

ENGLISH (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

EN

DEUTSCH (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)

DE

FRANÇAIS (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

FR

ESPAÑOL (INSTRUCCIONES ORIGINALES)

ES

ITALIANO (ISTRUZIONI ORIGINALI)

IT

РУССКИЙ (ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ)

РУС

EAC

ENGLISH (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

EN

EAC

RECOMMENDATIONS FOR THE USER

I	RECOMMENDATIONS FOR THE USER	3
II	PRE-HEATING	3
III	HUMIDIFICATION AND STEAM	4

USER'S INSTRUCTIONS

I	MECHANICAL / DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	5
II	KNOBS SECTOR	6
	<u>MOTOR KNOB</u>	6
	<u>THERMOSTAT KNOB</u>	6
	<u>THERMOSTAT INDICATOR</u>	6
	<u>STEAM KNOB</u>	6
	<u>HUMIDIFICATION INDICATOR</u>	6
	<u>CHIMNEY ADJUSTMENT KNOB</u>	6
	<u>TIMER KNOB</u>	7
III	DIGITAL SECTOR	7
	<u>DIGITAL CONTROLS</u>	7
	<u>ON/OFF BUTTON</u>	7
	<u>+/- BUTTONS</u>	7
	» TIMED COOKING	7
	» INFINITE TIME COOKING	8
	» CORE PROBE COOKING	8
	» CORE PROBE POSITIONING	9
	» CORE PROBE DURING PREHEATING	9
	» COOKING CYCLE END	9
	<u>MODE BUTTON</u>	10
	<u>MODE INDICATORS</u>	10

I. RECOMMENDATIONS FOR THE USER

In the event of cooking particularly greasy foods such as roasts or poultry, it is advisable to place a container on the bottom of the cooking chamber to collect the grease that will drip during cooking.

In the event of cooking food with containers filled with liquid, pay particular attention to any spillage, both during cooking and when removing the containers from the oven. In the event of ovens placed above proofers, stainless steel tables or other ovens, it is not recommended to use shelves higher than that from which the user can see inside the container due to the risk of burns.

Always clean the accessories before using them.

If you need to check or turn the contents of the trays and grills while cooking, the door must be left open as briefly as possible, to prevent the temperature inside the oven from dropping, compromising the cooking results.



CAUTION: it is recommended to open the door in two stages: keep the door half-open (3-4 cm) by 4-5", then open it completely. This is to prevent any steam and heat in the oven from causing discomfort or burns.

II. PRE-HEATING

To eliminate the effects of heat loss due to opening the door when placing food in the oven, preheating by at least 30°C (86°F) higher than the temperature required for cooking is recommended.

In the event of steam cooking, it is advisable to preheat the oven when it is dry (without any humidity or steam) and set the humidity or steam value after placing the food in the oven. This will enable faster preheating with lower water and energy consumption

III. HUMIDIFICATION AND STEAM

The presence of steam or humidity is indicated to cook different types of food more delicately. It is also indicated for quick thawing, for heating foods without drying them out or hardening them and for desalting salted foods naturally. The combination of the humidifier function with the traditional one enables flexibility of use with energy and time savings, while preserving the nutritional qualities and taste of food. Steam and humidity generation takes place by injecting water onto the fan, the water is sprayed and, by passing through the heating element, turns into steam.

Steam cooking is performed when the cooking chamber is completely or almost full of steam, depending on the type of the food being cooked; this can be achieved by setting the special knob above 6. Other values are used with humidification cooking, i.e. with humidity.

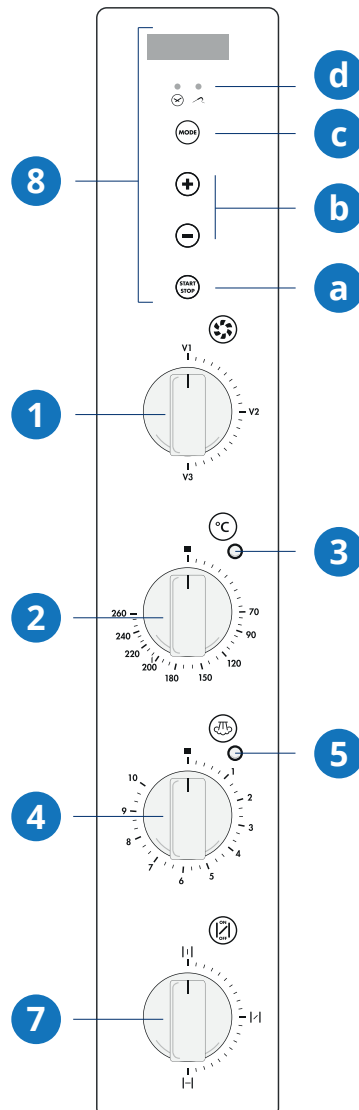
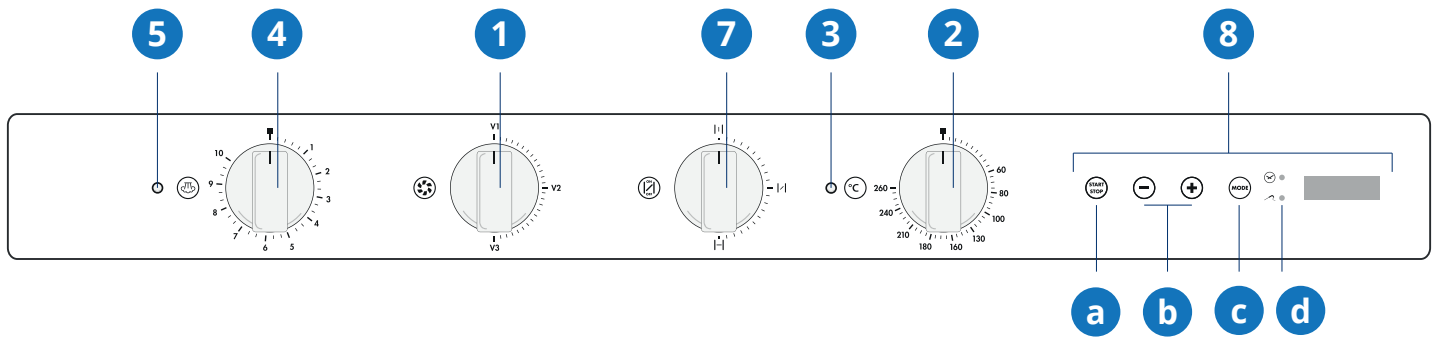
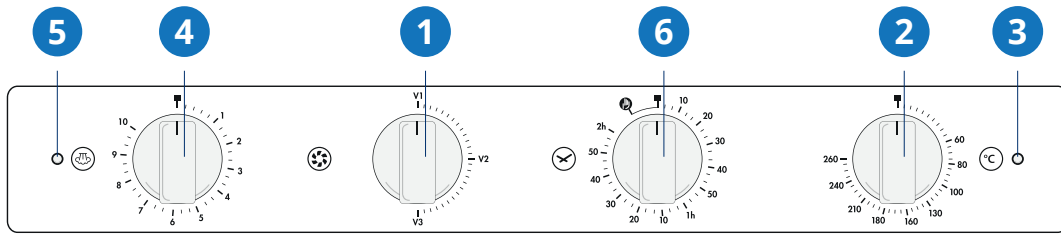
Steam cooking is performed when the cooking chamber is full or almost full of steam, i.e. the cooking chamber is in steam saturation. Different situations, i.e. steam cooking but with the chamber not saturated with steam, are defined as humidification cooking. Visibly, steam saturation can be noticed by the presence of drops of condensation on the internal glass of the door. When the cooking chamber is in steam saturation, adding more water cannot increase the quantity of steam, thus causing water and energy losses.

In general, cooking is performed between 80°C (176°F) and 120°C (248°F). It is obviously possible to perform steam cooking outside this temperature range, however it is not recommended to steam-cook below 60°C (140°F) and above 140°C (284°F).



CAUTION: it is recommended not to steam-cook above 140°C (284°F), above this temperature it is recommended to set the specific knob to a maximum of 2 to cook with humidification.

I. MECHANICAL / DIGITAL OVEN CONTROL PANEL



II. KNOBS SECTOR

1 MOTOR KNOB

This knob has 3 possible positions.

V1 -> minimum speed.

V2 -> medium speed.

V3 -> maximum speed.

2 THERMOSTAT KNOB

This knob enables to select the desired cooking temperature, maximum temperature 260°C (500°F). Adjustable from minimum to maximum by turning clockwise, vice versa from maximum to minimum by turning anticlockwise.

3 THERMOSTAT INDICATOR

This indicator is turned on when the internal temperature of the cooking chamber is lower than the value set on the thermostat knob and therefore the heating elements are on. When the indicator turns off it means that the cooking chamber has reached the set temperature. During a cooking cycle it is possible for the internal temperature of the cooking chamber to drop below that set on the thermostat knob, in which case the heating elements will turn on again to bring the cooking chamber back to the set temperature, therefore also switching the thermostat indicator on again.

4 STEAM KNOB

This knob is used to activate the steam humidification and generation function. It can be adjusted from minimum to maximum by turning the knob clockwise, vice versa from maximum to minimum by turning anticlockwise.

If you wish to preheat the oven before cooking, it is advisable to bring the oven to the desired cooking temperature before enabling the steam supply.



CAUTION: it is recommended not to steam-cook above 140°C (284°F), above this temperature it is recommended to set the specific knob to a maximum of 2 to cook with humidification.

5 HUMIDIFICATION INDICATOR

When this indicator is on it means that water is entering into the cooking chamber to obtain steam. This occurs regardless of the temperature, the operator must check that the temperature is suitable for steam generation. It is recommended to steam-cook between 60°C (140°F) and 140°C (284°F).

6 CHIMNEY ADJUSTMENT KNOB


This knob has 3 possible positions.

[|] -> chimney open.

[/] -> chimney open at 50%.


[-] -> chimney closed.

7 TIMER KNOB (IF REQUIRED BY THE COOKING DEVICE MODEL)

This knob enables to set the duration in minutes for the desired type of cooking, maximum duration of 120 minutes. Adjustable from minimum to maximum by turning clockwise, vice versa from maximum to minimum by turning anticlockwise. The zero position of the knob, corresponding to 0 minutes, is marked by the icon . It is possible to alter the duration of the cooking program by acting on the timer knob during cooking. The position of the knob always indicates the time remaining to the end of the cooking program. The timer knob will rotate automatically during cooking to continuously display the remaining time.



CAUTION: the oven starts cooking when the timer knob is set to a value other than 0 minutes. When the knob is set back to the 0 minute position during cooking, the cooking program is interrupted.

Starting from the 0 minutes position, the infinite time cooking mode is activated by turning the knob by one position  and selecting the N icon: the oven will perform the cooking cycle set without time limits until the operator stops it by setting the knob in the 0 minutes position again. It is possible to set the cooking mode to infinite time even while the oven is running a cooking program.

II. DIGITAL SECTOR

8 DIGITAL CONTROLS (IF REQUIRED BY THE COOKING DEVICE MODEL)

a ON/OFF BUTTON

Press this button to start/stop cooking. If cooking is not in progress and the on/off button is pressed, the cooking cycle will start. If the oven is running a cooking cycle and the on/off button is pressed, the cycle will be interrupted.

b +/- BUTTONS

These buttons are used to set the duration of a cooking time or the temperature value for core probe cooking.

» TIMED COOKING

The oven control panel will display the duration of the cooking cycle in hours and minutes. For example, "02:15" on the display indicates a cooking time of 2 hours and 15 minutes.

Pressing the + button increases the cooking time by one minute, holding it will increase the time faster up to a maximum of 24 hours.

Pressing the - button decreases the cooking time by one minute, holding it will decrease the time faster.

NOTE: After switch-on, therefore after powering the oven, the message "00:01" appears on the display, which means that a cooking time of one minute is set.

During cooking the display will show the time remaining until the end of the cooking cycle, with a countdown that will be updated every minute. Pressing the + button during cooking will add one minute to the time that must elapse for the cooking cycle to end. Holding the + button will add time more quickly. Pressing the - button during the cooking cycle will remove one minute from the time that must elapse for the cooking cycle to end. Holding the - button will remove time more quickly. When modifying the cooking time, the oven will emit an audible signal and flash the display 3 times to confirm that the change has been accepted.

» INFINITE TIME COOKING

If you try to set a cooking time of less than a minute or if the display shows "00:01" and press the - button, the infinite time cooking mode is activated and the display will show "Inf". In this mode the oven will run the cooking cycle set without time limits until the operator ends the cooking cycle using the ON/OFF button. The display will show "Inf" during cooking.

It is possible to enable the infinite time cooking mode even while the oven is performing a cooking cycle simply by pressing and holding the - button until "Inf" appears on the display. If the + button is pressed during an infinite cooking time, this mode is disabled and a cooking program duration is set.

» CORE PROBE COOKING

The oven control panel will display the temperature of the core probe for which you wish to end the cooking cycle (desired temperature). The desired temperature is displayed by showing the numeric value as a lower case 'c' for degrees Centigrade or a capital 'F' for degrees Fahrenheit. For example, "75c" indicates 75 degrees Centigrade. A technician is required to convert from Centigrade to Fahrenheit or vice versa, please contact customer service.

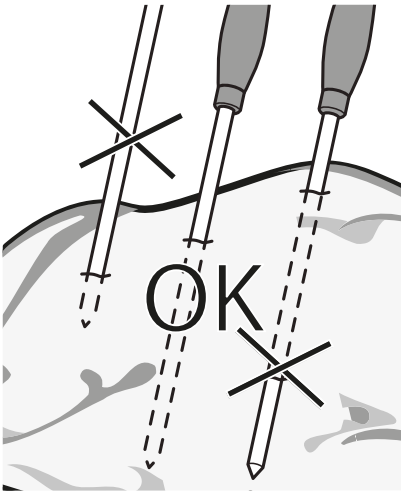
Pressing the + button will increase the desired temperature by one degree, holding it will increase the desired temperature faster up to a maximum of 130°C (266°F).

Pressing the - button will decrease the desired temperature by one degree, holding it will decrease the desired temperature faster up to a minimum of 0°C (32°F).

NOTE: After switch-on, therefore after powering the oven, selecting the core probe cooking mode will show the message "30c" (86F) on the display, indicating that a core probe cooking cycle is set which will stop when the probe will measure a temperature equal to or higher than 30°C (86°F).

During cooking the display will show the temperature measured by the core probe at that time, moreover every 10 seconds it will show the desired temperature for a few seconds (please note that this is the set value for which cooking will end when it is reached or exceeded). Pressing the + button during cooking will add a degree to the desired temperature. Holding the + button will add degrees more quickly. Pressing the - button during cooking will remove a degree from the desired temperature. Holding the - button will remove degrees more quickly. When modifying the desired temperature, the oven will emit an audible signal and flash the display 3 times to confirm that the change has been accepted.

» CORE PROBE POSITIONING



During cooking, the core probe measures the temperature at the “core” of the food, i.e. at its innermost point. The most precise measurement point is located at the tip of the probe. The tip of the core probe must be inserted deep into the food to be cooked, until it reaches the innermost point of the food, without coming out. Be careful not to insert it in highly greasy areas and close to the bones (cooking may end early). If the food is not very thick, insert the probe parallel to the support surface.

» CORE PROBE DURING PREHEATING AND TEMPERATURE LIMITS

The core probe is set to measure a minimum temperature of -30°C (-22°F) and a maximum temperature of 130°C (266°F). Once these values are exceeded the oven shows an error signal on the display “EE:EE”. When preheating above 130°C (266°F) with the core probe located inside the cooking chamber, when the probe is inserted into the food to be cooked, the display will show “EE:EE” until the probe detects a temperature lower than 130°C (266°F). When the core probe detects a temperature above -30°C (-22°F) or below 130°C (266°F) again, the oven will stop displaying “EE:EE” and once again will indicate the temperature detected by the probe. If after 2 minutes from the start of cooking the core probe does not measure a temperature between -30°C (-22°F) and 130°C (266°F) again, then the oven will emit an audible signal to warn the user that a critical situation may be present and the cooking result may not be guaranteed.



CAUTION: The core probe interrupts the cooking cycle when it reaches the desired temperature only after heating, therefore when it changes from a lower to a higher temperature detected, and not after a temperature drop, therefore when it changes from a higher to a lower temperature detected.

» COOKING CYCLE END

When cooking ends because the set time has elapsed or the temperature set for the core probe is reached (desired temperature), the oven emits an intermittent sound signal and the display flashes for 10 seconds. At the end of this time the sound signal will be interrupted, the display will stop flashing and will show the last time or temperature value set by the user. If any button is pressed before the 10 seconds have elapsed, the oven will stop emitting the acoustic signal and the display will stop flashing and will immediately show the last time or temperature value set by the user. If a timed cooking cycle ends, the oven will show “00:00” on the flashing display for 10 seconds.

c MODE BUTTON

This button enables to change the cooking mode. After switch-on, therefore after powering the oven, the timed cooking mode is activated. If the mode button is pressed once, the core probe cooking cycle is activated. Pressing the mode button again returns to the timed cooking mode. The cooking mode can only be changed if a cooking cycle has not been started. If the mode button is pressed during a cooking cycle, the display will show "EE:EE" and a sound signal will be emitted.

d MODE INDICATORS

These two lights indicate the cooking mode activated. The upper light indicates the timed cooking mode, the lower one the core probe cooking mode. When the mode button is pressed to change the cooking mode, the lights indicate which mode has been selected. If the timed cooking mode is active and the mode button is pressed, the upper light corresponding to the timed cooking mode will turn off and the lower light corresponding to the core probe cooking mode will light up. Pressing the mode button again will turn off the lower light corresponding to the core probe cooking mode and the upper light corresponding to the timed cooking mode will light up.

Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019 - EN

Follow us on



DEUTSCH (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG) DE

EAC

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

I	HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	3
II	VORHEIZEN	3
III	BEFEUCHTUNG UND DAMPF	4

GEBRAUCHSANWEISUNG

I	BEDIENFELD DES MECHANISCHEN/DIGITALEN OFENS	5
II	SEKTORDREHKNÖPFE	6
	<i><u>MOTORDREHKNOPF</u></i>	6
	<i><u>THERMOSTATDREHKNOPF</u></i>	6
	<i><u>THERMOSTAT-KONTROLLLEUCHE</u></i>	6
	<i><u>DAMPFDREHKNOPF</u></i>	6
	<i><u>KONTROLLEUCHE BEFEUCHTUNG</u></i>	6
	<i><u>EINSTELLDREHKNOPF RAUCHABZUG</u></i>	6
	<i><u>DREHKNOPF TIMER</u></i>	7
III	DIGITALER SEKTOR	7
	<i><u>DIGITALE STEUERUNGEN</u></i>	7
	<i><u>TASTE ON/OFF</u></i>	7
	<i><u>TASTEN +/-</u></i>	7
	» ZEITGESTEUERTES GAREN	7
	» DAUERGAREN	8
	» GAREN MIT KERNSONDE	8
	» POSITIONIERUNG DER KERNSONDE	9
	» KERNSONDE WÄHREND DER VORWÄRMUNG UND TEMPERATURGRENZEN	9
	» ENDE EINES GARVORGANGS	9
	<i><u>TASTE MODE</u></i>	10
	<i><u>KONTROLLLEUCHTEN MODE</u></i>	10

I. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Beim Kochen mit Grills von besonders fettigen Speisen wie Braten oder Geflügel empfiehlt es sich, einen Behälter auf den Boden des Garraums zu stellen, um die beim Garen herabtropfenden Fette aufzusammeln.

Beim Garen von Speisen mit vollen oder mit Flüssigkeiten gefüllten Behältern ist besonders auf das Überlaufen der Flüssigkeiten zu achten, sowohl beim Garen als auch beim Entnehmen der Behälter aus dem Ofen. Bei Öfen, die auf einem Garschrank, Edeltischchen oder anderen Öfen aufgestellt werden, ist es nicht empfehlenswert, sehr hohe Regale zu verwenden: der Benutzer muss wegen der Verbrennungsgefahr immer in den Behälter sehen können.

Das Zubehör vor Gebrauch immer reinigen.

Wenn es während des Garvorgangs notwendig ist, den Inhalt der Tablett und Roste zu ändern, muss die Tür schnell geöffnet und wieder geschlossen werden, um zu verhindern, dass die Temperatur im Ofen derart sinkt, dass der Garprozess gefährdet wird.



ACHTUNG: Es wird empfohlen, die Tür in zwei Stufen zu öffnen: 4-5" lang die Tür halboffen (3-4 cm) halten, dann vollständig öffnen. Dadurch wird verhindert, dass Dampf oder Hitze im Ofen zu Verletzungen oder Verbrühungen führen.

II. VORHEIZEN

Um Wärmeverluste durch das Öffnen der Tür beim Ablegen von Speisen in den Ofen zu vermeiden, wird empfohlen, um mindestens 30°C (86°F) höher als die erwartete Gartemperatur vorzuwärmen.

Beim Dampfgaren wird empfohlen, den Ofen trocken vorzuwärmen (d.h. ohne Feuchtigkeit oder Dampf) und den Feuchte- oder Dampfwert einzustellen, nachdem die Speisen in den Ofen eingeführt wurden. Dies ermöglicht eine schnellere Vorwärmung und eine geringere Verschwendung von Wasser und Energie.

III. BEFEUCHTUNG UND DAMPF

Dampf oder Feuchtigkeit sind angebracht, um verschiedene Arten von Speisen schonender zu kochen. Sie eignen sich auch zum schnellen Auftauen, zum Erwärmen von Speisen, ohne dass sie austrocknen oder hart werden, und zum natürlichen Entsalzen von gesalzenen Speisen. Die Kombination der Befeuchterfunktion mit der traditionellen ermöglicht eine flexible Nutzung mit Energie- und Zeitersparnis, wobei die Ernährungseigenschaften und der Geschmack der Lebensmittel unverändert bleiben. Die Erzeugung von Dampf und Feuchtigkeit erfolgt durch Einspritzen von Wasser auf das Gebläse, dieses wird zerstäubt, durchläuft das Heizelement und wird in Dampf umgewandelt.

Unter Dampfgaren versteht man, dass der Garraum vollständig oder fast voller Dampf ist; dies wird, je nach Art der zu garenden Speisen erreicht, wenn der Drehknopf über 6 eingestellt wird. Andere Einstellungen gelten als Garen mit Befeuchtung, d.h. Präsenz von Feuchtigkeit.

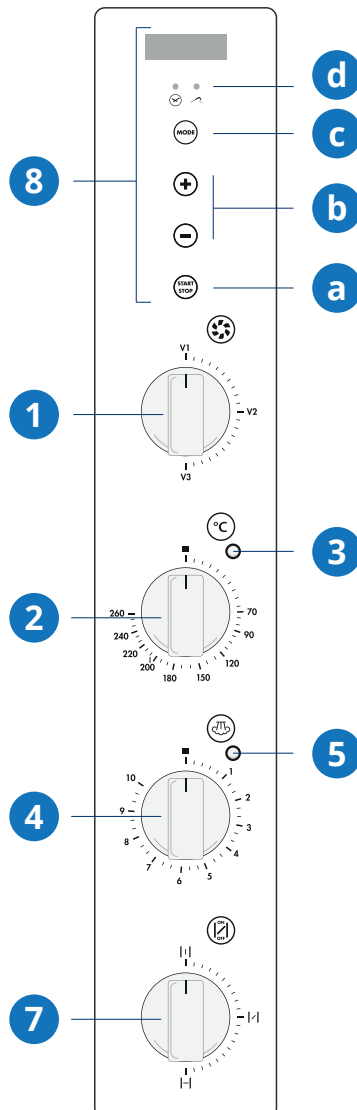
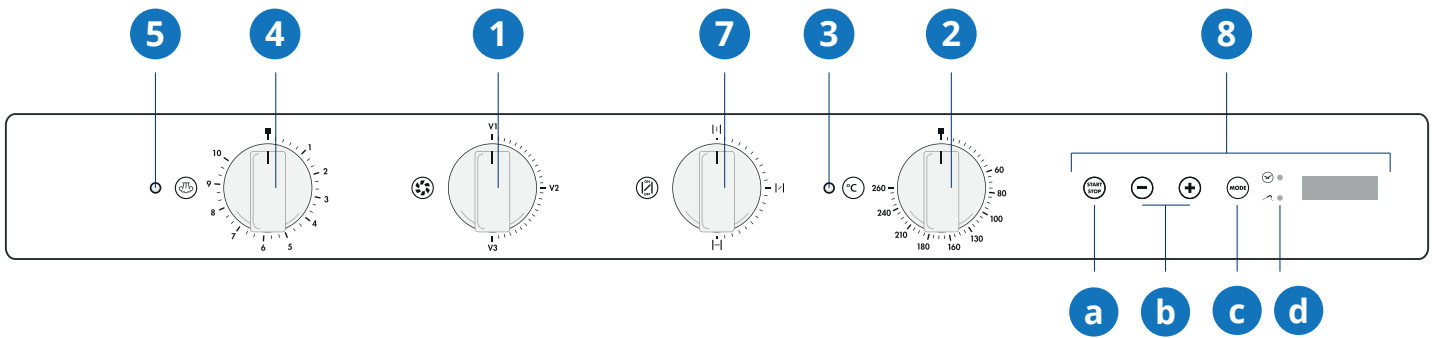
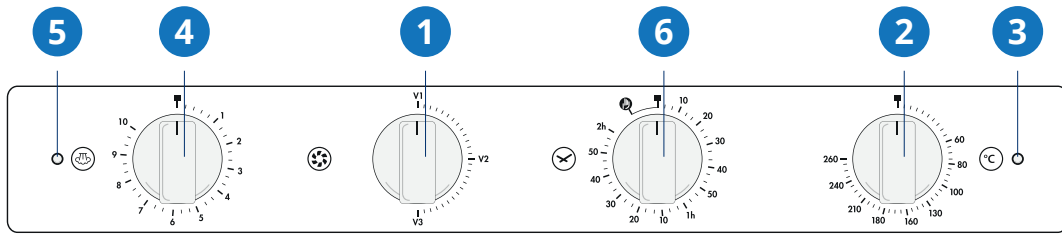
Unter Dampfgaren versteht man, wenn der Garraum ganz oder fast voller Dampf ist, man sagt in diesem Fall, der Garraum ist mit Dampf gesättigt. Andere Situationen, d.h. das Garen mit Dampf, wobei jedoch die Kammer nicht mit Dampf gesättigt ist, werden als Garen mit Befeuchtung definiert. Der Dampfsättigungszustand kann durch das Vorhandensein von Kondensationstropfen auf der Innenseite des Glases der Tür erkannt werden. Wenn der Garraum mit Dampf gesättigt ist, kann die Zufuhr von zusätzlichem Wasser die Dampfmenge nicht erhöhen und führt nur zu Wasser- und Energieverlusten.

Im Allgemeinen findet das Dampfgaren zwischen 80°C (176°F) und 120°C (248°F) statt. Dampfgaren außerhalb dieses Temperaturbereichs ist natürlich möglich, aber wir empfehlen kein Dampfgaren unter 60°C (140°F) und über 140°C (284°F).



ACHTUNG: Es wird empfohlen, keine Dampfvorgänge über 140°C (284°F) durchzuführen, oberhalb dieses Temperaturwertes wird empfohlen, den Spezialknopf auf einen Maximalwert von 2 für das Garen mit Befeuchtung einzustellen.

I. BEDIENFELD DES MECHANISCHEN/DIGITALEN OFENS



II. SEKTORDREHKNÖPFE

1 MOTORDREHKNOPF

Dieser Drehknopf hat 3 mögliche Positionen

V1 -> Mindestgeschwindigkeit.

V2 -> Durchschnittsgeschwindigkeit.

V3 -> Höchstgeschwindigkeit

2 THERMOSTATDREHKNOPF

Mit diesem Drehknopf kann die gewünschte Gartemperatur, maximale Temperatur 260°C (500°F), eingestellt werden. Einstellbar von Min. bis Max. durch Drehen im Uhrzeigersinn, umgekehrt von Max. bis Min. durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

3 THERMOSTAT-KONTROLLEUCHE

Diese Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Innentemperatur des Garraums niedriger ist als der am Thermostatdrehknopf eingestellte Wert und daher die Heizelemente eingeschaltet sind. Wenn die Kontrollleuchte ausgeschaltet wird, hat der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht. Während eines Garzyklus ist es möglich, dass die Innentemperatur des Garraums unter die am Thermostatdrehknopf eingestellte Temperatur sinkt; in diesem Fall werden die Heizelemente wieder eingeschaltet, um den Garraum wieder auf die eingestellte Temperatur zu bringen und die Thermostatkontrollleuchte leuchtet wieder auf.

4 DAMPFDREHKNOPF

Mit diesem Knopf wird die Funktion Befeuchtung und Dampferzeugung aktiviert. Einstellbar von Min. bis Max. durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn, umgekehrt von Max. bis Min. durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

Wenn der Ofen vor dem Garen vorgeheizt werden soll, wird empfohlen, ihn vor dem Einschalten der Dampfzufuhr auf die gewünschte Gartemperatur zu bringen.



ACHTUNG: Es wird empfohlen, keine Dampfvorgänge über 140°C (284°F) durchzuführen, oberhalb dieses Temperaturwertes wird empfohlen, den Spezialknopf auf einen Maximalwert von 2 für das Garen mit Befeuchtung einzustellen.

5 KONTROLLEUCHE BEFEUCHTUNG

Wenn diese Kontrollleuchte eingeschaltet ist, bedeutet das, dass Wasser in den Garraum gefüllt wird, um Dampf zu erzeugen. Dies erfolgt unabhängig von der Temperatur; der Bediener muss sicherstellen, dass die Temperatur angemessen ist, um Dampf zu erzeugen. Es wird empfohlen, den Garvorgang zwischen 60°C (140°F) und 140°C (284°F) einzustellen.

6 EINSTELLDREHKNOPF RAUCHABZUG


Dieser Drehknopf hat 3 mögliche Positionen

[|] -> Rauchabzug offen.

[/] -> Rauchabzug bis zu 50% geöffnet.


[|] -> Rauchabzug geschlossen.

7 DREHKNOPF TIMER (FALLS VOM MODELL DER GARVORRICHTUNG VORGESEHEN)

Dieser Drehknopf ermöglicht es, die gewünschte Garzeit in Minuten einzustellen, max. Dauer 120 Minuten. Einstellbar von Min. bis Max. durch Drehen im Uhrzeigersinn, umgekehrt von Max. bis Min. durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Die Nullposition des Drehknopfes, gleich 0 Minuten, wird durch das Symbol  angezeigt. Die Dauer des Garprogramms kann geändert werden, dazu während des Garvorgangs auf den Timerknopf einwirken. Die Position des Drehknopfes zeigt immer die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garprogramms an. Der Timerknopf dreht sich während des Garvorgangs automatisch, um die verbleibende Zeit kontinuierlich anzuzeigen.



ACHTUNG: Der Ofen startet den Garvorgang, wenn der Timerdrehknopf auf einen anderen Wert als 0 Minuten eingestellt wird. Wenn der Drehknopf während des Garvorgangs wieder auf die Position 0 Minuten eingestellt wird, wird das Garprogramm unterbrochen.

Ausgehend von der Position 0 Minuten, wird durch Drehen des Knopfes um eine Position gegen den Uhrzeigersinn und der Auswahl des Symbols  der Dauergarbetrieb aktiviert: Der Ofen führt den eingestellten Kochzyklus ohne Zeitbegrenzung durch, bis der Bediener das Garen beendet und dazu den Knopf in die Position bzw. die Minuten zurückstellt. Es besteht die Möglichkeit, den Garmodus auf unbegrenzte Zeit einzustellen, auch wenn der Ofen ein Garprogramm ausführt.

III. DIGITALER SEKTOR

8 DIGITALE STEUERUNGEN (FALLS VOM MODELL DER GARVORRICHTUNG VORGESEHEN)

a TASTE ON/OFF

Um das Garen zu starten/stoppen, diese Taste drücken: Wenn der Garvorgang nicht in Betrieb ist und die On/Off-Taste gedrückt wird, wird das Garen gestartet. Wenn der Ofen einen Garzyklus durchläuft und die On/Off-Taste gedrückt wird, wird der Zyklus unterbrochen.

b TASTEN +/-

Mit diesen Tasten kann die Dauer eines zeitgesteuerten Garvorgangs oder der Temperaturwert für ein Kernsondengarverfahren eingestellt werden.

» ZEITGESTEUERTES GAREN

Das Bedienfeld des Ofens zeigt die Dauer des Garvorgangs in Stunden und Minuten an. So zeigt beispielsweise die Anzeige "02:15" eine Garzeit von 2 Stunden und 15 Minuten an.

Durch Drücken der Taste + wird die Garzeit um eine Minute verlängert, wird sie weiter gedrückt gehalten, wird die Garzeit schneller auf maximal 24 Stunden erhöht.

Durch Drücken der Taste - wird die Garzeit um eine Minute verkürzt, wird sie weiter gedrückt gehalten, wird die Garzeit schneller vermindert.

ANMERKUNG: Nach dem Einschalten, d.h. nachdem der Ofen unter Spannung gesetzt wurde, erscheint auf der Anzeige "00:01", was bedeutet, dass die Garzeit auf eine Minute eingestellt ist.

Während des Garvorgangs wird auf dem Display die verbleibende Zeit am Ende des Garzyklus mit einem Countdown, der jede Minute aktualisiert wird, angezeigt. Wenn die Taste + während des Garvorgangs gedrückt wird, wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs um eine Minute erhöht. Wenn die Taste + gedrückt gehalten wird, wird die Zeit schneller hinzugefügt. Wenn die Taste - während des Garvorgangs gedrückt wird, wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs um eine Minute vermindert. Wenn die Taste - gedrückt gehalten wird, wird die Zeit schneller vermindert. Wenn Änderungen an der Garzeit vorgenommen werden, erzeugt der Ofen ein akustisches Signal und die Anzeige blinkt dreimal, um zu bestätigen, dass die Änderung erfolgreich abgeschlossen wurde.

» DAUERGAREN

Wenn versucht wird, eine Garzeit von weniger als einer Minute einzustellen oder wenn auf dem Display "00:01" angezeigt und die Taste - gedrückt wird, wird der Dauergarmodus aktiviert und auf dem Display wird "Inf" angezeigt. In diesem Modus führt der Ofen den eingestellten Garzyklus ohne Zeitbegrenzung aus, bis der Bediener das Garen mit der ON/OFF-Taste beendet. Während des Garvorgangs wird auf dem Display "Inf" angezeigt.

Der Dauergarmodus kann auch dann aktiviert werden, wenn der Ofen einen Garzyklus durchführt, dazu einfach die Taste - gedrückt halten bis auf dem Display "Inf" angezeigt wird. Durch Drücken der Taste + während eines Dauergarvorgangs wird dieser Modus deaktiviert und eine Dauer für das Garprogramm eingestellt.

» GAREN MIT KERNSONDE

Auf dem Bedienfeld des Ofens wird die Temperatur der Kernsonde angezeigt, bei deren Erreichen der Garvorgang gestoppt werden soll (gewünschte Temperatur). Die gewünschte Temperatur wird angezeigt, dabei wird der Zahlenwert mit einem kleinen "c" für Grad Celsius oder einem großen "F" für Grad Fahrenheit angegeben. Zum Beispiel steht die Angabe "75c" für 75 Grad Celsius. Für die Umstellung von Celsius auf Fahrenheit oder umgekehrt ist ein Techniker erforderlich, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

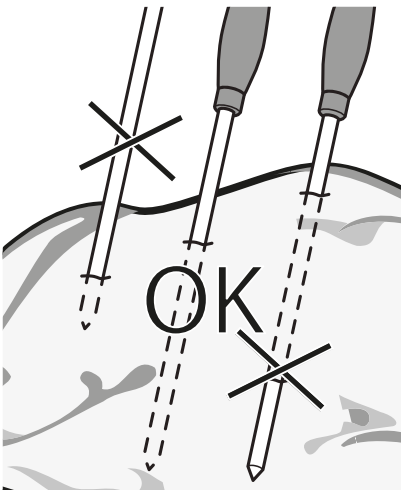
Durch Drücken der Taste + wird die gewünschte Temperatur um ein Grad erhöht; wird die Taste gedrückt gehalten, wird die gewünschte Temperatur schneller bis auf maximal 130°C (266°F) erhöht.

Durch Drücken der Taste - wird die gewünschte Temperatur um ein Grad vermindert; wird die Taste gedrückt gehalten, wird die gewünschte Temperatur schneller bis auf ein Minimum von 0°C (32°F) vermindert.

ANMERKUNG: Wenn nach dem Einschalten, d.h. nach dem Anlegen der Spannung am Ofen, der Garmodus mit Kernsonde ausgewählt wird, zeigt das Display "30c" (86F) an, d.h. es ist ein Garmodus mit Kernsonde eingestellt, der stoppt, wenn die Sonde eine Temperatur von gleich oder mehr als 30°C (86°F) misst.

Während des Garvorgangs zeigt die Anzeige die zu diesem Zeitpunkt von der Kernsonde gemessene Temperatur; außerdem wird alle 10 Sekunden auch die gewünschte Temperatur einige Sekunden lang angezeigt (bitte beachten, dass dies der eingestellte Wert ist, bei dem der Garvorgang bei Erreichen oder Überschreiten endet). Wenn während des Garvorgangs die Taste + gedrückt wird, wird die gewünschte Temperatur um ein Grad erhöht. Wenn die Taste + gedrückt gehalten wird, werden die Grade schneller erhöht. Wenn während des Garvorgangs die Taste - gedrückt wird, wird die gewünschte Temperatur um ein Grad vermindert. Wenn die Taste - gedrückt gehalten wird, werden die Grade schneller vermindert. Wenn Änderungen an der gewünschten Temperatur vorgenommen werden, erzeugt der Ofen ein akustisches Signal und die Anzeige blinkt dreimal, um zu bestätigen, dass die Änderung erfolgreich abgeschlossen wurde.

» POSITIONIERUNG DER KERNSONDE



Während des Garvorgangs misst die Kernsonde die Temperatur im "Kern" der Speise, d.h. an ihrem innersten Punkt. Der genaueste Messpunkt befindet sich an der Spitze der Sonde. Die Spitze der Kernsonde muss tief in die zu garende Speise eingeführt werden, bis sie den innersten Punkt der Speise erreicht, ohne herauszutreten. Darauf achten, dass sie nicht an sehr fettigen Stellen bzw. in der Nähe von Knochen eingeführt wird (der Garvorgang könnte vorzeitig enden). Wenn die Speisen eine geringere Dicke aufweisen, muss die Sonde parallel zur Auflagefläche eingeführt werden.

» KERNSONDE WÄHREND DER VORWÄRMUNG UND TEMPERATURGRENZEN

Die Kernsonde ist so eingestellt, dass sie eine Mindesttemperatur von -30°C (-22°F) und eine Höchsttemperatur von 130°C (266°F) messen kann. Über diese Werte hinaus zeigt der Ofen auf dem Display eine Fehlermeldung "EE:EE" an. Wenn mit der im Garraum befindlichen Kernsonde über 130°C (266°F) vorgeheizt wird und die Sonde in die zu garende Speise eingeführt wird, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung "EE:EE", bis die Sonde eine Temperatur unter 130°C (266°F) erfasst. Wenn die Kernsonde erneut eine Temperatur über -30°C (-22°F) oder unter 130°C (266°F) erfasst, zeigt der Ofen die Fehlermeldung "EE:EE" nicht mehr an, und es erscheint die von der Sonde erfasste Temperatur. Wenn die Kernsonde nach 2 Minuten ab Garbeginn nicht erneut eine Temperatur zwischen -30°C (-22°F) und 130°C (266°F) misst, erzeugt der Ofen ein akustisches Signal, um den Benutzer zu warnen, dass eine kritische Situation vorliegen kann und das Garergebnis nicht garantiert sein könnte.



ACHTUNG: Die Kernsonde unterbricht den Garvorgang, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erst nach dem Aufheizen, d.h. wenn sie von einer niedrigeren erfassten Temperatur auf eine höhere übergeht, und nicht nach einem Temperaturabfall, d.h. wenn sie von einer höheren zu einer niedrigeren gemessenen Temperatur wechselt.

» ENDE EINES GARVORGANGS

Wenn das Garen beendet ist, weil die eingestellte Zeit abgelaufen ist oder weil die für die Kernsonde eingestellte Temperatur (Solltemperatur) erreicht ist, erzeugt der Ofen ein intermittierendes akustisches Signal und die Anzeige blinkt 10 Sekunden lang. Nach Ablauf dieser Zeit wird das akustische Signal unterbrochen, das Display hört auf zu blinken und zeigt den zuletzt vom Benutzer eingestellten Zeit- oder Temperaturwert an. Wenn vor Ablauf der 10 Sekunden eine Taste gedrückt wird, stoppt der Ofen sowohl das akustische Signal als auch das Blinken der Anzeige und zeigt sofort den zuletzt vom Benutzer eingestellten Zeit- oder Temperaturwert an. Wenn ein zeitgesteuertes Garen abgeschlossen ist, zeigt der Ofen 10 Sekunden lang "00:00" auf der blinkenden Anzeige an.

c TASTE MODE

Mit dieser Taste kann der Kochmodus geändert werden. Nach dem Einschalten, d.h. nachdem der Ofen unter Spannung gesetzt wurde, wird der zeitgesteuerte Garmodus aktiviert. Wenn die Mode-Taste ein Mal gedrückt wird, wird das Garen mit Kernsonde aktiviert. Wenn die Mode-Taste erneut gedrückt wird, kehrt man zum zeitgesteuerten Garmodus zurück. Eine Änderung des Garmodus ist nur möglich, wenn kein Garzyklus gestartet wurde. Wenn während eines Kochzyklus die Mode-Taste gedrückt wird, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung "EE:EE" und es wird ein akustisches Signal ausgegeben.

d KONTROLLLEUCHTEN MODE

Diese beiden Kontrollleuchten zeigen an, welcher Garmodus aktiviert wurde. Die obere Kontrollleuchte zeigt den Zeitkochmodus an, die untere den Kochmodus mit Kernsonde. Wenn die Mode-Taste gedrückt wird, um den Kochmodus zu ändern, zeigen die Kontrollleuchten an, welcher Modus ausgewählt wurde. Wenn der zeitgesteuerte Kochmodus aktiviert ist und die Mode-Taste gedrückt wird, erlischt die obere Kontrollleuchte für den zeitgesteuerten Garmodus und die untere Kontrollleuchte, die dem Garmodus mit Kernsonde entspricht wird aktiviert. Durch erneutes Drücken der Mode-Taste wird die untere Kontrollleuchte für den Garmodus mit Kernsonde ausgeschaltet und die obere Kontrollleuchte für den zeitgesteuerten Garmodus eingeschaltet.

Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019 - DE

Follow us on



FRANÇAIS (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

FR

EAC

CONSEILS À L'UTILISATEUR

I	CONSEILS À L'UTILISATEUR	3
II	PRÉCHAUFFAGE	3
III	HUMIDIFICATION ET VAPEUR	4

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR

I	PANNEAU DE COMMANDES DU FOUR MÉCANIQUE / NUMÉRIQUE	5
II	SECTEUR MANETTES	6
	<i><u>MANETTE DU MOTEUR</u></i>	6
	<i><u>MANETTE DU THERMOSTAT</u></i>	6
	<i><u>VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT</u></i>	6
	<i><u>MANETTE DE LA VAPEUR</u></i>	6
	<i><u>VOYANT LUMINEUX D'HUMIDIFICATION</u></i>	6
	<i><u>MANETTE DE RÉGLAGE DE LA CHEMINÉE</u></i>	6
	<i><u>MANETTE DE LA MINUTERIE</u></i>	7
III	SECTEUR NUMÉRIQUE	7
	<i><u>COMMANDES NUMÉRIQUES</u></i>	7
	<i><u>BOUTON ON/OFF</u></i>	7
	<i><u>BOUTONS +/-</u></i>	7
	» CUISSON TEMPORISÉE	7
	» CUISSON À DURÉE INFINIE	8
	» CUISSON À CŒUR	8
	» MISE EN PLACE DE LA SONDE À CŒUR	9
	» SONDE À CŒUR PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE	9
	» FIN D'UN CYCLE DE CUISSON	9
	<i><u>BOUTON MODE</u></i>	10
	<i><u>VOYANTS LUMINEUX DE MODE</u></i>	10

I. CONSEILS À L'UTILISATEUR

Dans le cas d'une cuisson avec des grilles d'aliments particulièrement gras, tels que des rôtis ou de la volaille, il est conseillé d'introduire un récipient dans le bas de la chambre de cuisson afin de récupérer la graisse qui tombe pendant la cuisson.

Dans le cas d'une cuisson d'aliments dans des récipients pleins ou remplis de liquide, il faut faire particulièrement attention à l'écoulement de ces derniers, aussi bien pendant la cuisson qu'en enlevant les récipients du four. Si vous placez les fours sur des étuves de fermentation, des tables en acier inox ou d'autres fours, il est déconseillé d'utiliser un niveau plus haut que celui où l'utilisateur peut voir à l'intérieur du récipient, en raison du risque de brûlures.

Il faut toujours nettoyer les accessoires avant de les utiliser.

S'il faut intervenir sur le contenu des plats et des grilles pendant la cuisson, il faut laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse au point de compromettre la bonne réussite de la cuisson.



ATTENTION : il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps : laisser la porte entrouverte (3-4 cm) pendant 4-5" puis l'ouvrir en entier. Cela sert à éviter que la vapeur possible et la chaleur dans le four ne gênent ou ne provoquent de brûlures.

II. PRÉCHAUFFAGE

Pour annuler les effets de la perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte en introduisant des aliments dans le four, il est conseillé d'effectuer un préchauffage d'au moins 30 °C (86 °F) en plus que la température prévue pour la cuisson.

Dans les cas d'une cuisson à la vapeur, il est conseillé de préchauffer le four à sec (sans humidité ni vapeur) et de configurer la valeur d'humidité ou de vapeur après avoir introduit les aliments dans le four. Cela permet un préchauffage plus rapide tout en économisant de l'eau et de l'énergie.

III. HUMIDIFICATION ET VAPEUR

La présence de vapeur ou d'humidité est idéale pour cuire plus délicatement différents types d'aliments. Elle convient par ailleurs pour décongeler rapidement, pour chauffer les aliments sans les dessécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments au sel. La combinaison de la fonction humidificateur avec celle traditionnelle permet une flexibilité d'utilisation avec un gain de temps et d'énergie, tout en préservant les qualités nutritionnelles et le goût des aliments. La production de vapeur et d'humidité s'effectue en injectant de l'eau sur le ventilateur ; l'eau qui est nébulisée passe à travers la résistance et se transforme en vapeur.

On parle de cuisson à la vapeur lorsque la chambre de cuisson est entièrement, ou presque, remplie de vapeur ; cela, en fonction de la nature des aliments qui sont en train de cuire, est réalisé lorsque les valeurs de la manette spécifique dépassent le 6. Pour les autres valeurs, on parle de cuisson à humidification, soit avec de l'humidité.

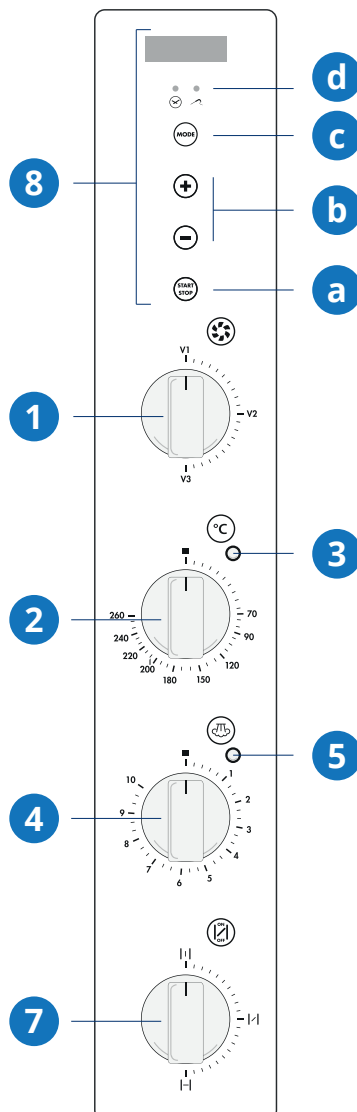
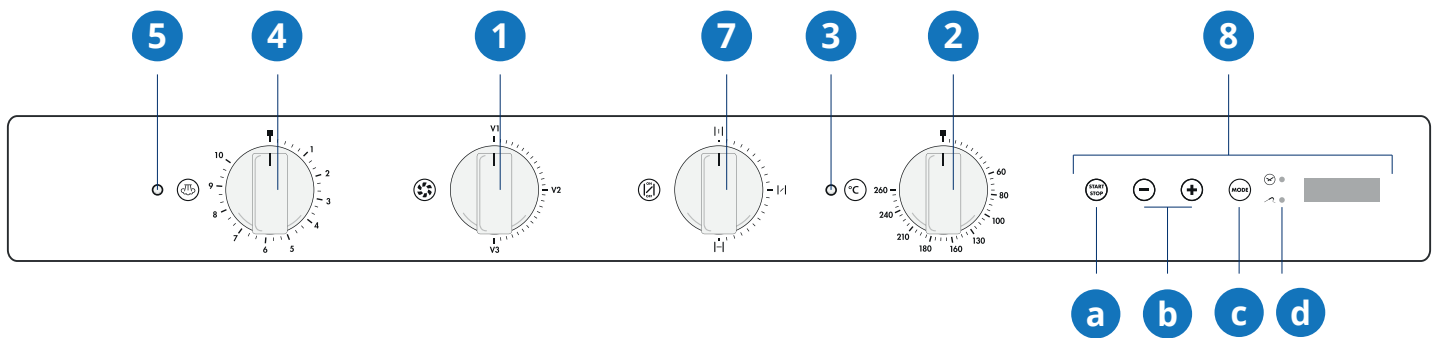
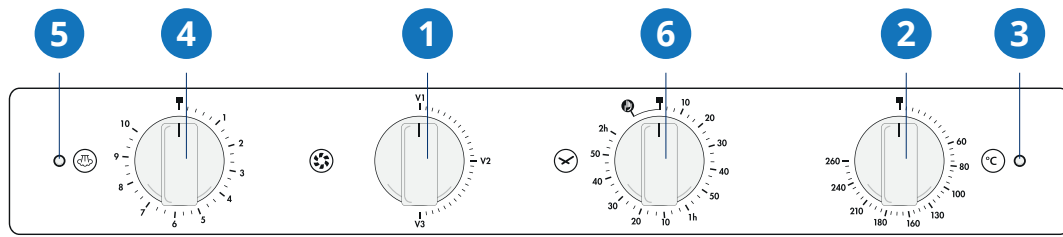
On parle de cuisson à la vapeur lorsque la chambre de cuisson est entièrement, ou presque, remplie de vapeur, on dit donc que la chambre de cuisson est en saturation de vapeur. Les autres situations, c'est-à-dire la cuisson avec de la vapeur mais où la chambre de cuisson n'est pas saturée de vapeur, sont des cuissons à humidification. L'état de saturation de la vapeur se remarque visiblement par la présence de gouttelettes de condensation sur la vitre à l'intérieur de la porte. Lorsque la chambre de cuisson se trouve en saturation de vapeur, l'émission d'eau supplémentaire ne peut augmenter la quantité de vapeur, ce qui entraîne donc des pertes en eau et en énergie.

En général, la cuisson à la vapeur s'effectue entre 80 °C (176 °F) et 120 °C (248 °F). Il est évidemment possible d'effectuer des cuissons à la vapeur en dehors de cet intervalle de température mais il est impossible de cuire à la vapeur à moins de 60 °C (140 °F) et à plus de 140 °C (284 °F).



ATTENTION : il est conseillé de ne pas effectuer de cuissons à la vapeur au-dessus de 140 °C (284 °C). Au-dessus de cette température, il est conseillé de configurer la manette spécifique au maximum sur la valeur 2 afin d'effectuer une cuisson à humidification.

I. PANNEAU DE COMMANDES DU FOUR MÉCANIQUE / NUMÉRIQUE



II. SECTEUR MANETTES

1 MANETTE DU MOTEUR

Cette manette présente 3 positions possibles.

V1 -> vitesse minimum.

V2 -> vitesse moyenne.

V3 -> vitesse maximum.

2 MANETTE DU THERMOSTAT

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson désirée, en sachant que la température maximum est de 260 °C (500 °F). Elle se règle du minimum au maximum en la tournant dans le sens horaire, vice versa du maximum au minimum en la tournant dans le sens antihoraire.

3 VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Ce voyant lumineux s'allume quand la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur configurée sur la manette du thermostat et que les éléments chauffants sont donc allumés. Lorsque le voyant lumineux s'éteint, cela signifie que la chambre de cuisson a atteint la température configurée. Pendant un cycle de cuisson, il est possible que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson baisse au-dessous de la température configurée sur la manette du thermostat ; dans ce cas les éléments chauffants se rallument pour ramener la chambre de cuisson à la température configurée ; le voyant lumineux du thermostat se rallume donc aussi.

4 MANETTE DE LA VAPEUR

Cette manette permet d'activer la fonction d'humidification et de formation de vapeur. Elle se règle du minimum au maximum en tournant la manette dans le sens horaire, vice versa du maximum au minimum en la tournant dans le sens antihoraire.

Si vous souhaitez préchauffer le four avant la cuisson, il est conseillé d'amener le four à la température désirée pour la cuisson avant d'activer la formation de vapeur.



ATTENTION : il est conseillé de ne pas effectuer de cuissons à la vapeur au-dessus de 140 °C (284 °C). Au-dessus de cette température, il est conseillé de configurer la manette spécifique au maximum sur la valeur 2 afin d'effectuer une cuisson à humidification.

5 VOYANT LUMINEUX D'HUMIDIFICATION

L'allumage de ce voyant lumineux signifie que de l'eau est en train d'être émise dans la chambre de cuisson pour obtenir de la vapeur. Cela se produit indépendamment de la température ; l'opérateur doit contrôler que la température soit adaptée à la production de vapeur. Il est conseillé d'effectuer la cuisson à la vapeur entre 60 °C (140 °F) et 140 °C (284 °F).

6 MANETTE DE RÉGLAGE DE LA CHEMINÉE


Cette manette présente 3 positions possibles.

[|] -> cheminée ouverte

[/] -> cheminée ouverte à 50%.


[-] -> cheminée fermée.

7 MANETTE DE LA MINUTERIE (SI LE MODÈLE DU DISPOSITIF DE CUISSON LA PRÉVOIT)

Cette manette permet de configurer la durée en minutes (durée maximum : 120 minutes) pour la cuisson désirée. Elle se règle du minimum au maximum en la tournant dans le sens horaire, vice versa du maximum au minimum en la tournant dans le sens antihoraire. La position zéro de la manette, correspondant à 0 minute, est marquée par l'icône  Il est possible de modifier la durée du programme de cuisson en intervenant sur la manette de la minuterie pendant la cuisson. La position de la manette indique toujours le temps avant la fin du programme de cuisson. La manette de la minuterie tourne automatiquement pendant la cuisson pour montrer en permanence le temps qu'il reste.



ATTENTION : le four démarre la cuisson au moment où vous configurez la manette de la minuterie à une valeur autre que 0 minute. Dès que vous configurez à nouveau la manette sur la position de 0 minute pendant une cuisson, le programme de cuisson est interrompu.

À partir de la position 0 minute, en tournant la manette d'une position dans le sens antihoraire et en sélectionnant l'icône  le mode de cuisson à durée infinie est activé : le four exécute le cycle de cuisson configuré sans limites de temps jusqu'à ce que l'opérateur arrête la cuisson en replaçant la manette sur la position 0 minute. Il est possible de configurer le mode de cuisson à durée infinie même pendant que le four est en train d'exécuter un programme de cuisson.

III. SECTEUR NUMÉRIQUE

8 COMMANDES NUMÉRIQUES (SI LE MODÈLE DU DISPOSITIF DE CUISSON LES PRÉVOIT)

a BOUTON ON/OFF

Presser ce bouton pour démarrer/interrompre la cuisson. Si la cuisson n'est pas en cours et que vous pressez le bouton ON/OFF, la cuisson démarre. Si le four est en train d'effectuer un cycle de cuisson et que vous pressez le bouton ON/OFF, le cycle s'interrompt.

b BOUTONS +/-

Ces boutons servent à configurer la durée d'une cuisson temporisée ou bien la valeur de température pour une cuisson à cœur.

» CUISSON TEMPORISÉE

Le tableau de bord du four affiche la durée de cycle de cuisson en heures et en minutes. L'inscription « 02:15 » à l'écran indique par exemple une cuisson de la durée de 2 heures et 15 minutes.

Presser le bouton + pour augmenter le temps de cuisson d'une minute, en le laissant enfoncé, le temps augmente plus rapidement jusqu'à 24 heures maximum.

Presser le bouton - pour diminuer le temps de cuisson d'une minute, en le laissant enfoncé, le temps diminue plus rapidement.

NOTE : Après l'allumage, après avoir donc mis le four sous tension, l'écran affiche l'inscription « 00:01 » qui signifie que c'est une cuisson temporisée d'une minute qui a été configurée.

Pendant la cuisson, l'écran affiche le temps avant la fin du cycle de cuisson avec un compte à rebours qui s'actualise toutes les minutes. Presser le bouton + pendant la cuisson pour ajouter une minute au temps qui devra s'écouler pour la fin de la cuisson. Laisser le bouton + enfoncé pour ajouter du temps plus rapidement. Presser le bouton - pendant la cuisson pour supprimer une minute au temps qui devra s'écouler pour la fin de la cuisson. Laisser le bouton - enfoncé pour supprimer du temps plus rapidement. Lorsque vous effectuez des modifications au temps de cuisson, le four émet un signal sonore et fait clignoter 3 fois l'écran pour confirmer que la modification a été acceptée.

» CUISSON À DURÉE INFINIE

Si vous essayez de configurer une cuisson avec une durée inférieure à une minute ou si l'écran affiche l'inscription « 00:01 » et que vous pressez le bouton -, s'active le mode de cuisson à durée infinie et l'écran affiche l'inscription « Inf. ». Dans ce mode, le four effectue le cycle de cuisson configuré sans limites de temps jusqu'à ce que l'opérateur termine la cuisson en pressant le bouton ON/OFF. Pendant la cuisson, l'écran affiche l'inscription « Inf. ».

Il est possible d'activer le mode de cuisson à durée infinie même pendant que le four est en train d'exécuter un cycle de cuisson, tout simplement en laissant le bouton - enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription « Inf. ». Presser le bouton + pendant l'exécution d'une cuisson à durée infinie pour désactiver ce mode et configurer une durée pour le programme de cuisson.

» CUISSON À CŒUR

Le tableau de bord du four affiche la température de la sonde à cœur à laquelle vous désirez que se termine la cuisson (température désirée). La température désirée est affichée en renvoyant la valeur numérique à un « c » minuscule pour les degrés Celsius ou à un « F » majuscule pour les degrés Fahrenheit. L'inscription « 75c » indique par exemple 75 degrés centigrades. Pour passer des degrés centigrades aux degrés Fahrenheit ou vice versa, il faut qu'un technicien intervienne ; veuillez contacter le service clients.

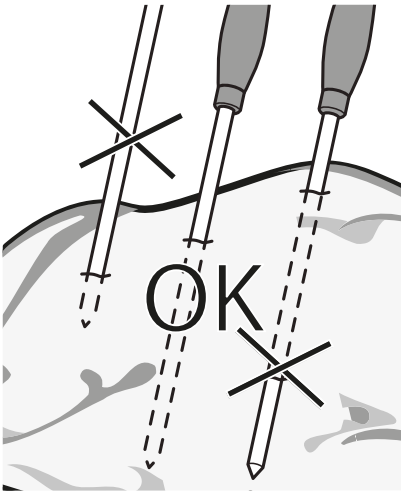
Presser le bouton + pour augmenter la température désirée d'un degré ; le laisser enfoncé pour augmenter la température désirée plus rapidement, jusqu'à 130 °C maximum (266 °F).

Presser le bouton - pour diminuer la température désirée d'un degré ; le laisser enfoncé pour diminuer la température désirée plus rapidement, jusqu'à 0 °C minimum (32 °F).

NOTE : Après l'allumage, après avoir donc mis le four sous tension, si vous sélectionnez le mode de cuisson à cœur, l'écran affiche l'inscription « 30c » (86F), ce qui signifie qu'est configurée une cuisson à cœur qui s'interrompra lorsque la sonde mesurera une température supérieure ou égale à 30 °C (86 °F).

Pendant la cuisson, l'écran affiche la température mesurée par la sonde à cœur à ce moment précis, il affiche par ailleurs toutes les 10 secondes et pendant quelques secondes la température désirée (rappelons que cette dernière est la valeur réglée à laquelle se terminera la cuisson lorsqu'elle sera atteinte ou dépassée. Presser le bouton + pendant la cuisson pour ajouter un degré à la température désirée. Laisser le bouton + enfoncé pour ajouter des degrés plus rapidement. Presser le bouton - pendant la cuisson pour supprimer un degré à la température désirée. Laisser le bouton - enfoncé pour supprimer des degrés plus rapidement. Lorsque vous effectuez des modifications à la température désirée, le four émet un signal sonore et fait clignoter 3 fois l'écran pour confirmer que la modification a été acceptée.

» MISE EN PLACE DE LA SONDÉ À CŒUR



Pendant la cuisson, la sonde à cœur mesure la température au « cœur » de l'aliment, c'est-à-dire à son point le plus à l'intérieur. Le point de plus grande précision de mesure se trouve sur la pointe de la sonde. La pointe de la sonde à cœur doit être introduite en profondeur dans l'aliment à cuire jusqu'à arriver au point le plus profond de l'aliment, sans en sortir. Prêter attention à ne pas l'enfiler dans les points très gras et à proximité des os (la cuisson risque de se terminer à l'avance). Si les aliments sont peu épais, introduire la sonde parallèlement à la surface d'appui.

» SONDE À CŒUR PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE ET LIMITES DE TEMPÉRATURE

La sonde à cœur est réglée pour mesurer une température minimum de -30 °C (-22 °F) et une température maximum de 130 °C (266 °F). Le four affiche non seulement ces valeurs mais aussi un signal d'erreur à l'écran « EE:EE ». Si vous effectuez un préchauffage supérieur à 130 °C (266 °F) avec la sonde à cœur située à l'intérieur de la chambre de cuisson, quand la sonde sera introduite dans l'aliment à cuire, l'écran affiche l'inscription « EE:EE » jusqu'à ce que la sonde détecte une température inférieure à 130 °C (266 °F). Dès que la sonde à cœur détecte à nouveau une température supérieure à -30 °C (-22 °F) ou inférieure à 130 °C (266 °F), le four cesse d'afficher l'inscription « EE:EE » pour indiquer à nouveau la température détectée par la sonde. 2 minutes après le début de la cuisson, si la sonde à cœur ne remesure pas une température comprise entre -30 °C (-22 °F) et 130 °C (266 °F), le four émet un signal sonore pour prévenir l'utilisateur qu'il se peut qu'il y ait une situation critique et que le résultat de cuisson ne soit pas garanti.



ATTENTION : la sonde à cœur interrompt la cuisson quand elle atteint la température désirée uniquement après un chauffage, quand elle passe donc d'une température détectée plus basse à une plus haute et non pas après une baisse de la température, quand elle passe d'une température détectée supérieure à une température inférieure.

» FIN D'UN CYCLE DE CUISSON

Lorsque la cuisson se termine parce que le temps configuré s'est écoulé ou parce que la température configurée pour la sonde à cœur a été atteinte, le four émet un signal sonore intermittent et fait clignoter l'écran pendant 10 secondes. Une fois ce temps écoulé, le signal sonore est interrompu, l'écran cesse de clignoter et affiche la dernière valeur de temps ou de température configurée par l'utilisateur. Si vous pressez une touche quelconque avant la fin des 10 secondes, le four met fin aussi bien au signal sonore qu'au clignotement de l'écran et il affiche immédiatement la dernière valeur de temps ou de température configurée par l'utilisateur. S'il achève une cuisson temporisée, le four affiche l'inscription « 00:00 » pendant 10 secondes en clignotant.

c BOUTON MODE

Ce bouton permet de changer de mode de cuisson. Après l'allumage, après avoir donc mis le four sous tension, le mode cuisson temporisée s'active. Si vous pressez une fois sur le bouton mode, c'est la cuisson à cœur qui s'active. Presser à nouveau le bouton mode pour revenir au mode cuisson temporisée. Il est possible de changer de mode de cuisson à condition de ne pas avoir lancé de cycle de cuisson. Si vous pressez le bouton mode pendant l'exécution d'un cycle de cuisson, l'écran affiche l'inscription « EE:EE » et un signal sonore est émis.

d VOYANTS LUMINEUX DE MODE

Ces deux voyants lumineux indiquent le mode de cuisson activé. Le voyant lumineux supérieur indique le mode de cuisson temporisée, le voyant inférieur indique le mode de cuisson à cœur. Quand vous pressez le bouton mode pour changer de mode de cuisson, les voyants lumineux indiquent le mode qui a été sélectionné. Si le mode cuisson temporisée est activé et que vous pressez le bouton mode, le voyant lumineux supérieur correspondant au mode de cuisson temporisée s'éteint et c'est le voyant lumineux inférieur correspondant au mode de cuisson à cœur qui s'allume. Presser à nouveau le bouton mode pour éteindre le voyant lumineux inférieur correspondant au mode de cuisson à cœur et c'est le voyant lumineux supérieur correspondant au mode de cuisson temporisée qui s'allume.

Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019 - FR

Follow us on



CONSEJOS PARA EL USUARIO

I	CONSEJOS PARA EL USUARIO	3
II	PRECALENTAMIENTO	3
III	HUMIDIFICACIÓN Y VAPOR	4

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

I	PANEL MANDOS HORNO MECÁNICO / DIGITAL	5
II	SECTOR MANECILLAS	6
	<i><u>MANDO DEL MOTOR</u></i>	6
	<i><u>MANDO DEL TERMOSTATO</u></i>	6
	<i><u>INDICADOR LUMINOSO DEL TERMOSTATO</u></i>	6
	<i><u>MANDO DEL VAPOR</u></i>	6
	<i><u>INDICADOR LUMINOSO DE HUMIDIFICACIÓN</u></i>	6
	<i><u>MANDO DE REGULACIÓN DE LA CHIMENEA</u></i>	6
	<i><u>MANDO TEMPORIZADOR</u></i>	7
III	SECTOR DIGITAL	7
	<i><u>MANDOS DIGITALES</u></i>	7
	<i><u>BOTÓN ON/OFF</u></i>	7
	<i><u>BOTONES +/-</u></i>	7
	» COCCIÓN A TIEMPO	7
	» COCCIÓN A TIEMPO INDEFINIDO	8
	» COCCIÓN CON Sonda AL CORAZÓN	8
	» COLOCACIÓN DE LA Sonda AL CORAZÓN	9
	» Sonda AL CORAZÓN DURANTE EL PRECALENTAMIENTO	9
	» FINALIZACIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN	9
	<i><u>BOTÓN MODE</u></i>	10
	<i><u>INDICADORES LUMINOSOS MODE</u></i>	10

I. CONSEJOS PARA EL USUARIO

En caso de cocción de alimentos con mucha grasa, con parrillas, como por ejemplo asados o pollo, se recomienda introducir un recipiente para recoger la grasa que cae durante la cocción, en el fondo de la cámara.

En caso de cocer alimentos con recipientes llenos o llenados con líquidos, tenga precaución por si cae este líquido mientras se cuecen y mientras se saca la bandeja del horno. En el caso de hornos colocados encima de fermentadores, mesas de acero inoxidable o demás tipos de hornos, se recomienda usar repisas muy altas, más altas que operador, para poder ver el interior del recipiente, debido a que puede sufrir quemaduras.

Limpie bien los accesorios antes de usarlos.

Si durante la cocción es necesario intervenir en el contenido de las bandejas o de las parrillas, debe dejar la puerta abierta el menor tiempo posible, para evitar que la temperatura dentro del horno descienda demasiado y afecte al buen resultado de la misma.



ATENCIÓN: se recomienda abrir la puerta en dos tiempos: 4-5seg mantenerla puerta semi-abierta (3-4 cm), a continuación abrir completamente. Esto sirve para evitar que el vapor que pueda formarse y el calor en el horno, puedan producirle quemaduras o molestias.

II. PRECALENTAMIENTO

Para anular los efectos de pérdida de calor debido a que se ha abierto la puerta cuando se introducen alimentos, se recomienda precalentar el horno al menos 30°C (86°F) por encima de la temperatura prevista para la cocción.

Si se cocina al vapor se recomienda precalentar el horno en seco (sin humedad o vapor) y programar el valor de humedad o de vapor, después de haber introducido el alimento en el horno. Esto permitirá precalentar más rápidamente y ahorrando agua y energía.

III. HUMIDIFICACIÓN Y VAPOR

La presencia de vapor o de humedad es indicada para cocer con mayor delicadeza diferentes tipos de alimentos. Además está indicado para descongelar rápidamente, para calentar los alimentos sin secarlos o endurecerlos y para desalar de forma natural los alimentos bajo sal. La combinación de la función humidificación con la tradicional, permite flexibilidad de uso, con ahorro de energía y de tiempo manteniendo invariadas las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos. La generación de vapor y de humedad se produce inyectando agua en el ventilador, este vapor se nebuliza y pasando a través de la resistencia, se transforma en vapor.

Se considera cocción con vapor cuando la cámara de cocción está completamente llena o casi llena de vapor, en base al tipo de alimento que se está cocinando, se consigue con valores del mando por encima del 6. Para otros valores se considera cocción con humidificación, es decir con humedad presente.

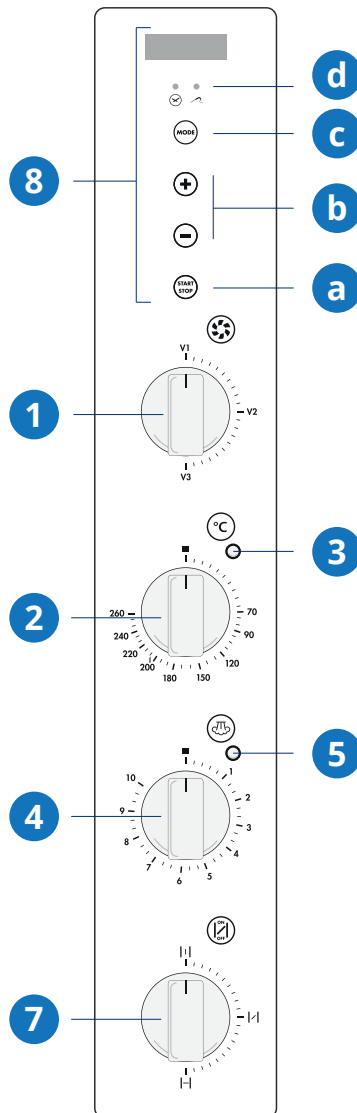
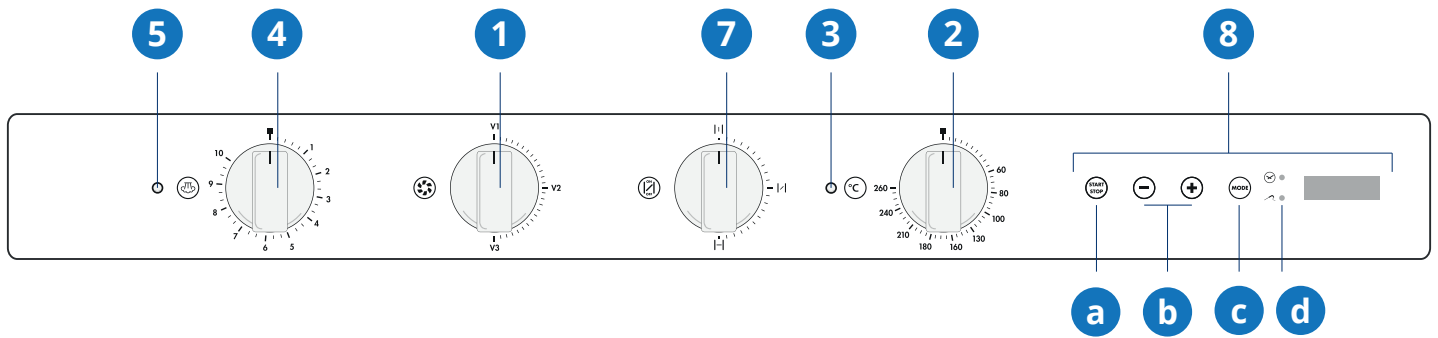
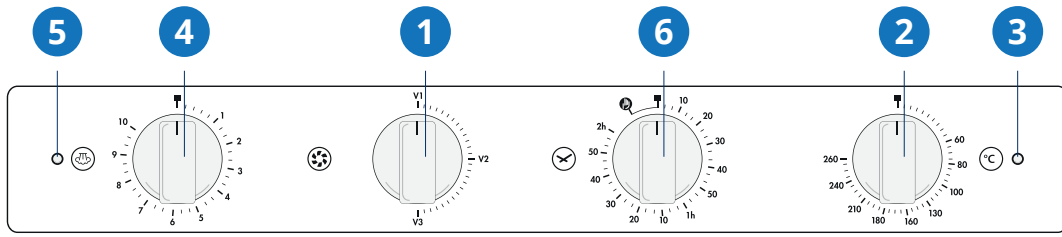
Se considera cocción con vapor cuando la cámara de cocción está completamente llena o casi llena de vapor, es decir, si dice que la cámara de cocción está saturada de vapor. En casos distintos, es decir cocciones con presencia de vapor pero con la cámara no completamente saturada de vapor, se denominan cocciones con humidificación. Visiblemente, la condición de saturación de vapor se puede ver por la presencia de gotas de condensación en el cristal interno de la puerta. Cuando la cámara de cocción se encuentra saturada de vapor, si se introduce más agua no aumenta la cantidad de vapor y se producen pérdidas de agua y de energía.

En general las cocciones con vapor se realizan entre los 80°C (176°F) y los 120°C (248°F). Como es lógico se pueden efectuar cocciones con vapor con otros intervalos de temperatura, pero recomendamos no efectuarlas por debajo de los 60°C (140°F) y por encima de los 140°C (284°F).



ATENCIÓN: se recomienda no cocinar con vapor por encima de los 140 °C (284 °F); por encima de esta temperatura, se recomienda programar el mando al máximo en el valor 2, para cocer con humidificación.

I. PANEL MANDOS HORNO MECÁNICO / DIGITAL



II. SECTOR MANECILLAS

1 MANDO DEL MOTOR

Este mando tiene 3 posiciones posibles.

V1 -> velocidad mínima.

V2 -> velocidad media.

V3 -> velocidad máxima.

2 MANDO DEL TERMOSTATO

Este mando permite seleccionar la temperatura de cocción que desea, temperatura máxima de 260 °C (500 °F). Se puede regular del mínimo al máximo girando hacia la derecha; al contrario, para ir del máximo al mínimo lo giraremos hacia la izquierda.

3 INDICADOR LUMINOSO DEL TERMOSTATO

Este indicador luminoso se enciende cuando la temperatura interna de la cámara de cocción es inferior al valor configurado en el mando del termostato y por lo tanto, están encendidos los elementos calentadores. Cuando el indicador luminoso se apaga, significa que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura programada. Durante el ciclo de cocción es posible que la temperatura interna de la cámara de cocción descienda por debajo de la que se ha programado en el mando termostato; en ese caso se volverán a encender los elementos calentadores para llevarla a la temperatura programada y se encenderá también, el indicador luminoso del termostato.

4 MANDO DEL VAPOR

Este mando permite activar la función de humidificación y la producción de vapor. Se puede regular del mínimo al máximo girando el mando hacia la derecha; al contrario, para ir del máximo al mínimo lo giraremos hacia la izquierda.

Si se desea precalentar el horno antes de cocinar, se recomienda llevar el horno a la temperatura que se desea para la cocción, antes de activar la producción de vapor.



ATENCIÓN: se recomienda no cocinar con vapor por encima de los 140 °C (284 °F); por encima de esta temperatura, se recomienda programar el mando al máximo en el valor 2, para cocer con humidificación.

5 INDICADOR LUMINOSO DE HUMIDIFICACIÓN

Cuando este indicador luminoso está encendido, significa que se está introduciendo agua en la cámara de cocción para producir vapor. Esto se produce independientemente de la temperatura: el operador deberá controlar que la temperatura sea adecuada para producir vapor. Se recomienda cocer a vapor entre 60 °C (140 °F) y 140 °C (284 °F).

6 MANDO DE REGULACIÓN DE LA CHIMENEA


Este mando tiene 3 posiciones posibles.

[|] -> chimenea abierta.

[/] -> chimenea abierta al 50 %.


[-] -> chimenea cerrada.

7 MANDO TEMPORIZADOR (SI ESTÁ INCLUIDO EN ESTE MODELO DE DISPOSITIVO DE COCCIÓN)

Este mando permite programar la duración de la cocción que se desea en minutos, con una duración máxima de 120 minutos. Se puede regular del mínimo al máximo girando hacia la derecha; al contrario, para ir del máximo al mínimo lo giraremos hacia la izquierda. La posición cero del mando correspondiente a 0 minutos, se señala con el icono . Se puede variar la duración del programa de cocción usando el mando temporizador durante la cocción. La posición del mando siempre indica el tiempo que falta para que termine el programa de cocción. El mando temporizador girará automáticamente durante la cocción, para indicar continuamente el tiempo que queda.



ATENCIÓN: el horno inicia la cocción cuando se programa el mando del temporizador con un valor distinto de 0 minutos. Cuando durante la cocción se programa de nuevo el mando en la posición de 0 minutos, el programa de cocción se interrumpirá.

Empezando por la posición de 0 minutos, girando el mando a una posición hacia la izquierda y seleccionando el icono , se activa la modalidad de cocción a tiempo indefinido: el horno funciona sin parar, sin tiempo de ciclo de cocción programado, hasta que el operador termine la cocción volviendo a colocar el mando en la posición de 0 minutos. Se puede programar la modalidad de cocción a tiempo indefinido incluso mientras el horno ya está efectuando un programa de cocción.

II. SECTOR DIGITAL

8 MANDOS DIGITALES (SI ESTÁN INCLUIDOS EN ESTE MODELO DE DISPOSITIVO DE COCCIÓN)

a BOTÓN ON/OFF

Para iniciar/interrumpir la cocción pulse este botón. Si la cocción no se está efectuando y se pulsa el botón on/off, esta iniciará. Si el horno está efectuando un ciclo de cocción y se pulsa el botón on/off, el ciclo se interrumpirá.

b BOTONES +/-

Estos botones sirven para programar la duración de una cocción a tiempo, o bien el valor de temperatura para una cocción con sonda al corazón.

» COCCIÓN A TIEMPO

El panel de mandos del horno mostrará la duración del ciclo de cocción en horas y minutos. Por ejemplo, el mensaje de la pantalla "02:15" indica una cocción que durará 2 horas y 15 minutos.

Al pulsar el botón + se aumentará el tiempo de cocción de un minuto; si se mantiene pulsado, el tiempo aumentará más rápido hasta un máximo de 24 horas.

Al pulsar el botón - se disminuirá el tiempo de cocción de un minuto; si se mantiene pulsado, el tiempo disminuirá con mayor velocidad.

NOTA: Después del encendido, y por lo tanto después de conectar el horno, en la pantalla aparece el mensaje "00:01", que significa que está programada una cocción a tiempo, que dura un minuto.

Durante la cocción, la pantalla mostrará el tiempo que falta para que termine el ciclo de cocción, con una cuenta atrás que se actualizará cada minuto. Si se pulsa el botón + durante la cocción, se añadirá un minuto al tiempo que debe transcurrir para que termine la cocción. Si se mantiene pulsado el botón + se añadirá tiempo aún más rápido. Si se pulsa el botón - durante la cocción, se restará un minuto al tiempo que debe transcurrir para que termine la cocción. Si se mantiene pulsado el botón - se restará tiempo aún más rápido. Cuando se realizan modificaciones en el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal acústica y la pantalla parpadeará 3 veces para confirmar que se ha aceptado la modificación.

» COCCIÓN A TIEMPO INDEFINIDO

En caso de que se intente programar una cocción con una duración inferior a un minuto, o en caso de que la pantalla muestre el mensaje "00:01" y si se pulse el botón -, se activa la modalidad de cocción a tiempo indefinido y la pantalla mostrará el mensaje "Inf". En esta modalidad, el horno ejecutará el ciclo de cocción programado sin límites de tiempo hasta que el operador termine la cocción pulsando el botón de ON/OFF. Durante la cocción, la pantalla mostrará el mensaje "Inf".

También se puede habilitar la modalidad de cocción a tiempo indefinido mientras el horno está efectuando un ciclo de cocción, simplemente manteniendo pulsado el botón - hasta que aparezca en la pantalla el mensaje "Inf". Si se pulsa el botón + mientras se está ejecutando una cocción a tiempo indefinido, se deshabilitará esta modalidad y se configurará una duración precisa para el programa de cocción.

» COCCIÓN CON SONDA AL CORAZÓN

El panel de mandos del horno mostrará la temperatura de la sonda al corazón con la cual se desea que se termine la cocción (temperatura deseada). La temperatura que se desea se visualiza llevando el valor numérico a una 'c' minúscula para los grados Centígrados, o a una 'F' mayúscula para los grados Fahrenheit. Por ejemplo, el mensaje 75c" indica 75 grados Centígrados. Para la conversión de grados Centígrados a Fahrenheit o viceversa, es necesaria la intervención de un técnico: se ruega contactar con el servicio clientes.

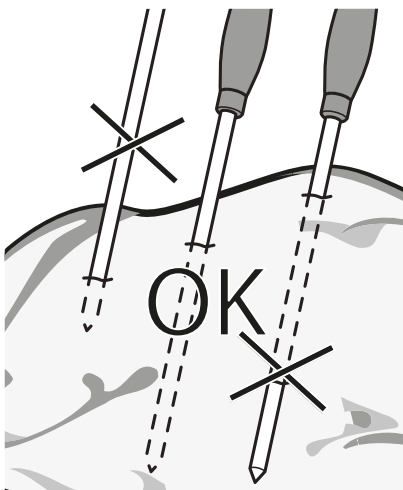
Pulsando el botón + se aumentará de un grado la temperatura que se desea; si se mantiene pulsado, la temperatura que se desea aumentará con mayor rapidez hasta un máximo de 130 °C (266 °F).

Pulsando el botón - se disminuirá de un grado la temperatura que se desea; si se mantiene pulsado, la temperatura que se desea disminuirá con mayor rapidez hasta un mínimo de 0 °C (32 °F).

NOTA: Después de encenderse, es decir después de haber conectado la tensión al horno, si se ha seleccionado la modalidad de cocción con sonda al corazón, aparecerá en la pantalla el mensaje "30c" (86F), que significa que está programada una cocción con sonda al corazón que se interrumpirá cuando la sonda mida una temperatura igual o superior a 30 °C (86 °F).

Durante la cocción, la pantalla mostrará la temperatura medida por la sonda al corazón en ese momento; superados los 10 segundos, mostrará la temperatura deseada durante unos segundos (recordamos que este es el valor programado que al obtenerse, finalizará la cocción cuando se haya alcanzado o sobrepasado). Si se pulsa el botón + durante la cocción, se añadirá un grado a la temperatura que se desea. Si se mantiene pulsado el botón +, se añadirán grados aún más rápido. Si se pulsa el botón - durante la cocción, se restará un grado a la temperatura que se desea. Si se mantiene pulsado el botón -, se restarán grados aún más rápido. Cuando se realizan modificaciones a la temperatura que se desea, el horno emitirá una señal acústica y la pantalla parpadeará 3 veces para confirmar que se ha aceptado la modificación.

» COLOCACIÓN DE LA SONDA AL CORAZÓN



La sonda al corazón mide la temperatura al “corazón” de la comida durante la cocción, es decir su punto de cocción en el interior. El punto de mayor precisión de la medición es la punta de la sonda. La punta de la sonda al corazón se introduce a fondo en el alimento que se debe cocer, hasta que llegue al punto más interno sin que se salga. Procure no introducirla en puntos con mucha grasa o cerca del hueso (la cocción podría finalizar antes de tiempo). Si los alimentos no tienen mucho espesor, introduzca la sonda de lado.

» SONDA AL CORAZÓN DURANTE EL PRECALENTAMIENTO Y LÍMITES DE TEMPERATURA

La sonda al corazón está programada para medir una temperatura mínima de 30 °C bajo cero (-22 °F) y una temperatura máxima de 130 °C (266 °F). Por encima de estos valores, el horno emite una señal de error en la pantalla “EE:EE”. Si se precalienta más de 130 °C (266 °F) con la sonda al corazón colocada dentro de la cámara de cocción, cuando la sonda se introducirá en el alimento que se debe cocinar, la pantalla mostrará el mensaje “EE:EE” hasta que la sonda detecte una temperatura inferior a 130 °C (266 °F). Cuando la sonda al corazón vuelva a medir una temperatura superior a 30 °C bajo cero (-22 °F) o inferior a 130 °C (266 °F), el horno dejará de mostrar el mensaje “EE:EE” y volverá a indicar la temperatura medida por la sonda. Si al cabo de 2 minutos desde que ha empezado la cocción, la sonda al corazón no vuelve a medir una temperatura entre 30 °C bajo cero (-22 °F) y 130 °C (266 °F), el horno emitirá una señal acústica para avisar al usuario que puede haber una situación con problemas y que el resultado de la cocción puede que no esté garantizado.



ATENCIÓN: La sonda al corazón interrumpe la cocción cuando alcanza la temperatura que desea solo después de haber calentado, es decir, cuando pasa de una temperatura medida más baja a una más alta y no debido a una disminución de la temperatura, es decir, cuando pasa de una temperatura medida más alta a una más baja.

» FINALIZACIÓN DE UN CICLO DE COCCIÓN

Cuando termina la cocción porque ha transcurrido el tiempo que se ha programado o porque se ha alcanzado la temperatura configurada para la sonda al corazón (temperatura deseada), el horno emite una señal acústica intermitente y la pantalla parpadea durante 10 segundos. Cuando termine este tiempo, la señal acústica se interrumpirá, la pantalla dejará de parpadear y mostrará el último valor de tiempo o de temperatura programado por el usuario. Si se pulsa un botón cualquiera antes de que terminen los 10 segundos, el horno terminará tanto la señal acústica como el parpadeo de la pantalla y mostrará al instante el último valor de tiempo o de temperatura programado por el usuario. En caso de que termine una cocción a tiempo, el horno mostrará en la pantalla durante 10 segundos, el mensaje “00:00” de forma intermitente.

c BOTÓN MODE

Este botón permite cambiar la modalidad de cocción. Después del encendido y por lo tanto, después de haber conectado la tensión al horno, se activa la modalidad cocción a tiempo. Si se pulsa una vez el botón mode, se activa la cocción con sonda al corazón. Pulsando de nuevo el botón mode, se regresa a la modalidad cocción a tiempo. Solo es posible cambiar la modalidad de cocción si no se ha iniciado un ciclo de cocción. Si se pulsa el botón mode mientras se ejecuta un ciclo de cocción, la pantalla visualizará el mensaje "EE:EE" y se producirá una señal acústica.

d INDICADORES LUMINOSOS MODE

Estos dos indicadores luminosos indican la modalidad de cocción que está activada. El indicador luminoso superior indica la modalidad de cocción a tiempo, el inferior indica la modalidad de cocción con sonda al corazón. Cuando se pulsa el botón mode para cambiar la modalidad de cocción, los indicadores luminosos indican qué modalidad se ha seleccionado. Si se activa la modalidad cocción a tiempo y se pulsa el botón mode, se apagará el indicador luminoso superior que corresponde a la modalidad de cocción a tiempo y se encenderá el indicador luminoso inferior, que corresponde a la modalidad de cocción con sonda al corazón. Pulsando de nuevo el botón mode, se apagará el indicador luminoso inferior que corresponde a la modalidad de cocción con sonda al corazón y se encenderá el indicador luminoso superior, que corresponde a la modalidad de cocción a tiempo.

Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019 - ES

Follow us on



EAC

ITALIANO (ISTRUZIONI ORIGINALI)

IT

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

I	CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE	3
II	PRERISCALDAMENTO	3
III	UMIDIFICAZIONE E VAPORE	4

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I	PANNELLO COMANDI FORNO MECCANICO / DIGITALE	5
II	SETTORE MANOPOLE	6
	<i><u>MANOPOLA MOTORE</u></i>	6
	<i><u>MANOPOLA TERMOSTATO</u></i>	6
	<i><u>SPIA TERMOSTATO</u></i>	6
	<i><u>MANOPOLA VAPORE</u></i>	6
	<i><u>SPIA UMIDIFICAZIONE</u></i>	6
	<i><u>MANOPOLA REGOLAZIONE CAMINO</u></i>	6
	<i><u>MANOPOLA TIMER</u></i>	7
III	SETTORE DIGITALE	7
	<i><u>COMANDI DIGITALI</u></i>	7
	<i><u>PULSANTE ON/OFF</u></i>	7
	<i><u>PULSANTI +/-</u></i>	7
	» COTTURA A TEMPO	7
	» COTTURA A TEMPO INFINITO	8
	» COTTURA CON SONDA CUORE	8
	» POSIZIONAMENTO DELLA SONDA CUORE	9
	» SONDA CUORE DURANTE IL PRERISCALDAMENTO	9
	» TERMINE DI UN CICLO DI COTTURA	9
	<i><u>PULSANTE MODE</u></i>	10
	<i><u>SPIE MODE</u></i>	10

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.

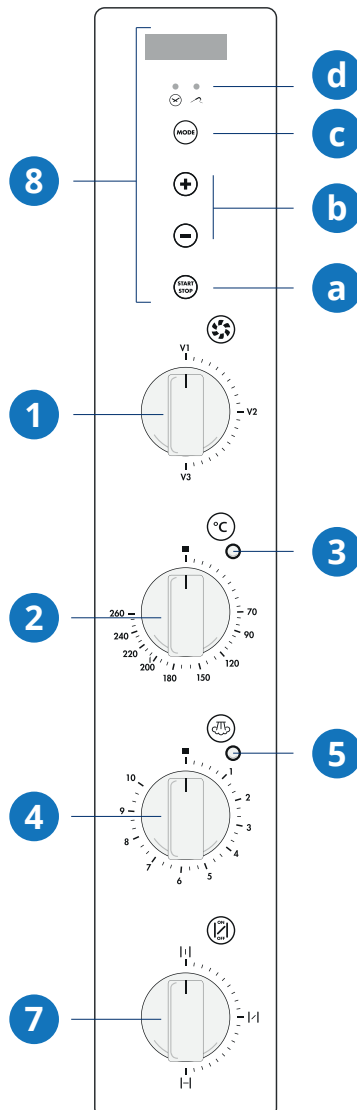
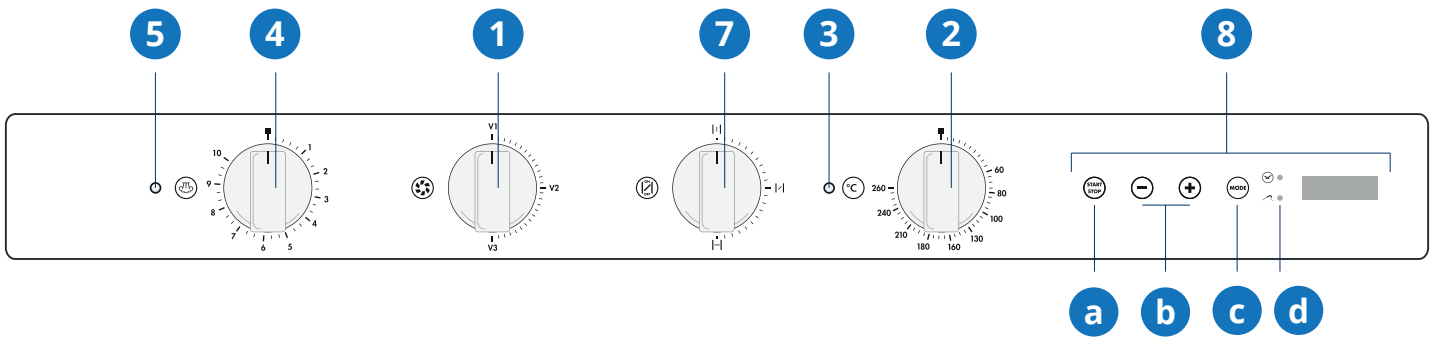
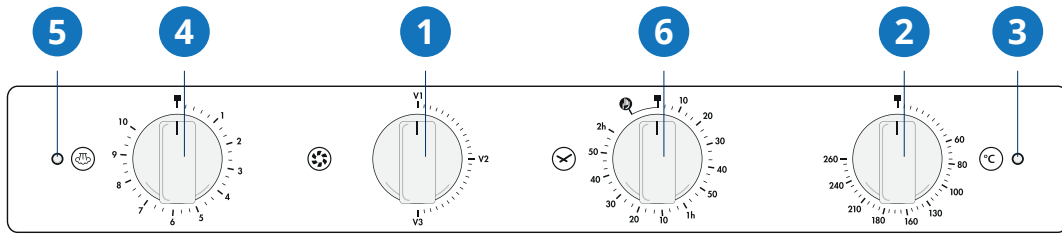
Si considera cottura a vapore quando la camera di cottura è completamente, o quasi, piena di vapore, quindi si dice che la camera di cottura è in saturazione di vapore. Situazioni diverse, ovvero cotture con presenza di vapore ma in cui la camera non è satura di vapore, si definiscono cotture con umidificazione. 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 di sopra di questa temperatura si consiglia di impostare l'apposita manopola al massimo sul valore 2 per eseguire una cottura con umidificazione.

I. PANNELLO COMANDI FORNO MECCANICO / DIGITALE



II. SETTORE MANOPOLE

1 MANOPOLA MOTORE

Questa manopola presenta 3 posizioni possibili.

V1 -> velocità minima.

V2 -> velocità media.

V3 -> velocità massima.

2 MANOPOLA TERMOSTATO

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata, temperatura massima 260°C (500°F). Regolabile dal minimo al massimo ruotando in senso orario, viceversa dal massimo al minimo ruotando in senso antiorario.

3 SPIA TERMOSTATO

Questa spia è accesa quando la temperatura interna della camera di cottura è inferiore al valore impostato sulla manopola termostato e quindi sono accesi gli elementi riscaldanti. Quando la spia si spegne significa che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata. Durante un ciclo di cottura è possibile che la temperatura interna della camera di cottura scenda al di sotto di quella impostata sulla manopola termostato, in tal caso si riaccenderanno gli elementi riscaldanti per riportare la camera di cottura alla temperatura impostata, di conseguenza si riaccenderà anche la spia termostato.

4 MANOPOLA VAPORE

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione e generazione di vapore. È regolabile dal minimo al massimo ruotando la manopola in senso orario, viceversa dal massimo al minimo ruotando in senso antiorario.

Nel caso si desideri preriscaldare il forno prima della cottura si consiglia di portare il forno alla temperatura desiderata per la cottura prima di attivare l'erogazione di vapore.



ATTENZIONE: si consiglia di non eseguire cotture a vapore sopra i 140°C (284°F), al di sopra di questa temperatura si consiglia di impostare l'apposita manopola al massimo sul valore 2 per eseguire una cottura con umidificazione.

5 SPIA UMIDIFICAZIONE

Quando questa spia è accesa significa che si sta immettendo acqua nella camera cottura per ottenere vapore. Ciò avviene indipendentemente dalla temperatura, l'operatore dovrà controllare che la temperatura sia adeguata per la generazione di vapore. Si consiglia di eseguire la cottura a vapore tra i 60°C (140°F) e 140°C (284°F).

6 MANOPOLA REGOLAZIONE CAMINO


Questa manopola presenta 3 posizioni possibili.

[|] -> camino aperto.

[/] -> camino aperto al 50%.


[-] -> camino chiuso.

7 MANOPOLA TIMER (SE PREVISTA DAL MODELLO DI DISPOSITIVO DI COTTURA)

Questa manopola consente di impostare la durata in minuti per la cottura desiderata, durata massima 120 minuti. Regolabile dal minimo al massimo ruotando in senso orario, viceversa dal massimo al minimo ruotando in senso antiorario. La posizione zero della manopola, corrispondente a 0 minuti, è contrassegnata dall'icona . È possibile variare la durata del programma di cottura agendo sulla manopola timer durante la cottura. La posizione della manopola indica sempre il tempo mancante al termine del programma di cottura. La manopola timer ruoterà automaticamente durante la cottura per mostrare continuamente il tempo rimanente.



ATTENZIONE: il forno avvia la cottura nel momento in cui si imposta la manopola del timer ad un valore diverso da 0 minuti. Nel momento in cui, durante una cottura, si imposta nuovamente la manopola sulla posizione di 0 minuti, il programma di cottura viene interrotto.

Partendo dalla posizione di 0 minuti, ruotando la manopola di una posizione in senso antiorario e selezionando l'icona , si attiva la modalità di cottura a tempo infinito: il forno eseguirà senza limiti di tempo il ciclo di cottura impostato finché l'operatore non terminerà la cottura riposizionando la manopola nella posizione 0 minuti. È possibile impostare la modalità di cottura a tempo infinito anche mentre il forno sta eseguendo un programma di cottura.

III. SETTORE DIGITALE

8 COMANDI DIGITALI (SE PREVISTI DAL MODELLO DI DISPOSITIVO DI COTTURA)

a PULSANTE ON/OFF

Per avviare/interrompere la cottura premere questo pulsante. Se la cottura non è in corso e si preme il pulsante on/off, la cottura verrà avviata. Se il forno sta eseguendo un ciclo di cottura e si preme il pulsante on/off, il ciclo verrà interrotto.

b PULSANTI +/-

Questi pulsanti servono per impostare la durata di una cottura a tempo oppure il valore di temperatura per una cottura a sonda cuore.

» COTTURA A TEMPO

Il cruscotto del forno mostrerà la durata del ciclo di cottura in ore e minuti. Per esempio, la dicitura del display "02:15" indica una cottura della durata di 2 ore e 15 minuti.

Premendo il pulsante + si incrementa il tempo di cottura di un minuto, tenendolo premuto il tempo aumenterà più velocemente fino ad un massimo di 24 ore.

Premendo il pulsante - si decrementa il tempo di cottura di un minuto, tenendolo premuto il tempo diminuirà più velocemente.

NOTA: Dopo l'accensione, quindi dopo aver dato tensione al forno, sul display appare la scritta "00:01", che significa che è impostata una cottura a tempo di un minuto.

Durante la cottura il display mostrerà il tempo mancante al termine del ciclo di cottura, con un conto alla rovescia che si aggiornerà ogni minuto. Se si preme il pulsante + durante la cottura si aggiungerà un minuto al tempo che dovrà trascorrere per il termine della cottura. Se si tiene premuto il pulsante + si aggiungerà tempo più rapidamente. Se si preme il pulsante - durante la cottura si toglierà un minuto al tempo che dovrà trascorrere per il termine della cottura. Se si tiene premuto il pulsante - si toglierà tempo più rapidamente. Quando si eseguono modifiche al tempo di cottura, il forno produrrà un segnale sonoro e farà lampeggiare 3 volte il display per confermare che la modifica è stata accettata.

» COTTURA A TEMPO INFINITO

Nel caso in cui si cerchi di impostare una cottura con una durata inferiore a un minuto o nel caso in cui il display mostri la dicitura "00:01" e si preme il pulsante -, si attiva la modalità di cottura a tempo infinito e il display mostrerà la scritta "Inf". In questa modalità il forno eseguirà senza limiti di tempo il ciclo di cottura impostato finché l'operatore non terminerà la cottura con il pulsante ON/OFF. Durante la cottura il display mostrerà la scritta "Inf".

È possibile abilitare la modalità di cottura a tempo infinito anche mentre il forno sta eseguendo un ciclo di cottura semplicemente tenendo premuto il pulsante - finché sul display non verrà visualizzata la dicitura "Inf". Se si preme il pulsante + durante l'esecuzione di una cottura a tempo infinito, si disabilita questa modalità e si imposta una durata per il programma di cottura.

» COTTURA CON SONDA CUORE

Il cruscotto del forno mostrerà la temperatura della sonda cuore per cui si desidera venga terminata la cottura (temperatura desiderata). La temperatura desiderata è visualizzata riportando il valore numerico a una 'c' minuscola per i gradi Centigradi o una 'F' maiuscola per i gradi Fahrenheit. Per esempio, la dicitura "75c" indica 75 gradi Centigradi. Per la conversione da gradi Centigradi a Fahrenheit o viceversa è necessario l'intervento di un tecnico, si prega di contattare il servizio clienti.

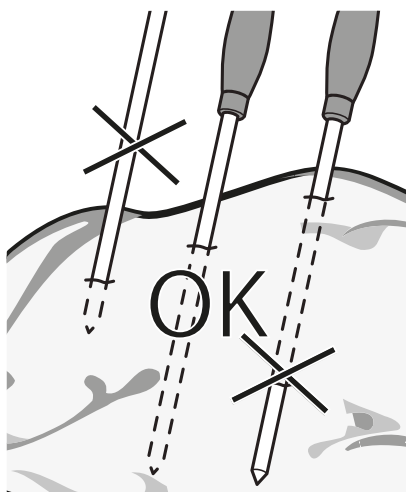
Premendo il pulsante + si incrementerà di un grado la temperatura desiderata, tenendolo premuto la temperatura desiderata aumenterà più velocemente fino ad un massimo di 130°C (266°F).

Premendo il pulsante - si decreterà di un grado la temperatura desiderata, tenendolo premuto la temperatura desiderata diminuirà più velocemente fino ad un minimo di 0°C (32°F).

NOTA: Dopo l'accensione, quindi dopo aver dato tensione al forno, se si seleziona la modalità di cottura con sonda cuore, sul display appare la scritta "30c" (86F), che significa che è impostata una cottura con sonda cuore che si interromperà quando la sonda misurerà una temperatura uguale o superiore ai 30°C (86°F).

Durante la cottura il display mostrerà la temperatura misurata dalla sonda cuore in quel momento, inoltre ogni 10 secondi mostrerà per alcuni secondi la temperatura desiderata (ricordiamo che questa è il valore impostato per cui avrà termine la cottura quando raggiunto o superato). Se si preme il pulsante + durante la cottura si aggiungerà un grado alla temperatura desiderata. Se si tiene premuto il pulsante + si aggiungeranno gradi più rapidamente. Se si preme il pulsante - durante la cottura si toglierà un grado alla temperatura desiderata. Se si tiene premuto il pulsante - si toglieranno gradi più rapidamente. Quando si eseguono modifiche alla temperatura desiderata, il forno produrrà un segnale sonoro e farà lampeggiare 3 volte il display per confermare che la modifica è stata accettata.

» 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.

» SONDA CUORE DURANTE IL PRERISCALDAMENTO E LIMITI DI TEMPERATURA

La sonda cuore è impostata per misurare una temperatura minima di -30°C (-22°F) e una temperatura massima di 130°C (266°F). Oltre questi valori il forno mostra un segnale di errore sul display “EE:EE”. Nel caso si esegua un preriscaldamento oltre i 130°C (266°F) con la sonda cuore situata all'interno della camera di cottura, quando la sonda verrà introdotta nella pietanza da cucinare, il display mostrerà la dicitura “EE:EE” finché la sonda non rileverà una temperatura inferiore ai 130°C (266°F). Nel momento in cui la sonda cuore torna a rilevare una temperatura superiore ai -30°C (-22°F) o inferiore ai 130°C (266°F) il forno smetterà di mostrare la dicitura “EE:EE” per tornare ad indicare la temperatura rilevata dalla sonda. Se dopo 2 minuti dall'inizio della cottura la sonda cuore non torna a misurare una temperatura compresa tra i -30°C (-22°F) e i 130°C (266°F) allora il forno produrrà un segnale sonoro per avvisare l'utilizzatore che potrebbe essere presente una situazione critica e il risultato di cottura potrebbe non essere garantito.



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.

» TERMINE DI UN CICLO DI COTTURA

Quando la cottura termina perché esaurito il tempo impostato o perché raggiunta la temperatura impostata per la sonda cuore (temperatura desiderata), il forno produce un segnale sonoro intermittente e fa lampeggiare il display per 10 secondi. Al termine di questo tempo il segnale sonoro verrà interrotto, il display smetterà di lampeggiare e mostrerà l'ultimo valore di tempo o temperatura impostato dall'utente. Se si preme un qualsiasi pulsante prima del termine dei 10 secondi il forno terminerà sia il segnale acustico che il lampeggio del display e mostrerà immediatamente l'ultimo valore di tempo o temperatura impostato dall'utente. Nel caso termini una cottura a tempo, il forno mostrerà per 10 secondi sul display lampeggiante la dicitura “00:00”.

c PULSANTE MODE

Questo pulsante consente di cambiare modalità di cottura. Dopo l'accensione, quindi dopo aver dato tensione al forno, è attivata la modalità cottura a tempo. Se si preme una volta il pulsante mode si attiva la cottura a sonda cuore. Premendo nuovamente il pulsante mode si torna alla modalità cottura a tempo. Cambiare modalità di cottura è possibile solo se non è stato avviato un ciclo di cottura. Se si preme il pulsante mode durante l'esecuzione di un ciclo di cottura il display visualizzerà la dicitura "EE:EE" e verrà prodotto un segnale acustico.

d SPIE MODE

Queste due spie indicano la modalità di cottura attivata. La spia superiore indica la modalità di cottura a tempo, quella inferiore la modalità di cottura con sonda cuore. Quando si preme il pulsante mode per cambiare modalità di cottura le spie indicano quale modalità è stata selezionata. Se è attiva la modalità cottura a tempo e si preme il pulsante mode, si spegnerà la spia superiore corrispondente alla modalità cottura a tempo e si accenderà la spia inferiore corrispondente alla modalità cottura con sonda cuore. Premendo nuovamente il pulsante mode si spegnerà la spia inferiore corrispondente alla modalità di cottura con sonda cuore e si accenderà la spia superiore corrispondente alla modalità di cottura a tempo.

Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019 - IT

Follow us on



EAC

РУССКИЙ (ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ) РУС

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

I	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	3
II	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ	3
III	УВЛАЖНЕНИЕ И ПАР	4

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

I	МЕХАНИЧЕСКАЯ/ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
II	МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ	6
	<i><u>КРУГЛАЯ РУЧКА ДВИГАТЕЛЯ</u></i>	6
	<i><u>КРУГЛАЯ РУЧКА ТЕРМОСТАТА</u></i>	6
	<i><u>ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА</u></i>	6
	<i><u>КРУГЛАЯ РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ ПАРА</u></i>	6
	<i><u>ИНДИКАТОР УВЛАЖНЕНИЯ</u></i>	6
	<i><u>КРУГЛАЯ РУЧКА ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ДЫМОХОДА</u></i>	6
	<i><u>КРУГЛАЯ РУЧКА ТАЙМЕРА</u></i>	7
III	ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ	7
	<i><u>ЦИФРОВЫЕ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ</u></i>	7
	<i><u>КНОПКА ВКЛ/ВЫКЛ</u></i>	7
	<i><u>КНОПКИ +/-</u></i>	7
	» ПРИГОТОВЛЕНИЕ С УСТАНОВЛЕННЫМ ВРЕМЕНЕМ	7
	» ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕОПРЕДЕЛЕННОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ	8
	» ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ	8
	» ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА	9
	» ТЕРМОЩУП ВО ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ	9
	» ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	9
	<i><u>ВЫБОР РЕЖИМА</u></i>	10
	<i><u>ИНДИКАТОРЫ РЕЖИМА</u></i>	10

I. РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В случае приготовления на решетке особенно жирных блюд, таких как жаркое или курятина, рекомендуется расположить на дне камеры приготовления емкость для сбора стекающего во время приготовления жира.

В случае приготовления блюд в посуде, наполненной жидкостью, необходимо проявлять особую осторожность, чтобы не разлить жидкость как во время приготовления, так и при извлечении посуды из печи. Если печь расположена на расстоечном шкафу, столе из нержавеющей стали или на другой печи, не рекомендуется ставить посуду выше уровня, на котором пользователь имеет возможность видеть, что находится внутри емкости, во избежание опасности ожогов.

Необходимо всегда очищать комплектующие перед их использованием.

Если во время приготовления возникает необходимость выполнить какие-либо действия с содержимым противня или решетки, необходимо оставлять дверцу открытой как можно меньше во избежание понижения температуры внутри камеры приготовления до уровня, ставящего под угрозу результат приготовления.



ВНИМАНИЕ! Рекомендуется открывать дверцу в две стадии: в течение 4-5 сек держать дверцу полуоткрытой (3-4 см), затем открыть полностью. Это нужно для того, чтобы пар и тепло печи не вызвали ожогов или неприятных ощущений.

II. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Чтобы компенсировать потерю тепла, вызванную открытием дверцы, при размещении продукта в печь рекомендуется выполнить предварительный нагрев не менее чем на 30°C (86°F) выше температуры, предусмотренной для данного процесса приготовления.

В случае приготовления на пару рекомендуется выполнить предварительный нагрев печи всухую (без увлажнения или пара) и установить значение влажности или пара после помещения продукта в печь. Это обеспечит более быстрый нагрев и меньший расход воды и энергии.

III. УВЛАЖНЕНИЕ И ПАР

Наличие пара или увлажнения подходит для более деликатного приготовления различных блюд. Кроме того, это подходит для быстрого размораживания, разогрева блюд, не допуская их высушивания и затвердевания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов. Сочетание функции увлажнения с традиционной функцией обеспечивает гибкость использования с экономией энергии и времени, а также с сохранением питательных свойств и вкусовых качеств продуктов. Пар и влажность создаются посредством впрыскивания воды на крыльчатку, вода распыляется и при прохождении через нагревательный элемент превращается в пар.

Приготовлением на пару считается такое приготовление, при котором вся или почти вся камера приготовления заполнена паром. Этого можно добиться в зависимости от типа приготавливаемого продукта при установке специальной ручки на значения свыше 6. При остальных значениях приготовление считается приготовлением с увлажнением, то есть при наличии влажности.

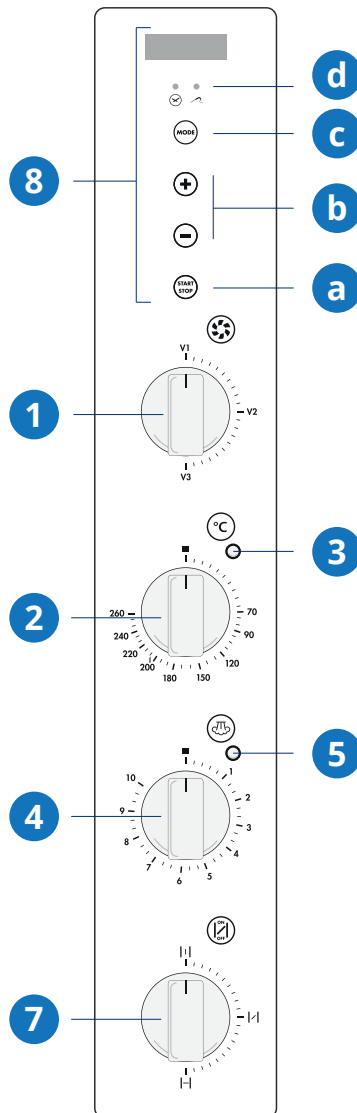
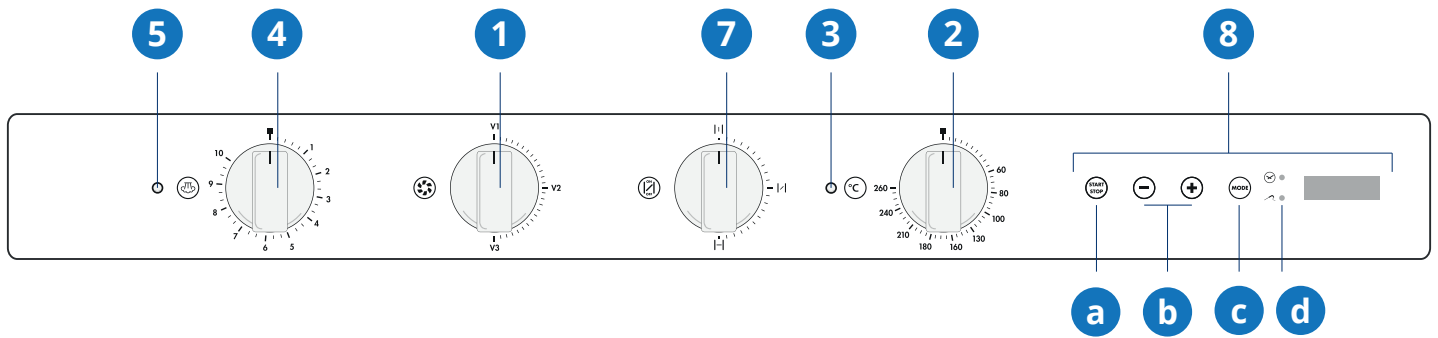
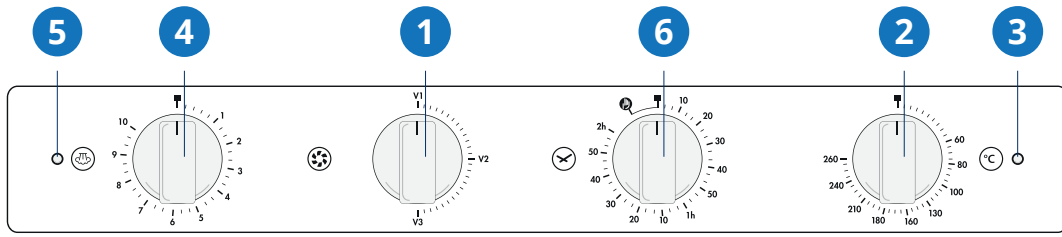
Приготовлением на пару считается такое приготовление, при котором вся или почти вся камера приготовления заполнена паром. В таком случае говорят, что камера приготовления насыщена паром. В других случаях, когда приготовление осуществляется при наличии пара, но камера приготовления не насыщена паром, речь идет о приготовлении с увлажнением. О насыщенности паром камеры приготовления свидетельствует наличие капелек конденсата на внутреннем стекле дверцы. Когда камера приготовления насыщена паром, подача дополнительной воды не может увеличить количество пара, и, следовательно, приводит к бесполезной трате энергии и воды.

В целом, приготовление на пару осуществляется при температуре от 80°C (176°F) до 120°C (248°F). Безусловно, допускается приготовление на пару и при других температурах, но при этом не рекомендуется устанавливать температуру ниже 60°C (140°F) и выше 140°C (284°F).



ВНИМАНИЕ! Рекомендуется не выполнять приготовление на пару при температуре свыше 140°C (284°F), при превышении этой температуры рекомендуется установить специальную ручку на максимальное значение 2, чтобы приготовление выполнялось с увлажнением.

I. МЕХАНИЧЕСКАЯ/ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



II. МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

1 КРУГЛАЯ РУЧКА ДВИГАТЕЛЯ

Имеются 3 возможные положения для этой ручки.

V1 -> минимальная скорость.

V2 -> средняя скорость.

V3 -> максимальная скорость.

2 КРУГЛАЯ РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Эта ручка позволяет выбрать нужную температуру приготовления, максимальная температура составляет 260°C (500°F). Регулировка от минимального до максимального значения осуществляется посредством поворота ручки по часовой стрелке и наоборот, от максимального до минимального - против часовой стрелки.

3 ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Этот индикатор горит, когда внутренняя температура камеры приготовления ниже значения, заданного при помощи ручки термостата, а значит включены нагревательные элементы. Когда индикатор выключается, это означает, что температура в камере приготовления достигла заданного значения. Во время цикла приготовления внутренняя температура в камере приготовления может опуститься ниже заданной при помощи ручки термостата, в этом случае нагревательные элементы снова включатся, чтобы довести температуру в камере приготовления до заданного значения, следовательно, снова загорится индикатор термостата.

4 КРУГЛАЯ РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ ПАРА

Эта ручка позволяет активировать функцию увлажнения и генерации пара. Регулировка от минимального до максимального значения осуществляется посредством поворота ручки по часовой стрелке и наоборот, от максимального до минимального - против часовой стрелки.

Если требуется разогреть печь перед началом приготовления, рекомендуется довести печь до нужной температуры, прежде чем активировать подачу пара.



ВНИМАНИЕ! Рекомендуется не выполнять приготовление на пару при температуре свыше 140°C (284°F), при превышении этой температуры рекомендуется установить специальную ручку на максимальное значение 2, чтобы приготовление выполнялось с увлажнением.

5 ИНДИКАТОР УВЛАЖНЕНИЯ

Когда этот индикатор горит, это означает, что в камеру приготовления подается вода для создания пара. Это происходит независимо от температуры, оператор должен контролировать, что температура подходит для создания пара. Для приготовления на пару рекомендуется температура от 60°C (140°F) до 140°C (284°F).

6 КРУГЛАЯ РУЧКА ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ДЫМОХОДА


Имеются 3 возможные положения для этой ручки.

[|] -> дымоход открыт.

[/] -> дымоход открыт на 50%.


[-] -> дымоход закрыт.

7 КРУГЛАЯ РУЧКА ТАЙМЕРА (ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕНА НА ОПРЕДЕЛЕННОЙ МОДЕЛИ ПЕЧИ)

Эта ручка позволяет установить продолжительность приготовления в минутах, максимальное значение составляет 120 минут. Регулировка от минимального до максимального значения осуществляется посредством поворота ручки по часовой стрелке и наоборот, от максимального до минимального - против часовой стрелки. Нулевое положение ручки, соответствующее 0 мин., обозначено иконкой . Продолжительность программы можно изменить при помощи ручки таймера во время приготовления. Положение ручки всегда показывает время, оставшееся до завершения программы приготовления. Ручка таймера автоматически поворачивается во время приготовления, непрерывно показывая оставшееся время.



ВНИМАНИЕ! Печь запускает приготовление в момент, когда ручка устанавливается на значение, отличное от 0 мин. Если во время приготовления снова установить ручку на 0 мин., то программа приготовления прерывается.

Если из положения 0 мин. повернуть ручку против часовой стрелки на одну позицию и выбрать иконку , активируется режим приготовления неопределенной продолжительности: печь будет выполнять заданный цикл приготовления без временного предела до тех пор, пока оператор не завершит цикл переводом ручки в положение 0 мин. Режим без временного ограничения можно установить и во время выполнения программы приготовления.

III. ЦИФРОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ

8 ЦИФРОВЫЕ УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ (ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕНЫ НА ОПРЕДЕЛЕННОЙ МОДЕЛИ ПЕЧИ)

a КНОПКА ВКЛ/ВЫКЛ

Для запуска/остановки приготовления нажать на эту кнопку. Если нажать на кнопку вкл/выкл, когда не выполняется приготовление, оно запустится. Если нажать на кнопку вкл/выкл, когда выполняется приготовление, цикл будет прерван.

b КНОПКИ +/-

Эти кнопки служат для установки продолжительность приготовления или значения температуры для приготовления с термощупом.

» ПРИГОТОВЛЕНИЕ С УСТАНОВЛЕННЫМ ВРЕМЕНЕМ

На панели печи отобразится продолжительность цикла приготовления в часах и минутах. Например, надпись на дисплее «02:15» означает, что продолжительность приготовления составляет 2 часа и 15 минут.

При нажатии на кнопку + время приготовления увеличивается на 1 минуту, при удержании этой кнопки - увеличивается быстрее максимум до 24 часов.

При нажатии на кнопку - время приготовления уменьшается на 1 минуту, при удержании этой кнопки - уменьшается быстрее.

ПРИМЕЧАНИЕ. После включения, то есть при подаче электропитания на печь на дисплее появляется надпись «00:01», означающая, что установлено приготовление длительностью в 1 минуту.

Во время приготовления на дисплее отображается время, оставшееся до завершения цикла приготовления, обратный счет обновляется ежеминутно. Если нажать кнопку + во время цикла приготовления, то время, оставшееся до завершения приготовления, увеличится на одну минуту. Если удерживать нажатой кнопку +, то время будет увеличиваться быстрее. Если нажать на кнопку - во время цикла приготовления, то время, оставшееся до завершения приготовления, уменьшится на одну минуту. Если удерживать нажатой кнопку -, то время будет уменьшаться быстрее. При изменении времени приготовления печь подает звуковой сигнал и дисплей мигает 3 раза в подтверждение внесенных изменений.

» ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕОПРЕДЕЛЕННОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ

Если попытаться установить время приготовления менее одной минуты или если нажать на кнопку -, когда на дисплее отображается надпись «00:01», активируется режим приготовления неопределенной продолжительности и на дисплее отображается надпись «Inf». В этом режиме печь будет выполнять заданный цикл приготовления без временных ограничений до тех пор, пока оператор не завершит приготовление нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Во время приготовления на дисплее будет отображаться надпись «Inf».

Можно активировать режим приготовления неопределенной продолжительности в том числе и когда печь уже выполняет цикл приготовления. Для этого нужно удерживать нажатой кнопку - пока на дисплее не появится надпись «Inf». Если нажать на кнопку + во время выполнения цикла приготовления с неопределенной продолжительностью, то этот режим выключится и для программы приготовления будет установлено время.

» ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ

На панели печи отобразится температура термощупа, при которой нужно завершить приготовление (нужная температура). Нужная температура отображается в виде цифрового значения со строчной буквой «с» для градусов Цельсия или прописной буквой «F» для градусов Фаренгейта. Например, надпись «75с» означает 75 градусов Цельсия. Чтобы перевести градусы Цельсия в градусы Фаренгейта и наоборот, необходимо вмешательство технического специалиста, для чего следует обращаться в сервисную службу.

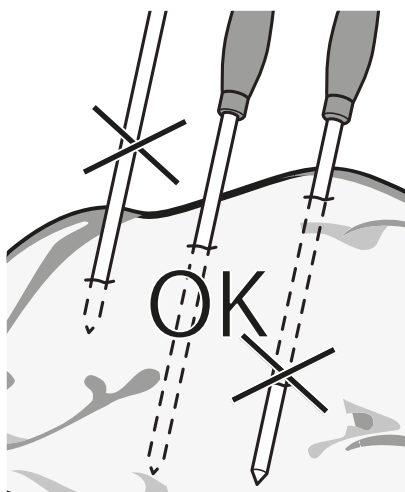
При нажатии на кнопку + нужная температура увеличивается на один градус, при удержании этой кнопки нужная температура увеличивается быстрее вплоть до максимального значения 130°C (266°F).

При нажатии на кнопку - нужная температура уменьшается на один градус, при удержании этой кнопки нужная температура уменьшается быстрее вплоть до минимального значения 0°C (32°F).

ПРИМЕЧАНИЕ. После включения, то есть при подаче электропитания на печь, если выбрать режим приготовления с термощупом, на дисплее появится надпись «30с» (86F), означающая, что установлено приготовление с термощупом, которое прервется, когда щуп обнаружит температуру равную или выше 30°C (86°F).

Во время приготовления на дисплее отображается температура, замеренная термощупом в данный момент. Кроме того, каждые 10 секунд на несколько секунд отображается нужная температура (напоминаем, что это заданное значение, при достижении или превышении которого приготовление будет остановлено). Если нажать на кнопку + во время приготовления, то нужная температура увеличится на один градус. Если удерживать нажатой кнопку +, то градусы будут увеличиваться быстрее. Если нажать на кнопку - во время приготовления, то нужная температура уменьшится на один градус. Если удерживать нажатой кнопку -, то градусы будут уменьшаться быстрее. При изменении нужной температуры печь подает звуковой сигнал и дисплей мигает 3 раза в подтверждение внесенных изменений.

» ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ТЕРМОЩУПА



Термощуп во время приготовления замеряет температуру в «сердцевине» продукта, то есть в самой внутренней точке. Точка наибольшей точности измерения находится на конце щупа. Конец термощупа следует вставить в глубину приготавливаемого продукта до достижения его самой внутренней точки, не выходя из продукта. Следует действовать внимательно, чтобы не вставить его в места, где присутствует много жира, а также рядом с костью (приготовление может закончиться преждевременно). Если продукт имеет малую толщину, щуп следует вставлять параллельно опорной поверхности.

» ТЕРМОЩУП ВО ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА И ТЕМПЕРАТУРНЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Термощуп пригоден для изменения минимальной температуры -30°C (-22°F) и максимальной температуры 130°C (266°F). При выходе за предел этого диапазона на дисплее отображается надпись ошибки «EE:EE». Если выполнить предварительный нагрев свыше 130°C (266°F) с термощупом, находящимся внутри камеры приготовления, когда щуп будет вставлен в приготавливаемый продукт, на дисплее отобразится надпись «EE:EE» до тех пор, пока щуп не обнаружит температуру ниже 130°C (266°F). В момент, когда щуп снова считывает температуру выше -30°C (-22°F) или ниже 130°C (266°F) печь прекратит отображать надпись «EE:EE» и снова будет показывать температуру, считанную щупом. Если через 2 минуты после начала приготовления термощуп не считывает температуру в диапазоне от -30°C (-22°F) до 130°C (266°F), то печь подаст звуковой сигнал, предупреждая пользователя, что возможно возникновение критической ситуации и не может быть гарантирован результат приготовления.



ВНИМАНИЕ! Термощуп прерывает процесс приготовления, когда достигается нужная температура, но только в результате процесса нагрева, то есть когда осуществляется переход от более низкой к более высокой считанной температуре, а не когда температура опускается и осуществляется переход от более высокой к более низкой считанной температуре

» ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда приготовление завершается в результате истечения заданного времени или по достижении заданной температуры для термощупа (нужная температура), печь подает прерывистый звуковой сигнал и дисплей мигает в течение 10 секунд. По истечении этого времени звуковой сигнал отключается, дисплей прекращает мигать и отображает последнее заданное пользователем значение времени или температуры. Если нажать на любую кнопку в течение этих 10 секунд, то печь отключит как звуковой сигнал, так и мигание дисплея, и немедленно покажет последнее заданное пользователем значение времени или температуры. В случае завершения приготовления с установленным временем на дисплее печи в течение 10 секунд отобразится надпись «00:00».

c ВЫБОР РЕЖИМА

Эта кнопка позволяет изменить режим приготовления. После включения, то есть при подаче электропитания на печь, активируется режим приготовления с установленным временем. Если нажать один раз на кнопку режима, активируется приготовления с термощупом. При повторном нажатии на кнопку режима снова включается режим приготовления с установленным временем. Изменить режим приготовления можно, только если не был запущен цикл приготовления. Если нажать на кнопку режима во время выполнения цикла приготовления, то на дисплее отобразится надпись «EE:EE» и прозвучит звуковой сигнал.

d ИНДИКАТОРЫ РЕЖИМА

Эти два индикатора показывают активированный режим приготовления. Верхний индикатор указывает на режим приготовления с установленным временем, а нижний - на режим приготовления с термощупом. При нажатии на кнопку режима с целью изменения режима приготовления индикаторы показывают, какой режим выбран. Если нажать на кнопку режима, когда активирован режим приготовления с установленным временем, выключится верхний индикатор, указывающий на режим приготовления с установленным временем, и включится нижний индикатор, указывающий на режим приготовления с термощупом. При повторном нажатии на кнопку режима выключится нижний индикатор, указывающий на режим приготовления с термощупом, и включится верхний индикатор, указывающий на режим приготовления с установленным временем.

Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019 - RU

Follow us on



Made in Italy



LIB30121 - Rev 00/2019

Follow us on

