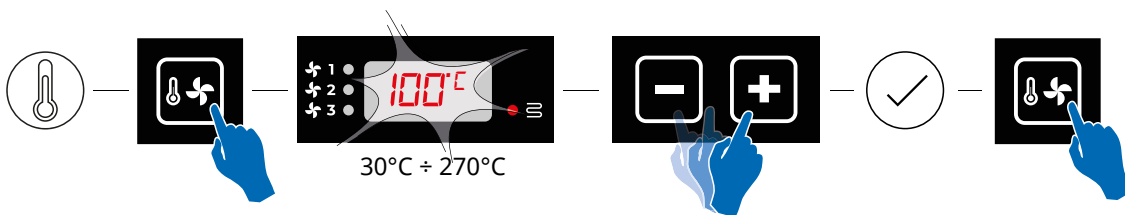
Diese Temperatur kann von 30°C (86°F) bis 270°C (518°F) variieren, einschließlich der Extremwerte, wobei durch Drücken der Tasten **13** und **15** eine Veränderung um jeweils 1° möglich ist.



ACHTUNG: Wird versucht, einen Wert einzustellen, der niedriger oder höher als die Extremwerte dieses Bereichs ist, lässt das Gerät die Änderung nicht zu und weitere Betätigungen der Tasten **13** und **15** sind wirkungslos.



HINWEIS: Die LED **6** die das Einschalten der Heizelemente während des Garvorgangs anzeigt, ist während der Einstellung der Parameter immer eingeschaltet.



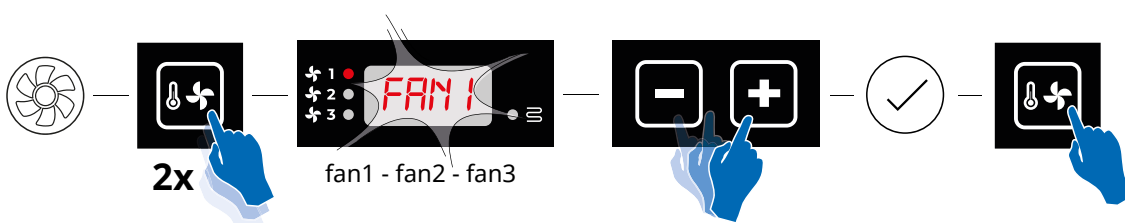
» LUFTGESCHWINDIGKEIT

Durch zweimaliges, aufeinander folgendes Drücken der Taste **5** kann die Luftgeschwindigkeit eingestellt werden. Die Anzeige **B** zeigt den aktuell eingestellten Wert für die Luftgeschwindigkeit an und eine der LEDs **4** blinkt, um anzuzeigen, dass der Parameter geändert wird.

Es stehen 3 mögliche Werte für die Luftgeschwindigkeit zur Verfügung, die jeweils von einer präzisen Textanzeige auf der Anzeige **B** begleitet werden:

- Minstdrehzahl: Text „Fan.1“;
- Mittlere Drehzahl: Text „Fan.2“;
- Höchstdrehzahl: Text „Fan.3“ (beim Einschalten des Geräts standardmäßig eingestellt).

Mit den Tasten **13** und **15** wird die gewünschte Drehzahl eingestellt. Wird eine Drehzahl eingestellt, schaltet sich auch die der gewählten Drehzahl entsprechende LED **4** ein.





ACHTUNG: Wird versucht, eine niedrigere Drehzahl als „Fan.1“ oder eine höhere als „Fan.3“ einzustellen, lässt das Gerät die Änderung nicht zu und weitere Betätigungen der Tasten 13 und 15 sind wirkungslos.



HINWEIS: Das Gerät ist mit einer Reverse-Funktion ausgestattet, um die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs zu verbessern. Alle anderthalb Minuten halten die Gebläse, die die Luft im Garraum bewegen, an, um sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen und die Richtung des Luftstroms zu ändern.

» FEUCHTIGKEITSGRAD

Das Gerät ermöglicht die Erzeugung von Feuchtigkeit und Dampf während des Garvorgangs. Durch einmaliges Drücken der Taste 7 blinkt der Wert auf der Anzeige C mit dem Sie die Feuchtigkeit einstellen können.



ACHTUNG: Der Feuchtigkeitswert stellt nicht den Wert der relativen Feuchtigkeit im Garraum dar, sondern den Prozentsatz der erzeugten Feuchtigkeit im Vergleich zur maximalen Erzeugungsleistung des Geräts (angezeigt mit dem Wert 100).

Der Wert des Feuchtigkeitsgrades kann von 0 (trockenes Garen) bis 100 (Dampfgaren) variieren, die Extremwerte eingeschlossen, wobei der Wert durch Drücken der Tasten 13 und 15 um jeweils 5 geändert werden kann.

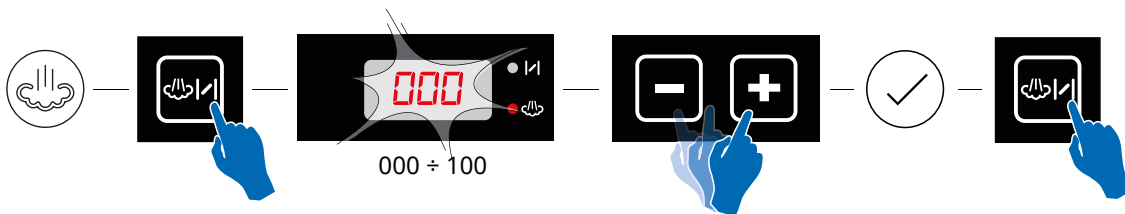


ACHTUNG: Wird versucht, einen Wert einzustellen, der niedriger oder höher als die Extremwerte dieses Bereichs ist, lässt das Gerät die Änderung nicht zu und weitere Betätigungen der Tasten 13 und 15 sind wirkungslos.



WARNUNG: Bei Garraumtemperaturen über 140°C (284°F) wird aus Sicherheitsgründen ein Begrenzer für die Dampferzeugung aktiviert.

Wenn ein Feuchtigkeitswert größer als 0 eingestellt wird, leuchtet die LED 9 auf und zeigt an, dass das Garen mit Feuchtigkeit eingestellt wird.



» ÖFFNUNG DES ABLUFTKANALS (NICHT FÜR ALLE GERÄTE ERHÄLTlich)

Einige Geräte sind mit einer Funktion zum Öffnen oder Schließen des Abluftkanals ausgestattet, um den Feuchtigkeitsabzug bei Trockengar- und Trocknungsvorgängen zu modulieren.

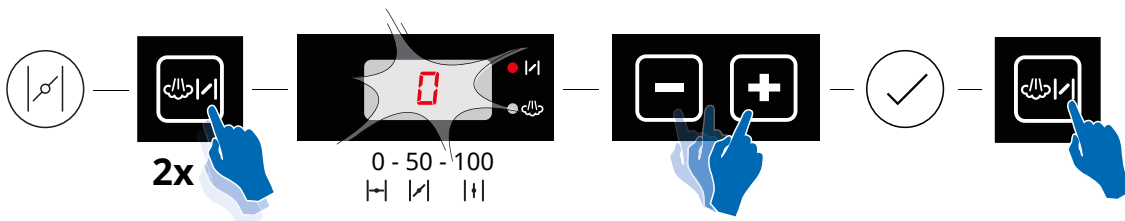
Durch zweimaliges, aufeinanderfolgendes Drücken der Taste **7** kann der Wert der Abluftkanalöffnung eingestellt werden (wenn das Gerät dies zulässt). Die Anzeige **C** zeigt den aktuell eingestellten Wert für die Öffnung des Abluftkanals an und die LED **8** blinkt, um anzuzeigen, dass der Parameter geändert wird.

Es gibt 3 mögliche Werte für die Abluftkanalöffnung, die jeweils mit einer numerischen Präzisionsanzeige auf der Anzeige **C** versehen sind:

- Geschlossener Abluftkanal: Wert 0 (standardmäßig eingestellt, wenn das Gerät eingeschaltet wird);
- Offener Abluftkanal mit halbem Durchfluss: Wert 50;
- Offener Abluftkanal: Wert 100.



ACHTUNG: Wird versucht, ein niedrigerer Wert als 0 oder ein höherer als 100 einzustellen, lässt das Gerät die Änderung nicht zu und weitere Betätigungen der Tasten **13** und **15** sind wirkungslos.



» VORHEIZEINSTELLUNG

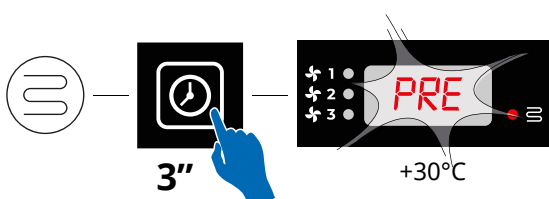
Das Vorheizen ist ein Vorgang, der zu Beginn des Garvorgangs, vor dem Eingeben des Garguts, stattfindet und zum Aufheizen des Geräts dient, um den Garvorgang bereits mit der gewünschten Temperatur für den Garraum zu beginnen.

Die Vorheiztemperatur wird automatisch auf 30° über der vom Benutzer eingestellten Garraumtemperatur eingestellt. Damit wird der Wärmeverlust durch das Öffnen der Tür ausgeglichen.

Um die Vorheizung einzustellen, drücken Sie die Taste **1** so lange, bis in der Anzeige **A** „PrE“ erscheint.



HINWEIS: Bevor das Vorheizen aktiviert wird, müssen die Parameter Garzeit oder Kernfühlertemperatur eingestellt werden.



Das Vorheizen kann sowohl für das zeitgesteuerte Garen als auch für das Garen mit Kerntemperaturfühler durchgeführt werden.

Zu Beginn eines Garvorgangs mit Vorheizen bringt sich das Gerät auf eine Garraumtemperatur, die um 30 °C höher als der eingestellte Wert liegt. Am Ende dieses Vorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal ab, um zu signalisieren, dass das Gargut eingegeben werden kann. Durch das Öffnen der Tür während des Vorheizens wird der Betrieb vorübergehend unterbrochen und beim Schließen der Tür wieder aufgenommen.

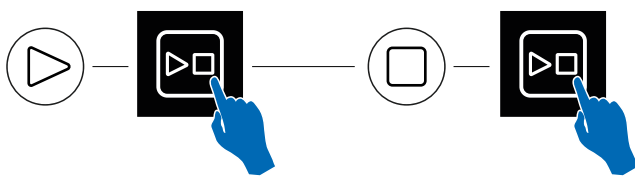


ACHTUNG: Unabhängig von der eingestellten Garraumtemperatur erreicht das Gerät nie eine höhere Garraumtemperatur als 270°C (518°F), auch wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist. Wenn diese Temperaturgrenze beim Vorheizen überschritten wird, wird der Vorgang bei Erreichen von 270°C (518°F) beendet.

» START, ABLAUF UND BEENDEN EINES GARVORGANGS

Nach Einstellung der gewünschten Parameter kann der Garvorgang mit der START/STOPP-Taste **12** gestartet werden. Beim ersten Drücken der Taste wird der Garvorgang gestartet. Beim nächsten Drücken der Taste wird der Garvorgang vor seinem eigentlichen Ende beendet, d. h. nach dem Countdown beim zeitgesteuerten Garen und nach Erreichen der Temperatur des Kerntemperaturfühlers beim Garen mit Kerntemperaturfühler.

(siehe Abschnitt „Betriebsstart“ für weitere Informationen)



Während des Garvorgangs kann die Anzeige **A** Folgendes anzeigen:

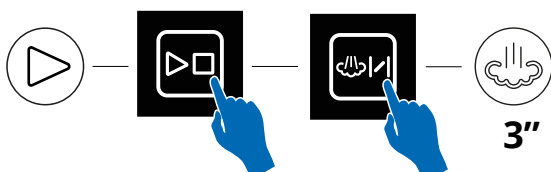
- Einen Countdown bis zum Ende des Vorgangs, wenn ein zeitgesteuerter Garvorgang durchgeführt wird;
- Die vom Kerntemperaturfühler zu einem bestimmten Zeitpunkt erfasste Temperatur, wenn mit einem Kerntemperaturfühler gegart wird.

Während des Garvorgangs können Sie die Parameter genauso ändern, wie Sie die Parameter vor dem Start des Vorgangs eingeben.

Wird der Kerntemperaturfühler während des Garvorgangs getrennt, unterbricht das Gerät den Garvorgang und gibt einen Fehler aus, begleitet von einem akustischen Signal. Durch Drücken einer beliebigen Taste kehren Sie in den manuellen Garmodus zurück.

Es besteht die Möglichkeit, durch Gedrückthalten der Taste **7** manuell Feuchtigkeit in den Garraum einzuleiten, dieser Vorgang erzeugt unabhängig von der Garraumtemperatur für 3 Sekunden Feuchtigkeit.

Wenn die Tür während eines Garvorgangs geöffnet wird, wird der Vorgang vorübergehend unterbrochen. Solange die Tür offen bleibt:



- wird der Countdown bis zum Ende des zeitgesteuerten Garens angehalten;
- wird die Dampferzeugung ausgesetzt;
- schalten sich die Heizelemente aus;
- blockieren die Motoren, die den Luftfluss im Garraum generieren;
- schaltet sich die Beleuchtung an der Tür aus;
- In der Anzeige **B** erscheint „OPEN“, um anzuzeigen, dass die Tür geöffnet ist.

Wird die Tür geschlossen, wird der Garvorgang gemäß den eingestellten Parametern fortgesetzt.

Wenn sich das Gerät während des Garvorgangs in der Heizphase befindet, es also die Heizelemente einschaltet, um die eingestellte Garraumtemperatur zu erreichen, schaltet sich die LED **6** ein. Ist dagegen die eingestellte Temperatur bereits erreicht und sind deshalb die Heizelemente nicht eingeschaltet, ist die LED **6** ausgeschaltet.

Am Ende des eigentlichen Garendes, d. h. wenn der Countdown abgelaufen ist oder die eingestellte Temperatur für den Kerntemperaturfühler erreicht wurde, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie den Signalton beenden und in den Parametereingabemodus zurückkehren.

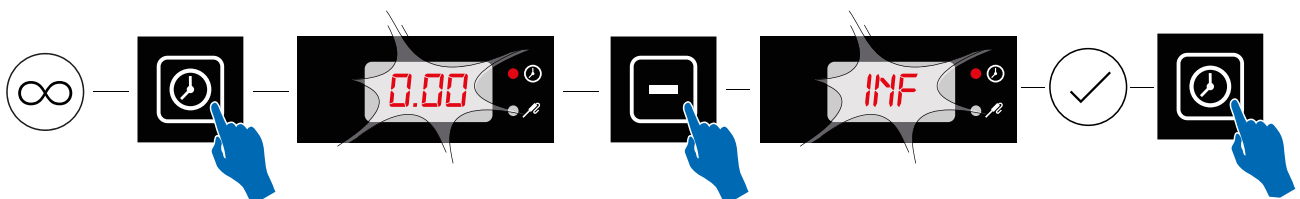
» DAUERGARMODUS

Wenn bei einem zeitgesteuerten Garvorgang eine Garzeit von weniger als 0 eingegeben wird, wird durch Drücken der Taste **15**, wenn 0:00 in der Anzeige **A** angezeigt wird, in den Dauergarbetrieb gewechselt. In diesem Modus beendet das Gerät den Garvorgang erst, wenn der Benutzer die STOPP-Taste **12** drückt (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Betriebsstart“).

Wenn der Modus „Dauergaren“ eingestellt ist, erscheint in der Anzeige **A** die Meldung „Inf“ und die LED **2** leuchtet, womit ein zeitgesteuertes Garen angezeigt wird.

Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige **A** „Inf“ anstelle des Countdowns für das Ende des Vorgangs an.

Wenn während der Einstellung der Garzeit die Anzeige **A** „Inf“ anzeigt und die Taste **15** erneut gedrückt wird, wird die Garzeit auf 9:59 eingestellt. Wird die Taste **16** gedrückt, zeigt das Display den Standardwert 0:00 für die Garzeit an.



IV. REZEPTBUCH UND MEHRPHASIGER GARVORGANG

REZEPTBUCH

Das Gerät kann 99 Garprogramme, auch Rezepte genannt, speichern. Von diesen 99 speicherbaren Rezepten sind 20 im internen Speicher des Geräts vorgeladen und können vom Benutzer nach Belieben verwendet werden.

(siehe Abschnitt „Vorgeladene Rezepte“ für weitere Informationen)

Diese 20 vorgeladenen Rezepte können vom Benutzer beliebig verändert werden.

Um das Rezeptbuch aufzurufen, drücken Sie die Taste **10**. In der Anzeige **D** blinkt „MA“. Mit den Tasten **13** und **15** können Sie nun durch das Rezeptbuch blättern, um die gespeicherten Rezepte der Reihe nach anzusehen.

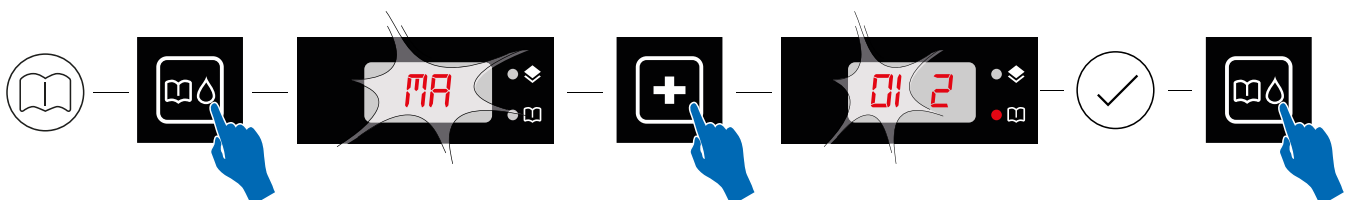
Wenn Sie bei blinkender Anzeige von „MA“ die Taste **13** drücken, wird das erste gespeicherte Rezept angezeigt. Durch Drücken der Taste **15** werden stattdessen die Reinigungsprogramme angezeigt, sofern die Funktion für das Gerät verfügbar ist.

(siehe Abschnitt „Reinigung“ für weitere Informationen)

Beim Anzeigen eines Rezepts zeigt die Anzeige **D** die fortlaufende Nummer des Speicherplatzes, in dem das Rezept **E** gespeichert ist, und die Nummer der Phase, deren Garparameter **F** gerade angezeigt werden.

(siehe Abschnitt „Mehrphasiger Garvorgang“ für weitere Informationen)

Zusätzlich zeigt die LED **18** an, ob ein Rezept in diesem Speicherplatz gespeichert ist oder nicht. Um mit den Tasten **13** und **15** durch die Rezepte im Rezeptbuch blättern zu können, muss der Teil **E** der Anzeige **D** der die Speicherposition anzeigt, blinken. Wird ein Rezept bereits seit einigen Sekunden angezeigt, blinkt der Speicherplatz nicht mehr. Drücken Sie die Taste **10** um in den Rezeptbuch-Navigationsmodus zu gelangen und den Speicherplatz **E** wieder blinken zu lassen, damit Sie mit den Tasten **13** und **15** durch die Liste blättern können.



EIN REZEPT IM GARVORGANG STARTEN

Um ein Rezept zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie das Rezeptbuch mit der Taste **10**
- Wählen Sie mit Taste **13** das gewünschte Rezept aus;
- Starten Sie das Rezept mit der START/STOPP-Taste **12**.

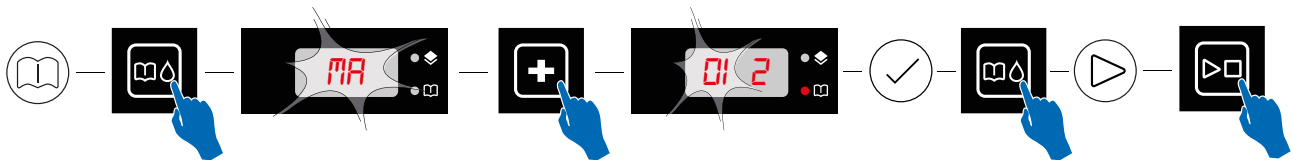
Nach dem Starten des Rezepts ist es möglich, dieses zu unterbrechen oder die im Abschnitt „Start, Ablauf und Beenden eines Garvorgangs“ beschriebenen Vorgänge auszuführen.



ACHTUNG: Wird ein Rezept gestartet, das das Garen mit dem Kerntemperaturfühler beinhaltet und der Kerntemperaturfühler ist nicht an das Gerät angeschlossen, so wird ein Fehler generiert.



HINWEIS: Während des Hinzufügens und Ändern eines Rezepts, bei Modellen ohne Regelung der Abluftkanalöffnung, blinkt während der Eingabe der Garparameter die LED **8** um anzuzeigen, dass dieser Parameter nicht eingestellt werden kann.



EIN NEUES REZEPT IM SPEICHER HINZUFÜGEN

- Öffnen Sie das Rezeptbuch mit der Taste **10**;
- Wählen Sie mit der Taste **13** einen freien Speicherplatz im Gerät, erkennbar an der nicht eingeschalteten LED **18**;

In den verschiedenen Anzeigen des Geräts werden die Standardwerte für die verschiedenen Garparameter angezeigt;

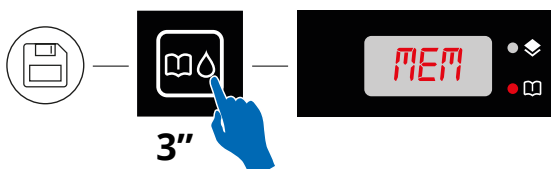
(siehe Abschnitt „Manuelles Garen“ für weitere Informationen)

- Die Garparameter wie im Abschnitt „Manuelles Garen“ angegeben eingeben;
- Halten Sie die Taste **10** für 3 Sekunden lang gedrückt, um das Speichern zu bestätigen;

Nach 3 Sekunden ertönt ein Signalton und in der Anzeige **D** erscheint eine Sekunde lang „MEM“, um anzuzeigen, dass das Rezept gespeichert wurde.



ACHTUNG: Wird versucht, ein Rezept mit zeitgesteuertem Garen zu speichern und der Parameter Garzeit wird auf 0:00 gelassen, setzt das Gerät, wenn es die Meldung "MEM" auf der Anzeige **D** anzeigt, die Parameter auf ihren Standardwert zurück und speichert das Rezept nicht (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Ein Rezept aus dem Speicher löschen“).



EIN REZEPT IM SPEICHER ÄNDERN

- Um ein zuvor gespeichertes Rezept zu bearbeiten, gehen Sie wie folgt vor:
- Öffnen Sie das Rezeptbuch mit der Taste **10**;
- Wählen Sie mit Taste **13** das Rezept aus, das Sie ändern möchten;
- Ändern Sie die gewünschten Garparameter wie im Abschnitt „Manuelles Garen“ beschrieben;
- Halten Sie die Taste **10** für 3 Sekunden lang gedrückt, um das Speichern zu bestätigen;

Nach 3 Sekunden ertönt ein Signalton und in der Anzeige **D** erscheint eine Sekunde lang „MEM“, um anzuzeigen, dass das Rezept gespeichert wurde.



ACHTUNG: Wenn Sie den Parameter Garzeit ändern, indem Sie ihn auf den Wert 0:00 setzen, wird das Rezept aus dem Gerät gelöscht.

EIN REZEPT AUS DEM SPEICHER LÖSCHEN

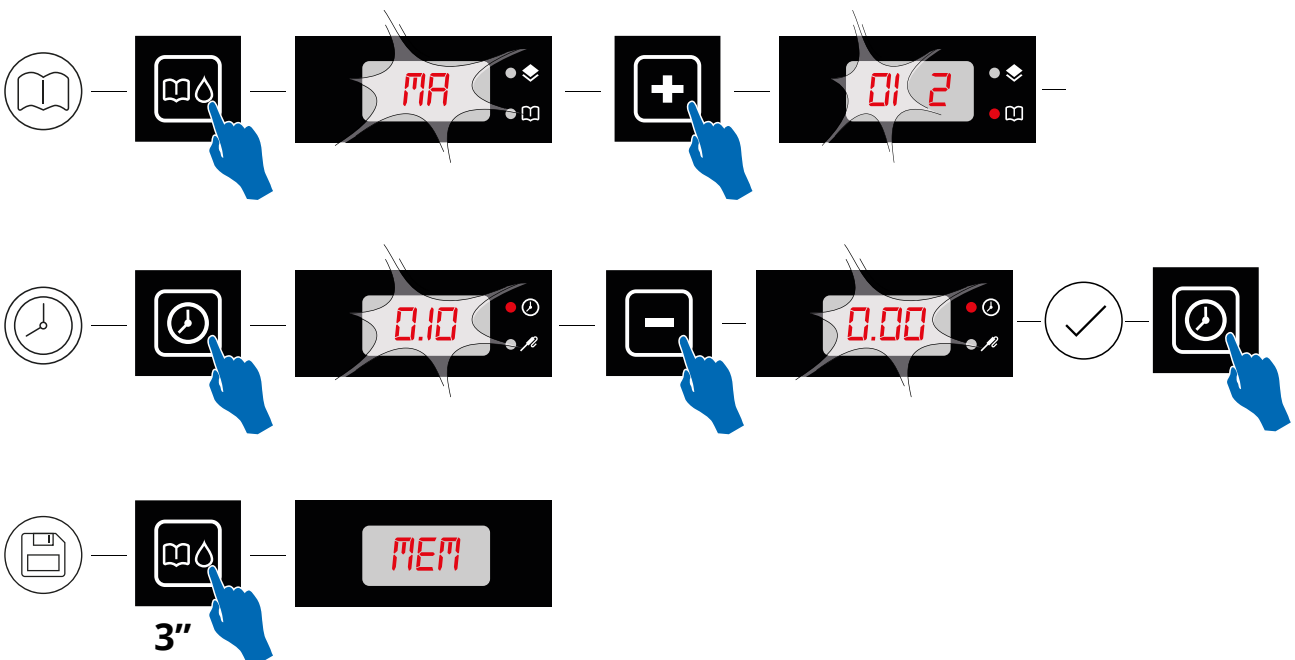
Um ein zuvor gespeichertes Rezept zu löschen, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie das Rezeptbuch mit der Taste **10**;
- Wählen Sie mit Taste **13** das Rezept aus, das Sie löschen möchten;
- Stellen Sie einen zeitgesteuerten Garvorgang ein und setzen Sie den Parameter Garzeit auf 0:00;

(siehe Abschnitt „Manuelles Garen“ für weitere Informationen)

- Halten Sie die Taste **10** für 3 Sekunden lang gedrückt, um das Speichern zu bestätigen;

Nach 3 Sekunden ertönt ein akustisches Signal und in der Anzeige **D** wird eine Sekunde lang „MEM“ angezeigt, danach setzt das Gerät alle Garparameter des Rezepts auf ihren Standardwert.

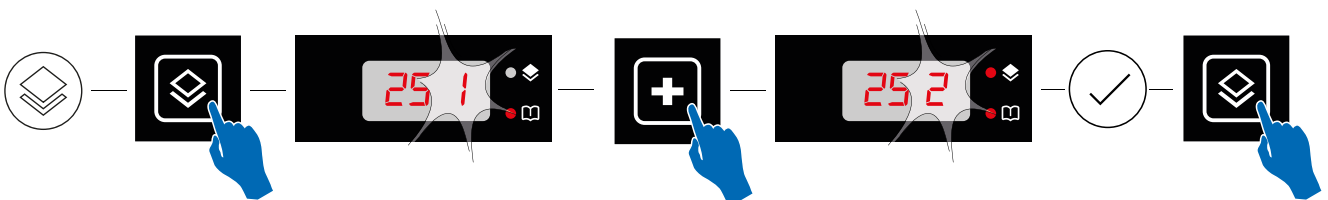


MEHRPHASIGER GARVORGANG

Oft sind für ein zuzubereitendes Gericht mehrere Garvorgänge nacheinander mit unterschiedlichen Parametern erforderlich. Dies ist beispielsweise bei einigen Braten der Fall, die anfangs mit Feuchtigkeit gegart werden müssen, um sie zart zu halten, und gegen Ende der Zubereitung die Durchführung eines Trockengarvorgangs bei hoher Temperatur erfordern, um eine knusprige Oberfläche zu bilden. Die Durchführung dieser Vorbereitungen ist durch mehrstufiges Garen möglich. Mehrphasiger Garvorgang bedeutet, dass die Zubereitung, in diesem Fall das Rezept, aus einer Abfolge von verschiedenen Garvorgängen, Phasen genannt, mit unterschiedlichen Parametern zusammengesetzt wird.

Das Gerät ermöglicht die Durchführung eines mehrphasigen Garens, bestehend aus bis zu 5 Phasen, der Übergang von einer Phase zur nächsten erfolgt vollautomatisch.

Um ein mehrphasiges Rezept einzustellen, drücken Sie nach der Eingabe der Garparameter der ersten Phase die Taste **11**, der Teil, der die Nummer der Phase **F** auf der Anzeige **D** anzeigt, beginnt zu blinken, und mit den Tasten **13** und **15** können Sie die nächste Phase wählen, für die die Parameter angezeigt und gegebenenfalls bearbeitet werden sollen. Die LED **17** ist eingeschaltet, wenn die ausgewählte Phase eingegebene Parameter hat, andernfalls ist sie ausgeschaltet.



ACHTUNG: Im Phasenwahlmodus, wenn also ein Teil **F** der Anzeige **D** blinkt, kann das Rezept nicht gespeichert werden. Zunächst muss die Auswahl der Phase mit der Taste **11** bestätigt werden, dann kann mit dem Speichern gemäß dem Verfahren fortgefahren werden.



ACHTUNG: Wenn Sie das Verfahren zum Löschen eines Rezepts mit der Einstellung der Zeit auf 0:00 bei der ersten Phase eines mehrphasigen Rezepts durchführen, werden auch alle anderen Phasen automatisch gelöscht. Generell führt das Einstellen der Dauer einer beliebigen Phase auf 0:00 dazu, dass diese Phase und alle nachfolgenden Phasen gelöscht werden.



ACHTUNG: wenn eine Phase mit „inf“-Dauer eingestellt wird (siehe Abschnitt „Dauergaren“ für weitere Informationen), werden die nachfolgenden Phasen automatisch deaktiviert (sie bleiben gespeichert, werden aber während des Garens nicht ausgeführt).



ACHTUNG: Die Phasen dürfen nicht nacheinander bearbeitet werden, aber wenn eine Phase mit der Dauer 0:00 zwischen den Phasen liegt, werden die nachfolgenden Phasen nicht gespeichert.

VORGELADENE REZEPTE

REZEPT	PHASENAN- ZAHL	TEMPERATUR	KERNTEMPERA- TURFÜHLER	ZEIT	DAMPF/DRY	LUFTGE- SCHWINDI- GKEIT
Gegrilltes Gemüse	1	235°C		6'	Trocken	Max
Dampfgegartes Tiefkühlspinat	1	100°C		18'	Dampf	Max
Hähnchenflügel mit Paprikagewürz	1	210°C		18'	Trocken	Max
	2	230°C		7'	Trocken	Max
Schweinsbraten	1	135°C	75°C		Befeuchtung	Mittel
	2	155°C	80°C		Geschlossener Abluftkanal	Mittel
Dampfgegartes Spargel	1	115°C		12'	Dampf	Max
Windbeutel	1	190°C		16'	Trocken	Mittel
Cookies	1	160°C		30'	Abluftkanal mit halbem Durchfluss	Max
Lammrippen	1	230°C		5'	Trocken	Max
Kotelett	1	230°C		8'	Trocken	Max
Croissant	1	165°C		25'	Trocken	Max
Focaccia	1	160°C		4'	Befeuchtung	Mittel
	2	165°C		12'	Geschlossener Abluftkanal	Max
	3	180°C		3'	Trocken	Max
Tiefkühlbaguette	1	170°C		20'	Trocken	Max
Tiefkühlpizza	1	185°C		8'	Trocken	Max
Dampfgegartes Garnelen	1	100°C		4'	Dampf	Max
Hamburger	1	235°C		3'	Trocken	Max
Miniburger-Brötchen	1	160°C		2'	Befeuchtung	Mittel
	2	165°C		7'	Geschlossener Abluftkanal	Max
	3	180°C		3'	Trocken	Max
Ofenkartoffeln	1	100°C		5'	Dampf	Max
	2	175°C		30'	Trocken	Max
Gegrillter Lachs	1	230°C		8'	Trocken	Max
Dampfgegartes Tintenfisch	1	100°C		1:15'	Dampf	Max
Basmati-Reis	1	100°C		20'	Dampf	Max



HINWEIS: Bei Geräten ohne Steuerung der Abluftkanalöffnung wird der Abluftkanal generell als offen betrachtet.

V. REINIGUNG



ACHTUNG: Die Reinigungsfunktion ist nicht bei allen Geräten verfügbar.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT UND VERWENDUNG



HINWEIS: Die Garkammer täglich reinigen, um einen hohen Hygienestandard zu gewährleisten und den Glanz des Stahls sowie die Leistung des Gerätes langfristig zu erhalten. Fettpartikel oder Lebensmittelrückstände können sich außerdem während des Garvorgangs entzünden und Personen verletzen und Schäden am Gerät selbst verursachen. Der Hersteller verlangt die Verwendung von Reinigungsmitteln aus seinem Sortiment, sodass der Benutzer sicher sein kann, dass das Gargerät effizient und sicher gereinigt wird.



ACHTUNG: Schmutz- und Fettansammlungen können auch die Elastizität der Türdichtung beeinträchtigen, was schon nach kurzer Zeit zu einem Wasseraustritt beim Kochen mit Feuchtigkeit und beim Reinigen führt. Daher müssen Sie die Reinigungsarbeiten regelmäßig und mit ausreichender Häufigkeit durchführen, um Verunreinigungen zu entfernen und den Garraum sauber zu halten.

Folgendes darf NICHT für die Reinigung verwendet werden:

- Scheuermittel oder Reinigungspulver;
- aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.);
- scheuernde oder spitze Hilfsmittel (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampfstrahlen oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Aus Sicherheitsgründen kann der Start eines automatischen Reinigungsprogramms nur dann erfolgen, wenn:
 - die Tür geschlossen ist;
 - der Wagen oder die Wand eingesetzt ist (nur bei Öfen mit Wagen);
 - die Temperatur in der Kammer unter 150 °C (302 °F) liegt. Im Falle einer Übertemperatur startet das Gerät beim Start des Reinigungsprogramms ein autonomes Kühlprogramm, indem es das Gebläse aktiviert und den Abluftkanal öffnet.



ACHTUNG: Achten Sie beim Wechseln der Verpackung (Behälter oder Flasche) des Reinigungsmittels darauf, dass ein Kontakt mit Augen und Haut unbedingt vermieden wird. Bei Kontakt mit den Augen diese mit reichlich fließendem Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen. Leere Behälter entsprechend den Vorschriften des Verwendungslandes entsorgen.



ACHTUNG: Vor dem Start eines Reinigungsvorgangs sicherstellen, dass die Garkammer LEER ist, ohne Bleche, Zubehör oder sonstige Gegenstände darin.

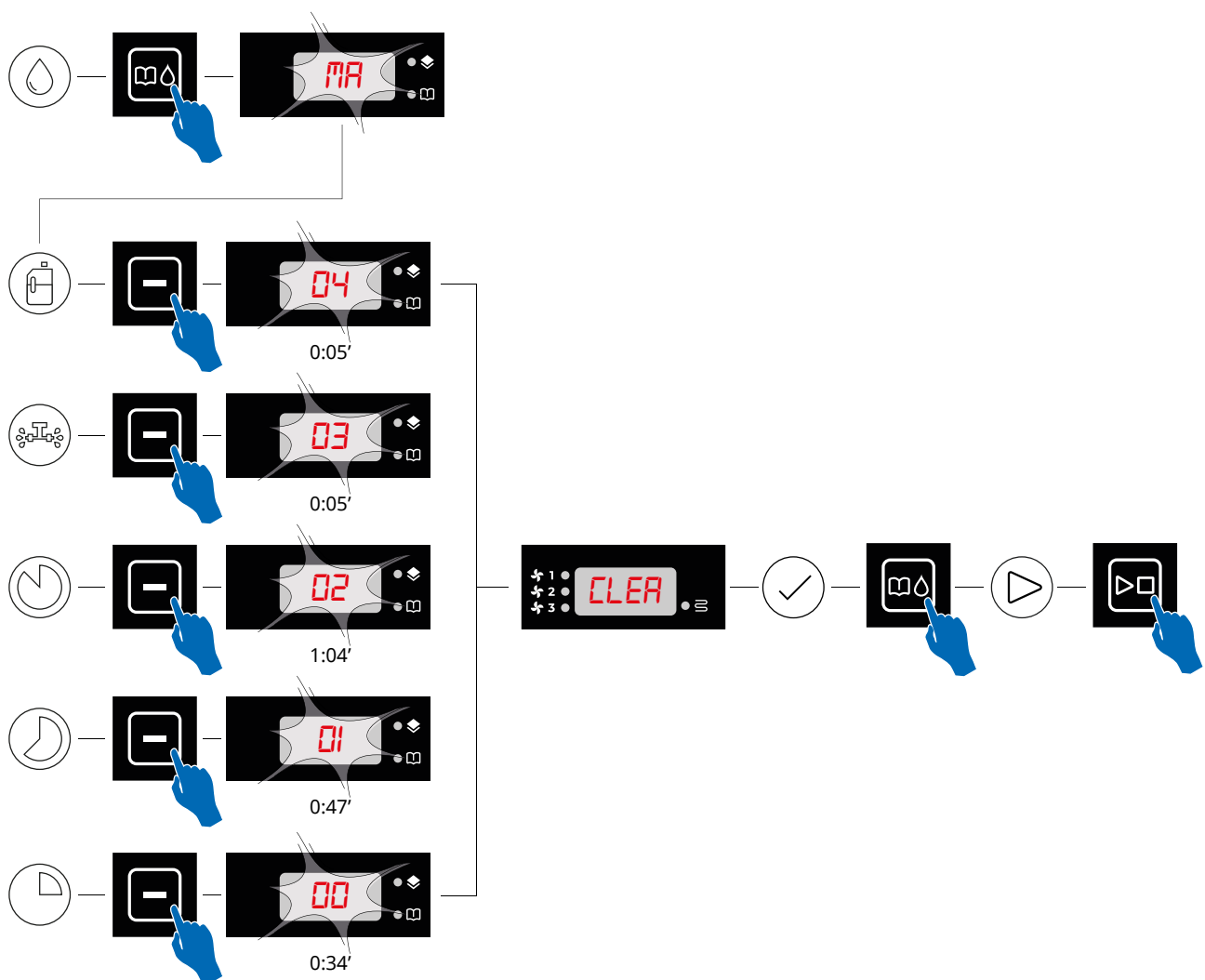


ACHTUNG: Wenn ein Reinigungsvorgang gestartet wird, muss er abgeschlossen werden, um schädliche chemische Rückstände im Inneren des Garraums zu vermeiden. Aus diesem Grund lässt das Gerät nach jeder Aktivität, die einen Reinigungsvorgang unterbricht (Öffnen der Tür, Stoppen des Reinigungsvorgangs mit der START/STOPP-Taste, Ausschalten des Geräts mit der EIN/AUS-Taste oder Unterbrechung der Stromversorgung), keinen weiteren Vorgang außer einem Reinigungsprogramm zu. Sobald das Reinigungsprogramm ohne Unterbrechung beendet wurde, nimmt das Gerät den normalen Betrieb wieder auf.

AUSWAHL EINES REINIGUNGSPROGRAMMS

Die Reinigungsprogramme sind im Rezeptbuch als Spezialprogramme enthalten.

- Um ein Reinigungsprogramm auszuführen, gehen Sie wie folgt vor:
- Die Taste **10** drücken;
- Die Taste **15** so oft drücken, bis die Liste der Reinigungsprogramme erscheint, angezeigt durch das Wort „CLEA“ in der Anzeige **B**
- Für jedes Reinigungsprogramm wird die laufende Nummer in der Anzeige **D** und die Dauer in Stunden:Minuten in der Anzeige **A** angezeigt;
- Mit den Tasten **13** und **15** das gewünschte Reinigungsprogramm wählen;
- Zum Starten des Reinigungsvorgangs drücken Sie die START/STOPP-Taste **12**.



Die verfügbaren Reinigungsprogramme sind:

LAUFENDE NUMMER	PROGRAMMNAME
00	Reinigung mit kurzer Dauer
01	Reinigung mit mittlerer Dauer
02	Reinigung mit langer Dauer
03	Spülen
04	Nachfüllen von Reinigungsmittel



HINWEIS: Das Spülen beinhaltet nicht die Verwendung von Reinigungsmitteln.

Der Vorgang zum Befüllen des Reinigungsmittels ist immer dann erforderlich, wenn ein Reinigungsmittelbehälterwechsel durchgeführt wird. Dieser Vorgang ist erforderlich, um die Bildung von Luftblasen in den Reinigungsmittelbefüllkanälen zu vermeiden. Wenn ein Reinigungsmittelbehälter verwendet wird, der nachgefüllt wird, bevor er vollständig entleert ist, oder wenn Sie einen nicht vollständig entleerten Behälter austauschen, müssen Sie diesen Vorgang nicht durchführen.



HINWEIS: Im Anschluss an die Reinigungsmittelbefüllung wird immer automatisch ein Spülvorgang durchgeführt.

FRANÇAIS (TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

FR

EAC

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

I	CONSEILS POUR L'UTILISATEUR	4
II	PRÉCHAUFFAGE	4
III	HUMIDIFICATEUR ET VAPEUR	4

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I	PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE DU FOUR	6
II	OPÉRATIONS DE BASE	7
	<i>ALLUMAGE DU DISPOSITIF</i>	7
	<i>ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE</i>	7
	<i>DÉMARRAGE DES OPÉRATIONS</i>	8
	<i>CHANGER L'UNITÉ DE MESURE DE LA TEMPÉRATURE</i>	8
III	CUISSON MANUELLE	9
	<i>RÉGLAGE DES PARAMÈTRES</i>	9
	<i>TYPE DE CUISSON</i>	10
	<i>CUISSON-TEMPS</i>	10
	<i>CUISSON AVEC SONDE À CŒUR</i>	11
	<i>POSITIONNEMENT DE LA SONDE À CŒUR</i>	12
	<i>AUTRES PARAMÈTRES DE CUISSON</i>	13
	» TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON	13
	» VITESSE DE L'AIR	13
	» TAUX D'HUMIDITÉ	14
	» OUVERTURE DE LA CHEMINÉE (NON DISPONIBLE POUR TOUS LES DISPOSITIFS)	15
	» RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE	15
	» DÉMARRAGE, EXÉCUTION ET FIN D'UNE CUISSON	16
	» MODE DE CUISSON À DURÉE ILLIMITÉE	17
	» LIVRE DE RECETTES ET CUISSON MULTI-PHASE	18
IV	LIVRE DE RECETTES	18
	<i>LANCER LA CUISSON D'UNE RECETTE</i>	19
	<i>ENREGISTREMENT D'UNE NOUVELLE RECETTE</i>	19
	<i>MODIFICATION D'UNE RECETTE ENREGISTRÉE</i>	20
	<i>SUPPRESSION D'UNE RECETTE ENREGISTRÉE</i>	20
	<i>CUISSON MULTI-PHASE</i>	21
	<i>RECETTES PRÉCHARGÉES</i>	22
V	LAVAGE	23
	<i>REMARQUES GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION</i>	23
	<i>SÉLECTION D'UN PROGRAMME DE LAVAGE</i>	24

I. CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

Durant la cuisson d'aliments particulièrement gras, comme les rôtis ou la volaille, placés sur des grilles, on conseille de déposer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson afin de recueillir les gouttes de graisse.

En cas de cuisson d'aliments dans des récipients pleins à ras-bords ou remplis de liquide, il faut veiller à ce que ceux-ci ne se déversent pas durant la cuisson et leur retrait du four. Si le four est placé au-dessus d'autres appareils, tels que des étuves, des plans en acier inoxydable ou d'autres fours, il faut s'assurer que la hauteur du rayonnement ne soit pas excessive, de manière à permettre à l'utilisateur de voir l'intérieur du récipient et à éviter tout risque de brûlure.

Il faut toujours nettoyer les accessoires avant de les utiliser.

S'il faut intervenir pendant la cuisson sur le contenu des plaques et des grilles, la porte doit rester ouverte le moins de temps possible, afin d'éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse au point de compromettre la cuisson.



ATTENTION : il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps : pendant 4 à 5 secondes, maintenir la porte entrouverte (3-4 cm), puis l'ouvrir complètement. Ceci sert à éviter que la vapeur et la chaleur éventuellement présentes dans le four ne dérangent ou ne brûlent.

II. PRÉCHAUFFAGE

Pour annuler les effets de perte de chaleur, dus à l'ouverture de la porte au moment de l'introduction des aliments dans le four, on recommande de préchauffer le four à une température d'au moins 30 °C (86 °F) supérieure à celle prévue pour la cuisson.

Pour une cuisson à la vapeur, on conseille de préchauffer le four à sec (humidité ni vapeur) et de régler la valeur d'humidité ou de vapeur après avoir inséré les aliments dans le four. Cela permettra un préchauffage plus rapide et moins de gaspillage d'eau et d'énergie.

III. HUMIDIFICATEUR ET VAPEUR

La présence de vapeur ou d'humidité permet de cuire plus doucement différents types d'aliments. Elle est également indiquée pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments salés. La combinaison de la fonction d'humidification avec la fonction traditionnelle permet une flexibilité d'utilisation avec un gain d'énergie et de temps, en maintenant inaltérées les qualités nutritionnelles et le goût des aliments. La génération de vapeur et d'humidité se produit en injectant de l'eau sur le ventilateur, l'eau est ainsi nébulisée et, en passant par la résistance, se transforme en vapeur.

La cuisson à la vapeur est considérée comme telle lorsque la chambre de cuisson est complètement, ou presque, remplie de vapeur ; ceci est obtenu, selon la nature de l'aliment à cuire, en réglant le bouton prévu sur des valeurs supérieures à 6. Si on règle le bouton sur d'autres valeurs, on obtient une cuisson avec humidificateur, c'est-à-dire avec présence d'humidité.

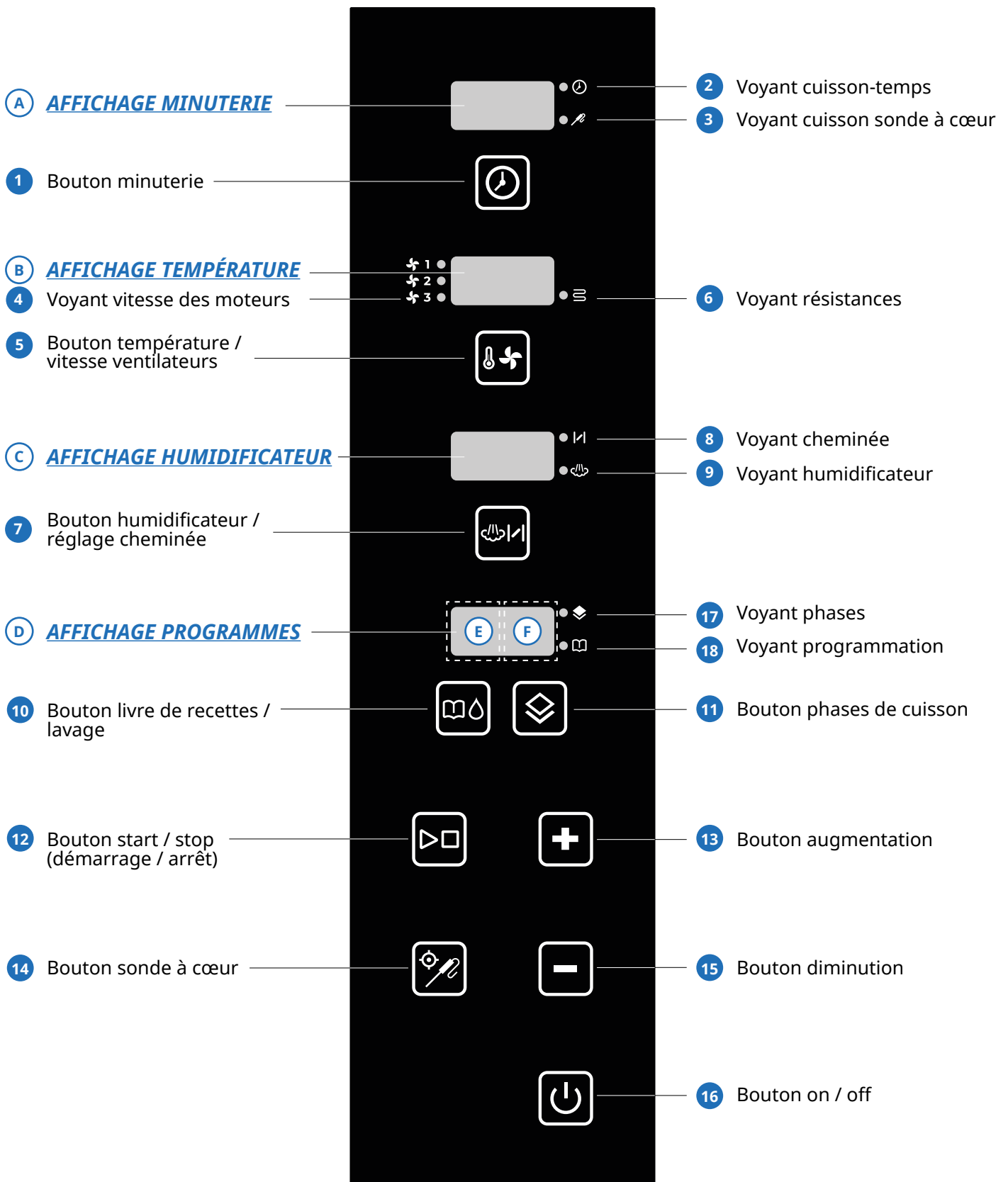
On parle de cuisson à la vapeur lorsque la chambre de cuisson est complètement, ou presque, remplie de vapeur ; dans ce cas, la chambre de cuisson est saturée de vapeur. En revanche, par cuisson avec humidificateur on entend une cuisson à la vapeur sans que la chambre ne soit saturée de vapeur. L'état de saturation en vapeur s'observe par la présence de gouttelettes de condensation sur la vitre intérieure de la porte. Lorsque la chambre de cuisson est saturée de vapeur, l'introduction d'eau supplémentaire ne peut pas augmenter la quantité de vapeur, ce qui entraîne des pertes d'eau et d'énergie.

En général, la cuisson à la vapeur se produit entre 80 °C (176 °F) et 120 °C (248 °F). Il est bien sûr possible de cuire à la vapeur en dehors de cette plage de températures, mais on recommande de ne pas cuire à la vapeur en dessous de 60 °C (140 °F) ou au-dessus de 140 °C (284 °F).



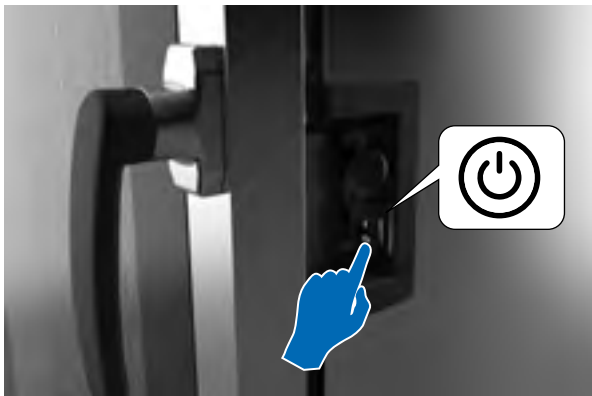
ATTENTION : il est recommandé de ne pas cuire à la vapeur au-delà de 140 °C (284 °F), lorsque cette température est dépassée, l'appareil de cuisson règle automatiquement un limiteur de sécurité pour l'introduction de vapeur afin de poursuivre la cuisson en présence d'humidité.

I. PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE DU FOUR



II. OPÉRATIONS DE BASE

ALLUMAGE DU DISPOSITIF



L'appareil est équipé d'un interrupteur latéral qui coupe l'alimentation électrique et d'un bouton ON/OFF **16**.

(voir le manuel d'installation, de sécurité et d'entretien pour plus d'informations)

Lorsque l'appareil est mis sous tension, il est en mode veille et sa consommation d'énergie est réduite. En mode veille, seul le bouton ON/OFF est allumé.

En appuyant sur le bouton ON/OFF, l'appareil se met en marche et passe en mode de cuisson manuelle

(voir la section « Cuisson manuelle » pour plus d'informations).

À tout moment, même pendant l'utilisation, on peut enfoncer le bouton ON/OFF pour remettre l'appareil en mode veille.

Si l'appareil est en train d'effectuer une opération de cuisson, celle-ci sera interrompue par le passage à l'état de veille.



ATTENTION : En passant à l'état de veille, l'appareil supprime tous les réglages de cuisson manuelle précédemment saisis.

Si l'appareil est en train d'effectuer une opération de lavage, pour les modèles qui le prévoient, celle-ci sera interrompue par le passage à l'état de veille. Mais, lors de la prochaine activation de l'appareil avec le bouton ON/OFF, il faudra obligatoirement effectuer une opération de lavage et ce, pour des raisons de sécurité.

(voir la section « Lavage » pour plus d'informations).

ALLUMAGE DE L'ÉCLAIRAGE

Les lampes qui éclairent la chambre de cuisson de l'appareil s'allument automatiquement lorsqu'elles passent de l'état de veille à l'état actif.

(voir la section « Allumage de l'appareil » pour plus d'informations).

L'éclairage s'éteint automatiquement lorsque :

- On retourne au mode veille en appuyant sur la touche ON/OFF **16** ;
- On lance un lavage (voir la section « Lavage » pour plus d'informations) ;
- On ouvre la porte et ce, afin d'éviter que l'utilisateur ne soit ébloui, car les lampes sont situées sur la porte et peuvent donc être exposées directement à la vue de celui-ci.

DÉMARRAGE DES OPÉRATIONS

Les opérations de cuisson et, pour les modèles qui le prévoient, de lavage sont lancées par la touche START/STOP 12.

Lorsqu'une opération de cuisson est en cours, une pression sur la touche START/STOP interrompt immédiatement cette opération.

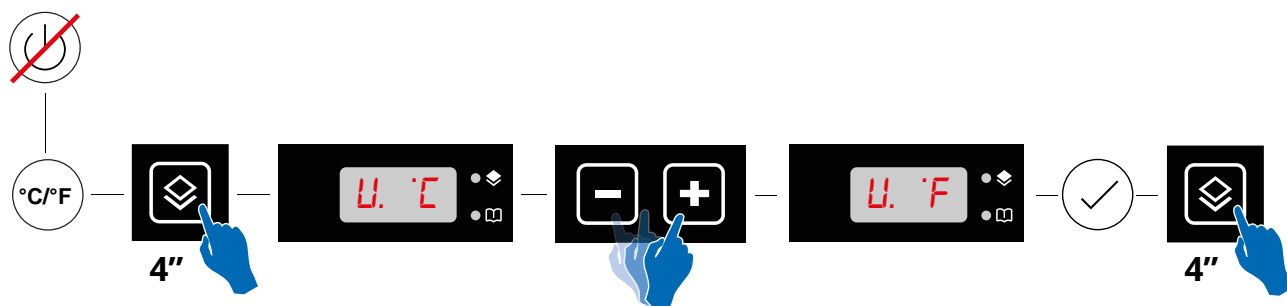
Lorsqu'une opération de lavage est en cours, une pression sur la touche START/STOP interrompt immédiatement cette opération. Toutefois, pour des raisons de sécurité, l'appareil ne permet aucune opération autre que le lancement d'un programme de lavage. Aucune autre opération ne pourra être effectuée tant qu'un lavage correctement terminé ne sera détecté, c'est-à-dire sans interruption.

(voir la section « Lavage » pour plus d'informations).

CHANGER L'UNITÉ DE MESURE DE LA TEMPÉRATURE

Pour changer l'unité de mesure de la température, suivre les étapes ci-dessous :

- Une fois l'appareil en mode veille, appuyer sur le bouton 11 et le maintenir enfoncé pendant 4 secondes ;
- L'affichage D indique alors « U. °X », où U représente l'unité de mesure et X correspond à C, si les degrés centigrades sont configurés, ou F, si les degrés Fahrenheit sont configurés ;
- Utiliser les boutons 13 et 15 pour modifier le réglage ;
- Appuyer sur le bouton 11 et le maintenir enfoncé pendant 4 secondes pour confirmer la modification.



III. CUISSON MANUELLE

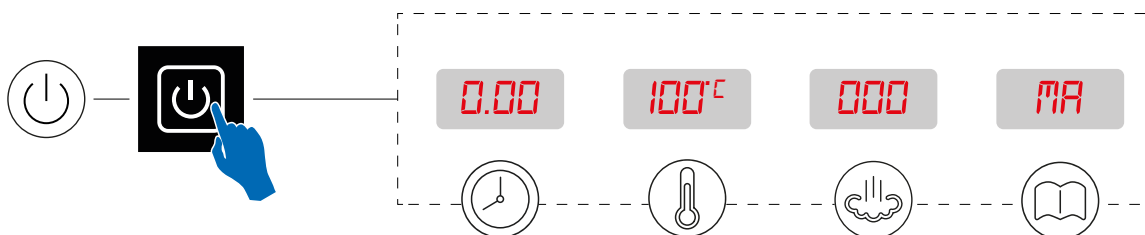
La cuisson manuelle permet à l'utilisateur de lancer une cuisson où les paramètres du programme de cuisson (température de la chambre de cuisson, durée, etc.) sont réglés à chaque utilisation. Lorsque l'appareil est utilisé en mode manuel, l'écran **D** affiche l'indication « MA ».

Lorsque l'appareil est mis en marche, soit par l'interrupteur latéral, soit par le bouton START/STOP **16**, l'appareil est en mode de cuisson manuelle.



REMARQUE : à la mise en marche de l'appareil, les paramètres suivants sont définis par défaut :

- Temps de cuisson 0 minute (si on lance la cuisson, l'appareil demandera de saisir une valeur) ;
- Température de la chambre 100 °C (212 °F) ;
- Vitesse maximale de l'air ;
- Cheminée fermée (pour les modèles avec commande de cheminée) ;
- Aucune génération de vapeur ou d'humidité.



RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

Pour régler la valeur des paramètres de cuisson, il faut sélectionner le paramètre que l'on veut modifier en enfonçant le bouton correspondant. Pour certains paramètres, il est nécessaire d'appuyer deux fois sur le bouton correspondant.

Pour saisir les données, on utilise les boutons **13** (pour augmenter la valeur) et **15** (pour diminuer la valeur). Pour modifier plus rapidement les valeurs des paramètres, on peut appuyer sur le bouton et le maintenir enfoncé pour augmenter ou diminuer ces valeurs. Par contre, une seule pression sur un bouton entraîne une augmentation ou une diminution d'une seule unité du paramètre en cours de réglage.

Pour confirmer la saisie, il faut appuyer une nouvelle fois sur le bouton correspondant au paramètre en cours de réglage ou, pour une confirmation automatique, il suffit d'attendre 5 secondes sans appuyer sur aucun bouton.

TYPE DE CUISSON

L'appareil permet deux types de cuisson : la cuisson-temps ou cuisson minutée et la cuisson avec sonde à cœur.

Le temps de cuisson est indiqué par l'allumage du voyant ② à côté de l'écran ① tandis que la cuisson avec sonde à cœur est indiquée par l'allumage du voyant ③ à côté de ce même écran.



REMARQUE : si les deux voyants sont éteints, cela signifie qu'un paramètre valide pour la cuisson n'a pas été saisi ; il est donc nécessaire de saisir une valeur de durée ou de sélectionner la cuisson avec sonde à cœur avant de lancer une opération.

Le type de paramètres à saisir dépend du type de cuisson sélectionné.

CUISSON-TEMPS

Pour exécuter une cuisson-temps ou cuisson minutée, le paramètre de temps de cuisson doit être réglé.

Le temps de cuisson est indiqué sur l'écran ① et se règle à l'aide du bouton ①. En enfonçant une fois ce bouton, la valeur affichée sur l'écran ① clignote et il est alors possible de saisir une valeur en heures:minutes.

La valeur minimale qui peut être saisie est 1 minute, la valeur maximale est 9:59 (9 heures et 59 minutes). On peut modifier le paramètre d'une seule minute en appuyant sur les boutons ⑬ et ⑮.

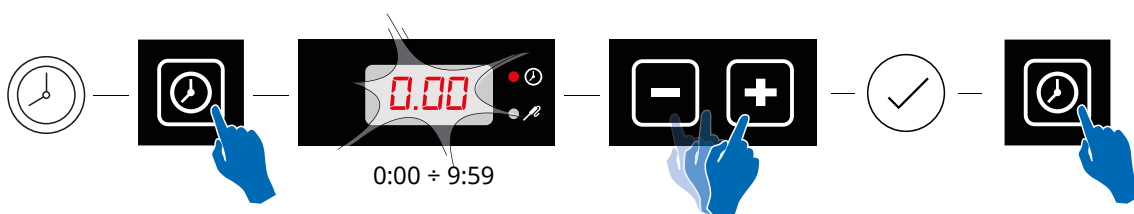
Lorsque l'appareil est mis en marche, le temps de cuisson est réglé sur 0:00. Si on lance la cuisson sans modifier ce paramètre, l'appareil fait clignoter l'affichage ① pour demander de saisir une valeur acceptable.

Dès qu'une valeur acceptable pour la durée de cuisson est saisie, le voyant ② s'allume, indiquant une cuisson minutée.

Lors d'une cuisson minutée, l'appareil termine la cuisson une fois que le temps réglé pour le paramètre de durée est écoulé. Pendant la cuisson, l'appareil affiche un compte à rebours sur l'écran ① pour indiquer les heures et les minutes restantes avant la fin de l'opération.



REMARQUE : Si un temps de cuisson inférieur à 0:00 est réglé, on passera en mode de cuisson à durée illimitée (voir la section « Mode de cuisson à durée illimitée » pour plus d'informations).



CUISSON AVEC SONDE À CŒUR

Pour une cuisson avec la sonde à cœur, il faut que celle-ci soit raccordée à l'appareil. Cet instrument est en option pour certains appareils. Avec ce type de cuisson, l'appareil continue à effectuer l'opération jusqu'à ce que la sonde à cœur atteigne la valeur de température réglée par l'utilisateur.

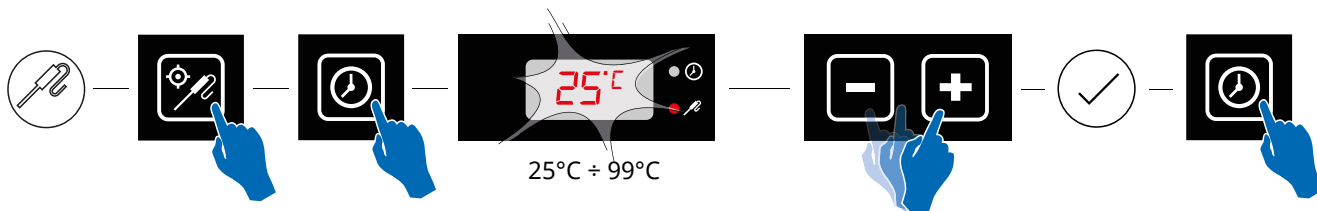
Pour effectuer une cuisson avec la sonde à cœur, il faut appuyer une fois sur le bouton **14**. L'écran **A** affiche alors la température pour la sonde à cœur, c'est-à-dire la température que l'utilisateur souhaite obtenir à l'intérieur de l'aliment pour achever la cuisson. En outre, le voyant **3** s'allume pour indiquer que la cuisson avec sonde à cœur est en cours de réglage. De la même manière que pour la durée de la cuisson minutée, si on enfonce le bouton **14**, la valeur de température de la sonde à cœur clignote et il est alors possible de régler une valeur comprise entre 25 °C (77 °F) et 99 °C (210 °F), valeurs extrêmes incluses. On peut modifier la valeur de température de la sonde à cœur de 1° en appuyant sur les boutons **13** et **15**.



ATTENTION : si on essaie de régler une valeur inférieure ou supérieure aux extrémités de cette plage, l'appareil ne permettra pas cette modification et les pressions sur les boutons **13** et **15** n'auront aucun effet.



REMARQUE : lorsque l'appareil s'allume, la température de la sonde à cœur est réglée par défaut sur 25 °C (77 °F).



On peut enfonce à nouveau le bouton **14** pour revenir au mode de cuisson minutée et l'enfoncer à nouveau pour revenir au mode de cuisson avec sonde à cœur. Cependant, à chaque changement de type de cuisson, les paramètres de durée et de température de la sonde à cœur sont réinitialisés à leurs valeurs par défaut.

Au démarrage de la cuisson, l'écran **A** affiche la température relevée par la sonde à cœur durant l'opération. La cuisson se termine lorsque la température réglée par l'utilisateur est atteinte.

(voir la section « Démarrage, exécution et fin d'une cuisson » pour plus d'informations).



ATTENTION : la sonde à cœur interrompt la cuisson lorsqu'elle atteint la température souhaitée uniquement après un réchauffement, c'est-à-dire lorsqu'elle passe d'une température inférieure à une température supérieure et non pas après une baisse de température, c'est-à-dire lorsqu'elle passe d'une température supérieure à une température inférieure.



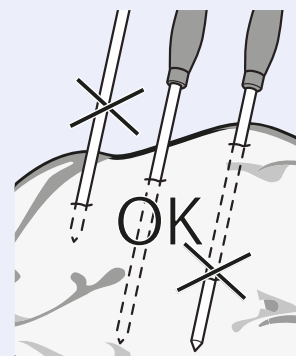
ATTENTION : la sonde à cœur générera une erreur si elle détecte une température inférieure à 0 °C (32 °F) ou supérieure à 140 °C (284 °F). Pour les températures comprises entre 0 °C (32 °F) et 25 °C (77 °F), ainsi que pour les températures comprises entre 99 °C (210 °F) et 140 °C (284 °F), l'écran (A) affiche ce signe --:-- pendant la cuisson. Il indique une situation en dehors de la plage de mesure de précision mais pas une situation d'erreur. Si, par la suite, la sonde à cœur relève à nouveau une température comprise dans la plage de mesure de précision, l'écran (A) indiquera cette valeur de température au lieu du signe --:--.

Si le voyant indiquant la cuisson avec sonde à cœur (2) clignote, cela signifie que la sonde à cœur n'est pas raccordée ou qu'il y a une erreur de connexion. Si on lance une cuisson dans ces conditions, l'appareil indiquera une erreur et générera un signal sonore. Il faut enfoncer n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et revenir au mode de saisie des paramètres.

POSITIONNEMENT DE LA SONDE À CŒUR



Au cours de la cuisson, la sonde à cœur mesure la température au « cœur » de l'aliment, c'est-à-dire au point le plus profond. Le point le plus précis est situé sur la pointe de la sonde. La pointe de la sonde à cœur est enfoncée profondément dans l'aliment à cuire, jusqu'à ce qu'elle atteigne le point le plus intérieur de l'aliment, sans en sortir. Il faut faire attention à ne pas la piquer dans des parties très grasses et tout près des os (sinon la cuisson risque de s'achever trop tôt). Si les aliments sont peu épais, planter la sonde parallèlement à la surface de support.



AUTRES PARAMÈTRES DE CUISSON

Les paramètres de cuisson suivants sont communs à la cuisson-temps ou minutée et à la cuisson avec sonde à cœur.

» TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

En pressant une fois le bouton **5** la valeur de l'écran **B** qui représente la température souhaitée à l'intérieur de la chambre de cuisson, clignote.

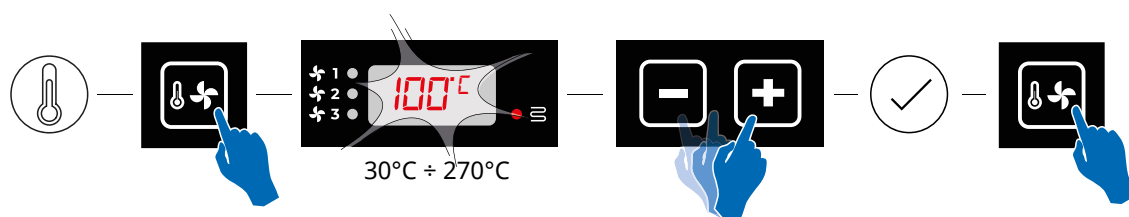
Cette température peut varier de 30 °C (86 °F) à 270 °C (518 °F), valeurs extrêmes comprises, avec possibilité de variations de 1° en enfonçant les boutons **13** et **15**.



ATTENTION : Si on essaie de régler une valeur inférieure ou supérieure aux extrémités de cette plage, l'appareil ne permettra pas cette modification et les pressions sur les boutons **13** et **15** n'auront aucun effet.



REMARQUE : Le voyant **6** indiquant l'allumage des éléments chauffants pendant la cuisson, est toujours allumé pendant le réglage des paramètres.



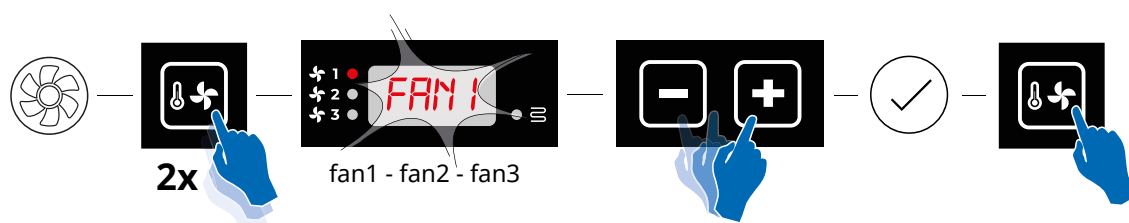
» VITESSE DE L'AIR

Il faut appuyer deux fois de suite sur le bouton **5** pour régler la vitesse de l'air. L'écran **B** affiche alors la valeur de la vitesse de l'air actuellement réglée et l'un des voyants **4** clignote pour indiquer que le paramètre est en cours de modification.

Il y a 3 valeurs possibles de vitesse de l'air, chacune accompagnée d'une indication textuelle précise sur l'écran **B** :

- Vitesse minimale : indication « Fan.1 » ;
- Vitesse moyenne : indication « Fan.2 » ;
- Vitesse maximale : indication « Fan.3 » (définie par défaut à la mise en marche de l'appareil).

Utiliser les boutons **13** et **15** pour régler la vitesse souhaitée. Lorsqu'on définit une vitesse, le voyant **4**, correspondant à la vitesse sélectionnée, s'allume également.





ATTENTION : Si on essaie de définir une vitesse inférieure à « Fan.1 » ou supérieure à « Fan.3 », l'appareil ne permettra pas cette modification et les pressions sur les boutons 13 et 15 n'auront aucun effet.



REMARQUE : L'appareil est équipé de ventilateurs qui inversent leur sens de rotation afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson. Toutes les minutes et demie, les ventilateurs qui génèrent l'air dans la chambre de cuisson s'arrêtent pour tourner en sens inverse et changer la direction du flux d'air.

» TAUX D'HUMIDITÉ

L'appareil permet la génération d'humidité et de vapeur pendant la cuisson. Si on enfonce une fois le bouton 7, la valeur clignote sur l'écran C, ce qui permet de régler le taux d'humidité.



ATTENTION : le taux d'humidité ne représente pas la valeur d'humidité relative dans la chambre de cuisson, mais le pourcentage d'humidité qui sera généré par rapport à la capacité maximale de génération de l'appareil (indiquée par la valeur 100).

La valeur du taux d'humidité peut varier de 0 (cuisson à sec) à 100 (cuisson à la vapeur), valeurs extrêmes comprises, avec possibilité de variations de 5 en appuyant sur les boutons 13 et 15 .

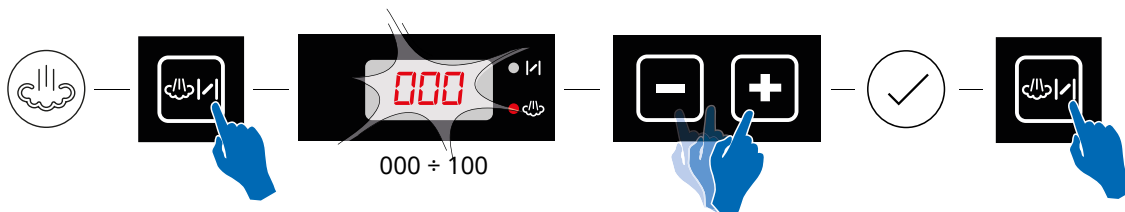


ATTENTION : Si on essaie de régler une valeur inférieure ou supérieure aux extrémités de cette plage, l'appareil ne permettra pas cette modification et les pressions sur les boutons 13 et 15 n'auront aucun effet.



ATTENTION : pour les valeurs de température de la chambre de cuisson supérieures à 140 °C (284 °F), un limiteur est activé à la génération de vapeur pour des raisons de sécurité.

Lorsqu'une valeur de taux d'humidité supérieure à 0 est réglée, le voyant 9 s'allume, indiquant qu'une cuisson avec présence d'humidité est en cours de réglage.



» OUVERTURE DE LA CHEMINÉE (NON DISPONIBLE POUR TOUS LES DISPOSITIFS)

Certains appareils ont la possibilité d'ouvrir ou de fermer la cheminée pour moduler l'extraction de l'humidité en cas de cuisson à sec et d'opérations de séchage.

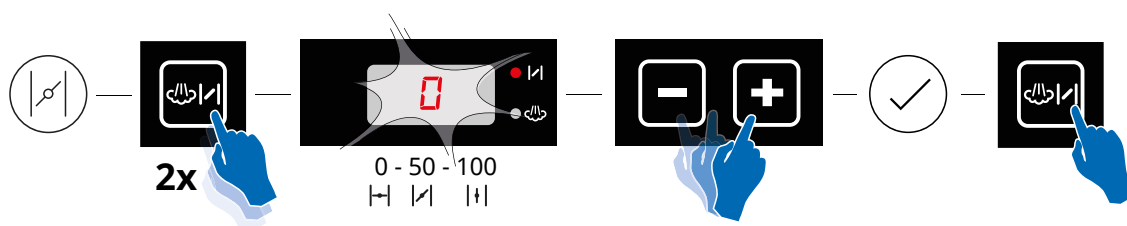
Si on enfonce deux fois de suite le bouton **7**, on peut régler la valeur d'ouverture de la cheminée (si l'appareil le permet). L'écran **C** affichera la valeur d'ouverture de la cheminée actuellement réglée et le voyant **8** clignotera pour indiquer que le paramètre est en cours de modification.

Il y a 3 valeurs d'ouverture de cheminée possibles, chacune accompagnée d'une indication numérique précise sur l'écran **C**:

- Cheminée fermée : valeur 0 (définie par défaut lors de la mise en marche de l'appareil) ;
- Cheminée ouverte à mi-débit : valeur 50 ;
- Cheminée ouverte : valeur 100.



ATTENTION : Si on essaie de définir une valeur inférieure à 0 ou supérieure à 100, l'appareil ne permettra pas cette modification et les pressions sur les boutons **13 et **15** n'auront aucun effet.**



» RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE

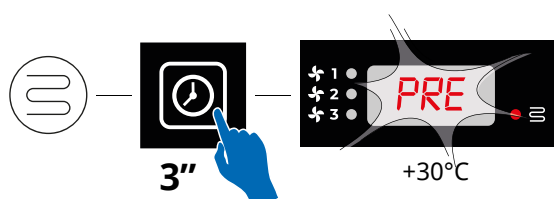
Le préchauffage est une opération qui s'effectue au début de la cuisson, avant le chargement des aliments à cuire, et qui sert à chauffer l'appareil de manière à commencer l'opération de cuisson déjà à la température souhaitée pour la chambre de cuisson.

La température de préchauffage est automatiquement réglée à 30 °C au-dessus de la température de la chambre de cuisson réglée par l'utilisateur. Ceci pour compenser les pertes de chaleur dues à l'ouverture de la porte.

Pour régler le préchauffage, il faut appuyer sur le bouton **1** et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'indication « PrE » apparaisse sur l'écran **A**.



REMARQUE : Il est nécessaire de régler les paramètres de temps de cuisson ou de température de la sonde à cœur avant de sélectionner l'activation du préchauffage.



Le préchauffage peut être effectué aussi bien pour la cuisson minutée que pour la cuisson avec sonde à cœur.

Au démarrage d'une cuisson avec préchauffage, l'appareil porte la température de la chambre définie augmentée de 30°. À la fin de cette opération, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est possible de charger les plats pour les cuire. L'ouverture de la porte pendant le préchauffage interrompt momentanément le fonctionnement, qui reprendra lorsque la porte sera refermée.

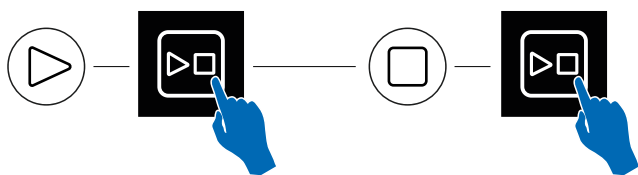


ATTENTION : quelle que soit la température de la chambre réglée pour la cuisson, l'appareil n'atteindra jamais une température supérieure à 270 °C (518 °F) dans la chambre de cuisson, même si le préchauffage est activé. Si cette limite de température est dépassée pendant le préchauffage, l'opération s'arrête lorsque la température atteint 270 °C (518 °F).

» DÉMARRAGE, EXÉCUTION ET FIN D'UNE CUISSON

Une fois les paramètres souhaités réglés, il est possible de lancer la cuisson à l'aide du bouton START/STOP **12**. À la première pression du bouton, on lance la cuisson. À la pression suivante, la cuisson se termine avant la fin normalement prévue, c'est-à-dire une fois le décompte achevé pour la cuisson minutée et après avoir atteint la température de la sonde à cœur pour la cuisson avec une sonde à cœur.

(voir la section « Démarrage des opérations » pour plus d'informations).



Pendant la cuisson, l'écran **A** peut afficher :

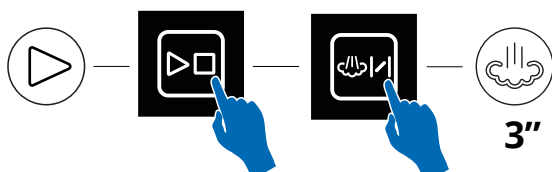
- Un compte à rebours jusqu'à la fin de l'opération, si on exécute une cuisson-temps ;
- La température relevée par la sonde à cœur à un moment donné, si on exécute une cuisson avec une sonde à cœur.

Il est possible de modifier les paramètres pendant la cuisson exactement de la même manière que lors de la saisie des paramètres avant le démarrage de l'opération.

Si la sonde est déconnectée pendant la cuisson avec sonde à cœur, l'appareil interrompt la cuisson et génère une erreur accompagnée d'un signal sonore. Il faut appuyer sur n'importe quel bouton pour revenir au mode de cuisson manuelle.

On peut injecter manuellement de l'humidité dans la chambre de cuisson en maintenant le bouton **7** enfoncé ; cette opération génère de l'humidité pendant 3 secondes quelle que soit la température de la chambre de cuisson.

L'ouverture de la porte pendant une cuisson entraîne l'interruption momentanée de l'opération. En particulier, tant que la porte reste ouverte :



- Le décompte de la fin de la cuisson minutée est suspendu ;
- La génération de vapeur est suspendue ;
- Les éléments chauffants s'éteignent ;
- Les moteurs qui génèrent le flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson s'arrêtent ;
- L'éclairage sur la porte s'éteint ;
- L'indication « OPEN » apparaît sur l'écran **(B)** pour signaler que la porte est ouverte.

Dès que la porte est fermée, la cuisson reprend selon les paramètres définis.

Si, pendant la cuisson, l'appareil se trouve en phase de chauffage, c'est-à-dire qu'il allume les éléments chauffants afin d'atteindre la température définie pour la chambre de cuisson, le voyant **(6)** sera allumé. Si, au contraire, la température définie a déjà été atteinte et que, par conséquent, les éléments chauffants ne sont pas allumés, le voyant **(6)** sera éteint.

En fin de cuisson, lorsque le compte à rebours est terminé ou que la température définie pour la sonde à cœur est atteinte, l'appareil génère un signal sonore. Il faut enfoncer n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et revenir au mode de saisie des paramètres.

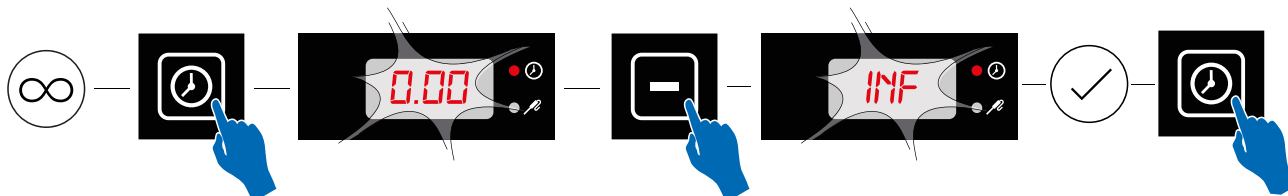
» MODE DE CUISSON À DURÉE ILLIMITÉE

Si pour une cuisson minutée, on saisit une durée de cuisson inférieure à 0, ensuite si on appuie sur la touche **(15)** lorsque 0:00 est affiché sur l'écran **(A)** on passe en mode de cuisson à durée illimitée. Dans ce mode, l'appareil ne terminera la cuisson que lorsque l'utilisateur enfoncera le bouton STOP **(12)** (voir la section « Démarrage des opérations » pour plus d'informations).

Lorsque le mode de cuisson à durée illimitée est réglé, l'écran **(A)** affiche l'indication « Inf » et le voyant **(2)** s'allume pour signaler une cuisson minutée.

Pendant la cuisson, l'écran **(A)** affiche l'indication « Inf » au lieu du compte à rebours de fin d'opération.

Si, pendant le réglage de la durée de cuisson, l'écran **(A)** affiche « Inf » et que l'on enfonce à nouveau le bouton **(15)**, la durée de cuisson sera réglée sur 9:59. Tandis que si on appuie sur le bouton **(16)**, l'écran affichera la valeur par défaut 0:00 pour la durée de la cuisson.



IV. LIVRE DE RECETTES ET CUISSON MULTI-PHASE

LIVRE DE RECETTES

L'appareil peut mémoriser 99 programmes de cuisson, plus simplement appelés recettes. Parmi ces 99 recettes pouvant être stockées, 20 sont préchargées dans la mémoire interne de l'appareil et peuvent être utilisées par l'utilisateur comme il le souhaite.

(voir la section « Recettes préchargées » pour plus d'informations)

Ces 20 recettes préchargées peuvent encore être modifiées par l'utilisateur comme il l'entend.

Pour accéder au livre de recettes, il faut appuyer sur le bouton 10. L'indication « MA » clignote sur l'écran D. On peut maintenant utiliser les boutons 13 et 15 pour faire défiler le livre de recettes et afficher les recettes enregistrées dans l'ordre.

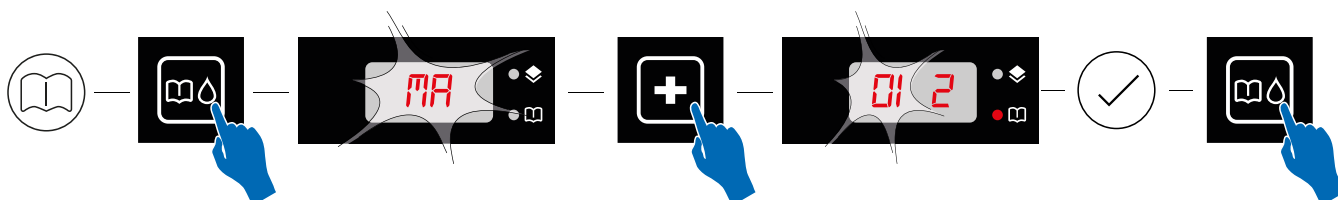
Si on enfonce le bouton 13 lorsque l'indication « MA » clignote, la première recette enregistrée s'affiche. En revanche, une pression sur le bouton 15 permet d'afficher les programmes de lavage, si cette fonction est disponible pour l'appareil.

(voir la section « Lavage » pour plus d'informations).

Lors de l'affichage d'une recette, l'écran D affiche le numéro séquentiel de l'emplacement de mémoire, dans lequel la recette E est enregistrée et le numéro de la phase pour laquelle les paramètres de cuisson sont affichés F.

(voir la section « Cuisson multi-phase » pour plus d'informations).

En outre, le voyant 18 indique si une recette est enregistrée ou non dans cet emplacement de mémoire. Pour pouvoir faire défiler les recettes du livre de cuisine à l'aide des boutons 13 et 15, la partie E de l'écran D indiquant l'emplacement de mémoire, doit clignoter. Si une recette est affichée depuis quelques secondes, l'emplacement de mémoire ne clignotera pas. Presser le bouton 10 pour accéder au mode de navigation du livre de recettes et faire clignoter à nouveau l'emplacement de mémoire E afin de pouvoir faire défiler la liste grâce aux boutons 13 et 15.



LANCER LA CUISSON D'UNE RECETTE

Suivre les étapes ci-dessous pour lancer la cuisson d'une recette :

- Accéder au livre de recettes avec le bouton 10 ;
- Sélectionner la recette souhaitée à l'aide du bouton 13 ;
- Lancer la recette en utilisant le bouton START/STOP 12.

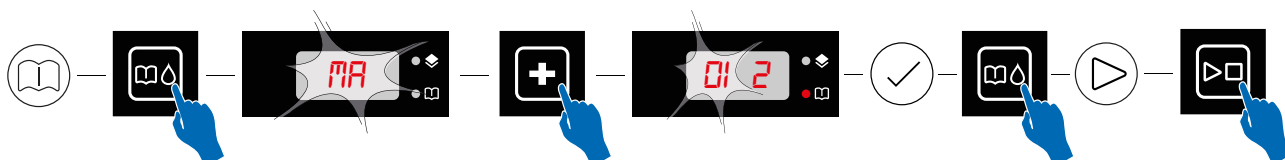
Une fois la recette lancée, il est possible de l'interrompre ou d'effectuer les opérations décrites dans la section « Démarrage, exécution et fin d'une cuisson ».



ATTENTION : si on lance une recette qui prévoit une cuisson avec la sonde à cœur et que la sonde n'est pas raccordée à l'appareil, cela générera une erreur.



REMARQUE : pendant l'ajout et la modification d'une recette, pour les modèles sans réglage de l'ouverture de la cheminée, lors de la saisie des paramètres de cuisson, le voyant 8 clignote pour indiquer que ce paramètre ne peut pas être réglé.



ENREGISTREMENT D'UNE NOUVELLE RECETTE

- Accéder au livre de recettes avec le bouton 10 ;
- Avec le bouton 13, sélectionner un emplacement de mémoire libre dans l'appareil, signalé par le voyant 18 éteint ;

Les différents écrans de l'appareil affichent les valeurs par défaut des différents paramètres de cuisson ;

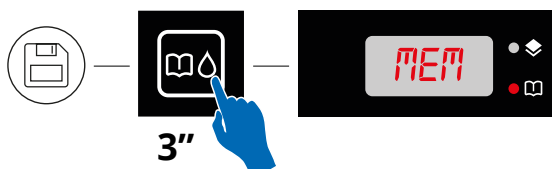
(voir la section « Cuisson manuelle » pour plus d'informations).

- Saisir les paramètres de cuisson comme indiqué dans la section « Cuisson manuelle » ;
- Appuyer sur le bouton 10 et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer l'enregistrement ;

Après 3 secondes, un signal sonore retentit et l'écran D affiche l'indication « MEM » pendant une seconde pour signaler que la recette a été enregistrée.



ATTENTION : si on essaie d'enregistrer une recette avec une cuisson minutée et que le paramètre de durée est maintenu à 0:00, l'appareil, lorsqu'il affichera l'indication « MEM » sur l'écran D rétablira les paramètres à leur valeur par défaut et n'enregistrera pas la recette (voir la section « Suppression d'une recette enregistrée » pour plus d'informations).



MODIFICATION D'UNE RECETTE ENREGISTRÉE

- Pour modifier une recette précédemment enregistrée, suivre les étapes ci-dessous :
- Accéder au livre de recettes avec le bouton **10** ;
- Utiliser le bouton **13** pour sélectionner la recette que l'on souhaite modifier ;
- Modifier les paramètres de cuisson souhaités, comme indiqué dans la section « Cuisson manuelle » ;
- Appuyer sur le bouton **10** et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer l'enregistrement ;

Après 3 secondes, un signal sonore retentit et l'écran **D** affiche l'indication « MEM » pendant une seconde pour signaler que la recette a été enregistrée.



ATTENTION : si on modifie le paramètre de durée en le réglant sur la valeur 0:00, la recette sera supprimée de l'appareil.

SUPPRESSION D'UNE RECETTE ENREGISTRÉE

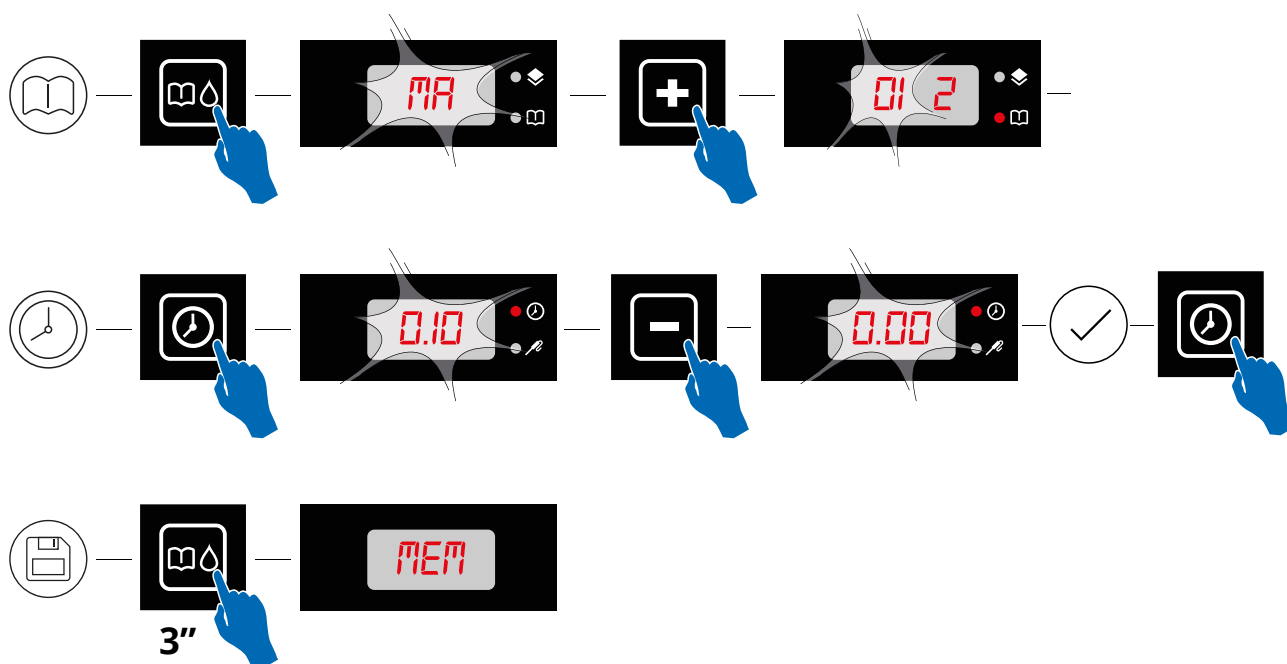
Pour supprimer une recette précédemment enregistrée, suivre les étapes ci-dessous :

- Accéder au livre de recettes avec le bouton **10** ;
- Utiliser le bouton **13** pour sélectionner la recette que l'on souhaite supprimer ;
- Configurer une cuisson minutée et régler le paramètre de durée sur 0:00 ;

(voir la section « Cuisson manuelle » pour plus d'informations)

- Appuyer sur le bouton **10** et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer l'enregistrement ;

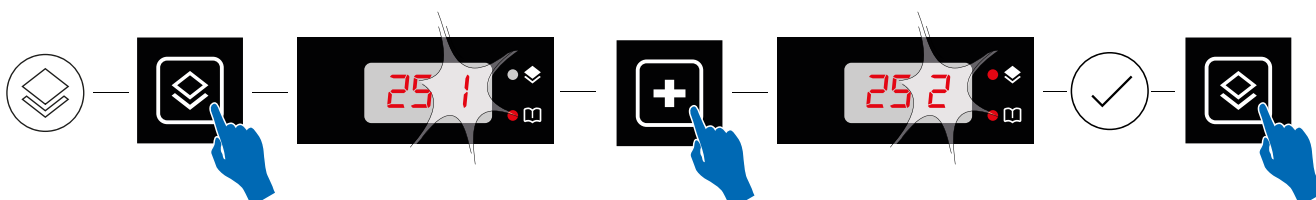
Après 3 secondes, un signal sonore retentit et l'écran **D** affiche « MEM » pendant une seconde ; ensuite, l'appareil rétablit tous les paramètres de cuisson de la recette à leur valeur par défaut.



CUISSON MULTI-PHASE

Souvent, un plat peut exiger plus d'une cuisson en séquence avec des paramètres différents. C'est par exemple le cas de certains rôtis, lesquels requièrent au départ une cuisson avec présence d'humidité afin de maintenir leur tendreté et, vers la fin de la préparation, une cuisson à sec à haute température afin de former une couche superficielle croustillante. L'exécution de cette préparation est possible grâce à une cuisson multi-phase. Le terme « cuisson multi-phase » signifie que la préparation, dans ce cas-ci la recette, sera composée d'une séquence de cuissons différentes, appelés phases, ayant des paramètres différents. L'appareil permet d'effectuer une cuisson multi-phase comprenant jusqu'à 5 phases, le passage d'une phase à l'autre est entièrement automatique.

Pour configurer une recette multi-phase, après avoir saisi les paramètres de cuisson de la première phase, il faut appuyer sur le bouton **11**, la partie indiquant le numéro de la phase **F** sur l'écran **D** se met alors à clignoter, et utiliser les boutons **13** et **15** pour sélectionner la phase suivante, dont on peut afficher et, éventuellement, modifier les paramètres. Le voyant **17** sera allumé si la phase sélectionnée est déjà définie par des paramètres, sinon il sera éteint.



ATTENTION : Si on se trouve en mode de sélection des phases, donc si la partie **F** de l'écran **D** clignote, on ne pourra pas enregistrer la recette. Il faut d'abord confirmer la sélection de la phase avec le bouton **11** et ensuite procéder à l'enregistrement selon la procédure.



ATTENTION : si on exécute la procédure de suppression d'une recette, en réglant la durée à 0:00, pour la première phase d'une recette multi-phase, toutes les autres phases seront également effacées automatiquement. En général, régler la durée d'une phase à 0:00 entraîne la suppression de cette phase et de toutes les phases suivantes.



ATTENTION : si on règle une phase avec une durée « inf » (voir la section « Mode de cuisson à durée illimitée » pour plus d'informations), les phases suivantes seront automatiquement désactivées (elles resteront enregistrées mais ne seront pas exécutées pendant la cuisson).



ATTENTION : les phases peuvent ne pas être modifiées en séquence, mais si, parmi les phases, on laisse une phase avec une durée réglée sur 0:00, les phases suivantes ne seront pas enregistrées.

RECETTES PRÉCHARGÉES

RECETTE	NUMÉRO PHASE	TEMPÉRATURE	SONDE À CŒUR	TEMPS	VAPEUR/SEC	VITESSE DE L'AIR
Légumes grillés	1	235 °C		6'	À sec	Max
Épinards surgelés cuits à la vapeur	1	100 °C		18'	Vapeur	Max
Ailes de poulet au paprika	1	210 °C		18'	À sec	Max
	2	230 °C		7'	À sec	Max
Rôti de porc	1	135 °C	75 °C		Humidificateur	Moyenne
	2	155 °C	80 °C		Cheminée fermée	Moyenne
Asperges cuites à la vapeur	1	115 °C		12'	Vapeur	Max
Choux à la crème	1	190 °C		16'	À sec	Moyenne
Cookies	1	160 °C		30'	Cheminée à mi-débit	Max
Côtelettes d'agneau	1	230 °C		5'	À sec	Max
Côtelette	1	230 °C		8'	À sec	Max
Croissant	1	165 °C		25'	À sec	Max
Focaccia	1	160 °C		4'	Humidificateur	Moyenne
	2	165 °C		12'	Cheminée fermée	Max
	3	180 °C		3'	À sec	Max
Baguette surgelée	1	170 °C		20'	À sec	Max
Pizza surgelée	1	185 °C		8'	À sec	Max
Crevettes à la vapeur	1	100 °C		4'	Vapeur	Max
Hamburger	1	235 °C		3'	À sec	Max
Petits pains Miniburger	1	160 °C		2'	Humidificateur	Moyenne
	2	165 °C		7'	Cheminée fermée	Max
	3	180 °C		3'	À sec	Max
Pommes de terre au four	1	100 °C		5'	Vapeur	Max
	2	175 °C		30'	À sec	Max
Saumon grillé	1	230 °C		8'	À sec	Max
Poulpe à la vapeur	1	100 °C		1:15'	Vapeur	Max
Riz basmati	1	100 °C		20'	Vapeur	Max



REMARQUE : Pour les appareils sans commande d'ouverture de cheminée, la cheminée est toujours considérée comme ouverte.

V. LAVAGE



ATTENTION : La fonction de lavage n'est pas disponible pour tous les appareils.

REMARQUES GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION



REMARQUE : Nettoyez la chambre de cuisson tous les jours afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et préserver la brillance de l'acier à long terme, ainsi que les performances de l'appareil. Les particules de graisse ou les résidus alimentaires peuvent également s'enflammer pendant la cuisson, causant des dommages aux personnes et à l'appareil. Le fabricant recommande d'utiliser sa propre gamme de produits de nettoyage : vous serez ainsi assuré d'un lavage efficace et sûr de l'appareil de cuisson.



ATTENTION : l'accumulation de saleté et de graisse peut également compromettre l'élasticité du joint de la porte, entraînant, même en peu de temps, des fuites d'eau pendant la cuisson avec humidité et pendant le lavage. Par conséquent, il faut effectuer les opérations de nettoyage périodiquement et à une fréquence adéquate afin d'éliminer les impuretés et maintenir la propreté de la chambre de cuisson.

Pour le nettoyage, NE PAS utiliser de :

- Nettoyants abrasifs ou en poudre ;
- Détergents agressifs ou corrosifs (par exemple acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.) ;
- Outils abrasifs ou pointus (par exemple éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.) ;
- Jets de vapeur ou d'eau sous pression.
- Pour des raisons de sécurité, un programme de lavage automatique peut être lancé uniquement :
 - Lorsque la porte est fermée ;
 - Si le chariot ou la cloison est inséré(e) (seulement pour les fours équipés d'un chariot) ;
 - Si la température dans la chambre est inférieure à 150 °C (302 °F). En cas de surchauffe, au démarrage du programme de lavage, l'appareil lance un programme de refroidissement automatique, en activant les ventilateurs et en ouvrant la cheminée.



ATTENTION : Le remplacement du contenant du détergent (bidon ou bouteille) doit être effectué prudemment, en évitant impérativement le contact avec les yeux et la peau. En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau courante et consulter un médecin. Éliminer les bidons vides selon les instructions du pays d'utilisation.



ATTENTION : Avant de commencer un lavage, s'assurer que la chambre de cuisson est VIDE, sans plaque, accessoire ou tout autre objet à l'intérieur.

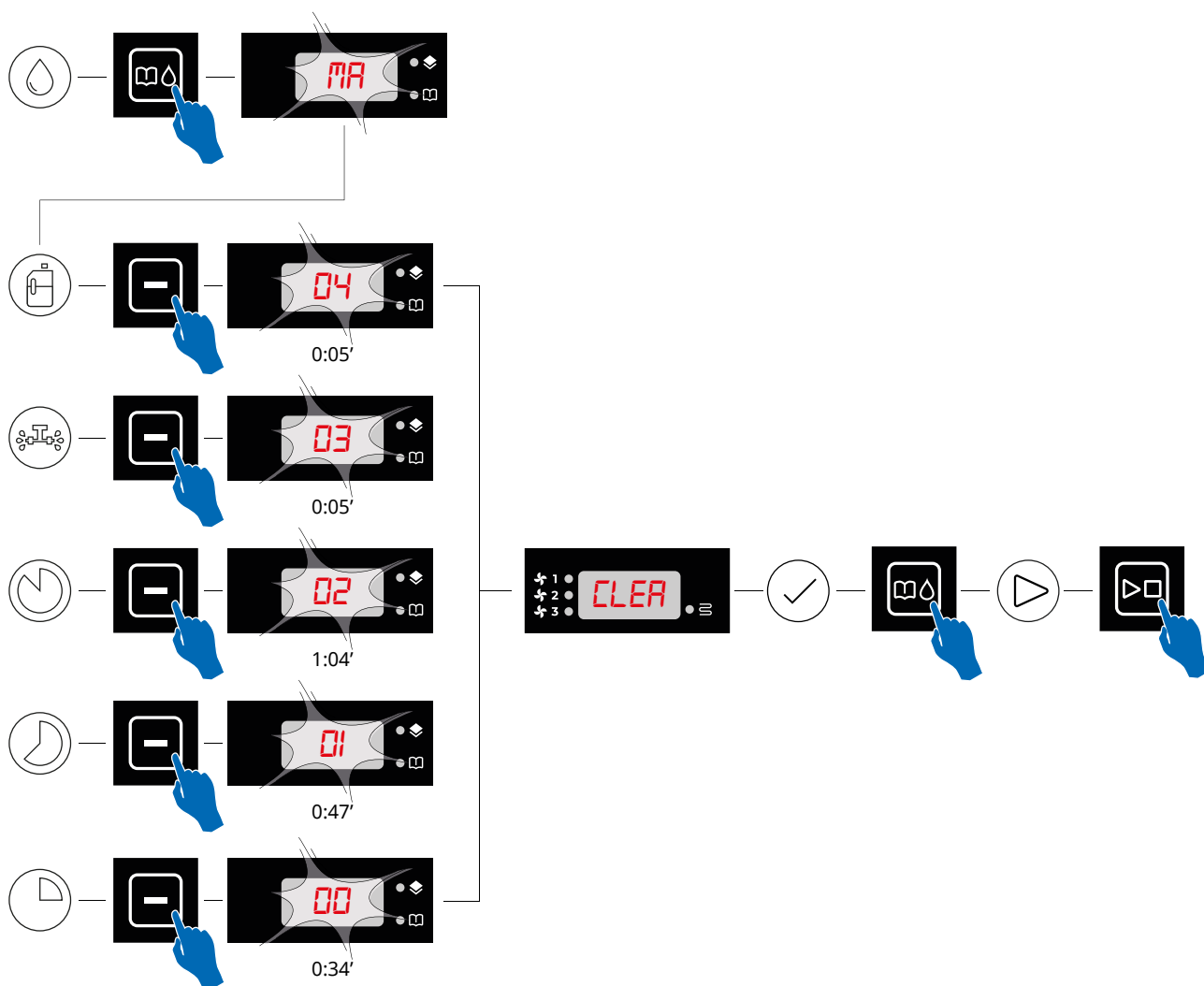


ATTENTION : Lorsqu'une opération de lavage est lancée, elle doit être terminée jusqu'au bout afin d'éviter la présence de résidus chimiques nocifs à l'intérieur de la chambre de cuisson. Par conséquent, à la suite de toute activité qui interrompt une opération de lavage (ouverture de la porte, arrêt du lavage avec le bouton START/STOP, extinction de l'appareil avec le bouton ON/OFF ou interruption de l'alimentation électrique), l'appareil ne permettra pas d'effectuer d'autres opérations qu'un programme de lavage. Une fois le programme de lavage terminé sans interruption, l'appareil reprend son fonctionnement normal.

SÉLECTION D'UN PROGRAMME DE LAVAGE

Les programmes de lavage se trouvent dans le livre de recettes en tant que programmes spéciaux.

- Pour lancer un programme de lavage, suivre les étapes ci-dessous :
- Enfoncer le bouton 10 ;
- Enfoncer le bouton 15 jusqu'à accéder à la liste des programmes de lavage, signalée par le mot « CLEA » sur l'écran B ;
- Pour chaque programme de lavage, le numéro de la séquence est indiqué sur l'écran D et la durée en heures:minutes sur l'écran A ;
- Utiliser les boutons 13 et 15 pour sélectionner le programme de lavage souhaité ;
- Enfoncer le bouton START/STOP 12 pour lancer le lavage.



Les programmes de lavage disponibles sont :

NUMÉRO DE LA SÉQUENCE	NOM DU PROGRAMME
00	Lavage court
01	Lavage moyen
02	Lavage long
03	Rinçage
04	Chargement du détergent



REMARQUE : le rinçage ne prévoit pas l'utilisation de détergent.

L'opération de chargement du détergent est nécessaire chaque fois qu'un changement de bidon de détergent est effectué. Cette opération est nécessaire afin d'éviter la formation de bulles d'air à l'intérieur des conduits de chargement du détergent. Si on utilise un réservoir de détergent qui est rempli avant qu'il ne soit complètement vide ou si on remplace un réservoir qui n'est pas complètement vide, cette opération n'est pas nécessaire.



REMARQUE : le rinçage est toujours effectué automatiquement après le chargement du détergent.

EAC

ESPAÑOL (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

ES

CONSEJOS PARA EL USUARIO

I	CONSEJOS PARA EL USUARIO	4
II	PRECALENTAMIENTO	4
III	HUMIDIFICACIÓN Y VAPOR	4

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

I	PANEL DE CONTROL DEL HORNO DIGITAL	6
II	OPERACIONES BÁSICAS	7
	<i><u>ENCENDIDO DEL DISPOSITIVO</u></i>	7
	<i><u>ENCENDIDO DE LAS LUCES</u></i>	7
	<i><u>INICIO DE LAS OPERACIONES</u></i>	8
	<i><u>MODIFICAR LA UNIDAD DE MEDIDA PARA LA TEMPERATURA</u></i>	8
III	COCCIÓN MANUAL	9
	<i><u>CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS</u></i>	9
	<i><u>TIPO DE COCCIÓN</u></i>	10
	<i><u>COCCIÓN TEMPORIZADA</u></i>	10
	<i><u>COCCIÓN CON Sonda CORAZÓN</u></i>	11
	<i><u>COLOCACIÓN DE LA Sonda CORAZÓN</u></i>	12
	<i><u>OTROS PARÁMETROS DE COCCIÓN</u></i>	13
	» TEMPERATURA DE CÁMARA DE COCCIÓN	13
	» VELOCIDAD DEL AIRE	13
	» NIVEL DE HUMEDAD	14
	» APERTURA DE LA CHIMENEA (NO DISPONIBLE PARA TODOS LOS DISPOSITIVOS)	15
	» CONFIGURACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO	15
	» PUESTA EN MARCHA, EJECUCIÓN Y FINAL DE UNA COCCIÓN	16
	» MODALIDAD DE COCCIÓN POR TIEMPO INFINITO	17
	» RECETARIO Y COCCIÓN MULTIFASE	18
IV	RECETARIO	18
	<i><u>INICIAR UNA RECETA EN COCCIÓN</u></i>	19
	<i><u>AÑADIR UNA NUEVA RECETA EN LA MEMORIA</u></i>	19
	<i><u>MODIFICAR UNA RECETA EN LA MEMORIA</u></i>	20
	<i><u>ELIMINAR UNA RECETA DE LA MEMORIA</u></i>	20
	<i><u>COCCIÓN MULTIFASE</u></i>	21
	<i><u>RECETAS PRECARGADAS</u></i>	22
V	LAVADO	23
	<i><u>NOTAS GENERALES DE SEGURIDAD Y USO</u></i>	23
	<i><u>SELECCIÓN DE PROGRAMA DE LAVADO</u></i>	24

I. CONSEJOS PARA EL USUARIO

En el caso de cocinar con rejillas de alimentos especialmente grasos, como asados o aves, se recomienda introducir un recipiente en el fondo de la cámara de cocción para recoger la grasa que caerá durante la misma.

En el caso de cocinar alimentos con recipientes llenos o llenos de líquido, preste especial atención a cualquier posible derrame de los mismos, tanto durante la cocción como al retirar los recipientes del horno. En caso de hornos colocados sobre cámaras de fermentación, mesas de acero inoxidable u otros hornos, no se recomienda utilizar estantes más altos que aquel en el que el usuario puede ver el interior del contenedor, debido al peligro de sufrir quemaduras.

Limpie siempre los accesorios antes de usarlos.

Si durante la cocción es necesario realizar acciones en el contenido de bandejas y rejillas, la puerta debe dejarse abierta el menor tiempo posible, para evitar que la temperatura dentro del horno baje hasta el punto de poner en peligro el buen resultado de la cocción.



ATENCIÓN: se recomienda abrir la puerta en dos tiempos: durante 4-5 segundos mantenga la puerta entreabierta (3-4 cm) y, a continuación, ábrala completamente. Esto sirve para evitar que el vapor y el calor contenidos en el horno no molesten o provoquen quemaduras.

II. PRECALENTAMIENTO

Para anular los efectos de la pérdida de calor debido a la apertura de la puerta al colocar los alimentos en el horno, se recomienda un precalentamiento al menos 30°C (86°F) superior a la temperatura prevista para la cocción.

En el caso de cocciones a vapor se aconseja precalentar el horno en seco (sin la presencia de humedad o vapor) y configurar el valor de humedad o vapor tras haber introducido el alimento en el horno. Esto permitirá un precalentamiento más rápido y con menos gasto de agua y energía.

III. HUMIDIFICACIÓN Y VAPOR

La presencia de vapor o humedad es adecuada para cocinar distintos tipos de alimentos con más delicadeza. También es adecuado para descongelar con rapidez, para calentar alimentos sin secarlos ni endurecerlos y para desalar naturalmente alimentos salados. La combinación de la función de humidificación con la tradicional permite flexibilidad de uso, ahorrando energía y tiempo, manteniendo las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos. La generación de vapor y de humedad tiene lugar inyectando agua en el ventilador; esta es nebulizada y, pasando a través de la resistencia, se transforma en vapor.

Se considera cocción a vapor cuando la cámara de cocción está completamente, o casi, llena de vapor; esto, en función de la naturaleza del alimento que se esté cocinando, se obtiene con valores del oportuno selector por encima del 6. Para otros valores, se considera una cocción con humidificación, esto es, con presencia de humedad.

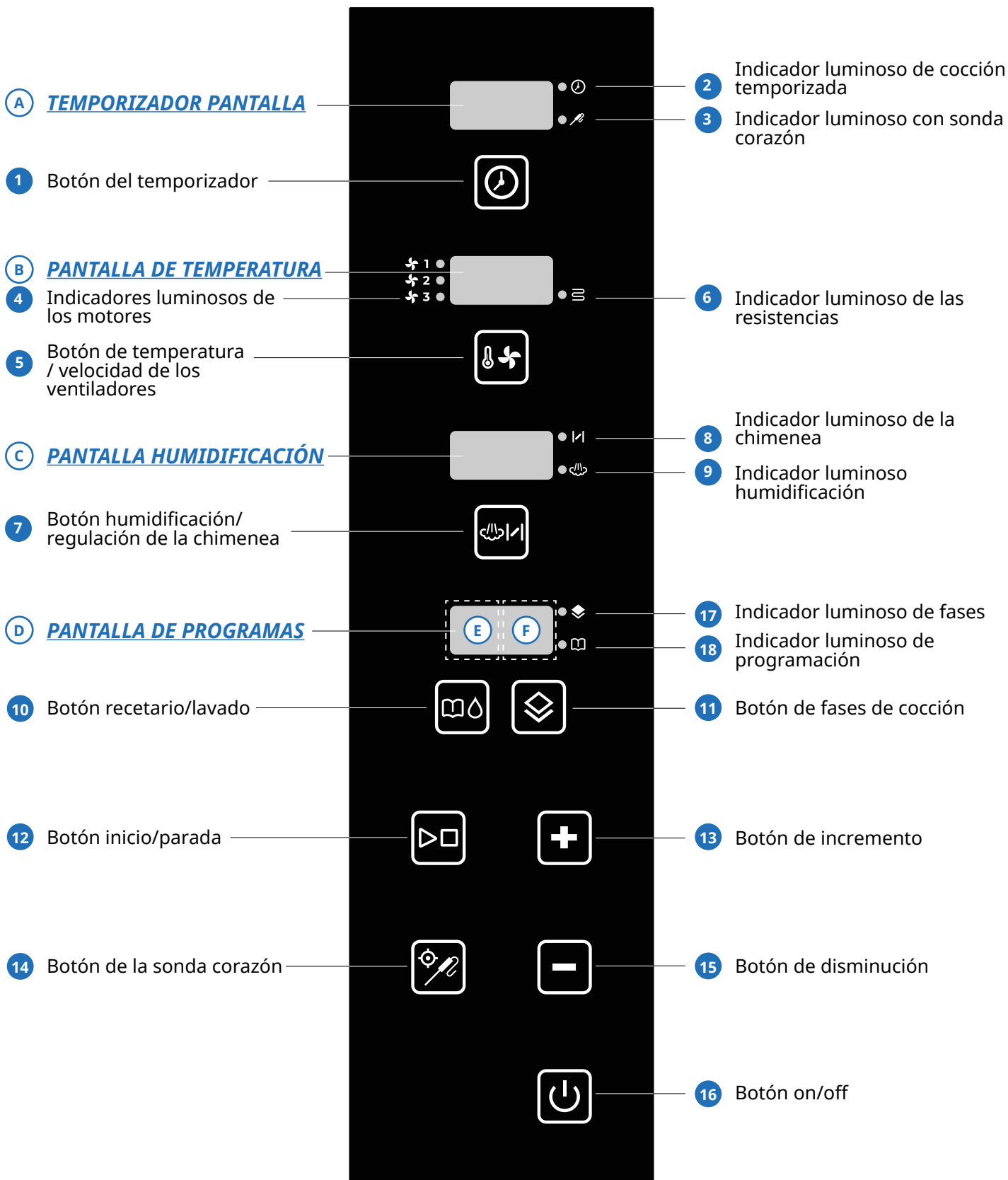
La cocción al vapor se considera cuando la cámara de cocción está total o casi totalmente llena de vapor, por lo que se dice que la cámara de cocción está saturada de vapor. Distintas situaciones se definen como cocinar con humedad, es decir, cocinar con presencia de vapor pero sin que la cámara está saturada de vapor. A nivel visual, la condición de saturación de vapor se reconoce por la presencia de gotas de condensación en el cristal interior de la puerta. Cuando la cámara de cocción se encuentra con saturación de vapor, la introducción de más agua no puede aumentar la cantidad de vapor, causando, por tanto, pérdidas de agua y de energía.

Por lo general, la cocción al vapor se realiza entre 80 °C (176 °F) y 120 °C (248 °F). Obviamente es posible realizar cocciones a vapor fuera de este intervalo de temperatura; sin embargo, aconsejamos no realizar cocciones a vapor por debajo de los 60°C (140°F) ni por encima de los 140°C (284°F).



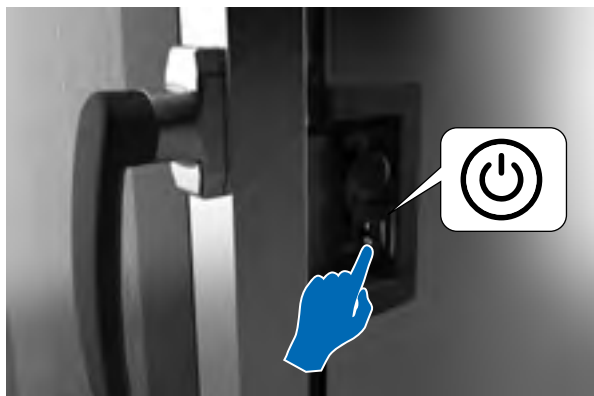
ATENCIÓN: se recomienda no cocinar con vapor por encima de 140 °C (284 °F), cuando se supera esta temperatura el aparato de cocción establece automáticamente un limitador de seguridad para la introducción de vapor para proceder a una cocción con presencia de humedad.

I. PANEL DE CONTROL DEL HORNO DIGITAL



II. OPERACIONES BÁSICAS

ENCENDIDO DEL DISPOSITIVO



El dispositivo dispone de un interruptor lateral que interrumpe la alimentación eléctrica y de un botón ON/OFF **16**.

(Consulte el manual de instalación, seguridad y mantenimiento para más información.)

Al alimentar el dispositivo, este se presenta en estado de stand by con consumo energético reducido. En stand by, el único botón iluminado es el botón ON/OFF.

Presionando el botón ON/OFF, el dispositivo se activa, situándose en modalidad de cocción manual.

(Consulte la sección «Cocción manual» para obtener más información.)

En cualquier momento, incluso durante el uso, se puede presionar el botón ON/OFF para volver a situar el dispositivo en estado de stand by.

Si el dispositivo está realizando una operación de cocción, ésta será interrumpida y se pasará al estado de stand by.



ATENCIÓN: Con el paso al estado de stand by, el dispositivo elimina todas las programaciones de cocción manual introducidas previamente.

Si el dispositivo está realizando una operación de lavado, para los modelos que lo prevén, ésta será interrumpida y se pasará al estado de stand by. Sin embargo, en la siguiente activación del dispositivo mediante el botón ON/OFF será obligatorio realizar una operación de lavado por motivos de seguridad.

(Consulte la sección «Lavado» para obtener más información.)

ENCENDIDO DE LAS LUCES

En el dispositivo, las luces que iluminan la cámara de cocción se encienden automáticamente con el paso del estado de stand by al estado activo.

(Consulte la sección “Encendido del dispositivo” para más información.)

Las luces se apagan automáticamente cuando:

- Se vuelve a la modalidad de stand by presionando el botón ON/OFF **16**;
- Se pone en marcha un lavado. (Consulte la sección «Lavado» para obtener más información.)
- Se abre la puerta para evitar el deslumbramiento ya que las luces están situadas en la puerta y potencialmente expuestas a la vista directa del usuario.

INICIO DE LAS OPERACIONES

Las operaciones de cocción y, para los modelos que lo prevén, de lavado, se ponen en marcha mediante la tecla START/STOP **12**.

Mientras está en ejecución una operación de cocción, la presión de la tecla START/STOP causa la interrupción inmediata de la operación.

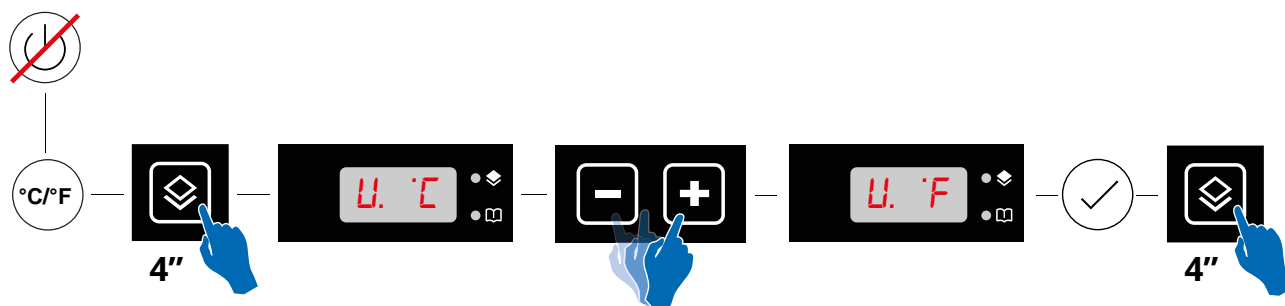
Mientras está en ejecución una operación de lavado, la presión de la tecla START/STOP causa la interrupción inmediata de la operación. Por motivos de seguridad, no obstante, el dispositivo no permitirá realizar ninguna operación excepto la ejecución de un programa de lavado. Hasta que no se detecte un lavado concluido de forma correcta, esto es, sin interrupciones, no será posible realizar otras operaciones.

(Consulte la sección «Lavado» para obtener más información.)

MODIFICAR LA UNIDAD DE MEDIDA PARA LA TEMPERATURA

Para modificar la unidad de medida de la temperatura, siga estos pasos:

- Con el dispositivo en stand by mantenga presionado el botón **11** durante 4 segundos.
- En la pantalla **D** aparecerá el texto "U. °X" donde U está por unidad de medida y X será igual a C, si están configurados grados centígrados, o F, si están configurados grados Fahrenheit;
- Utilice los botones **13** y **15** para modificar la configuración.
- Mantenga presionado el botón **11** durante 4 segundos para confirmar la modificación.



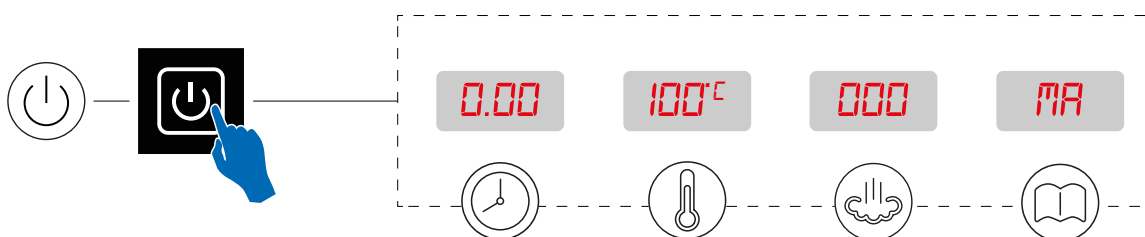
III. COCCIÓN MANUAL

La cocción manual permite al usuario iniciar una cocción en la que configurar con cada uso los parámetros del programa de cocción (temperatura de la cámara de cocción, duración, etc.). Cuando el dispositivo se utiliza en modalidad manual, la pantalla **D** muestra el texto "MA". Al encender el dispositivo, ya sea mediante el interruptor lateral ya mediante el botón ON/OFF **16**, el dispositivo se presenta en modalidad de cocción manual.



NOTA: en el momento del encendido, el dispositivo presenta los siguientes parámetros configurados con sus valores preestablecidos:

- Duración de la cocción 0 minutos (si se pone en marcha la cocción, el dispositivo solicitará introducir un valor);
- Temperatura de la cámara 100°C (212°F);
- Velocidad del aire máxima;
- Chimenea cerrada (para los modelos que prevén el control de la chimenea);
- Ninguna generación de vapor o humedad.



CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS

Para configurar el valor de un parámetro cualquiera de cocción es necesario seleccionar el parámetro para modificar presionando el botón correspondiente. Para algunos parámetros, hay que presionar dos veces el botón correspondiente.

Para introducir los datos, hay que utilizar el botón **13** (para aumentar el valor) y **15** (para disminuir el valor). Para modificar más rápidamente los valores de los parámetros, se puede mantener presionado el botón para aumentar o disminuir. Mientras tanto la presión única de un botón provocará el incremento o disminución de una sola unidad del parámetro que se está configurando.

Para confirmar la introducción hay que presionar de nuevo el botón correspondiente al parámetro que se está configurando una sola vez, o bien, para la confirmación automática, esperar 5 segundos son presionar ningún botón.

TIPO DE COCCIÓN

El dispositivo permite dos tipos de cocción: cocción temporizada y cocción con sonda corazón.

La cocción temporizada está identificada por el encendido del led **2** cerca de la pantalla **A** mientras que la cocción con sonda corazón se identifica con el encendido del led **3** cerca de la propia pantalla.



NOTA: si los dos led están apagados, significa que no se ha introducido un parámetro válido para la cocción; por tanto, es necesario introducir un valor de duración o seleccionar la cocción con sonda corazón antes de poner en marcha una operación.

el tipo de parámetros para introducir depende del tipo de cocción seleccionada.

COCCIÓN TEMPORIZADA

Para realizar una cocción temporizada, hay que configurar el parámetro de duración de la cocción.

La duración de la cocción se muestra en la pantalla **A** y se configura mediante el botón **1**. Presionándolo una vez parpadeará el valor indicado en la pantalla y será posible introducir un valor en horas:minutos.

El valor mínimo que puede introducirse equivale a un minuto; el valor máximo es igual a 9:59 (9 horas y 59 minutos). Se puede modificar el parámetro de un solo minuto presionando los pulsadores **13** y **15**.

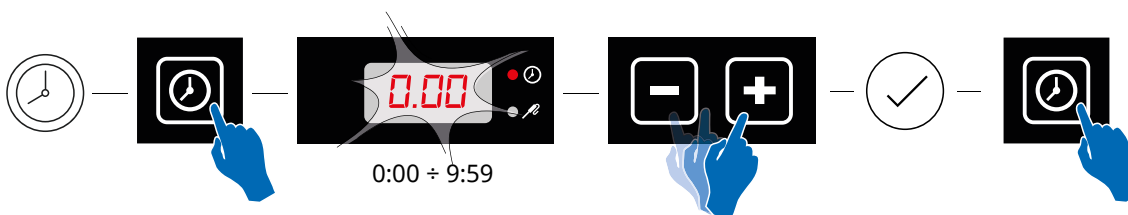
En el momento del encendido del dispositivo, la duración de la cocción está configurada en 0:00. Si se intenta iniciar la cocción, el dispositivo hará parpadear la pantalla **A** para solicitar introducir un valor aceptable.

Cuando se introduce un valor aceptable para la duración de la cocción, se enciende el led **2** que indica una cocción temporizada.

En la cocción temporizada, el dispositivo terminará la cocción una vez que haya concluido el tiempo configurado en el parámetro de duración. Durante la cocción, el dispositivo mostrará una cuenta atrás en la pantalla **A** para indicar las horas y los minutos que faltan para la conclusión de la operación.



NOTA: si se configura una duración de la cocción menor a 0:00 se pasa a la modalidad de cocción por tiempo infinito (consulte la sección "Modalidad de cocción por tiempo infinito" para más información).



COCCIÓN CON Sonda CORAZÓN

La cocción con sonda corazón prevé el uso de la sonda corazón conectada al dispositivo. Para algunos dispositivos, este equipo es opcional. En este tipo de cocción, el dispositivo sigue con la operación hasta que la sonda corazón alcanza el valor de temperatura configurado por el usuario.

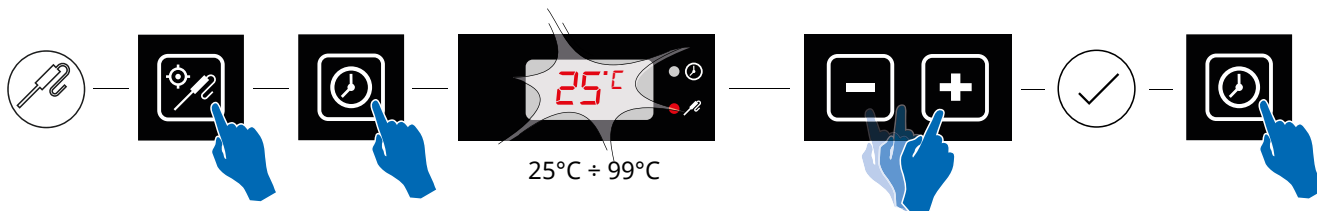
Para realizar una cocción con sonda corazón, hay que presionar una vez el botón 14. La pantalla (A) mostrará la temperatura para la sonda corazón, esto es, la temperatura que el usuario desea mantener en el interior del alimento para concluir la cocción. Además, se encenderá el led 3 para indicar que se está configurando una cocción con sonda corazón. De forma análoga a la duración para las cocciones temporizadas, presionando la tecla 14 parpadeará el valor de la temperatura de la sonda corazón y será posible configurar un valor comprendido entre 25°C (77°F) y 99° (210°F), extremos incluidos. Se puede modificar el valor de temperatura de la sonda corazón 1° presionando los botones 13 y 15



ATENCIÓN: si se intenta configurar un valor inferior o superior a los extremos de este intervalo, el dispositivo no permitirá la modificación y nueva la presión de pulsadores 13 y 15 no tendrán efectos.



NOTA: en el momento del encendido del dispositivo, la temperatura de la sonda corazón está configurada por defecto a 25°C (77°F).



Es posible presionar de nuevo el botón 14 para volver a la modalidad de cocción temporizada y presionarlo de nuevo para volver a la modalidad de cocción con sonda corazón. Pero con cada cambio de tipo de cocción vuelven a los valores preestablecidos los parámetros de duración y temperatura de la sonda corazón.

Al iniciarse la cocción, la pantalla (A) mostrará la temperatura medida por la sonda corazón durante la operación. La cocción finalizará cuando se alcance la temperatura configurada por el usuario.

(Consulte la sección «Inicio, ejecución y conclusión de una cocción» para obtener más información.)



ATENCIÓN: la sonda corazón interrumpe la cocción cuando alcanza la temperatura deseada solo tras un calentamiento; después, pasa de una temperatura medida más baja a una más alta, y no tras una bajada de la temperatura, entonces pasa de una temperatura detectada más alta a una más baja.



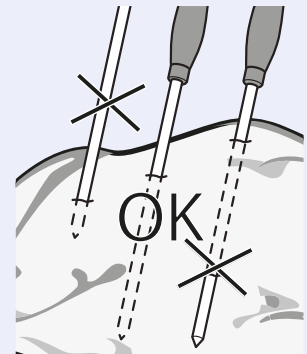
ATENCIÓN: la sonda corazón generará un error si detecta una temperatura inferior a los 0°C (32°F) o superior a los 140°C (284°F). Para temperaturas comprendidas entre los 0°C (32°F) y los 25°C (77°F), así como para temperaturas entre los 99°C (210°F) y los 140°C (284°F), la pantalla **(A)** visualizará el texto --:-- durante la cocción. Esto para indicar que se está fuera del intervalo de medida de precisión, pero no se está en una situación de error. Si posteriormente la sonda corazón detecta de nuevo una temperatura dentro del intervalo de medida de precisión, la pantalla **(A)** indicará este valor de temperatura en lugar del texto --:--.

Si el led que indica una cocción con sonda corazón **(2)** parpadea, significa que la sonda corazón no está conectada o que hay un error de conexión. Si se inicia una operación de cocción en esta situación, el dispositivo indicará un error y producirá una señal acústica. Presione un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica y volver a la modalidad de introducción de los parámetros.

COLOCACIÓN DE LA SONDA CORAZÓN



Durante la cocción, la sonda corazón mide la temperatura en el «corazón» del alimento, es decir, en su punto más interno. El punto de mayor precisión de medición se encuentra en el extremo de la sonda. El extremo de la sonda corazón debe introducirse profundamente en el alimento a cocinar, hasta alcanzar el punto más interno del alimento, sin que se salga. Tenga cuidado de no introducirla en puntos muy grasos o cerca de los huesos (la cocción podría terminar antes de lo previsto). Si los alimentos tienen poco grosor, introduzca la sonda paralela a la superficie de apoyo.



OTROS PARÁMETROS DE COCCIÓN

Los siguientes parámetros de cocción son comunes tanto en las cocciones temporizadas como en aquellas con sonda corazón.

» TEMPERATURA DE CÁMARA DE COCCIÓN

Presionando una vez el botón **5** parpadeará el valor de la pantalla **B** que representa la temperatura deseada dentro de la cámara de cocción.

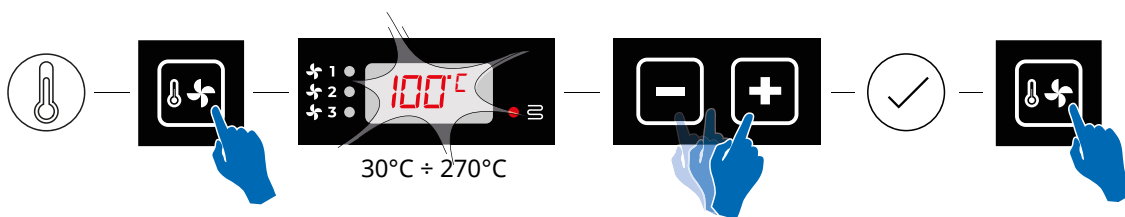
Esta temperatura puede variar de 30°C (86°F) a 270°C (518°F), extremos incluidos, con posibilidad de variaciones de 1° presionando los botones **13** y **15**



ATENCIÓN: Si se intenta configurar un valor inferior o superior a los extremos de este intervalo, el dispositivo no permitirá la modificación y otras presiones de los pulsadores **13** y **15** no tendrán efectos.



NOTA: El led **6**, que indica el encendido de los elementos calefactores durante la cocción, se mantiene siempre encendido durante la configuración de los parámetros.



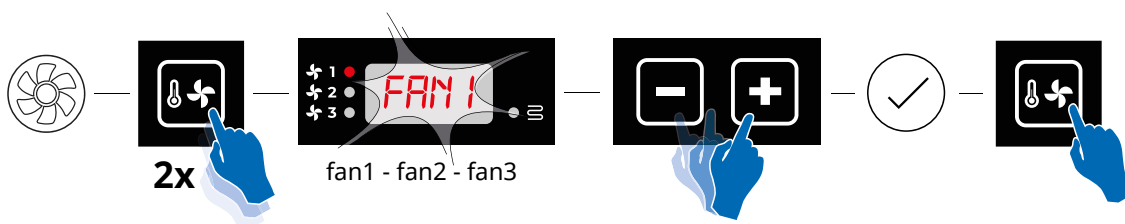
» VELOCIDAD DEL AIRE

Presionando dos veces en sucesión el botón **5** es posible configurar la velocidad del aire. La pantalla **B** mostrará el valor de velocidad del aire actualmente configurado y parpadeará uno de los **4** para indicar que se está modificando el parámetro.

Existen 3 posibles valores de velocidad del aire, cada uno acompañado por un texto preciso en la pantalla **B**:

- Velocidad mínima: texto "Fan.1";
- Velocidad media : texto "Fan.2";
- Velocidad máxima: texto "Fan.3" (configurada por defecto en el momento del encendido del dispositivo).

Con los botones **13** y **15** es posible configurar la velocidad deseada. Cuando se configura una velocidad se enciende también el led **4** correspondiente a la seleccionada.





ATENCIÓN: Si se intenta configurar una velocidad inferior a «Fan.1» o superior a «Fan.3», el dispositivo no permitirá la modificación y otras presiones de los pulsadores 13 y 15 no tendrán efectos.



NOTA: El dispositivo dispone de reverse para mejorar la uniformidad de la cocción. Cada minuto y medio los ventiladores que generan el aire en la cámara de cocción se paran para girar en el sentido opuesto y modificar la dirección del flujo de aire.

» NIVEL DE HUMEDAD

El dispositivo permite la generación de humedad y vapor durante la cocción. Presionando una vez el botón 7 parpadeará el valor en la pantalla C que permite configurar el nivel de humedad.



ATENCIÓN: el nivel de humedad no representa el valor de humedad relativa en la cámara de cocción, sino el porcentaje de humedad que se generará respecto de la máxima capacidad de generación del dispositivo (indicada con el valor 100).

El valor del nivel de humedad puede variar de 0 (cocción en seco) a 100 (cocción con vapor), extremos incluidos, con posibilidad de variaciones de 5 mediante la presión de los botones 13 y 15.

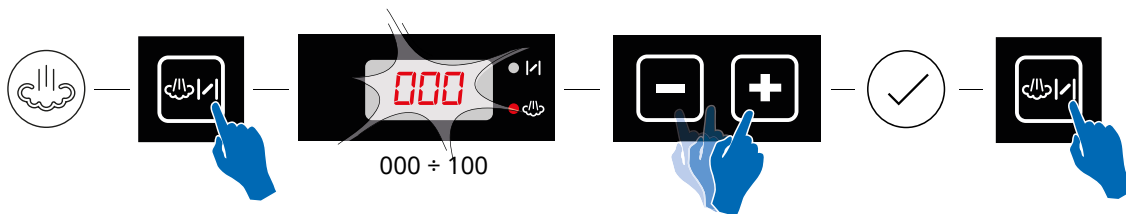


ATENCIÓN: Si se intenta configurar un valor inferior o superior a los extremos de este intervalo, el dispositivo no permitirá la modificación y otras presiones de los pulsadores 13 y 15 no tendrán efectos.



ATENCIÓN: para valores de temperatura de la cámara de cocción superiores a los 140°C (284°F) se activa un limitador de la generación de vapor por cuestiones de seguridad.

Cuando se configura un valor del nivel de humedad superior a 0 se enciende el led 9, que indica que se está configurando una cocción con presencia de humedad.



» APERTURA DE LA CHIMENEA (NO DISPONIBLE PARA TODOS LOS DISPOSITIVOS)

Algunos dispositivos disponen de la posibilidad de abrir o cerrar la chimenea para modular la extracción de humedad en el caso de que se estén efectuando operaciones de cocción en seco y secados.

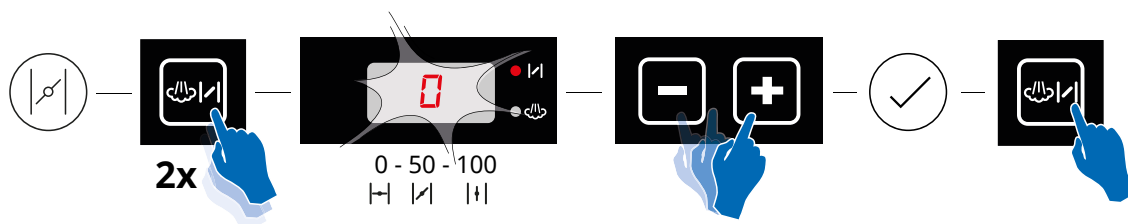
Presionando dos veces en sucesión el botón **7** es posible configurar el valor de apertura de la chimenea (si el dispositivo lo permite). La pantalla **C** mostrará el valor de apertura de la chimenea actualmente configurado y parpadeará el led **8** para indicar que se está modificando el parámetro.

Existen 3 posibles valores de apertura de la chimenea, cada uno acompañado por una indicación numérica precisa en la pantalla **C**:

- Chimenea cerrada: valor 0 (configurado por defecto en el momento del encendido del dispositivo);
- Chimenea abierta a media capacidad: valor 50;
- Chimenea abierta: valor 100.



ATENCIÓN: Si se intenta configurar una velocidad inferior a 0 o superior a 100, el dispositivo no permitirá la modificación y otras presiones de los pulsadores **13** y **15** no tendrán efectos.



» CONFIGURACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO

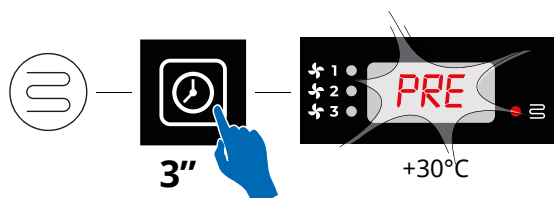
El precalentamiento es una operación que tiene lugar al inicio de la cocción, antes de cargar el alimento para cocinar, y sirve para calentar el dispositivo para iniciar la operación de cocción ya a la temperatura deseada para la cámara de cocción.

La temperatura de precalentamiento está configurada en automático a 30° por encima de la temperatura de la cámara de cocción configurada por el usuario. Esto es así para compensar las pérdidas térmicas debidas a la apertura de la puerta.

Para configurar el precalentamiento es necesario mantener presionado el botón **1** hasta que en la pantalla **A** aparece el texto "PrE".



NOTA: Es necesario configurar los parámetros de duración de la cocción o temperatura de la sonda corazón antes de seleccionar la activación del precalentamiento.



El precalentamiento se puede realizar tanto para cocciones temporizadas como para cocciones con sonda corazón.

Al inicio de una cocción con precalentamiento, el dispositivo se situará a temperatura de la cámara configurada aumentada 30°. Al concluir esta operación, el dispositivo emitirá una señal acústica para indicar que es posible cargar los alimentos en cocción. La apertura de la puerta durante el precalentamiento interrumpe la operación, la cual se reanudará al cerrar de nuevo la misma.

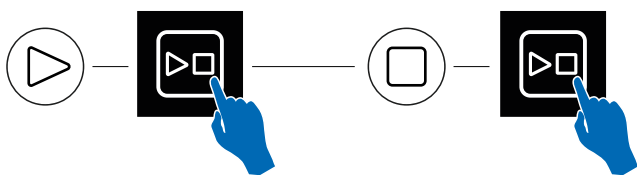


ATENCIÓN: independientemente de la temperatura de la cámara configurada para la cocción, el dispositivo no alcanzará nunca una temperatura de cámara superior a los 270°C (518°F), ni siquiera si está activado el precalentamiento. Si con el precalentamiento se superase este límite de temperatura, la operación finalizará cuando se alcancen los 270°C (518°F).

» PUESTA EN MARCHA, EJECUCIÓN Y FINAL DE UNA COCCIÓN

Una vez configurados los parámetros deseados, se puede iniciar la cocción mediante el botón START/STOP **12**. Con la primera presión del botón, se inicia la cocción. Con la siguiente presión se termina la cocción antes de su conclusión natural, esto es, acabada la cuenta atrás para la cocción temporizada y alcanzada la temperatura de la sonda corazón para las cocciones con sonda corazón.

(Consulte la sección «Inicio de las operaciones» para obtener más información.)



Durante la ejecución de la cocción, la pantalla **A** podrá mostrar:

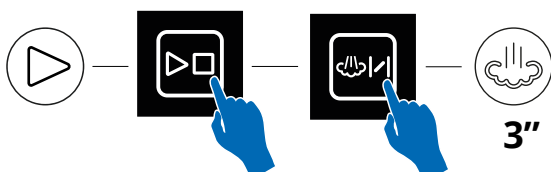
- Una cuenta atrás para la final de la operación si se está realizando una cocción con tiempo.
- La temperatura medida por la sonda corazón en un determinado momento si se está realizando una cocción con sonda corazón.

Es posible modificar los parámetros durante la ejecución de la cocción exactamente de la misma forma en que se introducen los parámetros antes de iniciar la operación.

Si durante una cocción con sonda corazón se desconecta la sonda, el dispositivo interrumpirá la cocción y generará un error acompañado por una señal acústica. Presione cualquier botón para volver a la modalidad de cocción manual.

Es posible inyectar humedad manualmente en la cámara de cocción manteniendo presionado el botón **7** esta operación permitirá generar humedad durante 3 segundos independientemente de la temperatura de la cámara de cocción.

La apertura de la puerta durante una cocción causa la interrupción temporal de la operación. En particular, mientras la puerta se mantiene abierta:



- Se suspende la cuenta atrás para el final de las cocciones temporizadas;
- Se suspende la generación de vapor;
- Se apagan los elementos calefactores;
- Se bloquean los motores que general el flujo de aire dentro de la cámara de cocción;
- Se apagan las luces de la puerta;
- En la pantalla **(B)** aparece el texto "OPEN" para indicar que la puerta está abierta.

Al cerrarse la puerta, la cocción se reanuda con los parámetros configurados.

Si durante la cocción el dispositivo está en fase de calentamiento, entonces enciende los elementos calefactores para alcanzar la temperatura de la cámara configurada, el led **(6)** estará encendido. En cambio, si la temperatura configurada ya se ha alcanzado y por tanto los elementos calefactores no están encendidos, el led **(6)** estará apagado.

Al final de la conclusión natural de la cocción, por tanto porque ha terminado la cuenta a atrás o se ha alcanzado la temperatura configurada para la sonda corazón, el dispositivo genera una señal acústica. Presione un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica y volver a la modalidad de introducción de los parámetros.

» MODALIDAD DE COCCIÓN POR TIEMPO INFINITO

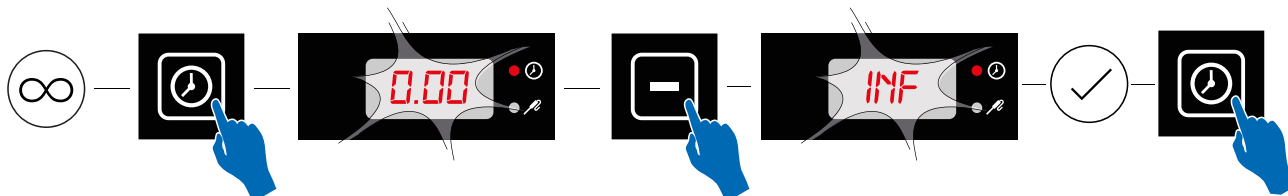
Si en una cocción temporizada se introduce una duración inferior a 0, esto es, si se presiona el botón **(15)** cuando en la pantalla **(A)** aparece 0:00, se accede a la modalidad de cocción por tiempo infinito. En esta modalidad, el dispositivo terminará la cocción solo cuando el usuario presione el botón STOP **(12)** (consulte la sección «Puesta en marcha de las operaciones» para más información).

Cuando se configura la modalidad de cocción por tiempo infinito, la pantalla **(A)** mostrará el texto "Inf" y estará encendido el led **(2)** que identifica una cocción por tiempo.

Durante la cocción, la pantalla **(A)** mostrará el texto "Inf" en lugar de la cuenta atrás para la conclusión de la operación.

Si durante la configuración de la duración de la cocción la pantalla **(A)** muestra el texto "Inf" y se presione nuevamente el botón **(15)** se configurará la duración de la cocción a 9:59.

Mientras que si se presione el botón **(16)** la pantalla mostrará el valor por defecto 0:00 para la duración de la cocción.



IV. RECETARIO Y COCCIÓN MULTIFASE

RECETARIO

El dispositivo puede memorizar 99 programas de cocción, llamados más simplemente recetas. De estas 99 recetas memorizables, 20 recetas están precargadas en la memoria interna del dispositivo y el usuario puede utilizarlas cuando lo desee.

(Consulte la sección «Recetas precargadas» para obtener más información.)

Estas 20 recetas precargadas pueden ser modificadas por el usuario como desee. Para acceder al recetario hay que presionar el botón 10. En la pantalla D parpadeará el texto "MA". Ahora, con los botones 13 y 15 es posible desplazarse por el recetario para ver en secuencia las recetas memorizadas.

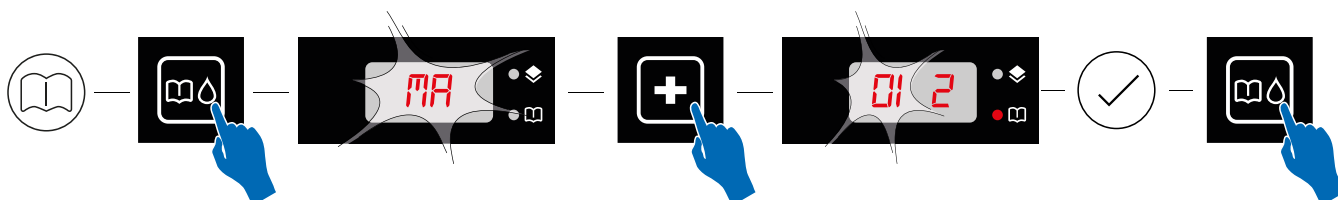
Si cuando se visualiza el texto "MA" intermitente se presiona el botón 13 se muestra la primera receta guardada. En cambio, si se presiona el botón 15 se muestran los programas de lavado, si la función está disponible para el dispositivo.

(Consulte la sección «Lavado» para obtener más información.)

Cuando se visualiza una receta, la pantalla D visualiza el número secuencial de la posición de memoria donde está guardada la receta E y el número de la fase de la que se están visualizando los parámetros de cocción F.

(Consulte la sección "Cocción multifase" para más información.)

Además, el led 18 indica si en esa posición de memoria está guardada una receta o no. Para poder desplazarse por las recetas del recetario mediante los botones 13 y 15 es necesario que la parte E de la pantalla D que indica la posición de memoria, esté intermitente. Si se está visualizando una receta desde algunos segundos, la posición de memoria no estará intermitente. Presione el botón 10 para entrar en la modalidad de navegación del recetario y haga parpadear de nuevo la posición de memoria E para poder desplazarse por la lista con los botones 13 y 15.



INICIAR UNA RECETA EN COCCIÓN

Para iniciar una receta para la cocción, siga estos pasos:

- Entre en el recetario con el botón **10** ;
- Seleccione la receta deseada con el botón **13** ;
- Active la receta con el botón START/STOP **12** .

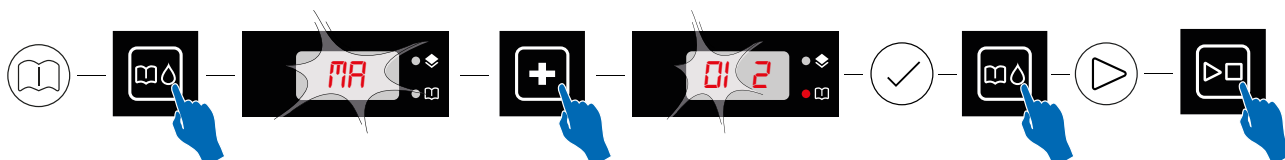
Una vez activada la receta es posible interrumpirla o ejecutar las operaciones descritas en la sección "Inicio, ejecución y final de una cocción".



ATENCIÓN: si se inicia una receta que prevé una cocción con la sonda corazón y esta no está conectada al dispositivo, se generará un error.



NOTA: durante la adición y la modificación de una receta, para los modelos que no disponen de regulación de la apertura de la chimenea, mientras que se introducen los parámetros de cocción el led **8** parpadeará para indicar que este parámetro no puede configurarse.



AÑADIR UNA NUEVA RECETA EN LA MEMORIA

- Entre en el recetario con el botón **10** ;
- Selecciones, con el botón **13** , una posición de memoria libre en el dispositivo, marcada por el led **18** apagado;

Las diferentes pantallas del dispositivo mostrarán los valores por defecto para los diferentes parámetros de cocción.

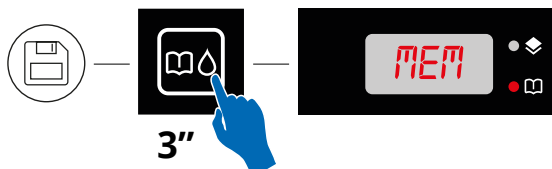
(Consulte la sección «Cocción manual» para obtener más información.)

- Introduzca los parámetros de cocción tal como se indica en la sección "Cocción manual";
- Mantenga presionado el botón **10** durante 3 segundos para confirmar la memorización.

Tras 3 segundos se reproducirá una señal acústica y la pantalla **D** mostrará el texto "MEM" durante un segundo para indicar que la receta se ha guardado.



ATENCIÓN: si se intenta guardar una receta con una cocción por tiempo y el parámetro de duración se mantiene en 0:00; el dispositivo, cuando muestre el texto "MEM" en la pantalla **D** referirá los parámetros con su valor por defecto y no guardará la receta (consulte la sección "Eliminar una receta de la memoria" para más información).



MODIFICAR UNA RECETA EN LA MEMORIA

- Para modificar una receta guardada previamente, siga estos pasos:
- Entre en el recetario con el botón **10** ;
- Seleccione la receta que desea modificar con el botón **13** ;
- Modifique los parámetros de cocción deseados tal como se indica en la sección “Cocción manual”.
- Mantenga presionado el botón **10** durante 3 segundos para confirmar la memorización.

Tras 3 segundos se reproducirá una señal acústica y la pantalla **D** mostrará el texto “MEM” durante un segundo para indicar que la receta se ha guardado.



ATENCIÓN: si se modifica el parámetro de duración configurándolo en el valor 0:00, la receta será eliminado del dispositivo.

ELIMINAR UNA RECETA DE LA MEMORIA

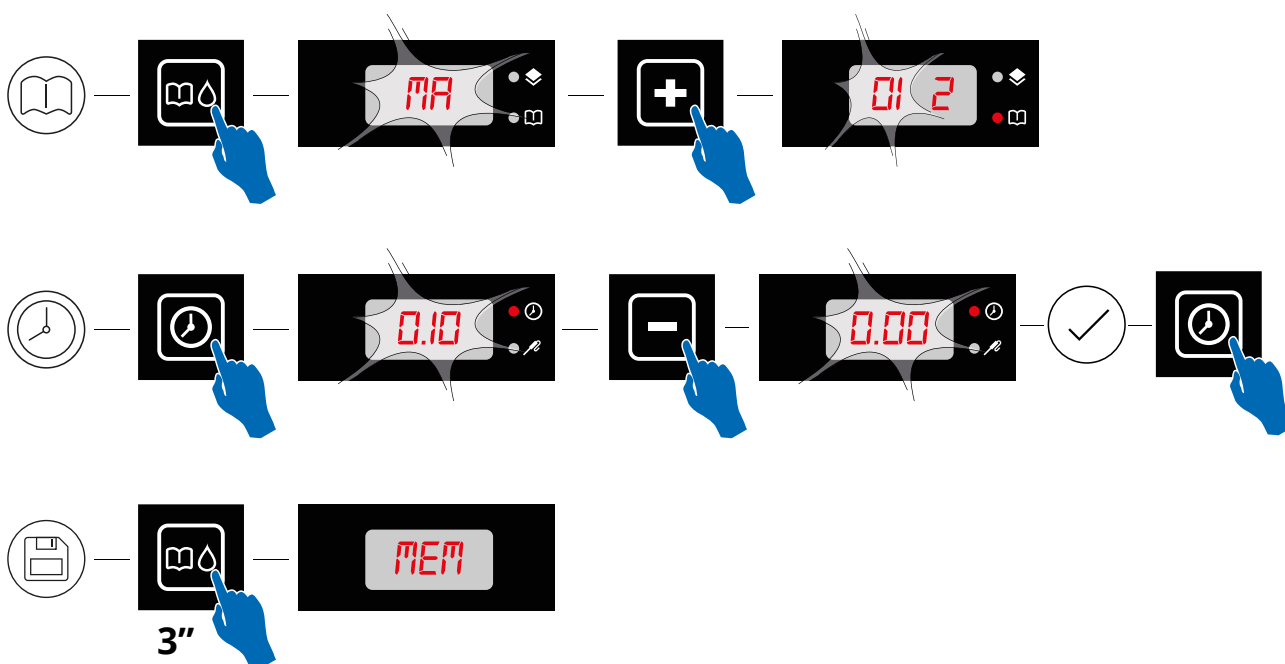
Para eliminar una receta guardada previamente, siga estos pasos:

- Entre en el recetario con el botón **10** ;
- Seleccione la receta que desea eliminar con el botón **13** ;
- Configure una cocción por tiempo y programe el parámetro de duración en 0:00;

(Consulte la sección «Cocción manual» para obtener más información.)

- Mantenga presionado el botón **10** durante 3 segundos para confirmar la memorización.

Tras 3 segundos se reproducirá una señal acústica y la pantalla **D** mostrará el texto “MEM” durante un segundo; tras esto, el dispositivo configurará todos los parámetros de cocción de la receta con su valor por defecto.

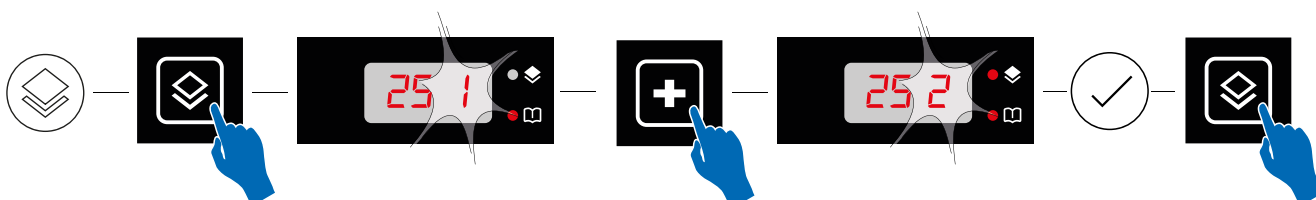


COCCIÓN MULTIFASE

A menudo un alimento para ser preparado puede requerir varias cocciones en secuencia con parámetros diferentes. Por ejemplo, es el caso de algunos asados que requieren inicialmente ser cocidos con la presencia de humedad para mantenerlos blandos y, hacia el final de la preparación, la ejecución de una cocción con elevada temperatura en seco para formar una capa crujiente superficial. La ejecución de esta preparación es posible mediante una cocción multifase. El término cocción multifase significa que la preparación, en este caso la receta, se compondrá de una secuencia de varias cocciones, denominadas fases, con parámetros diferentes entre sí.

El dispositivo permite realizar una cocción multifase compuesta de un máximo de 5 fases; el paso de una fase a la siguiente es completamente automático.

Para configurar una receta multifase es necesario, tras haber introducido los parámetros de cocción de la primera fase, hay que presionar el botón **11**, la parte que indica el número de la fase **F** de la pantalla **D** empezará a parpadear, y utilizar las teclas **13** y **15** para elegir la siguiente fase de la que ver y, de ser necesario, editar los parámetros. El led **17** estará encendido si la fase seleccionada presenta parámetros rellenados, de lo contrario estará apagado.



ATENCIÓN: Si se está en modalidad de selección de fase, por tanto si la parte **F** de la pantalla **D** parpadea, no será posible guardar la receta. Es necesario confirmar primero la selección de la fase con la tecla **11** y después proceder a la memorización tal como indica el procedimiento.



ATENCIÓN: si se realiza el procedimiento de eliminación de una receta, configurando la duración en 0:00, en la primera fase de una receta multifase, se eliminarán automáticamente todas las restantes fases. En general, configurar la duración de una fase cualquiera en 0:00 comporta la eliminación de esa fase y de las siguientes.



ATENCIÓN: si se configura una fase con duración "inf" (consulte la sección "Modalidad de cocción con duración infinita" para más información), las fases siguientes se deshabilitan automáticamente (se mantendrán guardadas, pero no se ejecutarán en la cocción).



ATENCIÓN: las fases pueden no editarse en secuencia; si entre las fases se deja una fase cualquiera con una duración configurada en 0:00, las siguientes fases no se guardarán.

RECETAS PRECARGADAS

RECETA	NÚMERO DE FASE	TEMPERATURA	SONDA RAZÓN	CO-TIEMPO	VAPOR/DRY	VELOCIDAD DEL AIRE
Verduras asadas	1	235°C		6'	En seco	Máx.
Espinacas congeladas al vapor	1	100°C		18'	Vapor	Máx.
Alitas de pollo con pimentón	1	210°C		18'	En seco	Máx.
	2	230°C		7'	En seco	Máx.
Cerdo asado	1	135°C	75°C		Humidificación	Media
	2	155°C	80°C		Chimenea cerrada	Media
Espárragos al vapor	1	115°C		12'	Vapor	Máx.
Bignè	1	190°C		16'	En seco	Media
Cookies	1	160°C		30'	Chimenea a media capacidad	Máx.
Chuletitas de cordero	1	230°C		5'	En seco	Máx.
Costillas	1	230°C		8'	En seco	Máx.
Cruasanes	1	165°C		25'	En seco	Máx.
Focaccia	1	160°C		4'	Humidificación	Media
	2	165°C		12'	Chimenea cerrada	Máx.
	3	180°C		3'	En seco	Máx.
Baguette congelada	1	170°C		20'	En seco	Máx.
Pizza congelada	1	185°C		8'	En seco	Máx.
Gambas al vapor	1	100°C		4'	Vapor	Máx.
Hamburguesa	1	235°C		3'	En seco	Máx.
Bollos de mini hamburguesa	1	160°C		2'	Humidificación	Media
	2	165°C		7'	Chimenea cerrada	Máx.
	3	180°C		3'	En seco	Máx.
Patatas al horno	1	100°C		5'	Vapor	Máx.
	2	175°C		30'	En seco	Máx.
Salmón a la plancha	1	230°C		8'	En seco	Máx.
Pulpo al vapor	1	100°C		1:15'	Vapor	Máx.
Arroz basmati	1	100°C		20'	Vapor	Máx.



NOTA: para los dispositivos sin control de la apertura de la chimenea se considera siempre abierta.

V. LAVADO



ATENCIÓN: la función de lavado no está predispuesta para todos los dispositivos.

NOTAS GENERALES DE SEGURIDAD Y USO



NOTA: Limpie diariamente la cámara de cocción para mantener niveles elevados de desinfección y preservar con el paso del tiempo el brillo del acero y las prestaciones del aparato. Además, las partículas de grasa o los restos de comida pueden prenderse durante la cocción, provocando daños a las personas y al propio aparato. El fabricante exige utilizar su propia gama de productos de limpieza: de esta forma, estará seguro de lograr una limpieza eficaz y seguro del aparato de cocción.



ATENCIÓN: la presencia de acumulaciones de suciedad y grasa puede también comprometer la elasticidad de la junta de la puerta desembocando, en poco tiempo, en pérdidas de agua durante las cocciones con humedad y el lavado. Por tanto, hay que realizar periódicamente las operaciones de limpieza y con una frecuencia adecuada para eliminar impurezas y mantener la cámara de cocción limpia.

Para la limpieza NO utilice:

- Detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.);
- herramientas abrasivas o puntiagudas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
- chorros de vapor o agua a presión.
- El inicio de un programa de lavado automático, por motivos de seguridad, solo se produce:
 - Con la puerta cerrada;
 - si se introduce el carro o el panel (solo para hornos equipados con carro);
 - si la temperatura de la cámara es inferior a 150 °C (302 °F). En caso de sobretemperatura, cuando se inicia el programa de lavado, el dispositivo iniciará un programa de enfriamiento autónomo activando los ventiladores y abriendo la chimenea.



ATENCIÓN: La sustitución del envase (bidón o botella) del detergente ha de realizarse con especial atención evitando absolutamente el contacto con los ojos y la piel. En caso de contacto con los ojos, enjuague abundantemente con agua corriente y consulte a un médico. Elimine los recipientes vacíos de acuerdo con las regulaciones del país de uso.



ATENCIÓN: Antes de iniciar un lavado, asegúrese de que la cámara de cocción está VACÍA, sin bandejas, accesorios ni ningún elemento más en su interior.

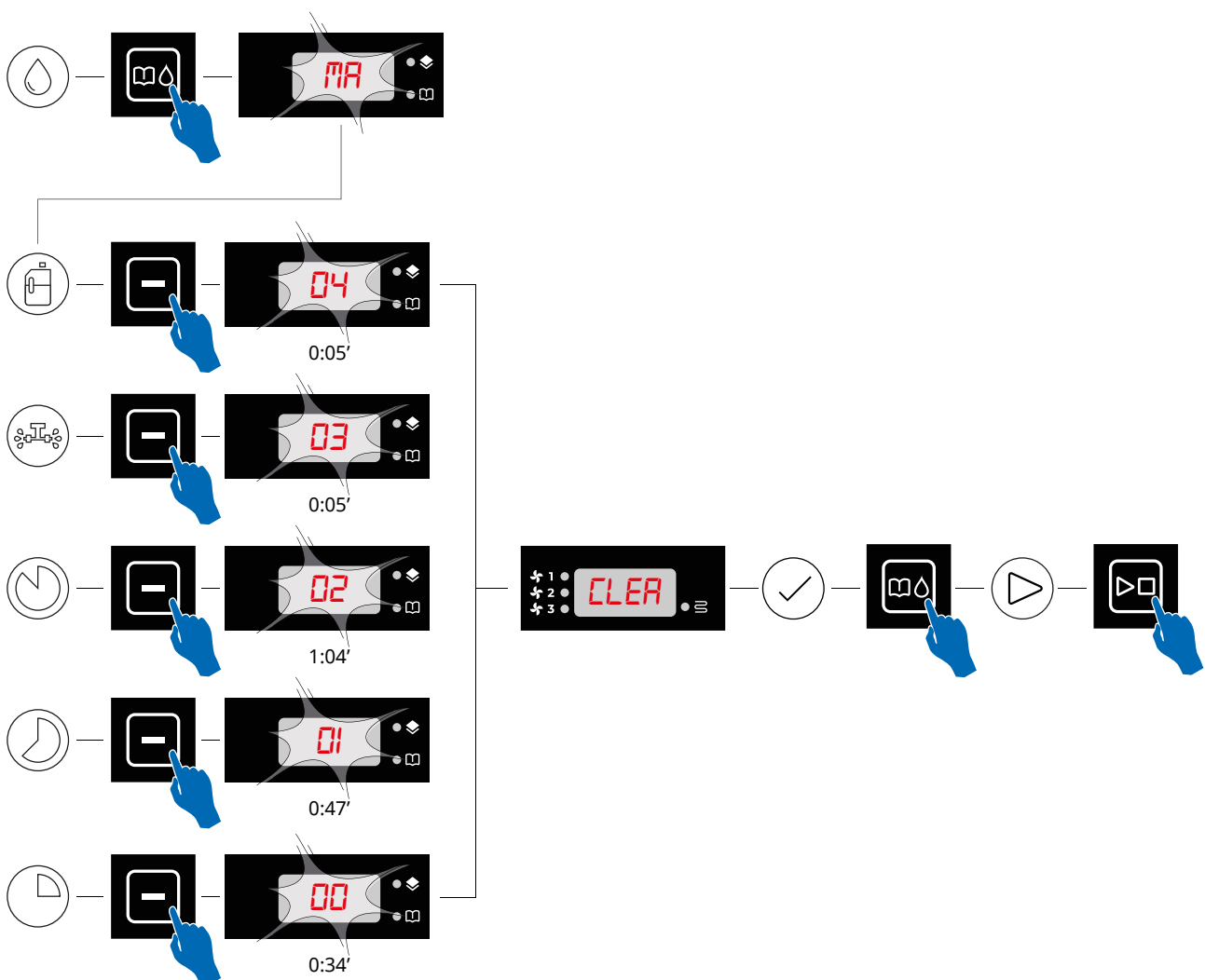


ATENCIÓN: Cuando se inicia una operación de lavado, esta debe concluirse para evitar la presencia de residuos químicos nocivos en el interior de la cámara de cocción. Por tanto, tras cualquier actividad de interrupción de una operación de lavado (apertura de la puerta, interrupción con el botón START/STOP, apagado del dispositivo con el botón ON/OFF o interrumpiendo la alimentación eléctrica), el dispositivo no permitirá realizar ninguna operación con excepción de un programa de lavado. Una vez concluido el programa de lavado sin interrupciones, el funcionamiento del dispositivo se reanudará normalmente.

SELECCIÓN DE PROGRAMA DE LAVADO

Los programas de lavado se encuentran en el recetario como programas especiales.

- Para realizar un programa de lavado, siga estos pasos:
- Pulse el botón **10** ;
- Pulse el botón **15** hasta acceder a la lista de los programas de lavado, lista indicada con el texto "CLEA" en la pantalla **(B)**;
- Para cada programa de lavado se refiere el número en la secuencia en la pantalla **(D)** y la duración en horas:minutos en la pantalla **(A)**;
- Seleccione con los botones **13** y **15** el programa de lavado deseado;
- Presione el botón START/STOP **12** para activar el lavado.



Los programas de lavado disponible son:

NÚMERO DE LA SECUENCIA	NOMBRE DEL PROGRAMA
00	Lavado corto
01	Lavado medio
02	Lavado largo
03	Enjuague
04	Carga de detergente



NOTA: la operación de enjuague no prevé el uso de detergente.

La operación de carga de detergente es necesaria cada vez que se realizar una sustitución del bidón del detergente. Esta operación es necesaria para evitar que se formen burbujas de aire dentro de los conductos de carga del detergente. Si se utiliza un depósito de detergente que es reabastecido antes de que se haya agotado completamente, o si se sustituye un bidón no completamente agotado, no es necesario realizar esta operación.



NOTA: tras la operación de carga de detergente, tiene lugar siempre una operación de enjuague de forma automática.

EAC

ITALIANO (ISTRUZIONI ORIGINALI)

IT

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

I	CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE	4
II	PRERISCALDAMENTO	4
III	UMIDIFICAZIONE E VAPORE	4

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I	PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALE	6
II	OPERAZIONI BASE	7
	<i><u>ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO</u></i>	7
	<i><u>ACCENSIONE DELLE LUCI</u></i>	7
	<i><u>AVVIO DELLE OPERAZIONI</u></i>	8
	<i><u>MODIFICARE L'UNITÀ DI MISURA PER LA TEMPERATURA</u></i>	8
III	COTTURA MANUALE	9
	<i><u>IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI</u></i>	9
	<i><u>TIPOLOGIE DI COTTURA</u></i>	10
	<i><u>COTTURA A TEMPO</u></i>	10
	<i><u>COTTURA CON Sonda CUORE</u></i>	11
	<i><u>POSIZIONAMENTO DELLA Sonda CUORE</u></i>	12
	<i><u>ALTRI PARAMETRI DI COTTURA</u></i>	13
	» TEMPERATURA CAMERA DI COTTURA	13
	» VELOCITÀ DELL'ARIA	13
	» LIVELLO DI UMIDITÀ	14
	» APERTURA DEL CAMINO (NON DISPONIBILE PER TUTTI I DISPOSITIVI)	15
	» IMPOSTAZIONE DEL PRERISCALDAMENTO	15
	» AVVIO, ESECUZIONE E TERMINE DI UNA COTTURA	16
	» MODALITÀ COTTURA A TEMPO INFINITO	17
	» RICETTARIO E COTTURA MULTIFASE	18
IV	RICETTARIO	18
	<i><u>AVVIARE UNA RICETTA IN COTTURA</u></i>	19
	<i><u>AGGIUGERE UNA NUOVA RICETTA IN MEMORIA</u></i>	19
	<i><u>MODIFICARE UNA RICETTA IN MEMORIA</u></i>	20
	<i><u>ELIMINARE UNA RICETTA DALLA MEMORIA</u></i>	20
	<i><u>COTTURA MULTIFASE</u></i>	21
	<i><u>RICETTE PRECARICATE</u></i>	22
V	LAVAGGIO	23
	<i><u>NOTE GENERALI DI SICUREZZA ED UTILIZZO</u></i>	23
	<i><u>SELEZIONE DI UN PROGRAMMA DI LAVAGGIO</u></i>	24

I. CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi come arrostiti o pollame è consigliabile inserire un contenitore sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che cadranno durante la cottura.

Nel caso di cotture di alimenti con contenitori pieni o riempiti di liquidi, prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita degli stessi, sia durante la cottura che durante l'estrazione dei contenitori dal forno. Nel caso di forni posizionati sopra lievitori, tavoli in acciaio inox o altri forni, è sconsigliato utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore a causa del pericolo di ustioni.

Pulire sempre gli accessori prima del loro utilizzo.

Se durante la cottura si rendono necessari interventi sul contenuto di teglie e griglie, occorre lasciare la porta aperta il più brevemente possibile, per evitare che la temperatura all'interno del forno si abbassi a tal punto da pregiudicare la buona riuscita della cottura.



ATTENZIONE: è consigliabile aprire la porta in due tempi: per 4-5" tenere la porta semiaperta (3-4 cm), poi aprire completamente. Ciò serve ad evitare che l'eventuale vapore e calore nel forno arrechino fastidio o provochino scottature.

II. PRERISCALDAMENTO

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno è consigliato un preriscaldamento di almeno 30°C (86°F) superiore alla temperatura prevista per la cottura.

Nel caso di cotture a vapore si consiglia di preriscaldare il forno a secco (senza la presenza di umidità o vapore) ed impostare il valore di umidità o vapore dopo l'inserimento del cibo nel forno. Questo consentirà un preriscaldamento più rapido e con minore dispendio di acqua ed energia

III. UMIDIFICAZIONE E VAPORE

La presenza di vapore o umidità è indicata per cuocere più delicatamente diversi tipi di alimenti. Inoltre è indicato per scongelare rapidamente, per scaldare i cibi senza seccarli o indurirli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale. La combinazione della funzione umidificatore con quella tradizionale consente flessibilità d'uso con risparmio di energia e tempo, mantenendo inalterate le qualità nutritive e il sapore degli alimenti. La generazione di vapore e di umidità avviene iniettando acqua sulla ventola, questa viene nebulizzata e, passando attraverso la resistenza, si trasforma in vapore.

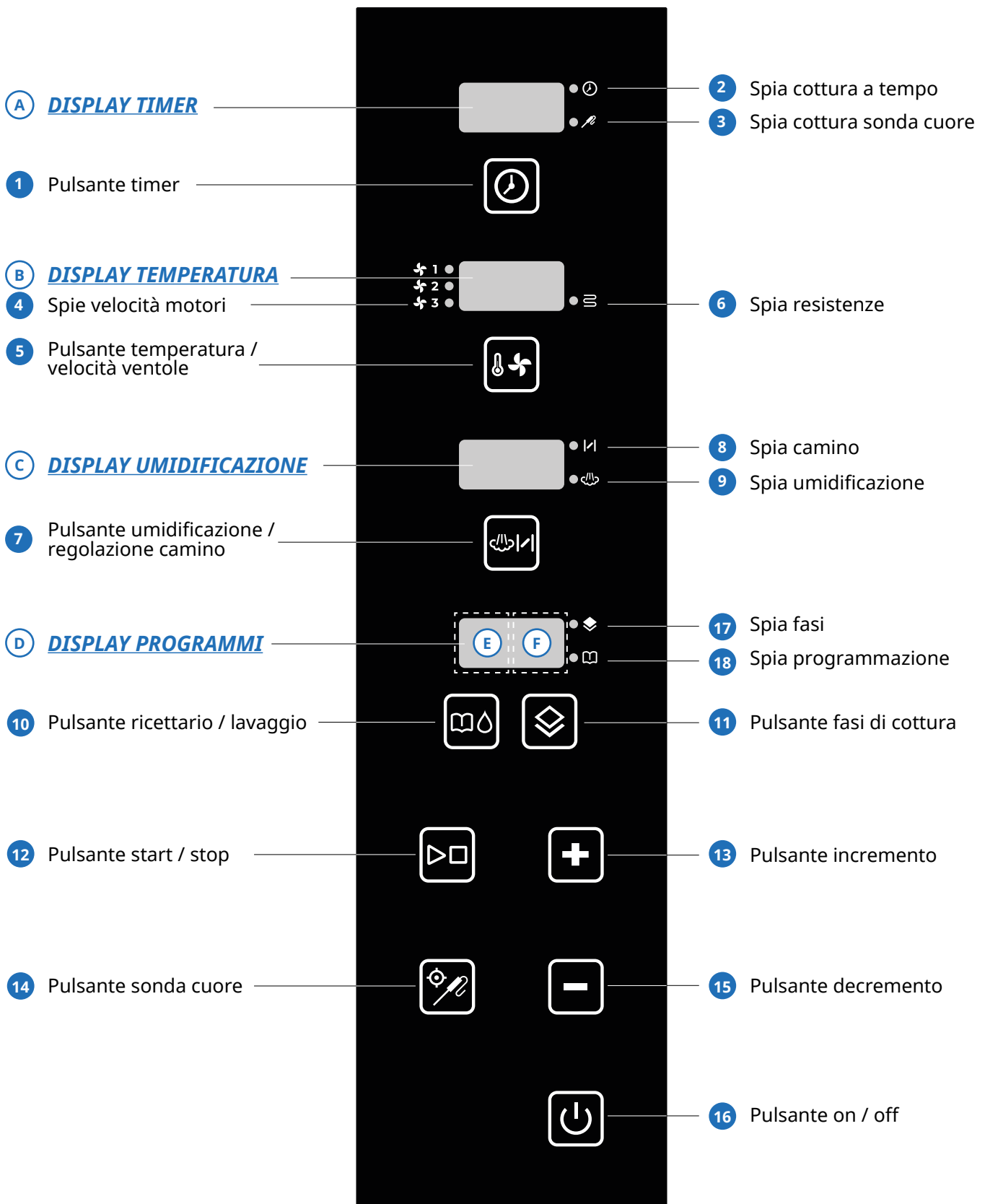
Si considera cottura a vapore quando la camera di cottura è completamente, o quasi, piena di vapore, questo, a seconda della natura del cibo che si sta cucinando, si ottiene con valori dell'apposita manopola sopra il 6. Per altri valori si considera una cottura con umidificazione, cioè con presenza di umidità.

Si considera cottura a vapore quando la camera di cottura è completamente, o quasi, piena di vapore, quindi si dice che la camera di cottura è in saturazione di vapore. Situazioni diverse, ovvero cotture con presenza di vapore ma in cui la camera non è satura di vapore, si definiscono cotture con umidificazione. Visibilmente, la condizione di saturazione di vapore si nota dalla presenza di goccioline di condensa sul vetro interno della porta. Quando la camera di cottura si trova in saturazione di vapore, l'immissione di ulteriore acqua non può aumentare la quantità di vapore, causando, quindi, perdite idriche ed energetiche. In genere, le cotture a vapore si eseguono tra gli 80°C (176°F) e i 120°C (248°F). È ovviamente possibile eseguire cotture a vapore al di fuori di questo intervallo di temperatura, consigliamo però di non eseguire cotture a vapore al di sotto dei 60°C (140°F) e sopra i 140°C (284°F).



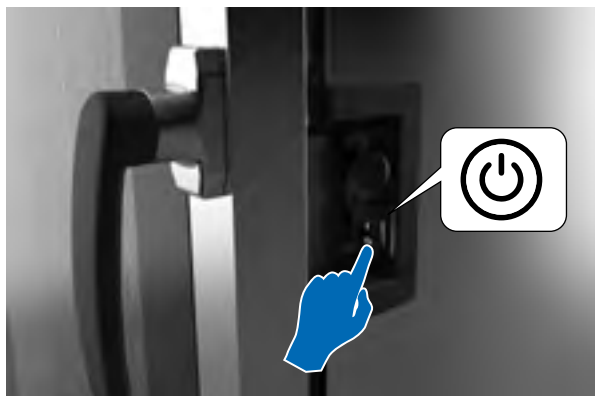
ATTENZIONE: si consiglia di non eseguire cotture a vapore sopra i 140°C (284°F), al superamento di questa temperatura il dispositivo di cottura imposta automaticamente un limitatore di sicurezza per l'immissione di vapore per procedere ad una cottura con presenza di umidità.

I. PANNELLO COMANDI FORNO DIGITALE



II. OPERAZIONI BASE

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO



Il dispositivo è munito di un interruttore laterale che interrompe l'alimentazione elettrica e di un pulsante ON/OFF **16**.

(si veda il manuale di installazione, sicurezza e manutenzione per ulteriori informazioni)

All'alimentazione del dispositivo questo si presenta in stato stand by con ridotto consumo energetico. In stand by l'unico pulsante illuminato è il pulsante ON/OFF. Premendo il pulsante ON/OFF il dispositivo si attiva, portandosi in modalità di cottura manuale

(si veda la sezione "Cottura manuale" per ulteriori informazioni).

In qualsiasi momento, anche durante l'utilizzo, è possibile premere il pulsante ON/OFF per riportare il dispositivo in stato di stand by.

Se il dispositivo sta eseguendo un'operazione di cottura questa verrà interrotta con il passaggio allo stato di stand by.



ATTENZIONE: Con il passaggio allo stato di stand by il dispositivo cancella tutte le impostazioni di cottura manuale inserite in precedenza.

Se il dispositivo sta eseguendo un'operazione di lavaggio, per i modelli che lo prevedono, questa verrà interrotta con il passaggio allo stato di stand by. Ma alla successiva attivazione del dispositivo tramite pulsante ON/OFF sarà obbligatorio eseguire un'operazione di lavaggio per motivi di sicurezza.

(si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni)

ACCENSIONE DELLE LUCI

Nel dispositivo le luci che illuminano la camera di cottura sono accese in automatico con il passaggio dallo stato stand by allo stato attivo.

(si veda la sezione "Accensione del dispositivo" per ulteriori informazioni)

Le luci vengono spente in automatico quando:

- Si ritorna in modalità stand by premendo il pulsante ON/OFF **16**;
- Si avvia un lavaggio (si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni);
- Si apre la porta, questo per evitare l'abbagliamento dato che le luci sono situate sulla porta e potenzialmente esposte alla vista diretta dell'utilizzatore.

AVVIO DELLE OPERAZIONI

Le operazioni di cottura e, per i modelli che lo prevedono, di lavaggio, sono avviate tramite il tasto START/STOP **12**.

Mentre un'operazione di cottura è in esecuzione la pressione del tasto START/STOP causa l'immediata interruzione dell'operazione.

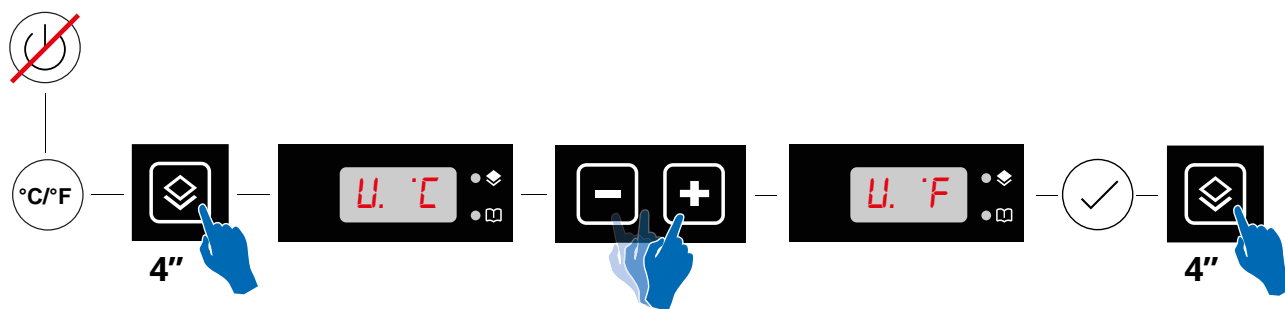
Mentre un'operazione di lavaggio è in esecuzione, la pressione del tasto START/STOP causa l'immediata interruzione dell'operazione. Per motivi di sicurezza però, il dispositivo non permetterà di eseguire alcuna operazione se non l'esecuzione di un programma di lavaggio. Finché non verrà rilevato un lavaggio terminato in modo corretto, cioè senza interruzioni, non sarà possibile eseguire altre operazioni.

(si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni)

MODIFICARE L'UNITÀ DI MISURA PER LA TEMPERATURA

Per modificare l'unità di misura della temperatura seguire i seguenti passi:

- Con il dispositivo in stand by tenere premuto il pulsante **11** per 4 secondi;
- Sul display **D** comparirà la dicitura "U. °X" dove U sta per unità di misura e X sarà uguale a C, se impostati gradi centigradi, o F, se impostati gradi Fahrenheit;
- Utilizzare i pulsanti **13** e **15** per modificare l'impostazione;
- Tenere premuto il pulsante **11** per 4 secondi per confermare la modifica.



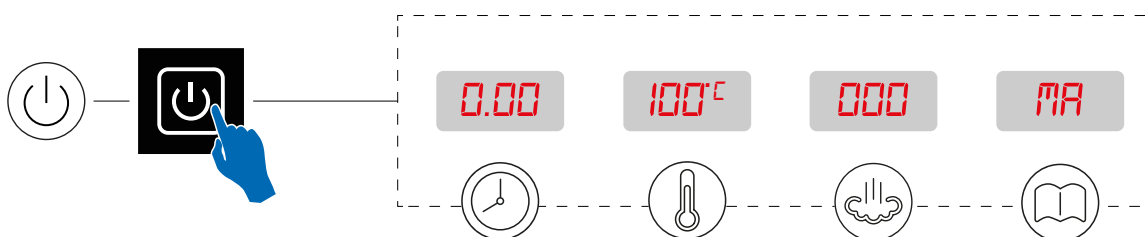
III. COTTURA MANUALE

La cottura manuale permette all'utilizzatore di avviare una cottura dove impostare ad ogni utilizzo i parametri del programma di cottura (temperatura camera di cottura, durata, ecc.). Quando il dispositivo è utilizzato in modalità manuale il display **D** visualizza la scritta "MA". All'accensione del dispositivo, sia tramite interruttore laterale che tramite pulsante ON/OFF **16**, il dispositivo si presenta in modalità di cottura manuale.



NOTA: all'accensione il dispositivo presenta i seguenti parametri impostati con i loro valori di default:

- Durata cottura 0 minuti (se si avvia la cottura il dispositivo richiederà di inserire un valore);
- Temperatura camera 100°C (212°F);
- Velocità dell'aria massima;
- Camino chiuso (per i modelli che prevedono il controllo camino);
- Nessuna generazione di vapore o umidità.



IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

Per impostare il valore di un qualsiasi parametro di cottura è necessario selezionare il parametro da modificare premendo il pulsante corrispondente. Per alcuni parametri è necessario premere due volte il pulsante corrispondente.

Per inserire i dati è necessario utilizzare i pulsanti **13** (per aumentare il valore) e **15** (per diminuire il valore). Per modificare più rapidamente i valori dei parametri è possibile tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire. Mentre la pressione singola di un pulsante causerà l'incremento o decremento di una singola unità del parametro che si sta impostando. Per confermare l'inserimento è necessario premere nuovamente il pulsante corrispondente al parametro che si sta impostando una volta sola, oppure, per la conferma automatica, aspettare 5 secondi senza premere alcun pulsante.

TIPOLOGIE DI COTTURA

Il dispositivo permette due tipologie di cottura: cottura a tempo e cottura con sonda cuore. La cottura a tempo è identificata dall'accensione del led **2** vicino al display **A** mentre la cottura con sonda cuore è identificata dall'accensione del led **3** vicino allo stesso display.



NOTA: se entrambi i led sono spenti significa che non è stato inserito un parametro valido per la cottura, è quindi necessario inserire un valore di durata o selezionare la cottura con sonda cuore prima di avviare un'operazione.

La tipologia di parametri da inserire dipende dalla tipologia di cottura selezionata.

COTTURA A TEMPO

Per eseguire una cottura a tempo è necessario impostare il parametro durata della cottura. La durata della cottura viene visualizzata nel display **A** e si imposta tramite il pulsante **1**. Premendolo una volta lampeggerà il valore indicato sul display **A** e sarà possibile inserire un valore in ore:minuti.

Il valore minimo inseribile è pari ad un minuto, il valore massimo è pari a 9:59 (9 ore e 59 minuti). È possibile modificare il parametro di un singolo minuto per pressione dei pulsanti **13** e **15**.

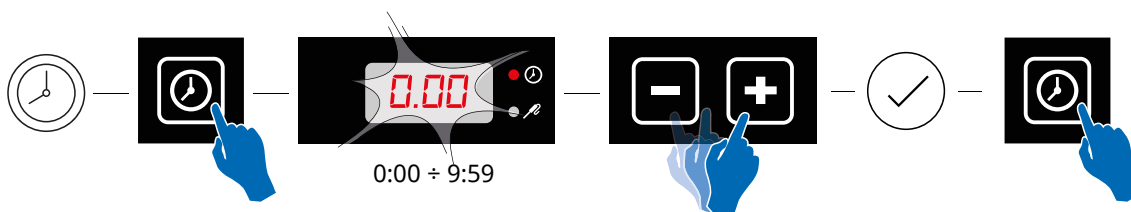
All'accensione del dispositivo la durata della cottura è impostata a 0:00. Se si tenta di avviare la cottura il dispositivo farà lampeggiare il display **A** per richiedere di inserire un valore accettabile.

Quando viene inserito un valore accettabile per la durata della cottura, si accende il led **2** che indica una cottura a tempo.

Nella cottura a tempo il dispositivo terminerà la cottura dopo che sarà trascorso il tempo impostato nel parametro durata. Durante la cottura il dispositivo mostrerà un conto alla rovescia sul display **A** per indicare le ore e i minuti rimanenti per il termine dell'operazione.



NOTA: se si imposta una durata della cottura minore di 0:00 si passa alla modalità cottura a tempo infinito (si veda la sezione "Modalità cottura a tempo infinito" per ulteriori informazioni).



COTTURA CON SONDA CUORE

La cottura con sonda cuore prevede l'utilizzo della sonda cuore collegata al dispositivo. Per alcuni dispositivi questa attrezzatura è opzionale. In questa tipologia di cottura il dispositivo continua ad eseguire l'operazione finché la sonda cuore non raggiunge il valore di temperatura impostato dall'utente.

Per eseguire una cottura con sonda cuore è necessario premere una volta il pulsante **14**. Il display **A** visualizzerà la temperatura per la sonda cuore, ossia la temperatura che l'utente desidera avere all'interno del cibo per terminare la cottura. Inoltre, si accenderà il led **3** per indicare che si sta impostando una cottura con sonda cuore.

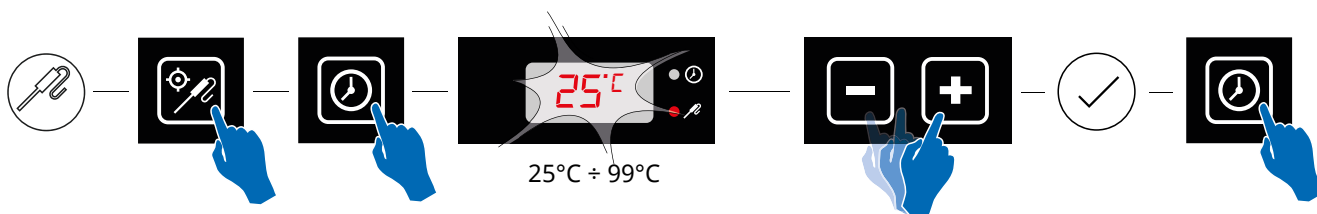
Analogamente alla durata per le cotture a tempo, premendo il tasto **14** lampeggerà il valore della temperatura sonda cuore e sarà possibile impostare un valore compreso tra 25°C (77°F) e 99° (210°F), estremi inclusi. È possibile modificare il valore di temperatura della sonda cuore di 1° per pressione dei pulsanti **13** e **15**.



ATTENZIONE: se si cerca di impostare un valore inferiore o superiore agli estremi di questo intervallo il dispositivo non permetterà la modifica e ulteriori pressioni sui pulsanti **13** e **15** non produrranno effetti.



NOTA: all'accensione del dispositivo la temperatura sonda cuore è impostata di default a 25°C (77°F).



È possibile premere nuovamente il pulsante **14** per tornare alla modalità di cottura a tempo e premerlo successivamente per tornare alla modalità di cottura con sonda cuore. Ma ad ogni cambio di tipologia di cottura vengono riportati ai valori di default i parametri durata e temperatura sonda cuore.

All'avvio della cottura il display **A** mostrerà la temperatura rilevata dalla sonda cuore durante l'operazione. La cottura terminerà quando verrà raggiunta la temperatura impostata dall'utente.

(si veda la sezione "Avvio, esecuzione e termine di una cottura" per ulteriori informazioni)



ATTENZIONE: la sonda cuore interrompe la cottura quando raggiunge la temperatura desiderata solo in seguito ad un riscaldamento, quindi quando passa da una temperatura rilevata più bassa ad una più alta, e non in seguito ad una discesa della temperatura, quindi quando passa da una temperatura rilevata più alta ad una più bassa.



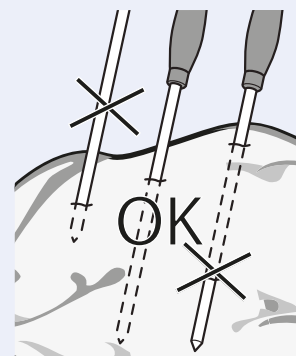
ATTENZIONE: la sonda cuore produrrà un errore se rileva una temperatura inferiore ai 0°C (32°F) o superiore ai 140°C (284°F). Per temperatura comprese tra 0°C (32°F) e 25°C (77°F), così come per temperatura tra i 99°C (210°F) e 140°C (284°F) il display **(A)** visualizzerà la dicitura --:-- durante la cottura. Questo per indicare che si è fuori dall'intervallo di misura di precisione ma non si è in una situazione di errore. Se successivamente la sonda cuore rileverà nuovamente una temperatura all'interno dell'intervallo di misura di precisione, il display **(A)** indicherà questo valore di temperatura al posto della dicitura --:--.

Se il led che indica una cottura con sonda cuore **(2)** lampeggia, significa che la sonda cuore non è collegata o che vi è un errore di connessione. Se si avvia un'operazione di cottura in questa situazione il dispositivo indicherà un errore e produrrà un segnale acustico. Premere un qualsiasi pulsante per interrompere il segnale acustico e tornare alla modalità di inserimento dei parametri.

POSIZIONAMENTO DELLA SONDA CUORE



La sonda cuore, durante tutta la cottura, misura la temperatura al "cuore" del cibo, cioè al suo punto più interno. Il punto di maggiore precisione di misura è situato sulla punta della sonda. La punta della sonda cuore va inserita in profondità nel cibo da cuocere, fino ad arrivare al punto più interno dell'alimento, senza fuoriuscire. Prestare attenzione a non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa (la cottura potrebbe terminare in anticipo). Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio.



ALTRI PARAMETRI DI COTTURA

I seguenti parametri di cottura sono comuni sia alle cotture a tempo che a quelle con sonda cuore.

» TEMPERATURA CAMERA DI COTTURA

Premendo una volta il pulsante **5** lampeggerà il valore del display **B** che rappresenta la temperatura desiderata all'interno della camera di cottura.

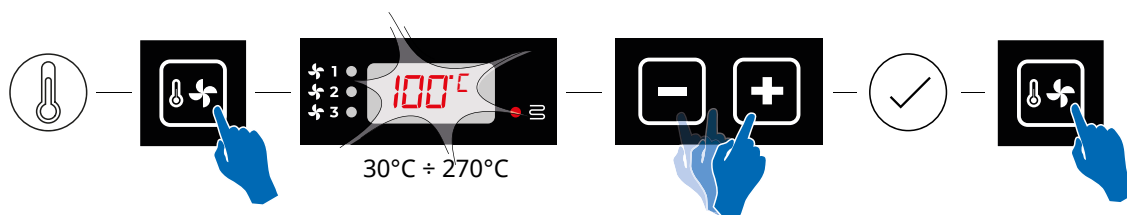
Questa temperatura può variare da 30°C (86°F) a 270°C (518°F), estremi inclusi, con possibilità di variazioni di 1° per pressione dei pulsanti **13** e **15**.



ATTENZIONE: Se si cerca di impostare un valore inferiore o superiore agli estremi di questo intervallo il dispositivo non permetterà la modifica e ulteriori pressioni sui pulsanti **13** e **15** non produrranno effetti.



NOTA: Il led **6**, che indica l'accensione degli elementi riscaldanti durante la cottura, rimane sempre acceso durante l'impostazione dei parametri.



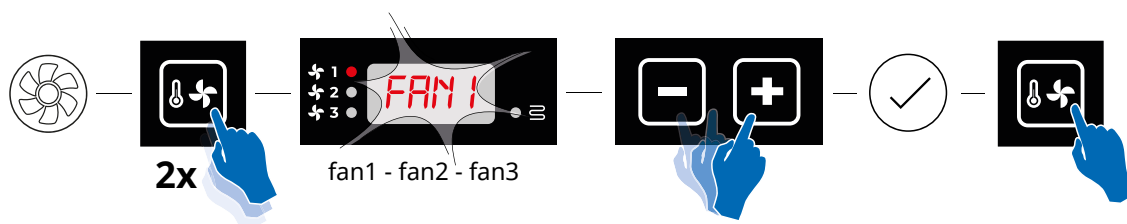
» VELOCITÀ DELL'ARIA

Premendo due volte in successione il pulsante **5** è possibile impostare la velocità dell'aria. Il display **B** visualizzerà il valore di velocità dell'aria correntemente impostato e lampeggerà uno dei led **4** per indicare che si sta modificando il parametro.

Sono presenti 3 possibili valori di velocità dell'aria, ognuno accompagnato da una precisa dicitura testuale sul display **B**:

- Velocità minima: dicitura "Fan.1";
- Velocità media: dicitura "Fan.2";
- Velocità massima: dicitura "Fan.3" (impostata di default all'accensione del dispositivo).

Con i pulsanti **13** e **15** è possibile impostare la velocità desiderata. Quando si imposta una velocità si accende anche il led **4** corrispondente a quella selezionata.





ATTENZIONE: Se si cerca di impostare una velocità inferiore a "Fan.1" o superiore a "Fan.3", il dispositivo non permetterà la modifica e ulteriori pressioni sui pulsanti 13 e 15 non produrranno effetti.



NOTA: Il dispositivo è provvisto di reverse per migliorare l'uniformità della cottura. Ogni minuto è mezzo le ventole che generano l'aria nella camera di cottura si fermeranno per girare nel verso opposto e modificare la direzione del flusso d'aria.

» LIVELLO DI UMIDITÀ

Il dispositivo permette la generazione di umidità e vapore durante la cottura. Premendo una volta il pulsante 7 lampeggerà il valore sul display C che consente di impostare il livello di umidità.



ATTENZIONE: il livello di umidità non rappresenta il valore di umidità relativa nella camera di cottura, ma la percentuale di umidità che verrà generata rispetto alla massima capacità di generazione del dispositivo (indicata con il valore 100).

Il valore del livello di umidità può variare da 0 (cottura a secco) a 100 (cottura a vapore), estremi inclusi, con possibilità di variazioni di 5 per pressione dei pulsanti 13 e 15.

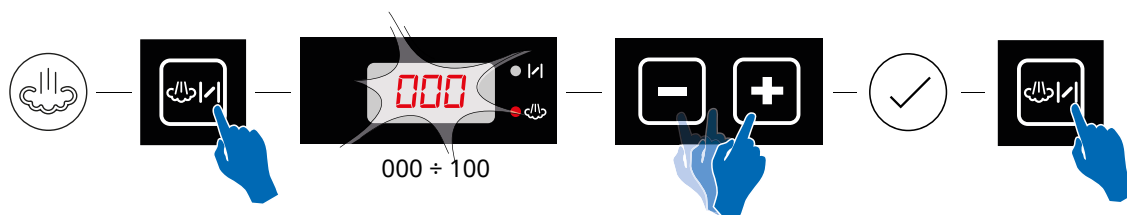


ATTENZIONE: Se si cerca di impostare un valore inferiore o superiore agli estremi di questo intervallo, il dispositivo non permetterà la modifica e ulteriori pressioni sui pulsanti 13 e 15 non produrranno effetti.



ATTENZIONE: per valori di temperatura della camera di cottura superiori ai 140°C (284°F) viene attivato un limitatore alla generazione di vapore per questioni di sicurezza.

Quando si imposta un valore del livello di umidità superiore a 0 si accende il led 9, il quale indica che si sta impostando una cottura con presenza di umidità.



» APERTURA DEL CAMINO (NON DISPONIBILE PER TUTTI I DISPOSITIVI)

Alcuni dispositivi sono provvisti della possibilità di aprire o chiudere il camino per modulare l'estrazione di umidità nel caso si stiano effettuando operazioni di cottura a secco ed essiccazioni.

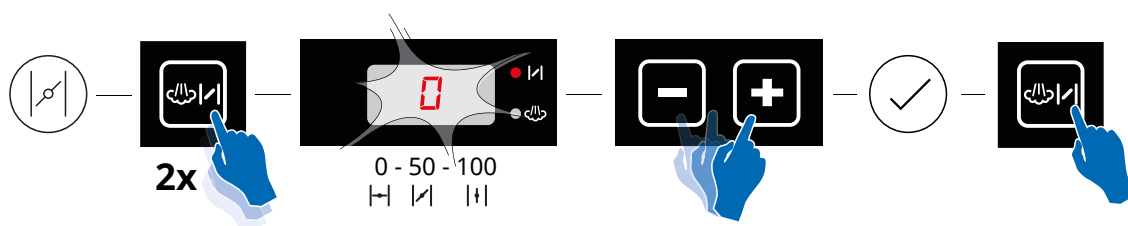
Premendo due volte in successione il pulsante **7** è possibile impostare il valore di apertura del camino (se il dispositivo lo consente). Il display **C** visualizzerà il valore di apertura del camino correntemente impostato e lampeggerà il led **8** per indicare che si sta modificando il parametro.

Sono presenti 3 possibili valori di apertura del camino, ognuno accompagnato da una precisa indicazione numerica sul display **C**:

- Camino chiuso: valore 0 (impostato di default all'accensione del dispositivo);
- Camino aperto a mezza portata: valore 50;
- Camino aperto: valore 100.



ATTENZIONE: Se si cerca di impostare un valore inferiore a 0 o superiore a 100, il dispositivo non permetterà la modifica e ulteriori pressioni sui pulsanti **13** e **15** non produrranno effetti.



» IMPOSTAZIONE DEL PRERISCALDAMENTO

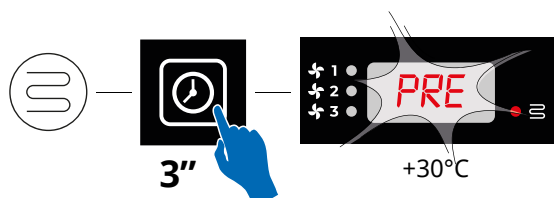
Il preriscaldamento è un'operazione che avviene ad inizio cottura, prima del carico del cibo da cucinare, e serve a scaldare il dispositivo così da iniziare l'operazione di cottura già alla temperatura desiderata per la camera di cottura.

La temperatura di preriscaldamento è impostata in automatico a 30° al di sopra della temperatura della camera di cottura impostata dall'utilizzatore. Questo per compensare le perdite termiche dovute all'apertura della porta.

Per impostare il preriscaldamento è necessario tenere premuto il pulsante **1** finché nel display **A** non compare la scritta "PrE".



NOTA: È necessario impostare i parametri durata della cottura o temperatura della sonda cuore prima di selezionare l'attivazione del preriscaldamento.



Il preriscaldamento si può eseguire sia per cotture a tempo che per cotture sonda cuore. All'avvio di una cottura con preriscaldamento il dispositivo provvederà a portarsi alla temperatura camera impostata maggiorata di 30°. Al termine di questa operazione il dispositivo emetterà un segnale acustico per indicare che è possibile caricare le pietanze in cottura. L'apertura della porta durante il preriscaldamento interrompe temporaneamente l'operazione che riprenderà alla chiusura.

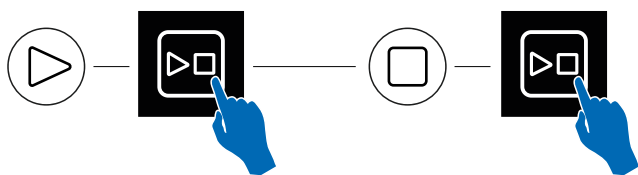


ATTENZIONE: indipendentemente dalla temperatura camera impostata per la cottura, il dispositivo non raggiungerà mai una temperatura camera superiore ai 270°C (518°F), nemmeno se attivato il preriscaldamento. Nel caso con il preriscaldamento si dovesse superare questo limite di temperatura, l'operazione verrà terminata comunque raggiunti i 270°C (518°F).

» AVVIO, ESECUZIONE E TERMINE DI UNA COTTURA

Impostati i parametri desiderati è possibile avviare la cottura tramite il pulsante START/STOP **12**. Alla prima pressione del pulsante si avvia la cottura. Alla successiva pressione si termina la cottura prima del suo naturale termine, ossia finito il conto alla rovescia per le cotture a tempo e raggiunta la temperatura della sonda cuore per le cotture con sonda cuore.

(si veda la sezione "Avvio delle operazioni" per ulteriori informazioni)



Durante l'esecuzione della cottura il display **A** potrà mostrare:

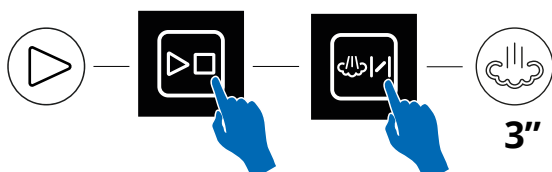
- Un conto alla rovescia per la fine dell'operazione se si sta eseguendo una cottura a tempo;
- La temperatura rilevata dalla sonda cuore in un dato momento se si sta eseguendo una cottura con sonda cuore.

È possibile modificare i parametri durante l'esecuzione della cottura esattamente allo stesso modo in cui si inseriscono i parametri prima di avviare l'operazione.

Se durante una cottura con sonda cuore viene scollegata la sonda il dispositivo interromperà la cottura e genererà un errore accompagnato da un segnale acustico. Premere un qualsiasi pulsante per tornare in modalità cottura manuale.

È possibile iniettare umidità manualmente nella camera di cottura tenendo premuto il pulsante **7**, questa operazione premetterà di generare umidità per 3 secondi indipendentemente dalla temperatura della camera di cottura.

L'apertura della porta durante una cottura causa l'interruzione temporanea dell'operazione. In particolare, finché la porta rimane aperta:



- Viene sospeso il conto alla rovescia per il termine delle cotture a tempo;
- Viene sospesa la generazione di vapore;
- Si spengono gli elementi riscaldanti;
- Si bloccano i motori che generano il flusso d'aria dentro la camera di cottura;
- Si spengono le luci sulla porta;
- Sul display **B** compare la scritta "OPEN" per indicare che la porta è aperta.

Alla chiusura della porta la cottura riprende come da parametri impostati.

Se durante la cottura il dispositivo è in fase di riscaldamento, quindi accende gli elementi riscaldanti per raggiungere la temperatura camera impostata, il led **6** sarà acceso. Se invece la temperatura impostata è già stata raggiunta e quindi gli elementi riscaldanti non sono accesi, il led **6** sarà spento.

Al termine del naturale termine della cottura, quindi perché è terminato il conto alla rovescia o si è raggiunta la temperatura impostata per la sonda cuore, il dispositivo genera un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e tornare alla modalità di inserimento dei parametri.

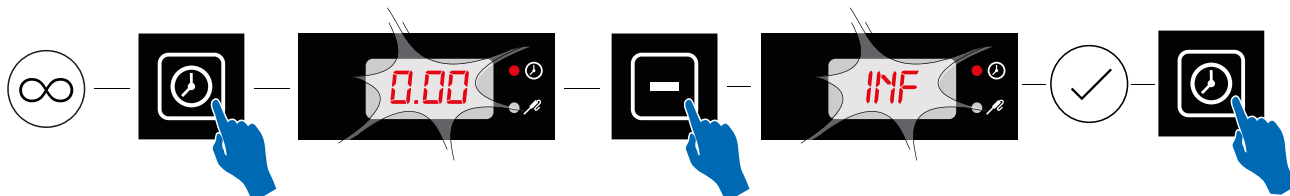
» MODALITA' COTTURA A TEMPO INFINITO

Se in una cottura a tempo si inserisce una durata cottura minore di 0, quindi se si preme il pulsante **15** quando sul display **A** è visualizzato 0:00, si accede alla modalità cottura a tempo infinito. In questa modalità il dispositivo terminerà la cottura solo quando l'utente premerà il pulsante STOP **12** (si veda la sezione "Avvio delle operazioni" per ulteriori informazioni).

Quando si imposta la modalità cottura a tempo infinito, il display **A** visualizzerà la scritta "Inf" e sarà acceso il led **2** che identifica una cottura a tempo.

Durante la cottura, il display **A** visualizzerà la scritta "Inf" al posto del conto alla rovescia per il termine dell'operazione.

Se durante l'impostazione della durata cottura il display **A** visualizza la scritta "Inf" e si preme nuovamente il pulsante **15** si imposterà la durata della cottura a 9:59. Mentre se si preme il pulsante **16** il display visualizzerà il valore di default 0:00 per la durata della cottura.



IV. RICETTARIO E COTTURA MULTIFASE

RICETTARIO

Il dispositivo può memorizzare 99 programmi di cottura, chiamati più semplicemente ricette. Di queste 99 ricette memorizzabili, 20 ricette sono precaricate nella memoria interna del dispositivo e utilizzabili a piacimento dall'utilizzatore.

(vedere la sezione "Ricette precaricate" per ulteriori informazioni)

Queste 20 ricette precaricate sono comunque modificabile dall'utilizzatore come desidera. Per accedere al ricettario è necessario premere il pulsante **10**. Nel display **D** lampeggerà la scritta "MA". Ora, con i pulsanti **13** e **15** è possibile scorrere il ricettario per visualizzare in sequenza le ricette memorizzate.

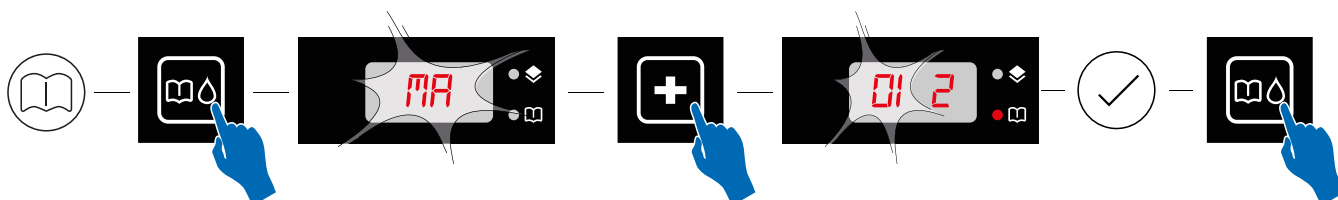
Se quando si visualizza la scritta "MA" lampeggiante si preme il pulsante **13** si visualizza la prima ricetta salvata. Se invece si preme il pulsante **15** si visualizzano i programmi di lavaggio, se la funzione è disponibile per il dispositivo.

(si veda la sezione "Lavaggio" per ulteriori informazioni)

Quando si visualizza una ricetta il display **D** visualizza il numero sequenziale della posizione di memoria in cui è salvata la ricetta **E** e il numero della fase di cui si stanno visualizzando i parametri di cottura **F**.

(si veda la sezione "Cottura multifase" per ulteriori informazioni)

Inoltre, il led **18** indica se in quella posizione di memoria è salvata una ricetta oppure no. Per poter scorrere le ricette del ricettario tramite i pulsanti **13** e **15** è necessario che la parte **E** del display **D** che indica la posizione di memoria, sia lampeggiante. Se si sta visualizzando una ricetta da alcuni secondi la posizione di memoria non sarà lampeggiante. Premere il pulsante **10** per entrare in modalità navigazione del ricettario e far lampeggiare nuovamente la posizione di memoria **E** così da poter scorrere l'elenco con i pulsanti **13** e **15**



AVVIARE UNA RICETTA IN COTTURA

Per avviare una ricetta in cottura seguire i seguenti passi:

- Entrare nel ricettario tramite il pulsante 10 ;
- Selezionare la ricetta desiderata tramite il pulsante 13 ;
- Avviare la ricetta tramite il pulsante START/STOP 12 .

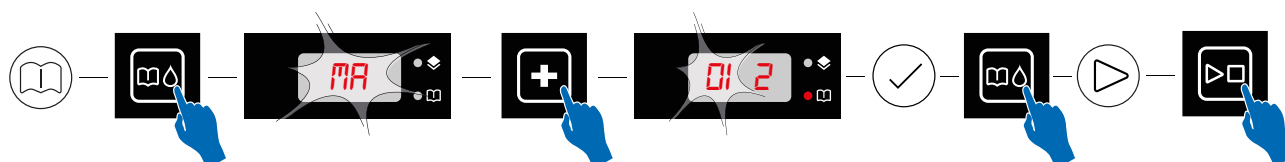
Una volta avviata la ricetta è possibile interromperla o eseguire le operazioni descritte nella sezione "Avvio, esecuzione e termine di una cottura".



ATTENZIONE: se si avvia una ricetta che prevede una cottura con la sonda cuore e questa non è connessa al dispositivo, verrà generato un errore.



NOTA: durante l'aggiunta e la modifica di una ricetta, per i modelli sprovvisti di regolazione dell'apertura del camino, mentre si inseriscono i parametri di cottura il led 8 lampeggerà per indicare che questo parametro non è impostabile.



AGGIUGERE UNA NUOVA RICETTA IN MEMORIA

- Entrare nel ricettario tramite il pulsante 10 ;
- Selezionare, con il pulsante 13, una posizione di memoria libera nel dispositivo, contrassegnata dal led 18 spento;

I diversi display del dispositivo mostreranno i valori di default per i diversi parametri di cottura;

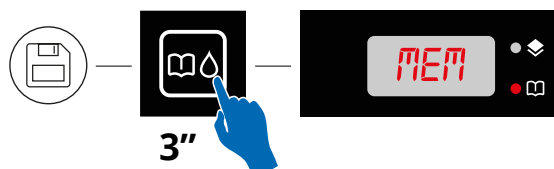
(si veda la sezione "Cottura manuale" per ulteriori informazioni)

- Inserire i parametri di cottura come indicato nella sezione "Cottura manuale";
- Tenere premuto il pulsante 10 per 3 secondi per confermare il salvataggio;

Dopo 3 secondi verrà riprodotto un segnale acustico e il display D mostrerà la scritta "MEM" per un secondo per indicare che la ricetta è stata salvata.



ATTENZIONE: se si cerca di salvare una ricetta con una cottura a tempo e il parametro durata viene mantenuto a 0:00; il dispositivo, quando mostrerà la scritta "MEM" sul display D riporterà i parametri al loro valore di default e non salverà la ricetta (si veda la sezione "Eliminare una ricetta dalla memoria" per ulteriori informazioni).



MODIFICARE UNA RICETTA IN MEMORIA

- Per modificare una ricetta salvata in precedenza seguire i seguenti passi:
- Entrare nel ricettario tramite il pulsante **10** ;
- Selezionare la ricetta che si desidera modificare con il pulsante **13** ;
- Modificare i parametri di cottura desiderati come indicato nella sezione "Cottura manuale";
- Tenere premuto il pulsante **10** per 3 secondi per confermare il salvataggio;

Dopo 3 secondi verrà riprodotto un segnale acustico e il display **D** mostrerà la scritta "MEM" per un secondo per indicare che la ricetta è stata salvata.



ATTENZIONE: se si modifica il parametro durata impostandolo al valore 0:00 la ricetta verrà eliminata dal dispositivo.

ELIMINARE UNA RICETTA DALLA MEMORIA

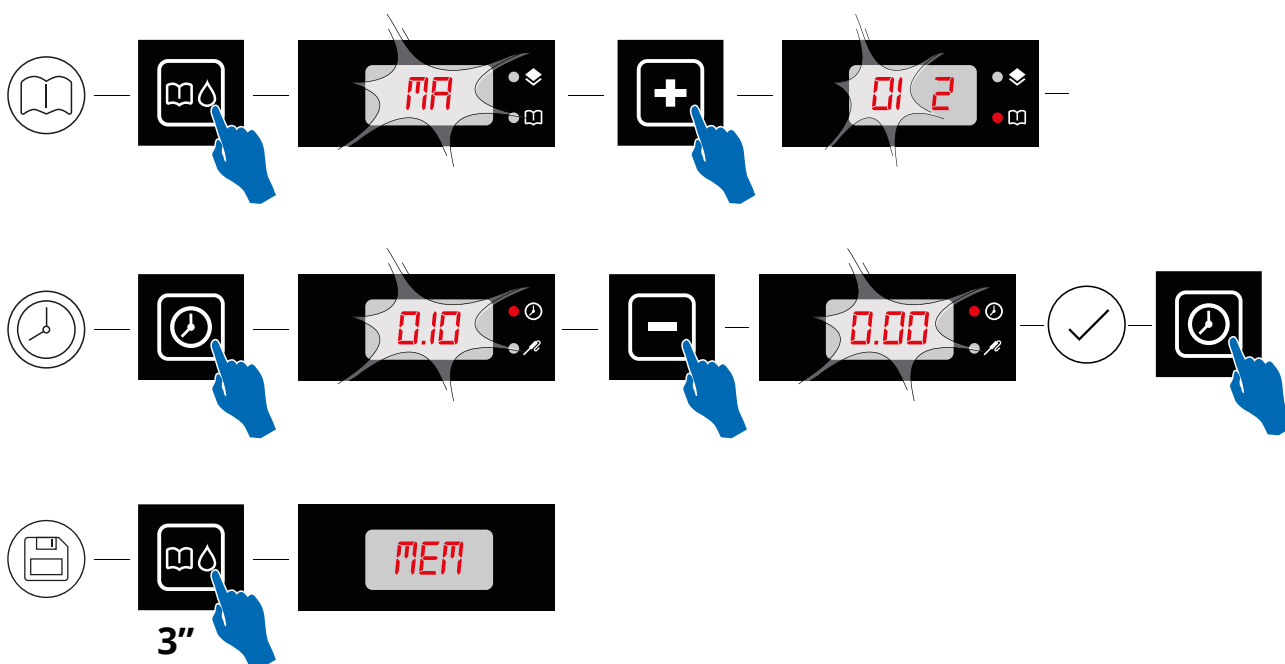
Per eliminare una ricetta salvata in precedenza seguire i seguenti passi:

- Entrare nel ricettario tramite il pulsante **10** ;
- Selezionare la ricetta che si desidera eliminare con il pulsante **13** ;
- Impostare una cottura a tempo e impostare il parametro durata a 0:00;

(vedere la sezione "Cottura manuale" per ulteriori informazioni)

- Tenere premuto il pulsante **10** per 3 secondi per confermare il salvataggio;

Dopo 3 secondi verrà riprodotto un segnale acustico e il display **D** mostrerà la scritta "MEM" per un secondo, dopo questo il dispositivo imposterà tutti i parametri di cottura della ricetta al loro valore di default.

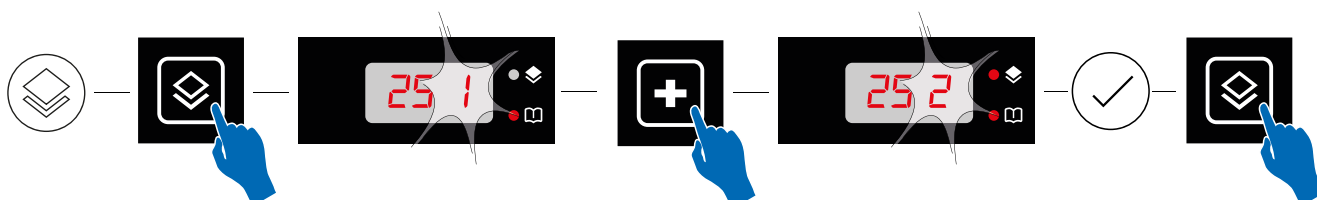


COTTURA MULTIFASE

Spesso una pietanza per essere preparata può richiedere più cotture in sequenza con parametri diversi. Per esempio, è il caso di alcuni arrostiti che richiedono inizialmente di essere cotti con la presenza di umidità per mantenerli morbidi e, verso la fine della preparazione, l'esecuzione di una cottura con alta temperatura a secco per formare uno strato croccante superficiale. L'esecuzione di queste preparazioni è possibile tramite una cottura multifase. Il termine cottura multifase significa che la preparazione, in questo caso la ricetta, sarà composta da una sequenza di altre cotture, dette fasi, con parametri diversi tra loro.

Il dispositivo permette di eseguire una cottura multifase composta di massimo 5 fasi, il passaggio da una fase alla successiva è completamente automatico.

Per impostare una ricetta multifase è necessario, dopo aver inserito i parametri di cottura della prima fase, premere il pulsante **11**, la parte indicante il numero della fase **F** del display **D** inizierà a lampeggiare, e utilizzare i tasti **13** e **15** per scegliere la successiva fase di cui visualizzare ed, eventualmente, editare i parametri. Il led **17** sarà acceso se la fase selezionata presenta dei parametri compilati, altrimenti sarà spento.



ATTENZIONE: Se si è in modalità selezione fase, quindi se la parte **F** del display **D** lampeggia, non sarà possibile salvare la ricetta. È necessario prima confermare la selezione della fase con il tasto **11** e poi procedere al salvataggio come da procedura.



ATTENZIONE: se si esegue la procedura di eliminazione di una ricetta, impostando la durata a 0:00, sulla prima fase di una ricetta multifase, verranno eliminate automaticamente anche tutte le altre fasi. In generale, impostare la durata di una qualsiasi fase a 0:00 comporta l'eliminazione di quella fase e di tutte le successive.



ATTENZIONE: se si imposta una fase con durata "inf" (si veda la sezione "Modalità cottura con durata infinita" per ulteriori informazioni) le fasi successive vengono automaticamente disabilitate (rimarranno salvate ma non saranno eseguite in cottura).



ATTENZIONE: le fasi possono non essere editate in sequenza, ma se tra le fasi si lascia una qualsiasi fase con durata impostata a 0:00, le fasi successive non saranno salvate.

RICETTE PRECARICATE

RICETTA	NUMERO FASE	TEMPERATURA	SONDA CUORE	TEMPO	VAPORE/DRY	VELOCITÀ DELL'ARIA
Verdure alla griglia	1	235°C		6'	A secco	Max
Spinaci surgelati al vapore	1	100°C		18'	Vapore	Max
Alette di pollo alla paprika	1	210°C		18'	A secco	Max
	2	230°C		7'	A secco	Max
Arrosto di maiale	1	135°C	75°C		Umidificazione	Media
	2	155°C	80°C		Camino chiuso	Media
Asparagi al vapore	1	115°C		12'	Vapore	Max
Bignè	1	190°C		16'	A secco	Media
Cookies	1	160°C		30'	Camino a mezza portata	Max
Costolette di agnello	1	230°C		5'	A secco	Max
Cotoletta	1	230°C		8'	A secco	Max
Croissant	1	165°C		25'	A secco	Max
Focaccia	1	160°C		4'	Umidificazione	Media
	2	165°C		12'	Camino chiuso	Max
	3	180°C		3'	A secco	Max
Baguette surgelata	1	170°C		20'	A secco	Max
Pizza surgelata	1	185°C		8'	A secco	Max
Gamberi al vapore	1	100°C		4'	Vapore	Max
Hamburger	1	235°C		3'	A secco	Max
Miniburger buns	1	160°C		2'	Umidificazione	Media
	2	165°C		7'	Camino chiuso	Max
	3	180°C		3'	A secco	Max
Patate al forno	1	100°C		5'	Vapore	Max
	2	175°C		30'	A secco	Max
Salmone grigliato	1	230°C		8'	A secco	Max
Polpo al vapore	1	100°C		1:15'	Vapore	Max
Riso basmati	1	100°C		20'	Vapore	Max



NOTA: per i dispositivi senza controllo dell'apertura del camino il camino si considera sempre aperto.

V. LAVAGGIO



ATTENZIONE: la funzione lavaggio non è predisposta per tutti i dispositivi.

NOTE GENERALI DI SICUREZZA ED UTILIZZO



NOTA: Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura. Le particelle di grasso o residui alimentari inoltre potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa. Il Costruttore richiede di utilizzare la propria gamma di prodotti per la pulizia: in questo modo si avrà la certezza di un lavaggio efficace e sicuro per il dispositivo di cottura.



ATTENZIONE: la presenza di accumuli di sporco e grasso può anche compromettere l'elasticità della guarnizione della porta portando, anche in breve tempo, a perdite idriche durante le cotture con umidità e il lavaggio. Eseguire quindi le operazioni di pulizia periodicamente e con frequenza adeguata ad eliminare impurità e mantenere la camera di cottura pulita.

Per la pulizia NON utilizzare:

- Detergenti abrasivi o in polvere;
- Detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.);
- Utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.
- L'avvio di un programma di lavaggio automatico, per ragioni di sicurezza avviene solo:
 - A porta chiusa;
 - Se è inserito il carrello o la paratia (solo per forni muniti di carrello);
 - Se la temperatura in camera risulta inferiore a 150°C (302 °F). In caso di sovratemperatura, all'avvio del programma di lavaggio il dispositivo provvederà ad avviare un programma di raffreddamento autonomo attivando le ventole e aprendo il camino.



ATTENZIONE: La sostituzione della confezione (tanica o bottiglia) del detergente va effettuata con molta attenzione evitando assolutamente il contatto con occhi e pelle. In caso di contatto con gli occhi, sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare un medico. Smaltire le taniche vuote secondo le indicazioni del Paese di utilizzo.



ATTENZIONE: Prima di avviare un lavaggio accertarsi che la camera di cottura sia VUOTA, senza teglie, accessori o altro al suo interno.

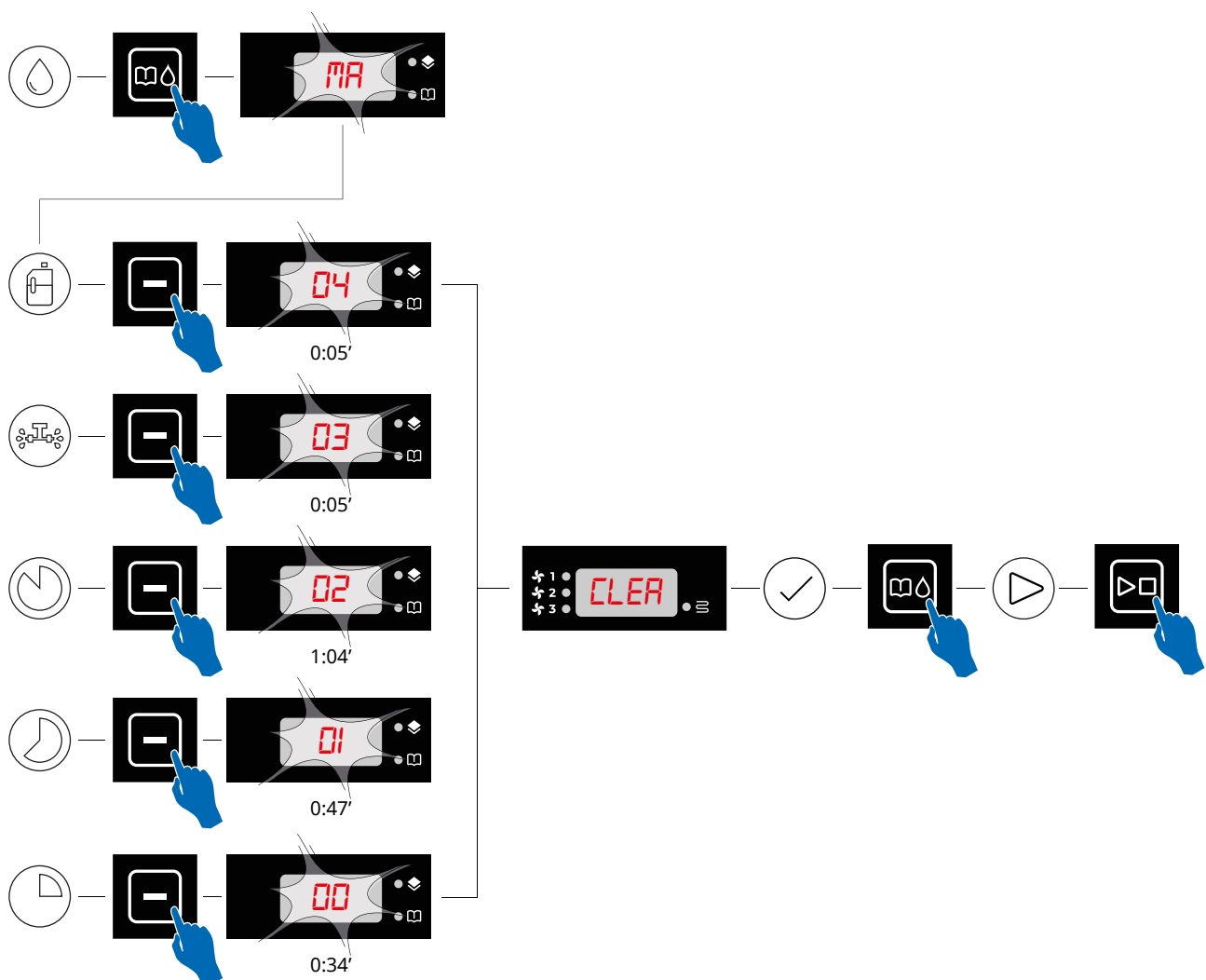


ATTENZIONE: Quando si avvia un'operazione di lavaggio, questa deve essere portata a termine per evitare la presenza di residui chimici nocivi all'interno della camera di cottura. Quindi, in seguito a qualsiasi attività di interruzione di un'operazione di lavaggio (apertura porta, interruzione lavaggio con pulsante START/STOP, spegnimento del dispositivo con pulsante ON/OFF o interrompendo l'alimentazione elettrica) il dispositivo non permetterà di eseguire alcuna operazione ad eccezione di un programma di lavaggio. Terminato il programma di lavaggio senza interruzioni, il funzionamento del dispositivo riprenderà normalmente.

SELEZIONE DI UN PROGRAMMA DI LAVAGGIO

I programmi di lavaggio sono contenuti all'interno del ricettario come programmi speciali.

- Per eseguire un programma di lavaggio seguire i seguenti passi:
- Premere il pulsante **10** ;
- Premere il pulsante **15** finché non si accede all'elenco dei programmi di lavaggio, elenco indicato dalla scritta "CLEA" nel display **B**;
- Per ogni programma di lavaggio viene riportato il numero nella sequenza nel display **A** e la durata in ore:minuti nel display **A**;
- Selezionare con i pulsanti **13** e **15** il programma di lavaggio desiderato;
- Premere il pulsante START/STOP **12** per avviare il lavaggio.



I programmi di lavaggio disponibili sono:

NUMERO DELLA SEQUENZA	NOME PROGRAMMA	DURATA (ORE:MINUTI)
00	Lavaggio corto	0:34
01	Lavaggio medio	0:47
02	Lavaggio lungo	1:04
03	Risciacquo	0:05
04	Caricamento detergente	0:05



NOTA: l'operazione di risciacquo non prevede l'utilizzo di detergente.

L'operazione di caricamento detergente è necessaria ogni volta che si esegue una sostituzione della tanica del detergente. Questa operazione è necessaria per evitare che si formino bolle d'aria all'interno dei condotti di caricamento del detergente. Se si utilizza un serbatoio detergente che viene rimpinguato prima del suo completo esaurimento, o se si sostituisce una tanica non completamente esaurita, non è necessario eseguire questa operazione.



NOTA: in seguito all'operazione di caricamento detergente viene eseguita sempre un'operazione di risciacquo in modo automatico.

EAC

РУССКИЙ(ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА)

РУС

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

I	РЕКОМЕНДАЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ	4
II	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	4
III	УВЛАЖНЕНИЕ И ПАР	4

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

I	СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ	6
II	ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ	7
	<i><u>ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА</u></i>	7
	<i><u>ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ</u></i>	7
	<i><u>ЗАПУСК ОПЕРАЦИЙ</u></i>	8
	<i><u>НАСТРОЙКА ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ</u></i>	8
III	РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	9
	<i><u>НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ</u></i>	9
	<i><u>ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</u></i>	10
	<i><u>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ</u></i>	10
	<i><u>ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКЕРНА</u></i>	11
	<i><u>РАСПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОКЕРНА</u></i>	12
	<i><u>ДРУГИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</u></i>	13
	» ТЕМПЕРАТУРА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ	13
	» СКОРОСТЬ ВОЗДУХООБМЕНА	13
	» УРОВЕНЬ УВЛАЖНЕНИЯ	14
	» ОТКРЫТИЕ КЛАПАНА СИСТЕМЫ ОТВОДА ПАРА (ДОСТУПНО НЕ ДЛЯ ВСЕХ УСТРОЙСТВ)	15
	» НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА	15
	» ЗАПУСК, ПРОЦЕСС И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
	» ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ НЕОПРЕДЕЛЕННЫЙ ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ (УСТАНОВЛЕНИЕ ИНТЕРВАЛА ВРЕМЕНИ ВРУЧНУЮ)	17
	» КНИГА РЕЦЕПТОВ И МНОГОФАЗНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	18
IV	КНИГА РЕЦЕПТОВ	18
	<i><u>АКТИВАЦИЯ РЕЦЕПТА В ПРИГОТОВЛЕНИЕ</u></i>	19
	<i><u>ВВЕДЕНИЕ НОВОГО РЕЦЕПТА В ПАМЯТЬ</u></i>	19
	<i><u>РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ</u></i>	20
	<i><u>УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ</u></i>	20
	<i><u>МНОГОФАЗНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</u></i>	21
	<i><u>ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВВЕДЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ</u></i>	22
V	МОЙКА	23
	<i><u>ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ</u></i>	23
	<i><u>ВЫБОР ПРОГРАММЫ МОЙКИ</u></i>	24

I. РЕКОМЕНДАЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

В случае приготовления жирной пищи на гриле, например, жаркого или птицы, рекомендуем положить на дно рабочей камеры емкость для сбора капающего во время приготовления жира.

При приготовления в заполненных продуктами или жидкостями контейнерах обратите особое внимание, чтобы они не проливались во время приготовления и извлечения контейнеров из печи. В том случае, когда устройство установлено над расстойными шкафами, столах из нержавеющей стали или другими духовыми шкафами, не рекомендуется использовать полки выше той, на которой пользователь может видеть внутреннюю часть контейнера, из-за опасности ожога.

Следует всегда чистить аксессуары перед их использованием.

При необходимости совершения тех или иных действий с содержимым противней и решеток во время приготовления дверцу следует держать открытой на как можно более короткий срок, чтобы избежать понижения температуры внутри рабочей камеры, влияющей на успешный результат приготовления.



ВНИМАНИЕ: открытие дверцы рекомендуется осуществлять в два этапа: сначала в течение 4-5 секунд держать дверь приоткрытой (на 3-4 см), затем полностью открыть. Это помогает избежать дискомфорта или ожогов, которые может причинить накопившийся в печи пар или тепло.

II. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Чтобы избежать потери тепла из-за открывания дверцы при помещении пищи в печь рекомендуется предварительный разогрев ее как минимум на 30°C (86°F) выше ожидаемой температуры приготовления.

В случае приготовления на пару рекомендуется предварительно нагреть духовку досуха (без влажности или пара) и установить значение влажности или пара после помещения пищи в духовку. Это позволит ускорить предварительный разогрев и сократить расход воды и электроэнергии.

III. УВЛАЖНЕНИЕ И ПАР

Наличие пара или влажности подходит для более деликатного приготовления различных блюд. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без высушивания или затвердевания, а также для естественного обессоливания подсолненных продуктов. Комбинация функции увлажнителя с традиционной функцией обеспечивает гибкость использования, экономию энергии и времени при сохранении питательных качеств и вкуса пищи. Генерация пара и влажности происходит за счет впрыскивания воды на вентилятор, она распыляется и, проходя через сопротивление, превращается в пар.

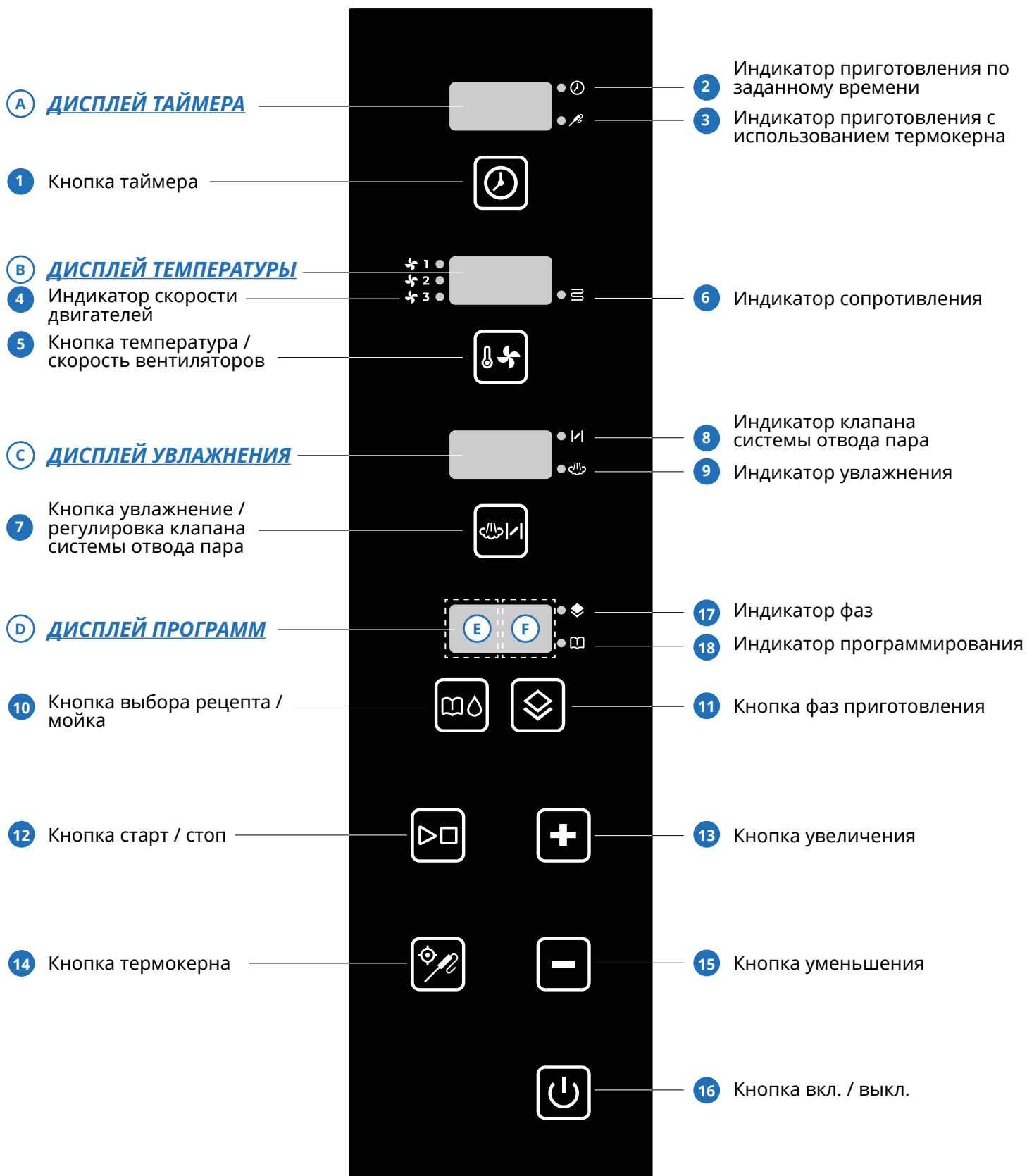
Приготовление на пару рассматривается, когда рабочая камера полностью или почти заполнена паром, это, в зависимости от свойства готовящейся пищи, достигается с помощью соответствующих значений регулятора выше 6. Для других значений предусматривается приготовление с увлажнением, то есть с наличием влажности.

Приготовление на пару рассматривается, когда рабочая камера полностью или почти заполнена паром, поэтому говорят, что рабочая камера насыщена паром. Различные ситуации, то есть приготовление пищи в присутствии пара, но при этом камера не насыщена паром, определяются как приготовление пищи с увлажнением. Визуально состояние паронасыщенности можно заметить по наличию капель конденсата на внутреннем стекле двери. Когда рабочая камера насыщена паром, добавление воды еще, не может увеличить количество пара, что приводит к потерям воды и энергии. Как правило, приготовление на пару выполняется при температуре от 80°C (176°F) до 120°C (248°F). Очевидно, что приготовление на пару вне этого диапазона температур возможно, но не рекомендуем готовить на пару при температуре ниже 60°C (140°F) и выше 140°C (284°F).



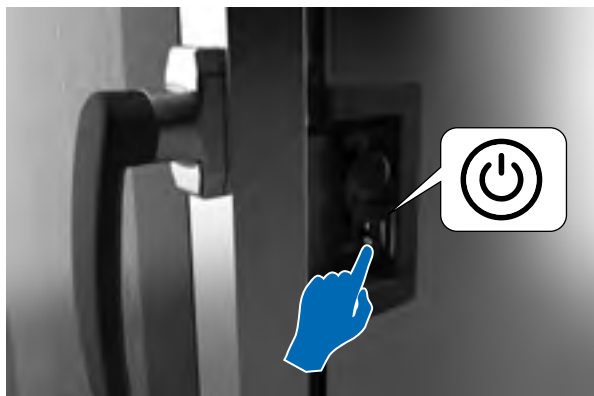
ВНИМАНИЕ: не рекомендуется готовить на пару выше 140°C (284°F), при превышении этой температуры устройство для приготовления пищи автоматически устанавливает предохранительный ограничитель для подачи пара, чтобы продолжить приготовление при имеющейся влажности.

I. СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ



II. ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА



Устройство оснащено боковым переключателем, отключающим питание, и кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ **16**.

(см. дополнительную информацию в руководстве по установке, технике безопасности и техническому обслуживанию)

Когда устройство находится под напряжением, оно находится в режиме ожидания с пониженным энергопотреблением. В режиме ожидания подсвечивается только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ. Нажатие кнопки ВКЛ/ВЫКЛ активирует устройство, переходя в ручной режим приготовления

(см. дополнительную информацию в разделе «Ручной режим приготовления»).

В любой момент, даже во время использования, вы можете нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы вернуть устройство в режим ожидания.

Если устройство выполняет операцию приготовления, она будет прервана переходом в режим ожидания.



ВНИМАНИЕ: При переходе в режим ожидания устройство удаляет все ранее введенные вручную настройки приготовления.

Если устройство выполняет операцию мойки, для моделей, в которых она предусмотрена, она будет прервана с переходом в режим ожидания. Но в следующий раз, когда устройство будет активировано кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ, из соображений по технике безопасности будет обязательным продолжить операцию мойки.

(см. дополнительную информацию в разделе «Мойка»)

ВКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ

В устройстве подсветка, освещающая рабочую камеру, включается автоматически при переходе из режима ожидания в активное состояние.

(см. подробнее в разделе «Включение освещения»)

Освещение выключается автоматически, когда:

- Возвращаете в режим ожидания, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ **16**;
- Начинается мойка (см. дополнительную информацию в разделе «Мойка»);
- Во избежание ослепления прямым светом при открытии дверцы, лампы расположены на дверце и в позиции прямого взгляда пользователя.

ЗАПУСК ОПЕРАЦИЙ

Операции по приготовлению пищи и для моделей, в которых предусмотрена мойка, запускаются с помощью кнопки СТАРТ/СТОП **12**.

Во время процесса приготовления нажатие кнопки СТАРТ/СТОП вызывает немедленное прерывание процесса.

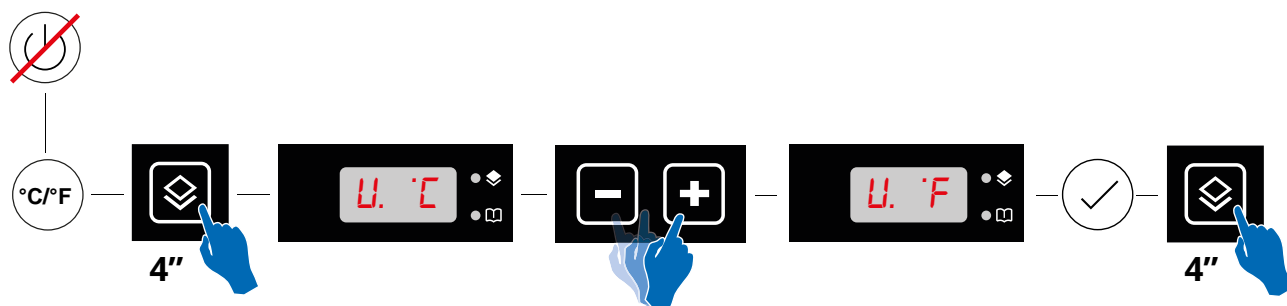
Во время выполнения операции мойки, нажатие кнопки СТАРТ/СТОП вызывает немедленное прерывание операции. Потом, по соображениям техники безопасности, устройство не позволит вам выполнять какие-либо операции, кроме выполнения программы мойки. До тех пор, пока не будет полностью выполнена мойка, то есть без перерывов, другие операции не возможно будет выполнить.

(см. дополнительную информацию в разделе «Мойка»)

НАСТРОЙКА ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы изменить единицу измерения температуры, выполните следующие действия:

- Когда устройство находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку **11** в течение 4 секунд;
- На дисплее **D** отобразится «U. °X», где U означает единицу измерения и X будет равно C, если заданы градусы Цельсия, или F, если заданы градусы Фаренгейта;
- Используйте кнопки **13** и **15**, чтобы изменить настройки;
- Нажмите и удерживайте кнопку **11** в течение 4 секунд, чтобы подтвердить изменение.



III. РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

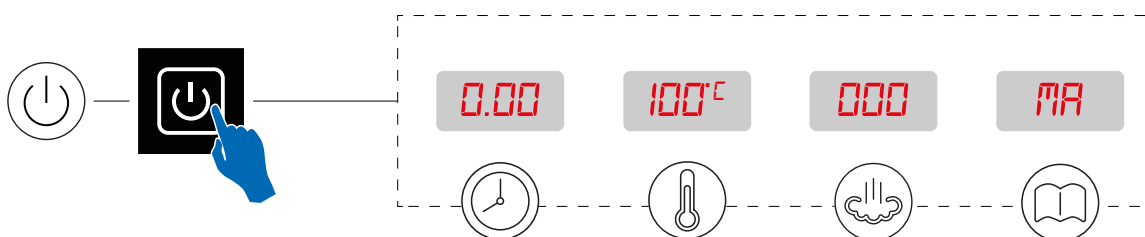
Ручной режим позволяет пользователю начать приготовление, устанавливая параметры программы приготовления при каждом использовании (температура в камере приготовления, продолжительность, и т. д.). Когда устройство используется в ручном режиме, на дисплее **D** отображается запись «МА».

Включение устройства, либо с помощью бокового переключателя, либо с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ **16**, находится в ручном режиме приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ: при включении устройства для следующих параметров установлены значения по умолчанию:

- Продолжительность приготовления 0 минут (если начнется приготовление, устройство запросит ввести значение);
- Температура рабочей камеры 100°C (212°F);
- Максимальная скорость воздухообмена;
- Клапан системы отвода пара закрыт (для моделей, в которых предусмотрен клапан системы отвода пара);
- Без образования пара или влажности.



НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Чтобы установить значение любого параметра приготовления, необходимо выбрать параметр, который нужно изменить, нажав соответствующую кнопку. Для некоторых параметров необходимо дважды нажать соответствующую кнопку.

Для ввода данных необходимо использовать кнопки **13** (для увеличения значения) и **15** (для уменьшения значения). Чтобы изменить значения параметров быстрее, необходимо удерживать кнопку увеличения или уменьшения. В то время как однократное нажатие кнопки вызывает увеличение или уменьшение одной единицы устанавливаемого параметра.

Для подтверждения ввода необходимо еще раз нажать кнопку, соответствующую параметру, который устанавливается, только один раз, или, для автоматического подтверждения, подождите 5 секунд, не нажимая никаких кнопок.

ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Устройство допускает два типа приготовления: приготовление по заданному времени и приготовление с помощью термокерна.

Приготовление по заданному времени идентифицируется включением светодиода led **2** рядом с дисплеем **A** а приготовление с использованием термокерна определяется включением светодиода led **3** рядом с тем же дисплеем.



ПРИМЕЧАНИЕ: если оба светодиода led не горят, это означает, что действительный параметр приготовления не был введен, поэтому перед запуском операции необходимо ввести значение продолжительности или выбрать приготовление с помощью термокерна.

Тип вводимых параметров зависит от выбранного типа приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ

Чтобы выполнить приготовление по заданному времени, необходимо установить параметр продолжительности приготовления.

Продолжительность приготовления отображается на дисплее **A** и устанавливается с помощью кнопки **1**. При однократном нажатии значение, отображаемое на дисплее **A** будет мигать, и можно будет ввести значение в часах: минутах.

Минимальное значение, которое можно ввести, равно одной минуте, максимальное значение равно 9:59 (9 часов 59 минут). Можно изменить параметр на одну минуту, нажав кнопки **13** и **15**.

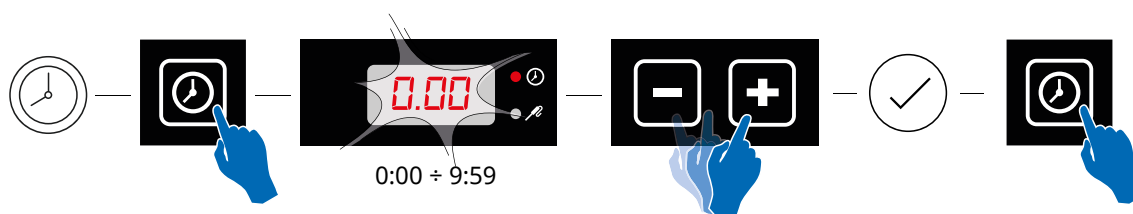
При включении устройства продолжительность приготовления устанавливается на 0:00. Если попытаетесь начать приготовление, на устройстве будет мигать дисплей **A** предлагающий ввести приемлемое значение.

При вводе допустимого значения продолжительности приготовления загорается светодиод led **2** указывая на приготовление по времени.

При приготовлении по заданному времени устройство завершит приготовление по истечении времени, установленного в параметре продолжительности. Во время приготовления устройство покажет обратный отсчет на дисплее **A** чтобы указать часы и минуты, оставшиеся до конца операции.



ПРИМЕЧАНИЕ: если установили продолжительность приготовления менее 0:00, тогда происходит переключение в режим приготовления с неопределенным интервалом времени (см. дополнительную информацию в разделе «Режим приготовления с неопределенным интервалом времени»).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОКЕРНА

Приготовление с использованием термокерна предусматривает подключенный термокерн к устройству. Для некоторых устройств это оборудование не является обязательным. При этом типе приготовления устройство продолжает работать до тех пор, пока термокерн не достигнет значения температуры, установленного пользователем.

Чтобы выполнить приготовление с помощью термокерна, необходимо один раз нажать кнопку **14**. На дисплее **A** будет отображаться температура для термокерна, то есть температура, которую пользователь хочет поддерживать внутри продукта для завершения приготовления. Кроме того, загорится светодиод led **3** указывая на то, что установлено приготовление с использованием термокерна.

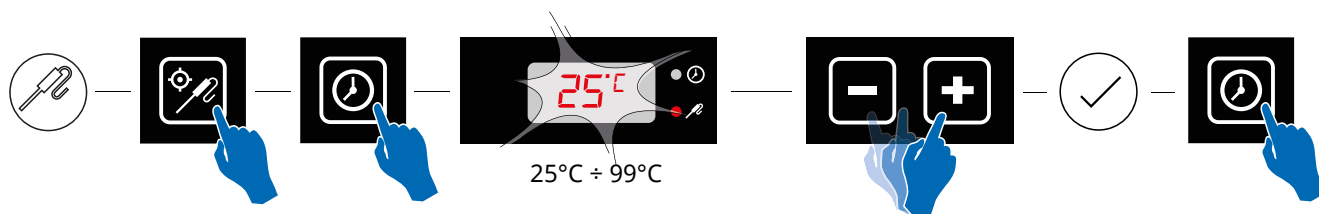
Аналогично продолжительности приготовления по заданному времени, при нажатии кнопки **14** значение температуры термокерна будет мигать, и можно будет установить значение от 25°C (77°F) до 99°C (210°F), включая крайние значения. Можно изменить значение температуры термокерна на 1°, нажимая кнопки **13** и **15**.



ВНИМАНИЕ: если попытаетесь установить значение ниже или выше крайних значений этого диапазона, устройство не разрешит изменение, и дальнейшие нажатия на кнопки **13** и **15** не будут иметь никакого эффекта.



ПРИМЕЧАНИЕ: когда устройство включено, температура термокерна по умолчанию установлена на 25°C (77°F).



Можно снова нажать кнопку **14**, чтобы вернуться в режим приготовления по заданному времени и нажав ее опять, вернуться в режим приготовления с термокерном. Но при каждой смене типа приготовления параметры продолжительности и температуры термокерна сбрасываются на значения по умолчанию.

Когда начинается приготовление, на дисплее **A** будет отображаться температура, определенная термокерном во время работы. Приготовление завершится, когда будет достигнута температура, установленная пользователем.

(см. дополнительную информацию в разделе «Запуск, процесс и время приготовления»)



ВНИМАНИЕ: термокерн прекращает приготовление, когда достигает желаемой температуры, только после нагрева, то есть при переходе от более низкой температуры к более высокой, а не после снижения температуры, поэтому при переходе от температуры, определенной выше, к более низкой.



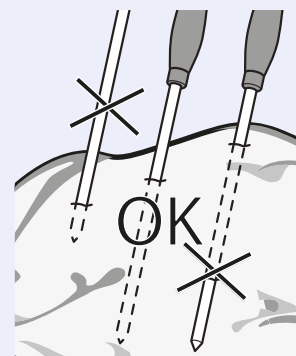
ВНИМАНИЕ: термометр выдаст ошибку, если обнаружит температуру ниже 0°C (32°F) или выше 140°C (284°F). Для температур от 0°C (32°F) до 25°C (77°F), а также для температур от 99°C (210°F) до 140°C (284°F) на дисплее **(A)** будет отображаться --:-- во время приготовления. Это означает, что находится за пределами диапазона точных измерений, но не в ситуации ошибки. Если термометр впоследствии снова обнаруживает температуру в пределах диапазона точных измерений, на дисплее **(A)** будет отображаться это значение температуры вместо надписи --:--.

Если светодиод led, указывающий приготовление с использованием термометра **2** мигает, это означает, что термометр не подключен или произошла ошибка подключения. Если в этой ситуации начать процесс приготовления, устройство сообщит об ошибке и выдаст звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и вернуться в режим ввода параметров.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОМЕТРА



Термометр во время приготовления измеряет температуру в «сердцевине» продукта, то есть в его самой внутренней точке. Точка наибольшей точности измерения находится на кончике термометра. Наконечник термометра вставляется глубоко в готовую пищу, до самой внутренней точки пищи, не выходя наружу. Будьте осторожны, не кладите его в очень жирные места и рядом с костями (приготовление может закончиться раньше). Если пища тонкая, вставить термометр параллельно опорной поверхности.



ДРУГИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Следующие параметры приготовления являются общими для приготовления по заданному времени и термомокерном.

» ТЕМПЕРАТУРА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

При однократном нажатии кнопки **5** значение на дисплее **В** мигает, представляя желаемую температуру внутри рабочей камеры.

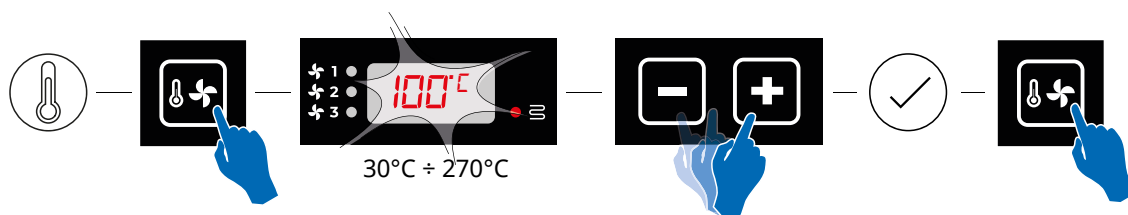
Эта температура может варьироваться от 30°C (86°F) до 270°C (518°F), включая крайние значения, с возможностью изменения на 1° при нажатии кнопок **13** и **15**.



ВНИМАНИЕ: Если вы попытаетесь установить значение ниже или выше, чем крайние значения этого диапазона, устройство не разрешит изменение, и дальнейшее нажатие на кнопки **13** и **15** не будет иметь никакого эффекта.



ПРИМЕЧАНИЕ: Светодиод led **6** который указывает на включение нагревательных элементов во время приготовления, всегда горит во время настройки параметров.



» СКОРОСТЬ ВОЗДУХООБМЕНА

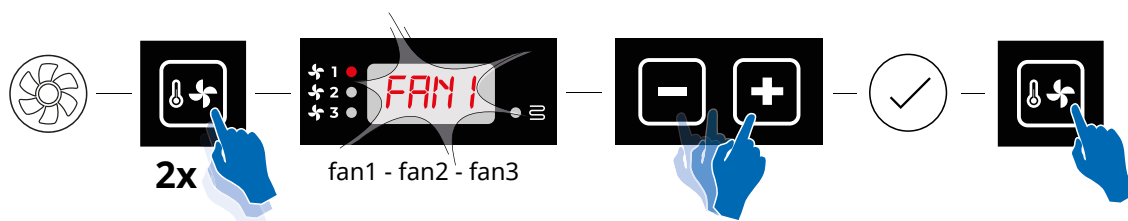
Нажав кнопку **5** два раза подряд, можно установить скорость воздухообмена.

Висплей В покажет текущее установленное значение скорости воздуха, и **4** дин из 4 светодиодов led будет мигать, указывая на то, что параметр изменяется.

Существует 3 возможных значения скорости воздухообмена, каждое из которых сопровождается точной текстовой формулировкой на дисплее **В**.

- Минимальная скорость: формулировка «Fan.1»;
- Средняя скорость: формулировка «Fan.2»;
- Максимальная скорость: формулировка «Fan.3» (устанавливается по умолчанию при включении устройства).

С помощью кнопок **13** и **15** можно установить желаемую скорость. Когда скорость установлена, также загорается светодиод led **4** соответствующий выбранной.





ВНИМАНИЕ: Если вы попытаетесь установить скорость ниже «Fan.1» или выше, чем «Fan.3», устройство не допустит изменения, и дальнейшие нажатия на кнопки **13** и **15** не будут иметь никакого эффекта.



ПРИМЕЧАНИЕ: Устройство снабжено реверсом для улучшения равномерности приготовления. Каждые полторы минуты вентиляторы, генерирующие воздух в камере для приготовления пищи, останавливаются, чтобы вращаться в противоположном направлении и менять направление воздушного потока.

» УРОВЕНЬ УВЛАЖНЕНИЯ

Устройство позволяет создавать влажность и пар во время приготовления. При однократном нажатии кнопки **7** значение на дисплее **С** замигает, что позволит вам установить уровень увлажнения.



ВНИМАНИЕ: уровень увлажнения представляет собой не значение относительной влажности в камере для приготовления пищи, а процент влажности, которая будет создаваться по отношению к максимальной генерирующей мощности устройства (обозначается значением 100).

Уровень увлажнения может варьироваться от 0 (сухое приготовление) до 100 (приготовление на пару), включая крайние значения, с возможностью 5 изменений при нажатии кнопок **13** и **15**.

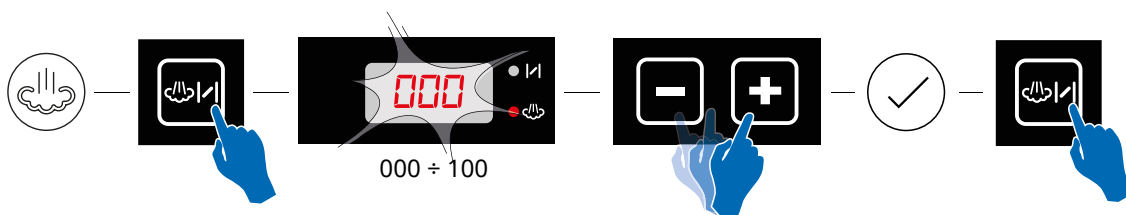


ВНИМАНИЕ: Если вы попытаетесь установить значение ниже или выше, чем крайние значения этого диапазона, устройство не разрешит изменение, и дальнейшее нажатие на кнопки **13** и **15** не будет иметь никакого эффекта.



ВНИМАНИЕ: при температуре рабочей камеры выше 140°C (284°F) из соображений по технике безопасности активируется ограничитель парообразования.

Если задано значение уровня увлажнения выше 0, загорается светодиод led **9** указывая на то, что устанавливается приготовление с присутствием влажности.



» ОТКРЫТИЕ КЛАПАНА СИСТЕМЫ ОТВОДА ПАРА (ДОСТУПНО НЕ ДЛЯ ВСЕХ УСТРОЙСТВ)

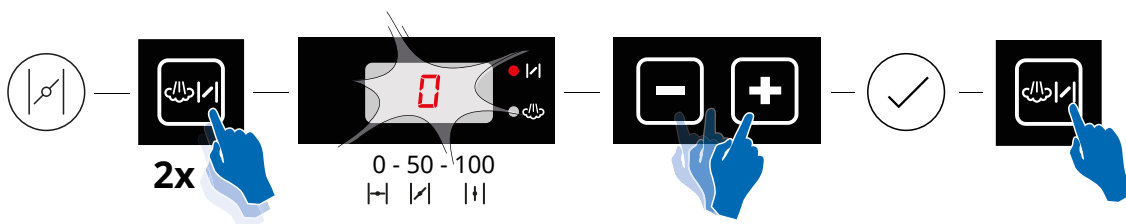
Некоторые устройства оснащены возможностью открывать или закрывать клапан системы отвода пара, чтобы регулировать удаление влаги в случае сухих операций приготовления и сушки.

Нажав кнопку **7** два раза подряд, можно установить величину открытия клапана системы отвода пара (если это позволяет устройство). На дисплее **С** будет отображаться текущее установленное значение открытия клапана системы отвода пара, а светодиод led **8** будет мигать, указывая на то, что параметр изменяется. Существует 3 возможных значения открытия клапана системы отвода пара, каждое из которых сопровождается точной числовой индикацией на дисплее **С**:

- Закрытый клапан системы отвода пара: значение 0 (устанавливается по умолчанию при включении прибора);
- Открытый клапан системы отвода пара на половину диапазона: значение 50;
- Открытый клапан системы отвода пара: значение 100.



ВНИМАНИЕ: Если вы попытаетесь установить значение ниже 0 или выше 100, устройство не разрешит изменение, и дальнейшие нажатия кнопок **13** и **15** не будут иметь никакого эффекта.



» НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА

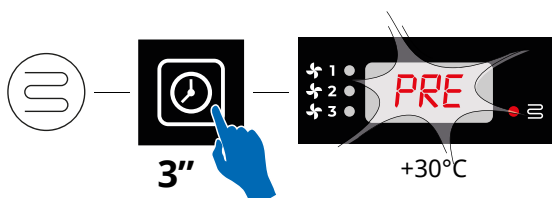
Предварительный разогрев - это операция, которая выполняется в начале приготовления, перед загрузкой пищи для приготовления, и используется для нагрева устройства, чтобы начать операцию приготовления уже при желаемой температуре камеры для приготовления пищи.

Температура предварительного разогрева автоматически устанавливается на 30° выше температуры рабочей камеры, установленной пользователем. Это необходимо для компенсации тепловых потерь при открытии двери.

Чтобы установить предварительный разогрев, нажмите и удерживайте кнопку **1** пока на дисплее **А** не появится сообщение «PrE».



ПРИМЕЧАНИЕ: Перед тем, как выбрать активацию предварительного разогрева, необходимо установить продолжительность приготовления или параметры температуры термоядра.



Предварительный разогрев может выполняться как для приготовления по заданному времени, так и для приготовления с термокерном.

При запуске приготовления с предварительным разогревом прибор дойдет до заданной температуры камеры, увеличенной на 30°. По окончании этой операции устройство издаст звуковой сигнал, указывающий, что можно загружать готовящиеся блюда. Открытие двери во время предварительного разогрева временно прерывает работу, которая возобновляется после закрытия.

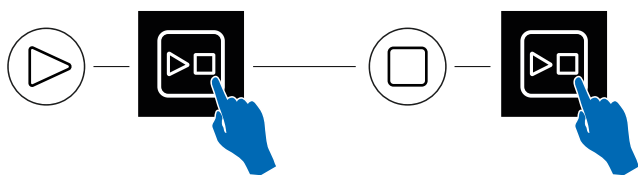


ВНИМАНИЕ: независимо от температуры камеры, установленной для приготовления, устройство никогда не достигнет температуры камеры выше 270°C (518°F), даже если включен предварительный разогрев. Если этот температурный предел будет превышен при предварительном разогреве, работа в любом случае будет прекращена при достижении 270°C (518°F).

» ЗАПУСК, ПРОЦЕСС И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После установки желаемых параметров приготовление можно начинать с помощью кнопки СТАРТ/СТОП **12**. При первом нажатии кнопки начинается приготовление. При последующем давлении приготовление завершается до своего естественного завершения, то есть обратный отсчет времени окончания приготовления и температура термокерна достигнута для приготовления с ним.

(см. дополнительную информацию в разделе «Запуск операций»)



Во время приготовления на дисплее **A** может отображаться:

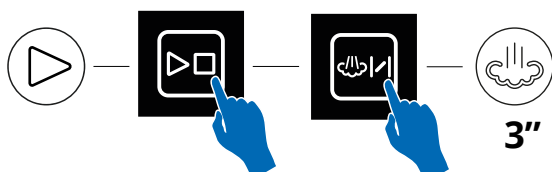
- Обратный отсчет до конца операции, если выполняется приготовление по заданному времени;
- Температура, измеряется термокерном в данный момент, если приготовление выполняется с термокерном.

Можно изменить параметры во время приготовления точно так же, как вводите параметры перед запуском операции.

Если во время приготовления с термокерном он отключится, устройство остановит приготовление и выдаст ошибку, сопровождаемую звуковым сигналом. Нажмите любую кнопку, чтобы вернуться в ручной режим приготовления.

Можно вручную ввести влажность в рабочую камеру, удерживая кнопку **7** эта операция позволит генерировать влажность в течение 3 секунд независимо от температуры рабочей камеры.

Открытие дверцы во время приготовления приводит к временному прерыванию работы. В частности, пока дверца остается открытой:



- Обратный отсчет приостанавливается до окончания запрограммированного приготовления;
- Производство пара приостанавливается;
- Нагревательные элементы выключаются;
- Электродвигатели, создающие воздушный поток внутри рабочей камеры, заблокированы;
- Свет на дверце гаснет;
- На дисплее **(B)** появляется сообщение «OPEN», указывающее на то, что дверца открыта.

Когда дверца закрывается, приготовление пищи возобновляется в соответствии с установленными параметрами.

Когда устройство разогревается во время приготовления, затем включаются нагревательные элементы для достижения заданной температуры камеры, загорается светодиод led **(6)**. Если, с другой стороны, заданная температура уже была достигнута и, следовательно, нагревательные элементы не включены, светодиод led **(6)** погаснет. По окончании естественного завершения приготовления, поскольку отсчет времени закончился или температура, установленная для термокерна, была достигнута, устройство подает звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал и вернуться в режим ввода параметров.

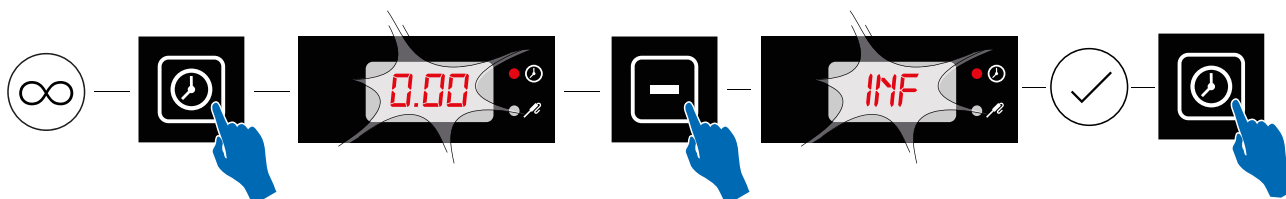
» ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ НЕОПРЕДЕЛЕННЫЙ ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ (УСТАНОВЛЕНИЕ ИНТЕРВАЛА ВРЕМЕНИ ВРУЧНУЮ)

Если вы вводите продолжительность приготовления меньше 0 в режиме приготовления с неопределенным интервалом времени, то нажатием кнопки **(15)**, когда на дисплее **(A)** отображается 0:00, войдете в режим приготовления с неопределенным интервалом времени, то есть установление вручную. В этом режиме устройство завершит приготовление только после того, как пользователь нажмет кнопку СТОП **(12)** (см. дополнительную информацию в разделе «Запуск операций»).

Когда установлен режим приготовления с неопределенным интервалом времени, на дисплее **(A)** будет отображаться сообщение «Inf», и светодиод led **(2)** обозначающий приготовление по времени, загорится.

Во время приготовления на дисплее **(A)** будет отображаться слово «Inf» вместо обратного отсчета окончания операции.

Если во время настройки продолжительности приготовления на дисплее **(A)** отображается слово «Inf» и снова нажимается кнопка **(15)**, продолжительность приготовления будет установлена на 9:59. При нажатии кнопки **(16)** на дисплее будет отображаться значение по умолчанию 0:00 продолжительности приготовления.



IV. КНИГА РЕЦЕПТОВ И МНОГОФАЗНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Устройство может запомнить 99 программ приготовления, которые проще называть рецептами. Из этих 99 сохраняемых рецептов, 20 рецептов предварительно загружены во внутреннюю память устройства и могут использоваться пользователем по желанию.

(см. дополнительную информацию в разделе «Предварительно введенные рецепты»)

Эти 20 предварительно введенных рецептов могут быть изменены пользователем по желанию.

Для доступа к книге рецептов нажмите кнопку **10**. На дисплее **D** замигает сообщение «МА». Теперь с помощью кнопок **13** и **15** можно прокручивать книгу рецептов для последовательного просмотра сохраненных рецептов.

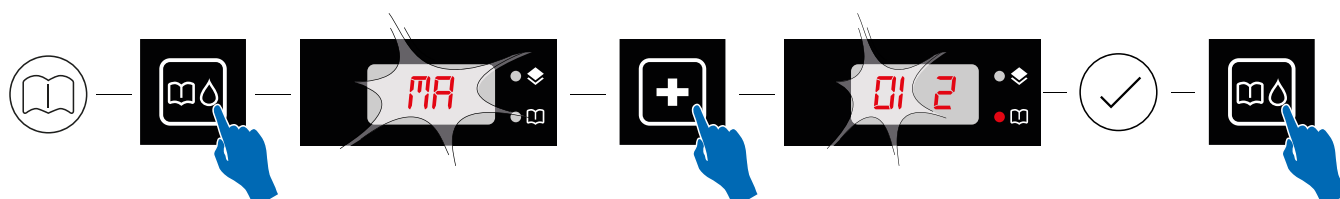
Если нажать кнопку **13**, когда отображается мигающее сообщение «МА», отображается первый сохраненный рецепт. Если же, нажата кнопка **15**, отображаются программы мойки, в случае, если функция доступна для устройства.

(см. дополнительную информацию в разделе «Мойка»)

Когда отображается рецепт, дисплей **D** показывает порядковый номер ячейки памяти, в которой сохранен рецепт **E** и номер фазы, для которой отображаются параметры приготовления **F**.

(см. дополнительную информацию в разделе «Многофазное приготовление»)

Кроме того, светодиод led **18** показывает, сохранен ли рецепт в этой ячейке памяти или нет. Чтобы можно было прокручивать рецепты в книге рецептов с помощью кнопок **13** и **15**, часть **E** дисплея **D** которая указывает позицию памяти, должна мигать. Если вы просматривали рецепт в течение нескольких секунд, ячейка памяти не будет мигать. Нажмите кнопку **10**, чтобы войти в режим навигации по книге рецептов, чтобы позиция памяти **E** снова мигала, и таким образом иметь возможность прокручивать список с помощью кнопок **13** и **15**.



АКТИВАЦИЯ РЕЦЕПТА В ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы начать приготовление рецепта, выполните следующие действия:

- Войдите в книгу рецептов с помощью кнопки **10** ;
- Выберите желаемый рецепт с помощью кнопки **13** ;
- Запустите рецепт с помощью кнопки СТАРТ/СТОП **12** .

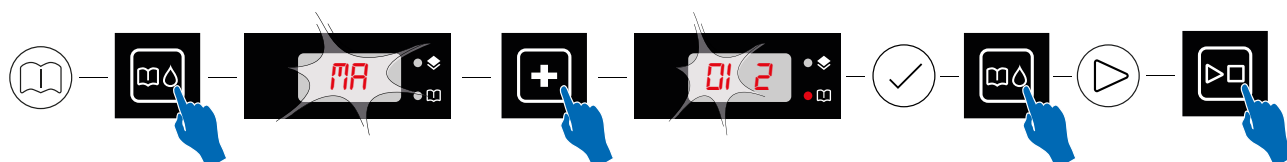
Как только рецепт был запущен, его можно прервать или выполнить операции, описанные в разделе «Запуск, процесс и время приготовления».



ВНИМАНИЕ: если вы запустите рецепт, который требует приготовления с помощью термокернa, и он не подключен к устройству, будет сгенерирована ошибка.



ПРИМЕЧАНИЕ: во время добавления и изменения рецепта для моделей без регулировки открытия клапана системы отвода пара, при вводе параметров приготовления светодиод led **8** будет мигать, указывая на то, что этот параметр не может быть установлен.



ВВЕДЕНИЕ НОВОГО РЕЦЕПТА В ПАМЯТЬ

- Войдите в книгу рецептов с помощью кнопки **10** ;
- Выберите с помощью кнопки **13** свободное место в памяти устройства, отмеченное выключенным светодиодом led **18** ;

На разных дисплеях устройства будут отображаться значения по умолчанию для различных параметров приготовления;

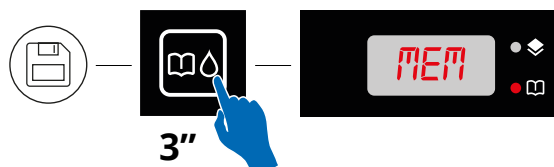
(см. дополнительную информацию в разделе «Ручной режим приготовления»)

- Введите параметры приготовления, как указано в разделе «Ручной режим приготовления»;
- Нажмите и удерживайте кнопку **10** в течение 3 секунд, чтобы подтвердить сохранение;

Через 3 секунды раздастся звуковой сигнал, и на дисплее **D** на одну секунду отобразится «MEM», чтобы указать, что рецепт был сохранен.



ВНИМАНИЕ: если вы пытаетесь сохранить рецепт с приготовлением по заданному времени, параметр продолжительности остается равным 0:00; устройство, когда отображает сообщение «MEM» на дисплее **D** оно сбрасывает параметры до значений по умолчанию и не сохраняет рецепт (см. дополнительную информацию в разделе «Удаление рецепта из памяти»).



3"

РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ

- Чтобы изменить ранее сохраненный рецепт, выполните следующие действия:
- Войдите в книгу рецептов с помощью кнопки **10**;
- Выберите рецепт, который вы хотите изменить, с помощью кнопки **13**;
- Измените желаемые параметры приготовления, как указано в разделе «Ручной режим приготовления»;
- Нажмите и удерживайте кнопку **10** в течение 3 секунд, чтобы подтвердить сохранение;

Через 3 секунды раздастся звуковой сигнал, и на дисплее **D** на одну секунду отобразится «MEM», чтобы указать, что рецепт был сохранен.



ВНИМАНИЕ: если вы измените параметр продолжительности, установив его на значение 0:00, рецепт будет удален с устройства.

УДАЛЕНИЕ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

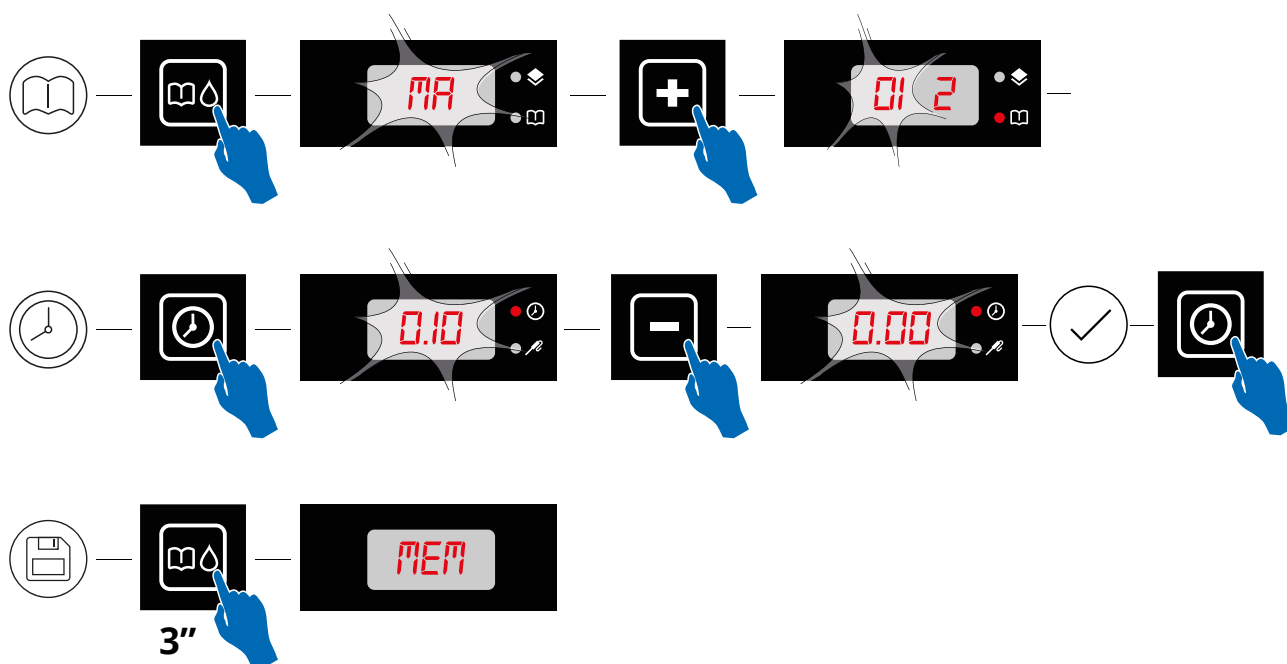
Чтобы удалить ранее сохраненный рецепт, выполните следующие действия:

- Войдите в книгу рецептов с помощью кнопки **10**;
- Выберите рецепт, который хотите удалить, с помощью кнопки **13**;
- Установите время приготовления и установите параметр продолжительности на 0:00;

(см. дополнительную информацию в разделе «Ручной режим приготовления»)

- Нажмите и удерживайте кнопку **10** в течение 3 секунд, чтобы подтвердить сохранение;

Через 3 секунды раздастся звуковой сигнал, и на дисплее **D** на одну секунду отобразится сообщение «MEM», после чего устройство установит для всех параметров приготовления рецепта значения по умолчанию.

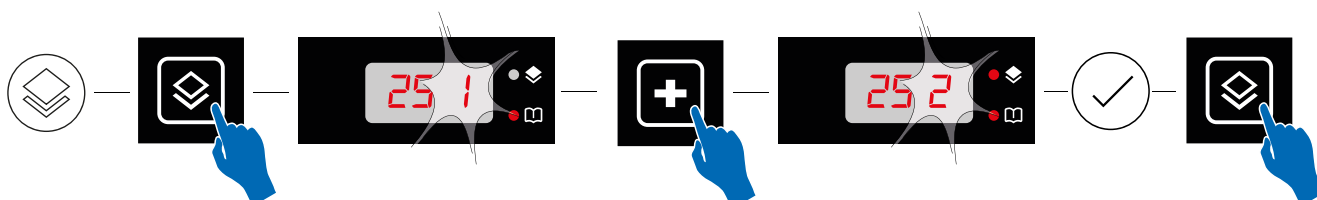


МНОГОФАЗНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Часто для приготовления блюда может потребоваться несколько последовательностей приготовления с разными параметрами. Например, это относится к некоторым видам жаркого, которые изначально необходимо готовить при наличии влаги, чтобы они оставались мягкими, а ближе к концу приготовления - приготовлением при высокой температуре сушки для образования хрустящей корочки. Выполнение этих приготовлений возможно за счет многофазного приготовления. Термин многофазное приготовление означает, что приготовление, в данном случае рецепт, будет состоять из последовательности других процессов приготовления, называемых фазами, с разными параметрами.

Устройство позволяет выполнять многофазное приготовление, состоящее максимум из 5 фаз, переход от одной фазы к другой полностью автоматический.

Чтобы установить многофазный рецепт, после ввода параметров приготовления первой фазы нажмите кнопку **11**, часть, указывающая номер фазы **F** на дисплее **D** начнет мигать, и используйте кнопки **13** и **15**, чтобы выбрать следующую фазу для просмотра, и при необходимости отредактируйте параметры. Светодиод led **17** будет гореть, если выбранная фаза имеет внесенные параметры, в противном случае он будет выключен.



ВНИМАНИЕ: Если вы находитесь в режиме выбора фазы, и если часть **F** дисплея **D** мигает, сохранить рецепт будет невозможно. Вы должны сначала подтвердить выбор фазы с помощью кнопки **11**, а затем продолжить сохранение в соответствии с процедурой.



ВНИМАНИЕ: если вы выполняете процедуру удаления рецепта с установкой продолжительности на 0:00, на первой фазе многофазного рецепта, все остальные фазы также будут автоматически удалены. Как правило, установка длительности любой фазы на 0:00 влечет за собой удаление этой фазы и всех последующих.



ВНИМАНИЕ: если установлена фаза с продолжительностью «неопределенный интервал времени» (см. дополнительную информацию в разделе «Приготовление в режиме неопределенный интервал времени»), последующие фазы автоматически отключаются (они сохраняются, но не выполняются во время приготовления).



ВНИМАНИЕ: фазы нельзя редактировать последовательно, но если между фазами останется какая-либо фаза с длительностью, установленной на 0:00, последующие фазы не будут сохранены.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВВЕДЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТ	НОМЕР ФАЗЫ	ТЕМПЕРАТУРА	ТЕРМОКЕРН	ВРЕМЯ	ПАР/СУШКА	СКОРОСТЬ ВОЗДУХООБМЕНА
Овощи на гриле	1	235°C		6'	Сушка	Максимальная
Замороженный шпинат на пару	1	100°C		18'	Пар	Максимальная
Куриные крылышки с паприкой	1	210°C		18'	Сушка	Максимальная
	2	230°C		7'	Сушка	Максимальная
Запеченная свинина	1	135°C	75°C		Увлажнение	Средняя
	2	155°C	80°C		Клапан системы отвода пара закрыт	Средняя
Спаржа на пару	1	115°C		12'	Пар	Максимальная
Эклеры с кремом	1	190°C		16'	Сушка	Средняя
Печенье	1	160°C		30'	Клапан системы отвода пара полуоткрыт	Максимальная
Ребрышки ягненка	1	230°C		5'	Сушка	Максимальная
Котлета	1	230°C		8'	Сушка	Максимальная
Круассан	1	165°C		25'	Сушка	Максимальная
Фокачча	1	160°C		4'	Увлажнение	Средняя
	2	165°C		12'	Клапан системы отвода пара закрыт	Максимальная
	3	180°C		3'	Сушка	Максимальная
Замороженные багеты	1	170°C		20'	Сушка	Максимальная
Замороженная пицца	1	185°C		8'	Сушка	Максимальная
Креветки на пару	1	100°C		4'	Пар	Максимальная
Гамбургер	1	235°C		3'	Сушка	Максимальная
Булочки для мини-бургеров	1	160°C		2'	Увлажнение	Средняя
	2	165°C		7'	Клапан системы отвода пара закрыт	Максимальная
	3	180°C		3'	Сушка	Максимальная
Запеченный картофель	1	100°C		5'	Пар	Максимальная
	2	175°C		30'	Сушка	Максимальная
Лосось на гриле	1	230°C		8'	Сушка	Максимальная
Осьминог на пару	1	100°C		1:15'	Пар	Максимальная
Рис басмати	1	100°C		20'	Пар	Максимальная



ПРИМЕЧАНИЕ: для устройств без контроля открывания клапана системы отвода пара, такой клапан всегда считается открытым.

V. МОЙКА



ВНИМАНИЕ: функция мойки предназначена не для всех устройств.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПРИМЕЧАНИЕ: Ежедневно очищать рабочую камеру, чтобы поддерживать высокий уровень гигиены и предотвращения износа частей из нержавеющей стали и эксплуатационные качества прибора. Кроме того, частицы жира или остатки пищи могут воспламениться во время приготовления, что приведет к причинению травм людям и повреждению самого устройства. Производитель рекомендует использовать выпускаемый им набор чистящих средств: для обеспечения эффективности и безопасности мойки кухонного устройства.



ВНИМАНИЕ: наличие скоплений грязи и жира также может ухудшить эластичность дверного уплотнения, что даже за короткое время приведет к потерям воды при приготовлении пищи с увлажнением и мойкой. Поэтому выполняйте операции очистки периодически и с достаточной частотой, чтобы удалить загрязнения и поддерживать чистоту камеры для приготовления пищи.

Для очистки НЕ СЛЕДУЕТ использовать:

- Абразивные или порошковые моющие средства;
- Агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляную или серную кислоту, каустическую соду и т. д.);
- Абразивные или заостренные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т. д.);
- Струи пара или воды под давлением.
- Запуск автоматической программы мойки из соображений безопасности следует производить только:
 - При закрытой дверце;
 - При вставленной тележке или перегородке (только для духовок, оборудованных тележкой);
 - При температуре в камере ниже 150°C (302 °F). В случае перегрева при запуске программы мойки устройство запустит автономную программу охлаждения, включив вентиляторы и открыв клапан системы отвода пара (или клапаны системы отвода пара для моделей с несколькими такими клапанами).



ВНИМАНИЕ: Замену упаковки с моющим средством (емкость или бутылка) следует проводить с большой осторожностью, избегая контакта с глазами и кожей. В случае попадания их в глаза следует тщательно промыть глаза проточной водой и обратиться к врачу. Утилизация пустых емкостей должна осуществляться в соответствии с инструкциями, принятыми в стране использования.



ВНИМАНИЕ: Перед началом мойки убедиться, что рабочая камера ПУСТА, что внутри нее нет противней, аксессуаров или иных предметов.

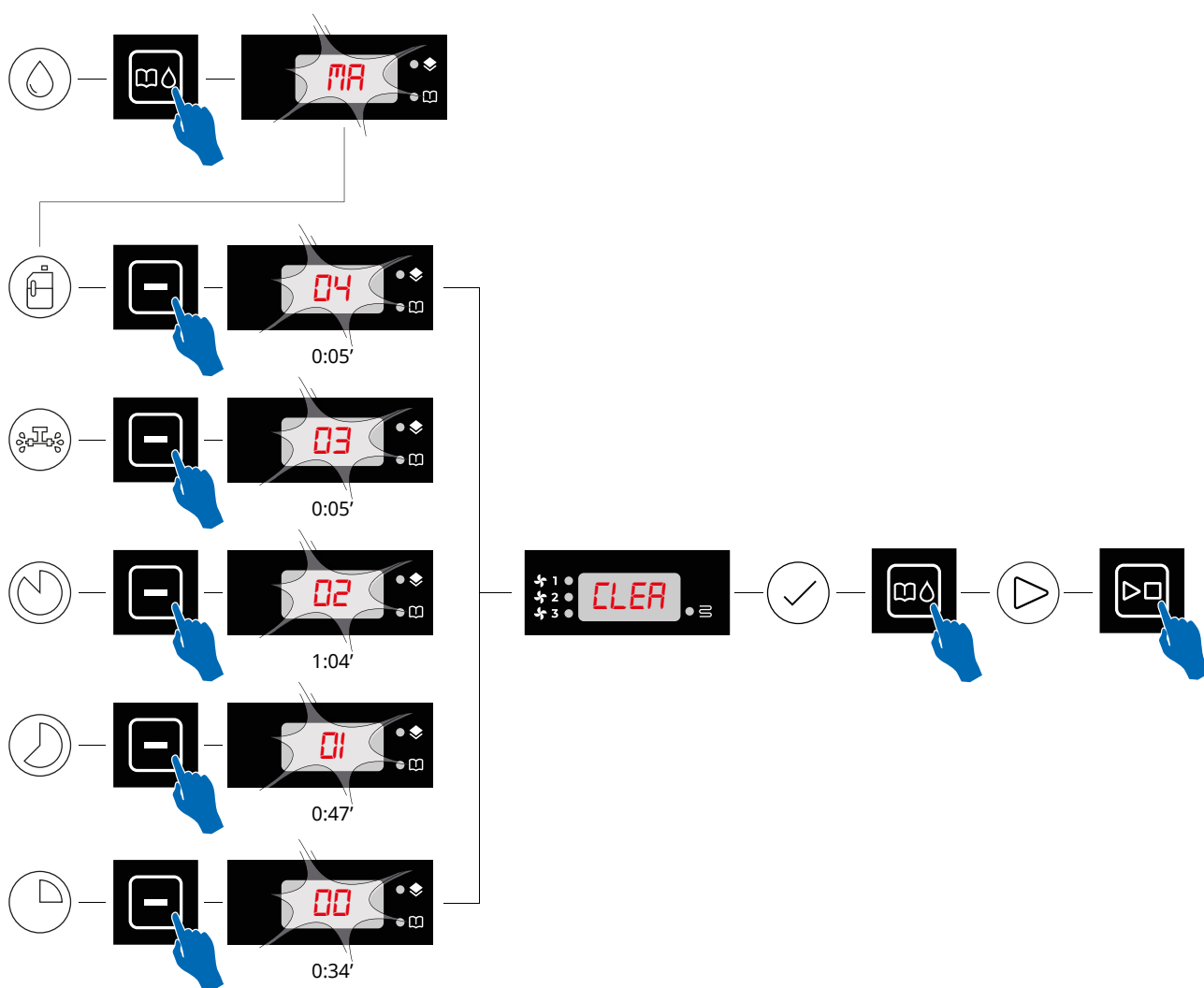


ВНИМАНИЕ: Когда начинается операция мойки, ее необходимо завершить, чтобы избежать присутствия вредных химических остатков внутри камеры приготовления пищи. Следовательно, после любого прерывания операции мойки (открывание дверцы, прерывание мойки кнопкой СТАРТ/СТОП, выключение устройства кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ или отключение электропитания) устройство не позволит выполнять какие-либо другие операции, кроме программы мойки. По окончании программы мойки без прерывов, устройство возобновит работу в обычном режиме.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ МОЙКИ

Программы мойки внесены в книгу рецептов как специальные программы.

- Чтобы выполнить программу мойки, выполните следующие действия:
- Нажмите кнопку **10** ;
- Нажимайте кнопку **15**, пока не получите доступ к списку программ мойки, список обозначен словом «CLEA» на дисплее **B** ;
- Для каждой программы мойки порядковый номер отображается на дисплее **D** а продолжительность в часах: минутах - на дисплее **A** ;
- Выберите желаемую программу мойки кнопками **13** и **15**;
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП **12**, чтобы начать мойку.



Доступны следующие программы мойки:

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЧИСЕЛ	НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ
00	Короткая мойка
01	Средняя мойка
02	Длительная мойка
03	Полоскание
04	Загрузка моющего средства



ПРИМЕЧАНИЕ: операция полоскания не требует использования моющего средства.

Операция загрузки моющего средства требует каждый раз замену емкости для моющего средства. Эта операция необходима для предотвращения образования пузырьков воздуха внутри каналов загрузки моющего средства. Если вы используете резервуар для моющего средства, который заполняется перед полным его израсходованием, или если вы заменяете резервуар, который не полностью израсходован, нет необходимости выполнять эту операцию.



ПРИМЕЧАНИЕ: после загрузки моющего средства операция полоскания всегда выполняется автоматически.

