



BOC 6322 AX

NAVODILA ZA NAMESTITEV IN UPORABO KOMPAKTNE PEČICE ZA PRIPRAVO HRANE S PARO IN VROČIM ZRAKOM MOD. BOC 6322 AX

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION FOR COMPACT STEAM & HOT-AIR OVEN BOC 6322 AX

INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUNG DES DAMPFBACKOFENS MOD. BOC 6322 AX

MANUEL D'INSTALLATION ET D'EMPLOI DU FOUR A VAPEUR MOD. BOC 6322 AX

VEJLEDNING TIL MONTERING OG BRUG AF DAMP- OG VARMLUFTSOVN MODEL BOC 6322 AX

KOMPACTIN HÖYRY- JA KUUMAILMAUNIN KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJEET BOC 6322 AX

UPUTE ZA INSTALACIJU I UPORABU KOMPACTNE PEČNICE ZA PRIPREMU HRANE PAROM I VRUČIM ZRAKOM BOC 6322 AX

NAVOD NA OBSLUHU A INSTALACIJU PŘE PARNU & TEPLOVZDUSNU RURU MODEL BOC 6322 AX

POKYNKY PRO INSTALACI A POUŽÍVÁNÍ PARNÍ TROUBY MODEL BOC 6322 AX

INSTRUKSJONER FOR BRUK OG INSTALLASJON AV KOMPACT DAMP- OG VARMLUFTSOVN BOC 6322 AX

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING OCH INSTALLATION AV KOMPACT ÅNG & VARMLUFTSUGN BOC 6322 AX

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN HET GEBRUIK VAN DE STOOMOVEN BOC 6322 AX

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO DEL HORNO A VAPOR MOD. BOC 6322 AX

KOMPACTSE KUUMA ÖHU & AURUAHJU KASUTAMISE JA INSTALLEERIMISE JUHEND MOD. BOC 6322 AX

INSTALÉŠANAS UN LIETOŠANAS INSTRUKCIJA KOMPAKTA TVAIKA UN KARŠTA GAISA KRĀŠNS MOD. BOC 6322 AX

NAUDOJIMO IR MONTAVIMO INSTRUKCIJA KOMPACTINEI GARŲ SU KARŠTU ORU ORKAITEI BOC 6322 AX

INSTRUKCJA INSTALACJI I UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA KOMPACTOWEGO Z FUNKCJĄ PRZYGOTOWYWANIA POTRAW PRZY POMOCY PARY I GORĄCEGO POWIETRZA BOC 6322 AX

UTASÍTÁSOK A KOMPACT GŐZ + FORRÓ LEVEGŐ SŰTŐ HASZNALÁHOZ ÉS ÜZEMBE HELYEZÉSÉHEZ BOC 6322 AX

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ ПАРОВОЮ ДУХОВКОЮ BOC 6322 AX

QUELFOUR.COM

SL

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

EN

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

FR

Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

DA

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

FI

Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jättekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoinimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

HR

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

CS

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SK

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

SV

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

NO

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

NL

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

ES

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico.

Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

ET



Tootel või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete taastõõlemiseks kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamiseks aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimestevisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastõõlemise kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, oma majapidamisjäätmete utiliseerimisteenuse või kauplusega, kust te toote ostsite.

LT



Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitiniemis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

LV



Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtnētai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazināties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

PL



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym Urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

HU



A termékem vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

UK



Такий символ на виробі та на його упаковці показує, що цей продукт або його упаковка не можуть бути викинуті подібно звичайному сміттю. Замість цього його треба передати на пункт утилізації приладів для переробки електричного або електронного обладнання. Забезпечуючи правильну утилізацію приладу, ви допоможете запобігти небезпечному впливу на природу та здоров'я людей, який може виникнути, якщо не дотримуватись вимог щодо утилізації подібних виробів. За більш детальною інформацією щодо переробки цього приладу звертайтеся до місцевого представництва, служби по утилізації відпрацьованих побутових приладів або до магазину, де ви придбали цей прилад.

QUELF0UR.COM

POMEMBNE INFORMACIJE

Za varno in pravilno uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

Priročnik z navodili za uporabo in namestitvev hranite na varnem mestu.

Če boste aparat prodali ali podarili, zraven priložite tudi ta priročnik.

PRED NAMEŠČANJEM APARATA

Aparat je namenjen pripravi hrane v gospodinjstvih za neprofesionalne namene. Združuje običajno pečico s prednostni kuhanja v sopari in tako omogoča izvrstne rezultate pri pripravi vseh vrst mesa, rib, zelenjave in sladici. Pri tem hrana ohrani okus, svežino, aromo in predvsem vse hranilne snovi.

Pečica ni primerna za uporabo v druge namene.

Aparat namestite in uporabljajte v prostorih, v katerih temperatura ne pade pod 5°C.

VARNOSTNI UKREPI

Aparat je namenjen uporabi s strani odraslih oseb, ki so seznanjene z navodili za uporabo.

Prepričajte se, da električni priključni kabel katerega od gospodinjstvih aparatov ni priščipnjen med vrata pečice, saj se lahko tako poškoduje električna izolacija kabla.

Če je električni priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati serviser; uporaba aparata s poškodovanim kablom je namreč nevarna.

Otroci pogosto ne prepoznajo nevarnosti, ki jih prinaša uporaba aparata. Prosimo, da nadzirate otroke, ko so v bližini pečice ter da jim preprečite, da bi se s pečico igrali.

Med pripravo hrane temperatura v notranjosti pečice močno zraste; posledično se tudi vrata pečice segrejejo. Ne dotikajte se vrat ter pazite, da se otroci ne opečejo na njih.

Posameznikom s posebnimi potrebami ali invalidom naj pri uporabi aparata pomaga odrasla oseba z ustreznimi zmožnostmi.

Med uporabo se lahko nekateri dostopni deli pečice močno segrejejo. Poskrbite, da se otroci ne bodo dotikali pečice, dokler se ta povsem ne ohladi.

Med odpiranjem vrat pečice ali ob zaključku priprave hrane bodite pozorni na val vročega zraka in/ali pare iz notranjosti pečice. Umaknite se, da se ne opečete.

Priporočamo uporabo destilirane vode, da preprečite nabiranje vodnega kamna.

Pečice ne uporabljajte za segrevanje prostorov.

Preden zaprete vrata pečice se prepričajte, da v pečici ni predmetov, ki tja ne sodijo, ali morda celo hišnih ljubljencev.

V pečici nikoli ne shranjujte vnetljivih materialov oz. snovi ter predmetov, ki so občutljivi na visoke temperature, npr. čistil, razpršil, vakuumsko pakiranih zavojev, hrane v pločevinkah, itd. Takšni materiali, snovi in predmeti namreč predstavljajo nevarnost požara ali eksplozije.

Priročnik shranite na varno mesto, kjer bo vedno dostopen, če boste potrebovali informacije iz njega. Če boste aparat prodali ali podarili drugi osebi, priložite tudi priročnik za uporabo.

V kolikor zaznate napako oz. težavo pri delovanju aparata, nemudoma izklopite pečico iz električnega omrežja.

Vroča mast ali olje se hitro vnameta, zato je segrevanje olja v pečici za peko mesa nevarno. Nikoli ne poskušajte goreče masti ali olja pogasiti z vodo (to lahko namreč povzroči močan izbruh ognja). Plamene zadušite z mokro krpo.

Žar, plošče ter pekači se med delovanjem pečice močno segrejejo. Ko jih vstavljate v pečico ali odstranjujete iz nje, uporabljajte povsem suhe zaščitne rokavice ali ustrezne pripomočke za prijemanje teh predmetov.

Ko uporabljate ali čistite pečico, pazite, da prstov ne postavite med tečaje vrat ali med vrata in ohišje pečice, saj lahko prste preščipnete in jih poškodujete. Še posebej bodite pozorni, ko so v bližini tudi otroci.

Vrata pečice pustite odprta le, če so v položaju, v katerem so podprta.

Ko so vrata odprta, pazite, da se ne spotaknete obnje.

Ne sedite na vratih in se nanje ne naslanjajte; prav tako jih ne uporabljajte kot delovno površino.

Med vzdrževalnimi opravili, premikanjem aparata, njegovo namestitvijo ter čiščenjem, uporabljajte ustrezno zaščitno opremo (rokavice itd.).

Pri dvigovanju in premikanju aparata, katerega masa presega 25 kg, uporabljajte ustrezno opremo, ali pa naj pri tem sodelujeta dve osebi; v nasprotnem primeru tvegate poškodbo.

Pred vsakim opraviлом ali posegom na pečici je le-to potrebno izklopiti iz električnega omrežja. Na aparatu ni dovoljeno izvajati posegov, popravil ali ga na kakršen koli način spreminjati; predvsem niso dovoljeni posegi z orodji (izvijači in podobnim).

Popravila naj izvaja le pooblaščen osebje, predvsem na električnih delih aparata.

Z neustreznimi popravilnimi deli lahko povzročite resno nezgodo, poškodujete aparat in opremo ter vplivate na njuno pravilno delovanje.

Na aparatih, popravljenih v servisnih centrih, je potrebno opraviti rutinsko testiranje. Predvsem je potrebno preveriti prevodnost ozemljitve.

Uporabljajte le priloženo termo sondo za živila, ki se nahaja med pripomočki za uporabo pečice. Če sondo poškodujete ali izgubite, se obrnite na najbližji pooblaščen servisni center.

Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe oseb ali lastnine, ki bi nastale zaradi pomanjkljivega ali neustreznega vzdrževanja aparata.

Proizvajalec ne sprejema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih predpisov.

Proizvajalec si pridržuje pravico do sprememb svojih izdelkov brez predhodnega obvestila.

KORISTNE INFORMACIJE GLEDE UPORABE PEČICE

Vrata pečice ne uporabljajte kot polico.

V notranjosti pečice ne shranjujte pripravljenih jedi, saj lahko s tem povzročite rjavenje.

Pribor za pečico

Uporabljajte le priložen pribor, ki je izdelan posebej za uporabo v vaši pečici.

Opozorilo: Pri kuhanju v sopari s pomočjo perforirane (naluknjane) posode, pod njo vedno postavite pekač s celim dnom, da prestežete tekočino, ki kaplja s posode.

Pribor vedno vstavite v vodila ali v perforirano posodo.

Opozorilo: Izparilne posode ne smete pokrivati.

Pribor mora biti odporen na vročino in paro.

Silikonski modeli niso primerni za pripravo hrane s kombinacijo vročega zraka in pare.

Ne uporabljajte pribora, ki kaže znake rjavenja, saj lahko tudi najmanjši delček rje povzroči rjavenje notranjega dela pečice.

Vzdrževanje in čiščenje

Notranjost pečice je izdelana iz visokokvalitetnega nerjavečega jekla. Z nepravilnim vzdrževanjem in čiščenjem lahko povzročite rjavenje notranjega dela pečice, zato se pri čiščenju ravnajte po navodilih iz priročnika.

Soli so močno abrazivne in lahko povzročijo rjo na notranjem delu pečice.

Kisle omake, kot so npr. kečap ali gorčica ter soljene jedi, kot so npr. dimljene jedi, vsebujejo klorid in kisline, ki vplivajo na površinsko plast nerjavečega jekla. Pečico morate zato po vsaki uporabi temeljito očistiti.

ODLAGANJE TRANSPORTNE EMBALAŽE

Dele embalaže (karton, EPS ekspanziran polistiren, PE plastične vreče) odstranite v skladu z okoljskimi predpisi in v ustrezne ločene zabojnike.

NAMESTITEV

Odstranite embalažo z aparata in preverite stanje električnega priključnega kabla – aparat in kabel **NE SMETA** biti poškodovana. V nasprotnem se pred vklopom aparata obrnite na proizvajalca.

Pri dviganju izdelka ne uporabljajte ročaja vrat.

Embalaža (npr. papir, polistiren) lahko predstavlja nevarnost za otroke (nevarnost zadušitve).

Držite jo stran od dosega otrok.

Izdelek je potrebno pravilno namestiti in priključiti na električno omrežje. To naj stori **USPOSOBLJENO OSEBJE** po navodilih proizvajalca.

Pred vsakršnim posegom na izdelku se prepričajte, da je aparat **IZKLOPLJEN** z električnega omrežja.

Priključitev na električno omrežje

Preverite, ali se omrežna napetost ujema s podatki na napisni ploščici (ploščica je vidna, ko odprete vrata pečice). Preverite, ali se na hišnem dovodu napajanja nahaja večpolno stikalo, ki se ujema z obstoječimi standardi (3 milimetrska razdalja med odprtimi sponkami) in ali podpira breme aparata (glejte napisno ploščico). V nasprotnem med aparatom in električno napeljavo namestite napravo z navedenimi specifikacijami, ki pa mora biti lahko dostopna.

OPOZORILO: Preverite, ali je na električni inštalaciji izvedena ustrežna ozemljitev, ki se sklada z obstoječimi standardi in predpisi.

Opomba: ozemljitev je zakonsko predpisana.

Ozemljitveni kabel rumeno-zelene barve mora biti za 2-3 cm daljši od drugih kablov in ga ne smete prekiniti s stikalom.

Električnega priključnega kabla ne postavljajte blizu vira toplote ali na mesto, kjer temperatura zraka presega 50°C.

Če je aparat brez električnega priključnega kabla, uporabite kabel z minimalnim presekom 1.5mm².

Če boste uporabili vtikač, mora biti ta standardnega tipa ter mora ustrezati bremenu in vtičnici.

Menjava električnega priključnega kabla

Poškodovan priključni kabel lahko zamenjate samo s kablom naslednjega tipa:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Presek žic 3x1.5mm²

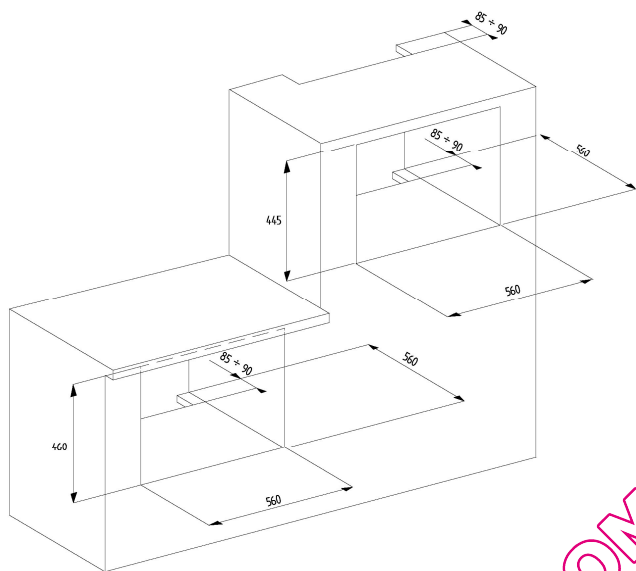
Terminalni priključek

Na pečici se nahaja terminalni priključek, ki je primeren za obratovanje pri enofazni napajalni napetosti 220-230 V ter frekvenci 50 Hz.

Pozor: v kolikor morate zamenjati priključni kabel, pri vezavi žic upoštevajte naslednje:

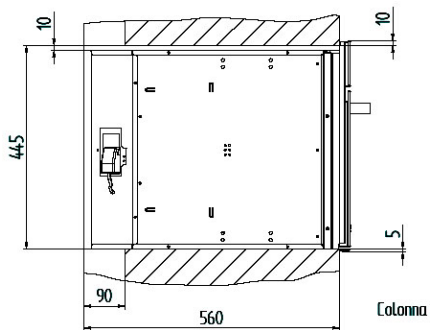
MODRA	- NULA (N)
RJAVA	- FAZA (L)
RUMENO-ZELENA	- OZEMLJITEV (\perp)

SHEMA NAMESTITVE

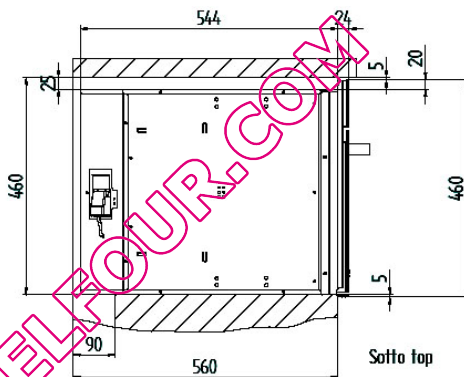


QUELFOR.COM

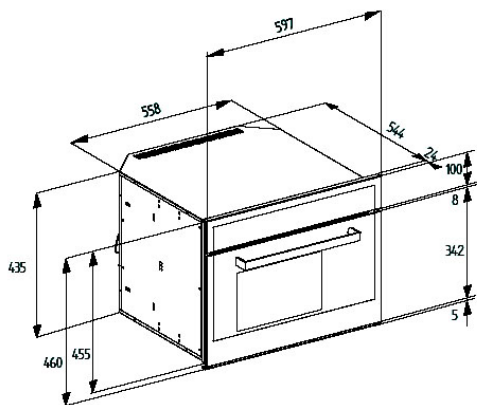
DIMENZIJE PEČICE



Vgradnja v element - strop



Vgradnja pod delovni pult



Dimenzije pečice

PRED PRVO UPORABO

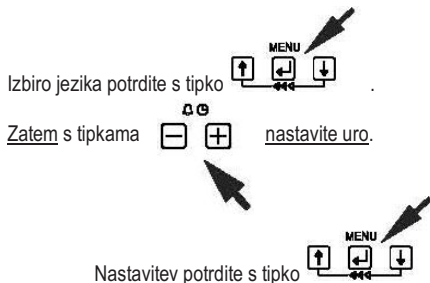
PRVA PRIKLJUČITEV APARATA

Ko pečico prvič priključite na električno omrežje, se na prikazovalniku izpiše sporočilo **WRIT** (počakajte) in nekateri identifikacijski podatki izdelka.

Med tem časom ne uporabljajte tipkovnice.

Opomba: Običajno se ventilator vklopi in nato po nekaj trenutkih izklopi.

Ko se izpiše sporočilo **LANGUAGE ENGLISH**, izberite jezik s pomočjo naslednjih tipk



KAKO VKLOPITI PEČICO

Pritisnite tipko  za najmanj 1 sekundo.

Na prikazovalniku se izpiše **<< ON >>**, v notranjosti pečice se vklopi lučka in izpiše se sporočilo **<- -> SELECT COOKING ↓ MENU**

Opomba: Če je tipkovnica zaklenjena, jo odklenite. Glejte poglavje **ODKLEPANJE TIPKOVNICE**.

Če ne boste izbrali nobenega načina priprave hrane, se bo pečica po 5 minutah samodejno izklopila.

KAKO IZKLOPITI PEČICO

Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se izpiše **<< OFF >>** in pečica preide v stanje pripravljenosti.

TRDOTA VODE

Trdota vode v osnovi tvorijo kalcijeve in magnezijeve soli, ki so raztopljene v vodi.

Trdota je običajno izražena v francoskih trdotnih stopnjah (°fH).

Trda voda povzroča nabiranje vodnega kamna, ki sčasoma poslabša delovanje pečice.

V ta namen je pečica opremljena s sistemom, ki samodejno zažene cikel odstranjevanja vodnega kamna, ko je to potrebno.

Svetujemo uporabo destilirane vode, saj boste s tem zmanjšali nabiranje vodnega kamna.

Obstajajo trije rangi trdote vode.

Tabela vrednosti v francoskih trdotnih stopnjah (°fH) in nemških trdotnih stopnjah (°dH)

TRDOTA VODE °fH	TRDOTA VODE °dH
16-35° fH SREDNJE TRDA VODA	0-8° dH SREDNJE TRDA VODA
0-15° fH MEHKA VODA	9-20° dH MEHKA VODA
36-50° fH ZELO TRDA VODA	21-28° dH ZELO TRDA VODA

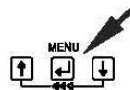
Za nastavitve trdote vode je priložen testni listič za določitev pravilne vrednosti.

Pomočite ga v kozarec vode, odčitajte trdoto in nastavite vrednost glede na tabelo zgoraj.

POZOR! Pazljivo preverite v katerih stopnjah je zapisana trdota na testnem lističu (°fH oz. v °dH) in jo pravilno odčitajte v zgornji tabeli.

Privzeta vrednost je v rangu srednje trde vode (1. vrstica v tabeli).

Spremenite jo tako, da najprej izberete želeno trdoto in izbiro potrdite s tipko



Nato s tipkama  nastavite novo vrednost.


Ko končate z nastavitvijo, vrednost potrdite s tipko



OGREVANJE PEČICE

Opomba: Pred čiščenjem pečice izklopite električno napajanje ali večpolno stikalo nastavite na OFF.

Notranjost pečice pred uporabo temeljito očistite. Uporabite mehko krpo ali čistilno gobico, ki ste jo pred tem pomočili v toplo vodo in detergent. Rešetko in pekač vstavite v vodo.

Vklopite pečico, izberite opcijo »Professional Cooking«  (glejte navodila v nadaljevanju) in nastavite temperaturo na 230°C. Prazna pečica naj deluje približno 30 minut, da se odstranijo morebitni ostanki strojnega olja ali masti, ki bi lahko povzročili neprijeten vonj med peko.

Med postopkom prezračite prostor.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE TER PRIBORA

Da bi lažje očistili notranjost pečice svetujemo, da najprej zaženete postopek samodejnega čiščenja.

Za izboljšanje postopka uporabite **čistilno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (DECALCIFICANTE)** ki je priloženo pečici. Čistilno sredstvo je narejeno na podlagi MONOHIDRATA CITRONSKE KISLINE in jo lahko kasneje kupite v lekarni ali v drogeriji.

Zatem aparat izklopite z električnega omrežja.

Notranje stene pečice očistite z vlažno čistilno gobico, da odstranite morebitne ostanke hrane. To storite po vsaki uporabi pečice.

Za čiščenje pečice ne uporabljajte parnih čistilcev.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih materialov, ki povzročajo praske (npr. groba stran čistilne gobice, kovinska mrežica ali jeklena volna), saj se steklo lahko poškoduje in zdrobi.

TERMO SONDE NE SMETE ČISTITI V POMIVALNEM STROJU.

V pomivalnem stroju lahko očistite rešetko, vrč in pekač.

Iz higienskih razlogov po vsaki uporabi izpraznite vrč za vodo.

Ko se pečica po uporabi ohladi, notranje dno obrišite z mehko krpo, da popivate preostanek tekočine.

TEHNIČNI PODATKI

Prostornina vrča za vodo: 1.2 L.

Uporabna prostornina (notranjost pečice): 27 L.

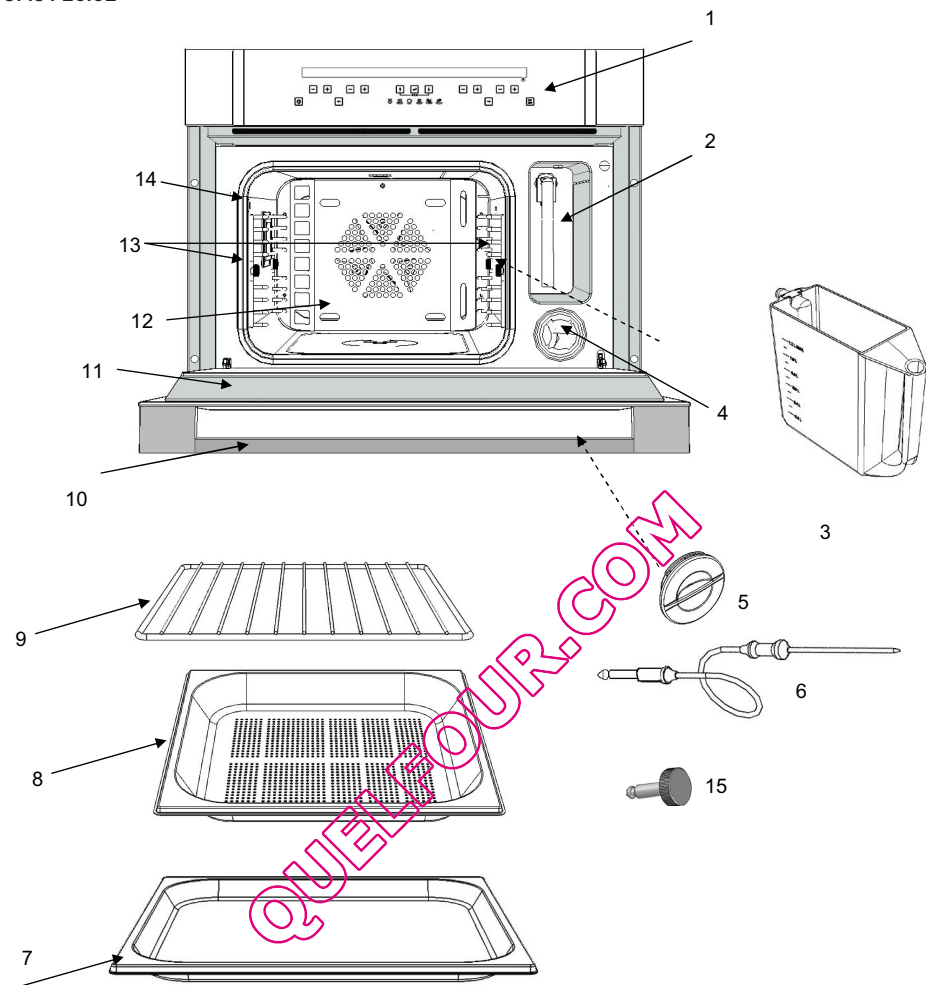
Kapaciteta (notranjost pečice): 31 L.

Priključna napetost: 220-240V~ 50/60Hz.

Največja odjemna moč: 2.2 KW.

QUELFOR.COM

OPIS PEČICE



1 Upravljalna plošča in prikazovalnik podatkov

2 Prostor za vrč

3 Vrč

4 Prostor za filter

5 Pokrov filtra

6 Temperatura za živila

7 Pekač

8 Perforirana (naluknjana) posoda

9 Rešetka

10 Ročaj

11 Vrata

12 Notranjost pečice

13 Stranska vodila

14 Priključek za termo sondo

15 Čep za priključek; vstavite ga v priključek (14), ko ne uporabljate sonde (6)

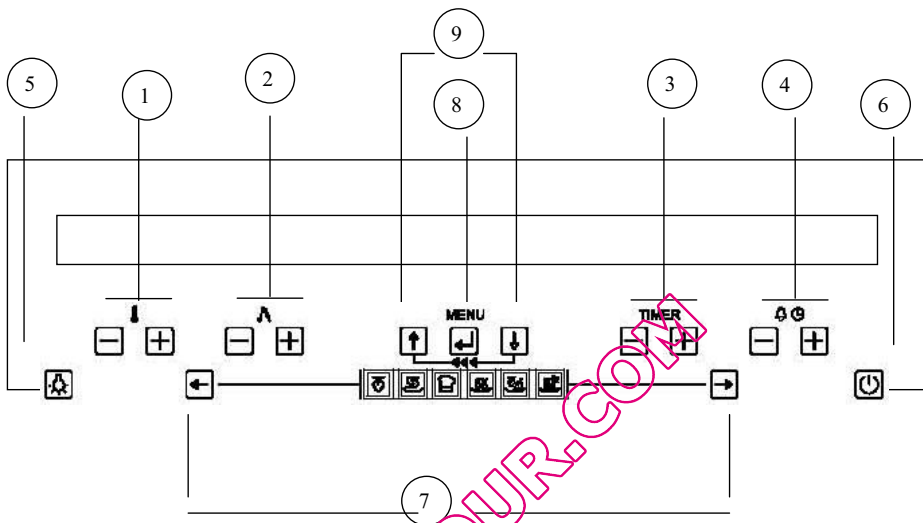
Preden vključite pečico preverite, ali je čep (15) vstavljen v priključek (14). Če boste izbrali cikel kuhanja z uporabo termo sonde, le-to vstavite (6).

Kuhanje/peka se ne bo pričela, dokler ne vstavite enega izmed pripomočkov.

Opomba: čep se med pripravo hrane močno segreje.

Če želite odstraniti čep in vstaviti termo sondo, počakajte da se pečica ohladi ali pa uporabite ustrezno zaščitno opremo (npr. rokavice).

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



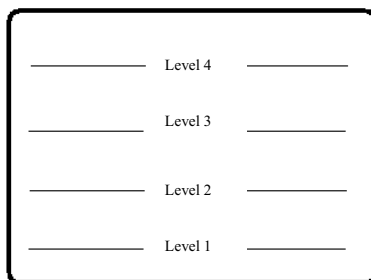
OPIS TIPK

1. Tipke za nastavev temperature v notranjosti pečice in prikazovalnik (+ za povišanje, - za znižanje, min. 30°C - maks. 230°C * odvisno od izbranega cikla)
2. Tipke za nastavev temperature termo sonde in prikazovalnik (+ za povišanje, - za znižanje, min. 30°C - maks. 90°C)
3. Tipke za nastavev programa priprave in prikazovalnik
4. Tipke za nastavev programske ure ali zvočnega signala in prikazovalnik
5. Tipka za vklop/izklop lučke v notranjosti pečice
6. Tipka za vklop/izklop pečice
7. Tipke za izbiro načina priprave hrane (izbira funkcije)
8. Tipka za potrditev izbire
9. Tipka za pomikanje elementov menija

PRIBOR

Pribor, ki je priložen pečici, omogoča več možnosti in načinov priprave hrane.

Na stranskih delih v notranjosti pečice se nahajajo vodila, v lahko vstavite rešetko ali pekač. Vodila so nameščena v različnih nivojih in tako omogočajo, da sami izberete primerno za pripravo jedi.

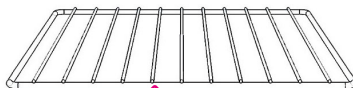


katera
višino

REŠETKA

Običajno se uporablja kot podlaga.

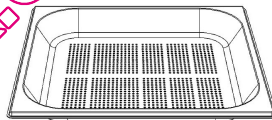
Priporočen položaj: 2/3/4 nivo.



PERFORIRANA POSODA

Posoda se običajno uporablja za kuhanje v sopari (sveže ali zamrznjene zelenjave, rib).

Namestite jo na 2. ali 3. nivo ter pod njo postavite pekač, da prestežete sokove.

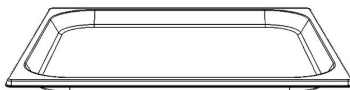


PEKAČ

Pekač z dvignjenimi robovi se uporablja kot podlaga pri vseh enodelnih posodah ali posodah za vodno kopel.

Skupaj z rešetko ali perforiranim pekačem ga lahko uporabljate tudi za prestezovanje sokov ali maščobe med peko. Pri pripravi mastnih jedi svetujemo, da vanj nalijete nekaj vode, s čimer boste preprečili žganje maščobe, tvorjenje dima in neprijetnih vonjav.

Podlaga za hrano (pecivo idr.).



TERMO SONDA

Termo sondo lahko uporabite pri pripravi vseh vrst jedi, še posebej pa je uporabna pri pripravi mesa.



HLADILNI SISTEM PEČICE

Pečica je opremljena s hladilnim ventilatorjem, ki zagotavlja pravilno delovanje pečice in zmanjšuje temperaturo zunanjih površin.


Ventilator je med procesom priprave hrane vedno aktiven; na mestu med sprednjo ploščo in vrati pečice lahko začitite pretok zraka.

OSVETLITEV NOTRANJOSTI PEČICE

Lučko v notranjosti pečice lahko vedno vklopite oz. izklopite s tipko , ne glede na stanje pečice.

V podmeniju "lighting" lahko izberete način izklopa lučke.

Če želite uporabljati ročni način izklopa, pri elementu **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** izberite **NO**.

Vklopljeno lučko lahko sedaj izklopite le s ponovnim pritiskom na tipko .

Če izberete **YES**, se bo lučka samodejno izklopila po 5 minutah.

PRAKTIČNI NASVETI

Med kuhanjem/peko morajo biti vrata pečice zaprta.

Ko posodo odstranjujete iz pečice, vedno uporabljajte povsem suhe zaščitne rokavice ali prijemalke.

Uporabljajte samo posode, ki so odporne na temperaturo, ki je enaka ali višja od 250 °C.

Med odpiranjem vrat pečice po zaključku kuhanja oz. peke, bodite pozorni na val vročega zraka in/ali pare iz notranjosti pečice. Umaknite se, da se ne opečete.


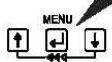
Posode nikoli ne postavljajte neposredno na dno pečice.

ZAGON KUHANJA/PEKE

Pečico lahko zaženete na dva načina:

- z izbiro načina priprave jedi (izbiro funkcije)
- z izbiro vrste jedi – tovarniško nastavljeni programi za samodejno pripravo jedi

IZBIRA NAČINA PRIPRAVE JEDI

Funkcija in simbol	Opis funkcije	Privzeta min-maks. temperatura v notranjosti pečice T (°C)	Privzeta temperatura termo sonde T (°C)
KUHANJE V SOPARI 	Para, ki priteka iz grelnika za vodo v notranjost pečice, segreva prostor in kuha hrano. Ta način kuhanja je idealen za pripravo vseh vrst zelenjave, saj ohrani njeno barvo, okus in druge senzorične lastnosti.	40 – 100 100	70
REGENERACIJA HRANE 	Pri segrevanju notranjosti pečice sodelujeta para in vroč zrak. Segrevanje hrane je s tem hitro in enakomerno, kar preprečuje, da bi hrana postala suha. Zrak se segreje s pomočjo KROŽNEGA grelnega elementa, radialni ventilator pa poskrbi, da se segret zrak enakomerno razporedi po notranjosti pečice. Ta način je primeren za pogrevanje že pripravljene hrane, predkuhanane hrane ali zamrznjenih izdelkov.	60 – 130 110	70
PROFESIONALNI NAČIN PRIPRAVE 	Priprava hrane poteka v več fazah. Po zagonu funkcije se prične prva faza, v kateri se hrana kuha v sopari, čez nekaj časa pa se vklopi način obdelave z VROČIM ZRAKOM. Ta kombinacija je idealna za vzhajanje ali peko vseh vrst testa, kruha ali pogač. Svetujemo, da načina ne uporabljate večkrat zapovrstjo, saj bodo v tem primeru rezultati slabši. Pečica se mora med dvema cikloma ohladiti, le na ta način se bo nova faza kuhanja v sopari pravilno izvedla.	100–230 205	70
PEKA Z VROČIM ZRAKOM 	Zrak v notranjosti pečice se segreje s pomočjo krožnega grelnega elementa, ki se nahaja za zadnjo steno aparata. Radialni ventilator pripomore k enakomernemu kroženju zraka v notranjosti pečice. S tem načinom priprave, ki je drugače znan tudi kot ventilatorska peka, se hrana enakomerno zapeče iz vseh strani.	40 – 230 175	70
VROČ ZRAK + PARA 	Priprava hrane je enaka kot pri predhodno opisanem načinu peke z vročim zrakom, le da hkrati omogoča tudi ročno dovajanje pare s pomočjo tipke  (8). Dovajanje pare lahko prekinete s ponovnim pritiskom na tipko  (8), ali pa počakate 10 minut, po katerih se bo dovajanje prekinilo samodejno. Ta način je idealen za pripravo pečenk.	80 – 230 175	70
NIŽJA TEMPERATURA 	Priprava hrane poteka pri nižji temperaturi in dlje časa. Ta način je idealen za peko mesa ter pripravo mehkih in sočnih mesnih jedi. Zrak v notranjosti pečice se segreje s pomočjo krožnega grelnega elementa, ki se nahaja za zadnjo steno aparata, radialni ventilator pa poskrbi, da se segret zrak enakomerno razporedi po notranjosti pečice. Pri tem načinu uporabite priloženo termo sondo.	60-100 90	70

IZBIRA NAČINA PRIPRAVE JEDI

Želen način priprave jedi izberete s pomočjo smernih tipk:



Glejte opis funkcij iz zgornje tabele (razpoložljivi načini priprave jedi).

Opomba: Če ne boste v naslednjih 5 minutah izbrali nobene funkcije, se bo pečica samodejno izklopila. Glejte poglavje o stanju izklopa pečice.

IZVAJANJE FUNKCIJ Z UPORABO PARE



Vrč napolnite z destilirano vodo (če je nimate, uporabite pitno vodo).

Napolnite ga le do oznake (1.2 L).

Opomba: Vrča NIKOLI ne napolnite do roba. Voda namreč na koncu cikla priteče nazaj in se lahko razlije čez rob.

Vrč vstavite v za to predviden prostor.

Potisnite ga do konca, da se bo kanal v vrču popolnoma zatesnil s hidravličnim elementom pečice.

Pod perforiran pekač obvezno postavite pekač s celim dnom, da preprečite vodo, sokove in morebitne delčke hrane.


KAKO DODAJATI PARO PRI KOMBINIRANEM NAČINU PRIPRAVE HRANE (VROČ ZRAK + PARA)

Med procesom kombiniranega načina priprave hrane, lahko paro ročno dodajate. Tako imate nadzor nad doseganjem ali ohranjanjem vlažnosti v notranjosti pečice in s tem vsvarite še mehkejšo in sočnejšo jed.

Ko funkcijo izberete in zaženete, se v rednih intervalih prikazuje naslednje sporočilo :

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Ko pritisnete na tipko    se prižge znak  in s tem opozori, da se je vklopil generator pare.

Po nekaj trenutkih začne para pritekati v notranjost pečice. Postopek se ponavlja v rednih intervalih z vmesnimi prekinitvami, vendar ne dlje od skupno 15 minut. Na koncu procesa se generator pare in znak  izklopita.

Proces lahko kadarkoli prekinete tudi ročno in sicer s tipko   .

Na to vas opomnita zvočni signal in sporočilo na prikazovalniku **PRESS ↵ TO STOP STEAM**.

IZVAJANJE FUNKCIJ BREZ UPORABE PARE





Pri zagonu funkcije brez uporabe pare, lahko vrč pustite na svojem mestu, ne da bi s tem vplivali na način priprave jedi.

Opomba:



Če želite zagnati cikel REGENERACIJE ali PROFESIONALNE PRIPRAVE HRANE, a ste pravkar izvedli podobni cikel, morate pečico dovolj ohladiti. Le tako boste lahko dosegli ustrezen rezultat.

NASTAVLJANJE TEMPERATURE

Prednastavljeno temperaturo lahko spremenite v korakih po 5°C, s tipkama . Temperatura v notranjosti pečice se vedno izpiše na levi strani črke **t**. 

Opomba: Med segrevanjem pečice, dokler se temperatura ne bo dvignila do nastavljene vrednosti, bo simbol za stopinje "°" utripal. V vseh ostalih primerih, kot so npr. nadziranje ali ohranjanje dosežene temperature ter ohlajanje pečice na nižjo temperaturo od začetne, bo simbol svetil neprekinjeno.

KAKO PRIČETI S KUHANJEM/PEKO

Izbrano funkcijo z nastavitvami, ki so izpisane na prikazovalniku, zaženete tako, da jo potrdite s tipko . 



Na prikazovalniku se izpiše sporočilo **ACTIVATE CYCLE MENU**.

Opomba: Če izbrane funkcije ne boste potrdili, se bo pečica po 5 minutah samodejno izklopila.



Ko funkcijo zaženete, se na prikazovalniku izpiše sporočilo **COOKING IN PROGRESS MENU**.


S tipko  lahko vstopite v meni, v katerem nastavite polavtomatski način priprave hrane ali shranite podatke pravkar izvajane funkcije. 

KAKO UPORABITI FUNKCIJO ZVOČNEGA SIGNALA

Funkcijo zvočnega signala aktivirate s pritiskom na eno izmed naslednjih tipk . 

Znak  prične utripati, na prikazovalniku se izpiše sporočilo **ALARM** in prikažejo se številke 00.00.

Želeni čas zvočnega signala vnesete s pomočjo tipk . 
Nastavite ga lahko na največ 23 ur in 59 minut.

Po nekaj trenutkih (5 sekundah) se prične štetje časa, na prikazovalniku se izpiše trenutni čas in znak ostane prižgan. Po preteku nastavljenega časa zazveni zvočni signal in prikaže se sporočilo **ALARM 00.00** ter znak  (zadnja dva utripa).

Zvočni signal lahko izklopite s pritiskom na poljubno tipko.

Opomba: Po 5 minutah se zvočni signal samodejno izklopi.

OPOZORILO:

Funkcija zvočnega signala deluje NEODVISNO od delovanja pečice, zato jo lahko vedno aktivirate.

KAKO PRIKAZATI IN PREKLICATI ZVOČNI SIGNAL

Podatke o časovnem stanju zvočnega signala lahko preverite s pritiskom na eno izmed naslednjih tipk

Znak  prične utripati.

Sedaj lahko nastavite nov čas zvočnega signala s pomočjo tipk



Kako preklicati zvočni signal

Zvočni signal prekličete s sočasnim pritiskom na tipki

Znak  izgine.



NASTAVLJANJE ČASA PRIPRAVE HRANE (TRAJANJE KUHANJA/PEKE)

Vklopite pečico in izberite želeno funkcijo

Čas priprave nastavite s pomočjo tipk



Začetni format prikaza časa je nastavljen na min:sek in ura:min. (min=minuta, sek=sekunda)

Najdaljši možni čas, ki ga lahko nastavite je 10 ur.

Ko končate z nastavitvijo, zaženite funkcijo.

Čas na prikazovalniku se prične odštevati. Ko doseže ničlo, se priprava hrane konča in pečica preide v stanje po koncu kuhanja/peke.

KAKO PREKLICATI ČAS PRIPRAVE HRANE

Nastavljen čas priprave lahko prekličete s sočasnim pritiskom na tipki


Čas se nastavi na nič.



KAKO NASTAVITI PROGRAM (ZAČETEK IN KONEC KUHANJA/PEKE)

Vklpite pečico, izberite želeno funkcijo in nastavite temperaturo.


Nastavite čas priprave s pomočjo tipk  . Najdaljši možni čas, ki ga lahko nastavite je 10 ur.

Pritisnite tipko  in poiščite možnost **END OF COOKING** (konec kuhanja/peke). Izberite jo s tipko



Po izpisu sporočila **SET TIME**, s pomočjo tipk  nastavite čas, ko naj se pečica izklopi

(kuhanje/peka konča). Čas izklopa mora biti v naslednjih 23 urah in 59 minutah.

Nastavitev potrdite s tipko  .

Pečica preide v stanje zakasnitve vklopa.

Izbrana funkcija se bo kasneje zagnala samodejno, izvajala in zaključila pa se bo glede na nastavljen čas priprave in čas izklopa.

Na prikazovalniku se bo v 15 sekundnih intervalih izpisovalo sporočilo **OPEN TO BE TURNED ON IN ...** skupaj s preostalim časom zakasnitve, po katerem se bo kuhanje/peka pričela.

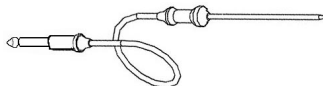
Čas pričetka lahko kadarkoli preverite na prikazovalniku s pritisikom na eno izmed tipk



PRIPRAVA HRANE S POMOČJO TEMPERATURNE SONDJE

Temperaturna oz. termo sonda se nahaja med priloženimi pripomočki; po videzu je podobna kablju, ki ima na enem koncu večjo iglo, na drugem pa vtičač. Ko sondo priključite, lahko z njo izmerite notranjo temperaturo mesa ali drugih živil. Termo sonda je pripomoček, ki lahko močno poenostavi proces uporabnikom z manj izkušnjami pri peki in jim tako zagotovi dosledne rezultate pri pripravi jedi.

Kuhanje/peka se konča, ko temperatura jedi doseže nastavljeno vrednost, izpisano na prikazovalniku.



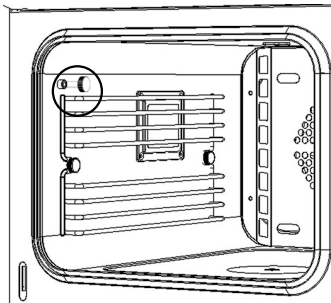
KAKO UPORABITI TEMPERATURNO SONDO

Termo sondo vstavite v priključek, ki se nahaja v notranjosti pečice, natančneje na zgornjem delu leve notranje stene (glejte sliko A). Kovinsko iglo sonde vstavite v jed v vodoravni smeri in jo potisnite do držala. Če je možno, konico namestite v središče jedi, vendar stran od kosti ali mastnih delov.

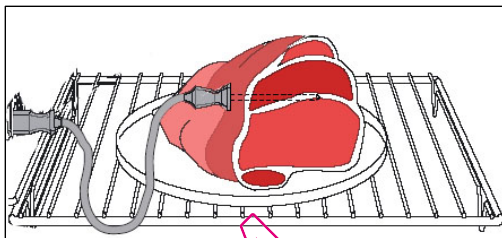
Rezultati meritev bodo pravilni le, če boste upoštevali ta navodila.

Vklopite pečico, izberite funkcijo, nastavite temperaturo termo sonde in temperaturo notranjosti pečice.

V kolikor na prikazovalniku temperature sonde utripa vrednost 30°C pomeni, da za izbrano jed iz seznama ni določena primerna temperatura sonde. V tem primeru svetujemo, da sondo izvlečete in jed pripravite na predviden način ali pa sami nastavite temperaturo sonde, ki vam najbolj ustreza.



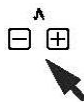
Slika A



Slika B

KAKO SPREMENITI TEMPERATURO TERMO SONDE

Temperaturo termo sonde lahko spremenite v korakih po 1°C, s pomočjo tipk



Maksimalna nastavljiva temperatura: 90°C

Minimalna nastavljiva temperatura: 30°C

Temperatura termo sonde se izpiše desno od znaka



Opombe:

Temperatura v notranjosti pečice mora biti višja od temperature termo sonde. V nasprotnem bo nastavljena vrednost utripala in tako opozorila na nepravilnost.

S termo sondo ni mogoče nastaviti časa priprave hrane in obratno.

UPORABA TERMO SONDE KOT TERMOMETRA

Temperaturo jedi lahko izmerite tako, da sočasno pritisnete na tipki



. Temperatura se bo izpisala na prikazovalniku.

Minimalna in maksimalna višina temperature, ki jo lahko izmeri sonda, je 20°C in 250°C.

KAKO NASTAVITI PROGRAM KUHANJA/PEKE S POMOČJO TERMO SONDE

Termo sondo vstavite v ustrezni priključek (glejte sliko A). Vključite pečico, izberite zeleni način priprave hrane in nastavite temperaturo kuhanja/peke.

Nato pritisnite tipko  in poiščite element »START COOKING«. Izberite ga s tipko .

Ko se izpiše sporočilo »SET TIME«, s pomočjo tipk  nastavite čas, ko naj se kuhanje/peka prične.


Čas pričetka mora biti v naslednjih 23 urah in 59 minut .

Nastavev potrdite s tipko .

Pečica preide v stanje zakasnitve vklopa.

Vključila se bo v predvidenem času in izklopila po koncu kuhanja/peke (npr. ko bo se bo temperatura hrane dvignila na višino temperature sonde).

Na prikazovalniku se bo v 15 sekundnih intervalih izpisovalo sporočilo **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** skupaj s preostalim časom zakasnitve, po katerem se bo pečica vklopila.

Čas vklopa lahko kadarkoli preverite na prikazovalniku s pritiskom na eno izmed tipk .

SHRANJEVANJE PODATKOV

Elektronika, vgrajena v pečici, omogoča shranjevanje nastavitve posameznih funkcij oz. načinov priprave hrane. Shranjene podatke lahko kasneje priključite in jed pripravite pod popolnoma enakimi pogoji. To vam zagotavlja dosledne in zanesljive rezultate pri pripravi jedi.

V spomin lahko shranite:

Cikel kuhanja/peke

Temperatura v notranjosti pečice

Temperatura termo sonde ali alternativno čas priprave hrane


V spomin ni možno shraniti:

Pričetek kuhanja/peke


Zaključek kuhanja/peke




KAKO SHRANITI CIKEL KUHANJA/PEKE

Ko vklopite pečico in vnesete vse potrebne podatke za pripravo jedi, nekajkrat zapored pritisnete puščico

, da se izpiše element **SAVE COOKING CYCLE**.

S tipko  potrdite, da želite shraniti cikel.

Uporabite puščico    ali    in izberite enega izmed 10 razpoložljivih mest.

Izbrano mesto **COOKING CYCLE NO.**, na katerega boste shranili podatke, potrdite s tipko   .

Ko se bodo podatki shranili, se bo izpisalo sporočilo **DONE**.

Opombe:

Primerni cikel, s katerim pripravite zeleno jed, boste iz seznama lažje našli, če si v zvezek skupaj zabeležite jed in številko pripadajočega cikla.

Če se po koncu shranjevanja podatkov sporočilo **DONE** ne izpiše, pomeni, da v pomnilniku ni več prostora. Preden lahko shranite nov cikel, morate v pomnilniku sprostiti prostor in izbrisati vsaj enega izmed že shranjenih ciklov.

Funkcije menija

RECIPES
SETTINGS
EXIT

»**Recipes**«: V sistemu pečice se nahaja seznam številnih jedi (meso, kruh/pica, sladice, »timbale«, lastni shranjeni recepti). Ko jed izberete iz seznama, se v trenutku nastavijo tudi vsi ustrezni parametri za pravilno pripravo jedi. Parametre lahko preverite v tabeli v nadaljevanju.

»**Settings**«: V meniju lahko spremenite številne nastavitve pečice in jo s tem prilagodite svojim potrebam.

»**Exit**«: za izhod iz menija.

PREKLIC IZBRANIH NASTAVITEV

Sočasno pritisnete tipki   , da prekličete program (začetek in konec kuhanja/peke).

Pečica se samodejno vklopi in izpiše se sporočilo **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**.
Grelni elementi se izklopijo.

Vključi se zvočni signal in na prikazovalniku se izpiše sporočilo **COOKING FINISHED** (konec kuhanja/peke).
Zvočni signal lahko izključite s pritiskom na poljubno tipko.


Izklopite pečico s pritiskom na tipko  ali pa izberite nov cikel kuhanja/peke z eno izmed smernih tipk





Opomba: Pri kuhanju/peki s pomočjo pare, se dve minuti pred koncem priprave odpre odvod in izpusti paro iz notranjosti pečice.

IZBIRA VRSTE JEDI – TOVARNIŠKO NASTAVLJENI PROGRAMI ZA PRIPRAVO JEDI

POMIKANJE PO MENIJU

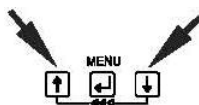
Vklopite pečico. Ko se izpiše sporočilo **← → SELECT COOKING ↓ MENU**, pritisnite tipko  , da se prikaže prvi element seznama - **RECIPES**.

S tipko  se lahko pomikate po meniju navzdol in s tipko  po meniju navzgor.

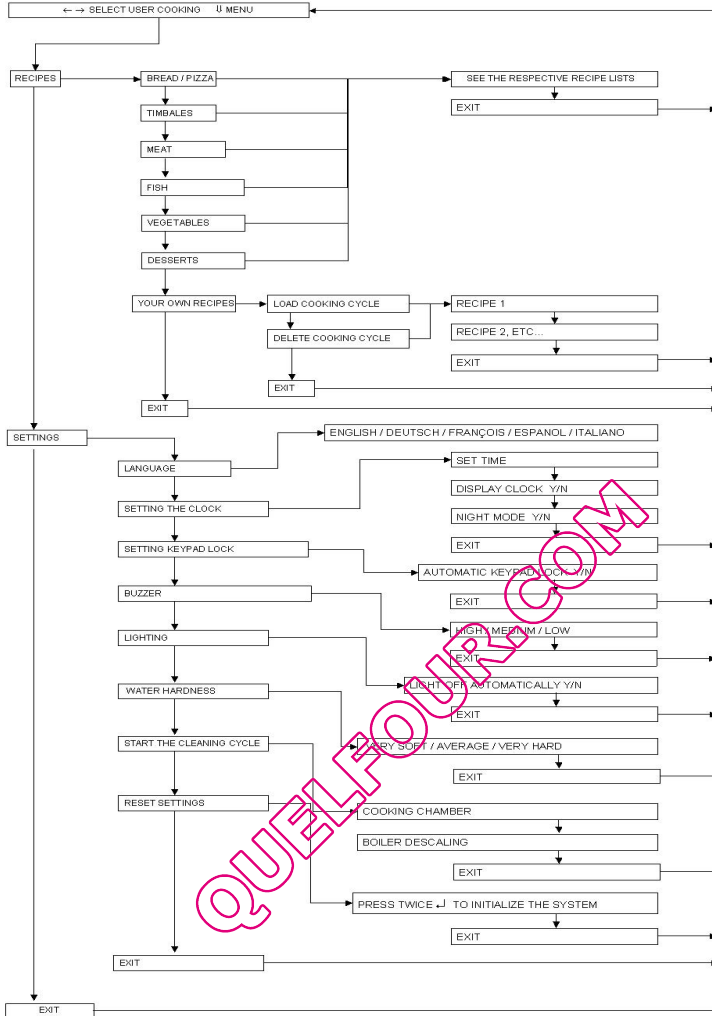
Prikazani element izberete s tipko .

S pritiskom na **EXIT** se lahko vrnete na element, ki se pojavi takoj po vklopu pečice.




Na predhodne elemente se lahko vračate s sočasnimi pritiski na tipki .




ZGRADBA MENIJA



KRUH/PICA

Jed:	Temperatura v notranjosti pečice °C	Temperatura termo sonde * °C	Čas priprave	Nivo	Cikel kuhanja/peke
SAVOURY FOCACCIA BREAD (pogača)	220		00h.25'	3	
BREAD (kruh)	220		00h.35'	3	
PIZZA (pica)	230		00h.25'	3	


»TIMBALE« idr.

Jed:	Temperatura v notranjosti pečice °C	Temperatura termo sonde * °C	Čas priprave	Nivo	 kuhanja/peke
CANNELONI (kaneloni)	190		01h.00'	3	
LASAGNE (lazanja)	180		01h.20'	3	
ASPARAGUS TIMBALE (timbale z beluši)	180		01h.10'	3	
POTATO TIMBALE (timbale s krompirjem)	180		01h.20'	3	
COURGETTE TIMBALE (timbale z bučkami)	180		00h.40'	3	
SAVOURY TART (pita)	200		00h.35'	3	






QUELFOUR.COM

MESO


Navedeni podatki so določeni za peko približno 1 kg težkih kosov mesa.

Jed:	Temperatura v notranjosti pečice °C	Temperatura termo sonde * °C	Čas priprave	Nivo	Cikel kuhanja/peke
HAUNCH OF PORK (svinjska krača)	90	70		3	
BEEF RUMP (goveje stegno)	90	70		3	
VEAL RUMP (telečje stegno)	90	68		3	
ROAST PORK (svinjska pečenka)	90	72		3	
PORK NECK (vratovina)	100	75		3	
MEDIUM CHOP (polpečen zrezek)	75	62		3	
RARE CHOP (polpresni zrezek)	70	55		3	
MEDIUM BEEF FILET (polpečen goveji file)	75	62		3	
RARE BEEF FILET (polpresni goveji file)	70	57		3	
BEEF ROLL (goveji zvitek)	80	65		3	
TURKEY BREAST (puranje prsi)	90	70		3	
ROAST BEEF (goveja pečenka)	80	62		3	
RARE ROAST BEEF (polpresna goveja pečenka)	70	57		3	
BEEF SHOULDER (govejo pleče)	85	70		3	
VEAL SHOULDER (telečje pleče)	90	72		3	

RIBE

Jed:	Temperatura v notranjosti pečice °C	Temperatura termo sonde * °C	Čas priprave	Nivo	Cikel kuhanja/peke
MUSSELS AND CLAMS (školjke)	100		00h.30'	3	
PLAICE FILLET (file morskega lista)	220		00h.10'	3	
SCORPION FISH FILLET (škarpinin file)	80		00h.30'	3	
PRAWNS AND FLAT LOBSTER (kozice in jastog)	100		00h.30'	3	
TROUT (postrv)	100		00h.35'	3	

ZELENJAVA

Jed:	Temperatura v notranjosti pečice °C	Temperatura termo sonde * °C	Čas priprave	Nivo	Cikel kuhanja/peke
ASPARAGUS (beluši)	100		00h.35'	3	
BROCCOLI (brokoli)	100		00h.30'	3	
CARROTS (korenje)	100		00h.35'	3	
BRUSSELS SPROUTS (brstični ohrovt)	100		00h.35'	3	
CAULIFLOWER (cvetača)	100		00h.40'	3	
SWISS CHARD STALKS (pesa)	100		00h.35'	3	
GREEN BEANS (zeleni fižol)	100		00h.40'	3	
FENNEL (komarček)	100		00h.40'	3	
POTATOES (krompir)	100		00h.50'	3	
PEPPERS (paprika)	100		00h.25'	3	
RICE (riž)	100		00h.35'	3	
LEEKS (por)	100		00h.40'	3	
CELERY (zelena)	100		00h.35'	3	
SPINACH (špinača)	100		00h.20'	3	
ZUCCHINI (bučke)	100		00h.30'	3	

Čas priprave jedi je odvisen od velikosti porcije.
 Čas priprave, ki je določen v tabeli, velja za povprečno veliko porcijo.

SLADICE

Jed:	Temperatura v notranjosti pečice °C	Temperatura termo sonde * °C	Čas priprave	Nivo	Cikel kuhanja/peke
BISCUITS (keksi)	150		00h.35'	3	
YOGURT BISCUITS (jogurtni keksi)	170		00h.15'	3	
PLUM CAKE (slivov kolač)	170		01h.00'	3	
SOUFFLES (narastki)	200		00h.35'	3	
APPLE PIE (jabolčna pita)	170		01h.00'	3	
SPONGE CAKE (biskvitna torta)	170		00h.40'	3	


OPOMBA:

Nastavitve iz tabele (temperatura, čas priprave) lahko spremenite in prilagodite svojim željam. Z vnosom novih podatkov lahko prepisete podatke, ki so shranjeni v pomnilniku. Navodila za izvedbo postopka najdete v nadaljevanju.

KAKO SI PRILAGODITI SEZNAM JEDI


Iz seznama izberite željeno jed in ji določite parametra za kuhanje/peko. Ne pozabite, da lahko hrano pripravite na dva načina: z nastavitvijo časa priprave ali s pomočjo termo sonde.



Aktivirajte kuhanje/peko in nato nekajkrat zapored pritisnite tipko  , da se izpiše sporočilo **SAVE COOKING CYCLE**.

Sedaj lahko nastavitvene parametre shranite s tipko .


Ko se nastavitve shranijo, se na prikazovalniku izpiše sporočilo **DONE**.

KAKO IZBRATI LASTNI RECEPT

Vstopite v meni in s tipko  izberite element »RECIPES«.

Pomikajte se po seznamu s pomočjo tipke  ali tipke , dokler se ne pojavi element

YOUR OWN RECIPES. Izberite ga s tipko .

Ko se izpiše sporočilo **LOAD COOKING CYCLE**, pritisnite tipko . Na prikazovalniku se bodo izpisale vse shranjene jedi.


Uporabite tipko  ali  in izberite zelen cikel kuhanja/peke.

Izbiri potrdite s tipko .



Opomba: Če v pomnilnik še niste shranili lastnih receptov, se na prikazovalniku izpiše »EXIT«.


KAKO IZBRISATI LASTNI RECEPT



Vstopite v meni in s tipko  izberite element »RECIPES«.

Pomikajte se po seznamu s pomočjo tipke  ali , dokler se ne prikaže element

YOUR OWN RECIPES. Izberite ga s tipko .

Zopet uporabite tipko  ali tipko  in poiščite element **DELETE COOKING CYCLE**.

Pritisnite tipko , da vstopite v podmeni.

S pomočjo tipke  ali tipke  izberite cikel, ki ga želite zbrisati.

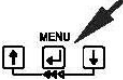
Izbris potrdite s tipko  .

Po izbrisu cikla se izpiše sporočilo **DONE** .

PONASTAVITEV SISTEMA

Funkcija se uporablja za ponastavitev sistema v primeru težav oz. nepravilnosti.

Opozorilo: S ponastavitvijo se vsi parametri spremenijo na privzete vrednosti, vsi lastni recepti pa se izbrišejo.

Izberite element **RESET SETTINGS** , izbiro potrdite s tipko  in sledite navodilom, ki se izpišejo na prikazovalniku.

STANJE IZKLOPA PEČICE

Izklopijo se vsi grelni elementi, lučka ter ventilator v notranjosti pečice.


Hladilni ventilator in ventilator v notranjosti pečice se izključita šele nekaj minut po koncu kuhanja/peke in s tem pripomoreta k hitrejšemu ohlajanju pečice (maksimalni čas ohlajanja: 20 min).

Tipkovnica se izklopi. Aktivne ostanejo le tipke za vklop/izklop  in tipke za zvočni signal (alarm).

STANJE PEČICE PO KONCU KUHANJA/PEKE

Ogласi se zvočni signal. Izklopijo se grelni elementi, lučka ter ventilator v notranjosti pečice.

Na prikazovalniku se izpiše sporočilo **COOKING FINISHED** .

- Pritisnite na poljubno tipko, da izklopite zvočni signal, prekinete sporočilo in pečico vrnete v stanje vklopa,
- ali pritisnite tipko  , da izklopite pečico (glejte stanje izklopa pečice).
- V nasprotnem se bo po 5 minutah pečica samodejno izklopila.

NAČIN ZAKLEPANJA TIPKOVNICE

S to funkcijo lahko nastavite način zaklepanja tipkovnice: ročno ali samodejno.

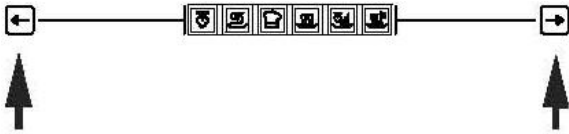
Svetujemo, da izberete samodejni način (**YES**), predvsem, če se v bližini pečice pogosto nahajajo otroci.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES

Če tipkovnico ne uporabljate več kot minuto, se ta samodejno zaklene.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Tipkovnico ročno zaklenete s sočasnim pritiskom na skrajno levo in skrajno desno tipko



V obeh primerih se pri zaklepanju tipkovnice izpiše sporočilo:

KEYPAD LOCK ACTIVATED. Če je pečica izklopljena, vas na to opozori znak $\leftarrow \square \rightarrow$.

Če tipkovnico zaklenete med kuhanjem/peko, se na prikazovalniku izpiše sporočilo **KEYPAD LOCK ACTIVATED**, nato pa se ponovno prikažejo podatki cikla. Če boste hoteli spremeniti nastavitve, vas bo sistem opozoril, da morate najprej odkleniti tipkovnico.

Glejte naslednje poglavje.

KAKO ODKLENITI TIPKOVNICO


V kolikor se na prikazovalniku pojavi znak $\leftarrow \square \rightarrow$, ali se izpiše sporočilo \downarrow **UNLOCK KEYS** \downarrow ,

(*puščici kažeta na kombinacijo tipk*), sočasno pritisnite skrajno levo in skrajno desno tipko:



Izpiše se sporočilo **KEYPAD LOCK DEACTIVATED**, ki potrdi ponovno vzpostavitev upravljalnih funkcij.

DODATNE PODROBNOSTI ZAKLEPA TIPKOVNICE

S tipko  lahko izklopite pečico.

Zvočni signal

Izbirate lahko med 3 nivoji jakosti zvočnega signala (nizko, srednje, visoko), ki se oglasi med opozorilom.

Privzet nivo: srednje.

ČIŠČENJE

ZAGON čistilnega cikla

Elementi menija:

“COOKING CHAMBER” (NOTRANJOST PEČICE)

“BOILER DESCALING” (ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA)

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI PEČICE S POMOČJO PARE

Funkcijo »cooking chamber« uporabite kot pripomoček za lažje odstranjevanje morebitnih ostankov hrane in maščobe po kuhanju/peki.

Sistem napolni notranjost pečice z določeno količino pare in jo tam zadrži nekaj časa (10 min).



Vključite čistilni cikel s tipko    in sledite navodilom na prikazovalniku.

Ko se bo cikel končal in se bo izpisalo sporočilo

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT, notranjost

pečice očistite z mehko krpo ali mokro čistilno gobico, ki ne povzroča prask.

Za čiščenje ne uporabljajte jedkih snovi ter železnih ali ostrih pripomočkov.

PROCES ODSTRANJEVANJA VODNEGA KAMNA

Čistilni cikel »boiler descaling« se uporablja za odstranjevanje vodnega kamna iz grelnika za vodo.

Količina vodnega kamna, ki se nabere v grelniku ali v generatorju pare, je odvisna od stopnje trdote vode. Pri bolj trdi vodi se ustvari tudi več vodnega kamna.

ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA IZ GREJNIKA ZA VODO

Svetujemo, da proces odstranjevanja zaženete takoj, ko se pojavi sporočilo

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

POZORILLO: CIKEL TRAJA 12 UR, ZATO PRIPOROČAMO, DA GA ZAŽENETE PONOČI.

Primerno sredstvo za odstranjevanje:

Svetujemo uporabo MONOHIDRATA CITRONSKE KISLINE, ki ga lahko dobite v vseh lekarnah.

Ravnajte se po varnostnih navodilih in navodilih za doziranje. Ne uporabljajte kisa in izdelkov na njegovi osnovi.

NAVODILA za postopek odstranjevanja:

Doziranje: vrč napolnite z vodo do oznake 0,6 L in v njej raztopite 5 žličk monohidrata citronske kisline.



Vrč vstavite na svoje mesto in pritisnite na tipko   , da zaženete proces odstranjevanja.

Na prikazovalniku se bo izpisal preostali čas do zaključka procesa.

Po koncu odstranjevanja vodnega kamna se bo izvedlo čiščenje in izplakovanje grelnika. Glejte poglavje Čiščenje grelnika za vodo.

ČIŠČENJE GREJNIKA ZA VODO

Po končanem procesu odstranjevanja vodnega kamna se izvede cikel čiščenja grelnika: umazana voda priteče skozi filter, ki zaustavi odstranjene delčke vodnega kamna, ter se nato izlije v vrč.

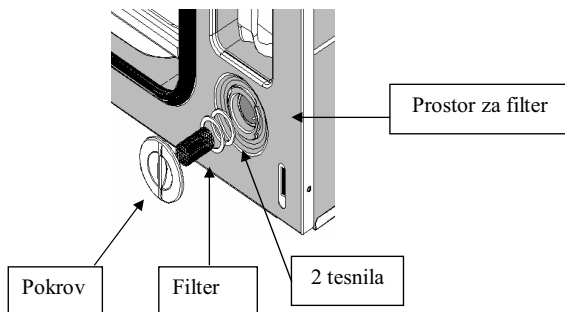
Med procesom čiščenja grelnika boste morali izvesti nekaj postopkov, ki se bodo postopoma izpisovali na prikazovalniku.

Izprazniti boste morali vrč, ga splakniti in napolniti s svežo vodo ter celotni proces nekajkrat ponoviti.

Ko se cikel odstranjevanja vodnega kamna konča, morate ročno očistiti filter.

Iz posode za filter lahko kaplja voda. Površino obrišite s čisto in suho krpo ali majhno čistilno gobico.

Pazite na bela tesnila; preverite, ali se nahajajo na notranji strani posode za filter. Če jih ni, jih namestite kot kaže spodnja slika.



VZDRŽEVANJE

OPOZORILNA SPOROČILA – Pomen nekaterih opozorilnih sporočil

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Sporočilo opozarja, da preverite količino vode v vrču.

Za cikel kuhanja v sopari običajno zadošča liter vode.

Sporočilo se lahko pojavi iz dveh razlogov:

Vrč se je izpraznil.

Vrč ni dobro nameščen.

V obeh primerih odprite vrata pečice in pri tem pazite na morebitni val pare, ki lahko uide iz notranjosti pečice. Umaknite se, da se ne opečete.

Če je potrebno, dodajte največ 1 l destilirane vode (Opomba: Vrča NIKOLI ne napolnite do roba. Voda namreč na koncu cikla priteče nazaj in se lahko razlije čez rob).

Vrč vstavite v za to predviden prostor in ga potisnite do konca, da se bo kanal v vrču popolnoma zatesnil s hidravličnim elementom pečice.

INSERT THE PITCHER

Sporočilo opozarja, da vstavite vrč.

Pojavi se v primeru, ko vrča ni na svojem mestu, voda pa se mora izprazniti iz grelnika.

CONNECT FOOD PROBE

Sporočilo opozarja, da vstavite termo sondo.

Opozorilo se izpiše, kadar izberete funkcijo kuhanja/peke pod nižjo temperaturo ali recept, ki zahteva uporabo termo sonde, vendar ta ni vstavljena v priključek.

DISCONNECT FOOD PROBE

Sporočilo opozarja, da izvlecite termo sondo.

Opozorilo se izpiše, kadar je termo sonda vstavljena v priključek, a je pri pripravi izbrane jedi ne potrebujete.

CLOSE THE DOOR

Sporočilo opozarja, da zaprite vrata pečice.

Izbrana funkcija se namreč lahko izvaja le, ko so vrata popolnoma zaprta.

Če so odprta, se proces priprave hrane ali cikel z uporabo pare prekine.

BOILER EMPTYING WRIT...

Sporočilo opozarja, da se grelnik za vodo izpraznjuje.

Uporabniku sporoča, da sistem samodejno izvaja in nadzira določene procese, tudi ko je pečica izklopljena; predvsem v primeru procesa čiščenja grelnika.

Druga navedbe se bodo izpisale na koncu procesa ali pa se bo pečica samodejno izklopila.

KAJ STORITI, ČE ...?

TEŽAVA	UKREP
Pečica ne deluje.	Preverite, ali je morda izključeno večpolno stikalo oz. zaščitno stikalo na diferenčni tok (prekinitiv). V primeru težav z električnim sistemom se posvetujte z usposobljenim elektrotehnikom. Če po ponastavitvi večpolnega stikala in/ali zaščitnega stikala na diferenčni tok pečica še vedno ne deluje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Lučka v notranjosti pečice se ne prižge.	Glejte navodila za zamenjavo žarnice.
Na prikazovalniku se izpišeta sporočila Err in številka.	Sporočilo opozarja na napako. Glejte tabelo s kodami napak.
Sistem zahteva, da nastavite uro.	Najverjetneje je prišlo do napake v električnem omrežju (izpad električne energije). Nastavite trenutni čas.
Po kuhanju/peki se voda izprazni iz grelnika šele čez nekaj časa.	Iz varnostnih razlogov voda odteče iz grelnika le kadar njena temperatura pade pod 90°C. Premor po koncu kuhanja/peke in pred začetkom odvajanja vode je enak času, ki je potreben, da se voda ohladi (največ 20 minut). Med tem časom lahko zažene naslednji proces priprave hrane.
Med delovanjem pečice uhaja para.	Preverite, ali so vrata pečice dobro zaprta. Preverite, če je poškodovano tesnilo (razpoke idr.). V nasprotnem se obrnite na pooblaščen servisni center.
Med pripravo hrane se na prikazovalniku izpiše temperatura termo sonde, čeprav ta ni vstavljena v priključek.	Preverite tesnjenje čepa za priključek termo sonde. Če ta ne tesni dovolj, ga morate zamenjati. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

KAJ STORITI V PRIMERU IZPADA ELEKTRIČNE ENERGIJE

Po izpadu električne energije boste morali najverjetneje ponovno nastaviti uro.

Shranjene nastavitve in recepti se ne bodo izgubili.

Če do izpada elektrike pride med procesom priprave hrane, se ta ne bo mogel nadaljevati.

V kolikor se je pred izpadom električne energije izvajal proces odstranjevanja vodnega kamna ali čiščenja grelnika, se ta prekine. Ko se električna energija ponovno vzpostavi, morate iz grelnika izprazniti vodo z raztopljenim monohidratom citronske kisline. Sledite navodilom, ki se izpišejo na prikazovalniku.

TABELA S KODAMI NAPAK

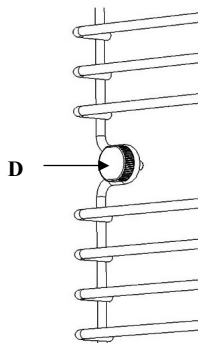
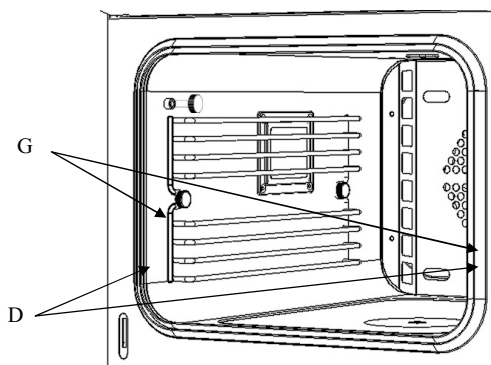
Elektronski sistem nenehno izvaja nize diagnostičnih testov. Če so kateri izmed parametrov nepravilni, kontrolna enota izklopi funkcijo in izpiše kodo napake (Err s trimesno številko); izklopijo se vsi grelni elementi, vključno z ventilatorjem v notranjosti pečice. Hladilni ventilator ostane v delujočem stanju.

Pri pojavu napake si zabeležite številko koda in jo posredujte pooblaščenemu serviserju.

Številka koda	Vzrok	UKREP
ERR 001	Pregretje GRELNIKA ZA VODO. Vzroki napake so: Polnilna črpalka ne prenese vode iz vrča v grelnik za vodo. Vzroki so lahko naslednji: a – prazen vrč b – uhajanje vode iz hidravličnega sistema c – okvarjena črpalka d – elektronska napaka v napajalnem tokokrogu (rele ali relejni krmilnik)	Preverite nivo vode v vrču. Izklopite pečico in jo nato ponovno vklopite. V kolikor se napaka ponovi, si zabeležite kodo in jo posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 002	Alarm za zaščito grelnika za vodo. Sistem vnaprej izklopi rele in s tem tudi vsa bremena, ki so nanj priključena. - Zamenjajte priključni kabel.	Zabeležite kodo napake in jo posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 003	Pregretje priključnega kabla: mejna vrednost $\geq 85^{\circ}$	Preverite, ali je pečica montirana v polišten element v skladu z navodili, ki se nahajajo v tem priročniku. Preverite, ali tangencialni ventilator deluje pravilno.
ERR 004	Senzor za notranjost pečice PT1000 Vzrok: prekinitvev ali kratak stik na senzorju ali kabliah. - zamenjajte senzor PT1000	Kodo napake posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 005	Senzor za hrano Vzrok: prekinitvev ali kratak stik na senzorju ali kabliah. - Preverite električne povezave. - Zamenjajte term. sondo.	Kodo napake posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 006	Okvara termočlena v grelniku za vodo. Vzrok: razklenjen tokokrog ali kratko sklenjena ozemljitev. - zamenjajte GRELNIK ZA VODO.	Kodo napake posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 007	Okvara termočlena za prisotnost pare v notranjosti pečice. Vzrok: razklenjen tokokrog ali kratko sklenjena ozemljitev. - Zamenjajte TC1.	Kodo napake posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 008	Pregretje notranjosti pečice. - Zamenjajte priključni kabel.	Kodo napake posredujte pooblaščenemu serviserju.
ERR 009	Napaka ntc senzorja na priključnem kablu. Vzrok: razklenjen tokokrog ali kratko sklenjena ozemljitev. - Zamenjajte priključni kabel.	Kodo napake posredujte pooblaščenemu serviserju.

KAKO ZAMENJATI STRANSKA VODILA

1. Odvijte sprednji rebrasti matici (v nasprotni smeri urinega kazalca) (D).
2. Stranska vodila izvlecite posamično (G).



KAKO PONOVRNO NAMESTITI STRANSKA VODILA

Vodila vstavite posamično (G).

Pazite na znak na vodilih; tega morate vstaviti na zadnjo rebrasto matico.

Privijte rebrasti matici (D).

KAKO ZAMENJATI ŽARNICO V NOTRANJOSTI PEČICE

Aparat izklopite z električnega omrežja ali varovalno stikalo nastavite na OFF.

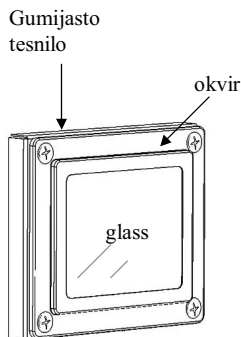
Če je temperatura v notranjosti pečice višja od sobne temperature, počakajte da se ohladi.

Lastnosti žarnice morajo biti naslednje:

- Napajalna napetost: 220-240V (50/60 Hz)
- Moč: 25 W.
- Navoj: E-14
- Najvišja delovna temperatura: 300°C

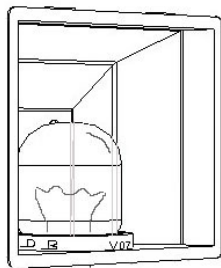
Navodila za menjavo žarnice:

1. Odvijte rebrasto matico na levem stranskem vodilu; prejšnje poglavje.
2. Izvlecite vodilo.
3. Odvijte 4 križne vijake, ki se nahajajo na vogalih zaščitnega stekla (glejte sliko na desni).



glejte

4. Okvir z zaščitnim steklom in tesnilom odložite na varno mesto.



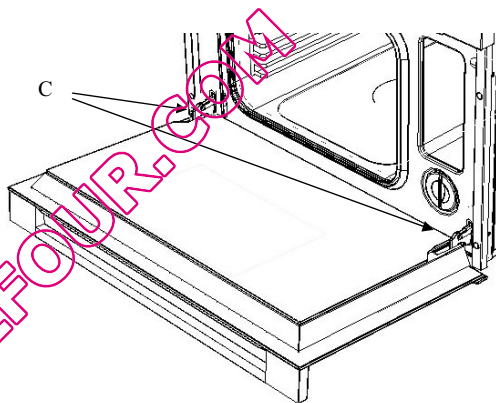
5. Odvijte pregorelo žarnico.
6. Vstavite novo žarnico in jo privijte.
7. Ponovno namestite okvir z zaščitnim steklom in tesnilom.
8. Privijte 4 vijake.
9. Ponovno namestite stranska vodila.
10. Privijte rebrasto matico.
11. Pečico priključite na električno omrežje.

KAKO ZAMENJATI VRATNO TESNILO

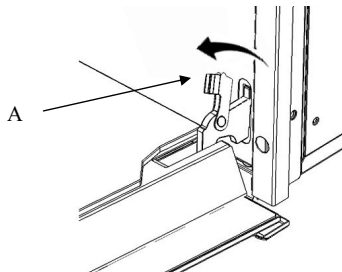
Vratno tesnilo morate zamenjati takoj, ko opazite morebitne razpoke. Iz varnostnih razlogov mora tesnilo zamenjati pooblaščen serviser.

KAKO SNETI VRATA PEČICE

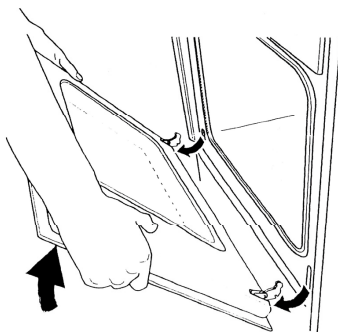
1. Vrata pečice odprite do konca.
2. Poiščite tečaje (C), glejte sliko na desni:



3. Dvignite varnostna zatiča (A) na tečajih (C).

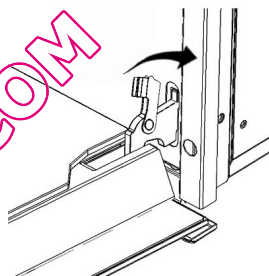


4. Vrata primite na obeh straneh in jih počasi zaprite do polovice; varnostna zatiča (A) se bosta zapela za vrata.
5. Vrata dvignite navzgor.
6. Spodnji del vrat nagnite nazaj in jih izvlecite. Varnostna zatiča se morata sneti iz ležišča. Glejte spodnjo sliko.



KAKO PONOVO NAMESTITI VRATA PEČICE

1. Vrata zaprite do polovice in vstavite varnostna zatiča.
2. Vrata odprite do konca.
3. Varnostna zatiča vrnite v vodoraven položaj proti tečajem vrat (C).



DODATNE PODROBNOSTI PEČICE

Upravljanje s tipkami na dotik

Tipkovnica je občutljiva na dotik, zato je za upravljanje pečice dovolj, da le narahlo pritisnete na območje, ki predstavlja tipko. To give a command to the oven, it is enough to indicate and apply light pressure on the point of the keypad where the symbol corresponding to the instruction is located.

Neaktivnost tipkovnice

Če po 5 minutah ne potrdite izbranega načina priprave hrane ali nastavitvev, se pečica samodejno izklopi.

Zvočni signal

Pri vsakem pritisku na tipko se oglasi kratek zvočni signal.

Obarvanje notranjosti pečice

Po določenem času uporabe, se nerjaveče jeklo v notranjost pečice obarva zlato. Proces je popolnoma naraven in ne vpliva na kuhanje/peko.

IMPORTANT INFORMATION

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your appliance safely and correctly. Please keep the instruction manual and assembly instructions in a safe place. Please pass on this instruction manual and assembly instructions to the new owner if you sell the appliance.

BEFORE INSTALLATION

This appliance is suitable for cooking food in ordinary homes for non-professional purposes; Combining in a single product traditional cooking with the advantages of steam to obtain excellent results for each meat, fish, vegetables and dessert dish while at the same time retaining the taste, freshness, aromas and above all the nutritional properties of the food.

This oven is not suitable for other purposes.

Install and use the appliance in rooms with temperatures that do not fall below 5°C.

SAFETY PRECAUTIONS

This appliance is designed to be used by adults who are familiar with these user instructions.

Make sure that the power cord of the electrical appliances is not crushed by the oven door.

The electrical insulation could be damaged.

If the power cord has been damaged, it must be replaced by customer service to prevent danger.

Children are often unable to recognize the risks entailed in using the appliance.

Please supervise children properly and do not let them play with the appliance.

Heat fumes during cooking and the appliance door, can become very hot.

Do not touch the door and keep children away.

Individuals who are disabled or not self-sufficient must be assisted by capable adults.

During use, the accessible parts of the oven may become very hot. Keep children away from the oven until the appliance has cooled.

When opening the oven door during or upon completion of the cooking phase, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

It is advisable to use distilled water in order to reduce the formation of scale.

Do not use the oven to heat the room.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign objects or pets inside the oven.

Do not store flammable materials or temperature-sensitive objects such as cleansers, sprays, vacuum packed containers, canned food, etc. in the oven. This presents a fire / explosion risk.

Preserve this manual carefully and keep it handy so that you can consult it whenever necessary.

If you sell or give the appliance to another person, do not forget to attach this manual to the appliance.

As soon as an operating problem is discovered, the oven must be unplugged.

Hot grease and fat catch fire easily. It is dangerous to heat oil in the oven to cook meat and this should be avoided. Never try to put out a grease fire using water (there may be an explosion).

Suffocate the flames with wet cloths.

The grill, plates and cooking containers become very hot.

When inserting or removing them, use oven gloves or pot holders which are completely dry.

When using or cleaning the oven, be careful not to place your fingers in the door hinges or in the door itself in order to avoid crushing or injuries. Be especially careful of this when children are present.

Leave the oven door open in the supported position only.

When the door is open, there is a risk of tripping or crushing fingers.

Do not sit or lean on the oven door, and do not use it as a work surface.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance, use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

Any work on the appliance must be done with the appliance disconnected from the electrical power supply.

It is not permitted to modify, tamper with or attempt repairs on the appliance, especially with tools (screwdrivers and the like), either inside or outside the appliance.

Repairs must only be carried out by authorized personnel, especially on the electrical parts.

Inappropriate repair work may cause serious accidents, damage the appliance and equipment and lead to improper operation.

Appliances repaired in technical service centres must undergo routine testing, especially concerning the earth circuit continuity.

Use only the food / temperature probe included in the oven accessories.

If the food probe breaks or becomes lost, contact your nearest Authorized Service Centre.

The manufacturer shall not be held liable for damage to persons or property due to poor or incorrect maintenance of the appliance.

The manufacturing company declines all responsibility if the safety standards are not observed.

The manufacturer reserves the right to make any modifications to its products which it feels are necessary or useful without any advance notice.

HELPFUL INFORMATION ABOUT USE OF THE OVEN

Do not use the cooking compartment door as a shelf.

Do not store any food in the appliance. This can lead to corrosion.

Ovenware

Use only the accessories provided. They are specially designed for your appliance.

Caution: when steaming in the perforated cooking container, always insert the baking tray / solid cooking container underneath. Dripping liquid is caught.

Always place ovenware on the wire rack or in the perforated cooking container.

Caution: the evaporator dish must not be covered.

Ovenware must be heat and steam resistant.

Silicone baking tins are not suitable for combined operation with hot air and steam.

Do not use ovenware that shows signs of rust.

Even the smallest spots of rust can lead to corrosion in the cooking compartment.

Care and cleaning

The cooking compartment in your appliance is made of high grade stainless steel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the manual.

Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.

Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affects the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.

PACKAGING DISPOSAL

The parts of the oven packaging (cardboard, EPS expanded polystyrene, PE plastic bags) should be disposed of in compliance with environmental regulations and using appropriate separated collection channels.

INSTALLATION

Remove the appliance from the package and check that the product and power cord are NOT damaged. Otherwise, contact the retailer before operating the appliance.
Do not lift the product by the door handle.
Packaging (e.g. paper, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation).
Keep packaging out of the reach of children.

The product must be installed and connected correctly to the mains power supply, following the manufacturer's instructions and only by QUALIFIED PERSONNEL.
Before performing any type of work, it must be verified that the appliance is DISCONNECTED from the mains power supply.

Connection to the mains power supply

Make sure the voltage matches that indicated on the type plate which can be viewed by opening the oven door.

Check whether there is an omnipolar switch available on the domestic line which is compliant with current standards (3 mm minimum opening distance between contacts) and if it is able to support the load of the appliance (see the type plate). Otherwise place a device, easily reachable, between the appliance and the electricity line with the described specifications.

CAUTION: Check whether your electrical system is equipped with an efficient earth connection according to current standards and legal provisions.

N.B. The earth connection is required by law.

The yellow/green earth cable must not be interrupted by the switch and must be 2-3 cm longer than the other cables.

Do not position the power cord near sources of heat or at temperatures more than 50°C above the room temperature.

If the appliance is lacking the power cord, the oven must be connected to the mains power supply with a cable having a minimum section of 1.5mm².

If a plug is to be used, it must be a standard plug suitable for the load and the power outlet.

Replacement of the power cord:

If the power cord needs to be replaced, use cables of the following type only:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Wire sections 3x1.5mm²

Terminal box

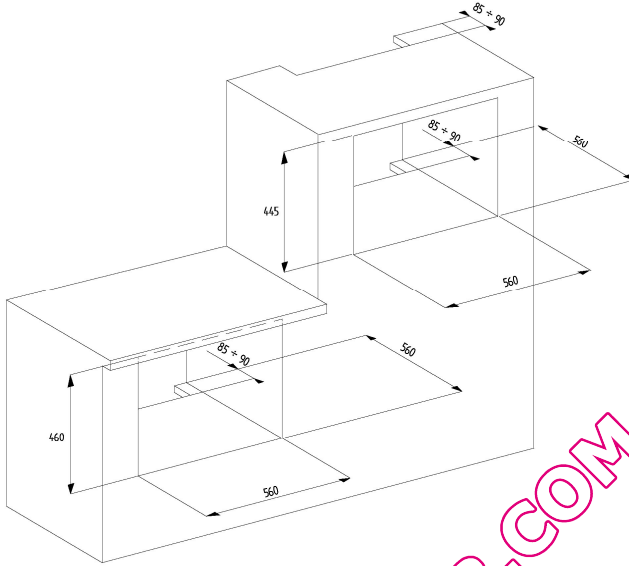
The oven is equipped with a terminal box set up for operation with a single-phase 220-240V~ 50Hz supply voltage.

Attention:

should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:

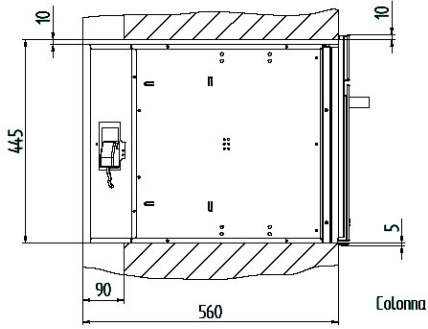
BLUE	- NEUTRAL (N)
BROWN	- LIVE (L)
YELLOW-GREEN	- EARTH (⊕)

INSTALLATION SCHEME

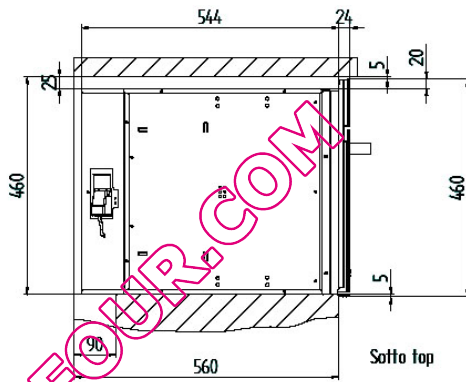


QUELFOR.COM

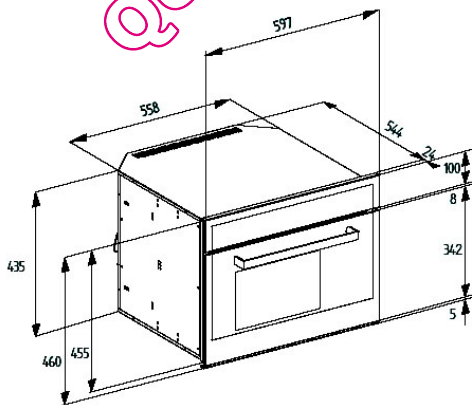
OVEN DIMENSIONS



Tower installation



Built under worktop



Oven dimensions

BEFORE FIRST USE



FIRST START-UP


When the oven is connected to the mains power supply for the first time, a wait message (**WAIT**) and some product identification information appear on the display.



Do not touch the keypad during this brief period.


N.B. It is normal that the fan turns on and then shuts off after a few moments.

When the following message appears: **LANGUAGE ENGLISH**

select the desired language by pressing one of the keys  

Confirm the selection with key 

Then set the clock using the keys   individually to reach the current time.

Confirm the setting by pressing the key 

HOW TO TURN THE OVEN ON

Press the key  for at least 1 sec.

The writing **<< ON >>** appears on the display, the oven light turns on and then the following message appears:
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Deactivate the keypad lock if it is active.

See section HOW TO DEACTIVATE THE KEYPAD LOCK

the oven will turn off automatically, after 5 minutes, if no selection is made.

HOW TO TURN THE OVEN OFF

Press the key .

The writing **<< OFF >>** appears on the display. The oven will go into stand-by mode.

WATER HARDNESS

The water hardness basically expresses the quantity of magnesium and calcium salts present in the water.

The hardness is generally expressed in French degrees (°fH).

Water hardness determines the formation of scale, which eventually damages the oven working.

The oven is equipped with an automatic system that determines the appropriate moment to perform a boiler descaling cycle.

Remember that it is advisable to use distilled water in order to reduce the formation of scale.

There are three adjustment ranges for the water hardness.

French degrees (°fH) / German degrees (°dH) equivalence table

WATER HARDNESS °fH		WATER HARDNESS °dH	
16-35° fH	AVERAGE WATER	0-8° dH	AVERAGE WATER
0-15° fH	VERY SOFT WATER	9-20° dH	VERY SOFT WATER
36-50° fH	VERY HARD WATER	21-28° dH	VERY HARD WATER

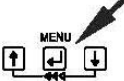
For the regulation of water hardness please find the enclosed testing paper, used to define the precise value.

Dip the paper in a glass of water, read the water hardness, and set the value in line with the above chart.

ATTENTION! Be sure to check which degrees of water hardness are indicated on the testing paper (°fH or °dH), and read the value accordingly.

To improve the procedure use the decalcification agent for lime removal, attached to the oven. The agent is made on the basis of CITRIC ACID MONOHYDRATE, which may be bought in a pharmacy.

The default system is positioned on the average value (line 1 in the table).

To change the setting select water hardness, press the confirmation key 

To enter into the option and then use one of the two keys 

Once the selection has been made, confirm with key 

HEATING UP OF THE OVEN

N.B. Disconnect the oven from the mains power, or move the omnipolar switch to OFF, before cleaning the oven.

Before using the oven, thoroughly clean the inside using a soft cloth or non-abrasive sponge dampened with warm water and washing-up liquid. Insert the grill and drip pan in their respective tracks.

Turn on the oven, select the "Professional Cooking" function , see page and set the temperature to 230°C.

Operate the oven empty for about 30 minutes in order to remove any residues of manufacturing oil or grease which can produce unpleasant odours during cooking. Air the room during this operation.

CLEANING AND MAINTENANCE OF OVEN AND ACCESSORIES

To facilitate the cooking chamber cleaning operations, it is advisable to use the automatic process. To improve the procedure use the decalcification agent for lime removal, attached to the oven. The agent is made on the basis of CITRIC ACID MONOHYDRATE, which may be bought in a pharmacy.

Then it is advised to disconnect the appliance from the mains power supply.

Use a damp sponge to remove any residues from the chamber walls after each use.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

Do not use coarse abrasive material such as scourers, metal scrapers or steel wool to clean the glass of the oven door in order to avoid scratches that may cause the glass to shatter.

DO NOT WASH THE FOOD PROBE IN THE DISHWASHER.

The grill, pitcher and drip pan can be washed in the dishwasher.

Empty the water pitcher after each use for hygiene reasons.

After cooking, and when the oven has cooled sufficiently, use a soft cloth to dry any liquid remaining on the bottom of the cooking chamber.

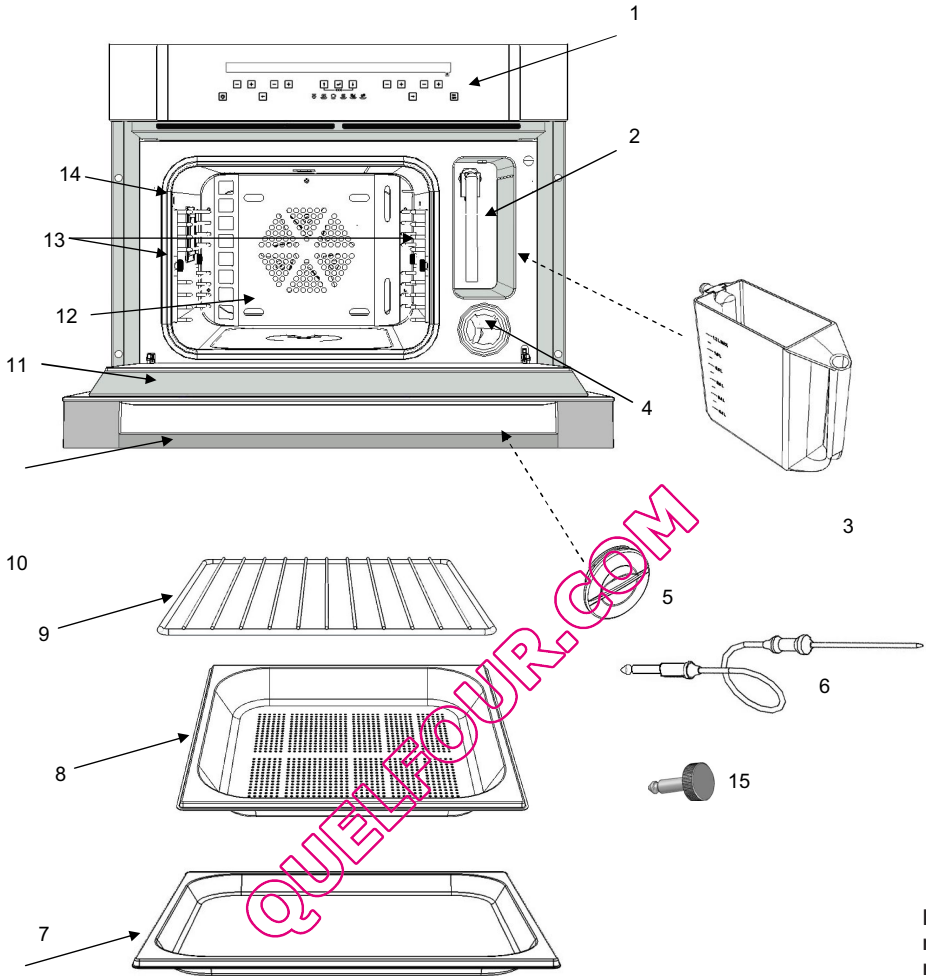
TECHNICAL DATA

Water tray capacity:	1.2 L.
Usable volume (cooking chamber):	27 L.
Gross volume (cooking chamber):	31 L.

Connection voltage:	220-240V~ 50/60Hz
Maximum voltage:	2.2 kW

QUELFOR.COM

DESCRIPTION OF OVEN



- 1 Control panel and data display
- 2 Pitcher compartment
- 3 Pitcher
- 4 Filter compartment
- 5 Filter cap
- 6 Food probe
- 7 Drip pan

- 8 Perforated pan
- 9 Grill
- 10 Handle
- 11 Door
- 12 Cooking chamber
- 13 Side grills
- 14 Food probe connector
- 15 Connector cap; to be inserted on the connector (14) when not using the probe (6)

Preliminary operation to be done before switching on the oven, or

before choosing a cooking cycle

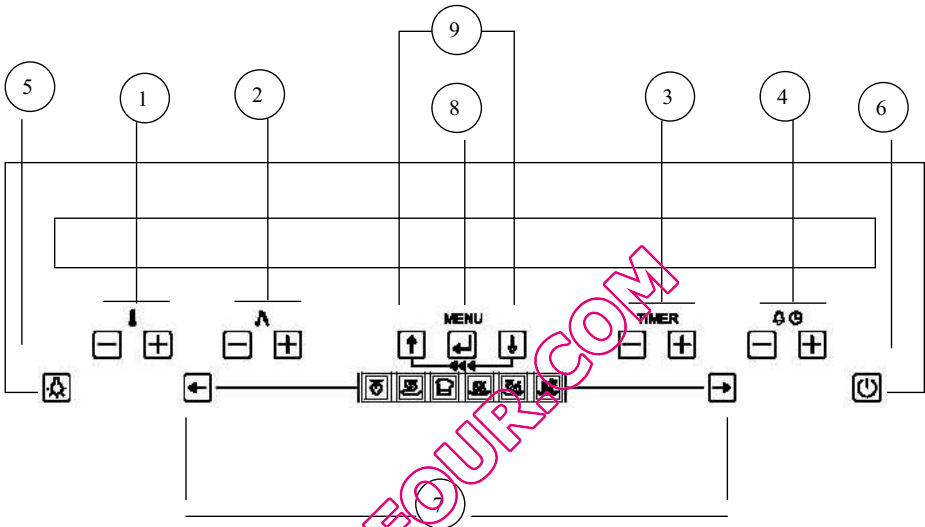
Before switching on the oven check that the cap (15) is inserted on its place (14). In case of cooking cycles with the probe, insert it (6).

The oven does not start cooking if any of the two accessories is not inserted.

Note: during the cooking time or at the end of it the cap is hot.

If you want to leave the cap to insert the probe, please wait the oven to cool down or use suitable prevention equipment (e.g. gloves).

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



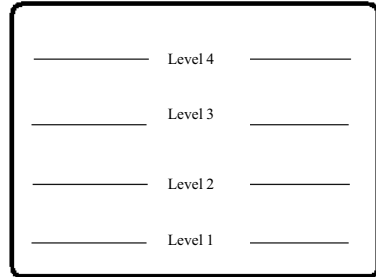
DESCRIPTION OF THE KEYS

1. Keys for setting the cooking chamber temperature and display area for the temperature indication (+ to increase, - to decrease, min. 30°C - max.230°C * depending on the cycle selected)
2. Keys for setting the food probe temperature and display area for the food probe temperature indication (+ to increase, - to decrease, min. 30°C - max.90°C)
3. Keys for programming timed events and display area for timing indication
4. Keys for programming the alarm or setting the clock and display area for clock / alarm indication
5. Cooking chamber light on / off key
6. Oven on / off key
7. Cooking function selection keys
8. Selection confirmation key
9. Keys for scrolling the menu items

ACCESSORIES

The accessories supplied with the oven increase the number of cooking modes and possibilities.

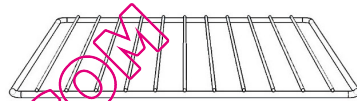
The drip pan and grill accessories can be placed on various levels of the slide guide located inside the oven. This allows the user to set the most suitable height (levels) depending on the cooking to be carried out.



GRILL

Used mainly as a support surface.

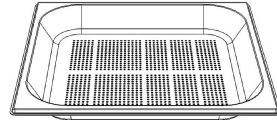
Recommended position: level 2 / 3 / 4



PERFORATED DRIP PAN

Used mainly for steam cooking (fresh or frozen vegetables, fish).

Position the perforated drip pan on level 2 or 3 and immediately insert the drip pan to collect the liquid released from the food.



DRIP PAN

Tray with raised edges used as a support surface for any single-level or bain-marie cooking container.

It is to be used also as container for collecting juices or drippings of fat during the cooking process, used together with the main grill or the perforated drip pan. When cooking fatty dishes, it is recommended to place a bit of water in the drip pan to prevent the fat from burning and producing unpleasant odours or smoke.

Support surface for the food (biscuits, etc.)



FOOD PROBE

The food probe can be used with any type of food, specially when cooking meat.




OVEN COOLING SYSTEM

The oven is equipped with a cooling fan to ensure proper operation and reduce the temperature of the external surfaces of the oven.


The fan is always active during the cooking process, and it is possible to feel the jet of air that comes out between the front panel and the door of the oven.

LIGHTING

The key  allows to turn on / off the light in the cooking chamber regardless of the oven state.

The Menu subfolder called "lighting" allows to select the criteria for turning off the light once it has been turned on.

Select **NO** for the item: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** to use the manual mode.

Once the light has been turned on, it must always be turned off by pressing the appropriate key  again.

The automatic function **YES** allows the electronics to turn the light off automatically 5 minutes after it was turned on.

PRACTICAL COOKING SUGGESTIONS

All cooking must be carried out with the door closed.

Always use completely dry oven gloves or pot holders to remove the hot dishes from the oven.

Use containers able to withstand maximum temperatures of 250°C or higher.

During or at the end of the cooking phase, be careful of the hot air that escapes from the oven when the door is opened.






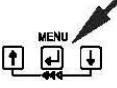
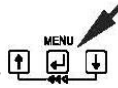

Never place the dishes directly on the oven bottom.

OVEN OPERATION

This appliance provides 2 ways of operating:

- **by selecting the cooking mode**
- **by selecting the type of food – factory preset automatic cooking programmes**

SELECTING THE COOKING MODE

Function name and symbol	Function description	Min-Max. Chamber temp. T default (°C)	Food probe T default
STEAM COOKING 	During steam cooking, the steam coming from the boiler flows into the cooking chamber. The steam heats the cooking chamber and cooks the food. This cooking mode is ideal for cooking any type of vegetables, and it preserves the colour, taste and above all the organoleptic properties of the food.	40 – 100 100	70
REGENERATION 	Steam and hot air contribute to heating the cooking chamber. The heating of the food is thus quick and homogeneous, preventing it from becoming dry. The element that heats the air is the CIRCULAR heating element. The radial fan distributes the heat uniformly. This mode is suitable for heating previously cooked food (leftovers), precooked food or frozen products.	60 – 130 110	70
PROFESSIONAL COOKING 	Cooking carried out in several phases. When started, in the first phase, the food is steam cooked. After an automatically determined period of time, the cooking switches to the HOT AIR cooking mode. This cooking system is ideal for rising any type of dough or for cooking dough, bread or focaccia bread. This type of cooking, however, cannot be performed several times in a row, otherwise the results will be less than ideal. The oven must be allowed to cool between two professional cooking cycles. Only in this manner will the new steam phase be carried out properly.	100–230 205	70
HOT AIR COOKING 	The air inside the cooking chamber is heated by the circular heating element located behind the rear wall of the appliance. The radial fan helps to move the air in a uniform manner. This system, also known as ventilated cooking, cooks the food on every side.	40 – 230 175	70
HOT AIR + STEAM 	This cooking mode is equivalent to the hot air cooking mode described previously but also allows the possibility to produce steam, at any time, in the cooking chamber by pressing the key  . The production of steam in the cooking chamber is automatically deactivated 10 minutes after its start, or it can be deactivated even earlier, at any time, by pressing the key  again. Ideal for cooking roasts.	80 – 230 175	70
LOW TEMPERATURE 	Low-temperature cooking system for relatively long time periods. Ideal for cooking meat, producing a tender and delicate meat dish. The air inside the cooking chamber is heated by the circular heating element located behind the rear wall of the appliance and distributed uniformly thanks to the ventilation produced by the radial fan. The cooking must be carried out using the food probe supplied with the oven.	60-100 90	70

TURNING THE OVEN ON/OFF

Press the key  for at least 1 sec.


The writing <<ON>> appears on the display, the oven light turns on and then the following message appears:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Deactivate the keypad lock if it is active.

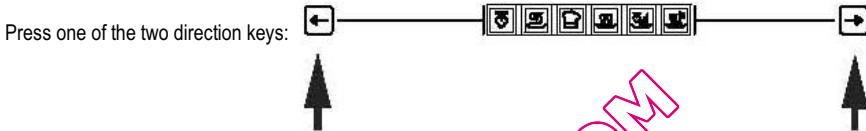
See section HOW TO DEACTIVATE THE KEYPAD LOCK

the oven will turn off automatically, after 5 minutes, if no selection is made.

To turn the oven off press the key .

The writing << OFF >> appears on the display. The oven will go into stand-by mode.

SELECTING THE COOKING MODE



to select the desired cooking cycle. See function explanation in the table above. (cooking cycles available)

N.B. If no selection is made within 5 minutes, the oven will turn off automatically. See section oven off mode.

USING A COOKING FUNCTION WHICH INCLUDES STEAM



Fill the water container (pitcher) with distilled water or, if this is unavailable, drinking water.

Fill the container up to the mark (1.2 L.). N.B. NEVER fill the pitcher completely, otherwise the water pumped back into the pitcher at the end of the cooking cycle may overflow.

Insert the pitcher into its seat.

Push the pitcher down completely to ensure a perfect seal between the tube located in the pitcher and the hydraulic circuit inside the oven.

Always insert the NON-perforated drip pan under the perforated drip pan to collect the condensation, juices or parts of food that may fall.


HOW TO ADD STEAM IN THE HOT AIR + STEAM COOKING MODE

The hot air + steam cooking cycle allows the user to add steam at any time during the cooking. In this manner the right degree of humidity inside the cooking chamber is reached or maintained in order to obtain a more tender dish.

Once the cycle has been selected and activated, the following message appears at regular intervals:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Pressing the key  turns on the symbol:  that indicates activation of the steam generator.

After a few moments, steam will begin to flow into the cooking chamber. The steam is introduced into the chamber at constant intervals separated by brief pauses for a maximum period of about 15 min. at the end of which the steam generator and the indicator  turn off.

The introduction of the steam can also be deactivated manually at any time with key    .

The message shown on the display **PRESS  TO STOP STEAM** preceded by a beep signal reminds the user of this possibility.

USING A COOKING FUNCTION THAT DOES NOT INCLUDE STEAM



When the oven is used with a cycle that does not include steam, the container may remain in its seat without compromising the cooking result.

N.B.

In order for the STEAM REGENERATION or PROFESSIONAL cooking modes to be carried out successfully, the oven must be allowed to cool sufficiently if it was previously used for a similar cooking process.

SETTING THE TEMPERATURE

Press one of the two keys   to change, with steps of +/-5°C, the preset temperature.

The cooking chamber temperature is always displayed on the left side of the letter t.

N.B. The degree symbol "°" flashes during the oven preheating period until the set temperature is achieved. Otherwise, it is always on in all the other cases, such as for example: temperature control, when the oven is maintaining the temperature already achieved, and cooling, when the oven must reach a set temperature lower than the starting value.

HOW TO START THE COOKING


The activation of the selected cooking function, with the settings shown on the display, occurs when the selection is

confirmed with key    .

The following message appears on the display: ** ACTIVATE CYCLE  MENU**




N.B. The oven turns off automatically after 5 minutes if the start of the cooking process is not confirmed.


The phrase **COOKING IN PROGRESS  MENU** will appear on the display when the cooking is activated.

Pressing the key  accesses a menu which allows the user to perform semiautomatic cooking settings or store the data of the cooking in progress.

HOW TO USE THE ALARM FUNCTION



Press one of the two keys  to activate the function.
The symbol  begins to flash and the display shows the message: ALARM and the digits 00.00 appear.
Use the keys  individually to set the desired time.

The maximum time that can be set is 23 hours and 59 minutes.
After a few moments (5 sec.), the timer begins, the oven returns to displaying the current time and the symbol remains constantly lit.
At the end of the set time period, a buzzer sounds and the following message is displayed:
ALARM 00.00 and the symbol  (the last two flashing).
Press any key to stop the buzzer.



Note: The buzzer is automatically deactivated after 5 minutes.

CAUTION:


The alarm function does NOT interact with the operation of the oven, and it is always available regardless of the oven state.

HOW TO DISPLAY OR CHANGE THE ALARM STATUS

Press one of the two keys  and the display immediately shows the information regarding the time status of the alarm.



The symbol  begins to flash. Press one of the keys  to set a new time for the alarm.

How to reset the alarm function

Press the keys  simultaneously to reset the time previously programmed for this function.

The symbol  will turn off.

SETTING THE COOKING TIME

Turn the oven on and select a cooking function.
Use the keys   to set the cooking time.





The initial display of the time is set in mm.ss, then hh.mm. (h=hours, m= minutes, s=seconds)

The maximum time that can be set is 10 hours.

Then activate the cooking.

The time displayed begins to decrease, and when it reaches zero the oven will go into cooking finished mode.

HOW TO CANCEL A COOKING TIME

Press the keys   simultaneously to cancel the time previously programmed for this function.



The cooking time is set to zero.

HOW TO PROGRAM THE START AND STOP OF THE OVEN

Turn on the oven, select a cooking function and set the desired cooking temperature.

Use the keys   to set the cooking time.



The maximum time that can be set is 10 hours


Then press the key  select the item **END OF COOKING** with key 

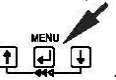


When the message **SET TIME** appears, use the keys  



to set the **END OF COOKING** time, within the next 23 hours 59 minutes.

Confirm the setting with the key 




The oven will go into delayed start mode.

It will be automatically activated later for a set duration and will stop at the programmed end of cooking time.

A clear message: **OVEN TO BE TURNED ON IN** at 15 sec. intervals will be displayed to show the time remaining before the oven is turned on.

It is possible, however, to recall the information on the display at any time

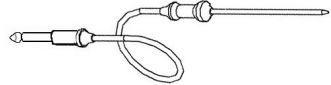
by pressing one of the two keys 

COOKING/BAKING WITH A FOOD PROBE

The oven is supplied with a food and temperature probe, which is an accessory shaped like a large pin inserted in a grip that ends with a cable and a plug. The food probe connected to the electronics allows to measure the temperature inside the meat or other food that is being cooked.

This accessory simplifies the approach to the various cooking cycles for those with little experience in the sector, obtaining consistent results over time.

The cooking finishes when the temperature inside the food, measured by the probe, reaches the value set on the display.



HOW TO USE THE FOOD PROBE

Connect the food probe on the appropriate connector located inside the oven, on top of the left wall (see fig. A). Insert the metal pin of the probe horizontally into the food to be cooked, up to the handle. The point, if possible, must be placed in the centre of the food and must not touch a bone or be inserted in any fatty parts of the food.

A correct measurement can be obtained only by following these instructions.

Turn on the oven, select a cooking function, set the food probe temperature and set the cooking chamber temperature.

If the food probe temperature display is flashing with the value of 30°C, this means that the dish selected from those listed in the recipe list lacks an ideal probe temperature value. In this case, it is recommended to disconnect the food probe and cook according to the set mode or set a food probe temperature best suited to your expectations.

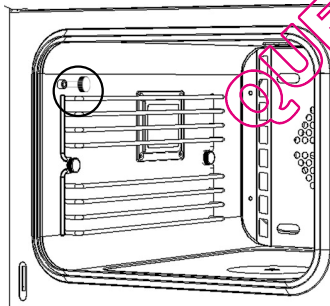


Fig. A

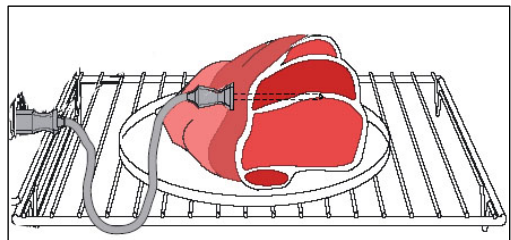




Fig. B

HOW TO CHANGE THE FOOD PROBE TEMPERATURE

Press one of the two keys   to change, with steps of +/-1°C, the food probe temperature.

Maximum temperature that can be set: 90°C

Minimum temperature that can be set: 30°C

The food probe temperature value is displayed with the following graphic symbol to the left:





Notes:

The chamber temperature must be higher than the food probe temperature. Otherwise, the display of the chamber temperature will flash to indicate an incorrect setting.

It is not possible to set a cooking time using the food probe or vice versa.

USING THE FOOD PROBE AS A THERMOMETER









Press the two keys   simultaneously and the probe temperature display will show the instantaneous



value measured by the probe.

The maximum and minimum temperature that can be measured is 250°C - 20°C.

HOW TO PROGRAM THE START OF THE OVEN USING THE FOOD PROBE

Connect the food probe to the appropriate connector (see fig. A). Turn on the oven, select a cooking function and set the desired cooking temperature.

Then press the key:     and select the item START COOKING with key     .

When the message SET TIME appears, use the keys  

to set the START COOKING time, within the next 23 hours 59 minutes.

Confirm the setting with the key     .

The oven will go into delayed start mode. It will activate automatically at the programmed time and stop at the end of cooking, i.e., when the food temperature reaches the value set for the probe temperature.

A clear message: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

at 15 sec. intervals will be displayed to show the time remaining before the oven is turned on.

It is possible, however, to recall the information on the display at any time by pressing one of the two keys



MEMORY FUNCTIONS

The oven electronics offers the possibility to store your cooking settings in appropriate memory areas. This information may be retrieved at a later time in order to cook with the same previous settings, obtaining consistent and unflinching results.

The following can be stored in the memory:

cooking cycle

cooking chamber temperature

food probe temperature or alternatively **cooking time**

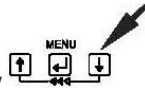
It is not possible to store:

Start cooking time

End of cooking time

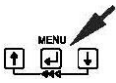
HOW TO SAVE A COOKING CYCLE

After turning on the oven and carrying out all the necessary cooking settings, press key



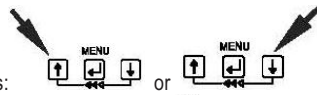
repeatedly until the following text appears: **SAVE COOKING CYCLE**.

Press key:



to confirm that you would like to save the data.

Select one of the 10 available records using the scrolling keys:



Confirm the saving of the data in **COOKING CYCLE NO.** with key



When the data has been saved, the system responds with **DONE**

Notes:

It is advisable to write down the number of the cooking cycle along with the name of the dish for which it is used in a notebook. This will help in the future when you would like to call up the cooking cycle to be used for this particular dish. If the system does not display the writing **DONE**, this means that all the available memory records have been used. To save another cooking cycle, you must delete one or more records.

Menu functions

RECIPES
SETTINGS
EXIT

Recipes : The system has a stored list of dishes (meat, bread/pizza, desserts, timbales, your own recipes) that allows a quick setting of the oven (recommended parameters) based on the item selected in order to obtain the correct cooking. The following pages provide the tables and parameters of the food stored in the memory.

Settings: In this menu it is possible to carry out a series of settings that allow to personalize the oven based on your own needs.

Exit: to exit from the menu.

RESETTING YOUR SELECTED SETTINGS

Press the keys  simultaneously to cancel the oven start/stop program.

The oven will automatically activate and display the message: **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**
The oven turns off all the heating elements.

The display shows the message: **COOKING FINISHED** accompanied by a buzzer signal.
The buzzer signal can be turned off by pressing any key.

Press the key  to turn off the oven

or press one of the two keys



to select a new cooking cycle.

N.B. In steam cooking cycles, two minutes before the cooking time ends the steam discharge vent opens in order to discharge as much steam as possible from the cooking chamber.

SELECTING THE TYPE OF FOOD -

FACTORY PRESET AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES


HOW TO MOVE INSIDE THE MENU


Turn on the oven. When the following message is displayed:


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

press the key:  to display the first item in the list: **RECIPES**

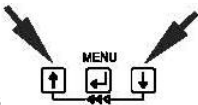
To view the menu structure:

press the key:  to scroll down the list

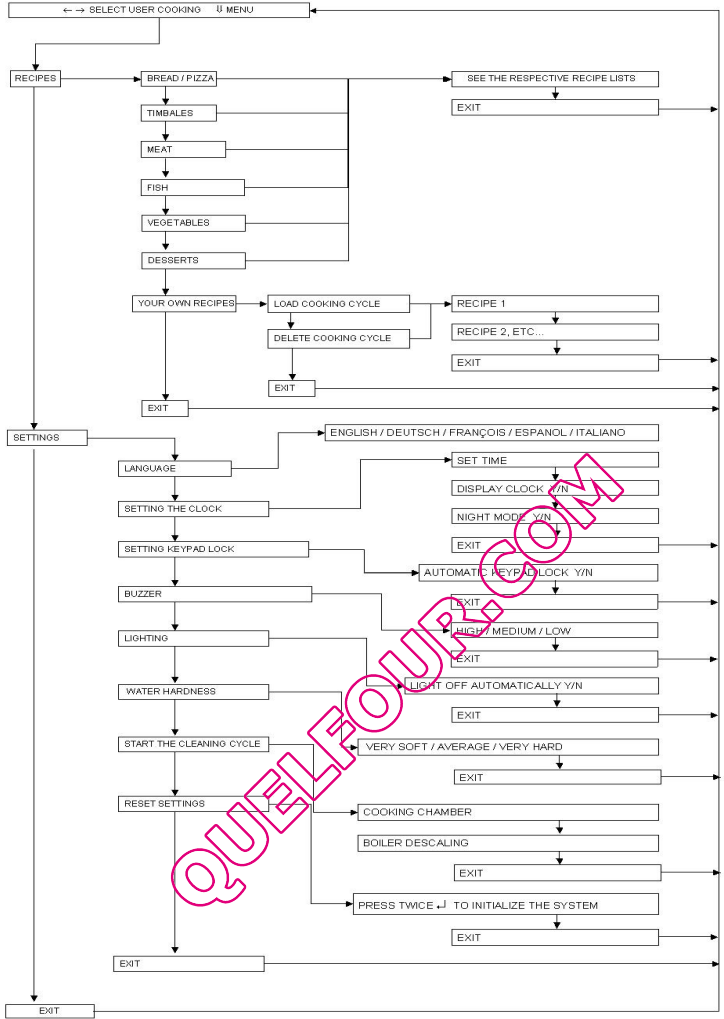
press the key:  to scroll up the list

Press the key:  to select the item shown




EXIT allows to return at any time to the initial item displayed when the oven was turned on.

Pressing the keys  simultaneously allows to go back to the previous item one step at a time.


MENU STRUCTURE OVERVIEW



BREAD/PIZZA recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
SAVOURY FOCACCIA BREAD	220		00 ^h .25'	3	
BREAD	220		00 ^h .35'	3	
PIZZA	230		00 ^h .25'	3	

TIMBALES recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
CANNELLONI	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNE	180		01 ^h .20'	3	
ASPARAGUS TIMBALE	180		01 ^h .10'	3	
POTATO TIMBALE	180		01 ^h .20'	3	
COURGETTE TIMBALE	180		00 ^h .40'	3	
SAVOURY TART	200		00 ^h .35'	3	






QUELFOUR.COM

MEAT recipe list


The cooking modes listed have been determined for pieces of meat weighing about 1 Kg.

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
HAUNCH OF PORK	90	70		3	
BEEF RUMP	90	70		3	
VEAL RUMP	90	68		3	
ROAST PORK	90	72		3	
PORK NECK	100	75		3	
MEDIUM CHOP	75	62		3	
RARE CHOP	70	55		3	
MEDIUM BEEF FILET	75	62		3	
RARE BEEF FILET	70	57		3	
BEEF ROLL	80	65		3	
TURKEY BREAST	90	70		3	
ROAST BEEF	80	62		3	
RARE ROAST BEEF	70	57		3	
BEEF SHOULDER	85	70		3	
VEAL SHOULDER	90	72		3	

FISH recipe list


Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
MUSSELS AND CLAMS	100		00 ^h .30'	3	
PLAICE FILLET	220		00 ^h .10'	3	
SCORPION FISH FILLET	80		00 ^h .30'	3	
PRAWNS AND FLAT LOBSTER	100		00 ^h .30'	3	
TROUT	100		00 ^h .35'	3	

VEGETABLES recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
ASPARAGUS	100		00 ^h .35'	3	
BROCCOLI	100		00 ^h .30'	3	
CARROTS	100		00 ^h .35'	3	
BRUSSELS SPROUTS	100		00 ^h .35'	3	
CAULIFLOWER	100		00 ^h .40'	3	
SWISS CHARD STALKS	100		00 ^h .35'	3	
GREEN BEANS	100		00 ^h .40'	3	
FENNEL	100		00 ^h .40'	3	
POTATOES	100		00 ^h .50'	3	
PEPPERS	100		00 ^h .25'	3	
LEEKS	100		00 ^h .40'	3	
RICE	100		00 ^h .35'	3	
CELERY	100		00 ^h .35'	3	
SPINACH	100		00 ^h .20'	3	
ZUCCHINI	100		00 ^h .30'	3	

The cooking times have been determined for average sized dishes.
Cooking times may vary depending on the size of the dish.

DESSERTS recipe list

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
BISCUITS	150		00 ^h .35'	3	
YOGURT BISCUITS	170		00 ^h .15'	3	
PLUM CAKE	170		01 ^h .00'	3	
SOUFFLES	200		00 ^h .35'	3	
APPLE PIE	170		01 ^h .00'	3	
SPONGE CAKE	170		00 ^h .40'	3	

NOTE:

The settings listed in the tables (temperature, cooking time) may be changed to create personalized cooking better suited to your needs. New data can be entered to overwrite the data stored in the memory by following the instructions provided below.

COOKING/BAKING WITH A FOOD PROBE

The oven is supplied with a food and temperature probe, which is an accessory shaped like a large pin inserted in a grip that ends with a cable and a plug. The food probe connected to the electronics allows to measure the temperature inside the meat or other food that is being cooked.

This accessory simplifies the approach to the various cooking cycles for those with little experience in the sector, obtaining consistent results over time.



The cooking finishes when the temperature inside the food, measured by the probe, reaches the value set on the display.

How to use the food probe.

Connect the food probe on the appropriate connector located inside the oven, on top of the left wall (see fig. A). Insert the metal pin of the probe horizontally into the food to be cooked, up to the handle. The point, if possible, must be placed in the centre of the food and must not touch a bone or be inserted in any fatty parts of the food. A correct measurement can be obtained only by following these instructions.

Turn on the oven, select a cooking function, set the food probe temperature and set the cooking chamber temperature.

If the food probe temperature display is flashing with the value of 30°C, this means that the dish selected from those listed in the recipe list lacks an ideal probe temperature value. In this case, it is recommended to disconnect the food probe and cook according to the set mode or set a food probe temperature best suited to your expectations.

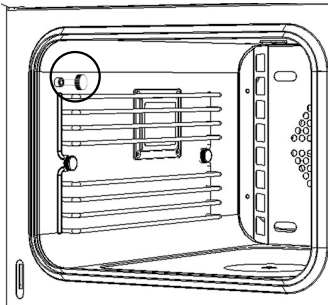


Fig. A

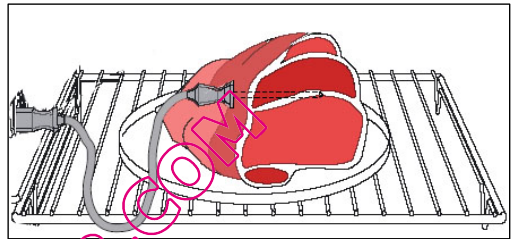




Fig. B

HOW TO CHANGE THE FOOD PROBE TEMPERATURE

Press one of the two keys   to change, with steps of +/-1°C, the food probe temperature.

Maximum temperature that can be set: 90°C

Minimum temperature that can be set: 30°C

The food probe temperature value is displayed with the following graphic symbol to the left:




Notes:

The chamber temperature must be higher than the food probe temperature. Otherwise, the display of the chamber temperature will flash to indicate an incorrect setting.

It is not possible to set a cooking time using the food probe or vice versa.

USING THE FOOD PROBE AS A THERMOMETER

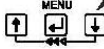


Press the two keys  simultaneously and the probe temperature display will show the instantaneous

value measured by the probe.


The maximum and minimum temperature that can be measured is 250°C - 20°C.

HOW TO PROGRAM THE START OF THE OVEN USING THE FOOD PROBE

Connect the food probe to the appropriate connector (see fig. A). Turn on the oven, select a cooking function and set the desired cooking temperature.

Then press the key:  and select the item START COOKING with key  .
When the message SET TIME appears, use the keys 

to set the START COOKING time, within the next 23 hours 59 minutes.

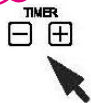
Confirm the setting with the key 

The oven will go into delayed start mode. It will activate automatically at the programmed time and stop at the end of cooking, i.e., when the food temperature reaches the value set for the probe temperature.

A clear message: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**


at 15 sec. intervals will be displayed to show the time remaining before the oven is turned on.

It is possible, however, to recall the information on the display at any time by pressing one of the two keys



HOW TO PERSONALIZE THE RECIPE LIST

Select an item from the list and set the data according to your own needs. Remember that it is possible to cook by time (cooking time) or with the food probe.


Activate the cooking, then press the key  repeatedly until the following text appears:

SAVE COOKING CYCLE

Press key:  to confirm and store the new settings.

The system displays **DONE** when the saving is finished.



HOW TO LOAD YOUR OWN RECIPE

Select menu and select the recipes item, with key .

Scroll the items with key  or key  until the text

YOUR OWN RECIPES is displayed. Confirm the selection with key .

When the following message appears: **LOAD COOKING CYCLE** press key . The system displays the recipes that have been stored.



Use the key  or key  to select the desired cooking cycle.


Confirm the selection by pressing key .



N.B. If the memory area is empty because no personalized recipes have been stored, the system responds with EXIT.

HOW TO DELETE YOUR OWN RECIPE


Select menu and select the recipes item, with key  .

Scroll the items with key  or key  until the text YOUR OWN RECIPES is displayed.

Confirm the selection with key  .

Use one of the two keys  or  to scroll the items until the following text is displayed:

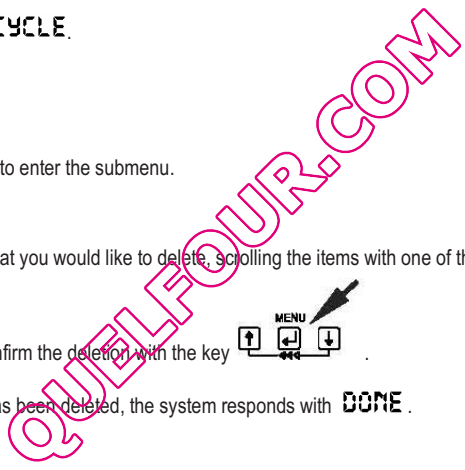
DELETE COOKING CYCLE.

Press key  to enter the submenu.

Select the cooking cycle that you would like to delete, scrolling the items with one of the two keys  or

 and confirm the deletion with the key  .





When the cooking cycle has been deleted, the system responds with **DONE** .



RESET SETTINGS

This function is used to reset the system in case of problems.

Caution: All the system variables are returned to the original values and your own recipes are deleted.

Select the item : **RESET SETTINGS** with key    and follow the instructions provided on the display. 

OVEN OFF MODE

All the heating elements are deactivated, including the fan inside the cooking chamber and the light.


The cooling fan and the fan located inside the cooking chamber deactivate a few minutes after the oven is turned off in order to allow rapid cooling of the oven. (Maximum cooling time: 20 min.)

The keypad is deactivated except for the on/off key  and the ALARM function keys.

COOKING FINISHED MODE

The control unit sounds a buzzer and deactivates all the heating elements, including the fan inside the cooking chamber and the light.

The display shows the message: **COOKING FINISHED**

- Press any key to stop the buzzer, cancel the message and return the system to the ON conditions.
- Or press the key  to turn the oven off. (see oven off mode)
- Otherwise the oven will turn off automatically after 5 minutes.

SETTING KEYPAD LOCK:

This option allows to select the mode in which the keypad lock is set: manual or automatic.

It is recommended to select the automatic mode (**YES**), especially if there are children present.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


The keys are locked automatically when the keypad remains inactive for 1 minute.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

The keypad lock is activated by simultaneously pressing the keys on the far left and on the far right




In both cases, when the keypad lock is activated the display shows the message:

KEYPAD LOCK ACTIVATED followed, if the oven is off, by the key symbol  to remind the user that the function is activated.

If the keypad lock is activated manually or automatically during a cooking process, the display, after the message: **KEYPAD LOCK ACTIVATED** returns to displaying the cooking information. If someone attempts to perform new settings, the system responds to pressure on any key with a message that reminds the user to deactivate the protection first.
See the next section.

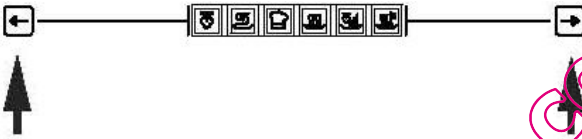
HOW TO DEACTIVATE THE KEYPAD LOCK

If the key symbol  is shown on the display, or the following message appears:

↓ UNLOCK KEYS ↓


The two arrows on the sides pointing downwards remind the user of the key combination)

Press simultaneously the keys on the far left and right:



The message: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** confirms that the appliance's normal control functions have been restored.

KEYPAD LOCK DETAILS

The key  allows to turn the oven off.

Buzzer

Allows to select one of the 3 levels (low, medium, high) for the intensity of the buzzer that sounds during a warning.
Default setting: MEDIUM

CLEANING

START cleaning cycle

Menu items:
COOKING CHAMBER
BOILER DESCALING

CLEANING OF OVEN CAVITY WITH STEAM

The purpose is to facilitate the removal of any residue of food, grease, etc. after a cooking process. The oven fills the cooking chamber with a certain quantity of steam for a fixed period of time (10 min.).



Activate the cooking chamber cleaning cycle with key  and follow the instructions provided on the display.

When the cycle is finished and the following message appears:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

use a soft cloth or non-abrasive sponge dampened with water to clean the oven. Do not use corrosive substances or liquids, do not use iron or pointed utensils.

WATER DESCALLING PROCESS

This is a particular cleaning cycle suitable for removing the scale inside the boiler. Depending on the water hardness, a certain quantity of scale forms inside the boiler or steam generator that increases with the hardness of the water.

BOILER DESCALING

It is recommended that the descaling be performed as soon as the following warning message is displayed:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

CAUTION: THE CYCLE HAS A FIXED DURATION OF 12 HOURS. THUS, IT IS ADVISABLE TO PERFORM THE CYCLE DURING THE NIGHT.

Suitable descaler:

It is recommended that CITRIC ACID MONOHYDRATE be used, which can be found at any ordinary pharmacy. Follow the safety and dosing instructions. Do not use vinegar or vinegar-based products.

INSTRUCTIONS for boiler descaling process:

Dosing: fill the pitcher with water up to the 0.6 L mark, add 5 teaspoons of citric acid monohydrate and dissolve.



Insert the pitcher in the appropriate seat and start the descaling process with key .

The appliance will display the time remaining until the end of the descaling process.

When finished, a boiler wash and rinsing process will be carried out. See the section Boiler wash

BOILER WASH

Once finished the boiler descaling process, the system performs a boiler wash cycle:

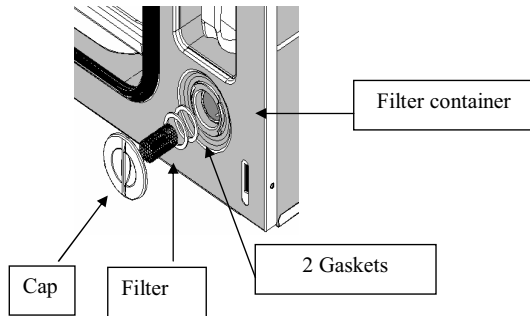
the resulting dirty water passes through the filter, which keeps the residuals of scale due to the descaling process performed before; then the dirty water empties into the pitcher.

It will be necessary to assist the appliance which will guide you step by step through the operations to be carried out. In summary, the necessary operations will be to empty the contents of the pitcher, rinse and fill the pitcher with clean water. This operation will have to be repeated several times.

Filter has to be cleaned manually once the boiler wash cycle has ended.

Water may drip from the filter container. Dry and clean with a cloth or small sponge.

Pay attention to the white gaskets; make sure that they are present on the inner part of the filter container, otherwise position them correctly as shown below.



WATER HARDNESS

The water hardness basically expresses the quantity of magnesium and calcium salts present in the water. The hardness is generally expressed in French degrees (°fH).

Water hardness determines the formation of scale, which eventually damages the oven working.

The oven is equipped with an automatic system that determines the appropriate moment to perform a boiler descaling cycle.

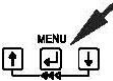
Remember that it is advisable to use distilled water in order to reduce the formation of scale.


There are three adjustment ranges for the water hardness.

French degrees (°fH) / German degrees (°dH) equivalence table

WATER HARDNESS °fH		WATER HARDNESS °dH	
16-35° fH	AVERAGE WATER	0-8° dH	AVERAGE WATER
0-15° fH	VERY SOFT WATER	9-20° dH	VERY SOFT WATER
36-50° fH	VERY HARD WATER	21-28° dH	VERY HARD WATER

The default system is positioned on the average value (line1 in the table).

To change the setting select water hardness, press the confirmation key 

To enter into the option and then use one of the two keys 

Once the selection has been made, confirm with key 

MAINTENANCE

WARNING MESSAGES - The meaning of some warning messages.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Generally 1L. of water in the pitcher is sufficient for a steam cooking process, nevertheless the message in question may be displayed for two reasons:

The water in the pitcher has finished.

The pitcher is not inserted completely in its seat.

Open the oven door in both cases, being careful of any steam that may come out.

Add max.1L. of distilled or drinking water, if necessary. (N.B. NEVER fill the pitcher completely, otherwise the water pumped by the steam generator back into the pitcher, at the end of the cooking cycle, may overflow from the container). Insert the pitcher into its seat.

Push the pitcher down completely to ensure a perfect seal between the tube located in the pitcher and the hydraulic circuit inside the oven.

INSERT THE PITCHER

This message is displayed when the system must drain the water contained inside the boiler but the pitcher is not present in the appropriate seat.

CONNECT FOOD PROBE

This message is displayed upon selection of the low temperature cooking cycle or a personalized recipe which requires use of the food probe, and only if the latter is not already connected on the appropriate connector.

DISCONNECT FOOD PROBE

This message is displayed if the setting of the selected recipe does not require the food probe and only if the latter is connected.

CLOSE THE DOOR

This message is displayed to indicate that the selected process or the process previously in progress can start only when the door is properly closed.

The door-open condition determines the interruption of a cooking process or steam controlled cycles.

BOILER EMPTYING WAIT...

This indication is used to ensure the user that certain processes are active, monitored and managed automatically by the system even when the oven is turned off. Es. Boiler wash cycles.

Other indications will be displayed at the end of the process or the oven will turn off automatically.

WHAT TO DO IN CASE OF AN ANOMALY

PROBLEM	SOLUTION
The oven does not work.	Check whether the omnipolar switch or any residual-current circuit breaker (cut-out) of the electrical system is off. In case of problems with the electrical system, consult a qualified electrician. If the oven still does not work after resetting the omnipolar switch and/or residual-current circuit breaker, contact an Authorized Service Centre.
The light inside the cooking chamber does not turn on.	See the instructions on how to change the oven light bulb.
The display shows Err and a number.	This combination indicates a failure. See the error codes table.
The system requires the time to be set.	Probable electricity failure (Black-out). Set the current time.
The draining of the water from the boiler occurs a long time after the end of a cooking process.	For safety reasons the water from the boiler is pumped away only when the temperature has dropped below 90°C. The time necessary for the water to cool determines the pause before the draining starts. (this may last up to 20 min) During this time, another cooking process can be started.
Steam comes out of the oven during operation.	Check whether the door is closed correctly. Check whether the seal is damaged with cracks, etc. In the second case, contact an Authorized Service Centre.
The system displays a food probe temperature during operation without the food probe connected.	Check the seal of the food probe connector cap inside the cooking chamber. If the cap is unstable, it must be replaced. Contact an Authorized Service Centre.

WHAT TO DO IN CASE OF POWER CUT-OUT

In the case of a black-out, when the electricity is restored it may be necessary to reset the current time.

The stored settings or recipes are not lost.

If the black-out occurs during a cooking process, the process cannot continue.

If a descaling or boiler cleaning process was in progress before the black-out, the process is aborted. When the electricity is restored, it will be necessary to drain the solution of water and citric acid monohydrate contained in the boiler. Follow the instructions shown on the display of the appliance.

ERROR CODES TABLE

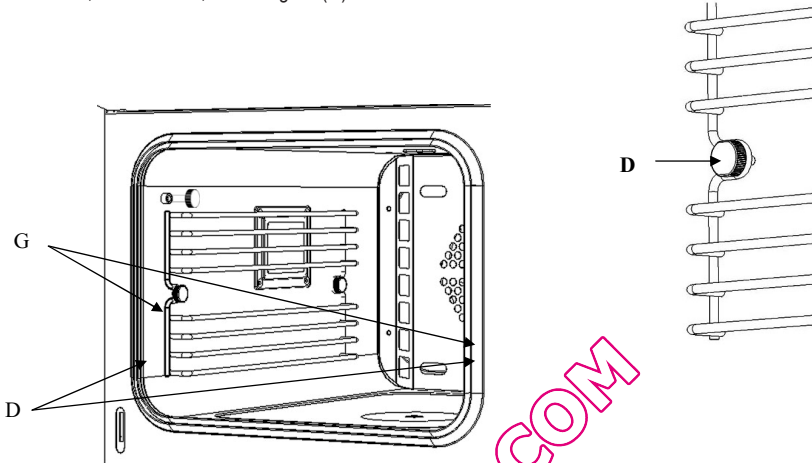
The electronic system continually performs a series of diagnostic tests. If some parameters are incorrect, the control unit deactivates the functions and displays an error code (Err followed by three numerical digits); all the heating elements are turned off, including the fan inside the cooking chamber. The cooling fan remains on.

Take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the error code.

Error Code	Cause	SOLUTION
ERR 001	BOILER overheat The causes of this alarm are: The fill pump does not pour the water from the pitcher to the boiler. The causes may be: a – empty pitcher b – a leak in the hydraulic circuit c – broken pump d – electronic failure in the power circuit (relay or relay control)	Check that there is water in the pitcher. Turn the oven off and on again. If the failure repeats, take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the error code.
ERR 002	Boiler protection alarm. The system de-energizes the GEN. relay in advance, and thus all the loads connected to it. - Replace the power card	Take note of the error code and contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
ERR 003	Power card overheat: threshold value $\geq 85^{\circ}$	Check whether the oven is embedded in the furniture according to the instructions in this handbook. Check whether the tangential fan is operating correctly.
ERR 004	PT1000 cooking chamber sensor Cause: interruption or short circuit of the sensor or cables. - Replace the PT1000	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
ERR 005	Food sensor Cause: interruption or short circuit of the sensor or cables. - Check the electrical connections. - Replace the food probe.	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
ERR 006	Boiler thermocouple failure Cause: open circuit or short to earth. - Replace the BOILER.	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
ERR 007	Cooking chamber steam presence thermocouple failure Cause: open circuit or short to earth. - Replace the TC1.	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
ERR 008	Cooking chamber overheat - Replace the power card	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.
ERR 009	Failure of the ntc sensor on the power card Cause: open circuit or short. - Replace the power card	Contact an Authorized Service Centre, specifying the code.

HOW TO REMOVE THE SIDE GRILL PAN SUPPORTS

1. Unscrew (turning anti-clockwise) the front knurled nuts (D).
2. Extract, one at a time, the side grills (G).



HOW TO REASSEMBLE THE SIDE GRILLS

Insert the support grills one at a time. (G)

Pay attention to the index on the grill. This must be inserted on the rear knurled nut inside the cooking chamber. Screw on the knurled nuts (D).

QUELFOR.COM

HOW TO CHANGE THE OVEN LIGHT BULB

Disconnect the appliance from the power supply or place the omnipolar switch in the OFF position. Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.

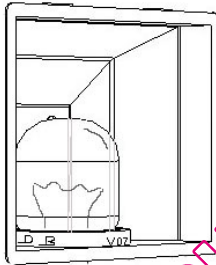
The oven light bulb must have the following characteristics:

- Supply voltage 220-240V~ (50/60 Hz)
- power 25 W.
- Base type: E-14
- Maximum operating temperature 300°C

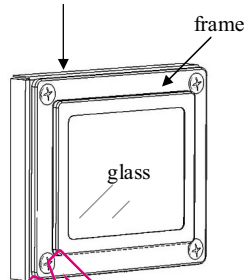
Instruction for changing the light bulb:

1. Unscrew the knurled nut of the left-side support grill, see the previous page.
2. Extract the support grill.
3. Unscrew the 4 cross screws located on the corners of the glass support (see drawing to the side).

4. Place the frame, with glass and seal to protect the lamp, on a support surface.



Rubber seal



5. Unscrew the burnt-out bulb.
6. Insert and screw in the new light bulb.
7. Reassemble the frame assembly with glass and seal.
8. Screw in the 4 screws.
9. Reassemble the side grill.
10. Screw on the knurled nut of the side grill.
11. Reconnect power.

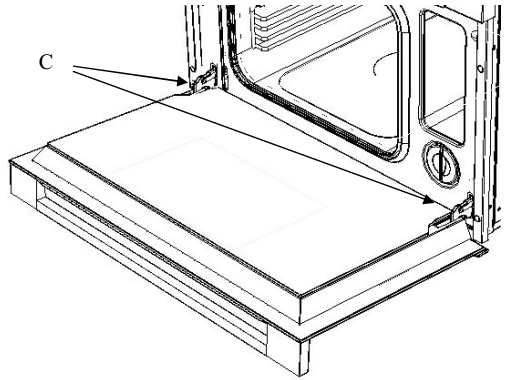
HOW TO CHANGE THE COOKING CHAMBER SEAL

The seal located around the cooking chamber must be replaced if it has any cracks.

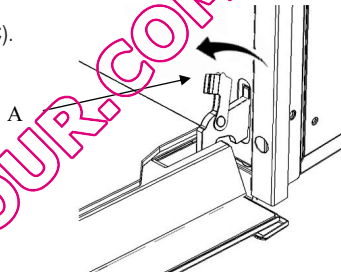
For safety reasons, the seal must be changed by an Authorized Service Centre technician.

HOW TO DISASSEMBLE THE OVEN DOOR

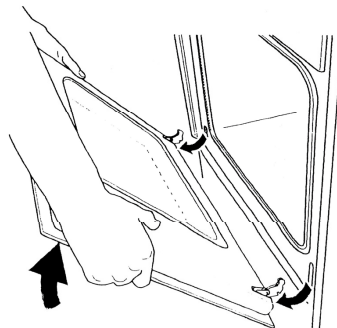
1. Open the oven door completely.
2. Locate the hinges (C) , see the drawing to the side:



3. Tip back the brackets (A) on the two hinges (C).

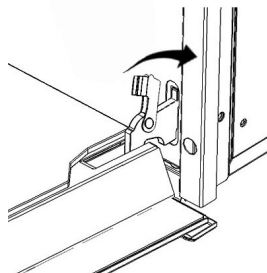


4. Grip the door on the two sides and close it slowly halfway, the brackets (A) will hook onto the door of the appliance.
5. Lift the door upwards.
6. Extract the door by rotating the lower part backwards. The brackets must come out of their seats. See the drawing below.



HOW TO REASSEMBLE THE OVEN DOOR

1. Insert the two brackets into the appropriate openings, keeping the door semi-closed.
2. Open the door completely.
3. Tip over the two hinges (C) moving them forward.



OVEN DETAILS

Touch-Control Keypad

This is a particular type of keypad which is touch-sensitive. To give a command to the oven, it is enough to indicate and apply light pressure on the point of the keypad where the symbol corresponding to the instruction is located.

Keypad command inactivity

After 5 minutes without confirmation of a cooking cycle activation or without confirmation of an option, the oven turns off automatically.

'Beep' Signal

A brief acoustic signal is emitted every time a key is pressed.

Golden colour of the cooking chamber

After a certain period of oven use, the cooking chamber takes on a golden colouring. This colouring of the stainless steel, due to natural causes, has no effect at all on the cooking characteristics.

QUATROUR.COM

QUELF0UR.COM

WICHTIGER HINWEIS

Lesen Sie dieses Handbuch bitte gründlich durch. Nur dann können sie Ihr Gerät korrekt und sicher gebrauchen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Installationsanleitung an einem sicheren Ort auf.

Im Falle des Weiterverkaufs händigen Sie dem neuen Besitzer bitte auch die Gebrauchs- und Installationsanleitung aus.

VOR DER INSTALLATION

Das Gerät ist zum Kochen von Speisen im Haushalt für nicht professionelle Zwecke bestimmt; Mit der Kombination von herkömmlichem Kochen mit den Vorzügen des Dampfgarens in nur einem Produkt werden exzellente Ergebnisse mit Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts erzielt, während gleichzeitig Geschmack, Frische, Aroma und darüber hinaus die Nährwerte der Speisen voll erhalten bleiben.

Der Ofen darf nicht für andere Zwecke benutzt werden.

Installieren und betreiben Sie den Ofen in Räumen mit einer Mindesttemperatur von 5°C.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Das Gerät muss von erwachsenen Personen benutzt werden, die mit dieser Gebrauchsanleitung vertraut sind.

Sicherstellen, dass das Stromkabel des Elektrogerätes nicht in die Ofentür eingeklemmt ist.

Die elektrische Isolierung könnte beschädigt werden.

Schadhafte Stromkabel vom Kundendienst auswechseln lassen, damit Gefahrensituationen vermieden werden.

Kinder sind meist nicht in der Lage, Risiken bei der Benutzung des Geräts abzuschätzen.

Beaufsichtigen Sie Kinder deshalb sorgfältig und lassen Sie sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die während des Backens entstehende Hitze und die Gerätetür können sehr hohe Temperaturen erreichen.

Die Tür nicht anfassen und Kinder fern halten.

Körperlich oder geistig behinderte Personen müssen von kompetenten Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Während des Betriebs können die erreichbaren Teile des Ofens sehr heiß werden. Kinder nicht in die Nähe des noch heißen Geräts lassen.

Wenn die Ofentür während des Betriebs oder am Ende des Backvorgangs geöffnet wird, tritt aus der Ofenkammer heiße Luft beziehungsweise Dampf aus. Halten Sie einen gewissen Sicherheitsabstand ein, damit Sie sich nicht verbrühen.

Es empfiehlt sich destilliertes Wasser zu verwenden, damit die Bildung von Kalkablagerungen weitgehend unterbunden wird.

Versuchen Sie nicht, mit dem Ofen den Raum zu heizen.

Vor dem Schließen der Ofentür sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Innern befinden.

Keine entzündlichen oder temperaturempfindlichen Gegenstände, wie Reiniger, Sprays, vakuumverpackte Behälter, Konserven, usw. im Backofen aufbewahren. Andernfalls besteht Brand- und Explosionsgefahr.

Verwahren Sie dieses Handbuch sorgfältig und so, dass es im Bedarfsfall problemlos konsultiert werden kann.

Falls Sie das Gerät weiter verkaufen oder verschenken, händigen Sie dem neuen Besitzer bitte auch dieses Handbuch aus.

Wird eine Betriebsstörung festgestellt, muss der Backofen sofort ausgesteckt werden.

Heiße Fette und Öle können sich leicht entzünden. Das Erhitzen von Öl im Ofen, um darin Fleisch zu braten, ist gefährlich und muss folglich vermieden werden. Fettbrände auf keinen Fall mit Wasser zu löschen versuchen (Explosionsgefahr).

Ersticken Sie das Feuer vielmehr mit nassen Tüchern.

Der Bratrost, die Bleche und Backformen können sehr heiß werden.

Tragen Sie Backofenhandschuhe oder benutzen Sie Topflappen, die vollkommen trocken sein müssen.

Beim Benutzen oder Reinigen des Backofens nicht die Finger in Türangeln oder die Tür selbst bringen, damit Quetschungen oder sonstige Verletzungen vermieden werden. Dies gilt besonders für anwesende Kinder.

Die offene Backofentür in abgestützter Position lassen.

Die offene Ofentür birgt Stolpergefahr oder Quetschgefahr für die Finger.

Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür, lehnen Sie sich nicht an und benutzen Sie sie nicht als Arbeitsfläche.

Zu Wartung, Verstellen, Installation und Reinigen des Gerätes angemessene Schutzausrüstungen benutzen (Handschuhe, usw.).

Zum Heben und Befördern von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg sind geeignete Vorrichtungen zu verwenden; andernfalls müssen zwei Personen anwesend sein, damit Risiken und Verletzungen vermieden werden.

Sämtliche Eingriffe am Backofen müssen bei vom Netz getrenntem Gerät erfolgen.

Die Veränderung, Manipulierung oder Reparatur der Innen- und Außenteile des Geräts, im Besonderen mit Werkzeugen (Schraubendreher und ähnliches) ist verboten.

Reparaturen, besonders elektrischer Art, dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Unschonemäßige Reparaturen können schwerwiegende Unfälle verursachen, das Gerät und die Ausrüstung beschädigen und zu falschen Operationen führen.

Vom Kundendienst reparierte Geräte müssen routinemäßigen Prüfungen unterzogen werden, im Besonderen was den Durchgang des Erdkreises betrifft.

Ausschließlich die im Backofenzubehör enthaltene Braten-/Temperatursonde verwenden.

Im Falle der Beschädigung oder Verlust der Bratensonde wenden Sie sich bitte an das nächste Kundendienstzentrum.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die infolge der mangelhaften oder falschen Wartung des Gerätes entstehen können.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Sicherheitsstandards nicht eingehalten werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jede Vorankündigung als für notwendig oder nützlich erachtete Änderungen an seinen Produkten anzubringen.

NÜTZLICHE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES BACKOFENS

Den Garraum nicht als Ablage benutzen.

Keine Speisen im Gerät aufbewahren. Dies könnte zu Korrosion führen.

Backofengeschirr

Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Zubehöre. Diese wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt.

Warnung: Wenn in dem gelochten Gareinsatz dampfgegart wird, müssen die Backbleche und die Backformen immer unten eingesetzt werden. Tropfende Flüssigkeiten werden aufgefangen.

Backofengeschirr immer auf den Rost oder auf den gelochten Gareinsatz stellen.

Warnung: die Dampfschale darf nicht abgedeckt werden.

Das Backofengeschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Backformen aus Silikon sind nicht für den kombinierten Einsatz mit Heißluft und Dampf geeignet.

Kein Ofengeschirr mit Rostspuren verwenden.

Selbst geringste Anzeichen von Rost können zu Korrosion im Garraum führen.

Pflege und Reinigung

Der Garraum Ihres Gerätes ist aus Edelstahl. Die falsche Pflege dieses Materials kann zu Korrosion im Garraum führen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungsanweisungen dieses Handbuchs.

Salz wirkt sehr aggressiv. Salzablagerungen im Garraum können stellenweise Rost verursachen.

Säurehaltige Soßen, wie Ketchup und Senf, oder gesalzene Speisen, z.B. Geräuchertes, enthalten Chloride und Säuren. Diese können die Edelstahlfächen angreifen. Den Garraum nach jedem Gebrauch gründlich säubern.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Teile der Ofenverpackung (Pappe, EPS Polystyrolschaum, PE Plastikbeutel) müssen gemäß der einschlägigen Umweltverordnungen sortiert und getrennt entsorgt werden.

EINBAU

Das Gerät aus der Verpackung befreien und sicherstellen, dass das Produkt und das Stromkabel NICHT beschädigt ist.

Sollte dies der Fall sein, den Händler kontaktieren, bevor das Gerät benutzt wird.

Den Ofen nicht am Türgriff anheben.

Verpackungsmaterial (z.B. Papier, Polystyrol) kann für Kinder gefährlich werden (Erstickungsgefahr).

Verpackungsmaterial darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

Das Produkt muss durch QUALIFIZIERTES FACHPERSONAL und unter Befolgung der

Herstelleranweisungen korrekt installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vor irgendwelchen Arbeiten muss sichergestellt werden, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

Anschluss an das Stromnetz

Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben am Typenschild an der Innenseite der Ofentür übereinstimmt.

Kontrollieren, ob am Hausanschluss ein allpoliger Schalter gemäß der geltenden Standards (3 mm Mindestöffnung zwischen den Kontakten) vorhanden ist, und ob dieser für die Last des Gerätes ausgelegt ist (siehe Typenschild). Andernfalls muss zwischen Gerät und Stromleitung eine problemlos erreichbare Vorrichtung mit den genannten Spezifikationen vorgesehen werden.

WARNUNG: Kontrollieren Sie, ob Ihre Elektroanlage mit einer effizienten Erdung gemäß der geltenden Standards und der einschlägigen Vorschriften ausgestattet ist.

NB: Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Der gelb-grüne Erddraht darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden und muss um 2-3 cm länger als die anderen Drähte sein.

Das Stromkabel nicht in der Nähe von Hitzequellen oder jedenfalls Temperaturen von 50°C über der Raumtemperatur verlegen.

Wenn das Gerät kabellos geliefert wird, muss es mit einem Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm² an das Stromnetz angeschlossen werden.

Eventuelle Stecker müssen für die Last und die Steckdose ausgelegte Standardstecker sein.

Auswechseln des Stromkabels:

Falls das Stromkabel ausgewechselt werden muss, ausschließlich Kabel des folgenden Typs verwenden:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Drahtquerschnitt 3x1.5 mm²

Klemmenkasten

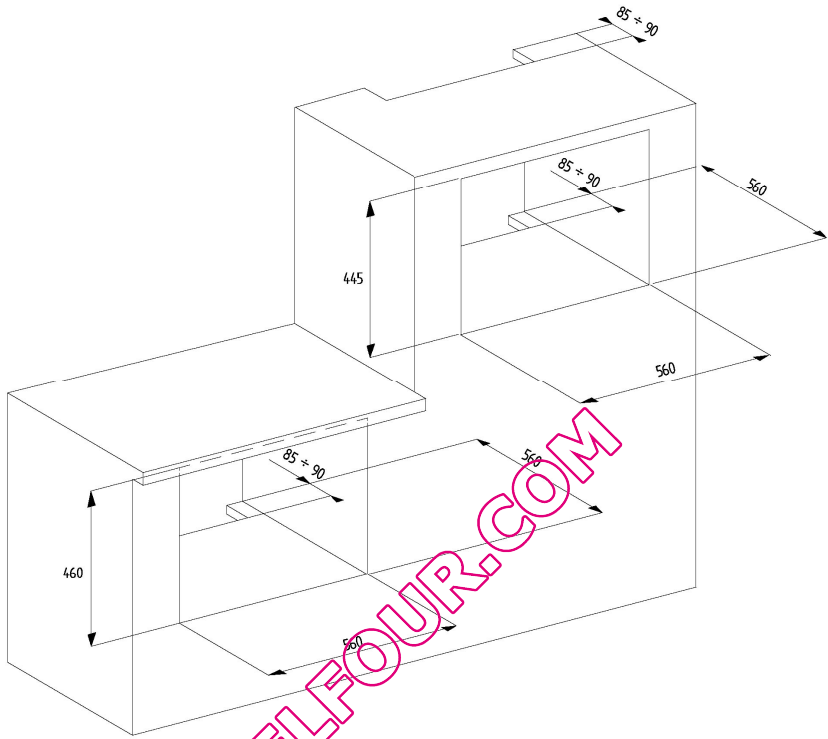
Der Ofen ist mit einem Klemmenkasten für 220-240V~ 50Hz Einphasen-Anschlussspannung ausgestattet.

Achtung!

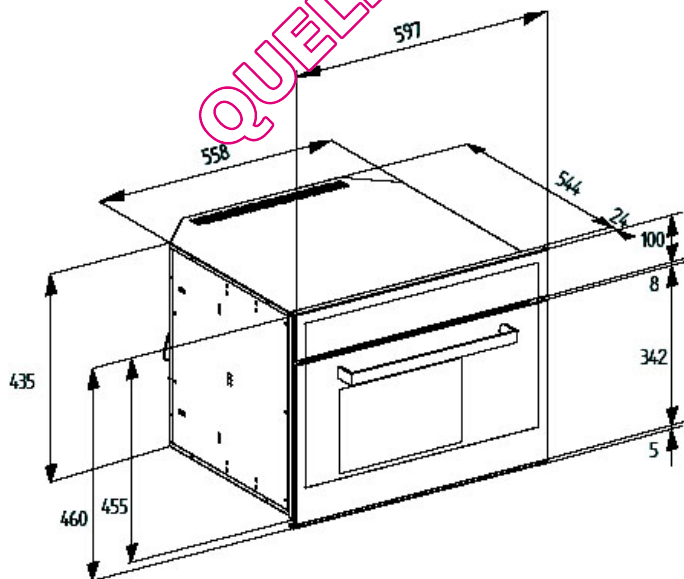
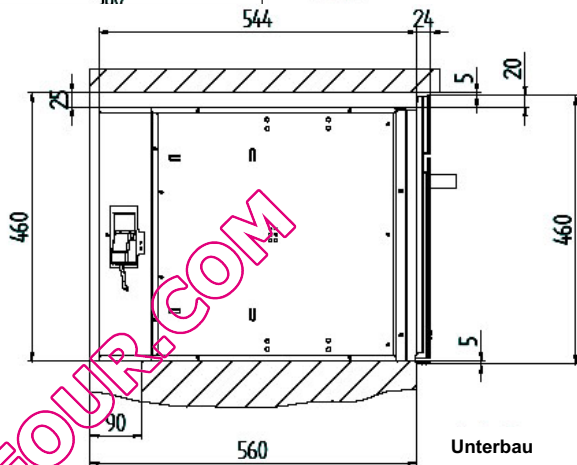
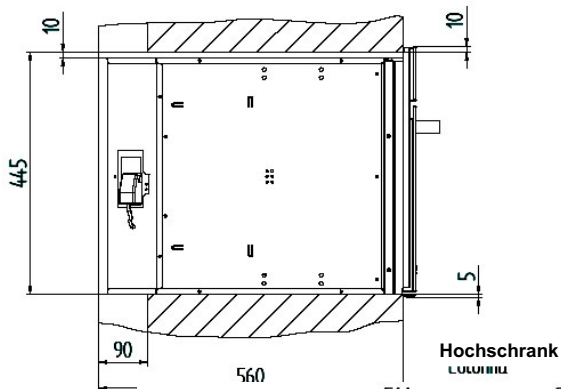
Soll das Netzkabel ausgewechselt werden, müssen die Drähte gemäß folgendem Farbschema angeschlossen werden:

BLAU	- NEUTRAL (N)
BRAUN	- STROMFÜHREND (L)
GELB-GRÜN	- ERDE (⊥)

ANWEISUNG FÜR EINE KORREKTE INSTALLATION IN EINEM MÖBELTEIL



Maße des Backofens



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

ERSTE INBETRIEBNAHME

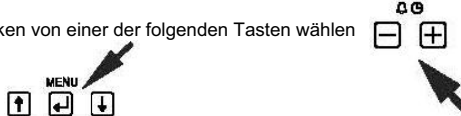
Wenn der Ofen erstmals an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheinen am Display eine Wartemeldung (**WRT**) und einige Produktangaben.

Während dieses kurzen Zeitraums darf die Tastatur nicht betätigt werden.



NB: es ist normal, dass sich die Ventilatoren kurz ein- und nach einigen Augenblicken wieder ausschalten.

Wenn die folgende Meldung erscheint: **LANGUAGE ENGLISH**

die gewünschte Sprache durch Drücken von einer der folgenden Tasten wählen



Die Wahl wird bestätigt mit der Taste

Dann die Uhrzeit einstellen, indem die Tasten   einzeln betätigt werden, bis die aktuelle Uhrzeit erreicht ist.

Die Einstellung wird bestätigt mit der Taste



EINSCHALTEN DES BACKOFENS

Die Taste  mindestens 1 sec lang drücken.

Die Aufschrift **<< ON >>** erscheint am Display, das Backofenlicht geht an und danach erscheint die folgende Meldung:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

NB: Die Tastensperre deaktivieren, falls sie aktiviert war.

Siehe Abschnitt **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**

sofern keine Einstellung erfolgt, geht der Ofen nach 5 Minuten automatisch wieder aus.

AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Die Taste  drücken.

Die Aufschrift **<< OFF >>** erscheint am Display. Der Ofen stellt sich auf Standby-Modus.

WASSERHÄRTE

Die Wasserhärte drückt prinzipiell den im Wasser vorhandenen Anteil an Magnesium- und Calciumverbindungen aus.

Die Härte wird im Allgemeinen in Grad französischer Härte (°fH) angegeben.

Die Wasserhärte bestimmt die Kesselsteinbildung, welche die Ofenleistung beeinträchtigen könnte.

Der Ofen verfügt über ein Automatiksystem, welches entscheidet, wann ein Entkalkungszyklus des Boilers fällig ist.

Denken Sie daran destilliertes Wasser zu verwenden, damit die Bildung von Kesselstein so weit wie möglich verhindert wird.

Es gibt drei Gradeinteilungen der Wasserhärte.

Französische Härtegrade (°fH) / Deutsche Härtegrade (°dH) Umrechnungstabelle

WASSERHÄRTE °fH		WASSERHÄRTE °dH	
16-35° fH	MITTELHARTES WASSER	0-8° dH	MITTELHARTES WASSER
0-15° fH	SEHR WEICHES WASSER	9-20° dH	SEHR WEICHES WASSER
36-50° fH	SEHR HARTES WASSER	21-28° dH	SEHR HARTES WASSER

Für die Bestimmung der Wasserhärte ist ein Teststreifen beigelegt, mit dem der genaue Wert festgestellt werden kann.

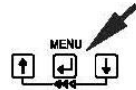
Den Teststreifen in ein Glas Wasser tauchen, den Härtegrad ablesen und mit der obigen Tabelle vergleichen.

ACHTUNG! Sicherstellen, welcher Wasserhärtegrad am Teststreifen angegeben ist (°fH oder °dH), und den entsprechenden Wert ablesen.

Für beste Ergebnisse sollten Sie den dem Ofen beigelegten Entkalker benutzen. Das Mittel ist auf Basis von ZITRONENSÄURE MONOHYDRATE und in jeder Apotheke erhältlich.

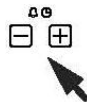
Das Standardsystem beruht auf dem Durchschnittswert (Zeile 1 der Tabelle).

Um die Einstellung zu ändern, Wasserhärte selektieren und die Bestätigungstaste



drücken.

Um auf die Option zuzugreifen und dann eine der beiden folgenden Tasten zu verwenden




Nach erfolgter Wahl mit der folgenden Taste bestätigen



VORHEIZEN DES OFENS

NB: Vor der Reinigung des Ofens muss dieser vom Netz getrennt oder durch Verstellen des allpoligen Schalters auf OFF spannungslos gemacht werden.

Vor dem Gebrauch das Ofeninnere mit einem weichen Lappen oder einem nichtscheuernden Schwamm, warmem Wasser und einem Flüssigreiniger auswischen. Den Bratrost und die Tropfschale in die entsprechenden Führungen einschieben.

Den Ofen einschalten, die Funktion "Professionelles Kochen"  wählen, siehe Seite und die Temperatur auf 230°C einstellen. Den Ofen ungefähr 30 Minuten lang leer betreiben, damit alle Öl- oder Fettrückstände der Fertigung, die unangenehme Gerüche hervorrufen könnten, entfernt werden. Den Raum während dieser Operation belüften.

REINIGUNG UND WARTUNG VON OFEN UND ZUBEHÖREN

Die Reinigungsarbeiten des Garraums werden mit dem Automatikverfahren erleichtert. Für bessere Ergebnisse sollten Sie den dem Ofen beigelegten Entkalker benutzen. Das Mittel ist auf Basis von ZITRONENSÄURE MONOHYDRATE und in jeder Apotheke erhältlich.

Das Gerät hierzu von der Stromversorgung trennen.

Den Ofen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm reinigen.

Den Ofen nicht mit Dampfreinigern säubern.

Zum Reinigen der Glasscheibe der Ofentür keine aggressiven Materialien, wie Scheuerbürsten, Metallspachtel oder Stahlwolle benutzen, weil diese das Glas beschädigen können.

DIE BRATENSONDE DARF NICHT IM GESCHIRRSPÜLER GESPÜLT WERDEN.

Bratrost, Tank und Tropfschale sind spülmaschinengeeignet.

Aus hygienischen Gründen soll der Wassertank nach jedem Gebrauch entleert werden.

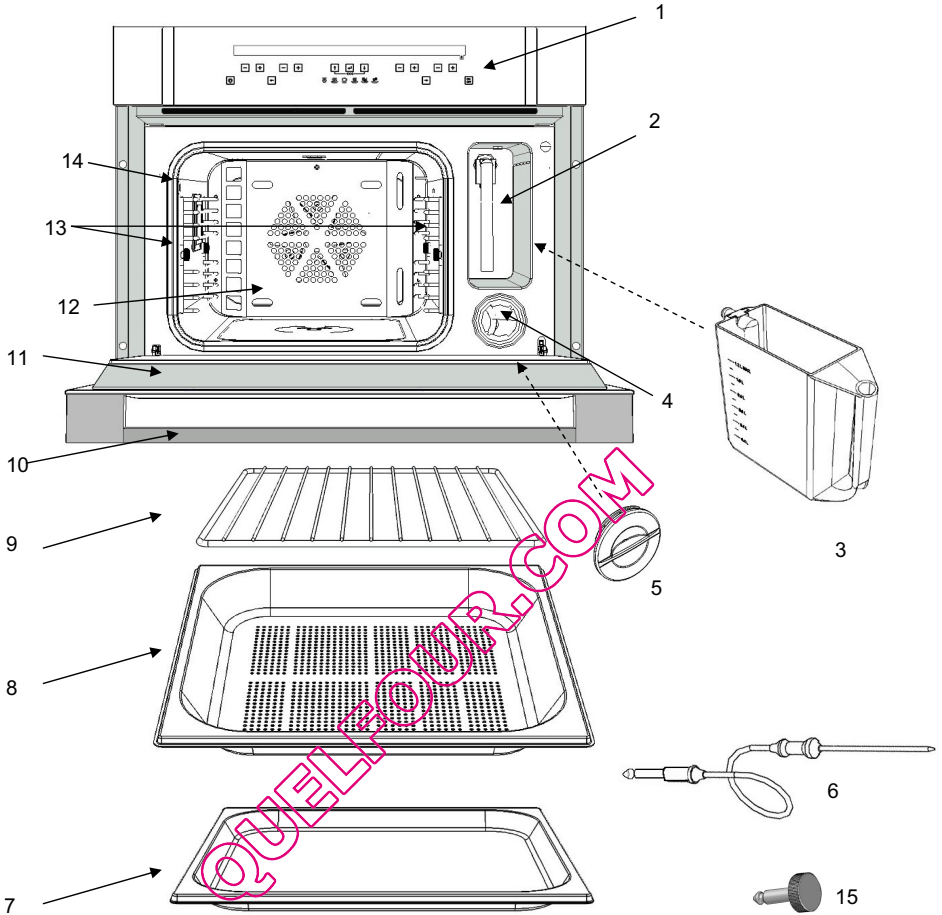
Sobald der Ofen nach dem Gebrauch ausreichend abgekühlt ist, etwaige Flüssigkeit am Boden des Garraums mit einem weichen Lappen aufnehmen.

TECHNISCHE DATEN

Wassertankinhalt:	1,2 l
Nutz-Rauminhalt (Backrohr):	27 l
Brutto-Rauminhalte (Backrohr):	31 l

Anschlussspannung:	220-240V~ 50/60Hz
Höchstspannung:	2,2 kW

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS



- 1 Bedienblende und Datenanzeige
- 2 Fach für Wasserkrug
- 3 Krug
- 4 Filterfach
- 5 Filterkappe
- 6 Bratensonde
- 7 Fettauffangschale

- 8 Gelochte Fettauffangschale
- 9 Grillrost
- 10 Griff
- 11 Tür
- 12 Backraum
- 13 Seitliche Gitter
- 14 Verbinder der Bratensonde
- 15 Verbinderkappe; wird auf den Verbinder (14) gesteckt, wenn die Sonde (6) nicht gebraucht wird.

Vorbereitende Arbeiten, die vor dem Einschalten des Ofens oder vor der Wahl eines Garvorgangs erledigt werden müssen.

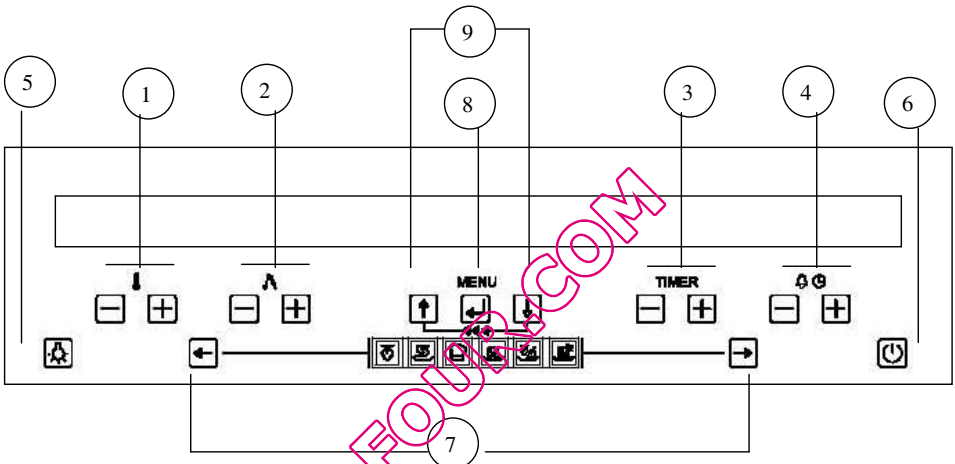
Vor dem Einschalten des Ofens sicherstellen, dass die Kappe (15) am Verbinder (14) aufgesteckt ist. Für Garvorgänge mit der Bratensonde diese einstecken (6).

Solange keines der beiden Zubehöre eingesteckt ist, schaltet sich der Ofen nicht ein.

Hinweis: während und nach des Gebrauchs ist die Kappe sehr heiß.

Falls die Kappe abgenommen werden soll, um die Bratensonde einzusetzen, zuvor den Ofen abkühlen lassen oder entsprechende Schutzvorrichtungen verwenden (z.B. Handschuhe).

BESCHREIBUNG BEDIENBLENDE



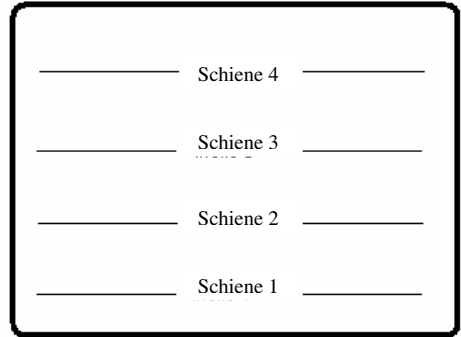
Beschreibung der Tasten

1. Tasten Temperatureinstellung Backraum Displaybereich und Temperaturanzeige (+ zum Erhöhen, - zum Senken, min. 30°-max.230° * je nach dem gewählten Zyklus siehe Seite 16)
2. Tasten Temperatureinstellung Speisenfühler und Displaybereich und Temperaturanzeige des Speisenfühlers (+ zum Erhöhen, - zum Senken, min. 30°-max.90°)
3. Tasten zur Programmierung der Vorgänge nach Zeit und Displaybereich mit Anzeige der Zeitabläufe.
4. Tasten zur Programmierung des Weckers oder Uhrzeiteinstellung und Displaybereich mit Anzeige der Uhrzeit / des Weckers
5. Taste zur Einschaltung / Ausschaltung des Lichts im Backraum
6. Taste zur Einschaltung / Ausschaltung des Backofens
7. Wahltasten der Garfunktionen
8. Bestätigungstaste der Wahl
9. Tasten zum Scrollen der Menüpunkte

DAS ZUBEHÖR

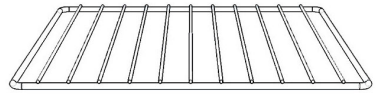
Das dem Backofen beiliegende Zubehör steigert die Möglichkeiten und Modi der Garung.

Die Zubehörteile Fettauffangschale und Grillrost können in verschiedenen Höhen auf der Führungsschienen im Backraum eingeschoben werden. Damit kann die geeignetste Höhe (Schiene) für die durchzuführende Garung bestimmt werden. Siehe Rezeptliste.



Der Grillrost

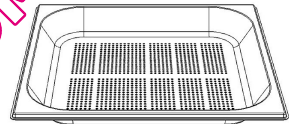
Vor allem als Auflagefläche verwendet.
Empfohlene Stellung Schiene 2 / 3 / 4



Gelochte Fettauffangschale

Wird in erster Linie zum Dampfgaren verwendet (frisches oder tiefgekühltes Gemüse, Fisch).

Die gelochte Fettauffangschale auf der Schiene 2 oder 3 einschieben und sofort die Fettauffangschale zum Auffangen der aus der Speise austretenden Flüssigkeit, darunter schieben.



Die Fettauffangschale

Ein Tablett mit hochgezogenen Kanten, das als Stellfläche für ein Kochgefäß auf einer einzigen Schiene oder als Bain-Marie benutzt wird.

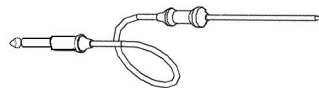
Sammelbehälter für Säfte oder eventuelles Herunterlaufen von Fett während der Garung, muss zusammen mit dem Hauptrost oder der gelochten Fettauffangschale verwendet werden. Beim Garen von fetten Gerichten, immer etwas Wasser in die Fettauffangschale geben, damit das Fett nicht anbrennt und schlechten Geruch und Rauch entwickelt.

Ablegefläche für Lebensmittel (Plätzchen, usw.)



Bratensonde

Die Bratensonde kann mit jeder Speise verwendet werden, vor Allem für Fleisch.



KÜHLSYSTEM DES OFENS

Der Ofen ist mit einem Kühlventilator ausgestattet, der den einwandfreien Betrieb gewährleistet und die Temperatur der Außenflächen des Ofens herabsetzt.

Der Ventilator ist während des Garvorgangs immer in Betrieb und folglich kann zwischen Frontpaneel und Ofentür ein Luftstrom spürbar sein.

BELEUCHTUNG

Mit der Taste  kann die Beleuchtung des Garraums unabhängig vom Ofenstatus ein- oder ausgeschaltet werden.

Das Untermenü "Beleuchtung" ermöglicht die Wahl der Kriterien, die bestimmen, wann das eingeschaltete Licht wieder ausgehen soll.

Wählen Sie **NO** für den Eintrag: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY**, um den manuellen Modus zu aktivieren.

Das eingeschaltete Licht muss immer ausgeschaltet werden, indem die entsprechende Taste  erneut gedrückt wird.

Die Automatikfunktion **YES** ermöglicht der Elektronik das Licht 5 Minuten nach dem Einschalten automatisch wieder auszuschalten.

PRAKTISCHE HINWEISE ZUM GAREN

Alle Garvorgänge müssen bei geschlossener Ofentür erfolgen.

Verwenden Sie beim Herausnehmen der heißen Speisen aus dem Ofen stets vollkommen trockene Handschuhe oder Topflappen.

Verwenden Sie Behälter, die gegen Höchsttemperaturen von 250°C oder höher beständig sind.

Achten Sie nach Ende des Garvorgangs auf die heiße Luft, die beim Öffnen der Tür aus dem Ofen strömt.

Stellen Sie Speisen nie direkt auf den Boden des Ofens.









BACKOFENBETRIEB

Dieses Gerät bietet zwei Betriebsarten:

- mit **Selektieren der Garmethode**
- mit **Selektieren der Art der Lebensmittel – werkseitig eingestellte automatische Garprogramme**

QUELFOR.COM

VERFÜGBARE GARZYKLEN:

Name der Funktion und Symbol	Funktionsbeschreibung	Min-Max. Temp. Backraum T Standard	T Speisenfühler Standard
DAMPFGAREN 	<p>Während des Dampfgarens strömt in den Backraum Dampf, der vom Boiler kommt.</p> <p>Der Dampf heizt den Backraum und gart die Speisen.</p> <p>Diese Garungsart ist ideal, um jede Art von Gemüse zu zubereiten und Farbe, Geschmack und vor allem die organoleptischen Merkmale beizubehalten.</p>	<p>40 – 100</p> <p>100</p>	70
REGENERATION 	<p>Dampf und heiße Luft tragen zum Aufheizen des Backraums bei. Das Aufwärmen der Speise geschieht rasch und gleichmäßig ohne sie auszutrocknen.</p> <p>Das Element, das zum Erwärmen der Luft beiträgt, ist der Heizwiderstand: KREISFÖRMIG. Das Radialgebläse verteilt die Wärme gleichmäßig.</p> <p>Eignet sich zum Wiederaufwärmen bereits gekochter Speisen (Reste), vorgekochter Speisen oder tiefgekühlter Produkte</p>	<p>60 – 130</p> <p>110</p>	70
PROFESSIONELLES GAREN 	<p>Garen in mehreren Abschnitten</p> <p>Nach dem Start wird die Speise in einer ersten Phase mit Dampf gegart.</p> <p>Nach einer festgelegten Zeit geht die Garung automatisch zum Garen mit HEISSLUFT über.</p> <p>Dieses Garsystem eignet sich für das Aufgehen jeder Teigart oder zum Backen von Teigwaren, Brot und Fladen.</p> <p>(Diese Garungsart kann nicht mehrere Male hintereinander angewandt werden, das Ergebnis wäre nicht wünschenswert. Zwischen zwei professionellen Garzyklen muss der Backofen abkühlen. Nur so kann die neue Dampfphase korrekt ablaufen.</p>	<p>100–230</p> <p>205</p>	70
HEISSLUFT-GARFN 	<p>Die Luft im Backraum wird durch den runden Heizwiderstand, der sich hinter der Rückwand des Gerätes befindet, aufgeheizt. Das Radialgebläse sorgt für die gleichmäßige Luftverteilung. Mit diesem System, auch Umluftgaren genannt, wird die Speise von jeder Seite gegart.</p>	<p>40 – 230</p> <p>175</p>	70
HEISSLUFT + DAMPF 	<p>Diese Garungsart ist wie das Garen mit Heißluft, aber zusätzlich wird die Möglichkeit geboten, in jedem beliebigen Moment Dampf in den Backraum zu leiten, in dem man die Taste  (8) drückt. Das Abstellen der Dampfzufuhr im Backraum erfolgt automatisch 10 Minuten nach seinem Start, kann aber auch vorher in jedem beliebigen Moment immer durch Drücken der Taste  (8) deaktiviert werden.</p> <p>Ideal zum Garen von Braten.</p>	<p>80 – 230</p> <p>175</p>	70
NIEDRIGE TEMPERATUR 	<p>Garsystem mit niedriger Temperatur über verhältnismäßig lange Zeitspannen. Ideal zum Fleischgaren, das Ergebnis ist ein delikates und zartes Fleisch.</p> <p>Die Luft im Backraum wird durch den runden Heizwiderstand, der sich hinter der Rückwand des Gerätes befindet, aufgeheizt und durch die Ventilation des Radialgebläses gleichmäßig verteilt. Das Garen muss mit dem beiliegenden Speisenfühler erfolgen.</p>	<p>60-100</p> <p>90</p>	70

EIN- UND AUSSCHALTEN DES OFENS


Die Taste  mindestens 1 sec lang drücken.

Am Display erscheint die Aufschrift <<ON>>, das Backofenlicht geht an und danach erscheint die folgende Meldung:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

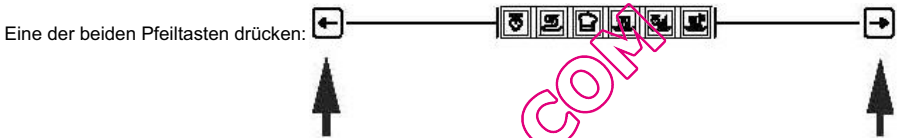
NB: Die Tastensperre deaktivieren, falls sie aktiviert war.
Siehe Abschnitt **Errorre. L'origine riferimento non è stata trovata.**

sofern keine Einstellung erfolgt, geht der Ofen nach 5 Minuten automatisch wieder aus.

Zum Ausschalten des Ofens die Taste  drücken.

Die Aufschrift << ÖFF >> erscheint am Display. Der Ofen stellt sich auf Standby-Modus.

WAHL DER GARMETHODE



um den gewünschten Garvorgang zu selektieren. Siehe obige Erläuterung der Funktionen (verfügbare Garvorgänge).

NB: Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Selektion erfolgt, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Siehe Abschnitt Ausserbetrieb-Modus des Ofens.

GAREN MIT DAMPF



Den Wassertank mit destilliertem Wasser oder, falls dies nicht möglich sein sollte, mit Trinkwasser füllen.
Den Tank bis zur Markierung füllen (1,2 l). **NB:** den Tank **AUF KEINEN FALL** ganz füllen, weil sonst das in den Tank gepumpte Wasser am Ende des Garvorgangs überlaufen kann.

Den Tank in seinen Sitz einbauen.

Den Tank ganz eindrücken, damit die perfekte Dichtigkeit zwischen dem Rohr im Tank und dem Wasserkreislauf im Ofen gewährleistet wird.





Stets die **NICHT** gelochte Tropfschale unterhalb der gelochten Tropfschale einschieben, damit Kondenswasser, Bratensaft oder herunterfallende Speisen aufgefangen werden.


DAMPFZUFUHR WÄHREND HEISSLUFT- UND DAMPFGAREN




Während des Heißluft- und Dampfgarens kann der Benutzer jederzeit Dampf zuführen. Auf diese Weise kann im Garraum stets der korrekte Feuchtigkeitsgrad erreicht und aufrecht erhalten bleiben, so dass die Speisen zarter werden

Nachdem der Vorgang selektiert und aktiviert wurde, erscheint mit regulären Intervallen die folgende Meldung:

PRESS ↓ TO ADD STEAM

Nach Drücken der Taste    erscheint das Symbol:  welches die Aktivierung des Dampferzeugers anzeigt.

Nach einigen Augenblicken strömt Dampf in den Garraum. Der Dampf wird nach konstanten Intervallen, zwischen denen kurze Pausen liegen, in den Garraum geleitet, was höchstens zirka 15 Minuten dauert, nach denen der Dampferzeuger und die Anzeige  ausgehen.

Die Dampfzufuhr kann jedoch auch jederzeit manuell durch Drücken der Taste    unterbrochen werden.

Die Displaymeldung **PRESS  TO STOP STEAM** nach einem akustischen Signal erinnert den Benutzer an diese Möglichkeit.

GAREN OHNE DAMPF

Wenn der Ofen ohne Dampf betrieben wird, kann der Tank in seinem Sitz verbleiben, ohne das Garergebnis zu beeinträchtigen.

NB:

Damit die DAMPFREGENERIERUNG oder PROFESSIONELLE Garmethoden erfolgreich durchgeführt werden können, muss der Ofen ausreichend abkühlen, wenn zuvor ein derartiges Garverfahren benutzt wurde.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Durch Drücken von einer der beiden Tasten   kann die eingestellte Temperatur in Schritten von +/- 5°C verändert werden.

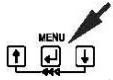
Die Temperatur im Garraum wird immer links des Buchstabens **t** angezeigt.

NB: Das Gradsymbol "°" blinkt während der Vorheizzeit des Ofens, bis die programmierte Temperatur erreicht ist. Andernfalls ist es in allen anderen Fällen bleibend eingeschaltet, wie bei der Temperaturkontrolle, wenn der Ofen die einmal erreichte Temperatur aufrecht erhält, und beim Abkühlen, wenn der Ofen eine Temperatur erreichen muss, die niedriger ist als der Ausgangswert.

GARBEGINN

Die Aktivierung der selektierten Garfunktion mit am Display angezeigten Einstellungen, erfolgt nach

Bestätigen der Wahl mit der Taste

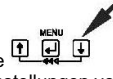


Am Display erscheint die folgende Meldung: **ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**

NB: Wird der Start des Garvorgangs nicht bestätigt, schaltet sich der Ofen nach 5 Minuten automatisch ab.

Der Satz **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** am Display zeigt an, dass der Garvorgang begonnen hat

Durch Drücken der Taste






erfolgt der Zugriff auf ein Menü, über das der Benutzer halbautomatische Gareinstellungen vornehmen oder die Daten des laufenden Garvorgangs speichern kann.

VERWENDUNG DER ALARMFUNKTION



Eine der beiden Tasten drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Das Symbol  beginnt zu blinken und am Display erscheint die Meldung: ALARM und es erscheinen die Ziffern 00,00.

Durch einzelnes Drücken der Tasten   die gewünschte Zeit eingeben.



Die programmierbare max. Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

Nach einigen Augenblicken (5 sec.) läuft der Timer an, der Ofen zeigt die laufende Zeit an und das Symbol leuchtet bleibend.

Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und es erscheint die folgende Meldung:

ALARM 00,00 und das Symbol  (die letzten beiden blinkend).



Zum Abstellen des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken.


Hinweis: Das akustische Signal wird nach 5 Minuten automatisch abgestellt.

WARNUNG:

Die Alarmfunktion interagiert NICHT mit dem Ofenbetrieb und ist unabhängig vom Ofenstatus immer verfügbar.

ANZEIGE UND ÄNDERN DES ALARMSTATUS



Eine der beiden Tasten   drücken, und am Display erscheint sofort die Information über den zeitlichen Status des Alar

Das Symbol  beginnt zu blinken. Eine der beiden Tasten



drücken, um eine neue Alarmzeit einzugeben.


Zurücksetzen der Alarmfunktion

Gleichzeitig die Tasten   drücken, um die zuvor für diese Funktion programmierte Zeit zurückzusetzen.



Das Symbol  verlöscht.

EINSTELLEN DER GARZEIT


Den Ofen einschalten und eine Garfunktion selektieren.
Mit den Tasten  die Garzeit programmieren



Die anfängliche Zeitangabe ist in mm.ss, dann hh.mm. (h=Stunden, m= Minuten, s=Sekunden)
Die programmierbare max. Zeit beträgt 10 Stunden.
Dann den Garvorgang starten.

Die angezeigte Zeit nimmt ab, und wenn Null erreicht ist, tritt der Ofen in den Modus des beendeten Garens ein.


LÖSCHEN EINER GARZEIT

Gleichzeitig die Tasten  drücken, um die zuvor für diese Funktion programmierte Zeit zu löschen.




Die Garzeit ist auf Null gesetzt.

PROGRAMMIEREN VON START UND STOPP DES OFENS

Den Ofen einschalten, eine Garfunktion selektieren und die gewünschte Gartemperatur einstellen.
Mit den Tasten  die Garzeit programmieren



Die programmierbare max. Zeit beträgt 10 Stunden.

Nun die Taste  drücken, den Eintrag **END OF COOKING** mit der Taste



END OF COOKING

 selektieren.




QUELFOR.COM

Wenn die Meldung **SET TIME** erscheint, die Tasten verwenden,




um die **END OF COOKING** Zeit innerhalb von 23 Stunden und 59 Minuten einzustellen.

Die Einstellung mit der Taste  bestätigen.



Der Ofen stellt sich auf den verzögerten Start-Modus.
Er wird dann später automatisch für die eingestellte Zeit aktiviert, und nach Ablauf der programmierten Garzeit wieder abgestellt.

Eine Meldung: **OVEN TO BE TURNED ON IN** erfolgt in Intervallen von 15 sec., um die Restzeit bis zum Abschalten des Ofens anzuzeigen.
Diese Information kann jedoch auch jederzeit am Display sichtbar gemacht werden,

indem eine der beiden Pfeiltasten gedrückt wird: 

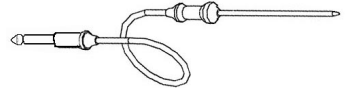


GAREN/BACKEN MIT DER BRATENSONDE

Der Ofen wird mit einer Bratensonde oder Kerntemperaturfühler geliefert, der wie eine große Nadel mit einem Griff aussieht, und an seinem Ende mit Kabel und Stecker versehen ist. Mit der an die Elektronik angeschlossenen Bratensonde kann die Kerntemperatur von Fleisch oder anderem Gargut gemessen werden.

Dieses Zubehör erleichtert weniger erfahrenen Personen die Annäherung an die verschiedenen Garvorgänge, so dass sie mit der Zeit gute Ergebnisse erzielen können.

Der Garvorgang endet, wenn die mit der Sonde gemessene Kerntemperatur der Speise den am Display angezeigten Wert erreicht hat.



VERWENDUNG DER ALARMFUNKTION

Schließen Sie die Bratensonde an den speziellen Verbindler an, der oben an der linken Innenwand des Ofens untergebracht ist (siehe Abb. A). Stecken Sie die Metallnadel bis zum Griff horizontal in das Gargut. Die Spitze soll möglichst bis in den Kern des Garguts eindringen und darf nicht auf Knochen stoßen oder in Fettschichten gesteckt werden.

Für korrekte Messergebnisse müssen diese Anweisungen unbedingt befolgt werden.

Den Ofen einschalten, eine Garfunktion wählen, die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur einstellen. Wenn die Temperaturanzeige der Bratensonde bei einer Temperatur von 30°C blinkt, bedeutet dies, dass die aus dem Rezeptverzeichnis ausgewählte Speise über keinen idealen Kerntemperaturwert verfügt. In diesem Fall empfiehlt es sich die Bratensonde abzuhängen und nach dem programmierten Modus zu garen, oder eine Kerntemperatur einzustellen, die der betreffenden Speise am nächsten kommt.

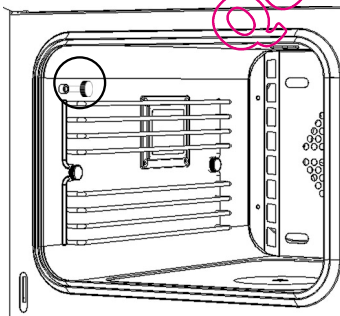


Abb. A

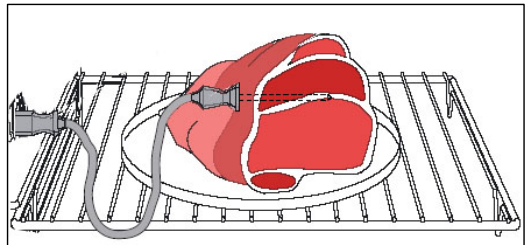



Abb. B

ÄNDERN DER KERNTEMPERATUREINSTELLUNG

Durch Drücken von einer der beiden Tasten  kann die eingestellte Kerntemperatur in Schritten von +/-1°C verändert werden.

Max. Einstelltemperatur: 90°C

Min. Einstelltemperatur: 30°C

Der Kerntemperaturwert wird mit dem folgenden Graphiksymbol links angezeigt:



Hinweise:

Die Garraumtemperatur muss höher sein als die Kerntemperatur. Andernfalls blinkt die Anzeige der Garraumtemperatur, um eine falsche Einstellung anzuzeigen.

Es ist nicht möglich auf Grundlage der Bratensonde eine Garzeit einzustellen und umgekehrt.

VERWENDUNG DER BRATENSONDE ALS THERMOMETER

Durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten  zeigt das Display der Kerntemperatur den von der Sonde

gemessenen Momentanwert an.

Die messbare max. und min. Temperatur beträgt 250°C - 20°C.

PROGRAMMIEREN DES OFENSTARTS UNTER VERWENDUNG DER BRATENSONDE

Die Bratensonde an den entsprechenden Verbinder anschließen (siehe Abb. A). Den Ofen einschalten, eine Garfunktion selektieren und die gewünschte Gartemperatur einstellen.

Nun die Taste  drücken und den Eintrag START COOKING mit der Taste  verwenden,

um die START COOKING Zeit innerhalb der Nächsten 23 Stunden und 59 Minuten einzustellen.

Die Einstellung mit der Taste  bestätigen.

Der Ofen stellt sich auf den verzögerten Start-Modus. Er schaltet sich automatisch zum programmierten Zeitpunkt ein und am Ende des Garvorgangs wieder aus, z.B. wenn die Garguttemperatur den als Kerntemperatur eingestellten Wert erreicht hat.

Eine Meldung: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

wird in Intervallen von 15 sec. angezeigt, um die Restzeit bis zum Abschalten des Ofens anzuzeigen.

Diese Information kann jedoch auch jederzeit am Display sichtbar gemacht werden, indem eine der beiden Pfeiltasten gedrückt wird:

MEMORY-FUNKTIONEN



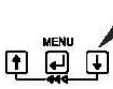
Die Elektronik des Ofens bietet die Möglichkeit, Ihre persönlichen Gareinstellungen in einem entsprechenden Speicherbereich abzulegen. Derlei Daten können später abgerufen werden, so dass mit denselben Einstellungen gegart und gleichbleibende Ergebnisse erzielt werden.

Folgende Daten können abgespeichert werden:

Garvorgang
Garraumtemperatur
Kerntemperatur oder andernfalls die **Garzeit**

Nicht gespeichert werden kann:
Beginn der Garzeit
Ende der Garzeit

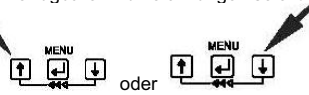
LÖSCHEN EINES GARVORGANGS

Nachdem der Ofen eingeschaltet wurde und alle Gareinstellungen erfolgt sind, die Taste  wiederholt drücken, bis die folgende Aufschrift erscheint: **SAVE COOKING CYCLE**.

Die Taste:  drücken, um zu bestätigen, dass der Wert gespeichert werden soll.

Eine der 10 verfügbaren Aufzeichnungen selektieren. Dies geschieht mit den Scrolling-

Tasten:



Das Speichern der Daten unter **COOKING CYCLE NO.** mit der Taste  bestätigen.

Sind die Daten gespeichert, antwortet das System mit **DONE**

Hinweise:

Es ist ratsam, die Nummer des Garvorgangs zusammen mit der Bezeichnung der betreffenden Speise zu notieren. Dies ermöglicht Ihnen auch zukünftig den für eine bestimmte Speise verwendeten Garvorgang abzurufen. Falls das System den Eintrag **DONE** nicht anzeigt, bedeutet dies, dass alle abrufbaren Speicherplätze besetzt sind. Um einen weiteren Garvorgang speichern zu können, müssen einer oder mehrere Einträge gelöscht werden.

Menüfunktionen


RECIPES
SETTINGS
EXIT

Rezepte: Das System bietet eine gespeicherte Liste von Speisen (Fleisch, Brot/Pizza, Desserts, Aufläufe, persönliche Rezepte), welche die schnelle Programmierung des Ofens ermöglichen (empfohlene Parameter), um die gewählte Speise korrekt garen zu können. Die folgenden Seiten zeigen die Tabellen und Parameter der gespeicherten Speisen.

Einstellungen: In diesem Menü kann eine Reihe von Einstellungen gemacht werden, welche die Personalisierung des Ofens nach den eigenen Anforderungen ermöglichen.

Exit: um das Menü zu verlassen.

RÜCKSETZEN DER SELEKTIERTEN EINSTELLUNGEN

Gleichzeitig die Tasten  drücken, um das Start/Stopp-Programm des Ofens zu löschen.



Der Ofen aktiviert sich automatisch und zeigt die folgende Meldung an:

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

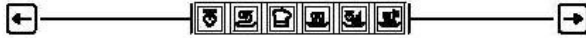
Der Ofen schaltet alle Heizelemente aus.

Am Display erscheint die Meldung: **COOKING FINISHED** und es erfolgt ein akustisches Signal. Das akustische Signal kann durch Betätigen einer beliebigen Taste abgestellt werden.

Mit der Taste  den Ofen ausschalten



oder eine der beiden Tasten



drücken, um einen neuen Garvorgang zu selektieren.

NB: Beim Dampfgaren wird zwei Minuten vor Ende der Garzeit der Dampfauslass geöffnet, damit so viel Dampf wie möglich aus dem Garraum abgelassen werden kann.

QUELFOUR.COM

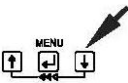
WAHL DES GARGUTTYPYS -

WERKSEITIG EINGEGEBENE AUTOMATISCHE GARPROGRAMME


MENÜORIENTIERUNG


Den Ofen einschalten. Wenn die folgende Meldung erscheint:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

die Taste:  drücken, um den ersten Eintrag der Liste sichtbar zu machen: **RECIPES**

Ansehen der Menü-Struktur:

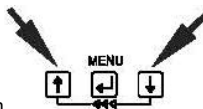
mit der Taste:  die Liste nach unten scrollen

mit der Taste:  die Liste nach oben scrollen

mit der Taste:  den angezeigten Eintrag selektieren

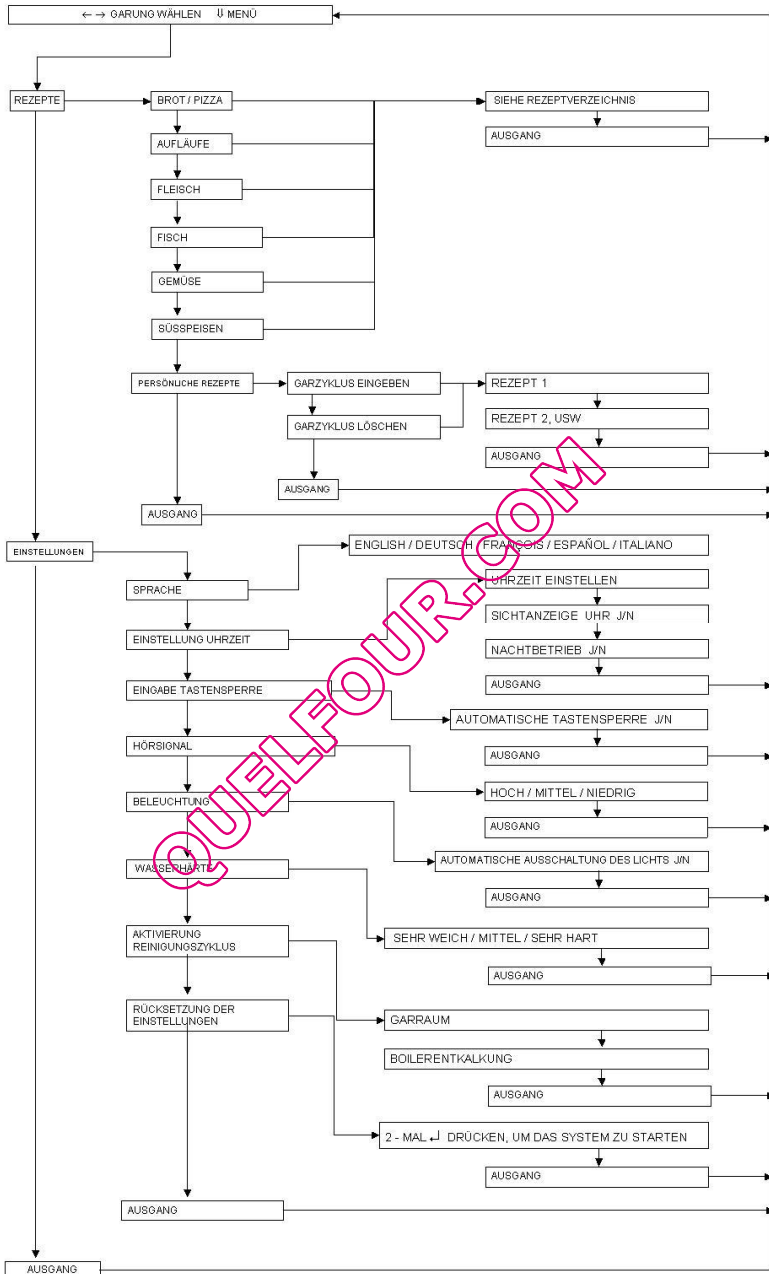
EXIT ermöglicht jederzeit die Rückkehr zum Ausgangseintrag, der beim Einschalten des Ofens angezeigt wurde.

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten






wird die schrittweise Rückkehr zum vorherigen Eintrag ermöglicht.


FLOW-CHART ÜBERBLICK MENÜAUFBAU



Rezeptliste BROT/PIZZA


Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisefühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
BROT	220		00 ^h .35'	3	
PIZZA	230		00 ^h .25'	3	
SALZIGER FLADEN	220		00 ^h .25'	3	

Rezeptliste AUFLÄUFE






Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisefühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
CANNELLONI	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNE	180		01 ^h .20'	3	
SPARGELAUFLAUF	180		01 ^h .10'	3	
KARTOFFELAUFLAUF	180		01 ^h .10'	3	
ZUCHINIAUFLAUF	180		00 ^h .40'	3	
SALZIGE TORTE	200		00 ^h .35'	3	

Rezeptliste FLEISCH


Die aufgelisteten Garzeiten wurden mit Fleischstücken von etwa 1 kg festgestellt.

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garvorgang
SCHWEINSHÜFTE	90	70	04 ^h .20'	3	
RINDERHÜFTE	90	70	03 ^h .50'	3	
KALBSHÜFTE	90	68	04 ^h .00'	3	
SCHWEINEBRATEN	90	72	04 ^h .30'	3	
SCHWEINENACKEN	100	75	04 ^h .00'	3	
ENTRECOTE DURCHGEBRATEN	75	62	03 ^h .20'	3	
ENTRECOTE BLUTIG	70	55	03 ^h .20'	3	
RINDERFILET DURCHGEBRATEN	75	62	03 ^h .20'	3	
RINDERFILET BLUTIG	70	57	03 ^h .30'	3	
RINDERROLLBRATEN	80	65	03 ^h .30'	3	
PUTENBRUST	90	70	03 ^h .40'	3	
ROASTBEEF	80	62	03 ^h .00'	3	
ROASTBEEF BLUTIG	70	57	03 ^h .30'	3	
RINDERSCHULTER	85	70	03 ^h .30'	3	
KALBSSCHULTER	90	72	04 ^h .00'	3	

Rezeptliste FISCH


Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
MUSCHELN UND VENUSMUSCHELN	100		00 ^h .30'	3	
FLUNDERFILET	220		00 ^h .10'	3	
DRACHENKOPFFILET	80		00 ^h .30'	3	
GARNELEN UND MEERESHEUSCHRECKEN	100		00 ^h .30'	3	
FORELLE	100		00 ^h .35'	3	

Rezeptliste GEMÜSE

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisenfühlers °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
SPARGEL	100		00 ^h .35'	3	
BROKKOLI	100		00 ^h .30'	3	
KAROTTEN	100		00 ^h .35'	3	
ROSENKOHL	100		00 ^h .35'	3	
BLUMENKOHL	100		00 ^h .40'	3	
MANGOLD	100		00 ^h .35'	3	
GRÜNE BOHNEN	100		00 ^h .40'	3	
FENCHEL	100		00 ^h .40'	3	
KARTOFFELN	100		00 ^h .50'	3	
PAPRIKA	100		00 ^h .25'	3	
LAUCH	100		00 ^h .405'	3	
REIS	100		00 ^h .35'	3	
SELLERIE	100		00 ^h .35'	3	
SPINAT	100		00 ^h .20'	3	
ZUCHINI	100		00 ^h .30'	3	

Festgestellte Garzeiten bei Gerichten mit mittleren Mengen.
Die Garzeiten können sich mit der Menge des Gerichts ändern.

Rezeptliste SÜSSPEISEN

Gericht:	Temperatur des Backraums °C	Temperatur des Speisefühlers * °C	Dauer der Garung	Schiene	Garzyklus
KEKSE	150		00 ^h .35'	3	
PLÄTZCHEN MIT JOGURT	170		00 ^h .15'	3	
PLUM CAKE	170		01 ^h .00'	3	
SOUFFLES	200		00 ^h .35'	3	
APFELKUCHEN	170		01 ^h .00'	3	
SANDKUCHEN	170		00 ^h .40'	3	

HINWEIS:

Die in den Tabellen aufgeführten Einstellungen, Temperatur, Garzyklus, Garzeiten, können für eine Garung, die Sie für geeigneter halten, geändert werden. Mit den nachfolgenden Anweisungen können die gespeicherten Daten mit den neuen Daten überschrieben werden:

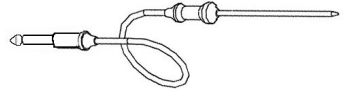
QUELFOR.COM

GAREN/BACKEN MIT DER BRATENSONDE

Der Ofen wird mit einer Bratensonde oder Kerntemperaturfühler geliefert, der wie eine große Nadel mit einem Griff aussieht, und an seinem Ende mit Kabel und Stecker versehen ist. Mit der an die Elektronik angeschlossenen Bratensonde kann die Kerntemperatur von Fleisch oder anderem Gargut gemessen werden.

Dieses Zubehör erleichtert weniger erfahrenen Personen die Annäherung an die verschiedenen Garvorgänge, so dass sie mit der Zeit gute Ergebnisse erzielen können.

Der Garvorgang endet, wenn die mit der Sonde gemessene Kerntemperatur der Speise den am Display angezeigten Wert erreicht hat.

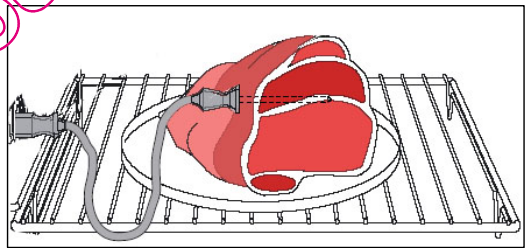
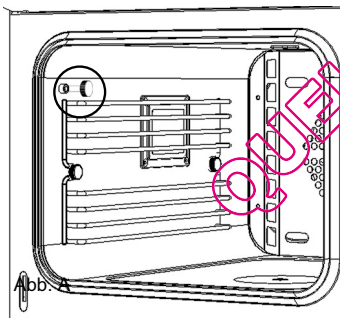


VERWENDUNG DER ALARMFUNKTION

Schließen Sie die Bratensonde an den speziellen Verbinder an, der oben an der linken Innenwand des Ofens untergebracht ist (siehe Abb. A). Stecken Sie die Metallnadel bis zum Griff horizontal in das Gargut. Die Spitze soll möglichst bis in den Kern des Garguts eindringen und darf nicht auf Knochen stoßen oder in Fettschichten gesteckt werden.

Für korrekte Messergebnisse müssen diese Anweisungen unbedingt befolgt werden.

Den Ofen einschalten, eine Garfunktion wählen, die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur einstellen. Wenn die Temperaturanzeige der Bratensonde bei einer Temperatur von 30 °C blinkt, bedeutet dies, dass die aus dem Rezeptverzeichnis ausgewählte Speise über keinen idealen Kerntemperaturwert verfügt. In diesem Fall empfiehlt es sich die Bratensonde abzuhängen und nach dem programmierten Modus zu garen, oder eine Kerntemperatur einzustellen, die der betreffenden Speise am nächsten kommt.



ÄNDERN DER KERNTemperatur

Durch Drücken von einer der beiden Tasten  kann die eingestellte Kerntemperatur in Schritten von +/-1°C verändert werden.

Max. Einstelltemperatur: 90°C

Min. Einstelltemperatur: 30°C

Der Kerntemperaturwert wird mit dem folgenden Graphiksymbol links angezeigt:



Hinweise:

Die Garraumtemperatur muss höher sein als die Kerntemperatur. Andernfalls blinkt die Anzeige der Garraumtemperatur, um eine falsche Einstellung anzuzeigen.

Es ist nicht möglich auf Grundlage der Bratensonde eine Garzeit einzustellen und umgekehrt.

GEBRAUCH DER BRATENSONDE ALS THERMOMETER

Durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten  zeigt das Display der Kerntemperatur den von der Sonde

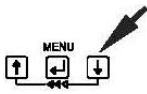
gemessenen Momentanwert an.

Die messbare max. und min. Temperatur beträgt 250°C - 20°C.

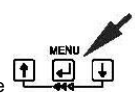
PROGRAMMIEREN DES OFENSTARTS UNTER VERWENDUNG DER BRATENSONDE

Die Bratensonde an den entsprechenden Verbinder anschließen (siehe Abb. A). Den Ofen einschalten, eine Garfunktion selektieren und die gewünschte Gartemperatur einstellen.

Nun die Taste



drücken und den Eintrag START COOKING mit der Taste

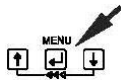


Wenn die Meldung SET TIME erscheint, die Tasten verwenden,



um die START COOKING Zeit innerhalb der nächsten 23 Stunden und 59 Minuten einzustellen.

Die Einstellung mit der Taste



bestätigen.

Der Ofen stellt sich auf den verzögerten Start-Modus. Er schaltet sich automatisch zum programmierten Zeitpunkt ein und am Ende des Garvorgangs wieder aus, z.B. wenn die Garguttemperatur den als Kerntemperatur eingestellten Wert erreicht hat.

Eine Meldung: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

wird in Intervallen von 15 sec. angezeigt, um die Restzeit bis zum Abschalten des Ofens anzuzeigen.

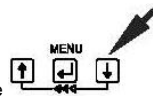
Diese Information kann jedoch auch jederzeit am Display sichtbar gemacht werden, indem eine der beiden Tasten gedrückt wird:



PERSONALISIERUNG DER REZEPTELISTE

Einen Eintrag der Liste wählen und die Daten nach Wunsch eingeben. Es kann nach Garzeit oder mit der Bratensonde gekocht werden.

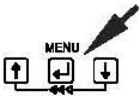
Den Garvorgang aktivieren, dann wiederholt die Taste



drücken, bis der folgende Text erscheint:

SAVE COOKING CYCLE

Die Taste:



drücken, um die neuen Einstellungen zu bestätigen und zu speichern.

Nach dem Speichern zeigt das System **DONE**

LADEN EIGENER REZEPTE

Menü selektieren und mit der Taste

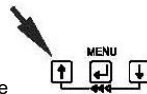


die Rezepteinträge wählen.

Die Einträge mit der Taste



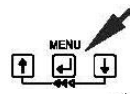
oder der Taste



scrollen, bis der Text

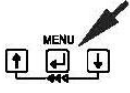
YOUR OWN RECIPES

sichtbar wird. Die Wahl wird bestätigt mit der Taste



Wenn die folgende Meldung erscheint: **LOAD COOKING CYCLE**

die Taste



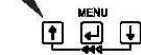
drücken.

Das System zeigt die gespeicherten Rezepte an.

Mit der Taste

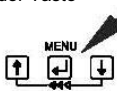


oder der Taste



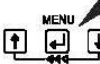
den gewünschten Garvorgang selektieren.

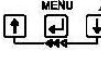
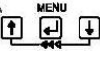
Die Wahl wird bestätigt mit der Taste

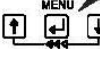


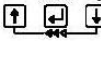
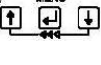
NB: Ist der Speicher leer, weil keine eigenen Rezepte abgespeichert wurden, antwortet das System mit EXIT.

LÖSCHEN EIGENER REZEPTE

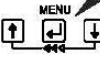
Menü selektieren und mit der Taste  die Rezepteinträge wählen.


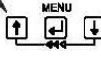
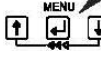
Die Einträge mit der Taste  oder der Taste  scrollen, bis IHRE EIGENEN Rezepte sichtbar werden.

Die Wahl wird bestätigt mit der Taste .

Mit einer der Tasten  oder  die Einträge scrollen, bis der folgende Text erscheint:

DELETE COOKING CYCLE

Mit der Taste  auf das Untermenü zugreifen.

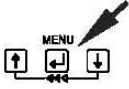
Den zu löschenden Garvorgang selektieren, indem die Einträge mit einer der Tasten  oder  gescrollt werden, und die Löschung mit der Taste  bestätigen.

Ist der Garvorgang gelöscht, antwortet das System mit **DONE**.

RESET

Diese Funktion dient dazu, das System im Falle von Problemen zurückzusetzen.


Warnung: Alle Systemvariablen erhalten wieder die Originalwerte und eigene Rezepte gehen verloren.

Den Eintrag : **RESET SETTINGS** mit der Taste  selektieren und die am Display angezeigten Anweisungen befolgen.

AUSSERBETRIEB-MODUS DES OFENS

Alle Heizelemente, die Ventilatoren im Garraum und die Beleuchtung sind aus.


Der Kühlventilator und die Ventilatoren im Innern des Garraums gehen einige Minuten nach Abschalten des Ofens aus, damit der Ofen schnell abkühlen kann. (Maximale Abkühlzeit: 20 min.)

Das Tastenfeld ist deaktiviert, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste  und der ALARM Funktionstasten.

GARENDE-MODUS

Die Steuereinheit gibt ein akustisches Signal und deaktiviert alle Heizelemente, sowie die Ventilatoren im Garraum und die Beleuchtung.

Am Display erscheint die Meldung: **COOKING FINISHED**

- Eine beliebige Taste drücken, um das akustische Signal abzustellen, die Meldung zu löschen und das System auf die ON-Bedingungen zurück zu stellen.
- Andernfalls mit der Taste  den Ofen ausschalten (siehe Ausserbetrieb-Modus des Ofens).
- Andernfalls wird der Ofen nach **5** Minuten automatisch wieder abgestellt .

TASTENFELD-SPERRE:

Mit dieser Option kann gewählt werden, auf welchen Modus die Tastenfeldsperre eingestellt werden soll: manuell oder automatisch.

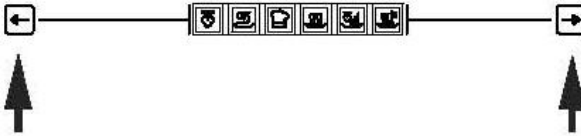
Es empfiehlt sich den automatischen Modus (**YES**) zu wählen, besonders wenn Kinder anwesend sind.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Die Tasten werden automatisch gesperrt, sobald das Tastenfeld 1 Minute lang nicht betätigt wurde.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Die Tastenfeld-Sperre wird durch gleichzeitiges Drücken der Tasten ganz außen links und rechts aktiviert.




In beiden Fällen zeigt das Display, wenn das Tastenfeld gesperrt ist, die Meldung:

KEYPAD LOCK ACTIVATED gefolgt von dem Tastensymbol , sofern der Ofen aus ist, um den Benutzer daran zu erinnern, dass die Funktion aktiviert ist.

Wird die Tastenfeld-Sperre während eines Garvorgangs manuell oder automatisch aktiviert, zeigt das Display nach der Meldung: **KEYPAD LOCK ACTIVATED** erneut die Gardaten an. Wenn jemand versucht, neue Einstellungen vorzunehmen, fordert das System eine beliebige Taste zu drücken, und gibt eine Meldung, die den Benutzer daran erinnert, zuvor die Sicherung zu deaktivieren. Siehe folgenden Abschnitt.

DEAKTIVIEREN DER TASTENFELD-SPERRE

Wenn das Tastensymbol  am Display erscheint oder die folgende Meldung angezeigt wird:

↓ UNLOCK KEYS ↓


(Die beiden nach unten zeigenden seitlichen Pfeile erinnern den Benutzer an die Tastenkombination)

Gleichzeitig die Tasten ganz außen links und rechts drücken:



Die Meldung: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** bestätigt, dass die normalen Funktionen des Gerätes wiederhergestellt wurden.

DETAILS DER TASTENFELD-SPERRE

Mit der Taste  kann der Ofen abgestellt werden.

AKUSTISCHES SIGNAL

Erlaubt die Auswahl unter 3 Lautstärken (niedrig, mittel, hoch) des akustischen Signals, das während einer Warmmeldung ertönt. Standard-Einstellung: MITTEL

REINIGUNG

START REINIGUNGSZYKLUS

Menüeinträge:
GARRAUM
ENTKALKEN DES BOILERS

REINIGEN DES OFENROHRS MIT DAMPF

Zweck ist es, Speise-, Fettreste usw. nach einem Garvorgang problemlos zu entfernen. Der Garraum wird für eine bestimmte Zeitspanne (1 min) mit einer gewissen Menge Dampf beschickt.

Den Reinigungszyklus des Garraums mit der Taste    aktivieren und die am Display angezeigten Anweisungen befolgen. Wenn der Zyklus beendet ist und die folgende Meldung erscheint:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

den Ofen mit einem weichen, feuchten Lappen oder einem nichtscheuernden Schwamm auswischen. Keinen aggressiven Mittel oder Flüssigkeiten, keine Metallgegenstände oder spitze Utensilien verwenden.

WASSERENTKALKUNGS-PROZESS

Dabei handelt es sich um einen besonderen Reinigungszyklus, der Kalkablagerungen im Boiler beseitigen soll.

Je nach Wasserhärte bilden sich im Innern des Boilers oder Dampferzeugers mehr oder weniger Kalkablagerungen.

ENTKALKEN DES BOILERS

Es ist unerlässlich, dass sofort nach der folgenden Warmmeldung entkalkt wird:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

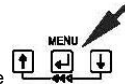
WARNUNG: DER ZYKLUS HAT EINE FESTE DAUER VON 12 STUNDEN. ES EMPFIEHLT SICH DAHER DEN ZYKLUS WÄHREND DER NACHT ZU AKTIVIEREN.


Geeignete Entkalker:

Wir empfehlen ZITRONENSÄURE MONOHYDRATE, die in jeder Apotheke erhältlich ist. Die folgenden Sicherheits- und Dosieranweisungen befolgen. Essig und essighaltige Mittel sind ungeeignet.

ANLEITUNGEN zum Entkalken des Boilers:

Dosierung: den Tank bis zur 0,6 l Markierung mit Wasser füllen, 5 Teelöffel Zitronensäure Monohydrate hinzugeben und auflösen.



Den Tank in seinen Sitz einsetzen und den Entkalkungsprozess mit der Taste  starten. Das Gerät zeigt die Restzeit bis zum Ende des Entkalkungsprozesses an. Anschließend muss ein Wasch- und Spülprozess des Boilers durchgeführt werden. Siehe Abschnitt der Boilerwäsche

BOILERWÄSCHE

Nachdem der Entkalkungsprozess beendet ist, löst das System einen Waschzyklus des Boilers aus:

das entstehende Schmutzwasser fließt durch den Filter, der die beim Entkalken entstehenden Rückstände zurückhält; anschließend wird das Wasser in den Tank entleert.

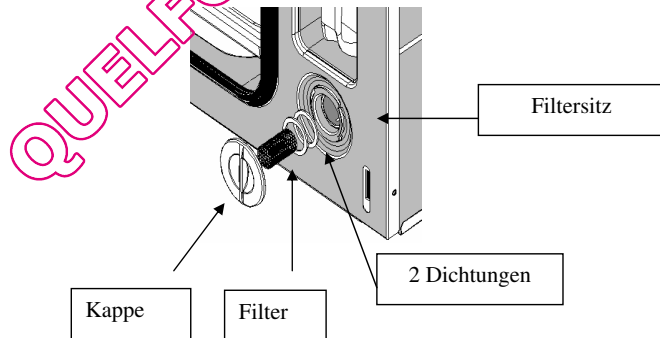
Das Gerät muss während dieses Vorgangs beaufsichtigt werden und leitet den Benutzer Schritt für Schritt bei den durchzuführenden Arbeiten an.

Im Wesentlichen muss der Tank entleert, gespült und mit sauberem Wasser aufgefüllt werden. Dieser Vorgang ist mehrmals zu wiederholen.

Der Filter wird von Hand gereinigt, nachdem die Boilerwäsche beendet ist.

Aus dem Filtersitz kann Wasser tropfen. Mit einem Lappen oder einem Schwämmchen trocknen und säubern.

Auf die weißen Dichtungen achten; sicherstellen, dass sie im Innern des Filtersitzes angebracht sind, und andernfalls korrekt positionieren, wie nachstehend gezeigt.



WASSERHÄRTE

Die Wasserhärte steht prinzipiell für den im Wasser vorhandenen Anteil an Magnesium- und Calciumverbindungen.

Die Härte wird im Allgemeinen in Grad französischer Härte (°fH) angegeben.

Die Wasserhärte bestimmt die Kesselsteinbildung, welche die Ofenleistung beeinträchtigen könnte. Der Ofen verfügt über ein Automatiksystem, welches entscheidet, wann ein Entkalkungszyklus des Boilers fällig ist.


Es empfiehlt sich destilliertes Wasser zu verwenden, damit die Bildung von Kalkablagerungen weitgehend unterbunden wird.

Es gibt drei Gradeinteilungen der Wasserhärte.

Französische Härtegrade (°fH) / Deutsche Härtegrade (°dH) Umrechnungstabelle

WASSERHÄRTE °fH		WASSERHÄRTE °dH	
16-35° fH	MITTELHARTES WASSER	0-8° dH	MITTELHARTES WASSER
0-15° fH	SEHR WEICHES WASSER	9-20° dH	SEHR WEICHES WASSER
36-50° fH	SEHR HARTES WASSER	21-28° dH	SEHR HARTES WASSER

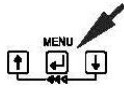
Das Standardsystem beruht auf dem Durchschnittswert (Zeile 1 der Tabelle).

Um die eingestellte Wasserhärte zu ändern, die Bestätigungstaste  drücken.

Um auf die Option zuzugreifen und dann eine der beiden folgenden Tasten zu verwenden



Nach erfolgter Wahl mit der folgenden Taste



bestätigen.

QUELFOR.COM

WARTUNG

WARNUNGSMELDUNGEN - BEDEUTUNG EINIGER WARNMELDUNGEN.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Im Allgemeinen genügt für einen Dämpfvorgang 1 l Wasser im Tank, dennoch kann die fragliche Meldung aus zwei Gründen erscheinen:

Der Tank ist leer.

Der Tank ist nicht vollkommen in seinen Sitz eingerastet.

In beiden Fällen vorsichtig die Ofentür öffnen, damit Sie sich nicht mit dem austretenden Dampf verbrühen. Sofern erforderlich max. 1l destilliertes oder Trinkwasser einfüllen. (NB: den Tank AUF KEINEN FALL ganz füllen, weil sonst das in den Tank gepumpte Wasser am Ende des Garvorgangs überlaufen kann. Den Tank in seinen Sitz einbauen.

Den Tank ganz eindrücken, damit die perfekte Dichtigkeit zwischen dem Rohr im Tank und dem Wasserkreislauf im Ofen gewährleistet wird.

INSERT THE PITCHER

Diese Meldung erscheint, wenn das System das im Boiler enthaltene Wasser ablassen muss, der Tank sich aber nicht in seinem Sitz befindet.

CONNECT FOOD PROBE

Diese Meldung erscheint nach Wahl eines Garvorgangs bei niedriger Temperatur, oder wenn ein persönliches Rezept die Verwendung der Bratensonde erfordert, und nur wenn letztere noch nicht an den speziellen Verbinder angeschlossen ist.

DISCONNECT FOOD PROBE

Diese Meldung erscheint, wenn das gewählte Rezept nicht die Verwendung der Bratensonde erfordert, und nur wenn letztere angeschlossen ist.

CLOSE THE DOOR

Diese Meldung gibt an, dass der gewählte Prozess oder der zuvor laufende Prozess nur gestartet werden kann, wenn die Tür korrekt geschlossen ist.

Das Öffnen der Tür verursacht die Unterbrechung des Garvorgangs oder der Bedampfungszyklen.

BOILER EMPTYING WAIT...

Dieser Hinweis soll gewährleisten, dass bestimmte Prozesse aktiv und überwacht sind und von dem System automatisch verwaltet werden, auch wenn der Ofen abgestellt ist. Z.b. Boiler-Waschzyklen.

Am Ende des Prozesses werden weitere Informationen angezeigt, oder der Ofen wird automatisch abgestellt.

VORGANGSWEISE BEI STÖRUNGEN

PROBLEM	ABHILFE
Der Backofen funktioniert nicht	Prüfen, ob der allpolige Trennschalter oder eventuelle Differentialschalter (Sicherung) der elektrischen Anlage ausgelöst wurden. Bei einem Schaden der elektrischen Anlage einen qualifizierten Elektriker verständigen. Wenn der allpolige und/oder Differentialschalter des Backofens wieder inseriert ist, aber der Backofen setzt sich trotzdem nicht in Betrieb, muss man sich an eine zugelassene Kundendienststelle wenden.
Das Licht im Backraum schaltet sich nicht ein.	Siehe Anweisungen für das Auswechseln der Glühlampe des Backofens auf Seite 44
Auf dem Display wird Err zusammen mit einer Zahl gezeigt	Diese Kombination weist auf eine Störung hin. Siehe Tab. Fehlercodes auf Seite 42
Das System verlangt das Einstellen der Uhrzeit	Wahrscheinlich eine Unterbrechung des Stromnetzes (Blackout). Die laufende Uhrzeit einstellen Siehe Seite Errore. Il segnalibro non è definito. oder Seite Errore. Il segnalibro non è definito.
Der Wasserablauf aus dem Boiler erfolgt lange Zeit nach dem Ende eines Garvorgangs.	Aus Sicherheitsgründen wird das Wasser aus dem Boiler erst abgepumpt, wenn die Temperatur unter 90°C gesunken ist. Die notwendige Abkühlzeit bestimmt die Länge der Pause bis zum Start des Ablaufs. (kann auch 20 Min. dauern) Während dieser Zeit kann ein neuer Garvorgang gestartet werden.
Aus dem Backofen tritt während des Betriebs Dampf aus.	Prüfen, ob die Tür richtig geschlossen ist. Prüfen, ob die Dichtung Beschädigungen, z.B. Risse, aufweist. Im letzten Fall ist der zugelassene Kundendienst zu verständigen.
Während des Betriebs ohne angeschlossenen Speisefühler, zeigt das System eine Speisefühlertemperatur.	Die Dichtung der Verbinder-Abdeckkappe des Speisefühlers im Backraum prüfen. Wenn sich die Abdeckkappe bewegen lässt, muss sie ausgetauscht werden. Den zuständigen Kundendienst verständigen .

WIE VERHÄLT MAN SICH BEI EINEM BLACKOUT

- Bei Unterbrechung der Stromversorgung kann bei deren Rückkehr eine Neueinstellung der aktuellen Uhrzeit erforderlich sein.
- Die Einstellungen und gespeicherten Rezepte gehen nicht verloren.
- Wenn die Stromversorgung während einer Garung unterbrochen wird, kann diese nicht fortgesetzt werden.
- Wenn vor der Unterbrechung der Stromversorgung eine Entkalkung oder eine Boilerreinigung im Gange war, wird diese abgebrochen. Bei Rückkehr der Stromversorgung muss die Lösung aus Wasser und Monohydratzitronensäure, die sich im Boiler befindet, abgelassen werden. Den auf dem Display gezeigten Anweisungen folgen.

FEHLERKODE-TAFEL

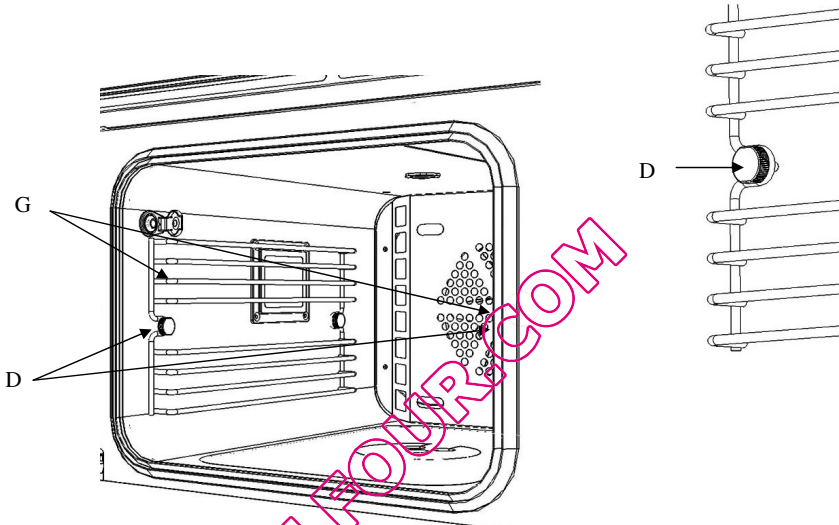
Das elektronische System führt ständig eine Reihe diagnostischer Tests durch. Falls einige Parameter nicht stimmen, deaktiviert die Steuereinheit die Funktionen und gibt einen Fehlerkode aus (Err gefolgt von drei Zahlen), alle Heizelemente, einschließlich des Gebläses im Backraum werden abgestellt. Das Kühlgebläse bleibt eingeschaltet.

Den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Fehlerkodes verständigen.

Fehlerkode	Ursache	ABHILFE
ERR 001	Zu hohe BOILER- Temperatur Die Ursachen dieses Alarms sind: Die Ladepumpe leitet das Wasser nicht vom Krug zum Boiler. Die Ursachen können sein: a – kein Wasser im Krug b – Leck im Wasserkreislauf c – Pumpe beschädigt d – elektronischer Schaden am Leistungskreis (Relais oder Steuerung desselben)	Prüfen, ob Wasser im Krug ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten. Wiederholt sich die Störung, den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Fehlerkodes verständigen.
ERR 002	Alarm Boilerschutzvorrichtung Das System trennt vorsorglich die Versorgung des Relais GEN und alle mit ihm verknüpften Lasten ab. - Die Leistungsplatine auswechseln	Den Fehlerkode notieren und eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
ERR 003	Überhitzung Leistungsplatine, festgelegter Schwellwert $\geq 85^\circ$	Prüfen, ob der Backofen gemäß den Anweisungen dieses Heftes in das Möbel eingebaut wurde. Prüfen, ob das Tangentialgebläse funktioniert
ERR 004	Backraumfühler PT1000 Ursache der Unterbrechung oder des Kurzschlusses, Fühler oder Kabel - PT1000 auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
ERR 005	Speisenfühler Ursache der Unterbrechung oder des Kurzschlusses, Fühler oder Kabel - Die elektrischen Anschlüsse prüfen - Speisenfühler auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
ERR 006	Störung am Thermoelement des Boiler, Ursache offener Schaltkreis oder Kurzschluss zur Masse - BOILER auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
ERR 007	Störung am Thermoelement, im Backraum befindet sich Dampf, Ursache offener Schaltkreis oder Kurzschluss zur Masse - TC1 auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
ERR 008	Überhitzung im Backraum - Die Leistungsplatine auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.
ERR 009	Störung NTC-Fühler auf der Leistungsplatine, Ursache offener Schaltkreis oder Kurzschluss - Die Leistungsplatine auswechseln	eine zuständige Kundendienststelle unter Angabe des Kodes verständigen.

ABNAHME DER SEITLICHEN GITTER

1. Die vorderen, gerändelten Schraubenmutter (D) herausdrehen (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
2. Die seitlichen Gitter (G) einzeln herausnehmen.



WIEDEREINSETZEN DER SEITLICHEN GITTER

Die Auflagegitter einzeln einsetzen. (G)

Auf den Index, der sich auf dem Gitter befindet, achten. Dieser muss in die Rändelschraube am Boden des Backraums inseriert werden.

Die gerändelten Schraubenmutter (D) eindrehen.

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES BACKOFENS

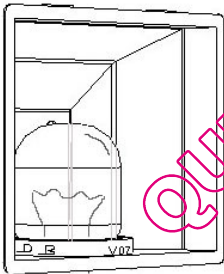
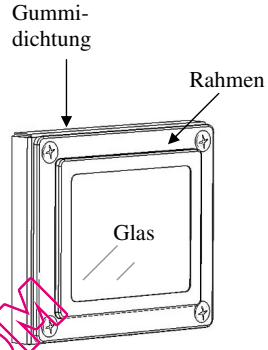
Das Gerät vom Stromnetz abtrennen oder den allpoligen Trennschalter auf OFF stellen. Prüfen, ob der Backofen Raumtemperatur hat, falls nicht, warten bis er abgekühlt ist. Die Glühlampe des Backofens muss folgende Merkmale haben:

Anschlussspannung 220-240V~ (50/60Hz)

- Leistung 25 W.
- Anschlussstyp: E-14
- Höchste Betriebstemperatur 300°C

Anweisungen für das Auswechseln:

1. die Rändelmutter des linken, seitlichen Auflagegitters herausdrehen, siehe vorherige Seite
2. das Auflagegitter herausnehmen
3. die 4 Kreuzkopfschrauben in den Ecken der Glashalterung herausdrehen, siehe seitliche Abbildung
4. den Rahmen mit Glas und Dichtung zum Schutz der Lampe auf einer Platte ablegen.



5. die beschädigte Lampe ausdrehen
6. die neue Lampe einsetzen und festdrehen
7. den Rahmen mit Glas und Dichtung wieder montieren
8. die 4 Schrauben eindrehen
9. das seitliche Gitter wieder anbringen
10. die Rändelmutter des seitlichen Gitters anschrauben
11. den Strom wieder einschalten

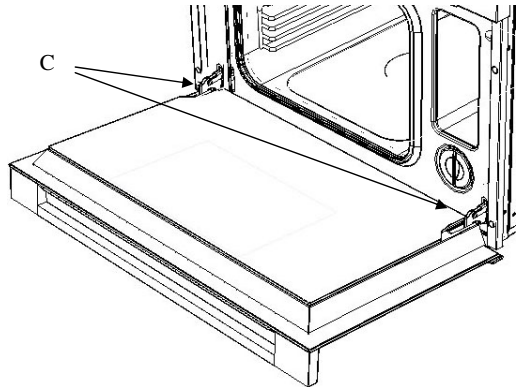
AUSWECHSELN DER DICHTUNG DES BACKRAUMS

Wenn die Dichtung, die um das Backraumfach herum befestigt ist, Risse aufweist, muss sie ersetzt werden..

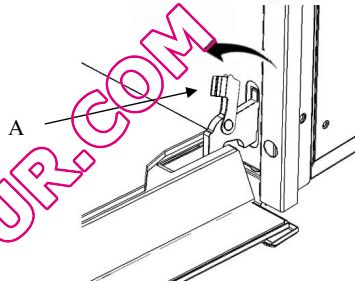
Aus Sicherheitsgründen muss die Dichtung von einem Techniker einer zugelassenen Kundendienststelle ausgewechselt werden.

ABNAHME DER BACKOFENTÜR

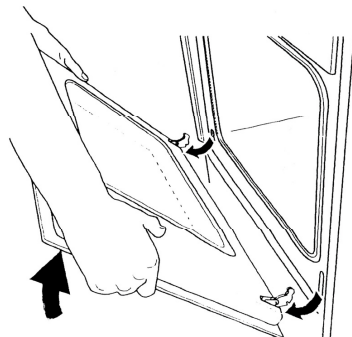
1. Die Tür des Backofens ganz öffnen.
2. Die Scharniere ansehen (C), siehe seitliche Abbildung:



3. Die Bügel (A) an den zwei Scharnieren (C) nach hinten klappen

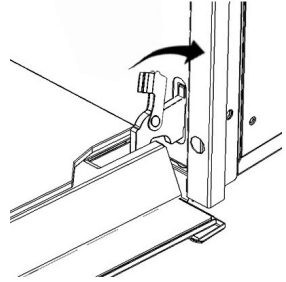


4. Die Tür an den beiden Außenseiten ergreifen und langsam bis zur Hälfte schließen, die Bügel (A) haken sich an der Klappe des Gerätes ein.
5. Die Tür anheben.
6. Die Tür mit einer Rückwärtsdrehung des unteren Teils abnehmen. Die zwei Bügel müssen sich aus ihrer Halterung ausklinken. Siehe untere Abbildung.



WIEDEREINSETZEN DER BACKOFENTÜR

1. Die zwei Bügel in ihre Öffnungen einsetzen, die Tür muss dabei halb geschlossen sein.
2. Die Tür ganz öffnen.
3. Durch Umklappen die Scharniere (C) nach vorn bringen



BESONDERHEIT DES BACKOFENS

Tastatur Touch-Control

Hierbei handelt es sich um eine besondere Tastatur, die auf die Berührung reagiert. Wenn man dem Backofen einen Befehl erteilen möchte, einen leichten Druck auf den Punkt der Tastatur auszuüben, die das Siebdrucksymbol des Befehls aufweist.

Abgeschalteter Zustand der Bedienungstastatur

Der Backofen schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb 5 Minuten nicht die Bestätigung für die Aktivierung des Garzyklus oder einer Option erteilt wird.

'Beep' -Signal

Immer wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Goldene Färbung des Backraums

Nach einer gewissen Benutzungszeit des Backofens, nimmt der Backraum eine goldene Färbung an. Diese Färbung ist auf natürliche Ursachen des Edelstahl zurückzuführen und hat keinen Einfluss auf die Gareigenschaften.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il vous permettra de faire fonctionner votre appareil correctement et en toute sécurité.

Veillez conserver ce mode d'emploi ainsi que les instructions de montage dans un endroit sûr.

Veillez transmettre le présent mode d'emploi et les instructions de montage au nouveau propriétaire en cas de vente de l'appareil.

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des fins non-professionnelles uniquement ; il combine en un seul et même système la cuisson traditionnelle et les avantages de la cuisson vapeur, pour obtenir d'excellents résultats pour toutes les variétés de viandes, poissons, légumes et desserts tout en conservant le goût, la fraîcheur, les arômes et bien sûr toutes les propriétés nutritionnelles des aliments. Toute autre utilisation est exclue.

Il convient d'installer et d'utiliser l'appareil dans une pièce dont la température ne descend jamais en dessous de 5°C.

PRECAUTIONS DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour être exclusivement utilisé par des adultes qui auront pris connaissance des présentes instructions.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation de l'appareil électrique n'est pas coincé dans la porte du four.

La gaine isolante pourrait en être endommagée.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient de le faire remplacer par le service après-vente pour éviter tout danger.

Les enfants ne sont souvent pas conscients des risques liés à l'utilisation de l'appareil.

Il convient de les surveiller et de ne pas les laisser jouer avec l'appareil.

Etant donné la chaleur dégagée pendant la cuisson, la porte de l'appareil peut devenir très chaude.

Ne touchez pas la porte et maintenez les enfants à distance.

Les personnes handicapées ou dépendantes doivent être assistées par des adultes en pleine possession de leurs moyens.

Pendant l'utilisation, les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.

Lorsque vous ouvrez le four pendant ou à la fin de la cuisson, prenez garde au flux d'air chaud et/ou de vapeur s'échappant de la chambre de cuisson. Reculez ou écarter-vous pour éviter tout risque de brûlure.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour minimiser la formation de tartre.

N'utilisez jamais le four pour chauffer la pièce.

Avant de fermer la porte du four, vérifiez qu'aucun objet étranger ou animal ne s'y trouve.

Ne stockez jamais dans le four de matériaux inflammables ou d'objets sensibles à la température tels que des produits d'entretien, des sprays, des conteneurs sous vide, des conserves, etc. Risque d'incendie / d'explosion.

Conservez précieusement le présent manuel et rangez-le à portée de main pour pouvoir le consulter si nécessaire.

Si vous vendez ou cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui transmettre le manuel.

Si vous constatez un problème de fonctionnement, débranchez immédiatement le four.

L'huile et la graisse chaudes s'enflamment facilement. Il convient d'éviter de chauffer de l'huile dans le four pour y cuire de la viande, cette méthode étant hautement dangereuse. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse en utilisant de l'eau (risque d'explosion).

Etouffer les flammes avec un tissu humide.

La grille, les plats et les récipients de cuisson deviennent très chauds.

En les mettant ou les sortant du four, utilisez des gants adaptés ou des maniques absolument sèches.

Lorsque vous utilisez ou nettoyez le four, prenez garde à ne pas vous coincer les doigts dans les charnières de la porte ou dans la porte elle-même pour éviter tout risque de blessure. Soyez particulièrement attentif lorsque des enfants sont à proximité.

Si vous voulez garder la porte du four ouverte, placez-la en position intermédiaire uniquement.

Lorsque la porte est ouverte, il y a des risques de trébucher ou de se coincer les doigts.

Ne vous asseyez pas ou ne vous appuyez pas sur la porte du four, et ne l'utilisez pas comme surface de travail.

Pour la maintenance, le déplacement, l'installation et le nettoyage de l'appareil, utilisez un équipement de protection adapté (gants, etc.).

Le levage et le déplacement d'appareils pesant plus de 25 kg doivent être réalisés en utilisant un équipement adapté ou par deux personnes pour éviter tout risque, notamment de blessure.

Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée appareil débranché.

Il est strictement interdit de modifier ou de tenter de réparer l'appareil, en particulier à l'aide d'outils (tournevis ou autre), qu'il s'agisse de parties internes ou externes de l'appareil.

Les réparations doivent être exclusivement réalisées par du personnel agréé, en particulier en ce qui concerne les parties électriques.

Des opérations de réparation non appropriées peuvent causer des accidents sérieux, endommager l'appareil et conduire à un dysfonctionnement.

Les appareils réparés dans les centres de service après-vente doivent être soumis à un test de routine qui contrôle en particulier la continuité des circuits de mise à la terre.

Utilisez exclusivement la sonde de température / alimentaire fournie avec les accessoires du four.

En cas de panne ou de perte de la sonde alimentaire, contactez le Service Après-Vente Agréé le plus proche.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages corporels ou matériels induits par un entretien incorrect ou incomplet de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit s'il estime celles-ci nécessaire ou utiles, et ce sans préavis.

INFORMATIONS UTILES SUR L'UTILISATION DU FOUR

La porte de la chambre de cuisson ne doit en aucun cas servir de surface de rangement. Ne stockez aucun aliment dans l'appareil. Cela pourrait entraîner la corrosion du four.

Plats de cuisson au four

Utilisez uniquement les accessoires fournis. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Attention : lorsque vous utilisez le récipient perforé pour une cuisson à la vapeur, insérez toujours la lèche-frite / le récipient non-perforé en dessous, de manière à récupérer le liquide qui s'écoule.

Placez toujours les plats de cuisson au four sur la grille ou dans le récipient perforé.

Attention : la coupelle d'évaporation ne doit pas être couverte.

Les plats de cuisson au four doivent résister à la chaleur et la vapeur.

Les moules en silicone ne sont pas prévus pour résister à l'effet combiné de l'air chaud et de la vapeur.

N'utilisez jamais de plats de cuisson présentant des traces de rouille.

Même les plus petits points de rouille peuvent engendrer la corrosion de la chambre de cuisson.

Entretien et nettoyage

La chambre de cuisson de votre appareil est fabriquée dans un acier inoxydable de qualité supérieure. Un mauvais entretien peut engendrer la corrosion de la chambre de cuisson. Référez-vous aux instructions d'entretien et de nettoyage du présent manuel.

Le sel est une substance très corrosive. Si du sel se dépose dans la chambre de cuisson, des points de rouille peuvent apparaître par endroits.

Les sauces acides, comme le ketchup ou la moutarde, ou les plats salés, comme les rôtis saumurés, contiennent du chlorure et des acides. Ces substances peuvent attaquer les surfaces en acier inoxydable. Nettoyez la chambre de cuisson après chaque utilisation.

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les différents matériaux composant l'emballage du four (carton, polystyrène expansé PSE, sachets en plastique PE) doivent être éliminés conformément à la réglementation et en utilisant les moyens de tri et de collecte des déchets appropriés.

INSTALLATION

Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez que le produit et son cordon d'alimentation ne soient PAS endommagés.

En cas de dommage constaté, contactez votre revendeur avant de mettre l'appareil en fonctionnement.

Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte.

Les matériaux composant l'emballage (par ex. papier, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants (risque de suffocation).

Conservez l'emballage hors de portée des enfants.

Le produit doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique secteur en se conformant aux instructions du fabricant et uniquement par du PERSONNEL QUALIFIE.

Avant de procéder à une quelconque opération, il convient de vérifier que l'appareil est DECONNECTE de l'alimentation électrique secteur.

Connexion à l'alimentation électrique secteur

Assurez-vous que la tension corresponde à celle indiquée sur la plaquette signalétique visible lorsque vous ouvrez la porte du four.

Vérifiez que la ligne électrique domestique dispose d'un disjoncteur unipolaire conforme aux normes en vigueur (espacement minimum de 3 mm entre les contacts) et supportant la charge de l'appareil (cf. plaquette signalétique). Dans le cas contraire, placez dans un endroit facilement accessible un dispositif avec les spécifications mentionnées entre l'appareil et la ligne électrique.

ATTENTION : vérifiez que votre système électrique soit doté d'une mise à la terre conformément aux normes et aux lois en vigueur.

N.B. La mise à la terre est exigée par la loi.

Le câble de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le disjoncteur et doit être de 2 à 3 cm plus long que les autres câbles.

Le cordon d'alimentation ne doit pas passer à proximité de sources de chaleur ou dans des endroits dont la température excède de plus de 50°C la température ambiante.

Si le cordon d'alimentation est manquant, le four doit être raccordé à l'alimentation électrique secteur via un câble d'une section minimum de 1,5 mm².

Si vous utilisez une prise de courant, il doit s'agir d'une prise standard adaptée à la charge et la puissance de sortie.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez exclusivement un câble correspondant aux spécifications suivantes :

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Section de fil 3x1,5 mm²

Boîtier de raccordement

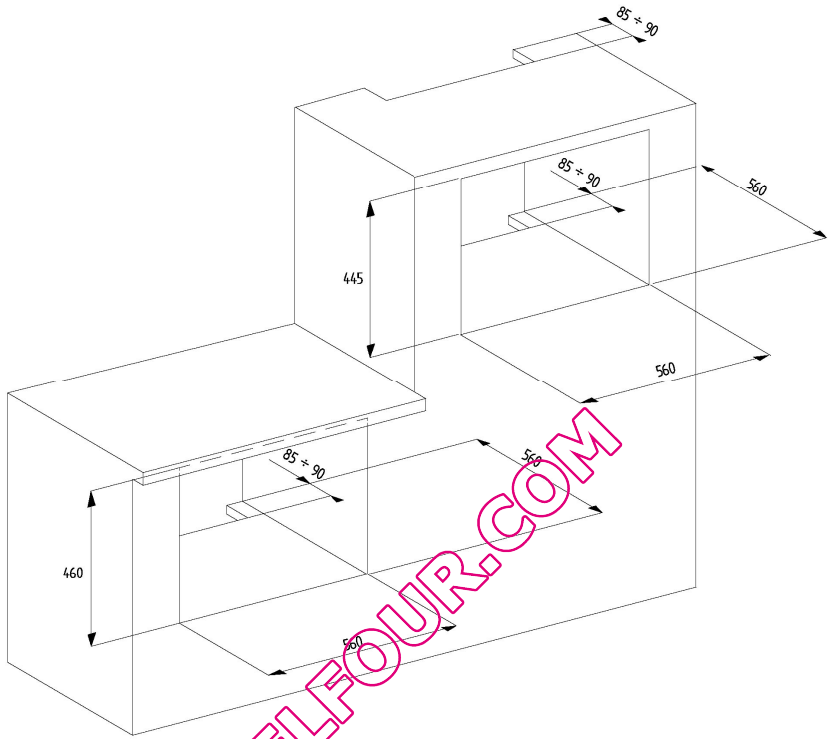
Le four est équipé d'un boîtier de raccordement prévu pour un fonctionnement avec une tension de 220-240V~50Hz en monophasé.

Attention :

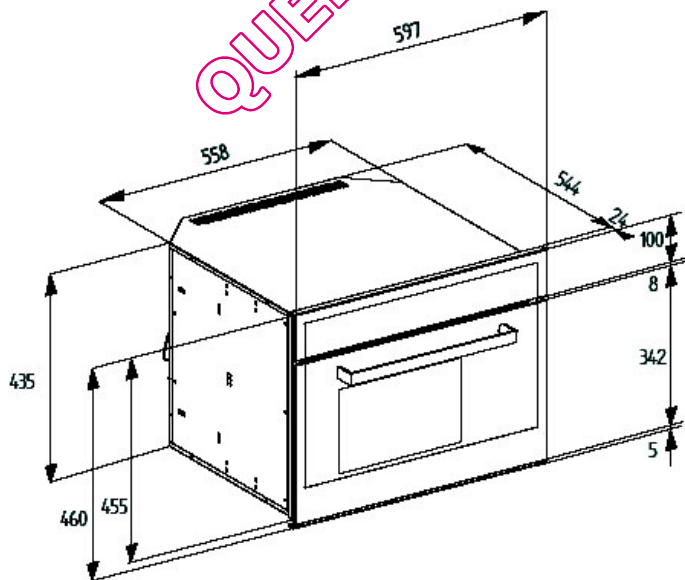
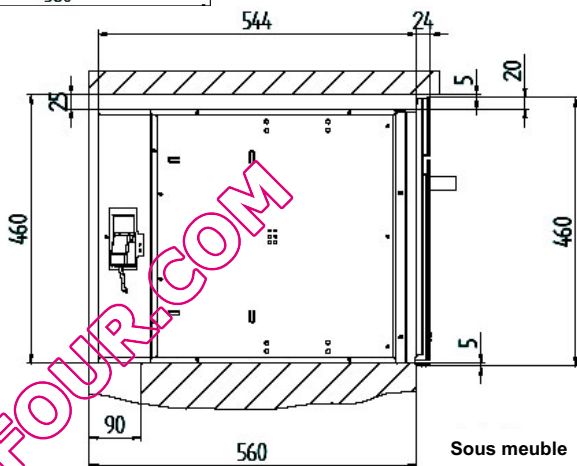
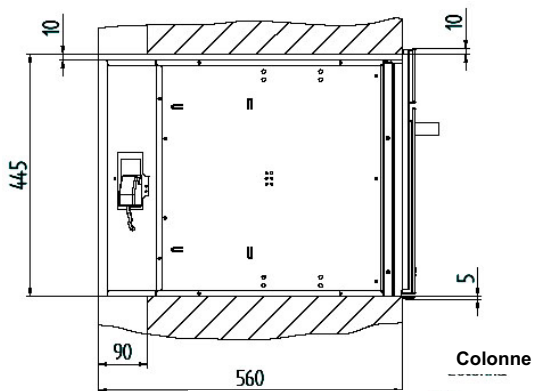
Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, connectez les fils conformément aux codes-couleurs suivants :

BLEU	- NEUTRE (N)
BRUN	- PHASE (P)
JAUNE-VERT	- TERRE (\perp)

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION CORRECTE SUR LE MEUBLE



Dimension du four




AVANT LA PREMIERE UTILISATION


PREMIERE MISE SOUS TENSION

Lorsque le four est raccordé à l'alimentation électrique secteur pour la première fois, un message d'attente (**WAIT**) et des informations sur l'identification du produit apparaissent sur l'affichage. N'appuyez sur aucune touche durant ces quelques secondes d'initialisation.


N.B. Il est normal que le ventilateur se mette en marche puis s'éteigne après quelques instants.

Lorsque le message suivant apparaît : **LANGUAGE ENGLISH**

sélectionnez la langue souhaitée en appuyant sur l'une des touches 

Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche 

Réglez ensuite l'heure en utilisant les touches  jusqu'à atteindre la bonne heure.

Confirmez le réglage en appuyant sur la touche 

COMMENT METTRE EN MARCHÉ LE FOUR

Appuyez sur la touche  pendant au moins 1 sec.


Le message **<< ON >>** apparaît sur l'affichage, la lumière du four s'allume puis le message suivant apparaît :

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Désactivez le verrouillage des touches s'il est actif.
Cf. section **Erreur**. **L'origine riferimento non è stata trovata.**

Le four d'éteint automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez sur aucune touche.

COMMENT ETEINDRE LE FOUR

Appuyez sur la touche .

Le message **<< OFF >>** apparaît sur l'affichage. Le four se met en mode veille.

DURETE DE L'EAU

La dureté de l'eau exprime la quantité de sel de magnésium et de calcium présente dans l'eau.

Elle est généralement exprimée en degré français (°fH).

La dureté de l'eau détermine la formation de tartre, qui peut nuire au bon fonctionnement du four.

Le four est équipé d'un système automatique déterminant le moment idéal pour procéder à un cycle de détartrage du boiler.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour minimiser la formation de tartre.

Il y a trois plages de réglage de la dureté de l'eau.

Tableau d'équivalence degrés français (°fH) / degrés allemands (°dH)

DURETE DE L'EAU °fH		DURETE DE L'EAU °dH	
16-35° fH	EAU MOYENNE	0-8° dH	EAU MOYENNE
0-15° fH	EAU TRES DOUCE	9-20° dH	EAU TRES DOUCE
36-50° fH	EAU TRES DURE	21-28° dH	EAU TRES DURE

Utilisez le papier-test fourni pour déterminer précisément la dureté de l'eau et ensuite pouvoir la régler.

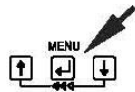
Plongez le papier dans un verre d'eau, lisez la valeur et utilisez le tableau ci-dessus pour déterminer la dureté de l'eau.

ATTENTION ! Vérifiez l'unité utilisée sur le papier-test (°fH ou °dH) et référez-vous à la colonne correspondante.

Pour améliorer la procédure, utilisez l'agent décalcifiant fourni avec le four pour éliminer le calcaire. L'agent est à base d'ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE, disponible en pharmacie.

Par défaut, le système est réglé sur la valeur moyenne (ligne 1 du tableau).

Pour changer la dureté de l'eau pré-sélectionnée, appuyez sur la touche de confirmation

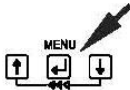


pour accéder à l'option puis utilisez une des deux touches




Une fois la valeur souhaitée sélectionnée,

en appuyant sur la touche



CHAUFFAGE A VIDE

N.B. Déconnectez le four du courant secteur ou mettez le disjoncteur sur OFF avant de nettoyer le four. Avant d'utiliser le four, nettoyez soigneusement l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge non-abrasive imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle. Insérez la grille et le bac de récupération dans leurs rails respectifs.

Allumez le four, sélectionnez la fonction "Cuisson Professionnelle"  cf. page et réglez la température sur 230°C. Laissez tourner le four à vide pendant environ 30 minutes pour éliminer les résidus de graisse provenant de la fabrication qui peuvent dégager une odeur désagréable pendant la cuisson. Aérez la pièce pendant cette opération.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR ET DES ACCESSOIRES

Pour nettoyer plus facilement la chambre de cuisson, il est recommandé d'utiliser le mode automatique. Pour améliorer la procédure, utilisez l'agent décalcifiant fourni avec le four pour éliminer le calcaire. L'agent est à base d'ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE, disponible en pharmacie.

Il est conseillé de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique secteur.

Utilisez une éponge humide pour éliminer les résidus sur les parois de la chambre de cuisson après chaque utilisation.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.

N'utilisez pas de matériaux abrasifs comme des tampons à récurer, des grattoirs métalliques ou de la paille de fer pour nettoyer le verre de la porte, car ils pourraient rayer et faire éclater le verre.

NE LAVEZ PAS LA SONDE ALIMENTAIRE AU LAVE-VAISSELLE.

La grille, le réservoir d'eau et le bac de récupération sont lavables en lave-vaisselle.

Pour des raisons d'hygiène, videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

Après la cuisson et une fois que le four est froid, utilisez un chiffon doux pour sécher le liquide résiduel sur le fond de la chambre de cuisson.

DONNEES TECHNIQUES

Capacité du réservoir d'eau : 1,2 L.

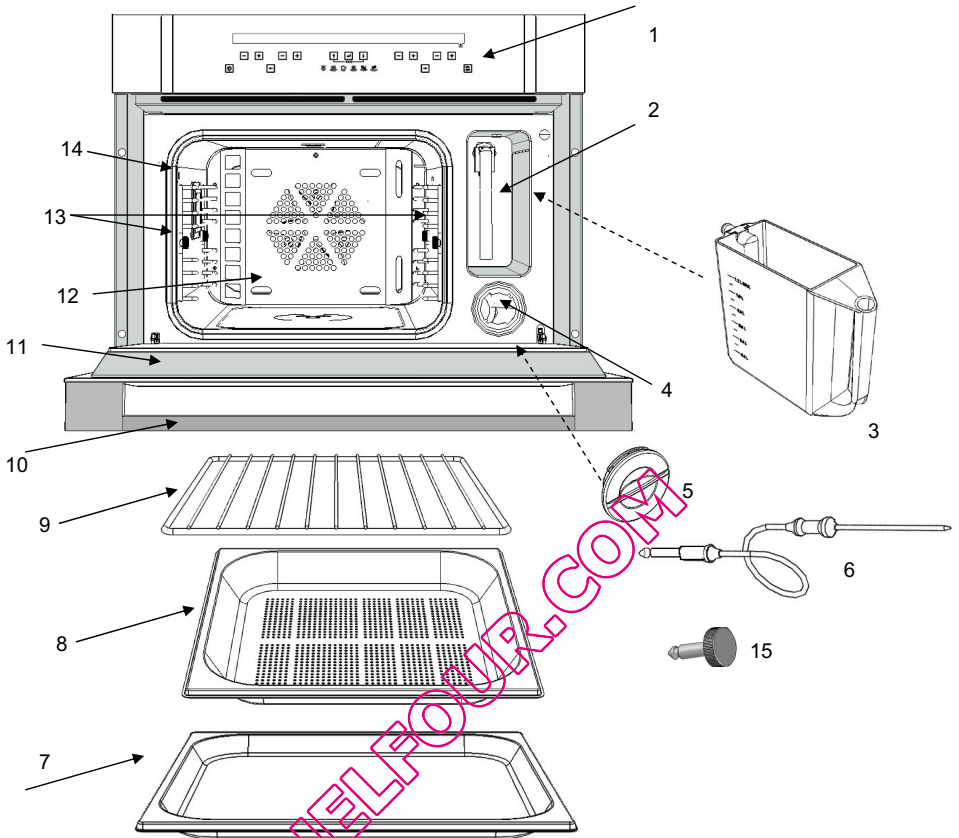
Volume utile (chambre de cuisson) : 27 L.

Volume total (chambre de cuisson) : 31 L.

Tension de raccordement : 220-240V~ 50/60Hz

Puissance maximale : 2,2 kW

DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES



- 1 Bandeau de commande et affichage des données
- 2 Logement porte-récipient
- 3 Récipient
- 4 Logement du filtre
- 5 Bouchon du filtre
- 6 Sonde alimentaire
- 7 Lèchefrite perforée

- 8 Lèchefrite
- 9 Grille
- 10 Poignée
- 11 Porte
- 12 Chambre de cuisson
- 13 Grilles latérales
- 14 Connecteur de la sonde alimentaire
- 15 Capuchon du connecteur ; à placer sur le connecteur (14) lorsque la sonde (6) n'est pas utilisée

Opérations préliminaires à réaliser avant de mettre en marche le four ou de choisir un programme de cuisson

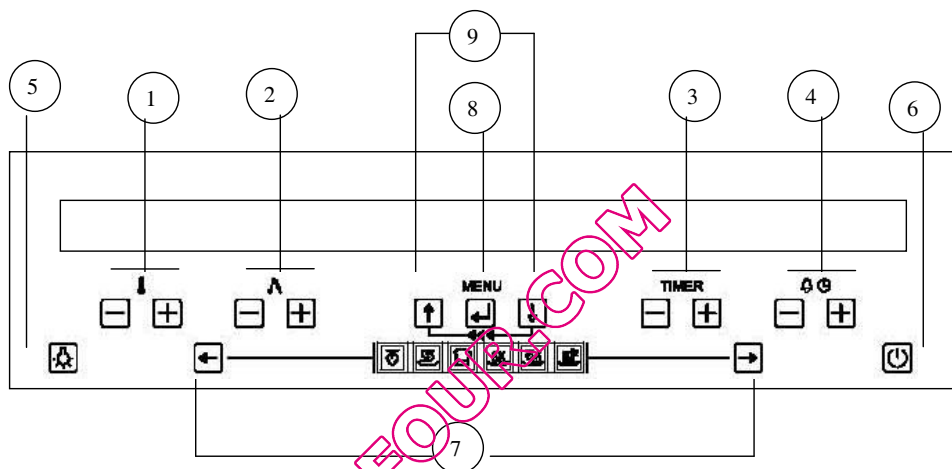
Avant de mettre en marche le four, vérifiez que le capuchon (15) soit en place (14). Si vous souhaitez lancer un programme de cuisson avec sonde, insérez-la (6).

La cuisson ne démarre pas tant qu'un des accessoires n'est pas en place.

Note : le capuchon est chaud pendant et après la cuisson.

Si vous voulez enlever le capuchon pour insérer la sonde, veuillez patienter jusqu'à ce que le four soit froid ou utilisez un équipement de protection adapté (gants par ex.).

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

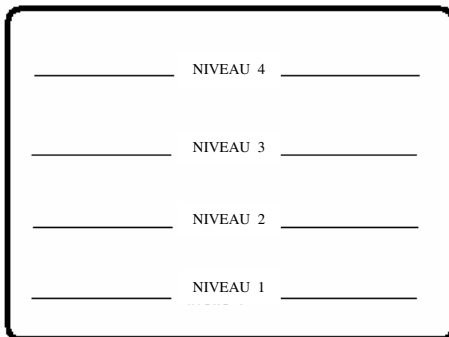


Description des touches

1. Touches de réglage de la température de la chambre de cuisson et zone d'affichage de sa température. (+ pour augmenter, - pour diminuer, min. 30°-max.230° * en fonction du cycle choisi, voir page 13)
2. Touches de réglage de la température de la sonde pour aliments et zone d'affichage de sa température (+ pour augmenter, - pour diminuer, min. 30°-max.90°)
3. touches de programmation des fonctions à temps et zone d'affichage des temporisations.
4. touches de programmation de la minuterie ou réglage de l'horloge et zone d'affichage horloge / minuterie
5. touche d'allumage / extinction de la lumière de la chambre de cuisson
6. touche d'allumage / extinction du four
7. touches de sélection des fonctions de cuisson
8. touche de confirmation de la sélection
9. touches de défilement des options du menu.

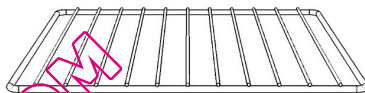
LES ACCESSOIRES

Les accessoires fournis en dotation du four permettent d'augmenter les possibilités et les modes de cuisson. Les accessoires appelés lèchefrites et grille peuvent être placés sur les différents rails situés à l'intérieur du four. Ceci permet d'établir la hauteur (niveau) la mieux adaptée pour la cuisson à effectuer. Voir la liste des recettes.



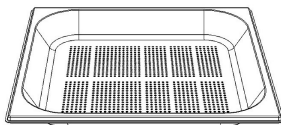
La grille

Surtout utilisée comme plan d'appui.
Position conseillée niveau 2 / 3 / 4



Lèchefrite perforée

À utiliser principalement pour effectuer des cuissons à la vapeur (légumes frais ou surgelés, poisson).
Placer la lèchefrite perforée sur le niveau 2 ou 3 puis placer dessous l'autre lèchefrite pour récupérer le jus de cuisson.



La lèchefrite

Plaque à bords rehaussés utilisée pour placer les plats de cuisson sur un seul niveau et pour cuire à bain-marie.

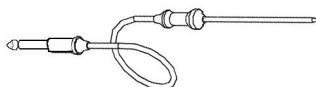
Bac de récupération du jus ou de la graisse de cuisson, à associer à la grille principale ou à la lèchefrite perforée. Lors de la cuisson d'aliments gras, nous vous conseillons de toujours verser un peu d'eau dans la lèchefrite afin d'éviter qu'en brûlant, les graisses ne puissent dégager de la fumée ou des mauvaises odeurs.

Plan d'appui pour aliments (biscuits, etc.)



SONDE ALIMENTAIRE

La sonde alimentaire peut être utilisée avec tout type d'aliment, et en particulier pour la cuisson de la viande.



SYSTEME DE REFROIDISSEMENT DU FOUR

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui assure son bon fonctionnement et réduit la température des surfaces extérieures du four.


Le ventilateur est toujours en marche pendant la phase de refroidissement et il est possible de sentir le flux d'air sortant entre le bandeau frontal et la porte du four.

ECLAIRAGE

La touche  permet d'activer/désactiver indépendamment l'éclairage dans la chambre de cuisson.

Le sous-menu "lighting" (éclairage) permet de paramétrer les critères définissant la désactivation de l'éclairage une fois celui-ci activé.

Sélectionnez **NO** sous **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** pour utiliser le mode manuel.

Une fois l'éclairage activé, il sera nécessaire de rappuyer sur la touche  pour le désactiver.

Le mode automatique sélectionné avec **YES** autorise le système électronique à désactiver l'éclairage automatiquement 5 minutes après qu'il ait été activé.

SUGGESTIONS PRATIQUES CONCERNANT LA CUISSON

Toutes les cuissons doivent être réalisées porte fermée.

Utilisez toujours des maniques ou des gants absolument secs lorsque vous sortez les plats chauds du four. Utilisez des plats résistant à des températures maximales de 250°C ou plus.

Pendant et après la cuisson, prenez garde au flux d'air chaud s'échappant du four à l'ouverture de la porte.

Ne posez jamais de plat sur le fond même du four.

QUELFOUR.COM




FONCTIONNEMENT DU FOUR

Cet appareil fonctionne selon 2 méthodes :


- **choix du mode de cuisson**
- **choix du type d'aliment – programmes de cuisson automatiques prééglés en usine**

QUELFOUR.COM

Cycles de cuisson disponibles :


Nom de la fonction et symbole	Description de la fonction	Min-Max. temp. Chambre T par défaut	T sonde pour aliments par défaut
CUISSON À LA VAPEUR 	<p>Pendant la cuisson à la vapeur, le chauffe-eau génère de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette vapeur chauffe la chambre de cuisson et cuit les aliments. C'est le mode de cuisson idéal pour cuire les légumes car il préserve leur saveur et couleur, et surtout leurs propriétés organoleptiques.</p>	<p>40 – 100 100</p>	70
RÉGÉNÉRATION 	<p>La vapeur et l'air chaud contribuent à chauffer la chambre de cuisson. Le réchauffement des aliments est donc plus rapide et homogène en évitant qu'ils ne puissent devenir secs. L'élément qui contribue à réchauffer l'air est la résistance : CIRCULAIRE. Le ventilateur radial répartit uniformément la chaleur. Adapté pour réchauffer les aliments déjà cuits ("restes"), les aliments pré-cuits ou les produits surgelés</p>	<p>60 – 130 110</p>	70
CUISSON PROFESSIONNELLE 	<p>Cuisson effectuée en plusieurs phases Après la mise en marche et pendant une première phase, les aliments sont cuits à la vapeur. Après une période de temps établi automatiquement, la cuisson passe en modalité cuisson à air chaud. Ce système de cuisson est l'idéal pour faire lever et cuire toute sorte de pâte et pour la cuisson de pain ou de fougasse. Ce type de cuisson ne peut être effectué plusieurs fois de suite car le résultat pourrait diminuer. Entre deux cycles de cuisson professionnelle, le four doit pouvoir se refroidir. C'est seulement ainsi que l'on obtient le bon déroulement de la nouvelle phase de vapeur.</p>	<p>100-230 205</p>	70
CUISSON À AIR CHAUD 	<p>À l'intérieur de la chambre de cuisson, l'air est chauffé par la résistance circulaire placée derrière la paroi postérieure de l'appareil. Le ventilateur radial contribue à distribuer l'air de manière uniforme. Ce système, aussi appelé cuisson ventilée, permet de bien cuire tous les côtés des aliments.</p>	<p>40 – 230 175</p>	70
AIR CHAUD + VAPEUR 	<p>Ce mode de cuisson équivaut à la cuisson à air chaud décrite plus haut, mais avec en plus la possibilité à tout moment, de produire de la vapeur dans la chambre de cuisson en appuyant sur la touche  (8) . La coupure de la production de vapeur dans la chambre de cuisson s'effectue automatiquement 10 minutes après son démarrage, ou elle peut être désactivée par avance, toujours en appuyant sur la touche  (8). Idéal pour cuire les rôtis.</p>	<p>80 – 230 175</p>	70
BASSE TEMPÉRATURE 	<p>Système de cuisson à basse température pour des durées relativement longues. Idéal pour les cuissons de viande avec pour résultat une viande tendre et délicate. À l'intérieur de la chambre de cuisson, l'air est chauffé par la résistance circulaire placée derrière la paroi postérieure de l'appareil et est réparti uniformément par la ventilation fournie par le ventilateur radial. La cuisson doit être effectuée avec la sonde pour aliments fournie en dotation.</p>	<p>60-100 90</p>	70

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DU FOUR






Appuyez sur la touche  pendant au moins 1 sec.
Le message <<ON>> apparaît sur l'affichage, la lumière du four s'allume puis le message suivant apparaît :
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Désactivez le verrouillage des touches s'il est actif.
Cf section **Erreur. L'origine riferimento non è stata trovata.**

Le four d'éteint automatiquement après 5 minutes si vous n'appuyez sur aucune touche.

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche  .
Le message << OFF >> apparaît sur l'affichage. Le four se met en mode veille.

SELECTION DU MODE DE CUISSON

Appuyez sur l'une des deux touches  —————  ————— 
 

pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. Cf explication des fonctions dans le tableau ci-dessus.
(programmes de cuisson disponibles)
N.B. Si vous n'appuyez sur aucune touche après 5 minutes, le four s'éteint automatiquement. Cf. section mode arrêt du four.

UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON VAPEUR




Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau distillée ou, si vous n'en avez pas, d'eau courante.
Remplissez jusqu'à atteindre la marque (1,2 L.). N.B. Ne remplissez JAMAIS entièrement le réservoir, car l'eau qui retourne dans le réservoir à la fin du cycle de cuisson pourrait déborder.
Insérez le réservoir dans son logement.
Poussez le réservoir jusqu'au fond pour garantir une étanchéité parfaite entre le tube situé dans le réservoir et le circuit hydraulique dans le four.
Insérez TOUJOURS le bac de récupération NON perforé sous le bac perforé pour récupérer la condensation, le jus et les bouts (de viande par ex.) qui pourraient tomber.

COMMENT AJOUTER DE LA VAPEUR EN MODE DE CUISSON AIR CHAUD + VAPEUR

Le cycle de cuisson air chaud + vapeur permet à l'utilisateur d'ajouter à tout moment de la vapeur pendant la cuisson. Cela permet d'atteindre ou de maintenir le bon degré d'humidité dans la chambre de cuisson pour obtenir des aliments plus tendres.

Une fois que le programme a été sélectionné et activé, le message suivant apparaît à intervalles réguliers :
PRESS ↵ TO ADD STEAM

En appuyant sur la touche   , le symbole  s'allume, indiquant l'activation du générateur de vapeur.

Après quelques secondes, la vapeur commence à envahir la chambre de cuisson. La vapeur est envoyée dans la chambre à intervalles réguliers, séparés par de brèves pauses, pendant une durée maximale de 15 minutes environ, au terme de laquelle le générateur de vapeur et l'indicateur  s'éteignent.

L'envoi de vapeur peut également être stoppé manuellement à tout moment grâce à la touche   . Le message **PRESS  TO STOP STEAM** indiqué sur l'affichage et précédé d'un bip rappelle à l'utilisateur cette possibilité.

UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON SANS VAPEUR





Lorsque le four est lancé pour un programme qui n'utilise pas de vapeur, le réservoir peut rester dans son logement sans compromettre le résultat de la cuisson.

N.B.

Pour que les programmes de cuisson REGENERATION DE VAPEUR ou PROFESSIONNEL puissent être exécutés correctement, il est nécessaire de laisser au four le temps de refroidir s'il a été précédemment utilisé pour une cuisson du même type.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur l'une des deux touches   pour modifier la température préréglée par intervalles de +/- 5°C.

La température de la chambre de cuisson est toujours affichée à gauche de la lettre **t**.

N.B. Le symbole degré "°" clignote pendant la phase de préchauffage du four, et ce jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Sinon, il est allumé en continu dans tous les autres cas, par exemple: contrôle de la température lorsque le four maintient la température déjà atteinte et refroidissement lorsque le four doit atteindre une température réglée inférieure à la température régnant dans le four.

COMMENT COMMENCER LA CUISSON


La fonction de cuisson sélectionnée avec les réglages indiqués sur l'affichage est activée lorsque vous

confirmez la sélection en appuyant sur la touche





Le message suivant apparaît sur l'affichage : **ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**
N.B. Le four s'éteint automatiquement après 5 minutes si le démarrage de la cuisson n'est pas confirmé.


Le message **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** apparaît sur l'affichage lorsque la cuisson est activée.

En appuyant sur la touche  , vous accédez à un menu qui vous permet d'exécuter des réglages de cuisson semi-automatiques ou d'enregistrer les données relatives à la cuisson en cours.

COMMENT UTILISER LA FONCTION D'ALARME

Appuyez sur l'une des deux touches  pour activer la fonction.

Le symbole  commence à clignoter et le message suivant est affiché :
ALARM 00.00 apparaissent.

Utilisez les touches  pour régler la durée souhaitée.

La durée maximale paramétrable est de 23 heures et 59 minutes.

Après un bref instant (5 sec.), la minuterie commence, l'heure actuelle est à nouveau affichée et le symbole reste allumé en continu.

À la fin de la durée réglée, une alarme retentit et le message suivant apparaît :

ALARM 00.00 et le symbole  clignote encore deux fois.


Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.



Note : l'alarme est automatiquement coupée après 5 minutes.

Attention :


La fonction alarme n'a AUCUNE incidence sur le fonctionnement du four, et elle est toujours disponible quel que soit le statut du four.

COMMENT AFFICHER OU MODIFIER LE STATUT DE L'ALARME

Appuyez sur l'une des deux touches  . L'affichage indique immédiatement les informations concernant la minuterie de l'alarme.

Le symbole  commence à clignoter. Appuyez sur l'une des deux touches  pour régler une nouvelle durée.


COMMENT REINITIALISER LA FONCTION D'ALARME

Appuyez simultanément sur les touches  pour réinitialiser la durée précédemment programmée dans cette fonction.

Le symbole  disparaît.

REGLAGE DE LA DUREE DE CUISSON



Allumez le four et sélectionnez un mode de cuisson.

Utilisez les touches  pour régler la durée de cuisson souhaitée.

L'affichage de la durée est en mm.ss, puis en hh.mm (h=heures, m= minutes, s=secondes).
La durée maximale paramétrable est de 10 heures.
Activez ensuite la cuisson.

La minuterie commence (la durée affichée diminue) et lorsqu'elle atteint zéro, le four passe en mode fin de cuisson.



COMMENT ANNULER UNE DUREE DE CUISSON

Appuyez simultanément sur les touches   pour annuler la durée précédemment programmée dans cette fonction.







Le temps de cuisson est réglé sur zéro.

COMMENT PROGRAMMER LE DEMARRAGE ET L'ARRET DU FOUR

Allumez le four, sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée.
Utilisez les touches   pour régler la durée de cuisson.



La durée maximale paramétrable est de 10 heures.

Appuyez ensuite sur la touche    , sélectionnez **END OF COOKING** avec

la touche    .

Lorsque le message **SET TIME** apparaît, utilisez les touches  



pour régler l'heure de fin de cuisson **END OF COOKING** dans les prochaines 23 heures et 59 minutes.

Confirmez le réglage en appuyant sur la touche    .





Le four passe en mode départ différé.

Il sera automatiquement activé plus tard et pour la durée réglée et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson programmé.

Le message **OVEN TO BE TURNED ON IN** apparaît toutes les 15 secondes : il indique le temps restant avant que le four soit mis en marche.

Il est toutefois possible de refaire apparaître cette information à tout moment

en appuyant sur une des deux touches  



CUISSON AVEC UNE SONDE ALIMENTAIRE

Le four est fourni avec une sonde alimentaire et de température qui prend la forme d'une grande broche insérée dans une poignée d'où part un câble terminé par une fiche. La sonde alimentaire, connectée au système électronique, permet de mesurer la température à l'intérieur de la viande ou de tout autre aliment en train de cuire.

Cet accessoire simplifie l'approche des différents programmes de cuisson pour ceux qui n'ont pas beaucoup d'expérience dans ce domaine, leur permettant d'obtenir au fil du temps des résultats concluants.

La cuisson est terminée lorsque la température mesurée par la sonde dans l'aliment atteint la valeur réglée sur l'affichage.



COMMENT UTILISER LA SONDE ALIMENTAIRE

Connectez la sonde alimentaire au connecteur approprié situé à l'intérieur du four, en haut de la paroi gauche (cf schéma A). Enfoncez la broche métallique de la sonde à l'horizontale dans l'aliment à cuire, jusqu'à la poignée. Si possible, la broche doit être enfoncée au centre de l'aliment et ne doit pas toucher d'os ou de parties grasses.

Seul le respect des instructions suivantes peut garantir la justesse de la mesure.

Allumez le four, sélectionnez un programme de cuisson, réglez la température de la sonde alimentaire ainsi que la température de la chambre de cuisson.

Si l'afficheur de la sonde clignote avec la valeur 30°C, cela signifie qu'aucune température idéale n'a été attribuée au plat sélectionné parmi ceux proposés dans la liste de recettes. Dans ce cas, il est recommandé de déconnecter la sonde alimentaire et de procéder à la cuisson en suivant le mode réglé ou de paramétrer la température de sonde la mieux adaptée à vos attentes.

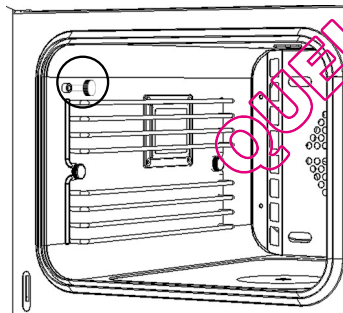


Schéma A

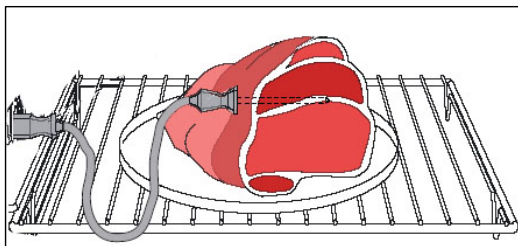





Schéma B

COMMENT MODIFIER LA TEMPERATURE DE LA SONDÉ ALIMENTAIRE

Appuyez sur l'une des deux touches   pour modifier la température de la sonde alimentaire par intervalles de +/-1°C.

La température maximale réglée est de : 90°C

La température minimale réglée est de : 30°C

La température de la sonde alimentaire est affichée à droite du symbole suivant  :

Notes :

La température de la chambre doit être supérieure à la température de la sonde alimentaire. Dans le cas contraire, l'affichage de la température de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est incorrect. Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson en utilisant la sonde alimentaire ou inversement

UTILISER LA SONDÉ ALIMENTAIRE COMME THERMOMETRE

Appuyez simultanément sur les deux touches   . L'afficheur de la sonde indique la valeur instantanée

mesurée par la sonde.

Les températures maximales et minimales mesurables sont respectivement de 250°C et 20°C.

COMMENT PROGRAMMER LE DEMARRAGE DU FOUR EN UTILISANT LA SONDÉ ALIMENTAIRE

Raccordez la sonde alimentaire au connecteur approprié (cf. schéma A). Allumez le four, sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée.

Appuyez ensuite sur la touche :  et sélectionnez START COOKING avec la touche



Lorsque le message SET TIME apparaît, utilisez les touches 

pour régler l'heure de début de cuisson (START COOKING) dans les prochaines 23 heures et 59 minutes.

Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .

Le four passe en mode départ différé. Il sera automatiquement activé à l'heure programmée et s'arrêtera à la fin de la cuisson, c'est à dire lorsque la température de l'aliment aura atteint la valeur réglée pour la température de la sonde.

Le message : **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** apparaît toutes les 15 secondes : il indique le temps restant avant que le four soit mis en marche.

Il est toutefois possible de refaire apparaître cette information à tout moment en appuyant sur une des deux touches



FONCTIONS DE MEMOIRE

Le système électronique du four offre la possibilité d'enregistrer vos paramètres de cuisson dans une mémoire prévue à cet effet. Ces informations peuvent ensuite être rappelées ultérieurement pour procéder à une cuisson suivant les mêmes paramètres, ce qui permet d'obtenir des résultats concluants constants.

Les données suivantes peuvent être enregistrées dans la mémoire :




programme de cuisson
température de la chambre de cuisson
température de la sonde alimentaire ou temps de cuisson




Il n'est en revanche pas possible de stocker les informations suivantes :

Heure de début de cuisson
Heure de fin de cuisson

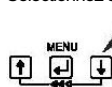
COMMENT MEMORISER UN PROGRAMME DE CUISSON

Après avoir mis en marche le four et procédé à tous les réglages nécessaires pour la cuisson,

appuyez sur la touche  MENU   à plusieurs reprises jusqu'à ce que le message suivant apparaisse. **SAVE COOKING CYCLE.**

Appuyez sur la touche :  MENU   pour confirmer votre souhait de mémoriser les données.

Sélectionnez une des 10 entrées disponibles en utilisant les touches de défilement :  MENU   ou



Confirmez la mémorisation des données dans **COOKING CYCLE NO.** sur la touche  MENU  .

Une fois les données sauvegardées, le système affiche le message de confirmation **DONE**

Notes :

Il est recommandé de noter dans un calepin le numéro du programme de cuisson avec le nom du plat correspondant. Cela vous aidera à l'avenir lorsque vous souhaitez rappeler le cycle de cuisson à utiliser pour ce plat en particulier. Si le système n'affiche pas le message **DONE**, cela signifie que toutes les entrées de mémorisation sont déjà utilisées. Pour enregistrer un nouveau programme de cuisson, vous devez supprimer une ou plusieurs entrées.

Fonctions du menu



RECIPES
SETTINGS
EXIT

Recettes : Le système dispose d'une liste de plats préenregistrés (viande, pain/pizza, desserts, timbales, vos propres recettes) qui vous permet un réglage rapide du four (paramètres recommandés) en fonction du plat sélectionné pour obtenir la bonne cuisson. Les pages suivantes fournissent la liste et les paramètres des plats enregistrés dans la mémoire.

Settings : dans ce menu, il est possible de procéder à une série de réglages qui permettent de personnaliser le four en fonction de vos propres besoins.

Exit : pour sortir du menu.

REINITIALISER VOS REGLAGES SELECTIONNES

Appuyez simultanément sur les touches   pour annuler le programme démarrage/arrêt du four.

Le four est automatiquement activé et le message suivant apparaît :

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

Le four éteint tous les éléments chauffants.

L'affichage indique le message suivant : **COOKING FINISHED** accompagné d'un bip.

Le bip peut être éteint en appuyant sur n'importe quelle touche.

Appuyez sur la touche  pour éteindre le four

ou appuyez sur l'une des deux touches



pour sélectionner un nouveau programme de cuisson.

N.B. Dans le cas de programmes de cuisson vapeur, deux minutes avant la fin du temps de cuisson, la soupape vapeur s'ouvre pour évacuer autant de vapeur que possible de la chambre de cuisson.

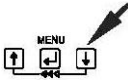
SELECTION DU TYPE D'ALIMENT -

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES PREREGLES EN USINE

COMMENT SE DEPLACER DANS LE MENU


Mettez en marche le four. Lorsque le message suivant apparaît :

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Appuyez sur la touche :  pour afficher le premier choix de la liste : **RECIPES**

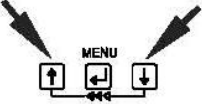
Pour visualiser la structure du menu :

appuyez sur la touche :  pour faire défiler la liste vers le bas

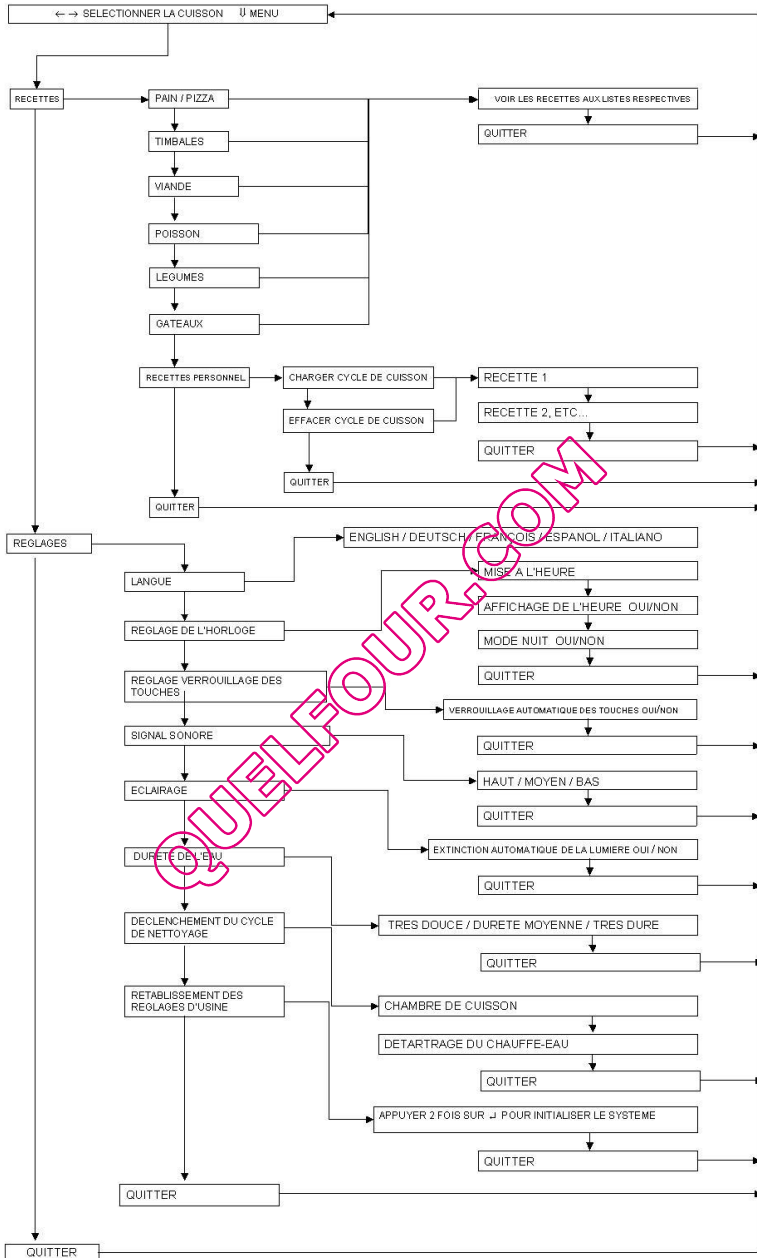
appuyez sur la touche :  pour faire défiler la liste vers le haut

appuyez sur la touche :  pour sélectionner le choix affiché




EXIT permet à tout moment de revenir au premier choix affiché lorsque le four a été mis en marche.

Appuyez simultanément sur les touches  pour retourner au choix précédent étape.


ORGANIGRAMME DE TOUTE LA STRUCTURE DU MENU



Liste des recettes PAIN/PIZZA


Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
PAIN	220		00 ^h .35'	3	
PIZZA	230		00 ^h .25'	3	
FOCACCIA SALÉE	220		00 ^h .25'	3	

Liste des recettes de TIMBALES






Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
CANNELLONIS	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNES	180		01 ^h .20'	3	
GÂTEAU D'ASPERGES	180		01 ^h .10'	3	
GÂTEAU DE PATATES	180		01 ^h .10'	3	
GÂTEAU DE COURGETTES	180		00 ^h .40'	3	
TARTE SALÉE	200		00 ^h .35'	3	

Liste des recettes de VIANDE


Ces modalités de cuisson sont déterminées sur la base de morceaux de viande d'environ 1 Kg.

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
CUISSE DE PORC	90	70	04 ^h .20'	3	
CUISSE DE BŒUF	90	70	03 ^h .50'	3	
CUISSE DE VEAU	90	68	04 ^h .00'	3	
RÔTI DE PORC	90	72	04 ^h .30'	3	
COU DE PORC	100	75	04 ^h .00'	3	
ENTRECÔTE CUITE À POINT	75	62	03 ^h .20'	3	
ENTRECÔTE SAIGNANTE	70	55	03 ^h .20'	3	
FILET DE BŒUF CUIT À POINT	75	62	03 ^h .20'	3	
FILET DE BŒUF SAIGNANT	70	57	03 ^h .30'	3	
RONND DE GÎTE DE BŒUF	80	65	03 ^h .30'	3	
POITRINE DE DINDE	90	70	03 ^h .40'	3	
ROSBIF	80	62	03 ^h .00'	3	
ROSBIF SAIGNANT	70	57	03 ^h .30'	3	
PALERON DE BŒUF	85	70	03 ^h .30'	3	
PALETTE DE VEAU	90	72	04 ^h .00'	3	

Liste des recettes de POISSON


Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
MOULES ET COQUES	100		00 ^h .30'	3	
FILET DE CARRELET	220		00 ^h .10'	3	
FILET DE RASCASSE	80		00 ^h .30'	3	
CREVETTES ET CIGALES DE MER	100		00 ^h .30'	3	
TRUITE	100		00 ^h .35'	3	

Liste des recettes de LÉGUMES

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
ASPERGES	100		00 ^h .35'	3	
BROCOLIS	100		00 ^h .30'	3	
CAROTTES	100		00 ^h .35'	3	
CHOUX DE BRUXELLES	100		00 ^h .35'	3	
CHOU-FLEUR	100		00 ^h .40'	3	
CÔTES	100		00 ^h .35'	3	
HARICOTS VERTS	100		00 ^h .40'	3	
FENOUIL	100		00 ^h .40'	3	
POMMES DE TERRE	100		00 ^h .50'	3	
POIVRONS	100		00 ^h .25'	3	
POIREAUX	100		00 ^h .405'	3	
RIZ	100		00 ^h .35'	3	
CÉLERI	100		00 ^h .35'	3	
ÉPINARDS	100		00 ^h .20'	3	
COURGETTES	100		00 ^h .30'	3	

Temps de cuisson déterminés sur la base de plats de moyenne dimension.
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille des plats.

Liste des recettes de GÂTEAUX

Plats :	Température de la chambre de cuisson °C	Température de la sonde pour aliments * °C	Temps de Cuisson	Niveau	Cycle de cuisson
BISCUITS	150		00 ^h .35'	3	
BISCUITS AU YAOURT	170		00 ^h .15'	3	
CAKE	170		01 ^h .00'	3	
SOUFFLÉS	200		00 ^h .35'	3	
GÂTEAU AUX POMMES	170		01 ^h .00'	3	
QUATRE-QUART	170		00 ^h .40'	3	

NOTE :

LES REGLAGES INDICUES AUX TABLEAUX, LA TEMPERATURE, LES CYCLES ET LES TEMPS DE CUISSON PEUVENT ETRE MODIFIES ET PERSONNALISES. LES NOUVELLES DONNEES POURRONT REMPLACER CELLES DEJA EN MEMOIRE EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-DESSOUS.

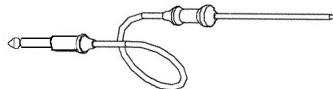
QUELFOUR.COM

CUISSON AVEC UNE SONDE ALIMENTAIRE

Le four est fourni avec une sonde alimentaire et de température qui prend la forme d'une grande broche insérée dans une poignée d'où part un câble terminé par une fiche. La sonde alimentaire, connectée au système électronique, permet de mesurer la température à l'intérieur de la viande ou de tout autre aliment en train de cuire.

Cet accessoire simplifie l'approche des différents programmes de cuisson pour ceux qui n'ont pas beaucoup d'expérience dans ce domaine, leur permettant d'obtenir au fil du temps des résultats concluants.

La cuisson est terminée lorsque la température mesurée par la sonde dans l'aliment atteint la valeur réglée sur l'affichage.



Comment utiliser la sonde alimentaire.

Connectez la sonde alimentaire au connecteur approprié situé à l'intérieur du four, en haut de la paroi gauche (cf schéma A). Enfoncez la broche métallique de la sonde à l'horizontale dans l'aliment à cuire, jusqu'à la poignée. Si possible, la broche doit être enfoncée au centre de l'aliment et ne doit pas toucher d'os ou de parties grasses. Seul le respect des instructions suivantes peut garantir la justesse de la mesure.

Allumez le four, sélectionnez un programme de cuisson, réglez la température de la sonde alimentaire ainsi que la température de la chambre de cuisson.

Si l'afficheur de la sonde clignote avec la valeur 30°C, cela signifie qu'aucune température idéale n'a été attribuée au plat sélectionné parmi ceux proposés dans la liste de recettes. Dans ce cas, il est recommandé de déconnecter la sonde alimentaire et de procéder à la cuisson en suivant le mode réglé ou de paramétrer la température de sonde la mieux adaptée à vos attentes.

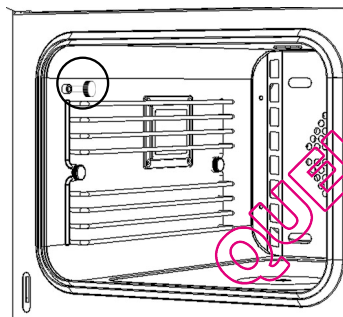


Schéma A

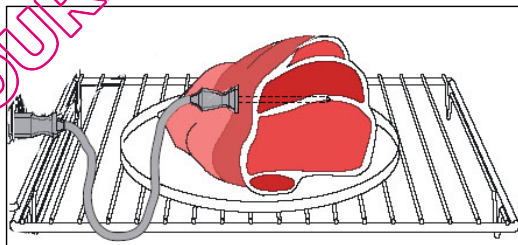




Schéma B

COMMENT MODIFIER LA TEMPERATURE DE LA SONDÉ ALIMENTAIRE

Appuyez sur l'une des deux touches   pour modifier la température de la sonde alimentaire par intervalles de +/-1°C.

La température maximale réglée est de : 90°C

La température minimale réglée est de : 30°C

La température de la sonde alimentaire est affichée à droite du symbole suivant :



Notes :

La température de la chambre doit être supérieure à la température de la sonde alimentaire. Dans le cas contraire, l'affichage de la température de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est incorrect. Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson en utilisant la sonde alimentaire ou inversement

UTILISER LA SONDÉ ALIMENTAIRE COMME THERMOMETRE




Appuyez simultanément sur les deux touches   . L'afficheur de la sonde indique la valeur instantanée

mesurée par la sonde.

Les températures maximales et minimales mesurables sont respectivement de 250°C et 20°C.

COMMENT PROGRAMMER LE DEMARRAGE DU FOUR EN UTILISANT LA SONDÉ ALIMENTAIRE

Raccordez la sonde alimentaire au connecteur approprié (cf. schéma A). Allumez le four, sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée.

Appuyez ensuite sur la touche :    et sélectionnez START COOKING (démarrer la cuisson)

avec la touche    .
Lorsque le message SET TIME (régler l'heure) apparaît, utilisez les touches  

pour régler l'heure de début de cuisson dans les prochaines 23 heures et 59 minutes.

Confirmez le réglage en appuyant sur la touche    .

Le four passe en mode départ différé. Il sera automatiquement activé à l'heure programmée et s'arrêtera à la fin de la cuisson, c'est à dire lorsque la température de l'aliment aura atteint la valeur réglée pour la température de la sonde.

Le message : **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

apparaît toutes les 15 secondes : il indique le temps restant avant que le four soit mis en marche.

Il est toutefois possible de refaire apparaître cette information à tout moment en appuyant sur une des deux touches



COMMENT PERSONNALISER LA LISTE DES RECETTES

Sélectionnez une recette dans la liste et réglez les données selon vos propres besoins. Souvenez-vous qu'il est possible de cuire au temps (temps de cuisson) ou avec la sonde alimentaire.

Activez la cuisson, puis appuyez sur la touche



à plusieurs reprises jusqu'à ce que le message suivant s'affiche :

SAVE COOKING CYCLE

Appuyez sur la touche :



pour confirmer et enregistrer les nouveaux réglages.

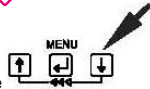
Le système affiche **DONE** lorsque la mémorisation est terminée.

COMMENT CHARGER UNE DE VOS PROPRES RECETTES

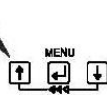
Sélectionnez le menu et le sous-menu recettes en utilisant la touche



Faites défiler les différents choix avec la touche



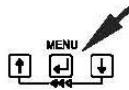
ou la touche



jusqu'à ce que le message

YOUR OWN RECIPES

s'affiche. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche



Lorsque le message suivant apparaît : **LOAD COOKING CYCLE** appuyez sur la touche

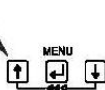


Le système affiche les recettes qui ont été mémorisées.


Utilisez la touche



ou la touche





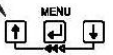
pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.


Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche 

N.B. Si la mémoire est vide car aucune recette personnalisée n'a été enregistrée, le système affiche EXIT.

COMMENT SUPPRIMER UNE DE VOS PROPRES RECETTES

Sélectionnez le menu et le sous-menu recettes en utilisant la touche 

Faites défiler les différents choix avec la touche  ou la touche  jusqu'à ce que le message YOUR OWN RECIPES apparaisse.



Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche 

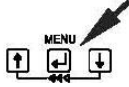
Utilisez un des deux boutons  ou  pour faire défiler les différents choix jusqu'à ce que le message suivant apparaisse :

DELETE COOKING CYCLE

Appuyez sur la touche  pour entrer dans le sous-menu.

Sélectionnez le programme de cuisson que vous voulez supprimer en faisant défiler les différentes recettes

avec les touches  ou  et confirmez la suppression avec la touche



Une fois le programme de cuisson supprimé, le système affiche le message **DONE**.

REINITIALISATION DES PARAMETRES

Cette fonction est utilisée pour réinitialiser le système en cas de problème.

Attention : toutes les variables du système reviennent à leur valeur par défaut et vos propres recettes sont supprimées.

Sélectionnez : **RESET SETTINGS** avec la touche  et suivez les instructions indiquées sur l'affichage.

MODE ARRET DU FOUR

Tous les éléments chauffants sont désactivés, de même que le ventilateur à l'intérieur de la chambre de cuisson et l'éclairage.


Le ventilateur de refroidissement et le ventilateur situé à l'intérieur de la chambre de cuisson sont désactivés quelques minutes après l'arrêt du four pour permettre un refroidissement rapide du four. (Temps de refroidissement maximum : 20 min.)

Les touches sont désactivées, à l'exception de la touche on/off  et des touches de la fonction ALARM.

MODE FIN DE CUISSON

L'unité de commande émet un bip et désactive tous les éléments chauffants, de même que le ventilateur à l'intérieur de la chambre de cuisson et l'éclairage.

L'affichage indique le message : **COOKING FINISHED**

- Appuyez sur un bouton pour arrêter le bip, annuler le message et retourner aux conditions ON.
- Ou appuyez sur la touche  pour éteindre le four. (Cf. mode arrêt du four)
- Sans aucune action de votre part, le four s'éteint automatiquement après 5 minutes.

QUELFOUR.COM

REGLAGE DU VERROUILLAGE DES TOUCHES :

Cette option permet de sélectionner le mode de verrouillage des touches : manuel ou automatique.
Il est recommandé de sélectionner le mode automatique (**YES**), en particulier si vous avez des enfants.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Les touches sont verrouillées automatiquement lorsqu'elles ne sont pas activées pendant 1 minute.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Vous pouvez aussi activer le verrouillage des touches en appuyant simultanément sur les touches situées aux extrémités droite et gauche.



Dans les deux cas, lorsque le verrouillage du clavier est activé, l'affichage indique le message suivant :

KEYPAD LOCK ACTIVATED suivi, si le four est éteint, par le symbole d'une clé  pour rappeler à l'utilisateur que la fonction est activée.

Si le verrouillage des touches est activé manuellement ou automatiquement pendant la cuisson, l'affichage, après le message : **KEYPAD LOCK ACTIVATED**, indique à nouveau les informations relatives à la cuisson en cours. Si quelqu'un essaie de modifier les paramètres en appuyant sur des touches, le système répond en affichant un message rappelant à l'utilisateur de désactiver au préalable le verrouillage. Cf. section suivante.

COMMENT DESACTIVER LE VERROUILLAGE DU CLAVIER

Si le symbole  est indiqué sur l'affichage ou si le message suivant apparaît :

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

(Les deux flèches pointant vers le bas de chaque côté indique à l'utilisateur la combinaison de touches à utiliser pour le déverrouillage)

Appuyez simultanément sur les touches situées aux extrémités gauche et droite :



Le message : **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** confirme que les fonctions normales de commande de l'appareil ont été rétablies.

DETAILS AU SUJET DU VERROUILLAGE DES TOUCHES

La touche  permet d'éteindre le four.

BIP

permet de sélectionner le volume sonore du bip qui sonne pendant une alerte (bas, moyen, élevé). Réglage par défaut : MOYEN




NETTOYAGE

DEMARRER LE PROGRAMME DE NETTOYAGE

Choix du menu :
CHAMBRE DE CUISSON
DETRATRAGE DU BOILER

NETTOYAGE DE L'ENCEINTE DU FOUR A LA VAPEUR

L'objectif est de faciliter l'élimination des résidus de nourriture, de graisse, etc. après une cuisson. Le four remplit la chambre de cuisson d'une certaine quantité de vapeur pendant un temps déterminé (10 min.).

Activez le programme de nettoyage de la chambre de cuisson avec la touche    et suivez les instructions indiquées sur l'affichage. Lorsque le programme est terminé, le message suivant apparaît :

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

Utilisez un chiffon doux ou une éponge non-abrasive imbibée d'eau pour nettoyer le four. N'utilisez ni produit abrasif, ni ustensiles métalliques ou pointus.

PROCEDURE DE DETRATRAGE

Il s'agit d'un programme de nettoyage spécifique qui permet d'éliminer le tartre dans le boiler. En fonction de la dureté de l'eau, une certaine quantité de tartre s'accumule dans le boiler ou le générateur de vapeur, cette quantité croissant avec la dureté de l'eau.

DETRATRAGE DU BOILER

Il est recommandé de procéder à un détartrage dès que le message d'alerte suivant apparaît :

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

ATTENTION : LE PROGRAMME A UNE DUREE FIXE DE 12 HEURES. IL EST DONC CONSEILLE DE LE LANCER PENDANT LA NUIT.

Agent détartrant adapté :

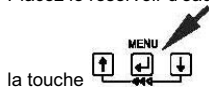
Il est recommandé d'utiliser de l'ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE, disponible dans toutes les pharmacies.

Suivez les instructions de sécurité et de dosage. N'utilisez pas de vinaigre ou de produits à base de vinaigre.

INSTRUCTIONS pour le détartrage du boiler :

Dosage : remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque 0,6 L, ajoutez 5 cuillères à café d'acide citrique monohydrate et remuez jusqu'à dissolution.

Placez le réservoir d'eau dans son logement et lancez le programme de détartrage en appuyant sur



L'appareil affiche le temps restant jusqu'à la fin du programme de détartrage.

Une fois fini, un cycle de nettoyage et de rinçage du boiler est lancé. Cf. section nettoyage du boiler.

NETTOYAGE DU BOILER

Une fois le programme de détartrage du boiler terminé, le système procède à un cycle de nettoyage du boiler :

l'eau souillée obtenue passe à travers un filtre, qui retient les résidus de tartre ; l'eau est ensuite vidée dans le réservoir d'eau.

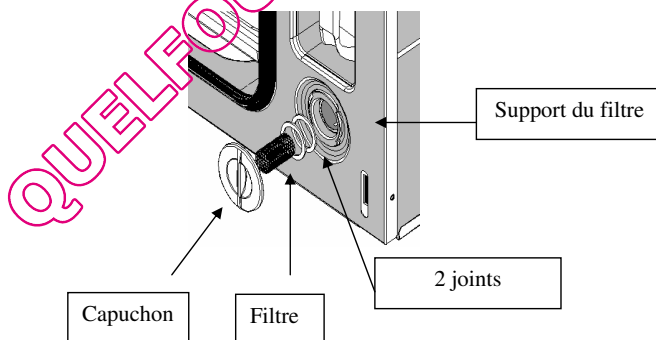
Il est nécessaire d'assister le système lors de ce processus, vous serez pour cela guidé pas à pas au travers des différentes opérations à réaliser.

En résumé, il s'agira de vider le contenu du réservoir d'eau, de le rincer et de le remplir avec de l'eau propre. Ces opérations devront être répétées plusieurs fois.

Le filtre doit être nettoyé manuellement une fois le cycle de nettoyage du boiler terminé.

De l'eau peut s'égoutter du support du filtre. Nettoyez et séchez avec une petite éponge ou un chiffon.

Portez une attention particulière aux joints blancs ; assurez-vous qu'ils se trouvent bien dans la partie intérieure du support du filtre. Si ce n'est pas le cas, positionnez-les correctement comme illustré ci-dessous.



DURETE DE L'EAU

La dureté de l'eau exprime la quantité de sel de magnésium et de calcium présente dans l'eau. Elle est généralement exprimée en degré français (°fH).

La dureté de l'eau détermine la formation de tartre, qui peut nuire au bon fonctionnement du four. Le four est équipé d'un système automatique déterminant le moment idéal pour procéder à un cycle de détartrage du boiler.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour minimiser la formation de tartre.

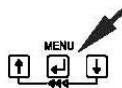
Il y a trois plages de réglage de la dureté de l'eau.

Tableau d'équivalence degrés français (°fH) / degrés allemands (°dH)

DURETE DE L'EAU °fH	DURETE DE L'EAU °dH
16-35° fH EAU MOYENNE	0-8° dH EAU MOYENNE
0-15° fH EAU TRES DOUCE	9-20° dH EAU TRES DOUCE
36-50° fH EAU TRES DURE	21-28° dH EAU TRES DURE

Par défaut, le système est réglé sur la valeur moyenne (ligne 1 du tableau).

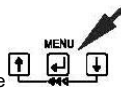
Pour changer la dureté de l'eau présélectionnée, appuyez sur la touche de confirmation



pour accéder à l'option puis utilisez une des deux touches



Une fois la valeur souhaitée sélectionnée, confirmez en appuyant sur la touche



QUELFOUR.COM

ENTRETIEN

MESSAGES D'ALERTE - SIGNIFICATION DES MESSAGES D'ALERTE.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Généralement, 1 L d'eau dans le réservoir suffit pour un programme de cuisson à la vapeur. Néanmoins, le message ci-dessus peut apparaître pour deux raisons :

Il n'y a plus d'eau dans le réservoir.

Le réservoir n'est pas inséré à fond dans son logement.

Dans les deux cas, ouvrez la porte du four en prenant garde au flux de vapeur qui peut s'en échapper.

Ajoutez jusqu'à 1 L d'eau distillée ou d'eau courante si nécessaire. (N.B. Ne remplissez JAMAIS le réservoir complètement, au risque de voir déborder l'eau renvoyée dans le réservoir par le générateur de vapeur à la fin du programme de cuisson). Insérez le réservoir dans son logement.

Poussez le réservoir jusqu'au fond pour garantir une étanchéité parfaite entre le tube situé dans le réservoir et le circuit hydraulique dans le four.

INSERT THE PITCHER

Ce message apparaît lorsque le système doit vider l'eau contenue dans le boiler mais que le réservoir d'eau n'est pas inséré dans son logement.

CONNECT FOOD PROBE

Ce message apparaît lorsque vous avez sélectionné un programme de cuisson basse température ou une recette personnalisée qui nécessitent d'utiliser la sonde alimentaire et que celle-ci n'est pas encore reliée à son connecteur.

DISCONNECT FOOD PROBE

Ce message apparaît lorsque la recette sélectionnée ne nécessite pas l'utilisation de la sonde alimentaire et que celle-ci est connectée.

CLOSE THE DOOR

Ce message apparaît pour indiquer que le programme sélectionné ou qui était déjà en cours ne pourra démarrer ou redémarrer qu'après fermeture de la porte.

L'ouverture de la porte implique l'interruption du programme en cours.

BOILER EMPTYING WAIT...

Ce message indique à l'utilisateur que des opérations sont activées, contrôlées et gérées automatiquement par le système, même si le four est arrêté. (Par ex. cycles de nettoyage du boiler).

D'autres indications apparaîtront à la fin de l'opération ou bien le four s'arrêtera automatiquement.

QUE FAIRE EN CAS D'ANOMALIE

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	Vérifier que l'interrupteur omnipolaire ou tout éventuel interrupteur différentiel (disjoncteur) de l'installation électrique n'est pas désenclenché. En cas de panne au niveau de l'installation électrique, consulter un électricien qualifié. Si la panne du four devait persister après avoir réenclenché l'interrupteur omnipolaire et/ou différentiel, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
La lumière de la chambre de cuisson ne s'allume pas	Lire les instructions sur comment changer l'ampoule du four à la page 44
L'écran affiche Err associé à un numéro	Cette combinaison indique une panne. Voir le tableau des codes d'erreur à la page 42
Le système demande de régler l'heure	Probable interruption de courant (coupure). Régler l'heure courante. Voir page Erreur. Il segnalibro non è definito. ou page Erreur. Il segnalibro non è definito.
La vidange de l'eau du chauffe-eau s'effectue longtemps après la fin d'un processus de cuisson.	Pour des raisons de sécurité, l'eau du chauffe-eau n'est pompée que lorsque la température descend sous 90 °C. Le temps nécessaire au refroidissement détermine le temps de pause avant le démarrage de la vidange. (peut durer jusqu'à 20 min.) Pendant ce laps de temps, il est possible d'effectuer une autre cuisson.
De la vapeur sort du four pendant le fonctionnement	Vérifier d'avoir bien fermé la porte. Contrôler que la garniture ne soit pas abîmée, ex : fissures. Dans ce dernier cas, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
Le système affiche une température de sonde pour aliments bien que le fonctionnement soit sans connexion de la sonde.	Contrôler la bonne tenue du bouchon couvre-connecteur de la sonde pour aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson. Si le bouchon est instable, il faut le remplacer. Contacter le Centre d'Assistance Agréé.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT

- En cas d'interruption du courant électrique, il pourrait s'avérer nécessaire d'effectuer un nouveau réglage de l'heure courante après le retour du courant.
- Les autres réglages et les recettes mémorisées ne seront pas perdus.
- Une coupure de courant pendant une cuisson entraîne l'arrêt de la cuisson.
- Si un processus de détartrage ou de nettoyage du chauffe-eau était en cours avant la coupure de courant, ces processus seront annulés. Au retour du courant, il faudra vider la solution d'eau et d'acide citrique monohydraté contenue à l'intérieur du chauffe-eau. Suivre les indications affichées sur l'écran de l'appareil.

TABLE DES CODES D'ERREUR

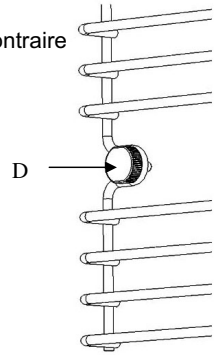
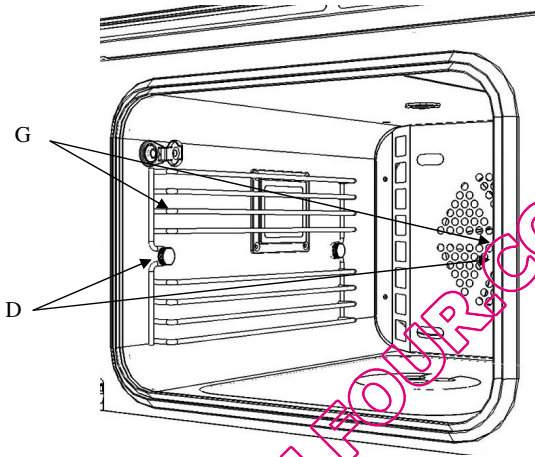
Le système électronique effectue constamment une série de tests de diagnostic. Si certains paramètres devaient être incorrects, l'unité de contrôle en désactive les fonctions et affiche un code d'erreur (Err suivi de trois chiffres). Tous les éléments de chauffe seront éteints, y compris le ventilateur de la chambre de cuisson. Le ventilateur de refroidissement reste allumé.

Noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur.

Code d'Erreur	Cause	SOLUTION
ERR 001	<p>Surchauffe du CHAUFFE-EAU</p> <p>Les causes de cette alarme sont :</p> <p>La pompe de vidange ne vide pas l'eau du récipient au chauffe-eau.</p> <p>Les causes peuvent être :</p> <p>a – récipient privé d'eau</p> <p>b – fuite au niveau du circuit hydraulique</p> <p>c – pompe en panne</p> <p>d – panne électronique au niveau du circuit de puissance (relais ou contrôle de celui-ci)</p>	<p>Vérifier la présence d'eau dans le récipient.</p> <p>Éteindre et rallumer le four.</p> <p>Si la panne se répète, noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code</p>
ERR 002	<p>Alarme protection chauffe-eau.</p> <p>Le système coupe d'abord l'énergie au relais GEN. puis toutes les charges y asservies.</p> <p>- Remplacer la carte de puissance</p>	<p>Noter le code d'erreur et contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur.</p>
ERR 003	<p>Température excessive de la carte Power</p> <p>valeur de seuil fixée $\geq 86^\circ$</p>	<p>Vérifier que le four soit bien encastré dans le meuble comme indiqué dans le présent manuel.</p> <p>Contrôler le bon fonctionnement du ventilateur tangentiel</p>
ERR 004	<p>Capteur de la chambre de cuisson PT1000</p> <p>Cause interruption ou court-circuit au niveau du capteur ou des câbles</p> <p>- Remplacer PT1000</p>	<p>contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur</p>
ERR 005	<p>Sonde à cœur</p> <p>Cause interruption ou court-circuit au niveau du capteur ou des câbles</p> <p>- Contrôler les branchements électriques</p> <p>- Remplacer la sonde pour aliments</p>	<p>contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur</p>
ERR 006	<p>Panne du thermocouple du Chauffe-eau à cause de circuit ouvert ou de court-circuit à la masse</p> <p>- Remplacer le CHAUFFE-EAU</p>	<p>contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur</p>
ERR 007	<p>Panne du thermocouple présence de vapeur dans la chambre de cuisson à cause de circuit ouvert ou de court-circuit à la masse</p> <p>- Remplacer le TC1</p>	<p>contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur</p>
ERR 008	<p>Surchauffe de la chambre de cuisson</p> <p>- Remplacer la carte de puissance</p>	<p>contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur</p>
ERR 009	<p>Panne du capteur ntc embarqué sur la carte power à cause de circuit ouvert ou de court-circuit</p> <p>- Remplacer la carte de puissance</p>	<p>contacter un Centre d'Assistance Agréé en spécifiant le code d'erreur</p>

COMMENT DEMONTER LES GRILLES LATERALES

1. Dévisser les écrous moletés (D) antérieurs (dans le sens contraire d'une montre).
2. Retirer les grilles latérales (G) une par une



COMMENT REMONTER LES GRILLES LATERALES

Insérer les grilles d'appui une par une. (G)

Prêter attention au repère apposé sur la grille. Ce dernier doit s'insérer sur la vis moletée située au fond dans la chambre de cuisson.

Visser les écrous moletés (D)

COMMENT CHANGER L'AMPOULE DU FOUR

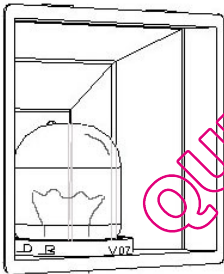
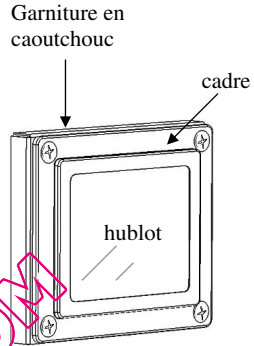
Débrancher l'appareil du réseau électrique ou placer l'interrupteur omnipolaire sur OFF. Vérifier que le four soit à température ambiante. En cas contraire, attendre qu'il se refroidisse.

L'ampoule du four doit avoir les caractéristiques suivantes :

- tension d'alimentation : 220-240V 50/60Hz
- puissance 25 W.
- Culot : E-14
- Température maximum d'exercice 300 °C

Modalité de remplacement :

1. dévisser l'écrou moleté de la grille d'appui latérale gauche, voir page précédente.
2. retirer la grille d'appui
3. Dévisser les 4 vis cruciformes placées aux angles du support du hublot, voir dessin ci-contre
4. poser le cadre, le hublot et la garniture de protection de l'ampoule sur un plan d'appui.



5. Dévisser l'ampoule brûlée
6. insérer et visser une nouvelle ampoule
7. remonter le cadre avec l'hublot et la garniture
8. visser les 4 vis
9. remonter la grille latérale
10. visser l'écrou moleté de la grille latérale
11. rebrancher le courant électrique

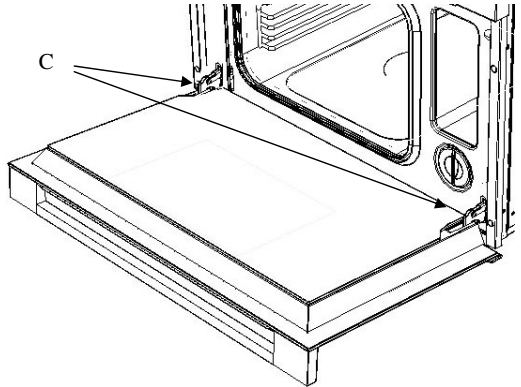
COMMENT CHANGER LA GARNITURE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Si des fissures apparaissent sur la garniture placée autour de la chambre de cuisson, il faut la remplacer.

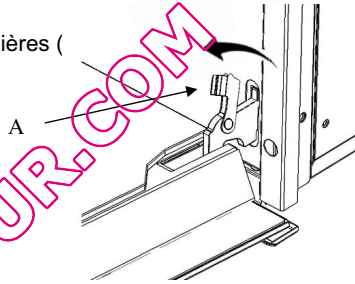
Pour des raisons de sécurité, la garniture ne doit être remplacée que par un technicien d'un Centre d'Assistance Agréé.

COMMENT DEMONTER LA PORTE DU FOUR

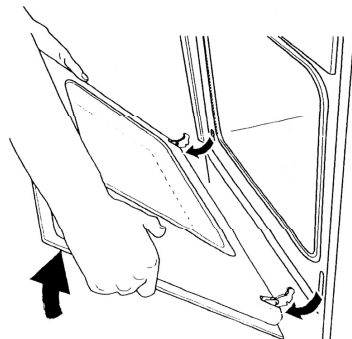
1. Ouvrir complètement la porte du four
2. Localiser les charnières (C), voir le dessin ci-contre :



3. Faire basculer en arrière les étriers (A) placés dans les deux charnières (

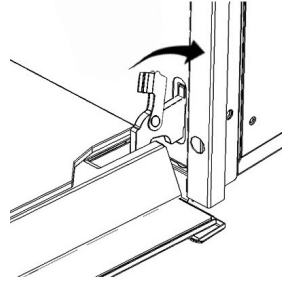


4. Saisir la porte des deux côtés et la refermer lentement à moitié, les étriers (A) s'accrochent à la porte de l'appareil.
5. Soulever la porte vers le haut.
6. Retirer la porte en faisant effectuer une rotation vers l'arrière du bas de celle-ci. Les deux étriers doivent sortir de leur logement. Voir le dessin ci-dessous.



COMMENT REMONTER LA PORTE DU FOUR

1. Insérer les deux étriers dans les ouvertures correspondantes, en maintenant la porte à moitié fermée.
2. Ouvrir complètement la porte
3. Faire basculer les deux charnières (C) en les portant en avant.



PARTICULARITE DU FOUR

Clavier Touch-Control

Il s'agit d'un clavier tactile. Lorsque l'on désire effectuer une commande du four, il suffit d'appuyer délicatement le point du clavier reportant le symbole sérigraphique de la commande.

inactivité des commandes du clavier

après un période de 5 minutes sans aucune confirmation d'activation d'un cycle de cuisson ou d'une option, le four s'éteint automatiquement.

Signal 'Bip'

Un bref signal sonore est émis chaque fois que l'on appuie sur une touche.

Coloration dorée de la chambre de cuisson

Après un certain temps d'emploi, la chambre de cuisson du four prend une coloration dorée. Cette coloration est due à l'effet naturel de l'acier inoxydable et n'a aucune incidence sur les caractéristiques de cuisson.

VIGTIG INFORMATION

Læs denne brugsanvisning grundigt. På den måde vil du kunne bruge apparatet sikkert og korrekt.
Gem brugsanvisningen på et sikkert sted.
Sørg for at videregive brugsanvisningen, hvis du overdrager apparatet til en anden.

FØR MONTERING

Apparatet er beregnet til tilberedning af mad i private husholdninger.
Apparatet kombinerer traditionel madlavning med fordelene med damp, som giver fantastiske resultater ved hver kød-, fiske- og grønsagsretter samt desserter, mens du bevarer smag, friskhed, aromaer og mest af alle alle næringssegenskaber i maden.
Denne ovn er ikke egnet til andre formål.
Montér og brug apparatet i rum med temperaturer, der ikke falder under 5°C.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Dette apparat er designet til at blive brugt af voksne, der er fortrolige med disse brugervejledninger.
Sørg for at strømkablet i elektriske apparater ikke kommer i klemme i ovns dør.
Den elektriske isolation kan blive beskadiget.
Hvis strømkablet er blevet beskadiget, skal det udskiftes af kundeservice for at forhindre fare.
Børn er sjældent i stand til at genkende farerne ved brugen af apparatet.
Hold nøje opsyn med børnene og lad dem ikke lege med apparatet.
Der dannes varme under madlavningen og apparatets dør kan blive meget varm.
Du må ikke røre døren og børnene skal holdes væk.
Handicappede personer skal hjælpes af egnede voksne.
Under brug kan de tilgængelige dele i ovnen blive meget varme. Hold børn væk fra ovnen, indtil apparatet er kølet af.
Når ovndøren åbnes under eller efter madlavningen, skal du passe på strømmen af varm luft og/eller damp, der kommer ud af ovnrummet. Træd et skridt tilbage eller til siden for at undgå forbrændinger.
Det anbefales at bruge destilleret vand for at reducere dannelsen kalk.
Brug ikke ovnen til at opvarme rummet.
Før ovndøren lukkes, skal du sørge for, at der ikke er fremmedlegemer eller kæledyr inde i ovnen.
Opbevar ikke brændbare materialer eller temperaturfølsomme genstande, såsom rengøringsmidler, sprayflasker, vakuumpakkede beholdere, dåsemad, osv., i ovnen. Dette udgør en fare for brand/eksplosion.
Gem denne vejledning et sikkert sted og hold den tilgængelig, så du kan læse i den, når det bliver nødvendigt.
Hvis du sælger eller giver apparatet til en anden, skal du huske at vedlægge denne vejledning med apparatet.
Så snart du opdager et driftsproblem, skal ovnen kobles fra.
Varmt fedt kan nemt brænde. Det er farligt at varme olie i ovnen til at tilberede kød, og dette skal undgås. Forsøg aldrig at slukke fedtbrand med vand (det kan eksplodere).
Sluk flammerne med våde klude.
Risten, pladerne og madlavningsbeholdere bliver meget varme.
Når de indsættes eller fjernes, skal du bruge ovnhandskerne eller grydeholderne, som skal være helt tørre.
Når du bruger eller rengør ovnen, skal du passe på ikke at anbringe fingrene i dørhængslerne eller i selve døren for at undgå, at de kommer i klemme. Vær særlig opmærksom på dette, når der er børn til stede.
Lad kun ovndøren stå åben i understøttet position.
Når døren er åben, er der risiko for at falde eller få fingrene i klemme.
Du må ikke sidde eller læne dig på ovndøren, og den må ikke bruges som arbejdsflade.
Til vedligeholdelse, flytning, montering og rengøring af apparatet, skal du bruge egnet forebyggelses- og beskyttelsesudstyr (handsker, osv.).
Løft og flytning af apparater, der vejer mere end 25 kg, skal foretages med egnet udstyr eller af to personer for at undgå fare eller tilskadekomst.

Alt arbejde på apparatet skal udføres, mens apparatet er frakoblet strømforsyningen.

Det er ikke tilladt at ændre, pille ved eller forsøge at reparere apparatet, især med værktøj (skruetrækker o.lign.), hverken inde i eller uden på apparatet.

Reparationer må kun udføres af autoriseret personale, især på elektriske dele.

Forkert reparationsarbejde kan medføre alvorlige ulykker, skade på apparatet og udstyr og kan medføre forkert drift.

Apparater, der er repareret i tekniske servicecentre, skal gennemgå rutinemæssig testning, især angående jordstrømkredsen.

Brug kun de stegetermometre/temperaturmålere, der medfølger i ovntilbehøret.

Hvis stegetermometrene går i stykker eller mistes, skal du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter.

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på personer eller ejendom pga. manglende eller forkert vedligeholdelse af apparatet.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar, hvis sikkerhedsstandarderne ikke overholdes.

Producenten forbeholder sig retten til uden varsel at foretage ændringer i produkterne, som de føler er nødvendige eller nyttige.

GODE RÅD OM BRUG AF APPARATET

Brug ikke ovnlågen som hylde.

Opbevar ikke fødevarer i apparatet. Det kan få apparatet til at ruste.

Kogegrej

Brug kun det medfølgende tilbehør. Det er designet specielt til apparatet.

Advarsel! Hvis du damper maden i den hullede fordampningspøke, skal du sætte bakken eller den ikke-hullede fordampningsbakke nedenunder. På den måde opsamles afdrøpende væske.

Anbring altid kogegrejet på risten eller i den hullede fordampningsbakke.

Advarsel! Damppladen må ikke tildækkes.

Kogegrejet skal være varme- og dampfast.

Brug ikke silikoneforme sammen med apparatet.

Brug ikke kogegrej, som er rustent.

Selv de mindste rustpartikler kan forårsage korrosion i ovnrummet.

Rengøring og pleje

Ovnrummet er udført i rustfrit stål af høj kvalitet. Forkert vedligehold kan medføre korrosion i ovnrummet. Følg derfor alle anvisninger om rengøring og pleje i denne brugsanvisning.

Salt er rustfremmende. Hvis der aflejres salt på kogegrejet, kan der opstå rust forskellige steder i apparatet.

Syrige saucer som ketchup og sennep samt saltede fødevarer (f.eks. sprængt kød) indeholder klorid og syre. Det kan påvirke overfladen af rustfrit stål. Rengør ovnrummet efter hver brug.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

Ovnens emballagedele (pap, EPS udvidet polystyren, PE plastikposer) skal bortskaffes i overensstemmelse med miljølovgivninger og vha. passende indsamlingsfaciliteter.

MONTERING

Fjern apparatet fra emballagen og kontrollér, at produktet og strømkablet IKKE er beskadiget.

I modsat fald skal du kontakte forhandleren, før du tager apparatet i brug.

Produktet må ikke løftes vha. dørhåndtagene.

Emballage (f.eks. papir, polystyren) kan være farlig for børn (kvælningsfare).

Hold emballagen utilgængelig for børn.

Produktet skal monteres og tilsluttes korrekt til netstrømforsyningen iht. producentens instruktioner og kun af

KVALIFICERET PERSONALE.

Før der foretages nogen form for arbejde, skal det kontrolleres, at apparatet er **FRAKOBLET** netstrømforsyningen.

Tilslutning af apparatet til lysnettet

Sørg for at spændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet, som kan ses ved at åbne ovndøren.

Kontrollér om der er en kredsløbsafbryder på husledningen, som stemmer overens med aktuelle standarder (min. 3 mm åbningsafstand mellem kontakter), og at den er i stand til at understøtte apparatets belastning (se typeskiltet). I modsat fald skal der anbringes en enhed, der er let tilgængelig, mellem apparatet og strømledningen med de angivne specifikationer.

FORSIGTIG: Kontrollér om det elektriske system er udstyret med en effektiv jordtilslutning iht. de aktuelle standarder og juridiske bestemmelser.

OBS! Jordtilslutningen er påkrævet ved lov.

Det gule/grønne jordkabel må ikke afbrydes af kontakten, og skal være 2-3 cm længere end de andre kabler.

Anbring ikke strømkabler i nærheden af varmekilder eller ved temperaturer mere 50°C over end rumtemperaturen.

Hvis apparatet mangler strømkabel, skal ovnen tilsluttes strømforsyningen med et kabel med et tværsnit på min. 1,5 mm².

Hvis der skal bruges et stik, skal det være et standard stik, der passer til belastningen og stikkontakten.

Udskiftning af strømkabel:

Hvis strømkablet skal udskiftes, må du kun bruge kabler af følgende type:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Kabeltværsnit 3x1,5mm²

Klemkasse

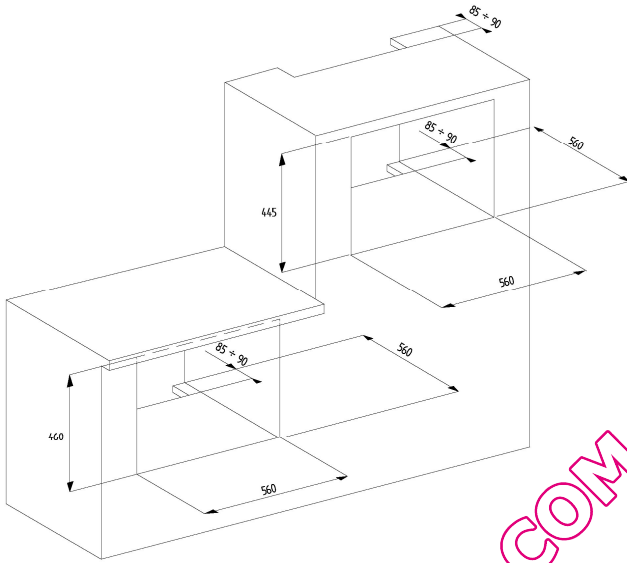
Ovnen er udstyret med en klemkasse, der konfigureret til drift med en enkeltfasat 220-240 V ~ 50 Hz forsyningsspænding.

Vigtigt:

skulle det blive nødvendigt at udskifte strømkablet, skal kablet tilsluttes iht. følgende farver/koder:

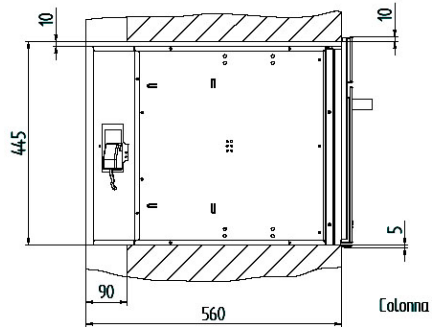
BLÅ	- NEUTRAL (N)
BRUN	- LIVE (L)
GUL-GRØN	- JORD (\perp)

MONTERINGSSKEMA

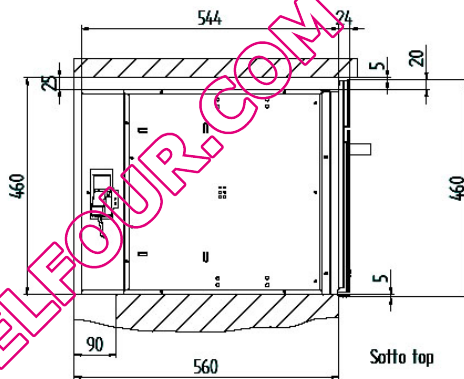


QUELFOR.COM

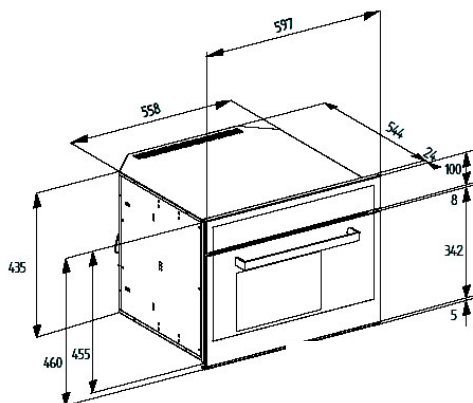
OVNDIMENSIONER



Montering i højskab



Montering under bordplade



Ovnens mål

FØR DU TAGER APPARATET I BRUG



FØRSTE OPSTART




Når ovnen tilsluttes strømforsyningen første gang, vises en ventebesked (WRT) og nogle produktoplysninger på displayet.



Tastaturet må ikke berøres i denne korte periode.




OBS! Det er normalt, at blæseren tændes og slukker igen efter et øjeblik.

Når følgende besked vises: **LANGURGE ENGLISH**


skal du vælge det ønskede sprog ved at trykke på en af knapperne  

Bekræft valget med knappen   

Indstil derefter uret ved hjælp af kn:   , så klokkeslættet er korrekt.

Bekræft indstillingen ved at trykke på knappen   

SÅDAN TÆNDES OVNINGEN

Tryk på knappen  i mindst 1 sek.

Meddelelsen **<< ON >>** vises på displayet, ovnløset tændes, og følgende besked vises:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

OBS! Slå tastaturlåsen fra, hvis den er aktiv.

Se afsnittet Sådan deaktiveres tastaturlåsen

Ovnen vil slukke automatisk efter 5 minutter, hvis der ikke foretages et valg.

SÅDAN SLUKKES OVNINGEN

Tryk på knappen 

Meddelelsen **<< OFF >>** vises på displayet. Ovnen vil skifte til standby.

VANDHÅRDHED

Vandets hårdhed er normalt et udtryk for mængden af magnesium og calcium i vandet.

Hårdheden udtrykkes generelt i franske grader (°fH).

Omfanget af kalkaflejringer i apparatet afhænger af vandets hårdhedsgrad. Kalkaflejringerne kan skade apparatet.

Ovnen er udstyret med et automatisk system, som bestemmer det passende øjeblik til at foretage et afkalkningsforløb.

Husk at det anbefales at bruge destilleret vand for at reducere dannelsen kalk.

Der findes tre justeringsintervaller for vandets hårdhed.

Oversigtstabellen med franske grader (°fH) / tyske grader (°dH)

VANDETS HÅRDHED °fH		VANDETS HÅRDHED °dH	
16-35° fH	GENNEMSNITSVAND	0-8° dH	GENNEMSNITSVAND
0-15° fH	MEGET BLØDT VAND	9-20° dH	MEGET BLØDT VAND
36-50° fH	MEGET HÅRDT VAND	21-28° dH	MEGET HÅRDT VAND

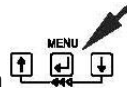
Brug den medfølgende teststrimmel til at måle vandets hårdhedsgrad præcist.

Dyp strimlen i et glas vand, aflæs vandhårdhedsgraden, og indstil apparatet tilsvarende.

BEMÆRK! Vær opmærksom på teststrimlens gradsystem (om det er °fH eller °dH), og aflæs den korrekte værdi

Standardsystemet er anbragt på gennemsnitsværdien (linje 1 i tabellen).

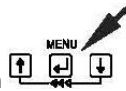
For at ændre indstillingen af vandets hårdhedsgrad, skal du trykke på knappen



Åbn valgmuligheden og brug derefter en af de to knapper.




Når du har foretaget dit valg, skal du bekræfte med knappen



OPVARMNING AF OVNE

OBS! Ovnen skal frakobles strømforsyningen, eller kredsløbsafbryderen skal stilles på OFF, før ovnen rengøres. Før ovnen tages i brug, skal den renses grundigt indeni med en blød klud eller ikke-slibende svamp, der er fugtet med varmt vand og opvaskemiddel. Sæt risten og fordampningsbakken i deres respektive rille.

Tænd ovnen, vælg funktionen "Professionel madlavning"  , og indstil temperaturen til 230 °C. Lad den tomme oven varme i ca. 30 minutter for at fjerne alle rester af fabriksolie eller fedtstof, som kan producere ubehagelige lugte under madlavning. Udluft rummet under denne handling.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVN OG TILBEHØR

For at lette rengøring af ovnrummet, anbefales det at bruge det automatiske forløb.

For at forbedre proceduren kan du bruge det afkalkningsmiddel, som fulgte med ovnen. Det er baseret på citronsyre monohydrat, som kan købes på apoteket

Derefter skal du frakoble apparatet fra strømforsyningen.

Brug en fugtig svamp til at fjerne rester fra ovnrummets vægge efter brug.

Brug ikke slibende materiale såsom skurepulver, metalskrabere eller ståluld, til at rengøre ovnen.

Brug ikke slibende materiale såsom skurepulver, metalskrabere eller ståluld, til at rengøre glasset på ovndøren for at undgå ridser, som kan få glasset til at splintre.

VASK IKKE STEGETERMOMETRET I OPVASKEMASKINEN.

Risten, fadet og fordampningsbakken kan vaskes i opvaskemaskinen.

Af hygiejniske grunde skal vandfadet tømmes efter hver brug.

Efter madlavning, og når ovnen er kølet tilstrækkeligt af, skal du bruge en blød klud til at tørre resterende væske væk fra bunden af ovnrummet.

TEKNISKE DATA

Vandfadskapacitet: 1,2 liter

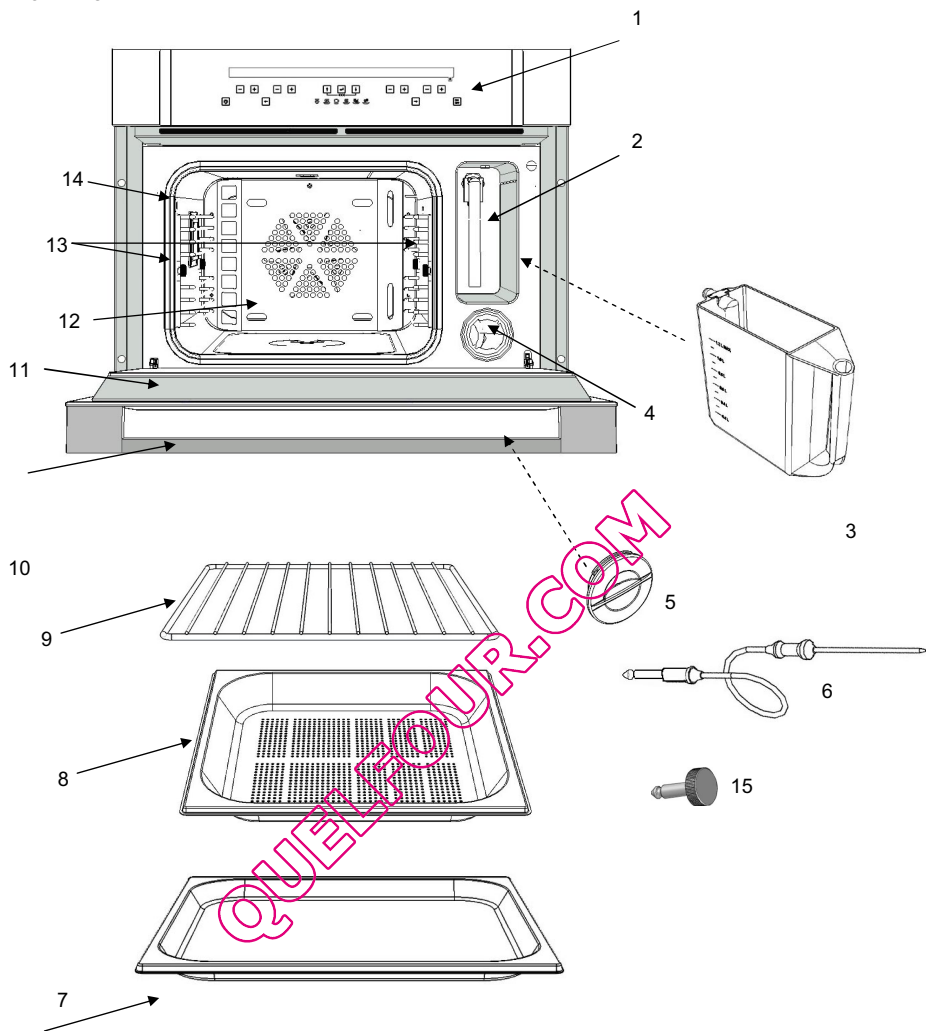
Brugbar mængde (ovnrum): 27 liter

Bruttomængde (ovnrum): 31 liter

Tilslutningsspænding: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maks. effekt: 2,2 kW

OVNENS DELE



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Kontrolpanel og datadisplay | 8 Hullet fordampningsbakke |
| 2 Fadrum | 9 Rist |
| 3 Fad | 10 Håndtag |
| 4 Filtrum | 11 Dør |
| 5 Filterdæksel | 12 Ovnrum |
| 6 Stegetermometer | 13 Sidegitre |
| 7 Fordampningsbakke | 14 Stik til stegetermometer |
| | 15 Stikhætte; til montering på stikket (14) når du ikke bruger stegetermometeret (6) |

Indledende drift, der skal udføres, før ovnen tændes eller før der vælges tilberedningsprogram.

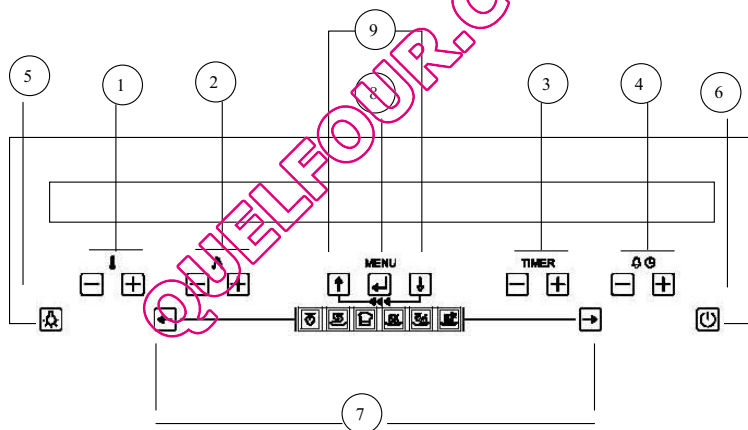
Før ovnen tændes, skal det kontrolleres, at hættten (15) er sat på plads (14). I tilfælde af tilberedningsprogrammer med stegetermometer, skal den sættes på (6).

Ovnen starter ikke madlavning, hvis et af de to udstyr ikke er isat.

Bemærk! under tilberedningstiden eller i slutningen af denne, er hættten varm.

Hvis du vil lade hættten sidde på for at isætte termometeret, skal du vente, indtil ovnen er kølet af eller bruge passende forebyggelsesudstyr (f.eks. handsker).

BESKRIVELSE AF KONTROLPANELET

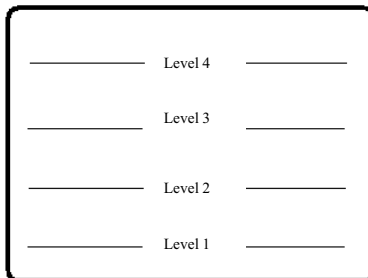


BESKRIVELSE AF KNAPPERNE

1. Knapper til indstilling af ovnrummets temperatur og displayområde til temperaturangivelse (+ for at skruer op, - for at skruer ned, min. 30°C og maks. 230° * afhængigt af det valgte program.)
2. Knapper til indstilling af stegetermometerets temperatur og displayområde til stegetermometerets temperaturangivelse (+ for at skruer op, - for at skruer ned, min. 30°C og maks. 90°C)
3. Knapper til programmering af tidsbestemte handlinger og displayområde for tidsangivelse
4. Knapper til programmering af alarmen eller indstilling af uret, og display til angivelse af ur/alarm
5. Tænd/sluk-knap til ovnrummets lys
6. Tænd/sluk-knap til ovnen
7. Valgknapper til madlavningsprogram
8. Bekræftelsesknop til valg
9. Knapper til gennemgang af menupunkter

TILBEHØR

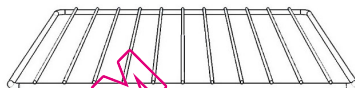
Det tilbehør, der følger med ovnen, øger antallet af tilberedningsprogrammer og muligheder. Fordampningsbakken og risten kan anbringes på forskellige niveauer på føreskinnen inde i ovnen. Hermed kan brugeren indstille den mest passende højde (niveauer) afhængigt af den tilberedning, der skal foretages.



GRILL

Bruges hovedsageligt som støtteflade.

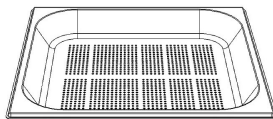
Anbefalet position: niveau 2 / 3 / 4



HULLET FORDAMPNINGSBAKKE

Bruges hovedsageligt til damptilberedning (friske eller frosne grønsager, fisk).

Anbring den hullede fordampningsbakke på niveau 2 eller 3, og sæt straks fordampningsbakken for at opsamle væske fra maden.



FORDAMPNINGSBAKKE

Bakke med høje kanter, der bruges som støtteflade til enhver enkeltlåg eller vandbadsbeholder.

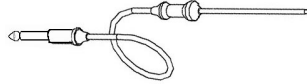
Beholder til opsamling af væske eller dryp af fedt under tilberedningen, som bruges sammen med risten eller den hullede fordampningsbakke. Ved tilberedning af fedtholdige retter anbefales det at komme en smule vand i fordampningsbakken for at undgå, at fedtet brænder på og producerer ubehagelige lugte eller røg.

Støtteflade til maden (småkager, osv.)



STEGETERMOMETER


Stegetermometeret kan bruges sammen med alle fødevarer, men er særligt egnet til kød.



OVNENS KØLESYSTEM


Ovnen er udstyret med en køleblæser, som sikrer korrekt drift og mindsker temperaturen på ovnens ydersider. Blæseren er altid aktiv under tilberedning, og det er muligt at føle luftstrømmen, som kommer ud mellem frontpanelet og ovnens dør.

LYS

Med knappen  kan du tænde/slukke lyset i ovnrummet, uanset ovnens tilstand.

Undermenuen Lighting lader dig vælge kriterierne for at slukke lyset, når det først er blevet tændt.

Vælg **NO** for punktet: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** for at slukke lyset manuelt.

Når lyset er tændt, skal det altid slukkes ved igen at trykke på den passende knap .

Med den automatisk funktion **YES** kan elektronikken slukke lyset automatisk, 5 minutter efter det blev tændt.

PRAKTISKE TILBEREDNINGSFORSLAG

Al tilberedning skal foretages med ovndøren lukket.

Brug altid helt tørre ovnhandsker eller grydeholdere til at fjerne varme retter fra ovnen.

Brug beholdere, der kan modstå temperaturen på 250°C eller mere.

Under eller i slutningen af tilberedningsfasen skal du passe på den varme luft, der kommer ud af ovnen, når ovndøren åbnes.






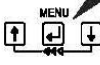


Anbring aldrig kogegrej direkte i bunden af ovnrummet.

BRUG AF OVNEN


Du kan bruge ovnen på 2 måder:

- ved at vælge tilberedningsfunktion
- ved at vælge fødevaretype og derefter bruge de fabriksindstillede programmer

VALG AF TILBEREDNINGSPROGRAM

Funktionsnavn og symbol	Funktionsbeskrivelse	Min-max. kammer-temp. T standard (°C)	Stegetermometer T standard
DAMP-MADLAVNING 	Ved brug af damptilberedning vil dampen fra kedlen strømme ind i ovnrummet. Dampen opvarmer ovnrummet og tilbereder maden. Dette tilberedningsprogram er ideelt til tilberedning af alle typer grønsager, da de bevarer deres farve, smag og frem for alt vitaminer og mineraler.	40 – 100 100	70
OPVARMNING 	Damp og varm luft bidrager til opvarmning af ovnrummet. Opvarmning af maden er derfor hurtig og jævn, hvilket forhindrer den i blive tør. Elementet, som opvarmer luften, er det RUNDE varmeelement. Radialblæseren fordele varmen ensartet. Dette program er velegnet til genopvarmning af tidligere tilberedt mad (rester), færdigretter eller frosne retter.	60 – 130 110	70
PROFESSIONEL TILBEREDNING 	Tilberedning udføres i flere faser. Efter start er den første fase dampkogning af maden. Efter en automatisk fastslået tid skifter tilberedningen til programmet VARMLUFT. Dette tilberedningssystem er ideelt til hævning af dej eller til tilberedning af dej, brød eller focacciaboller. Denne type tilberedning kan dog ikke udføres flere gange i træk, da resultatet ellers ikke vil blive tilfredsstillende. Ovnen skal køle af mellem to professionelle tilberedningsprogrammer. Kun på denne måde vil den nye dampfase udføres korrekt.	100–230 205	70
VARMLUFT-TILBEREDNING 	Luften inde i ovnrummet opvarmes af det runde varmeelement, der sidder bag apparatets bagerste væg. Radialblæseren hjælper med at fordele luften ensartet. Dette system, som også kaldes ventileret tilberedning, tilbereder maden på hver side.	40 – 230 175	70
VARMLUFT+DAMP 	Dette tilberedningsprogram svarer til det tidligere beskrevne varmluftsp program, men giver også mulighed for at producere damp i ovnrummet ved at trykke på knappen  . Dannelsen af damp i ovnrummet deaktiveres automatisk 10 minutter efter den er startet, men kan til enhver tid deaktiveres tidligere ved at trykke på knappen  igen. Ideelt til tilberedning af stege.	80 – 230 175	70
LAV TEMPERATUR 	Tilberedning ved lav temperatur i forholdsvis lang tid. Ideelt til tilberedning af kød, da du opnår en mør og lækker kødret. Luften inde i ovnrummet opvarmes af det runde varmeelement, der sidder bag apparatets bagerste væg, og fordeles ensartet takket være ventilationen, som produceres af radialblæseren. Tilberedningen skal foregå ved brug stegetermometeret, der følger med ovnen.	60-100 90	70

TÆND OG SLUK FOR OVNEN

Tryk på knappen  i mindst 1 sek.


Meddelelsen <<ON>> vises på displayet, ovenlyset tændes og følgende besked vises:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

OBS! Slå tastaturlåsen fra, hvis den er aktiv.

Se afsnittet Sådan deaktiveres tastaturlåsen

Ovnen vil slukke automatisk efter 5 minutter, hvis der ikke foretages et valg.

Sluk for ovnen ved at trykke på knappen .

Meddelelsen << OFF >> vises på displayet. Ovnen vil skifte til standby.

VALG AF TILBEREDNINGSPROGRAM

Tryk på en af retningsknapperne:



for at vælge det ønskede tilberedningsprogram. Se funktionsforklaringen i tabellen herover. (tilgængelige tilberedningsprogrammer)

OBS! Hvis der ikke foretages noget valg inden for 5 minutter, slukker ovnen automatisk. Se afsnittet om slukket ovn.

BRUG AF TILBEREDNINGSPROGRAM MED DAMP



Fyld vandbeholderen (fadet) med destilleret vand eller drikkevand, hvis førstnævnte ikke er muligt.

Fyld beholderen op til mærket (1,2 liter). OBS! Fyld ALDRIG fadet helt op, da det vand, der pumpes tilbage i fadet i slutningen af tilberedningsprogrammet, kan flyde over.

Før fadet ind i dets leje.

Skub fadet helt ned for at sikre, at det sidder helt tæt mellem røret i fadet og det hydrauliske kredsløb inde i ovnen.

Isæt altid den IKKE-hullede fordampningsbakke for at opsamle damp, væsker eller mad, som kan falde ned.


SÅDAN TILFØJES DAMP I TILBEREDNINGSFUNKTIONEN VARMLUFT + DAMP


Med tilberedningsprogrammet varmluft + damp kan brugeren til enhver tid tilføje damp under tilberedning. På denne måde opnås eller bevares den korrekte fugtighedsgrad inde i ovnrummet, så retten bliver mere mør.

Når programmet er valgt og aktiveret, vises følgende besked med regelmæssige intervaller:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Når du trykker på knappen  , vises symbol  som angiver aktivering af dampgeneratoren.

Efter et øjeblik vil dampen begynde at strømme ind i ovnrummet. Dampen kommer ind i ovnrummet med konstante intervaller adskilt af korte pauser på maks. 15 minutter, i slutningen af hvilke dampgeneratoren og indikatoren  slukker.

Indførslen af damp kan også til enhver tid deaktiveres manuelt med knappen  .

Displayet viser meddelelsen **PRESS <1 TO STOP STEAM** og afgiver et bipsignal, som minder brugeren om denne mulighed.

BRUG AF TILBEREDNINGSPROGRAM UDEN DAMP





Når ovnen bruges med et program, der ikke involverer damp, kan beholderen forblive i sit leje uden at kompromittere tilberedningsresultatet.

OBS!

For at tilberedningsfunktionerne DAMP og PROFESSIONEL kan udføres korrekt, skal ovnen køles tilstrækkeligt ned, hvis den tidligere har været brugt til et lignende tilberedningsforløb.

INDSTILLING AF TEMPERATUR


Tryk på en af de to knappe   for at ændre den forindstillede temperatur i trin på +/-5°C.

Ovnrummets temperatur vises altid til venstre for bogstavet t.

OBS! Gradersymbolet "°" blinker, mens ovnen forvarmes, indtil den indstillede temperatur er nået. I alle andre tilfælde er det altid tændt, som f.eks.: temperaturkontrol, når ovnen bevarer den allerede opnåede temperatur, og afkøling, når ovnen skal opnå en indstillet temperatur, der er lavere end startværdien.

SÅDAN STARTES TILBEREDNING


Aktivering af den valgte tilberedningsfunktion, med indstillingerne i displayet, sker, når valget bekræftes med

knappen  .

Følgende besked vises i displayet: **<1ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**


OBS! Ovnen slukker automatisk efter 5 minutter, hvis start af tilberedningsforløbet ikke bekræftes.

Meddelelsen **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** vises på displayet, når tilberedningen er i gang.

Tryk på knappen  for at få adgang til en menu, hvor du kan foretage halvautomatiske indstillinger eller gemme data om den aktuelle tilberedningsproces.

sådan bruges alarmfunktionen




Tryk på en af de to knapper   for at aktivere funktionen. Symbolet  begynder at blinke og displayet viser meddelelsen: ALARM og tallene 00.00 vises. Brug knapperne   enkeltvis til at indstille den ønskede tid.

Den højeste tid, der kan indstilles, er 23 timer og 59 minutter.

Efter et øjeblik (5 sekunder) begynder timeren, ovnen vender tilbage til at vise det aktuelle klokkeslæt og symbolet forbliver tændt.

Efter den indstillede tid lyder en summer, og følgende besked vises:

ALARM 00.00 sammen med symbolet  (de sidste to blinker).

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe summeren.

Bemærk! Summeren deaktiveres automatisk efter 5 minutter.

FORSIGTIG:



Alarmfunktionen forstyrrer IKKE ovnens funktion, og er altid tilgængelig uanset ovnens tilstand.

Sådan vises eller skiftes alarmens status

Tryk på en af de to knapper   hvorefter displayet straks viser oplysningerne vedrørende alarmens tidsstatus.

Symbolet  begynder at blinke. Tryk på en af de to knapper   for at indstille en ny tid for alarmen.


Sådan nulstilles alarmfunktionen

Tryk på knapper   samtidigt for at nulstille den tidligere programmerede tid for denne funktion.

Symbolet  forsvinder.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTID

Tænd ovnen og vælg en tilberedningsfunktion.

Brug knapperne  at indstille tilberedningstiden.




Den indledende visning af tiden er indstillet i mm.ss, og derefter tt.mm.

Den højeste tid, der kan indstilles, er 10 timer.

Start derefter tilberedningen.

Den viste tid begynder at dale, og når den når nul, vil ovnen gå over i afsluttet tilberedningstilstand.

Sådan annulleres en tilberedningstid


Tryk på knapperne  samtidigt for at annullere den tidligere programmerede tid for denne funktion.



Tilberedningstiden nulstilles.

Sådan programmeres start og stop af ovnen

Tænd ovnen, vælg en tilberedningsfunktion og indstil den ønskede tilberedningstemperatur.

Brug knapperne  at indstille tilberedningstiden.



Den højeste tid, der kan indstilles, er 10 timer.


Tryk på knappen  og vælg punktet **END OF COOKING** med knappen .



Når meddelelsen **SET TIME** vises, skal du bruge knapp .



til at indstille tiden for **END OF COOKING**, inden for de næste 23 timer og 59 minutter.

Bekræft indstillingen med knappen .





Ovnen vil skifte til forsinket starttilstand.

Den vil automatisk aktiveres senere for en indstillet varighed, og vil stoppe på den programmerede tilberedningsafslutningstid.

Meddelelsen: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** vises i intervaller på 15 sek. for at vise den resterende tid, før ovnen tændes.

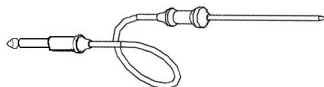
Du kan hele tiden få vist informationen på displayet

ved at trykke på en af de to knapper  ved at trykke på en af de to knapper 

TILBEREDNING MED STEGETERMOMETER

Ovnen leveres med et stegetermometer og termaturmåler, som er et tilbehør, der er formet som en stor stift, der sættes ind i et greb og slutter med et kabel og et stik. Stegetermometeret, der er tilsluttet elektronikken, gør det muligt at måle temperaturen inde i kødet eller anden madvare, som tilberedes.

Dette tilbehør forenkler de forskellige tilberedningsprogrammer for at gøre det nemmere for de, der har meget lidt erfaring inden for sektoren, med at opnå konsistente resultater med tiden.



Tilberedningen slutter, når temperaturen inde i maden, hvilket måles af stegetermometeret, når den værdi, der er indstillet på displayet.

BRUG AF STEGETERMOMETER

Tilslut stegetermometeret til det passende stik, der sidder inde i ovnen oven på venstre væg (se fig. A). Før metalstiften på termometeret vandret ind i den madvare, der skal tilberedes, op til håndtaget. Spidsen skal om muligt anbringes i midten af madvaren, og må ikke røre en knogle eller indsættes i en fedtholdig del af madvaren. En korrekt måling kan kun opnås, hvis man følger disse instruktioner.

Tænd ovnen, vælg en tilberedningsfunktion, indstil stegetermometerets temperatur og indstil ovnrummets temperatur. Hvis stegetermometerets temperaturvisning blinker med værdien 30°C, betyder dette, at den valgte ret i opskriftslisten ikke har den ideelle stegetermometeretemperatur. I dette tilfælde anbefales det at frakoble stegetermometeret og tilberede retten iht. den indstillede tilstand eller indstille en stegetermometeretemperatur, der bedst svarer til dine forventninger.

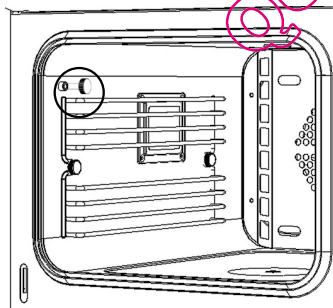


Fig. A

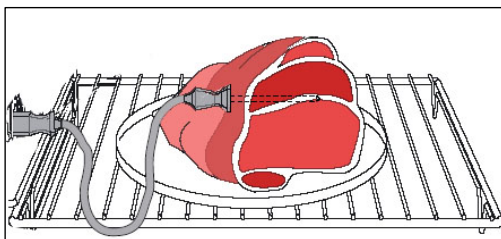





Fig. B

Sådan skiftes stegetermometerets temperatur

Tryk på en af de to knapper   for at ændre temperaturen for stegetermometeret i trin på +/-1°C.

Den højeste temperatur, der kan indstilles: 90°C

Den laveste temperatur, der kan indstilles: 30°C

Stegetermometerets temperaturværdi vises med følgende grafiske symbol til venstre. 

Bemærk:

Ovnrummets temperatur skal være højere end stegetermometerets temperatur. I modsat fald vil ovnrummets temperatur blinke for at angive en forkert indstilling.

Det er ikke muligt at indstille en tilberedningstid vha. stegetermometeret eller omvendt.

Sådan bruges stegetermometeret som termometer







Tryk på de to knapper   jigt, hvorefter stegetermometerets temperatur vil vise den øjeblikkelige

værdi, der måles af stegetermometeret.

Den højeste og laveste temperatur, der kan måles, er 250°C -20°C.

Sådan programmeres start af ovnen med stegetermometeret

Tilslut stegetermometeret til det passende stik (se fig. A). Tænd ovnen, vælg en tilberedningsfunktion og indstil den ønskede tilberedningstemperatur.

Tryk derefter på knappen:    og vælg punktet START COOKING med knappen    .

Når meddelelsen SET TIME vises, skal du bruge knapperne  

til at indstille tiden for START COOKING, inden for de næste 23 timer og 59 minutter.

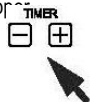
Bekræft indstillingen med knappen    .

Ovnen vil skifte til forsinket starttilstand. Den vil aktiveres automatisk på det programmerede tidspunkt og stoppe i slutningen af tilberedningen, dvs. når madens temperatur når værdien, der er indstillet for stegetermometeret.

Meddelelsen: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

vises i intervaller på 15 sek. for at vise den resterende tid, før ovnen tændes.

Du kan hele tiden få vist informationen på displayet ved at trykke på en af de to knapper



HUKOMMELSESFUNKTIONER

Med ovnens elektronik har du mulighed for at gemme dine tilberedningsindstillinger i de passende hukommelsesområder. Disse oplysninger kan hentes frem på et senere tidspunkt, når du vil tilberede med samme tidligere indstillinger, så du opnår konsistente fejlfrie resultater.

Følgende kan gemmes i hukommelsen:

tilberedningsprogram

ovnrummets temperatur

stegetermometrets temperatur eller tilberedningstiden

Det er ikke muligt at gemme:

Starttid for tilberedning

Sluttid for tilberedning

Sådan gemmes et tilberedningsprogram

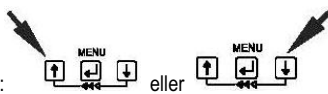
Når du har tændt ovnen og foretaget alle nødvendige tilberedningsindstillinger, skal du trykke på knappen

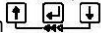


gentagne gange, indtil følgende tekst vises: **SAVE COOKING CYCLE**.

Tryk på knappen:  for at bekræfte, at du vil gemme dataene.

Vælg en af de 10 ledige poster vha. rulleknapperne :



Bekræft lagring af dataene i **COOKING CYCLE NO.** med knappen .

Når dataene er gemt, svarer systemet med **DONE**.

Bemærk:

Det anbefales at skrive nummeret på tilberedningsprogrammet ned sammen med navnet på den ret, det bruges til, i en notesbog. Dette vil hjælpe dig senere, når du vil hente det tilberedningsprogram, der skal bruges til en bestemt ret. Hvis systemet ikke svarer med at skrive **DONE**, betyder det, at alle ledige hukommelsesposter er blevet brugt. Hvis du vil gemme et andet tilberedningsprogram, skal du slette en eller flere poster.

Menufunktioner


RECIPES
SETTINGS
EXIT

Opskrifter: Systemet har en gemt liste over retter (kød, brød/pizza, desserter, timbaler, dine egne opskrifter), som tillader hurtig indstilling af ovnen (anbefalede parametre) på baggrund af det valgte punkt for at opnå korrekt tilberedning. Følgende sider indeholder tabeller og parametre til madretter, der er gemt i hukommelsen.

Indstillinger: I denne menu er det muligt at foretage en række indstillinger, som du kan bruge til at brugertilpasse ovnen på baggrund af dine egne behov.

Exit: forlader menuen.

NULSTILLING AF VALGTE INDSTILLINGER

Tryk på knappe  liget for at annullere ovnens start/stop-program.

Ovnen vil automatisk aktiveres og vise meddelelsen: **COOKING IN PROGRESS** ↓ MENU
Ovnen slukker alle varmeelementerne.

Displayet viser meddelelsen: **COOKING FINISHED** og summeren lyder.
Summeren kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig tast.

Med knappen  kan du slukke ovnen,

eller du kan bruge en af de to k



til at vælge et nyt tilberedningsprogram.

OBS! I damptilberedningsforløbet, to minutter før tilberedningstiden stopper, åbner dampåbningerne for at lade så meget damp ud som muligt fra ovnrummet.

VALG AF FØDEVARETYPE

FABRIKSINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER

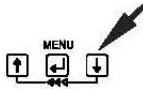
Sådan navigeres i menuen

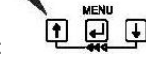
Tænd ovnen. Når følgende besked vises:

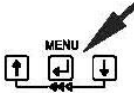
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

skal du trykke på knappen:  for at se første punkt i listen: **RECIPES**

Sådan vises menustrukturen:

Tryk på knappen:  for at rulle ned i listen

Tryk på knappen:  for at rulle op i listen.

Tryk på knappen:  for at vælge det viste punkt.

EXIT Med EXIT kan du til enhver tid vende tilbage til det første punkt, der blev vist, da ovnen blev tændt.

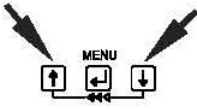
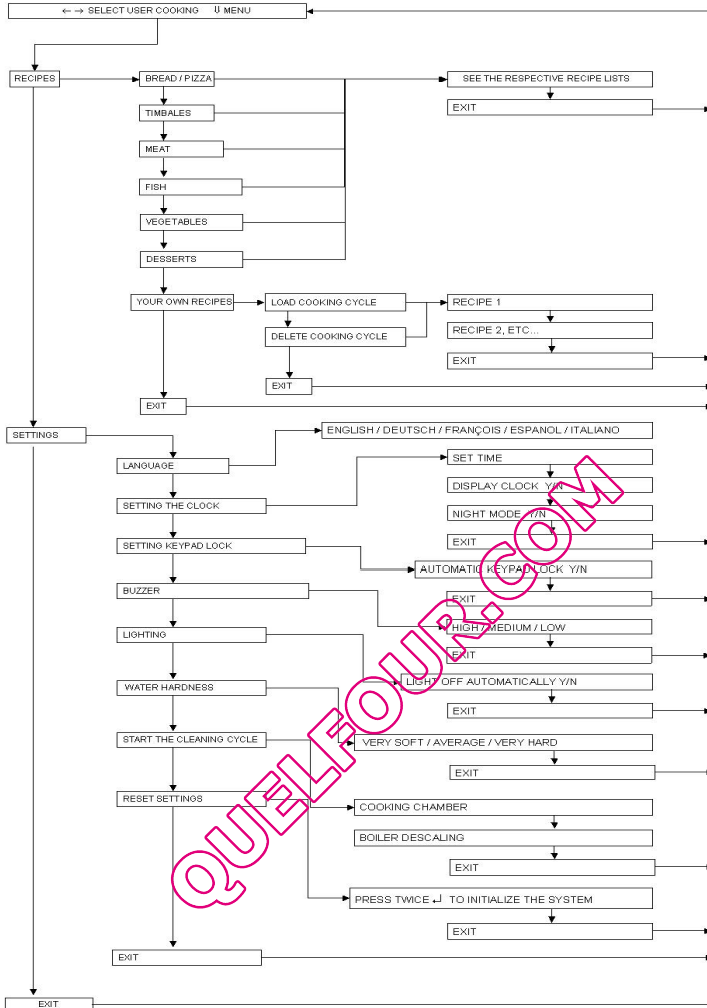



Tryk på  samtidigt for at gå tilbage til forrige punkt et trin ad gangen.


DIAGRAM OVER MENUSTRUKTUR



BRØD/PIZZA opskriftsliste

Ret:	Ovnrummets temperatur °C	Stegetermometrets temperatur * °C	Tilberedningstid	Niveau	Tilberedningsprogram
VELSMAGENDE FOCACCIABRØD	220		00t.25'	3	
BRØD	220		00t.35'	3	
PIZZA	230		00t.25'	3	

TIMBALER opskriftsliste

Ret:	Ovnrummets temperatur °C	Stegetermometrets temperatur * °C	Tilberedningstid	Niveau	Tilberedningsprogram
CANNELLONI	190		01'.00'	3	
LASAGNE	180		01'.20'	3	
ASPARGESTIMBALE	180		01'.10'	3	
KARTOFFELTIMBALE	180		01'.20'	3	
COURGETTETIMBALE	180		00t.40'	3	
VELSMAGENDE TÆRTE	200		00t.35'	3	






KØD opskriftsliste

De angivne tilberedningstilstande er fastlagt for kødstykker, der vejer omkring 1 kg.


Ret:	Ovnrummets temperatur °C	Stegetermometerets temperatur * °C	Tilberedningstid	Niveau	Tilberedningsprogram
SVINEKLUMP	90	70		3	
OKSETYKSTEG	90	70		3	
KALVETYKSTEG	90	68		3	
FLÆSKESTEG	90	72		3	
NAKKESTEG	100	75		3	
STEAK, MEDIUM	75	62		3	
STEAK, RØD	70	55		3	
OKSEFILET, MEDIUM	75	62		3	
OKSEFILET, RØD	70	57		3	
RULLESTEG	80	65		3	
KALKUNBRYST	90	70		3	
ROASTBEEF	80	62		3	
ROASTBEEF, RØD	70	57		3	
OKSEBOV	85	70		3	
KALVEBOV	90	72		3	

QUELFOR.COM

FISK opskriftsliste

Ret:	Ovnrummets temperatur °C	Stegetermometrets temperatur * °C	Tilberedningstid	Niveau	Tilberedningsprogram
MUSLINGER	100		00t.30'	3	
RØDSPÆTTEFILET	220		00'.10'	3	
DRAGEFISKEFILET	80		00t.30'	3	
REJER OG HUMMER	100		00t.30'	3	
ØRRED	100		00t.35'	3	


GRØNSAGER opskriftsliste

Ret:	Ovnrummets temperatur °C	Stegetermometrets temperatur * °C	Tilberedningstid	Niveau	Tilberedningsprogram
ASPARGES	100		00t.35'	3	
BROCCOLI	100		00t.30'	3	
GULERØDDER	100		00t.35'	3	
ROSENKÅL	100		00t.35'	3	
BLOMKÅL	100		00t.40'	3	
BLADBEDE	100		00t.35'	3	
GRØNNE BØNNER	100		00t.40'	3	
FENNIKEL	100		00t.40'	3	
KARTOFLER	100		00t.50'	3	
PEBERFRUGTER	100		00t.25'	3	
PORRER	100		00t.40'	3	
RIS	100		00t.35'	3	
BLADSELLERI	100		00t.35'	3	
SPINAT	100		00t.20'	3	
COURGETTER	100		00t.30'	3	

Tilberedningstiderne er fastlagt for retter af gennemsnitsstørrelse.

Tilberedningstider kan variere afhængigt af rettens størrelse.

DESSERTER opskriftsliste

Ret:	Ovnrummets temperatur °C	Stegetermometrets temperatur * °C	Tilberedningstid	Niveau	Tilberedningsprogram
SMÅKAGER	150		00t.35'	3	
YOGHURTSMÅKAGER	170		00t.15'	3	
BLOMMEKAGE	170		01'.00'	3	
SOUFFLE	200		00t.35'	3	
ÆBLETÆRTE	170		01'.00'	3	
SANDKAGE	170		00t.40'	3	

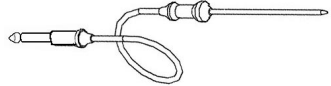
BEMÆRK:

Indstillingerne i tabellerne (temperatur, tilberedningstid) kan ændres for at lave brugertilpasset tilberedning, der passer bedre til dine behov. Nye data kan indtastes til at overskrive dataene, der er gemt i hukommelsen, ved at følge instruktionerne herunder.

TILBEREDNING MED STEGETERMOMETER

Oven leveres med et stegetermometer og temperaturmåler, som er et tilbehør, der er formet som en stor stift, der sættes ind i et greb og slutter med et kabel og et stik. Stegetermometeret, der er tilsluttet elektronikken, gør det muligt at måle temperaturen inde i kødet eller anden madvare, som tilberedes.

Dette tilbehør forenkler de forskellige tilberedningsprogrammer for at gøre det nemmere for de, der har meget lidt erfaring inden for sektoren, med at opnå konsistente resultater med tiden.



Tilberedningen slutter, når temperaturen inde i maden, hvilket måles af stegetermometeret, når den værdi, der er indstillet på displayet.

Sådan bruges stegetermometeret.

Tilslut stegetermometeret til det passende stik, der sidder inde i ovnen oven på venstre væg (se fig. A). Før metalstiften på termometeret vandret ind i den madvare, der skal tilberedes, op til håndtaget. Spidsen skal om muligt anbringes i midten af madvaren, og må ikke røre en knogle eller indsættes i en fedtholdig del af madvaren. En korrekt måling kan kun opnås, hvis man følger disse instruktioner.

Tænd ovnen, vælg en tilberedningsfunktion, indstil stegetermometerets temperatur og indstil ovnrummets temperatur. Hvis stegetermometerets temperaturvisning blinker med værdien 30°C, betyder dette, at den valgte ret i opskriftslisten ikke har den ideelle stegetermometeretemperatur. I dette tilfælde anbefales det at frakoble stegetermometeret og tilberede retten iht. den indstillede tilstand eller indstille en stegetermometeretemperatur, der bedst svarer til dine forventninger.

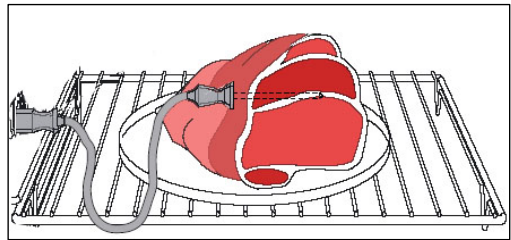
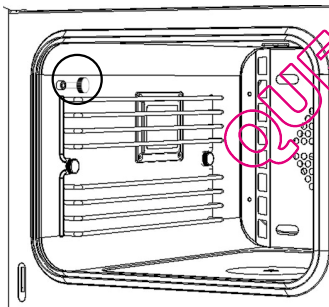




Fig. B


Fig. A

Sådan skiftes stegetermometerets temperatur

Tryk på en af de to knapper   for at ændre temperaturen for stegetermometeret i trin på +/-1°C.

Den højeste temperatur, der kan indstilles: 90°C

Den laveste temperatur, der kan indstilles: 30°C

Stegetermometerets temperaturværdi vises med følgende grafiske symbol til venstre. 

Bemærk:

Ovnrummets temperatur skal være højere end stegetermometerets temperatur. I modsat fald vil ovnrummets temperatur blinke for at angive en forkert indstilling.

Det er ikke muligt at indstille en tilberedningstid vha. stegetermometeret eller omvendt.

Sådan bruges stegetermometeret som termometer







Tryk på de to knapper   jigt, hvorefter stegetermometerets temperatur vil vise den øjeblikkelige

værdi, der måles af stegetermometeret.

Den højeste og laveste temperatur, der kan måles, er 250°C -20°C.

Sådan programmeres start af ovnen med stegetermometeret

Tilslut stegetermometeret til det passende stik (se fig. A). Tænd ovnen, vælg en tilberedningsfunktion og indstil den ønskede tilberedningstemperatur.

Tryk derefter på knappen:    og vælg punktet START COOKING med knappen    .

Når meddelelsen SET TIME vises, skal du bruge knapperne   til at indstille tiden for START COOKING, inden for de næste 23 timer og 59 minutter.

Bekræft indstillingen med knappen    .

Ovnen vil skifte til forsinket starttilstand. Den vil aktiveres automatisk på det programmerede tidspunkt og stoppe i slutningen af tilberedningen, dvs. når madens temperatur når værdien, der er indstillet for stegetermometeret.

Meddelelsen: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

vises i intervaller på 15 sek. for at vise den resterende tid, før ovnen tændes.

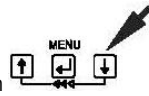
Du kan hele tiden få vist informationen på displayet ved at trykke på en af de to knapper



SÅDAN BRUGERTILPASSES OPSKRIFTSLISTEN

Vælg et punkt på listen, og indstil dataene iht. dine behov. Husk at det er muligt at tilberede efter tid (tilberedningstid) eller med stegetermometer.

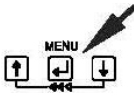
Aktivér tilberedningen, og tryk derefter gentagne gange på knappen



, indtil følgende tekst vises:

SAVE COOKING CYCLE

Tryk på knappen:

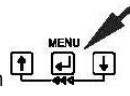


for at bekræfte og gemme de nye indstillinger.

Systemet viser **DONE**, når indstillingerne er gemt.

SÅDAN INDLÆSES DIN EGEN OPSKRIFT

Vælg menuen og vælg opskriftspunktet med knappen



Rul i listen med knapperne



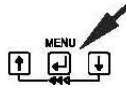
og



, indtil meddelelsen

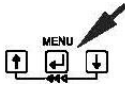
YOUR OWN RECIPES

vises. Bekræft valget med knappen



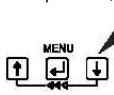
Når følgende besked vises: **LOAD COOKING CYCLE**

Tryk på knappen

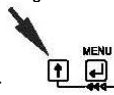


Systemet viser de opskrifter, der er blevet gemt.

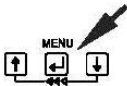
Brug knappen



eller



til at vælge det ønskede tilberedningsprogram.



Bekræft valget ved at trykke på knappen

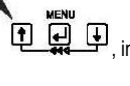
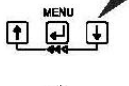
OBS! Hvis hukommelsesområdet er tomt, fordi der ikke er gemt nogen brugertilpassede opskrifter, svarer systemet med EXIT.

Sådan slettes din egen opskrift

Vælg menuen og vælg opskriftspunktet med knappen



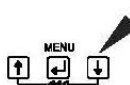
Rul gennem punkterne med knappen eller knappen, indtil meddelelsen YOUR OWN RECIPES vises.



Bekræft valget med knappen



Brug en af de to knapper til at rulle gennem punkterne, indtil følgende tekst vises:



DELETE COOKING CYCLE.

Tryk på knappen for at åbne undermenuen.

Vælg det tilberedningsprogram, du vil slette, ved at rulle gennem punkterne med en af de to knapper



, og bekræft sletningen med knappen



Når tilberedningsprogrammet er slettet, svarer systemet med **DONE**.

NULSTIL INDSTILLINGER

Denne funktion bruges til at nulstille systemet i tilfælde af problemer.


Advarsel! Alle systemvariabler stilles tilbage til deres oprindelige værdier, og dine egne opskrifter slettes.

Vælg punktet: **RESET SETTINGS** med knappen    og følg anvisningerne på displayet.

Tilstanden oven slukket

Alle varmeelementer deaktiveres, inklusive blæseren inde i ovnrummet samt lyset.


Køleblæseren og blæseren inde i ovnrummet deaktiveres få minutter, efter ovnen er slukket, så ovnen hurtigt kan køle ned. (Maks. køletid: 20 min.)

Tastaturet deaktiveres med undtagelse af tænd/sluk-knappen  og ALARM-funktionsknapperne.

Tilstanden afsluttet tilberedning

Kontrolenheden udsender en summelyd, og deaktiverer alle varmeelementer, inklusive blæseren inde i ovnrummet samt lyset.

Displayet viser meddelelsen: **COOKING FINISHED**

- Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe summeren, annullere meddelelsen og stille systemet tilbage til tændt tilstand.
- Du kan også trykke på knappen  for at slukke ovnen. (Se tilstanden oven slukket)
- I modsat fald vil ovnen slukke automatisk efter 5 minutter.

Indstilling af tastaturlås:

Med denne valgmulighed kan du vælge den tilstand, hvori tastaturlåsen skal indstilles: manuelt eller automatisk. Det anbefales at vælge den automatiske tilstand (**YES**), især hvis der er børn til stede.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Knapperne låses automatisk, når tastaturet forbliver inaktivt i 1 minut.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Tastaturlåsen aktiveres ved at trykke samtidigt på knappen helt til venstre og knappen helt til højre




I begge tilfælde vises følgende besked på displayet, når tastaturlåsen aktiveres:

KEYPAD LOCK ACTIVATED efterfulgt af, hvis ovnen er slukket, tastsymbolet  , som minder brugeren om, at funktionen er aktiveret.

Hvis tastaturlåsen er aktiveret manuelt eller automatisk i løbet af et tilberedningsforløb, vender displayet, efter meddelelsen: **KEYPAD LOCK ACTIVATED** tilbage til visning af tilberedningsoplysninger. Hvis nogen forsøger at foretage nye indstillinger, svarer systemet på tryk på en vilkårlig tast med en besked, der minder brugeren om først at deaktivere låsen.
Se næste afsnit.

Sådan deaktiveres tastaturlåsen

Hvis tastsymbolet  vises på displayet, eller følgende besked vises:

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

De to pile på siderne, der peger nedad, minder brugeren om tastkombinationen.

Tryk samtidigt på knappen yderst til venstre og på knappen yderst til højre.



Meddelelsen: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** bekræfter, at apparatets normale betjeningsfunktioner er gendannet.

Tastaturlåsoplysninger

Med knappen  kan du slukke ovnen.

SUMMER

Lader dig vælge et af de 3 niveauer (lav, middel, høj) for intensiteten af den summer, der lyder under en advarsel.
Standardindstilling: MIDDEL

Rengøring

START RENGØRINGSPROGRAMMET

Menupunkter:

OVNRUM

KEDELAFKALKNING

RENGØRING AF OVNRRUMMET MED DAMP

Formålet er at lette fjernelse af madrester, fedt, osv. efter et tilberedningsforløb. Ovnen fylder ovnrummet med en vis mængde damp i en fast periode (10 minutter).



Aktivér ovnrummets rengøringsprogram med knappen    og følg de angivne instruktioner på displayet. Når forløbet er slut og følgende besked vises:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

skal du bruge en blød ikke-slibende svamp fugtet med vand til at rengøre ovnen. Brug ikke slibemidler eller væsker, og brug ikke jernværktøj eller spidse genstande.

AFKALKNING

Dette er et bestemt rengøringsprogram, der er velegnet til at fjerne kalk inde i kedlen. Afhængigt af vandets hårdhed dannes en bestemt mængde kalk inde i kedlen eller dampgeneratoren, som øges i takt med vandets hårdhed.

KEDELAFKALKNING

Det anbefales, at afkalkning udføres, så snart følgende advarselsbesked vises:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

FORSIGTIG: PROGRAMMET HAR EN FAST VARIGHED PÅ 12 TIMER. DET ANBEFALES DERFOR AT LADE PROGRAMMET KØRE I LØBET AF NATTEN.




Passende afkalkningsmiddel:

Det anbefales at bruge MONOHYDRERET CITRONSURE, som kan fås på alle apoteker. Følg sikkerheds- og doseringsinstruktionerne. Brug ikke eddike eller eddikebaserede produkter.

INSTRUKTIONER til kedelafkalkningsforløb:

Dosering: fyld fadet med vand op til 0,6 liter-mærket, tilføj 5 teskefulde monohydreret citronsyre og bland det.



Sæt fadet i det passende leje, og start afkalkningsforløbet med knappen    . Apparatet vil vise den resterende tid inden slutningen af afkalkningsforløbet. Når forløbet er færdigt, udføres en kedelvask og skylleforløb. Se afsnittet Kedelvask.

KEDELVASK

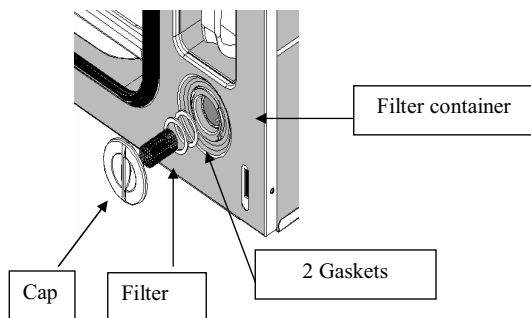
Når kedlen er afkalket, udfører apparatet en kedelvask.

Det snavsede vand passerer gennem filteret, som opfanger kalkresterne fra afkalkningsprocessen, og derefter tømmes det snavsede vand ned i fadet.

Det er derefter nødvendigt at hjælpe apparatet, som vil guide dig trinvis igennem handlingerne, der skal udføres. For at opsummere skal du tømme fadet, skylle og fylde fadet med rent vand. Denne handling skal udføres flere gange.

Filteret skal renses manuelt, når kedelvasken er udført.

Der kan dryppe vand fra filterbeholderen. Tør og rengør med en klud eller lille svamp.
 Vær opmærksom på de hvide pakninger; sørg for at de er til stede i den indre del af filterbeholderen, og hvis ikke skal de anbringes korrekt som vist herunder.



VANDHÅRDHED

Vandets hårdhed er normalt et udtryk for mængden af magnesium og calcium i vandet. Hårdheden udtrykkes generelt i franske grader (°fH).

Omfanget af kalkaflejringer i apparatet afhænger af vandets hårdhedsgrad. Kalkaflejringerne kan skade apparatet. Ovnen er udstyret med et automatisk system, som bestemmer det passende øjeblik til at foretage et afkalkningsløb.

Husk at det anbefales at bruge destilleret vand for at reducere dannelsen kalk.

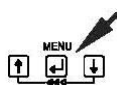
Der findes tre justeringsintervaller for vandets hårdhed.

Oversigtstabellen med franske grader (°fH) / tyske grader (°dH)

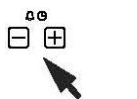
VANDETS HÅRDHED °fH		VANDETS HÅRDHED °dH	
16-35° fH	GENNEMSNITSVAND	0-8° dH	GENNEMSNITSVAND
0-15° fH	MEGET BLØDT VAND	9-20° dH	MEGET BLØDT VAND
36-50° fH	MEGET HÅRDT VAND	21-28° dH	MEGET HÅRDT VAND

Standardsystemet er anbragt på gennemsnitsværdien (linje 1 i tabellen).

For at ændre indstillingen af vandets hårdhedsgrad, skal du trykke på knappen



Åbn valgmuligheden og brug derefter en af de to knapper.



Når du har foretaget dit valg, skal du bekræfte med knappen



VEDLIGEHOJDELSE

ADVARSJELSMEDDEJELSER - betydningen af visse advarsjelsmeddejelser.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Generelt er 1 liter vand i fadet tilstrækkeligt til en dampmadlavningsproces, men der kan dog stadig være to grunde til, at den pågældende besked vises:

Vandet i fadet er sluppet op.

Fadet er ikke ført helt ind i sit leje.

Åbn ovndøren i begge tilfælde, og pas dampen, der kommer ud.

Tilføj om nødvendigt maks. 1 liter destilleret vand eller drikkevand. (OBS! Fyld ALDRIG fadet helt op, da vandet, der pumpes af dampgeneratoren tilbage i fadet i slutningen af madlavningsforløbet, kan flyde over i beholderen). Før fadet ind i dets leje.

Skub fadet helt ned for at sikre, at det sidder helt tæt mellem røret i fadet og det hydrauliske kredsløb inde i ovnen.

INSERT THE PITCHER

Denne besked vises, når systemet skal tømmes for vand i kedlen, men fadet ikke sidder korrekt.

CONNECT FOOD PROBE

Denne besked vises, når du vælger tilberedningsforløb ved lav temperatur eller en brugertilpasset opskrift, som kræver brugen af stegetermometer, og kun hvis sidstnævnte ikke allerede er tilsluttet det passende stik.

DISCONNECT FOOD PROBE

Denne besked vises, hvis indstillingen af den valgte opskrift ikke kræver stegetermometer, og kun hvis sidstnævnte er tilsluttet.

CLOSE THE DOOR

Denne besked vises for at fortælle, at det valgte forløb eller det tidligere igangværende forløb kun kan startes, når døren er lukket korrekt.

Hvis døren åbnes, afbrydes tilberedningsforløb eller dampstyrede programmer.

BOILER EMPTYING WAIT...

Denne besked bruges til at fortælle brugeren, at visse forløb er aktive, overvåges og styres automatisk af systemet, selvom ovnen er slukket. F.eks. kedelvaskeprogram.

Andre meddejelser vil blive vist i slutningen af forløbet, eller ovnen vil slukke automatisk.

hvad skal du gøre i tilfælde af problemer

PROBLEM	AFHJÆLPNING
Ovnen virker ikke.	Kontrollér om kredsløbsafbryderen eller anden fejlstrømsafbryder (sikring) i det elektriske system er slået fra. I tilfælde af problemer med det elektriske system skal du rådspørge en kvalificeret elektriker. Hvis ovnen stadig ikke virker efter nulstilling af kredsløbsafbryderen og/eller fejlstrømsafbryderen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Lyset inde i ovnrummet tændes ikke. Displayet viser Err og et tal.	Se instruktionerne om, hvordan du skifter ovnens pære. Denne kombination angiver en fejl. Se fejlkodetabellen.
Systemet kræver, at tiden indstilles.	Mulig elektrisk fejl (strømafbrydelse). Indstil det aktuelle klokkeslæt.
Dræning af vandet fra kedlen forekommer lang tid efter slutningen af et tilberedningsforløb.	Af sikkerhedsmæssige årsager pumpes vandet fra kedlen kun væk, når temperaturen er faldet til under 90°C. Den nødvendige tid, før vandet er kølet ned, bestemmer pausen, før tømningen starter. (dette kan være op til 20 min.) I løbet af denne tid kan et andet tilberedningsprogram startes.
Der kommer damp ud af ovnen under brug.	Kontrollér at døren er lukket korrekt. Kontrollér om pakningen er beskadiget (revnet, osv.). I dette tilfælde skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Systemet viser en stegetermometertemperatur under brug, men stegetermometret er ikke tilsluttet.	Kontrollér pakningen på stegetermometerstikkets hætte inde i ovnrummet. Hvis hæften er ustabil, skal den udskiftes. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Hvad skal du gøre i tilfælde af strømafbrydelse

I tilfælde af strømafbrydelse, kan det være nødvendigt at nulstille klokkeslættet, når strømmen kommer igen.

De gemte indstillinger eller opskrifter er gået tabt.

Hvis strømafbrydelsen forekommer i løbet af et tilberedningsforløb, kan forløbet ikke fortsætte.

Hvis et afkalknings- eller kedelvaskeforløb var i gang, før strømafbrydelsen, afbrydes forløbet. Når strømmen kommer igen, vil det være nødvendigt at dræne opløsningen af vand og monohydreret citronsyre i kedlen. Følg instruktionerne på apparatets display.

FEJLKODETABEL

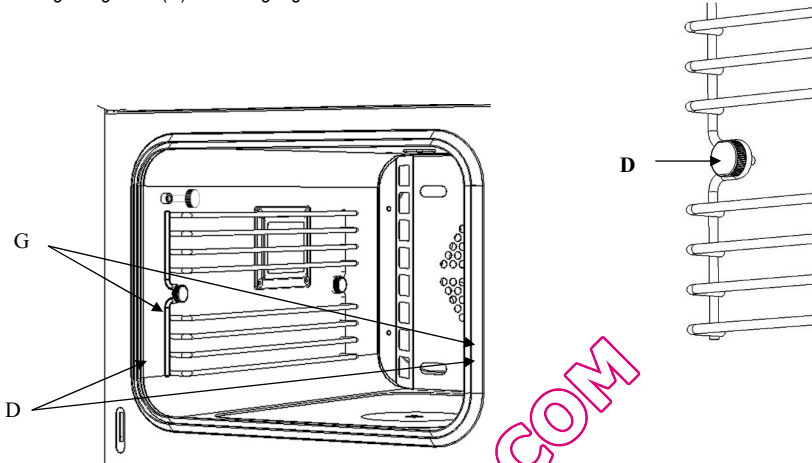
Det elektroniske system udfører løbende en række diagnosetests. Hvis nogle parametre er forkerte, deaktiverer kontrolenheden funktionerne, og viser en fejlkode (Err efterfulgt af tre tal). Alle varmeelementer slukkes, inklusive blæseren inde i ovnrummet. Køleblæseren forbliver tændt.

Notér fejlkoden, kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem fejlkoden.

Fejlkode	Årsag	AFHJÆLPNING
ERR 001	KEDEL overhedet Årsagene til denne alarm er: Fyldepumpen hælder ikke vand fra fadet til kedlen. Årsagene kan være: a – fadet er tomt b – en lækage i det hydrauliske kredsløb c – pumpen er ødelagt d – elektronisk fejl i strømkredsløbet (relæ eller relækontrol)	Kontrollér at der er vand i fadet. Sluk ovnen og tænd den igen. Hvis fejlen gentages, skal du notere fejlkoden, kontakte et autoriseret servicecenter og fortælle dem fejlkoden.
ERR 002	Kedelbeskyttelsesalarm. Systemet frakobler generatorrelæet og derved alle belastninger, der er tilsluttet det. - Udskift strømkortet.	Notér fejlkoden, kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.
ERR 003	Strømkortoverhedning: grænseværdi $\geq 85^\circ$	Kontrollér om ovnen er indlejret i møblet iht. instruktionerne i denne vejledning. Kontrollér om tangentialblæseren fungerer korrekt.
ERR 004	PT1000 ovnrumsensør Årsag: afbrydelse eller kortslutning af sensoren eller kablerne. - udskift PT 1000	Kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.
ERR 005	Madsensor Årsag: afbrydelse eller kortslutning af sensoren eller kablerne. - Kontrollér de elektriske tilslutninger. - Udskift stegetermometret.	Kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.
ERR 006	Kedelvarmeelementfejl Årsag: åbent kredsløb eller kortslutning i jord. - Udskift kedel.	Kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.
ERR 007	Varmeelementfejl ved damp i ovnrum Årsag: åbent kredsløb eller kortslutning i jord. - Udskift TC1.	Kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.
ERR 008	Ovnrumsoverhedning - Udskift strømkortet.	Kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.
ERR 009	Fejl i NTC sensor på strømkortet Årsag: åbent kredsløb eller kortslutning. - Udskift strømkortet.	Kontakt et autoriseret servicecenter og fortæl dem koden.

UDTAGNING AF SIDEGITRENE

1. Skru (drej mod uret) de forreste rillede møtrikker (D) af.
2. Tag sidegitrene (G) ud et ad gangen.



Sådan genmonteres sidegitrene

Sæt støttestegitrene i et ad gangen. (G)

Vær opmærksom på indekset på risten. Dette skal isættes på den bagerste rillede møtrik inde i ovnrummet. Skru de rillede møtrikker (D) på.

QUELFOUR.COM

Sådan skiftes ovnens lyspære

Kobl apparatet fra strømforsyningen eller sæt kredsløbsafbryderen i OFF-position.

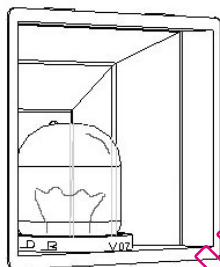
Kontrollér at ovnen har rumtemperatur, og vent i modsat fald til den er kølet af.

Ovnens lyspære skal have følgende egenskaber:

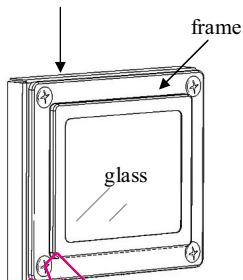
- Forsyningsspænding 220-240 V ~ 50/60 Hz
- strøm 25 W.
- Type: E-14
- Maks. driftstemperatur 300°C

Instruktion til skift af lyspære:

1. Skru den rillede møtrik på venstre støttegitter af, se forrige side.
2. Tag støttegitteret ud.
3. Skru de 4 krydsskruer, der sidder i hjørnerne af glasstøtten, af (se tegningen ved siden af).
4. Anbring rammen, med glas og pakning til at beskytte lampen, på en støtteflade.



Rubber seal



5. Skru den udrændte pære ud.
6. Skru en ny pære i.
7. Genmonter rammesamlingen med glas og pakning.
8. Skru de 4 skruer i.
9. Genmonter sidegitteret.
10. Skru den rillede møtrik på sidegitteret.
11. Tilslut strømmen igen.

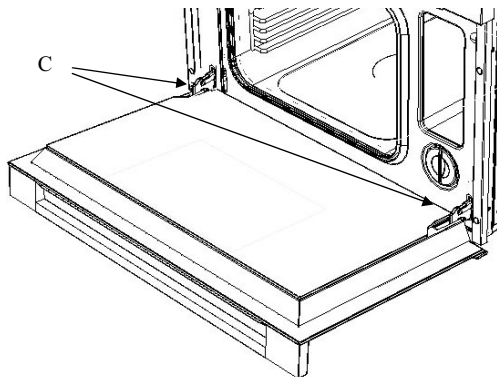
Sådan skiftes ovnrummets pakning

Pakningen, der sidder omkring ovnrummet, skal skiftes, hvis den er revnet.

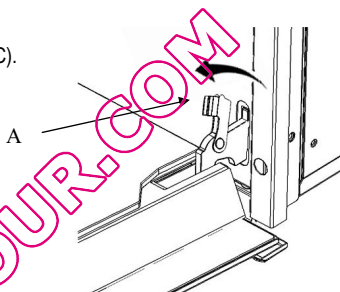
Af sikkerhedsmæssige årsager skal pakningen skiftes af en tekniker fra et autoriseret servicecenter.

Sådan afmonteres ovndøren

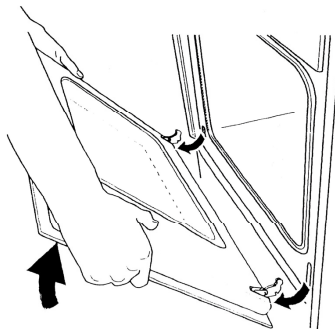
1. Åbn ovndøren helt.
2. Find hængslerne (C), se tegningen ved siden af:



3. Vip beslagene (A) på de to hængsler tilbage (C).

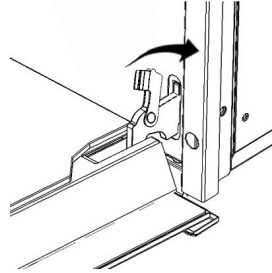


4. Tag fat i døren på begge sider, og luk den langsomt halvt til, hvorefter beslagene (A) vil hægte sig fast på apparatets dør.
5. Løft døren opad.
6. Træk døren ud ved at dreje den nederste del bagud. Beslagene skal komme ud af deres lejer. Se tegningen herunder.



Sådan genmonteres ovndøren

1. Sæt de to beslag i de passende åbninger, mens døren holdes halvt lukket.
2. Åbn døren helt.
3. Vip de to hængsler (C), mens du bevæger dem fremad.



Ovndetaljer

Berøringsfølsomt tastatur

Dette er en særlig type tastatur, som er berøringsfølsomt. For at give ovnen en kommando, skal du bare angive og trykke let på det sted på tastaturet, hvor symbolet, der svarer til instruktionen, sidder.

Inaktivt tastatur

Efter 5 minutter uden bekræftelse af aktivering af et tilberedningsprogram eller uden bekræftelse af en valgmulighed, slukker ovnen automatisk.

Bipsignal

Et kort akustisk signal lyder, hver gang der trykkes på en tast.

Misfarvning af ovnrummet

Efter nogen tids brug af ovnen, kan ovnrummet blive gulligt. Denne misfarvning af det rustfrie stål, som har naturlige årsager, har ingen effekt på tilberedningsegenskaberne.

QUEFOUR.COM

QUELF0UR.COM

TÄRKEITÄ TIETOJA

Lue tämä käyttöopas huolellisesti läpi. Sen avulla voit käyttää laitetta turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttöopasta ja asennusohjeita varmassa paikassa. Mikäli myyt laitteen, toimita käyttöopas ja asennusohjeet uudelle omistajalle.

ENNEN LAITTEEN ASENNUSTA

Tämä laite on tarkoitettu muuhun kuin ammattimaiseen ruuanvalmistukseen kotona. Yhdessä tuotteessa yhdistyvän perinteisen ruuanvalmistuksen ja höyrykypsennyksen ansiosta valmistat herkullisia liha-, kala-, kasvis- ja jälkiruokia, joissa säilyvät maukkaus, tuoreus, aromit ja ennen kaikkea kaikki ravintoaineet. Uuni ei sovellu muihin käyttötarkoituksiin. Asenna laite ja käytä sitä huoneissa, joiden lämpötila on vähintään 5 °C.

TURVATOIMET

Tätä laitetta saavat käyttää aikuiset, jotka ovat tutustuneet käyttöohjeisiin. Varmista, ettei uunin luukku purista sähkölaitteiden virtajohtoa, sillä sähköeristys voi muutoin vahingoittua. Jos virtajohto on vaurioitunut, asiakaspalvelun on vaihdettava johto vahinkojen välttämiseksi. Lapset eivät usein tunnista laitteen käyttöön liittyviä riskejä. Valvo lapsia äläkä anna heidän leikkiä laitteella. Uunin luukku voi kuumentua erittäin kuumaksi ruuan kypsennyksen aikana. Älä koske luukkuun ja pidä lapset poissa uunin luota. Liikuntarajoitteiset tai kyvyiltään puutteelliset henkilöt eivät saa käyttää laitetta ilman vastuullisen aikuisen opastusta. Uunin ulkoiset osat voivat tulla käytön aikana erittäin kuumiksi. Pidä lapset poissa uunin luota, kunnes laite on jäähtynyt. Kun avaat uunin luukun ruuan kypsennyksen aikana tai kypsennyksen lopussa, varo uunitilasta tulevaa kuumaa ilmavirtaa ja/tai höyryä. Astu taaksepäin tai uunin sivuun palovammojen välttämiseksi. On suositeltavaa käyttää tislattua vettä kattilakiven muodostumisen vähentämiseksi. Älä käytä uunia huoneen lämmittämiseen. Ennen kuin suljet uunin luukun, varmista, ettei uunin sisäpuolella ole vieraita esineitä tai eläimiä. Älä säilytä uunissa helposti syttyviä materiaaleja tai tulenarkoja esineitä, kuten puhdistusaineita, suihkeita, tyhjiöpakattuja astioita, säilykepurkkeja jne. Ne voivat aiheuttaa tulipalon tai räjähtää. Säilytä nämä käyttöohjeet ja pidä ne helposti saatavilla, jotta voit tutkia niitä aina tarvittaessa. Jos myyt tai annat laitteen toiselle henkilölle, muista toimittaa nämä käyttöohjeet laitteen mukana. Mikäli uunin käytössä ilmaantuu ongelma, uuni on välittömästi irrotettava pistorasiasta. Kuuma rasva syttyy helposti palamaan. Lihan kypsentäminen uunissa kuumassa öljyssä on vaarallista ja sitä tulisi välttää. Älä koskaa yritä sammuttaa palamaan syttyntä rasvaa vedellä (rasva saattaa räjähtää). Tukahduta liekit kosteilla liinoilla. Ritilä, pellit ja paistoastiat tulevat erittäin kuumiksi. Käytä täysin kuivia uunikintaita tai patalappuja asettaessasi tai irrottaessasi niitä. Kun käytät uunia tai puhdistat sitä, huolehdi siitä, etteivät sormesi jää uunin luukun saranoiden tai uunin luukun väliin ja vahingoitu. Huolehdi tästä erityisesti silloin, kun lähettyvillä on lapsia. Jätä uunin luukku auki ainoastaan tuettuun asentoon. Uunin luukun ollessa auki sormet voivat jäädä sen väliin. Älä istu uunin luukun päälle tai nojaa siihen äläkä käytä sitä työtasona. Käytä laitteen huollon, siirron, asennuksen ja puhdistuksen aikana asianmukaisia suojavausteita (kintaita jne.). Yli 25 kg painavan laitteen nostamiseen ja siirtämiseen tarvitaan asianmukaisia varusteita tai vähintään kaksi henkilöä vaaratilanteiden ja tapaturmien välttämiseksi.

Laitte on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustoimenpiteitä.

Laitteeseen ei saa tehdä muutoksia, sitä ei saa peukaloita tai yrittää korjata työkaluilla (ruuvimeisseleillä ja muilla sen tapaisilla työkaluilla) sisä- tai ulkopuolelta.

Etenkin sähköosien korjauksia saa tehdä ainoastaan valtuutettu ammattilainen.

Väärin tehty korjaustyö voi aiheuttaa vakavia onnettomuuksia, vahingoittaa laitetta ja varusteita sekä johtaa virheelliseen toimintaan.

Huoltopalvelussa korjatut laitteet käyvät läpi rutiinomaisen testauksen etenkin maavirtapiirin jatkuvuuden osalta.

Käytä ainoastaan uunin varusteisiin kuuluvaa paistomittaria.

Jos paistomittari rikkoontuu tai katoaa, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen.

Valmistaja ei ole vastuussa ihmisille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jotka johtuvat laitteen puutteellisesta tai virheellisestä ylläpidosta.

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, mikäli turvallisuusstandardit ei ole noudatettu.

Valmistaja varaa oikeuden ilman ennakkovaroitusta tehdä tuotteisiin muutoksia, joiden se katsoo olevan välttämättömiä tai tarpeellisia.

HYÖDYLLISIÄ TIETOJA UUNIN KÄYTTÖÄ VARTEN

Älä käytä uunin luukkua hyllynä.

Älä säilytä laitteen sisällä ruokaa. Se voi aiheuttaa ruostumista.

Uuniastiat

Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja astioita. Ne on suunniteltu varta vasten laitetta varten.

Varoitus: kun kypsennät ruokaa höyryllä reiällisessä kypsennysastiasa, aseta sen alle aina paistopelti / tukeva kypsennysastia. Näin ruuasta valuva neste voidaan kerätä talteen.

Aseta uuniastiat aina ritilälle tai reiälliseen kypsennysastiaan.

Varoitus: höyrystintä ei saa peittää.

Uuniastioiden tulee olla kuumana ja höyryn kestäviä.

Silikonista valmistetut kakkuvuoat eivät sovellu yhdistettyyn kuumailma- ja höyrykypsennykseen.

Älä käytä uuniastioita, joissa on merkkejä ruosteesta.

Jopa pienet ruostetahrat voivat johtaa uunin ruostumiseen.

Hoito ja puhdistus

Laitteen uunitila on valmistettu korkealuokkaisesta ruostumattomasta teräksestä. Laitteen sopimaton hoito voi johtaa uunitilan ruostumiseen. Tutustu käyttöoppaan hoito- ja puhdistusohjeisiin.

Suolat ovat erittäin hankaavia. Kypsennystilaan jäävä suola voi johtaa suolapitoisten kohtien ruostumiseen.

Happamat kastikkeet, kuten ketsuppi ja sinappi, tai suolaiset ruuat, kuten esimerkiksi paahtopaistit, sisältävät kloridia ja happoa. Ne vaikuttavat ruostumattoman teräksen pintaan. Puhdista kypsennystila jokaisen käytön jälkeen.

PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN

Uunin pakkausosat (kartonki, EPS-polystyreenivaahto, PE-muovikassit) tulee hävittää ympäristönsuojelusäännösten mukaisesti ja käyttämällä asianmukaisia erillisiä keräyskanavia.

ASENNUS

Poista laite pakkauksesta ja tarkista, että tuote ja virtajohto EIVÄT ole vahingoittuneet.

Ota muussa tapauksessa yhteyttä jälleenmyyjään, ennen kuin käytät laitetta.

Älä nosta tuotetta uunin luukun kahvasta.

Pakkaus (esim. paperi, polystyreeni) voi olla lapsille vaarallinen (tukeutumisaara).

Pidä pakkaus poissa lasten ulottuvilta.

Tuote on asennettava ja kytkettävä verkkovirtaan asianmukaisesti valmistajan ohjeiden mukaisesti. Kytkennät saa tehdä ainoastaan **PÄTEVÄ AMMATTIHENKILÖ**.

Ennen kuin laitteelle tehdään mitään toimenpiteitä, on huolehdittava siitä, että laite on **IRROTETTU** verkkovirrasta.

Kytkeä virtalähteeseen

Varmista, että sähköverkon jännite vastaa arvokilvessä olevaa jännitettä. Arvokilven näkee avaamalla uunin luukun.

Tarkista, voidaanko kodin verkkovirrassa käyttää nykyisten standardien mukaista suojakatkaisijaa (liitäntöjen välillä on oltava vähintään 3 mm tilaa) ja onko laitteen teho tuettu (katso arvokilpi). Sijoita katkaisija muussa tapauksessa laitteen ja sähkölinjan väliin helposti ulottuville annettujen ohjeiden mukaisesti.

HUOMIO! Tarkista, onko sähköjärjestelmässäsi nykyisten standardien ja säännösten mukainen tehokas maadoitus.

Huomaa: maadoitusta edellytetään laissa.

Katkaisija ei saa häiritä keltavihreää maajohtoa ja maajohdon on oltava 2–3 cm pitempi kuin muut johdot.

Älä sijoita virtajohtoa lähelle lämmönlähteitä tai paikkoihin, joiden lämpötila ylittää huoneen lämpötilan 50°C:lla.

Jos laitteessa ei ole virtajohtoa, uuni on kytkettävä verkkovirtaan johdolla, jonka poikkileikkaus on vähintään 1,5 mm².

Jos käytetään pistoketta, sen on oltava standardinmukainen ja sovellettava laitteen tehoon ja pistorasiaan.

Virtajohdon vaihtaminen:

Jos virtajohto on vaihdettava, käytä ainoastaan seuraavantyyppisiä johtoja:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Johdon poikkileikkaukset 3 x 1,5 mm²

Jakorasia

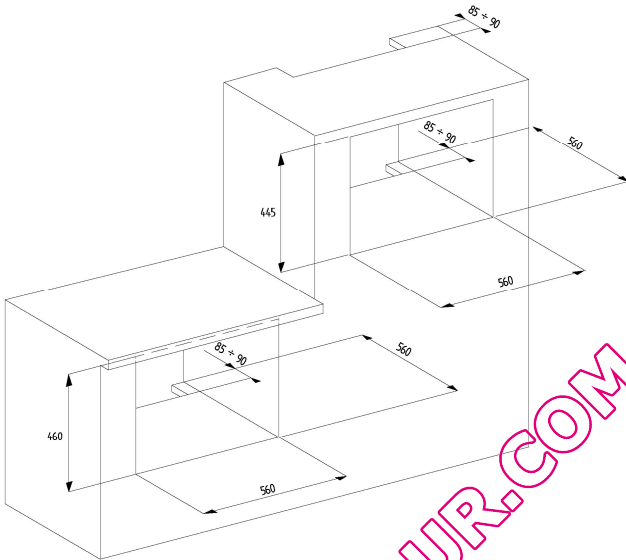
Uuni on varustettu jakorasialla, joka toimii yksivaiheisella 220–240 V~ 50 Hz:n jännitteellä.

Huomautus:

jos virtajohto on vaihdettava, kytke johto seuraavien värien/koodien mukaisesti:

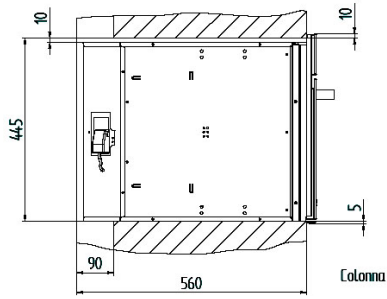
SININEN - NEUTRAALI (N)
RUSKEA - JÄNNITTEELLINEN (L)
KELTAVIHREÄ - MAAJOHTO (±)

ASENNUSKAAVIO

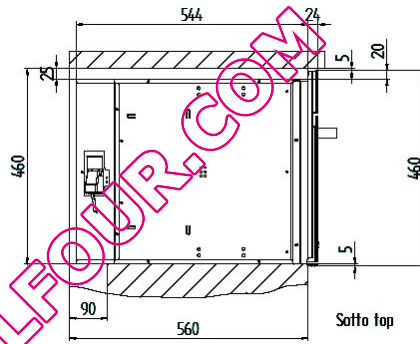


QUELFOR.COM

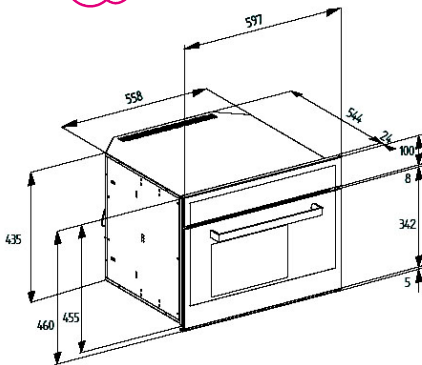
UUNIN MITAT



Tornin asennus



Asennetaan työtason alle



Uunin mitat

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

UUNIN KÄYNNISTÄMINEN ENSIMMÄISTÄ KERTAA

Kun uuni kytketään ensimmäistä kertaa verkkovirtaan, näyttöön ilmaantuu teksti **WRIT** sekä joitakin tuotteen tunnistustietoja.

Älä koske painikkeisiin tämän lyhyen vaiheen aikana.

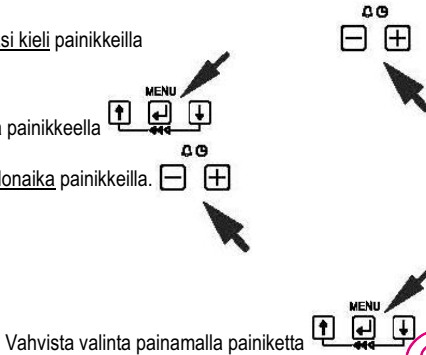
Huomaa: on täysin normaalia, että tuuletin käynnistyy ja sammuu hetken kuluttua.

Kun näyttöön tulee viesti **LANGUAGE ENGLISH**

valitse haluamasi kieli painikkeilla

Vahvista valinta painikkeella

Aseta sitten kellonaika painikkeilla.



UUNIN KÄYNNISTÄMINEN

Paina painiketta  vähintään sekunnin ajan.

Näyttöön tulee teksti **<< ON >>**, uunin valo syttyy ja näyttöön ilmaantuu seuraava teksti:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

HUOM: Ota painikkeiden lukitus pois päältä, jos lukitus on päällä.

Katso kohta **PAINIKKEIDEN LUKITUKSEN POISTAMINEN**

Uuni sammuu automaattisesti viiden minuutin kuluttua, jos mitään valintaa ei ole tehty.

UUNIN SAMMUTTAMINEN

Paina painiketta .

Näyttöön tulee teksti **<< OFF >>**. Uuni siirtyy valmiustilaan.

VEDEN KOVUUS

Veden kovuudella ilmaistaan periaatteessa magnesiumium- ja kalsiumsuolojen määrä vedessä. Kovuus ilmaistaan tavallisesti ranskalaisina asteina (°fH).

Veden kovuus määrittää kattilakiven muodostumisen, mikä voi vahingoittaa uunin toimintaa.

Uunissa on automaattinen järjestelmä, joka määrittää sopivan hetken kattilakiven poistolle.

Muista, että on suositeltavaa käyttää tislattua vettä kattilakiven muodostumisen vähentämiseksi.

Veden kovuudelle on kolme tasaustasoa

Ranskalaisten asteiden (°fH) / saksalaisten asteiden (°dH) vastaavuustaulukko

VEDEN KOVUUS °fH	VEDEN KOVUUS °dH
16-35° fH KESKIM. VEDENKOVUUS	0-8° dH KESKIM. VEDENKOVUUS
0-15° fH ERITTÄIN PEHMEÄ VESI	9-20° dH ERITTÄIN PEHMEÄ VESI
36-50° fH ERITTÄIN KOVA VESI	21-28° dH ERITTÄIN KOVA VESI

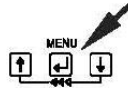
Voit tarkistaa veden kovuuden tarkan arvon mukana toimitetulla indikaattoripaperilla.

Kasta paperi lasissa olevaan veteen, lue veden kovuus ja aseta arvo oheisen kaavion perusteella.

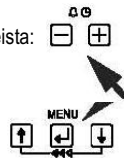
HUOMIO! Tarkista, millaiset veden kovuudet indikaattoripaperi näyttää (°fH vai °dH), ja lue arvo sen mukaan.

Oletusjärjestelmä on asetettu keskiarvon mukaan (rivi 1 taulukossa).

Voit muuttaa valintaa valitsemalla veden kovuuden ja painamalla vahvistuspainiketta



Voit siirtyä vaihtoehtoihin ja käyttää sitten jompaa kumpaa seuraavista painikkeista:




Kun valinta on tehty, vahvista se painamalla painiketta

UUNIN KUUMENNUS

Huomaa: irrota uuni verkkovirrasta tai aseta suojakatkaisija OFF-asentoon ennen uunin puhdistamista.

Ennen uunin käyttöönottoa puhdista uunin sisäosa lämpimään veteen ja pesunesteeseen kostutetulla pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla sienellä. Aseta ritilä ja tippuvan nesteen keräävä astia uuniin omille kiskoilleen.

Kytke uuni päälle. Tutustu sivun ohjeisiin. Valitse Ammattimainen paistotoiminto  ja aseta uunin lämpötilaksi 230 °C. Pidä uunia päällä tyhjänä noin 30 minuutin ajan, jotta tehtaalla uuniin jääneet öljy- ja rasvajänteet poistuvat. Ne voisivat muutoin aikaansaada epämiellyttäviä hajuja ruuanvalmistuksen aikana. Tuuleta huonetta tämän toimepiteen aikana.

UUNIN JA SEN VARUSTEIDEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunitilan puhdistamisen helpottamiseksi on suositeltavaa noudattaa automaattista prosessia. Voit tehostaa toimintaa käyttämällä kalkinpoistoainetta, joka on toimitettu uunin mukana. Kalkinpoistoaineen vaikuttava aine on SITRUUNAHAPPOMONOHYDRAATTI, jota saa apteekista.

Lisäksi laite on hyvä irrottaa verkkovirrasta.

Poista uunitilan seinämiin jääneet ruuantähteet jokaisen käytön jälkeen kostealla sienellä.

Älä puhdista uunia höyrypuhdistimilla.

Älä puhdista uunin luokun lasia karkeilla, hankaavilla materiaaleilla, kuten kaapimilla, metalliraaputtimilla tai teräsvillalla, jotta lasi ei naarmuunnu eikä siihen tule säröjä.

ÄLÄ PESE PAISTOMITTARIA ASTIANPESUAINEELLA.

Ritilän, vesisäiliön ja tippuvan nesteen keräävän astian voi pestä astianpesukoneessa.

Tyhjennä vesisäiliö jokaisen käytön jälkeen hygieniasyistä.

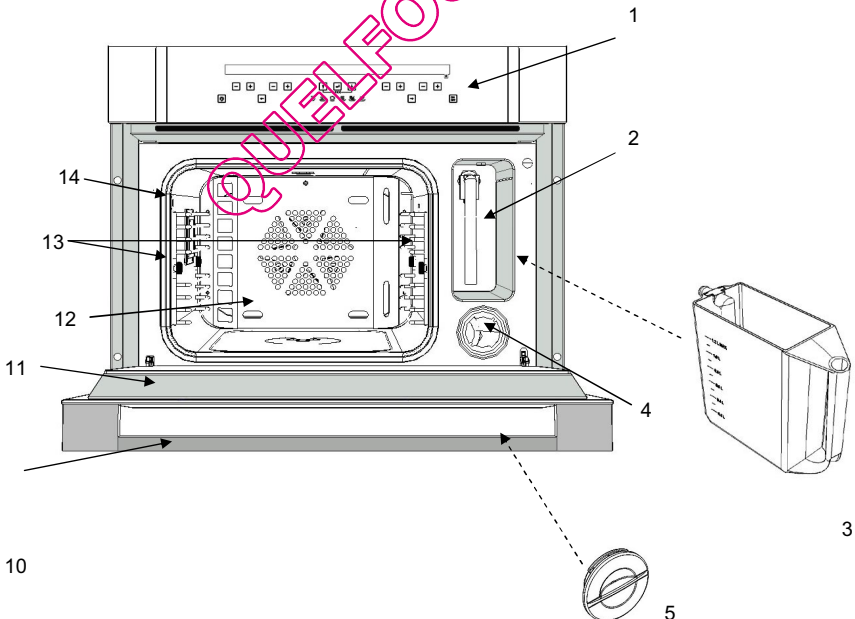
Ruuanvalmistuksen jälkeen ja uunin jäädyttyä riittävästi kuivaa uunitilan pohjalle jäänyt neste pehmeällä liinalla.

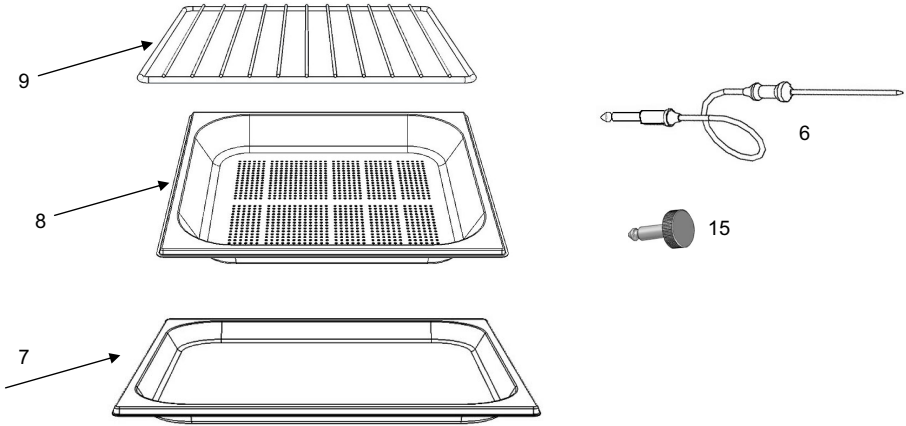
Tekniset tiedot

Vesisäiliön kapasiteetti:	1,2 l.
Käyttötilavuus (uunikammio):	27 l.
Bruttotilavuus (uunikammio):	31 l.

Kytkenäjäännite:	220–240V~ 50/60Hz
Enimmäisjäännite:	2,2 kW

UUNIN KUVAUS





- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Ohjauspaneeli ja tietönäyttö | 8 Reiällinen astia |
| 2 Vesisäiliön lokero | 9 Ritilä |
| 3 Vesisäiliö | 10 Kahva |
| 4 Suodatinlokero | 11 Lukkuri |
| 5 Suodattimen kansi | 12 Uuninla |
| 6 Paistomittari | 13 Sivuritilät |
| 7 Nesteen keräävä astia | 14 Paistomittarin liitin |
| | 15 Liittimen pää; kytketään liittimeen (14) kun mittaria ei käytetä (6) |

Ennen uunin käynnistämistä tai paisto-ohjelman valitsemista tehtävät esivalmistelut

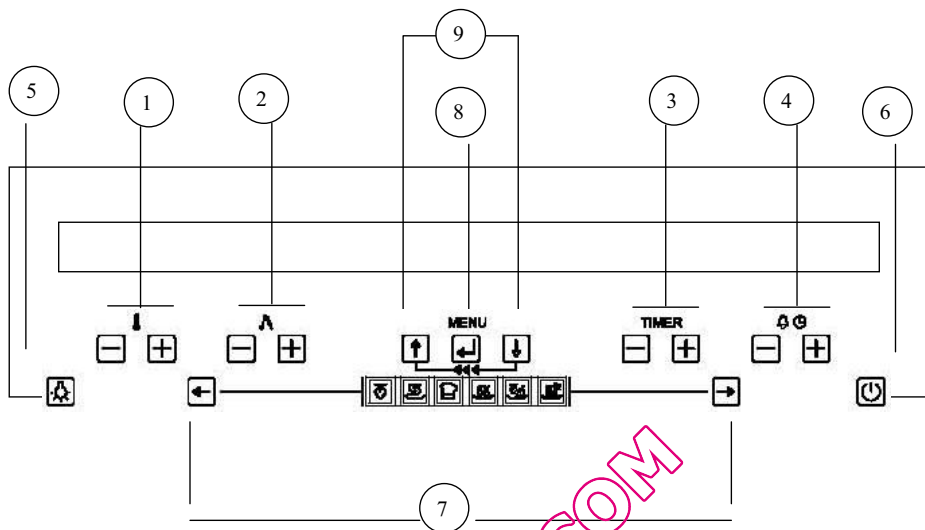
Ennen kuin kytket uunin päälle, tarkista, että liittimen pää (15) on asetettu paikoilleen (14). Jos käytät ruuanvalmistuksessa paistomittaria, aseta se paikoilleen (6).

Uuni ei lämpene, jos jompikumpi kahdesta varusteesta ei ole paikoillaan.

Huomaa: liittimen pää on kuuma ruuan kypsennyksen aikana ja sen lopussa.

Jos haluat asettaa paistomittarin paikoilleen ilman liittimen päätä, odota, kunnes uuni jäähtyy tai käytä asianmukaisia suojavarusteita (esim. kintaita).

OHJAUSPANEELIN KUVAUS



PAINIKKEIDEN KUVAUS

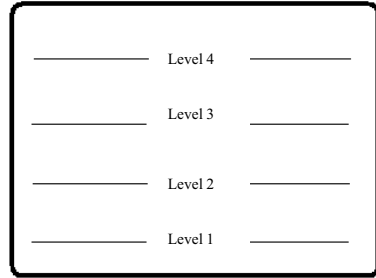
1. Painikkeet, joilla säädetään uunitilan lämpötilaa, sekä lämpötilaosoittimen näyttöalue (painikkeella + lisätään, painikkeella – vähennetään lämpötilaa väh. 30°C ja enint. 230° * valitusta ohjelmasta riippuen)
2. Painikkeet, joilla säädetään paistomittaria, sekä paistomittarin lämpötilan näyttöalue (painikkeella + lisätään, painikkeella – vähennetään lämpötilaa väh. 30°C ja enint. 90°)
3. Painikkeet, joilla ohjelmoidaan ajoitettuja tapahtumia, sekä ajoitusosoittimen näyttöalue
4. Painikkeet, joilla ohjelmoidaan hälytintä tai säädetään kelloa, sekä kellon/hälyttimen merkkivalon näyttöalue
5. Uunitilan valon on/off-painike
6. Uunin on/off-painike
7. Paisto-ohjelman valintapainikkeet
8. Valinnan vahvistuspainike
9. Valikon toimintojen vierityspainikkeet

VARUSTEET

Uunin mukana toimitettavien varusteiden ansiosta käytettävissä on useampia kypsennystapoja ja -mahdollisuuksia.

Nesteen keräävä astia ja ritilävarusteet voidaan sijoittaa usealle uunin sisällä olevalle liukukiskojen tasolle.

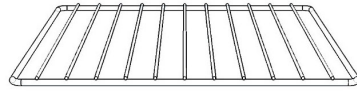
Näin käyttäjä voi asettaa kypsennettävän ruuan juuri sopivalle korkeudelle (tasolle).



RITILÄ

Käytetään pääasiassa tukialustana.

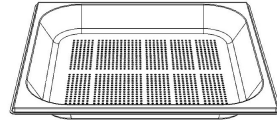
Suosittelu paikka: taso 2 / 3 / 4



REIÄLLINEN HÖYRYTYSASTIA

Käytetään pääasiassa höyrypysennyksen yhteydessä (tuoreet tai jäiset lihat, kala).

Sijoita reiällinen astia tasolle 2 tai 3 ja lisää välittömästi nesteen keräävä astia ruuasta tippuvan nesteen keräämiseksi.



NESTEEN KERÄÄVÄ ASTIA

Pelti, jossa on korotetut reunat ja jota käytetään tukialustana yhden tason astialle tai vesihaudeastialle.

Sitä käytetään myös astiana, johon kerätään nestettä tai lihasta irtoavaa rasvaa kypsennyksen aikana. Käytetään yhdessä pääritilän tai reiällisen astian kanssa. Rasvaisten ruokien kypsennyksen yhteydessä nesteen keräävään astiaan on hyvä laittaa hieman lämmintä vettä, jotta rasva ei syty palamaan eikä epämiellyttäviä hajuja tai savua pääse muodostumaan.

Tukialusta ruualle (keksit jne.)



PAISTOMITTARI


Paistomittaria voidaan käyttää kaikentyyppisissä ruuissa, etenkin lihan kypsennyksessä.



UUNIN JÄÄHDYTYSJÄRJESTELMÄ


Uunissa on jäähdytyspuhallin, joka takaa uunin asianmukaisen toiminnan ja alentaa uunin ulkopinnan lämpötilaa. Puhallin on aina päällä paistoprosessin aikana. Ulos tulevan ilmavirran voi tuntea ohjauspaneelin ja uunin luukun välissä.

VALAISTUS

Painikkeen  avulla uunin valo voidaan sytyttää tai sammuttaa uunin tilasta riippumatta.

Valikon valaistus-alikansion avulla voidaan valita kriteerit, joiden perusteella valon voi sammuttaa sen jälkeen kun se on sytytetty.

Valitse **NO** kohdassa **LIGHT OFF AUTOMATICALLY**, jolloin voit säätää valoja manuaalisesti.

Kun valo on syttynyt, se on aina sammutettava painamalla asianmukaista painiketta  uudestaan.

Automaattisen toiminnon **YES** avulla uunin elektroniikka voi sammuttaa valon automaattisesti viiden minuutin kuluttua valon syttymisestä.

KÄYTÄNNÖLLISIÄ PAISTOVINKKEJÄ

Ruuan valmistuksen on hyvä tapahtua siten, että huoneen ovi on suljettuna.

Ota kuumat astiat pois uunista käyttämällä aina kuivia uunikintaita tai pataalappuja.

Käytä astioita, jotka kestävät yli 250 °C:n lämpötilaa.

Varo paistoajan aikana tai sen lopussa uunista vapautuvaa kuumaa ilmaa uunin luukkaa avattaessa.

Älä koskaan aseta astioita suoraan uunin pohjalle.

UUNIN KÄYTTÖ

Tätä laitetta voidaan käyttää kahdella tavalla:

- valitsemalla kypsennystavan
- valitsemalla ruuan tyyppin, tehtaalla esiasetetut automaattiset paisto-ohjelmat

KYPSENNYSTAVAN VALITSEMINEN

Toiminnon nimi ja symboli	Toiminnon kuvaus	Uunitilan min.-max. lämp. T oletus (°C)	Paistomittari T oletus
HÖYRYKYPSEN ENNYS 	Höyrykypsennyksen aikana uuniin vapautuu höyryä höyrystimestä. Höyry kuumentaa uunitilan ja kypsentää ruuan. Kypsennystapa sopii hyvin erilaisten vihannesten kypsennykseen ja säilyttää ruuan värin, maun ja etenkin ravinto-ominaisuudet.	40 – 100 100	70
LÄMMITYS 	Uuni kuumenee höyryn ja kuuman ilman avulla. Ruuan kuumennus sujuu nopeammin ja tasaisemmin ilman, että ruoka kuivuu. Ilman kuumentaa kiertoilmavastus. Keskipakopuhallin levittää lämmön tasaisesti. Kypsennystapa sopii aiemmin valmistettujen ruokien, esikypsennettyjen ruokien tai jäisten tuotteiden lämmitykseen.	60 – 130 110	70
AMMATTIMAI NEN KYPSENNYS 	Ruuanvalmistus tapahtuu useassa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa ruokaa kypsennetään höyryllä. Automaattisesti määritetyn ajan kuluttua kypsennystavaksi vaihtuu KUUMAILMA-kypsennys. Tämä kypsennysjärjestelmä sopii hyvin erityyppisten taikinoiden, nostatukseen tai taikinan, leivän ja focaccian paistamiseen. Tätä kypsennystapaa ei voida kuitenkaan toistaa useita kertoja peräkkäin, sillä tulokset eivät olisi tällöin ihanteellisia. Uunin on annettava jäähtyä kahden ammattimaisen kypsennysohjelman välissä. Vain siten voi uuden höyrykypsennysvaiheen toteuttaa asianmukaisesti.	100–230 205	70
KUUMAILMA KYPSENNYS 	Uunitilan ilma kuumennetaan laitteen takaseinän takana olevan kiertoilmavastuksen avulla. Keskipakopuhallin levittää ilman tasaisesti. Järjestelmä, joka tunnetaan myös nimellä tuuletettu kypsennys, kypsentää ruuan joka puolelta.	40 – 230 175	70
KUUMA ILMA + HÖYRY 	Tämä kypsennystapa vastaa aikaisemmin kuvattua kuumailmakypsennystä, mutta uuniin voidaan tuottaa myös höyryä milloin tahansa painamalla painiketta  . Höyryn muodostuminen uunissa loppuu automaattisesti 10 minuuttia sen alkamisen jälkeen, tai se voidaan lopettaa milloin tahansa aikaisemminkin painamalla painiketta  uudestaan. Kypsennystapa sopii hyvin paistien kypsennykseen.	80 – 230 175	70
MATALA LÄMPÖTILA 	Matalan lämpötilan kypsennysjärjestelmä sopii suhteellisen pitkäkestoisin kypsennyksiin. Se sopii hyvin lihan kypsennykseen, sillä liha kypsyy sen ansiosta pehmeästi ja saa herkullisen maun. Uunin sisällä oleva ilma kuumenee laitteen takaseinän takana olevan kiertoilmavastuksen ansiosta ja leviää tasaisesti keskipakopuhaltimen aikaansaaman virtauksen ansiosta. Kypsennyksessä on käytettävä uunin mukana toimitettua paistomittaria.	60-100 90	70

UUNIN KÄYNNISTÄMINEN/SAMMUTTAMINEN

Paina painiketta  vähintään sekunnin ajan.


Näyttöön tulee teksti <<ON>>, uunin valo syttyy ja näyttöön ilmaantuu seuraava teksti:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

HUOM: Ota painikkeiden lukitus pois päältä, jos lukitus on päällä.

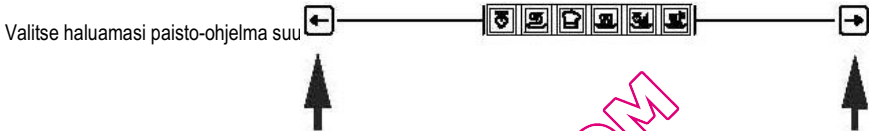
Katso kohta PAINIKKEIDEN LUKITUKSEN POISTAMINEN

Uuni sammuu automaattisesti viiden minuutin kuluttua, jos mitään valintaa ei ole tehty.

Sammuta uuni painamalla painiketta .

Näyttöön tulee teksti << OFF >>. Uuni siirtyy valmiustilaan.

KYPSENNYSTAVAN VALITSEMINEN



avulla. Katso toiminnon esittely yllä olevasta taulukosta. (käytettävät paisto-ohjelmat)

Huom: jos mitään valintaa ei ole tehty viiden minuutin kuluessa, uuni sammuu automaattisesti. Katso kohta uunin off-tila.

HÖYRYN SISÄLTÄVÄ KYPSENNYSTOIMINTO



Täytä vesisäiliö tislattulla vedellä tai juomavedellä, jos tislattua vettä ei ole käytettävissä.

Täytä säiliö merkittyyn kohtaan saakka (1-2 l). Huom: älä koskaan täytä säiliötä kokonaan, muutoin säiliöön takaisin pumppautunut vesi voi valua yli paisto-ohjelman lopussa.

Aseta säiliö paikoilleen.

Työnnä säiliö kokonaan alas täydellisen nestesulun takaamiseksi säiliön putken ja uunin sisällä olevan hydraulisen piirin välille.

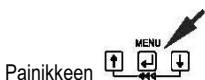
Aseta aina reiätön tippuvan nesteen keräävä astia reiällisen astian alle tiivistymän, nesteiden tai putoavien ruuanosien keräämiseksi.

HÖYRYN LISÄÄMINEN KUUMAILMA + HÖYRY -KYPSENNYSTAPAAN

Kuumailma + höyrykypsennysohjelmassa käyttäjä voi lisätä ohjelmaan höyryn milloin tahansa kypsennyksen aikana. Tällä tavoin uunitilassa voidaan saavuttaa tai ylläpitää juuri oikea kosteuspitoisuus pehmeämmän kypsennystuloksen aikaansaamiseksi.

Kun ohjelma on valittu ja aktivoitu, näyttöön ilmaantuu tasaisin väliajoin viesti


PRESS  TO ADD STEAM




painallus käynnistää symbolin



, joka ilmoittaa höyrygeneraattorin aktivoitumisesta.

Hetken kulluttua höyryä alkaa muodostua uunitilaan. Höyryä muodostuu uuniin tasaisin väliajoin. Välissä on lyhyitä, korkeintaan 15 minuutin pituisia taukoja. Lopussa höyryn muodostuminen loppuu ja merkivalo  sammuu.

Höyryn muodostuminen voidaan lopettaa myös manuaalisesti milloin tahansa painikkeella  .

Näyttöön tuleva viesti **PRESS <L> TO STOP STEAM** ja sitä aikaisempi piipahdus muistuttavat käyttäjää tästä mahdollisuudesta.

Kypsennystoiminto, johon EI SISÄLLY höyry



Kun uunissa on käynnissä ohjelma, jossa ei käytetä höyryä, säiliö saa jäädä paikoilleen ilman että sillä on vaikutusta kypsennystulokseen.

HUOM:

Jotta HÖYRYKYPSENNYS- tai AMMATTIMAINEN KYPSENNYS -ohjelma toimisivat mahdollisimman hyvin, uunin on annettava jäähtyä riittävästi, jos uunia on aiemmin käytetty samoihin kypsennysprosesseihin.

LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN

Painamalla painikkeita  voit muuttaa esiasettua lämpötilaa +/- 5 °C:n asteikolla.

Uunin lämpötila näkyy aina kirjaimen t vasemmalla puolella.

Huom: astemerkki ° vilkkuu uunin esilämmityksen aikana, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Se palaa jatkuvasti esimerkiksi seuraavissa tapauksissa: lämpötilanohjaus, kun uuni ylläpitää jo saavutetun lämpötilan, ja jäähdytys, kun uunin on saavutettava lähtöarvoa matalammalle asetettu lämpötila.

PAISTAMISEN ALOITTAMINEN


Näytössä näkyvien asetusten mukaan valitun paisto-ohjelman aktivointi tapahtuu vahvistamalla valinta painikkeella






Näyttöön tulee teksti **<L> ACTIVATE CYCLE <R> MENU**


Huom: uuni sammuu automaattisesti viiden minuutin kuluessa, jos paisto-ohjelman aloitusta ei ole vahvistettu.

Lause **COOKING IN PROGRESS <R> MENU** tulee näyttöön, kun paisto-ohjelma on aktivoitu.

Painamalla painiketta  voidaan siirtyä valikkoon, jossa käyttäjä voi tehdä puoliautomaattiset kypsennysasetukset tai säilyttää meneillään olevan kypsennystavan tiedot.

HÄLYTYSOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Aktivoi toiminto painikkeilla .
Symboli  alkaa vilkkua ja näyttöön tulee seuraava viesti:
HÄLYTYS ja numerot 00.00.
Aseta haluamasi aika painikkeiden  avulla.

Enimmäisaika, joka voidaan asettaa, on 23 tuntia 59 minuuttia.
Hetken kuluttua (5 sekuntia) ajastin kytkeytyy päälle, uunin näyttöön palautuu nykyinen hetki ja symboli palaa jatkuvasti.
Asetetun ajan kuluttua summeri soi ja näyttöön tulee seuraava ilmoitus:
HÄLYTYS 00.00 ja symboli  (kaksi viimeistä vilkkuvat).
Sammuta summeri painamalla mitä tahansa painiketta.



Huomaa: Summeri sammuu automaattisesti viiden minuutin kuluttua.

HUOMIO!


Hälytystoiminto EI vaikuta uunin toimintaan, ja se on aina käytettävissä uunin tilasta riippumatta.

HÄLYTTIMEN TILAN NÄYTTÄMINEN

Painamalla jompaakumpaa painiketta  näyttöön tulee välittömästi hälyttimen aikatilaa koskevat tiedot.

Symboli  alkaa vilkkua. Aseta hälyttimen uusi aika painamalla jompaakumpaa seuraavista painikkeista: 

Hälytystoiminnon palauttaminen

Palauta toimintoon aikaisemmin asetettu aika painamalla samanaikaisesti painikkeita .

Symboli  sammuu.

PAISTOAJAN ASETTAMINEN

Käynnistä uuni ja valitse paisto-ohjelma.
Aseta paistoaika painikkeilla



Ajan alkunäyttö on muodossa mm.ss ja sitten hh.mm (h=tuntia, m=minuuttia, s=sekuntia).
Enimmäisaika, joka voidaan asettaa, on 10 tuntia.
Aktivoi sitten paisto-ohjelma.

Näytössä oleva aikaa alkaa kulua, ja kun se loppuu, uuni siirtyy kypsennys päättynyt -tilaan.

KYSENNYSAJAN PERUUTTAMINEN

Palauta toimintoon aikaisemmin asetettu aika painamalla samanaikaisesti painikkeita



Kypsennysajaksi tulee nolla.

UUNIN KÄYNNISTYMISEN JA SÄMUMISEN OHJELMOIMINEN

Käynnistä uuni, valitse paistotoiminto ja aseta haluamasi paistolämpötila.
Aseta paistoaika painikkeilla



Enimmäisaika, joka voidaan asettaa, on 10 tuntia.

Paina sitten painiketta



END OF COOKING

painikkeella



Kun näyttöön tulee viesti **SET TIME**, aseta painikkeiden



avulla **END OF COOKING** -aika korkeintaan 23 tuntia ja 59 minuutin päähän.

Vahvista valinta painikkeella



Uuni siirtyy viivästetty käynnistys -tilaan.

Uuni käynnistyy myöhemmin asetetun keston ajaksi ja sammuu kypsennysajan ohjelmoidun päättymisen jälkeen. Viesti **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** näkyy näytössä 15 sekunnin välein ja ilmoittaa, kuinka pitkän ajan päästä uuni käynnistyy.

Tiedot voidaan kuitenkin **ohjelmoida** näyttöön milloin tahansa



painamalla painikkeita

KYPSENNYS PAISTOMITTARIN AVULLA

Uunin mukana toimitetaan paistomittari. Se on ison tikun muotoinen kahvaan liitetty varuste, jonka päässä on johto ja pistoke. Uunin elektroniikkaan kytketyn paistomittarin avulla voidaan mitata lihan tai muun kypsennettävän ruuan sisälämpötila.

Varusteen ansiosta kokemattomien ruuanvalmistajien on helpompi käyttää eri paisto-ohjelmia ja parantaa kypsennystulosta.

Kypsennys päättyy, kun mittarin mittaama ruuan sisälämpötila saavuttaa näyttöön asetetun arvon.



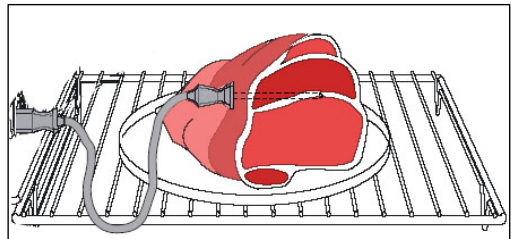
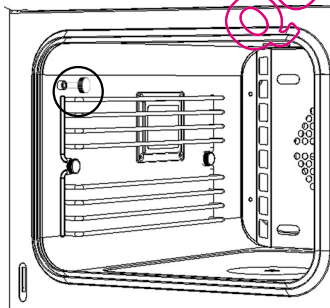
PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Kytke paistomittari uunin sisäpuolen vasemmalla seinällä olevaan asianmukaiseen liittimeen (katso kuva A). Aseta mittarin metallitikka vaakatasoon kypsennettävään ruokaan kahvaan saakka. Mittarin pää olisi hyvä asettaa kypsennettävän ruuan ytimeen eikä se saa osua luuhun tai ruuan rasvaisiin kohtiin.

Oikeanlainen mittaustulos saadaan aikaan vain noudattamalla seuraavia ohjeita:

Käynnistä uuni, valitse paisto-ohjelma, paistomittarin lämpötila ja aseta uunin lämpötila.


Jos paistomittarin näyttö vilkkuu ja siinä näkyy arvo 30 °C, reseptiluettelosta valitusta ruokalajista puuttuu ihanteellinen paistomittarin arvo. Tässä tapauksessa on suositeltavaa irrottaa paistomittari ja paistaa ruoka asetetun tavan mukaan tai asettaa paistomittarin lämpötila parhaiten omia tarpeita vastaavaksi.



Kuva B

Kuva A

PAISTOMITTARIN LÄMPÖTILAN MUUTTAMINEN

Painamalla painikkeita  voit muuttaa esiasetettua lämpötilaa +/-1°C:n asteikolla.

Asetettava enimmäislämpötila: 90°C

Asetettava vähimmäislämpötila: 30°C

Paistomittarin lämpötila-arvon vieressä näkyy seuraava symboli:




Tärkeää:

Uunitilan lämpötilan on oltava korkeampi kuin paistomittarin lämpötila. Muussa tapauksessa uunitilan lämpötilan näyttö alkaa vilkkua virheellisen asetuksen vuoksi.

Paistoaikaa ei voi asettaa paistomittarin avulla tai päinvastoin.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN LÄMPÖMITTARINA


Painamalla painikkeita  samanaikaisesti paistomittari näyttää välittömästi

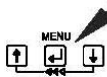
mittarin sen hetkisen lämpötilan.

Mittattava enimmäislämpötila on 250 °C ja vähimmäislämpötila 20 °C.

UUNIN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN PAISTOMITTARIN AVULLA

Kytke paistomittari asianmukaiseen liittimeen (katso kuva A). Käynnistä uuni, valitse paistotoiminto ja aseta haluamasi paistolämpötila.

Paina sitten painiketta  ja valitse kohta KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN painikkeella



Kun näyttöön tulee viesti ASETA AIKA, aseta painikkeiden



avulla KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN -aika korkeintaan 23 tuntiin ja 59 minuutin päähän.

Vahvista valinta painikkeella



Uuni siirtyy viivästetty käynnistys -tilaan. Se aktivoituu automaattisesti ohjelmoituna ajankohtana ja sammuu kypsennyksen päättyessä eli silloin, kun paistomittari saavuttaa sille asetetun arvon.

Viesti **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

näky näytössä 15 sekunnin välein ja ilmoittaa, kuinka pitkän ajan päästä uuni käynnistyy.

Tiedot voidaan kuitenkin palauttaa näyttöön milloin tahansa painamalla jompaakumpaa seuraavista painikkeista



MUISTITOIMINNOT

Uunin elektroniikka tarjoaa mahdollisuuden tallentaa kypsennysasetukset omille muistipaikoille. Nämä tiedot on mahdollista hakea myöhemmin, jolloin ruoka voidaan kypsentää samojen aikaisempien asetusten mukaisesti ja saadaan yhtenäinen ja pettämätön kypsennystulos.

Muistiin voidaan tallentaa seuraavat tiedot:

paisto-ohjelma
uunitilan lämpötila
paistomittarin lämpötila tai vaihtoehtoisesti **paistoaika**.

Seuraavia tietoja ei voida tallentaa:

kypsennyksen aloitusaika
kypsennyksen päättymisaika.

PAISTO-OHJELMAN TALLENTAMINEN

Kun olet käynnistänyt uunin ja tehnyt kaikki tarvittavat kypsennysasetukset, paina painiketta

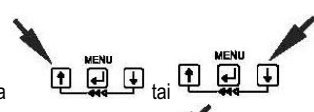


toistuvasti, kunnes näyttöön tulee teksti **SAVE COOKING CYCLE**.

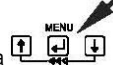
Vahvista ja tallenna uudet asetukset painamalla painiketta



Valitse yksi kymmenestä valittavasta ohjelmasta vierityspainikkeella



Vahvista tietojen tallennus kohdassa **COOKING CYCLE NO.** painikkeella



Kun tiedot on tallennettu, järjestelmä näyttää vastauksen **DONE**.

Tärkeää:

On suositeltavaa kirjoittaa ylös paisto-ohjelman numero ja sen ruokalajin nimi, johon ohjelmaa on käytetty. Tästä on apua myöhemmin, kun haluat käyttää samaa paisto-ohjelmaa uudestaan kyseiseen ruokalajiin. Jos järjestelmä ei näytä vastausta **DONE**, kaikki käytettävissä olevat muistipaikat on käytetty. Uuden paisto-ohjelman tallentaminen edellyttää vähintään yhden tallennuksen poistamista.

Valikon toiminnot




RECIPES
SETTINGS
EXIT

Reseptit: Järjestelmä on tallentanut luettelon ruokalajeista (lihaa, leipää/pizzaa, jälkiruokia, vuokaruokia tai omia reseptejäsi). Luettelon avulla voit tehdä uunin asetukset (suositellut parametrit) nopeasti valitun ohjelman perusteella, jolloin ruoka kypsentyy juuri oikealla tavalla. Seuraavilla sivuilla on muistiin tallennettuja ruokia koskevia taulukoita ja parametreja.

Asetukset: Tässä valikossa voit tehdä erilaisia asetuksia, joiden avulla voit yksilöidä uunin toimintoja omien tarpeidesi mukaan.


Poistu: poistu valikosta.

VALITTUJEN ASETUSTEN PALAUTTAMINEN

Voit peruuttaa uunin käynnistys-/sammutusohjelman painamalla samanaikaisesti painikkeita   

Uuni aktivoituu automaattisesti ja näyttöön tulee teksti **COOKING IN PROGRESS** ↓ **MENU**
Uunin kaikki lämpövastukset sammuvat.

Näyttöön tulee viesti **COOKING FINISHED** ja uunin summeri soi.
Summerin ääni voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta.

Sammuta uuni painamalla painiketta 
tai valitse uusi paisto-ohjelma painamalla painikkeita



Huom: höyrykypsennysohjelmassa höyrynpöistoputken tuuletin avautuu ennen paisto-ohjelman päättymistä, jotta uunista vapautuisi pois mahdollisimman paljon höyryä.

RUUAN TYYPIN VALITSEMINEN –

TEHTAALLA ESIASETETUT AUTOMAATTISET PAISTO-OHJELMAT

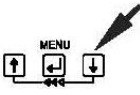
LIKKUMINEN VALIKON SISÄLLÄ


Käynnistä uuni. Kun näyttöön tulee viesti

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU,

painamalla painiketta  saat näkyviin luettelon **RECIPES**



Voit tutkia valikon rakennetta seuraavasti:

Voit vierittää luetteloa alaspäin painikkeella 

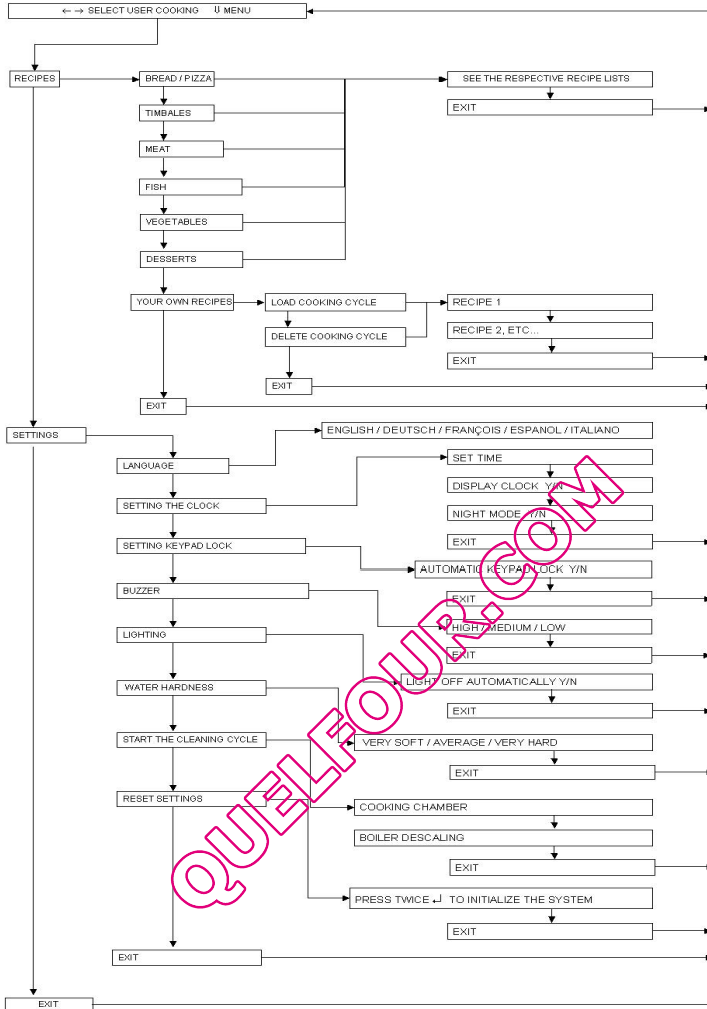
Voit vierittää luetteloa ylöspäin painikkeella 

Voit valita näkyvän ohjelman painamalla painiketta 




EXIT -komennon avulla voit milloin tahansa palata uunin käynnistymisen yhteydessä alunperin valittuna olleeseen ohjelmaan.

Painamalla painikkeita   samanaikaisesti voit palata aikaisempiin ohjelmiin yksi ohjelma kerrallaan.



VALIKON RAKENTEEN ESITTELY



LEIPÄ/PIZZA-reseptiluettelo

Ruokalaji:	Uunin lämpötila °C	Paistomittarin lämpötila* °C	Paistoaika	Taso	Paisto-ohjelma
SUOLAINEN FOCACCIA- LEIPÄ	220		00h.25'	3	
LEIPÄ	220		00h.35'	3	
PIZZA	230		00h.25'	3	

VUOKARUUAT-resentiluettelo

Ruokalaji:	Uunin lämpötila °C	Paistomittarin lämpötila* °C	Paistoaika	Taso	Paisto-ohjelma 
CANNELLONI	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNE	180		01 ^h .20'	3	
PARSAVUOKA	180		01 ^h .10'	3	
PERUNAVUOKA	180		01 ^h .20'	3	
KESÄKURPITSAVUOKA	180		00h.40'	3	
SUOLAINEN PIIRAKKA	200		00h.35'	3	

QUELFOUR.COM






LIHA-reseptiluettelo

Luettelut paistotavat on määritetty noin yhden kg:n painoisille lihapaloille.

Ruokalaji:	Uunin lämpötila °C	Paistomittarin lämpötila* °C	Paistoaika	Taso	Paisto-ohjelma
KINKKU	90	70		3	
NAUDAN TAKAPAISTI	90	70		3	
VASIKAN TAKAPAISTI	90	68		3	
PAISTETTU PORSAS	90	72		3	
PORSAANNISKA	100	75		3	
PUOLIKYPSÄ KYLJYS	75	62		3	
RAAKA KYLJYS	70	55		3	
PUOLIKYPSÄ NAUDANFILEE	75	62		3	
RAAKA NAUDANFILEE	70	57		3	
NAUDANLIHARULLA	80	65		3	
KALKKUNANRINTA	90	70		3	
PAAHTOPAISTI	80	62		3	
RAAKA PAAHTOPAISTI	70	57		3	
NAUDANLAPA	85	70		3	
VASIKANLAPA	90	72		3	

QUELFOR.COM

KALA-reseptiluettelo

Ruokalaji:	Uunin lämpötila °C	Paistomittarin lämpötila* °C	Paistoaika	Taso	Paisto-ohjelma
SIMPUKAT	100		00h.30'	3	
PUNAKAMPELAFILE	220		00h.10'	3	
SKORPIONIKALAFILE	80		00h.30'	3	
KATKARAPU JA LITTEÄ HUMMERI	100		00h.30'	3	
TAIMEN	100		00h.35'	3	


KASVIKSET-reseptiluettelo

Ruokalaji:	Uunin lämpötila °C	Paistomittarin lämpötila* °C	Paistoaika	Taso	Paisto-ohjelma
PARSA	100		00h.35'	3	
PARSAKAALI	100		00h.30'	3	
PORKKANAT	100		00h.35'	3	
RUUSUKAALI	100		00h.35'	3	
KUKKAKAALI	100		00h.40'	3	
LEHTIMANGOLDIN VARS	100		00h.35'	3	
VIHREÄT PAVUT	100		00h.40'	3	
FENKOLI	100		00h.40'	3	
PERUNAT	100		00h.50'	3	
PAPRIKAT	100		00h.25'	3	
PURJOSIPULIT	100		00h.40'	3	
RIISI	100		00h.35'	3	
SELLERI	100		00h.35'	3	
PINAATTI	100		00h.20'	3	
KESÄKURPITSA	100		00h.30'	3	

Kypsennysajat on määritetty keskikokoisten annosmäärien perusteella.

Kypsennysajat voivat vaihdella annoksen koosta riippuen.

JÄLKIRUUAT-reseptiluettelo

Ruokalaji:	Uunin lämpötila °C	Paistomittarin lämpötila* °C	Paistoaika	Taso	Paisto-ohjelma
KEKSIT	150		00h.35'	3	
JUGURTTIKEKSIT	170		00h.35'	3	
PLUM CAKE -KAKKU	170		01h.00'	3	
KOHOKKAAT	200		00h.35'	3	
OMENAPIIRAKKA	170		01h.00'	3	
SOKERIKAKKU	170		00h.40'	3	

HUOMAA:

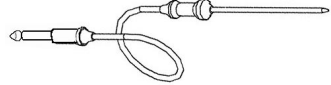
Taulukkoon merkityjä asetuksia (lämpötila, paistoaika) voidaan muuttaa paremmin sopivan yksilöllisen kypsennystuloksen aikaansaamiseksi. Muistiin tallennetut tiedot voidaan pyyhkiä syöttämällä uudet tiedot alla olevien ohjeiden mukaisesti.

KYPSENNYS PAISTOMITTARIN AVULLA

Uunin mukana toimitetaan paistomittari. Se on ison tikun muotoinen kahvaan liitetty varuste, jonka päässä on johto ja pistoke. Uunin elektroniikkaan kytketyn paistomittarin avulla voidaan mitata lihan tai muun kypsennettävän ruuan sisälämpötila.

Varusteen ansiosta kokemattomien ruuanvalmistajien on helpompi käyttää eri paisto-ohjelmia ja parantaa kypsennystulosta.

Kypsennys päättyy, kun mittarin mittaama ruuan sisälämpötila saavuttaa näyttöön asetetun arvon.

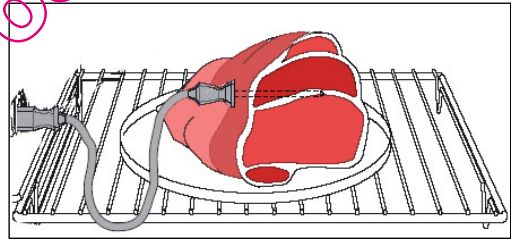
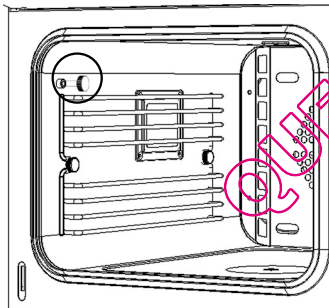


Paistomittarin käyttäminen

Kytke paistomittari uunin sisäpuolen vasemmalla seinällä olevaan asianmukaiseen liittimeen (katso kuva A). Aseta mittarin metallitikka vaakatasoon kypsennettävään ruokaan kahvaan saakka. Mittarin pää olisi hyvä asettaa kypsennettävän ruuan ytimeen eikä se saa osua luuhun tai ruuan rasvaisiin kohtiin. Oikeanlainen mittaustulos saadaan aikaan vain noudattamalla seuraavia ohjeita:

Käynnistä uuni, valitse paisto-ohjelma, paistomittarin lämpötila ja aseta uunin lämpötila.


Jos paistomittarin näyttö vilkkuu ja siinä näkyy arvo 30 °C, reseptilellestä valitusta ruokalajista puuttuu ihanteellinen paistomittarin arvo. Tässä tapauksessa on suositeltavaa irrottaa paistomittari ja paistaa ruoka asetetun tavan mukaan tai asettaa paistomittarin lämpötila parhaiten omia tarpeita vastaavaksi.



Kuva B


Kuva A

PAISTOMITTARIN LÄMPÖTILAN MUUTTAMINEN

Painamalla painikkeita  voit muuttaa paistomittarin lämpötilää +/-1°C:n asteikolla.

Asetettava enimmäislämpötila: 90°C

Asetettava vähimmäislämpötila: 30°C


Paistomittarin lämpötila-arvon vieressä näkyy seuraava symboli: 

Tärkeää:

Uunin lämpötilan on oltava korkeampi kuin paistomittarin lämpötila. Muussa tapauksessa uunin lämpötilan näyttö alkaa vilkkua virheellisen asetuksen vuoksi.

Paistoaikaa ei voi asettaa paistomittarin avulla tai päinvastoin.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN LÄMPÖMITTARINA


Painamalla painikkeita  samanaikaisesti paistomittari näyttää välittömästi

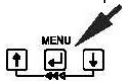
mittarin sen hetkisen lämpötilan.

Mittattava enimmäislämpötila on 250 °C ja vähimmäislämpötila 20 °C.

UUNIN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN PAISTOMITTARIN AVULLA

Kytke paistomittari asianmukaiseen liittimeen (katso kuva A). Käynnistä uuni, valitse paistotoiminto ja aseta haluamasi paistolämpötila.

Paina sitten painiketta  ja valitse kohta KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN painikkeella



Kun näyttöön tulee viesti ASETA AIKA, aseta painikkeiden




avulla KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN -aika korkeintaan 23 tunnin ja 59 minuutin päähän.

Vahvista valinta painikkeella .

Uuni siirtyy viivästetty käynnistys -tilaan. Se aktivoituu automaattisesti ohjelmoituna ajankohtana ja sammuu kypsennyksen päättyessä eli silloin, kun paistomittari saavuttaa sille asetetun arvon.

Viesti **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

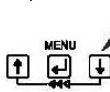
näky näyttössä 15 sekunnin välein ja ilmoittaa, kuinka pitkän ajan päästä uuni käynnistyy.

Tiedot voidaan kuitenkin palauttaa näyttöön milloin tahansa painamalla jompaakumpaa seuraavista painikkeista: 

RESEPTILUETTELOON MUUTTAMINEN

Valitse luettelosta ruokalaji ja aseta tiedot omien tarpeidesi mukaan. Muista, että voit kypsentää ruuan kypsennysajan (paisto aika) tai paistomittarin perusteella.

Aktivoi kypsennys, paina sitten painiketta



toistuvasti, kunnes näyttöön tulee teksti

SAVE COOKING CYCLE

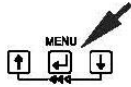
Vahvista ja tallenna uudet asetukset painamalla painiketta



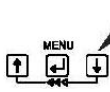
Järjestelmän näyttöön tulee tallennuksen päätteeksi teksti **DONE**

OMAN RESEPTIN LATAAMINEN

Valitse valikko ja sitten tietty resepti painikkeella



Vieritä reseptejä painikkeella

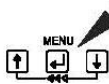


tai painikkeella

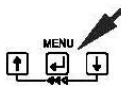


, kunnes näyttöön tulee teksti

YOUR OWN RECIPES. Vahvista valinta painikkeella



Kun näyttöön tulee viesti **LOAD COOKING CYCLE** paina painiketta




Järjestelmä näyttää tallennetut reseptit.



Valitse haluamasi paisto-ohjelma painikkeella  tai .


Vahvista valinta painikkeella .

Huom: jos muistialue on tyhjä, koska mitään omia reseptejä ei ole tallennettu, järjestelmä näyttää tekstin POISTU.

OMAN RESEPTIN POISTAMINEN

Valitse valikko ja sitten tietty resepti painikkeella .


Vieritä reseptejä painikkeella  tai painikkeella , kunnes näyttöön tulee teksti OMAT RESEPTIT.

Vahvista valinta painikkeella .

Vieritä valikkoa painikkeella  tai , kunnes näyttöön tulee teksti

DELETE COOKING CYCLE.

Siirry alivalikkoon painamalla painiketta .

Valitse poistettava paisto-ohjelma vierittämällä valikkoa painikkeilla  ja vahvista

poisto painikkeella .

Kun paisto-ohjelma on poistettu, järjestelmä näyttää tekstin **DONE**.

PALAUTUSASETUKSET

Tämän toiminnon avulla järjestelmä tyhjenetään ongelmatilanteissa.

Varoitus: kaikki järjestelmän muuttujat palautuvat alkuperäisiin arvoihin ja omat reseptit häviävät.

Valitse kohta **RESET SETTINGS** painikkeella    ja noudata näyttöön tulevia ohjeita.

UUNIN OFF-TILA

Kaikki lämpövastukset sammuvat, myös uunitilan sisäpuolella oleva tuuletin ja valo.


Jäähdytystuuletin ja uunitilan sisäpuolella oleva tuuletin sammuvat vasta viiden minuutin kuluttua uunin sammuttamisesta, jotta uuni jäähtyisi nopeasti. (Enimmäisjäähdytysaika: 20 min.)

Painikkeet kytkeytyvät pois päältä on/off-painiketta  ja HÄLYTYS-toimintopainikkeita lukuun ottamatta

PÄÄTTYNYT KYPSENNYS -TILA

Valvontayksikkö laukaisee summerin ja kytkee pois päältä lämpövastukset sekä uunitilassa olevan tuulettimen ja valon.

Näyttöön tulee viesti **COOKING FINISHED**.

- Voit sammuttaa summerin, poistaa viestin ja palauttaa järjestelmän PÄÄLLÄ-olosuhteisiin painamalla mitä tahansa painiketta.
- Tai sammuta uuni painamalla painiketta  (katso kohta uunin off-tila).
- Muussa tapauksessa uuni sammuu automaattisesti **viiden** minuutin kuluttua.

Painikkeiden lukituksen asettaminen

Tämän vaihtoehdon avulla voidaan valita painikkeiden lukituksen asetustavaksi manuaalinen tai automaattinen. On suositeltavaa valita automaattinen tila (**YES**), jos lapsia on lähettyvillä.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Painikkeet lukkiutuvat automaattisesti, jos painikkeisiin ei kosketa yhteen minuuttiin.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Painikkeiden lukitus aktivoituu painamalla samanaikaisesti äärimmäisenä vasemmalla olevaa painiketta ja äärimmäisenä oikealla olevaa painiketta




Molemmissa tapauksissa, kun painikkeiden lukitus on aktivoituna, näyttöön tulee viesti

KEYPAD LOCK ACTIVATED, jonka perässä, jos uuni on sammuksissa, on symboli . Se muistuttaa käyttäjää toiminnon aktivoimisesta.

Jos painikkeiden lukitus on aktivoitu manuaalisesti tai automaattisesti paisto-ohjelman aikana, näyttöön tulee viestin **KEYPAD LOCK ACTIVATED** jälkeen näkyviin taas kypsennystiedot. Jos joku yrittää tehdä uusia asetuksia, järjestelmä reagoi minkä tahansa painikkeen painallukseen viestillä, joka muistuttaa käyttäjää siitä, että suojaus on poistettava ensin.

Katso seuraava kohta.

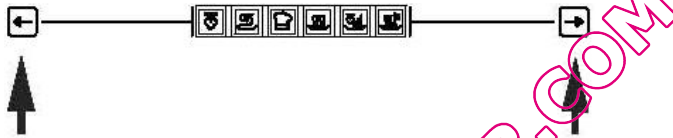
PAINIKKEIDEN LUKITUKSEN POISTAMINEN

Jos symboli  näkyy näytössä tai näkyviin tulee viesti

↓ **UNLOCK KEYS** ↓


Kaksi reunoilla olevaa alaspäin osoittavaa nuolta muistuttavat käyttäjää painikeyhdistelmästä.

Paina samanaikaisesti äärimmäisenä vasemmassa olevaa painiketta ja äärimmäisenä oikealla olevaa painiketta.



Viesti: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** vahvistaa, että laitteen normaalit hallintatoiminnot on palautettu.

PAINIKKEIDEN LUKITUKSEN TIEDOT

Painikkeen  avulla uuni voidaan sammuttaa.

SUMMERI

Summerin merkkiäänän voimakkuudeksi voidaan valita yksi kolmesta tasosta (matala, keskikorkea, korkea).

Oletusasetus: KESKIKORKEA

PUHDISTAMINEN

PUHDISTUSOHJELMAN ALOITTAMINEN

Valikon kohdat:

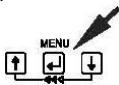
UUNITILA

HÖYRYSTIMEN KATTILAKIVEN POISTAMINEN

UUNIN SISÄPINNAN PUHDISTAMINEN HÖYRYN AVULLA

Ohjelman tarkoituksena on helpottaa ruuantähteiden, rasvan jne. poistamista paistamisprosessin jälkeen. Uunitila täytetään höyryllä tietyksi ajaksi (10 minuutiksi).

Voit aktivoida uunitilan puhdistusohjelman painikkeella



ja noudattamalla näyttöön tulevia ohjeita.

Kun ohjelma on päättynyt ja näyttöön tulee ilmoitus

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

puhdistaa uuni käyttämällä pehmeää liinaa tai hankaamatonta kostutettua sientä.

Älä käytä syövyttäviä aineita tai nesteitä äläkä raudasta valmistettuja tai teräviä esineitä.

VEDEN AIHEUTTAMAN KATTILAKIVEN POISTAMINEN

Tämä puhdistusohjelma sopii höyrystimen sisäpuolen kattilakiven poistoon.

Veden kovuudesta riippuen höyrystimeen tai höyrygeneraattoriin muodostuu kattilakiveä. Mitä kovempaa vesi on, sitä enemmän kattilakiveä muodostuu.

HÖYRYSTIMEN KATTILAKIVEN POISTAMINEN

On suositeltavaa tehdä kattilakiven poistaminen heti kun näyttöön tulee varoitusviesti

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

HUOMIO! POISTO-OHJELMA KESTÄÄ 12 TUNTIA, SUORITTAÄ YÖLLÄ.

Sopiva poistoaine:

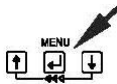
On suositeltavaa käyttää SITRUUNAHAPPOMONOHYDRAATTIA, jota myydään tavallisissa aptekeissa.

Noudata turvallisuus- ja annosteluohjeita. Älä käytä etikkaa tai etikkapohjaisia tuotteita.

OHJEET kattilakiven poistoa varten:

Annostelu: täytä astia vedellä 0,6 l:n merkkiin saakka, lisää viisi teelusikallista sitruunahappo- monohydraattia ja anna sen liueta.

Aseta vesisäiliö omalle paikalleen ja aloita kattilakiven poisto painamalla painiketta



Laitteen näytössä näkyy kattilakiven poistoprosessin jäljellä oleva kestoaika.

Kun prosessi on päättynyt, suoritetaan höyrystimen pesu- ja huuhteluprosessi. Katso kohta Höyrystimen peseminen.

HÖYRYSTIMEN PESEMINEN

Kun kattilakiven poisto on päättynyt, järjestelmä suorittaa höyrystimen pesuohjelman.

Syntyvä jätevesi valuu suodattimen läpi ja suodatinta kerää talteen aikaisemmasta kattilakiven poistosta jääneet kattilakiven jäänteet ja likavesi tyhjentyy säiliöön.

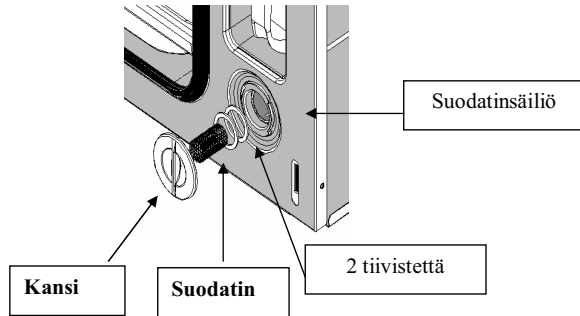
Tämän jälkeen laite ohjaa vaihe vaiheelta, miten suoritettavat toiminnot toteutetaan.

Välttämättömiä toimintoja ovat vesisäiliön sisällön tyhjentäminen, säiliön huuhteleminen ja täyttäminen puhtaalla vedellä. Tämä toimenpide on toistettava useita kertoja.

Suodatinta on puhdistettava manuaalisesti heti kun höyrystimen pesuohjelma on päättynyt.

Vettä voi tippua suodatinsäiliöstä. Kuivaa ja puhdista se liinalla tai pienellä sienellä.

Ota huomioon valkoiset tiivistet ja varmista, että ne ovat paikoillaan suodatinsäiliön sisemmässä osassa. Muussa tapauksessa aseta ne oikein paikoilleen alla olevan kuvan mukaisesti.



VEDEN KOVUUS

Veden kovuudella ilmaistaan periaatteessa magnesium- ja kalsiumsuolojen määrä vedessä. Kovuus ilmaistaan tavallisesti ranskalaisina asteina (°fH).

Veden kovuus määrittää kattilakiven muodostumisen, mikä voi vahingoittaa uunin toimintaa.

Uunissa on automaattinen järjestelmä, joka määrittää sopivan hetken kattilakiven poistolle.

Muista, että on suositeltavaa käyttää tislattua vettä kattilakiven muodostumisen vähentämiseksi.

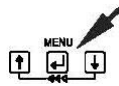
Veden kovuudelle on kolme tasaustasoa

Ranskalaisten asteiden (°fH) / saksalaisten asteiden (°dH) vastaavuustaulukko

VEDEN KOVUUS °fH	VEDEN KOVUUS °dH
16-35° fH KESKIM. VEDENKOVUUS	0-8° dH KESKIM. VEDENKOVUUS
0-15° fH ERITTÄIN PEHMEÄ VESI	9-20° dH ERITTÄIN PEHMEÄ VESI
36-50° fH ERITTÄIN KOVA VESI	21-28° dH ERITTÄIN KOVA VESI

Oletusjärjestelmä on asetettu keskiarvon mukaan (rivi 1 taulukossa).

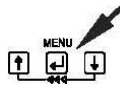
Voit muuttaa valintaa valitsemalla veden kovuuden ja painamalla vahvistuspainiketta



Voit siirtyä vaihtoehtoihin ja käyttää sitten jompaa kumpaa seuraavista painikkeista:



Kun valinta on tehty, vahvista se painamalla painiketta



YLLÄPITO

VAROITUSVIESTIT – Joidenkin varoitusviestien merkitykset

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Tavallisesti höyrykypsennysprosessin kannalta riittää, että säiliössä on 1 l vettä, vaikka kyseinen viesti voi ilmaantua näyttöön kahdestakin syystä:

Vesisäiliön vesi on loppunut.

Vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla paikoilleen.

Avaa molemmissa tapauksissa uunin luukku ja varo ulos tulevaa höyryä.

Lisää tarvittaessa enintään 1 l tislattua vettä tai juomavettä. (Huom: ÄLÄ KOSKAAN täytää säiliötä kokonaan, muutoin höyrygeneraattorin säiliöön takaisin pumppaama vesi voi valua yli paisto-ohjelman lopussa.). Aseta säiliö paikoilleen. Työnnä säiliö kokonaan alas täydellisen nestesulun takaamiseksi säiliön putken ja uunin sisällä olevan hydraulisen piirin välille.

INSERT THE PITCHER

Tämä viesti ilmaantuu näyttöön, kun järjestelmän on tyhjennettävä höyrytimen sisällä oleva vesi, mutta vesisäiliö ei ole paikoillaan.

CONNECT FOOD PROBE

Tämä viesti näkyy sen mukaan, onko valittu matalan lämpötilan paisto-ohjelma vai oma resepti, joka edellyttää paistomittarin käyttöä ja vain silloin, kun jälkimmäinen ei ole jo kytkettyä asianmukaiseen liitimeen.

DISCONNECT FOOD PROBE

Tämä viesti näkyy, jos valitun reseptin asetus ei edellytä paistomittaria ja vain, jos jälkimmäinen on kytkettyä.

CLOSE THE DOOR

Tällä viestillä ilmoitetaan, että valittu ohjelma tai aikaisemmin meneillään ollut ohjelma voi käynnistyä vasta kun uunin luukku on kunnolla kiinni.

Jos luukku on auki, paisto-ohjelma tai höyryohjatut ohjelmat keskeytyvät.

BOILER EMPTYING WAIT...

Tällä ilmoituksella ilmoitetaan käyttäjälle, että tietyt prosessit ovat käynnissä, ja järjestelmä ohjaa ja hallitsee niitä vaikka uuni olisi sammuksissa. Esim. höyrytimen pesuohjelmat.

Muut ilmoitukset näkyvät prosessin lopussa. Muussa tapauksessa uuni sammuu automaattisesti.

MITÄ TEHDÄ VIKATILANTEESSA

ONGELMA	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Tarkista, onko elektronisen järjestelmän suojakatkaisija tai jokin jäännösvirran suojakatkaisija (sulake) pois päältä. Elektronisen järjestelmän ongelmatilanteissa kysy neuvoa ammattimaiselta sähkömieheltä. Jos uuni ei edelleenkään toimi suojakatkaisijan ja/tai jäännösvirran suojakatkaisijan uudelleen kytkennän jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopisteeseen.
Uunitilan sisävalo ei syty.	Katso ohjeet siitä, miten uunin hehkulamppu vaihdetaan.
Näyttöön tulee teksti "Err" ja numero.	Tämä yhdistelmä merkitsee häiriötä. Tutustu virhekooditaulukkoon.
Järjestelmä edellyttää ajan asettamista.	Kyseessä voi olla sähkövika (sähkökatko). Aseta nykyinen aika.
Veden tyhjentyminen höyrystimestä tapahtuu kauan aikaa paisto-ohjelman päättymisen jälkeen.	Turvallisuussyistä vesi pumpataan höyrystimestä pois vasta, kun lämpötila on laskenut alle 90 °C:n. Veden jäähtymiseen tarvittava aika määrittää, kuinka kauan kestää, ennen kuin veden tyhjennys alkaa. (tämä voi viedä jopa 20 min.). Tänä aikana voidaan aloittaa uusi paisto-ohjelma.
Höyryä tulee ulos uunista paiston aikana.	Tarkista, onko luukku kunnolla kiinni. Tarkista, onko tiivisteessä halkeamia jne. Ota tässä tapauksessa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
Järjestelmä näyttää paistomittarin lämpötilan paiston aikana, vaikka paistomittaria ei ole kytketty.	Tarkista uunitilan sisällä olevan paistomittarin liitinpään tiiviste. Jos liitinpää neiluu, se on vaihdettava. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

MITÄ TEHDÄ SÄHKÖKATKON YHTEYDESSÄ

Kun sähköt tulevat takaisin sähkökatkon jälkeen, nykyinen kellonaika saatetaan joutua asettamaan uudestaan.

Tallennettuja asetuksia tai reseptejä ei menetetä.

Jos sähkökatko tapahtuu paistoprosessin aikana, prosessi keskeytyy.

Jos kalkinpoisto tai puhdistusprosessi oli käynnissä ennen sähkökatkoa, prosessi keskeytyy. Kun sähköt palaavat, vesisäiliön sisältämä vesiliuos ja sitruunahappomonohydraatti tulee tyhjentää. Noudata laitteen näytössä olevia ohjeita.

VIRHEKODITAUUKKO

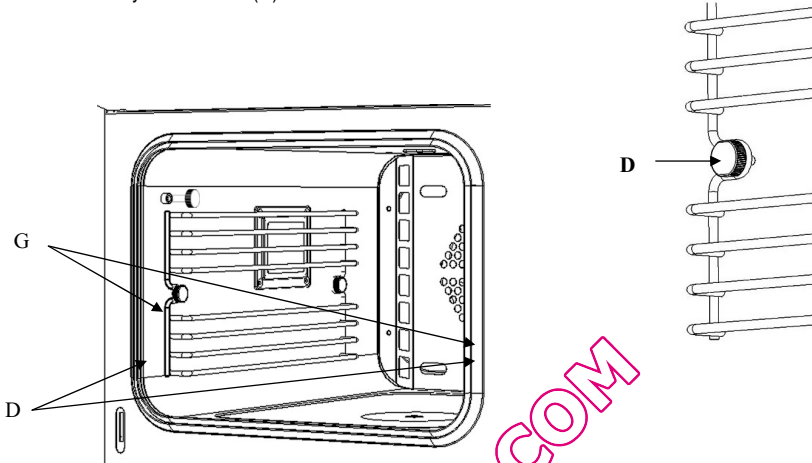
Uunin elektroninen järjestelmä tekee toistuvasti erilaisia diagnostisia testejä. Jos jotkut parametrit ovat virheellisiä, valvontayksikkö sammuttaa toiminnot ja näyttää virhekoodin (virhekoodi, jonka perässä on kolme numeroa). Kaikki lämpövastukset sammuvat, mukaan lukien uunitilan sisällä oleva tuuletin. Jäähdytyspuhallin pysyy päällä.

Pidä mielessä virhekoodi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.

Virhekoodi	Aiheuttaja	RATKAISU
ERR 001	HÖYRYSTIN on ylikuumentunut. Tämän hälytyksen syynä on se, että täyttöpumppu ei kuljeta vettä vesisäiliöstä höyrystimeen. Syytä voivat olla seuraavat: a – vesisäiliö on tyhjä b – hydraulipiiri vuotaa c – pumppu on rikki d – voimajohdossa on elektroninen vika (releessä tai releohjaimessa)	Tarkista, että vesisäiliössä on vettä. Sammuta uuni ja kytk se jälleen päälle. Jos vika toistuu, pidä mielessä virhekoodi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.
ERR 002	Höyrystimen suojahälytys. Järjestelmä poistaa etukäteen jännitteen yleisreleestä ja siten kaikista siihen kytketyistä johdoista. - Vaihda virtajohto	Pidä mielessä virhekoodi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.
ERR 003	Virtajohto on ylikuumentunut: kynnyсарvo = 85°	Tarkista, onko uuni sijoitettu kalusteeseen tämän ohjekirjan ohjeiden mukaisesti. Tarkista, toimiiko sivutuuletin kunnolla.
ERR 004	PT1000 Uunitilan anturi Aiheuttaja: anturin tai johtojen häiriö tai oikosulku. - Vaihda PT1000	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita koodi.
ERR 005	Mittarin anturi Aiheuttaja: anturin tai johtojen häiriö tai oikosulku. - Tarkista sähkökytkennät. - Vaihda paistomittari.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita koodi.
ERR 006	Höyrystimen lämpöparin vika Aiheuttaja: avoin virtapiiri tai sulkuvirta. - Vaihda HÖYRYSTIN.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita koodi.
ERR 007	Uunitilan höyryn muodostumisen lämpöparin vika Aiheuttaja: avoin virtapiiri tai sulkuvirta. - Vaihda TC1.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita koodi.
ERR 008	Uunitila on ylikuumentunut - Vaihda virtajohto	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita koodi.
ERR 009	Virtajohdon ntc-anturin vika Aiheuttaja: avoin virtapiiri tai oikosulku. - Vaihda virtajohto	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun ja ilmoita koodi.

SIVURITILÄN KATTILATUKIEN IRROTTAMINEN

1. Ruuvaa irti (vastapäivään) etuosan uramutterit (D).
2. Ota ritilät irti yksi kerrallaan (G).



SIVURITILÖIDEN ASETTAMINEN TAKAISIN PAIKOILLEEN

Aseta tukiritilät paikoilleen yksi kerrallaan (G)
Ota huomioon ritilässä oleva merkki. Sen on jäätävä uunitilassa uramutterin taakse.
Ruuvaa uramutterit paikoilleen (D)

QUELFOUR.COM

UUNIN HEHKULAMPUN VAIHTAMINEN

Irrota laite verkkovirrasta tai kytke suojakatkaisija OFF-asentoon.

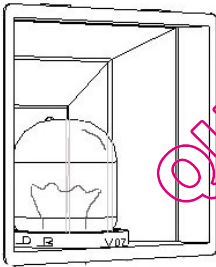
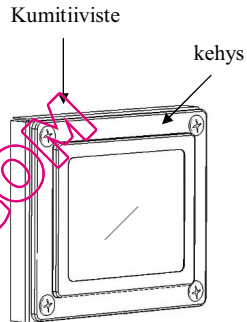
Tarkista, että uuni on huoneenlämpöinen, muussa tapauksessa odota, että se jäähtyy.

Uunin hehkulampun on oltava seuraavien ominaisuuksien mukainen:

- Jännite 220–240 V~ (50/60 Hz)
- Teho 25 W.
- Perustyyppi: E-14
- Enimmäistoimintalämpötila: 300 °C

Hehkulampun vaihto-ohjeet:

1. Ruuvaa irti uramutteri vasemmanpuoleisesta tukiritilästä edellisen sivun ohjeiden mukaisesti.
2. Irrota tukiritilä.
3. Ruuvaa irti lasikehysn kulmissa olevat 4 ristiruuvia (katso oikeinen piirustus).
4. Aseta kehys, jossa on lasi ja tiiviste, lampun suojaksi tukialustalle.



5. Kierrä irti palanut hehkulamppu.
6. Kierrä uusi hehkulamppu paikoilleen.
7. Kokoa kehys uudelleen siten, että siinä on lasi ja tiiviste.
8. Ruuvaa kiinni 4 mutteria.
9. Kokoa sivuritiälä uudelleen.
10. Ruuvaa sivuritiälän uramutteri kiinni.
11. Kytke virta takaisin laitteeseen.

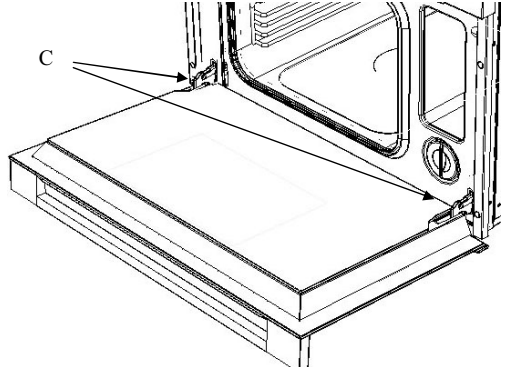
UUNITILAN TIIVISTEEN VAIHTAMINEN

Uunitilan ympärillä oleva tiiviste on vaihdettava, jos siinä on halkeamia.

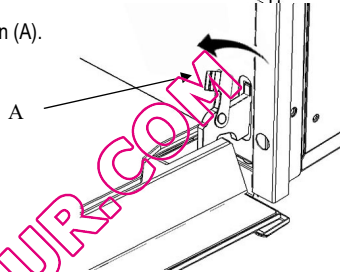
Turvallisuussyistä tiivisteeseen voi vaihtaa ainoastaan valtuutetun huoltopalvelun asentaja.

UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN

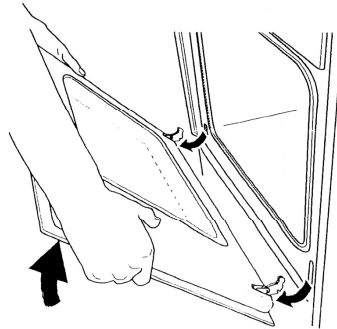
1. Avaa uunin luukku kokonaan.
2. Etsi saranat (C) kuvion osoittamista kohdista.



3. Vedä kahden saranan (C) saranatukia ylöspäin (A).

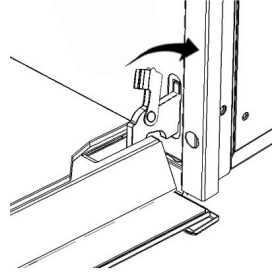


4. Pidä luukkua kiinni molemmilta puolilta ja sulje luukku puoleenväliin. Saranatueta (A) lukitsevat uuniluukun.
5. Nosta luukkua ylöspäin.
6. Irrota luukku kääntämällä alasaa taaksepäin. Saranatukien on tullava ulos paikoiltaan. Katso alla oleva kuvio.



UUNIN LUUKUN KIINNITTÄMINEN

1. Aseta saranatuet asianmukaisesti loviin siten, että uunin luukku on puoliksi kiinni.
2. Avaa uunin luukku kokonaan.
3. Irrota saranatuet (C) salvoista liikuttamalla niitä eteenpäin.



UUNIN TIEDOT

Kosketuspainikkeet

Erityiset hipaisupainikkeet. Komento välittyy uunille painamalla kevyesti painiketta, jossa on ohjetta vastaava symboli.

Toteutumaton painikekomento

Jos paisto-ohjelman käynnistystä tai valittua vaihtoehtoa ei vahvisteta viiden minuutin kuluessa, uuni sammuu automaattisesti.

Äänimerkki

Aina kun jotain painiketta painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki.

Uunitilan kultainen väri

Kun uuni on ollut päällä jonkin aikaa, uunitila muuttuu väriltään kullankeltaiseksi. Tällä luonnollisista tekijöistä johtuvalla ruostumattoman teräksen värillä ei ole vaikutusta paisto-ominaisuuksiin.

QUELFOR.COM

QUELFOUR.COM

VAŽNA UPOZORENJA

Za sigurnu i pravilnu uporabu aparata detaljno pročitajte upute za uporabu.

Priručnik s uputama za uporabu i instalaciju čuvajte na sigurnom mjestu.

Ako budete aparat prodavali ili ako ga kome podarite, priložite i ovaj priručnik.

PRIJE POSTAVLJANJA APARATA

Aparat je namijenjen pripremi hrane u kućanstvu, dakle za neprofesionalne namjene. Udružuje uobičajenu pećnicu s prednostima kuhanja na pari, i tako postiže izvrsne rezultate u pripremi svih vrst mesa, riba, povrća i peciva. Pri tome hrana zadržava ukus, svježinu, aromu i naročito sve hranjive tvari.

Pećnica nije prikladna za uporabu u druge svrhe.

Aparat postavljajte i koristite ga u prostorijama, u kojima temperatura ne padne ispod 5°C.

SIGURNOSNE MJERE

- Aparat je namijenjen uporabi odraslih osoba, koje su upoznate s uputama za uporabu.
- Provjerite da električni priključni kabel nekog drugog kućanskog aparata nije uklješten vratima pećnice, jer bi se time mogla oštetiti električna izolacija kabela.
- Ako je električni priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti serviser; uporaba aparata s oštećenim kablom je opasna.
- Djeca često ne prepoznaju opasnost koju donosi uporaba aparata. Molimo vas da nadzirete djecu kad se nalaze u blizini pećnice, te im spriječite da se pećnicom igraju.
- Tijekom pripreme hrane temperatura u unutrašnjosti pećnice jako poraste; posljedično se i vrata pećnice ugriju. Ne dodirujte vrata i pazite da se djeca na njima ne opeku.
- Pojedincim osobama s posebnim potrebama, ili invalidima neka kod uporabe aparata pomaže odrasla osoba odgovarajućih sposobnosti.
- Tijekom uporabe, određeni dostupni dijelovi pećnice mogu se jače zagrijati. Pobrinite se da djeca ne dodiruju pećnicu sve dok se ova posve ne ohladi.
- Tijekom otvaranja vrata pećnice ili nakon završetka pripreme hrane obratite pažnju na val vrućeg zraka i/ili pare iz unutrašnjosti pećnice. Na vrijeme se sklonite da se ne opečete.
- Preporučujemo uporabu destilirane vode da spriječite naslage vodenog kamenca.
- Pećnicu ne koristite za zagrijavanje prostorije.
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, provjerite dali su pećnici predmeti koji tamo ne spadaju, ili čak možda kućne životinje.
- U pećnici nikad ne držite zapaljive materijale, odnosno tvari i predmete koji su osjetljivi na visoke temperature, npr. sredstva za čišćenje, raspršivači, vakumirano pakirani proizvodi, hrana u limenkama, itd. Takvi materijali, tvari i predmeti naime predstavljaju opasnost za izazivanje požara ili eksplozije.
- Priručnik odložite na sigurno mjesto, gdje će vam biti stalno dostupan, ako budete trebali informacije iz njega. Ako budete aparat prodavali ili ako ga kome podarite, priložite i ovaj priručnik za uporabu.
- Ako opazite grešku, odnosno kvar u djelovanju aparata, smjesta isključite pećnicu iz električne mreže.
- Vruća mast ili ulje brzo se zapale, stoga je zagrijavanje ulja za pečenje mesa u pećnici opasno. Nikad ne pokušavajte goreću mast ili ulje pogasiti vodom (to bi naime moglo uzrokovati još jače buktanje vatre). Plamen zadušite mokrom krpom.
- Žar, ploče i posude za pečenje se tijekom djelovanjem pećnice jače ugriju. Kad ih stavljate u pećnicu ili ih iz nje vadite, koristite posve suhe zaštitne rukavice ili odgovarajuća pomagala za hvatanje tih predmeta.
- Kad upotrebljavate ili čistite pećnicu, pazite da vam prsti ne dospiju među stožere vrata ili među vrata i kućište pećnice, jer bi ih mogli uklještit i ozlijediti. Naročito pažljivo budite ako su u blizini djeca.
- Vrata pećnice ostavite otvorena samo ako su u položaju, u kojem su poduprta.
- Kad su vrata otvorena pazite da se na njih ne spotaknete.
- Ne sjedite na vratima i ne naslanjajte se na njih; također ih ne koristite kao radnu površinu.
- Tijekom radova na održavanju, pomaka aparata, njegove instalacije te čišćenja, koristite odgovarajuću zaštitnu opremu (rukavice itd.).
- Prilikom podizanja i premještanja aparata, čija masa prelazi 25 kg, koristite pravilnu opremu, ili neka u tome sudjeluju dvije osobe; u suprotnom može doći do ozljeda.

- Prije svakog zahvata na pećnici potrebno ju je isključiti iz električne mreže.
- Na aparatu nije dozvoljeno vršiti bilo kakve zahvate, popravke, ili ga na bilo koji način mijenjati; naročito nisu dozvoljeni zahvati s uporabom alata (izvijača i slično).
- Popravke neka vrši samo ovlašteno osoblje, naročito na električnim dijelovima aparata.
- Nepravilnim popravcima možete uzrokovati teže nezgode, oštetiti aparat i opremu, te utjecati na njihovo pravilno djelovanje.
- Na aparatima, popravljenim u servisnim centrima, potrebno je obaviti rutinsko testiranje. Naročito je potrebno provjeriti provodnost uzemljenja.
- Koristite samo priloženu termu sondu za hranu, koju ste dobili s opremom za uporabu pećnice. Ako sondu oštetite ili izgubite, obratite se najbližem ovlaštenom servisnom centru.
- Proizvođač ne odgovara za ozljede osoba ili oštećenja imovine, koja bi nastala zbog manjkavog ili nepravilnog održavanja aparata.
- Proizvođač ne prihvaća odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih i zaštitnih propisa.
- Proizvođač pridržava pravo do izmjena svojih proizvoda bez prethodne obavijesti.

KORISNE INFORMACIJE GLEDE UPORABE PEĆNICE

Vrata pećnice ne koristite kao policu.

U unutrašnjosti pećnice ne držite pripremljena jela, jer time možete uzrokovati hrđanje.

Pribor pećnice

Koristite samo priloženi pribor koji je izrađen posebno za uporabu u vašoj pećnici.

Upozorenje: kad kuhate na pari pomoću perforirane (rupičaste) posude, pod nju uvijek postavite posudu s punim dnom da skuplja tekućinu koja kaplje iz posude.

Pribor uvijek umetnite u vodilice ili u perforiranu posudu.

Upozorenje: paru posudu ne smijete pokrivati.

Pribor mora biti otporan na vrućinu i paru.

Silikonski modeli nisu prikladni za pripremu hrane kombinacijom vrućega zraka i pare.

Ne koristite pribor koji pokazuje znakove hrđanja, jer i najmanji djelić hrđe može uzrokovati hrđanje unutrašnjega dijela pećnice.

Održavanje i čišćenje

Unutrašnjost pećnice je izrađena iz visoko kvalitetnog nehrđajućeg čelika. Nepravilnim održavanjem i čišćenjem možete uzrokovati hrđanje unutrašnjega dijela pećnice, stoga se kod čišćenja pridržavajte uputa iz priručnika.

Soli su vrlo abrazivne i mogu uzrokovati hrđanje na unutrašnjem dijelu pećnice.

Kiselil umaci, kao što su npr. kečap ili senf, te soljena jela kao što su npr. dimljena jela, sadrže klorid i kiseline koje utječu na površinski sloj nehrđajućeg čelika. Pećnicu morate stoga nakon svake uporabe temeljito očistiti.

ODSTRANJIVANJE TRANSPORTNE AMBALAŽE

Dijelove ambalaže (karton, EPS ekspanđiran polistiren, PE plastične vreće) odstranite sukladno propisima za očuvanje okoline u odgovarajuće odvojene kontejnere.

POSTAVLJANJE

Odstranite ambalažu s aparata i provjerite stanje električnog priključnog kabela – aparat i kabel NE SMIJU biti oštećeni. U suprotnom slučaju, prije uključanja aparata posavjetujte se s proizvođačem.

Za podizanje aparata ne koristite ručku vrata.

Ambalaža (npr. papir, polistiren) može predstavljati opasnost za djecu (opasnost ugušenja), stoga je maknite izvan domašaja djece.

Proizvod je potrebno pravilno namjestiti i priključiti na električnu mrežu. To mora učiniti OSPOSOBLJENO OSOBLJE po uputama proizvođača.

Prije bilo kakvog zahvata na aparatu provjerite dali je aparat ISKLJUČEN iz električne mreže.

Priključenje na električno mreže

Provjerite dali napon instalacije odgovara podacima na natpisnoj pločici (pločica je vidljiva kad otvorite vrata pećnice).

Provjerite dali se na kućnoj instalaciji nalazi višepolni prekidač koji odgovara postojećim standardima (3 milimetarski razmak između otvorenih spona), i dali podnosi opterećenje aparata (vidi natpisnu tablicu). U suprotnom slučaju potrebno je između aparata i električne instalacije postaviti napravu s navedenim specifikacijama, koja mora biti lako dostupna.

UPOZORENJE: Provjerite dali je na električnoj instalaciji izvedeno pravilno uzemljenje, koje odgovara postojećim standardima i propisima.

Napomena: uzemljenje je zakonsko propisano.

Kabel za uzemljenje žuto-zelene boje mora biti za 2-3 cm duži od drugih kabela, i ne smijete ga prekidati prekidačem.

Električni priključni kabel ne postavljajte blizu izvora toplote, ili na mjesto gdje temperatura zraka prelazi 50°C.

Ako je aparat bez električnog priključnog kabela, koristite kabel s minimalnim presjekom 1.5mm².

Ako budete koristili utikač, ovaj mora biti standardnog tipa, i mora odgovarati opterećenju i utičnici.

Zamjena električnog priključnog kabela

Oštećen priključni kabel možete zamijeniti samo s kabelom slijedećeg tipa:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Presjek žica 3x1.5mm²

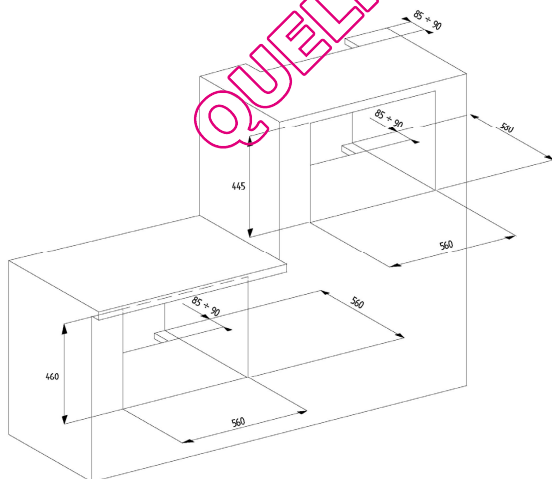
Terminalni priključak

Na pećnici se nalazi terminalni priključak, prikladan za djelovanje na jednofaznom naponu 220-230 V i frekvenciji 50 Hz.

Pažnja: ako morate zamijeniti priključni kabel, kod spajanja žica pazite na slijedeće:

PLAVA	- NULA (N)
SMEĐA	- FAZA (L)
ŽUTO-ZELENA	- UZEMLJENJE (\perp)

HEMA POSTAVLJANJA



DIMENZIJE PEĆNICE

Ugradnja u visoki element (slika)

Ugradnja pod radni pult (slika)

PRIJE PRVE UPORABE

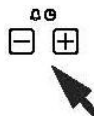
PRVO PRIKLJUČENJE APARATA

Kad pećnicu priključite prvi put na električnu mrežu, na pokazivaču se ispiše poruka **WRT** (pričekajte) i određeni identifikacijski podaci proizvođača.

Tijekom tog razdoblja ne koristite tipkovnicu.



Napomena: Obično se ventilator uključi i zatim nakon nekoliko trenutaka isključi.

Kad se ispiše poruka **LARGE ENGLISH**, izaberite jezik pomoću slijedećih tipki



Izbor jezika potvrdite tipkom



Zatim tipkama   podesite točno vrijeme.



Regulaciju potvrdite tipkom



KAKO UKLJUČITI PEĆNICU

Pritisnite tipku  najmanje 1 sekundu.


Na pokazivaču se ispiše **<< ON >>**, u unutrašnjosti pećnice se uključi lampica in ispiše se poruka **<- -> SELECT COOKING ↓ MENU**

Napomena: ako je tipkovnica zaključana, otključajte je.

Vidi poglavlje OTKLJUČAVANJE TIPKOVNICE.

Ako ne izaberete nijedan način pripreme hrane, pećnica će se nakon 5 minuta automatski isključiti.

KAKO ISKLJUČITI PEĆNICU

Pritisnite tipku .

Na pokazivaču se ispiše **<< OFF >>** i pećnica prelazi u stanje pripremljenosti (stand-by).

TVRDOĆA VODE

Tvrdoću vode u stvari čine kalcijeve i magnezijeve soli, koje su rastopljene u vodi.

Tvrdoća je običajno izražena u francuskim stupnjevima tvrdoće (°fH).

Tvrda voda uzrokuje nakupine kamenca koji s vremenom oslabi djelovanje pećnice.

Stoga je pećnica opremljena sistemom koji automatski uputi ciklus odstranjivanja kamenca kad je to potrebno.

Savjetujemo uporabu destilirane vode, jer ćete time smanjiti nakupljanje kamenca.

Postoje tri ranga tvrdoće vode.

Tabela vrijednosti u francuskim stupnjevima tvrdoće (°fH) i njemačkim stupnjevima tvrdoće (°dH)

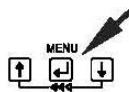
TVRDOĆA VODE °fH	TVRDOĆA VODE °dH
16-35° fH SREDNJE TVRDA VODA	0-8° dH SREDNJE TVRDA VODA
0-15° fH MEKA VODA	9-20° dH MEKA VODA
36-50° fH VRLO TVRDA VODA	21-28° dH VRLO TVRDA VODA

Za podešavanje tvrdoće vode priložen je testni listić za određivanje pravilne vrijednosti. Umočite ga u čašu vode, očitajte tvrdoću, i podesite vrijednost glede na gornju tabelu.

PAŽNJA! Pažljivo provjerite u kojim stupnjevima je zapisana tvrdoća na testnom listiću (°fH odn. u °dH), i pravilno je očitajte u gornjoj tabeli.

Tvornička vrijednost je u rangu srednje tvrde vode (1. redak u tabeli).

Mijenjate je tako da najprije izaberete željenu tvrdoću, i izbor potvrdite tipkom

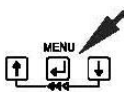


Zatim tipkama



podesite novu vrijednost.


Kad ste završili s podešavanjem, vrijednost potvrdite tipkom



ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Napomena: Prije čišćenja pećnice isključite električni napon ili stavite višepolni prekidač na OFF.

Unutrašnjost pećnice pred uporabom temeljito očistite. Koristite meku krpu ili spužvicu za čišćenje, koju ste prije toga namočili u toplu vodu i deterdžent. Resetku i posudu za pečenje umetnite u vodilice.

Uključite pećnicu, izaberite opciju «Professional Cooking»  (vidi upute u nastavku), i stavite temperaturu na 230°C. Prazna pećnica neka djeluje približno 30 minuta, da se odstrane eventualni ostaci strojnog ulja ili masti, koji bi mogli uzrokovati neprijatan vonj tijekom pečenja.

Tijekom postupka prozračite prostor.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE TE PRIBORA

Za lakše čišćenje unutrašnjost pećnice savjetujemo da najprije uputite postupak automatskog čišćenja.

Za bolji postupak upotrijebite sredstvo za uklanjanje vodenog kamenca (DECALCIFICANTE) koje je priloženo pećnici. Sredstvo je napravljeno na osnovi MONOHIDRATA CITRONSKE KISELINE, koju možete kasnije kupiti u apoteci ili drogeriji.

Zatim aparat isključite iz električne mreže.

Unutrašnje stjenke pećnice očistite vlažnom spužvicom, da odstranite možebitne ostatke hrane. To učinite nakon svake uporabe pećnice.

Za čišćenje pećnice ne upotrebljavajte parne aparate.

Za čišćenje stakla na vratima pećnice ne upotrebljavajte grube materijale koji uzrokuju ogrebotine (npr. gruba strana spužvice, metalna mrežica ili čelična vuna), jer se staklo može oštetiti i zdrobiti.

TERMO SONDU NE SMIJETE PRATI U STROJU ZA POSUĐE.

U perilici posuđa možete prati rešetku, vrč i posudu.

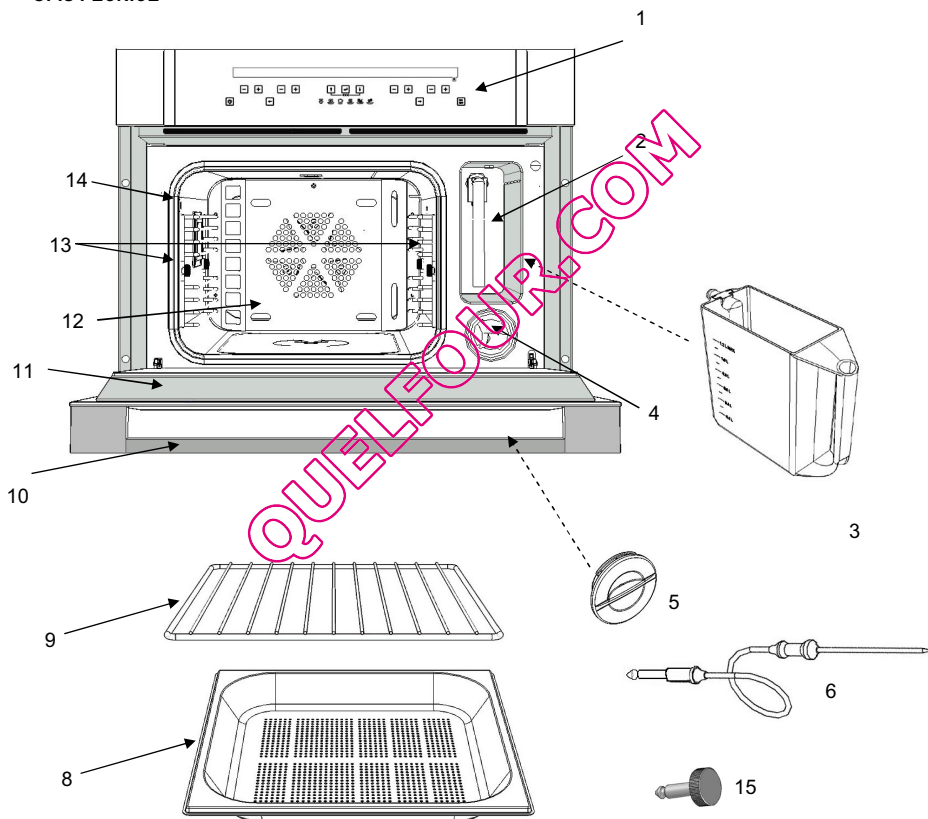
Iz higijenskih razloga, nakon svake uporabe ispraznite vrč za vodu.

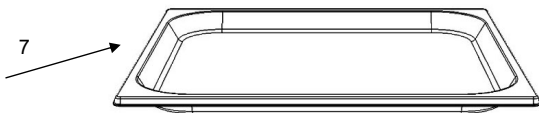
Kad se pećnica nakon uporabe ohladi, unutrašnje dno obrišite mekom krpom, da upijete preostatak tekućine.

TEHNIČKI PODACI

Zapremina vrča za vodu:	1.2 L.
Uporabna zapremina (unutrašnjost pećnice):	27 L.
Kapacitet (unutrašnjost pećnice):	31 L.
Priključni napon:	220-240V~ 50/60Hz.
Najveća snaga potrošnje:	2.2 KW.

OPIS PEĆNICE





- | | |
|--|---|
| 1 Kontrolna ploča i pokazivač podataka | 8 Perforirana posuda |
| 2 Prostor za vrč | 9 Rešetka |
| 3 Vrč | 10 Ručka |
| 4 Prostor za filter | 11 Vrata |
| 5 Pokrov filtra | 12 Unutrašnjost pećnice |
| 6 Temperaturna sonda hrane | 13 Bočna vodilica |
| 7 Posuda za pečenje | 14 Priključak za termo sondu |
| | 15 Čep priključka; njime zatvorite priključak (14) kad ne koristite sondu (6) |

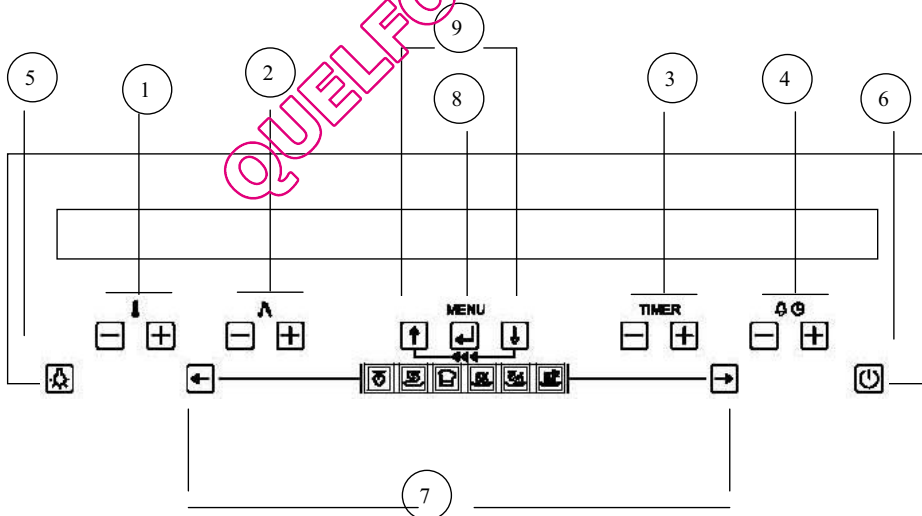
Prije no što uključite pećnicu provjerite dali je čep (15) stavljen u priključak (14). Ako budete izabrali način kuhanja korištenjem termo sonde, uključite sondu (6).

Kuhanje/pečenje neće započeti sve dok ne stavite neki od pribora na svoje mjesto.

Napomena: čep se tijekom pripreme hrane moćno zagrije.

Ako želite izvaditi čep i staviti termo sondu, pričekajte da se pećnica ohladi, ili koristite odgovarajuću zaštitnu opremu (npr. rukavice).

OPIS KONTROLNE PLOČE



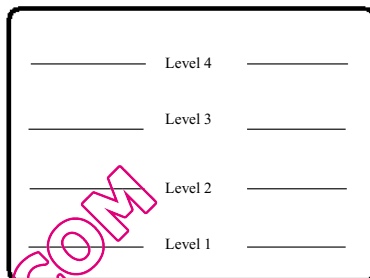
OPIS TIPKI

1. Tipke za regulaciju temperature u unutrašnjosti pećnice i pokazivač (+ za povećanje, - za sniženje, min. 30°C - maks. 230°C * ovisno o izabranom načinu)
2. Tipke za regulaciju temperature termo sonde i pokazivač (+ za povećanje, - za sniženje, min. 30°C - maks. 90°C)
3. Tipke za regulaciju programa pripreme i pokazivač
4. Tipke za regulaciju programskog sata ili zvučnog signala i pokazivač
5. Tipka za paljenje/gašenje lampice u unutrašnjosti pećnice
6. Tipka za uključenje/isključenje pećnice
7. Tipke za izbor načina pripreme hrane (izbor funkcije)
8. Tipka za potvrdu izbora
9. Tipka za pomicanje elemenata menija

PRIBOR

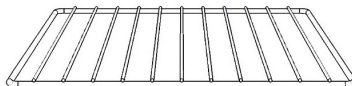
Pribor koji je priložen pećnici omogućuje više mogućnosti i načina pripreme hrane.

Na bočnim dijelovima u unutrašnjosti pećnice nalaze se vodilice, u koje ugarate rešetku ili posudu. Vodilice su postavljene na različitim razinama, stoga omogućuju da sami izaberete prikladnu visinu za pripremu jela.



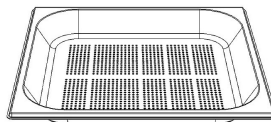
REŠETKA

Obično se koristi kao podloga.
Preporučljiv položaj: 2/3/4 razina.



PERFORIRANA POSUDA

Posuda se obično koristi za kuhanje na pari (svježe ili smrznuto povrće, ribe).
Postavite je u 2. ili 3. razinu, a pod nju postavite posudu u koju će kapati sokovi.



POSUDA ZA PEČENJE

Posuda s dignutim rubovima koristi se kao podloga za sve jednodijelne posude, ili posude za vodenu kupku. Zajedno s rešetkom ili perforiranom posudom možete je koristiti i za hvatanje sokova ili masnoće tijekom pečenja. Kod pripreme masnijih jela savjetujemo da u nju nalijete malo vode, čime ćete spriječiti paljenje masnoće i nastanak dima i neprijatnog vonja.
Podloga za hranu (pecivo i dr.).



TERMO SONDA

Termo sondu možete koristiti za pripremu svih vrsta jela, a naročito je prikladna za pečenje mesa.




RASHLADNI SISTEM PEĆNICE


Pećnica je opremljena rashladnim ventilatorom, koji osigurava pravilno djelovanje pećnice i smanjuje temperaturu vanjskih površina.

Ventilator je tijekom procesa pripreme hrane stalno aktivan; na mjestu između prednje ploče i vrata pećnice možete osjetiti protok zraka.

OSVJETLJENJE UNUTRAŠNOSTI PEĆNICE

Lampicu u unutrašnjosti pećnice možete uvijek uključiti odnosno isključiti tipkom , bez obzira na stanje pećnice. U pomoćnom meniju "lighting" možete izabrati način isključenja lampice.

Ako želite koristiti ručni način isključenja, kod elementa **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** izaberite **NO**.

Uključenu lampicu sada možete isključiti samo ponovnim pritiskom na tipku .

Ako izaberete **YES**, lampica će se automatski isključiti nakon 5 minuta.

PRAKTIČNI SAVJETI

Tijekom kuhanja/pečenja vrata pećnice moraju biti zatvorena.

Kad vadite posudu iz pećnice, uvijek koristite posve suhe zaštitne rukavice ili hvataljke.

Koristite samo posudu, koja je otporna na temperaturu najmanje 250°C ili veću.

Tijekom otvaranja vrata pećnice nakon završetka kuhanja odnosno pečenja, pazite na val vrućeg zraka i/ili pare iz unutrašnjosti pećnice. Umaknite se da se ne opečete.


Posudu za pečenje nikad ne postavljajte neposredno na dno pećnice.

UPUĆIVANJE (POČETAK) KUHANJA/PEČENJA

Pećnicu možete uputiti na dva načina:

- izborom načina pripreme jela (izbor funkcije)
- izborom vrste jela – tvorničko regulirani programi za automatsku pripremu jela

IZBORA NAČINA PRIPREME JELA

Funkcija i simbol	Opis funkcije	Unaprijed podešena min-maks. temperatura u unutrašnjosti pećnice T (°C)	Unaprijed podešena temperatura termosonde T (°C)
KUHANJE NA PARI 	Para koja iz grijača vode dolazi u unutrašnjost pećnice, zagrijava prostor i kuha hranu. Ovaj način kuhanja idealan je za pripremu svih vrsta povrća, jer zadržava njenu boju, ukus i druga osjetna svojstva.	40 – 100 100	70
REGENERACIJA HRANE 	Unutrašnjost pećnice zagrijavaju para i vrući zrak. Zagrijavanje hrane je time brzo i ravnomjerno, što sprječava da hrana postane suha. Zrak se zagrije pomoću KRUŽNOG grijačeg elementa, a radijalni ventilator se pobrine da se zagrijani zrak ravnomjerno rasporedi po unutrašnjosti pećnice. Ovaj način prikladan je za zagrijavanje već pripremljene hrane, prethodno kuhane hrane, ili smrznutih proizvoda.	60 – 130 110	70
PROFESIONALNI NAČIN PRIPREME 	Priprema hrane odvija se u više faza. Nakon uključanja započinje prva faza, u kojoj se hrana kuha na pari, a nakon nekog vremena uključuje se način obrade VRUČIM ZRAKOM. Ova kombinacija je idealna za zidanje i pečenje svih vrsta tijesta, kruha ili pogača. Savjetujemo da ovaj način ne koristite više puta zaredom, jer će u tom slučaju rezultati možda biti nešto slabiji. Između dva ciklusa pečenja pećnica se mora ohladiti; samo na taj će se način nova faza kuhanja na pari pravilno izvršiti.	100–230 205	70
PEČENJE VRUČIM ZRAKOM 	Zrak u unutrašnjosti pećnice ugrije se pomoću kružnog grijača koji se nalazi iza stražnje stijenke aparata. Radijalni ventilator pridonosi k ravnomjernom kruženju zraka u unutrašnjosti pećnice. Ovim načinom pripreme, koji je inače poznat i kao ventilatorsko pečenje, hrana se ravnomjerno zapeče sa svih strana.	40 – 230 175	70
VRUĆ ZRAK + PARA 	Priprema hrane ista je kao i kod prethodno opisanog načina pečenja vrućim zrakom, samo da istovremeno omogućuje i ručno dovođenje pare pomoću tipke  (8). Dovođenje pare možete prekinuti ponovnim pritiskom na tipku  (8), ili pričekati 10 minuta, nakon čega će se dovođenje prekinuti automatski. Ovaj način je idealan za pripremu pečenja.	80 – 230 175	70
NIŽA TEMPERATURA 	Priprema hrane odvija se na nižoj temperaturi i traje duže vrijeme. Ovaj način je idealan za pečenje mesa i za pripremu mekih i sočnih mesnih jela. Zrak u unutrašnjosti pećnice zagrije se pomoću kružnog grijača koji se nalazi iza stražnje stijenke aparata. Radijalni ventilator pridonosi k ravnomjernom kruženju zraka u unutrašnjosti pećnice. U ovom načinu koristite priloženu termo sondu.	60-100 90	70

IZBOR NAČINA PRIPREME JELA

Željeni način pripreme jela izaberete pomoću smjernih tipki:



Vidi opis funkcija iz gornje tabele (raspoloživi načini pripreme jela).

Napomena: ako u sljedećih 5 minuta ne izaberete nijednu funkciju, pećnica će se automatski isključiti - vidi poglavlje o stanju isključenja pećnice.

IZVOĐENJE FUNKCIJA UPORABOM PARE



Vrč napunite destiliranom vodom (ako je nemate, koristite pitku vodu).

Napunite ga samo do oznake (1.2 L).

Napomena: vrč NIKAD ne punite do roba. Voda naime na završetku programa priteče nazad i može se razliti preko ruba. Vrč stavite u predviđeni prostor.

Gurnite ga do kraja da se kanal u vrču potpuno zabrtvi s hidrauličnim elementom pećnice.



Pod perforiranu posudu obavezno postavite posudu s cijelim dnom, u koju će kapati voda, sokovi i možebitni djelići hrane.


KAKO DODAVATI PARU U KOMBINIRANOM NAČINU PRIPREME HRANE (VRUĆ ZRAK + PARA)


Tijekom procesa kombiniranog načina pripreme hrane, možete paru dodavati ručno. Tako imate nadzor nad postizanjem ili održavanjem vlažnosti u unutrašnjosti pećnice, te time stvarate još mekše i sočnije jelo.

Kad ste funkciju izabrali i uputili, u redovitim intervalima prikazuje se sljedeća poruka:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Kad pritisnete na tipku  upali se znak  time upozori da se je uključio generator pare.

Nakon nekoliko trenutaka para počne dolaziti u unutrašnjost pećnice. Postupak se ponavlja u redovnim intervalima s povremenim prekidima, no ne traje duže od ukupno 15 minuta. Na završetku procesa generator pare i znak  se isključuje.

Proces možete bilo kad prekinuti i ručno, i to tipkom .

Na to vas upozore zvučni signal i poruka na pokazivaču **PRESS ↵ TO STOP STEAM**.

IZVOĐENJE FUNKCIJA BEZ PARE




Prilikom upućivanja funkcija bez uporabe pare, možete vrč ostaviti na svom mjestu, a da time ne utječete na način pripremu jela.

Napomena:


Ako želite uputiti program REGENERACIJE ili PROFESIONALNE PRIPREME HRANE, a upravo ste zaključili sličan program, morate pećnicu dovoljno ohladiti. Samo ćete tako postići zadovoljive rezultate.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE

Prethodno podešenu temperaturu možete mijenjati u koracima po 5°C, tipkama . Temperatura u unutrašnjosti pećnice se uvijek ispiše na lijevoj strani slova t.

Napomena: tijekom zagrijavanja pećnice, sve dok se temperatura ne podigne do izabrane vrijednosti, simbol za stupnjeve će °°° treperiti. U svim ostalim slučajevima, kao što su npr. nadziranje ili održavanje postignute temperature, te ohlađivanje pećnice na nižu temperaturu od početne, simbol će svijetliti neprekidno.


KAKO ZAPOČETI KUHANJE/PEČENJE

Izabranu funkciju s regulacijama koje su ispisane na pokazivaču, uputite tako da je potvrdite tipkom .


Na pokazivaču se ispiše poruka **ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**.

Napomena: ako izabranu funkciju ne potvrdite, pećnica će se nakon 5 minuta automatski isključiti.


Kad uputite funkciju, na pokazivaču se ispiše poruka **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**.

Tipkom  možete ući u izbornik, u kojem izaberete poluautomatski način pripreme hrane, ili spremite podatke upravo završene funkcije.


KAKO UPORABITI FUNKCIJU ZVUČNOG SIGNALA

Funkciju zvučnog signala aktivirate pritiskom na jednu od sljedećih tipki .

Znak  započne treperiti, na pokazivaču se ispiše poruka ALARM, i prikažu se brojevi 00.00.

Željeno vrijeme zvučnog signala unesete pomoću tipki . Podesiti ga možete na najviše 23 sata i 59 minuta.

Nakon nekoliko trenutaka (5 sekundi) započinje odbrojavanje vremena, a na pokazivaču se ispiše trenutno vrijeme i znak ostane upaljen.

Nakon isteka izabranog vremena zazvoni zvučni signal i prikaže se poruka ALARM 00.00 te znak  (zadnja dva trepere).


Zvučni signal možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku.

Napomena: nakon 5 minuta zvučni signal se automatski isključuje.

UPOZORENJE:

Funkcija zvučnog signala djeluje NEOVISNO od djelovanja pećnice, stoga je možete uvijek aktivirati.


KAKO PRIKAZATI I PONIŠTITI ZVUČNI SIGNAL

Podatke o vremenskom razdoblju zvučnog signala možete provjeriti pritiskom na jednu od sljedećih tipki .

Znak  započne treperiti.

Sada možete podesiti novo vrijeme zvučnog signala pomoću tipki .

Kako poništiti zvučni signal

Zvučni signal poništavate istovremenim pritiskom na tipke Znak  nestane.



BIRANJE VREMENA PRIPREME HRANE (TRAJANJE KUHANJA/PEČENJA)

Uključite pećnicu i izaberite željenu funkciju.

Vrijeme pripreme podesite pomoću tipki



Početni format prikaza vremena podešen je na min:sek i sati:min. (min= minuta, sek=sekunda)

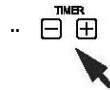
Najduže moguće razdoblje regulacije je 10 sati.

Kad ste završili s izborom, uputite funkciju.

Vrijeme na pokazivaču se započinje odbrojavati. Kad dođe do nule, priprema hrane se završi i pećnica prelazi u stanje nakon završetka kuhanja/pečenja.


KAKO PONIŠTITI VRIJEME PRIPREME HRANE

Izabrano vrijeme pripreme možete poništiti istovremenim pritiskom na tipke Vrijeme se vrati na nulu.



KAKO REGULIRATI PROGRAM (POČETAK I KRAJ KUHANJA/PEČENJA)

Uključite pećnicu, izaberite željenu funkciju i izaberite temperaturu.

Podesite vrijeme pripreme pomoću tipki  e moguće razdoblje regulacije je 10 sati.

Pritisnite tipku  i potražite opciju **END OF COOKING** (kraj kuhanja/pečenja). Izaberite je

tipkom .

Nakon ispisa poruke **SET TIME**, pomoću tipki



vrijeme isključenja mora biti u slijedeća 23 sata i 59 minuta.

Regulaciju potvrdite tipkom .

Pećnica prelazi u stanje odloženog uključanja.

Izabrana funkcija će se kasnije uputiti automatski, a izvrši i završi se obzirom na izabrano vrijeme pripreme i vrijeme isključenja.

Na pokazivaču će se u intervalima od 15 sekundi ispisivati poruka **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** zajedno s preostalim vremenom zakašnjenja, nakon čega će kuhanje/pečenje započeti.

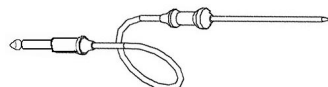
Vrijeme početka možete provjeriti bilo kada na pokazivaču pritiskom na jednu od tipki



PRIPREMA HRANE POMOĆU TEMPERATURNE SONDE

Temperaturna, odnosno termo sonda nalazi se u priloženom priboru; po izgledu je slična kabeu, koji na jednom kraju ima veću iglu, a na drugom utikač. Kad sondu priključite, možete njom izmjeriti unutrašnju temperaturu mesa ili drugih namirnica.

Termo sonda je pomagalo koji može pojednostaviti proces pečenja korisnicima s manje iskustva, i tako im osigurati



dosljedne rezultate u pripremi pojedinih jela.

Kuhanje/pečenje je završeno kad temperatura jela postigne podešenu vrijednost, ispisanu na pokazivaču.

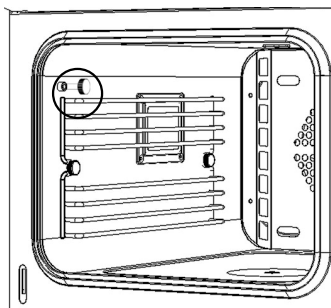
KAKO KORISTITI TEMPERATURNU SONDU

Termo sondu uključite u priključak, koji se nalazi u unutrašnjosti pećnice, točnije na gornjem dijelu lijeve unutrašnje stjenke (vidi sliku A). Metalnu iglu sonde zabodite u jelo u vodoravnom smjeru, i gurnite je do drške. Ako je moguće vrh neka bude u sredini komada kojeg pečete, ali udaljen od kostiju ili masnih dijelova.

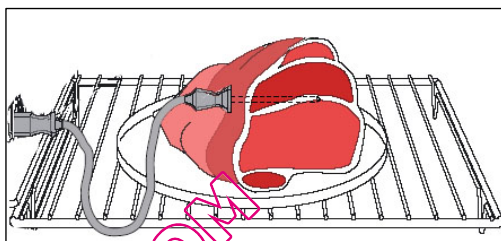
Rezultati mjerenja će biti pravilni samo ako slijedite ove upute.

Uključite pećnicu, izaberite funkciju, podesite temperaturu termo sonde i temperaturu unutrašnjosti pećnice.

Ako na pokazivaču temperature sonde treperi vrijednost 30°C, to znači da za izabrano jelo sa spiska nije određena prikladna temperatura sonde. U tom slučaju savjetujemo da sondu izvučete, i jelo pripremite na klasičan način, ili sami izaberete temperaturu sonde koja vam najviše odgovara.



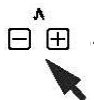
Slika A



Slika B

KAKO PROMIJENITI TEMPERATURU TERMO SONDE

Temperaturu termo sonde možete mijenjati u koracima po 1°C, pomoću tipki



Maksimalna izabrana temperatura: 90°C

Minimalna izabrana temperatura: 30°C

Temperatura termo sonde se ispisuje desno od znaka



Napomene:

Temperatura u unutrašnjosti pećnice mora biti veća od temperature termo sonde. U suprotnom će izabrana vrijednost treperiti i tako upozoriti na nepravilnost.

Termo sondom nije moguće podešavati vrijeme pripreme hrane i obratno.

UPORABA TERMO SONDE KAO TERMOMETRA

Temperaturu jela možete izmjeriti i tako da istovremeno pritisnete na tipki






Temperatura će se ispisati na pokazivaču.

Minimalna i maksimalna vrijednost temperature koju sonda može izmjeriti je 20°C i 250°C.

KAKO PODESITI PROGRAM KUHANJA/PEČENJA POMOĆU TERMO SONDE

Termo sondu uključite u njen priključak (vidi sliku A). Uključite pećnicu, izaberite željeni način pripreme hrane i podesite temperaturu kuhanja/pečenja.

Zatim pritisnite tipku  i potražite element »START COOKING«. Izaberite ga tipkom .

Kad se ispiše poruka »SET TIME«, pomoću tipki  : vrijeme kad bi kuhanje/pečenje moralo početi.


Vrijeme početka mora biti u sljedeća 23 sata i 59 minuta.

Regulaciju potvrdite tipkom .

Pećnica prelazi u stanje odloženog uključanja.

Uključi se u predviđeno vrijeme, a isključi nakon završetka kuhanja/pečenja (npr. kad se temperatura hrane digna na vrijednost temperature sonde).

Na pokazivaču se u intervalima od 15 sekundi ispisuje poruka **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** zajedno s preostalim vremenom zakašnjenja, nakon čega se pećnica uključuje.

Vrijeme uključanja možete provjeriti bilo kad na pokazivaču, pritiskom na jednu od tipki .

SPREMANJE PODATAKA

Elektronika, ugrađena u pećnici, omogućuje spremanje regulacije pojedinih funkcija, odnosno načina pripreme hrane. Spremljene podatke možete kasnije dozvati i jelo pripremiti pod potpuno istim uvjetima. Ovo vam omogućuje dosljedne i pouzdane rezultate u pripremi jela.

U memoriju možete spremiti:

Program kuhanja/pečenja

Temperaturu u unutrašnjosti pećnice

Temperaturu termo sonde ili alternativno vrijeme pripreme hrane


U memoriju ne možete spremiti:

Početak kuhanja/pečenja

Završetak kuhanja/pečenja


KAKO SPREMITI PROGRAM KUHANJA/PEČENJA

Kad uključite pećnicu i unesete sve potrebne podatke za pripremu jela, nekoliko puta zaredom pritisnite strelicu

, da se ispiše element **SAVE COOKING CYCLE**.

Tipkom  potvrdite da želite spremiti program.

Upotrijebite strelicu  ili  i izaberite jednog od 10 raspoloživih mjesta.

Izbrano mjesto **COOKING CYCLE NO.**, na kojem ćete spremiti podatke, potvrdite tipkom .

Kad se podaci budu spremili, ispiše se poruka **DONE**.

Napomene:

Prikladni program, s kojim pripremate željeno jelo, lakše ćete naći sa spiska ako si u poseban notes zapišete jelo i broju pripadajućeg programa.

Ako se nakon završetka spremanja podataka, poruka **DONE** ne ispiše, znači da u memoriji nema više mjesta. Prije no što budete mogli spremiti novi program, morate u memoriji napraviti mjesta brisanjem barem jednog od već unesenih programa.

Funkcije izbornika



RECIPES
SETTINGS
EXIT

»**Recipes**«: U sistemu pećnice nalazi se spisak brojnih jela (meso, kruh/pica, peciva, »timbale«, vlastiti spremljeni recepti). Kad ste sa spiska izabrali jelo, u tom se trenutku podeše i svi odgovarajući parametri za pravilnu pripremu jela. Te parametre možete provjerite u tabeli u nastavku.

»**Settings**«: U meniju možete mijenjati brojne regulacije pećnice i time je prilagoditi svojim potrebama.


»**Exit**«: izlaz iz izbornika.

OPOZIV IZABRANIH REGULACIJA

Istovremeno pritisnite tipke  i  i poništite program (početak i kraj kuhanja/pečenja).

Pećnica se automatski uključi i ispiše se poruka **COOKING IN PROGRESS** ↓ **MENU**.
Grijaći elementi se isključe.

Uključi se zvučni signal, a na pokazivaču se ispiše poruka **COOKING FINISHED** (kraj kuhanja/pečenja).
Zvučni signal možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku.


Isključite pećnicu pritiskom na tipku  ili izaberite novi program kuhanja/pečenja jednom od smjernih tipki.






Napomena: Pri kuhanju/peki pomoću pare, dvije minute prije kraja pripreme otvori se odvod i ispusti paru iz unutrašnjosti pećnice.

IZBOR VRSTE JELA – TVORNIČKO PODEŠENI PROGRAMI ZA PRIPREMU JELA

POMICANJE PO MENIJU

Uključite pećnicu. Kad se ispiše poruka <- -> SELECT COOKING ↓ MENU, pritisnite tipku  da se prikaže prvi element spiska - RECIPES.

Tipkom  možete se pomicati po izborniku nadolje, a tipkom  po izborniku nagore.

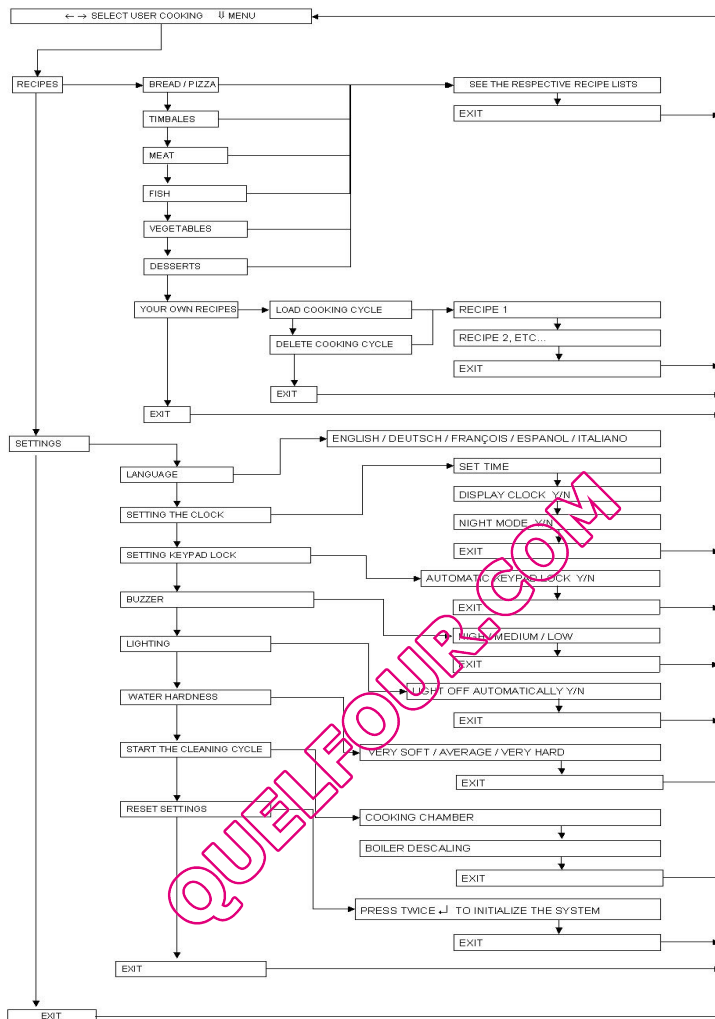
Prikazani element izaberete tipkom .

Pritiskom na **EXIT** vraćate se na element koji se pojavi nakon uklanjanja pećnice.




Na prethodne elemente se možete vraćati istovremeno pritiscima na tipke .

QUELFOUR.COM


STRUKTURA IZBORNIKA



KRUH/PICA

Jelo:	Temperatura u unutrašnjosti pećnice °C	Temperatura termo sonde * °C	Vrijeme pripreme	Razina	Program kuhanja/pečenja
SAVOURY FOCACCIA BREAD (pogača)	220		00h.25'	3	
BREAD (kruh)	220		00h.35'	3	
PIZZA (pica)	230		00h.25'	3	


»TIMBALE« idr.

Jelo:	Temperatura u unutrašnjosti pećnice °C	Temperatura termo sonde * °C	Vrijeme pripreme	Razina	Program kuhanja/pečenja
CANNELLONI (kaneloni)	190		01h.00'	3	
LASAGNE (lazanja)	180		01h.20'	3	
ASPARAGUS TIMBALE (timbale sa šparogama)	180		01h.10'	3	
POTATO TIMBALE (timbale s krumpirom)	180		01h.20'	3	
COURGETTE TIMBALE (timbale s tikvicama)	180		00h.40'	3	
SAVOURY TART (pita)	200		00h.35'	3	






QUELFOURS.COM

MESO


Navedeni podaci važe za pečenje teško približno 1 kg.

Jelo:	Temperatura u unutrašnjosti pećnice °C	Temperatura termo sonde * °C	Vrijeme pripreme	Razina	Program kuhanja/pečenja
HAUNCH OF PORK (švinjska gojjenica)	90	70		3	
BEEF RUMP (goveđi but)	90	70		3	
VEAL RUMP (teleći but)	90	68		3	
ROAST PORK (švinjeće pečenje)	90	72		3	
PORK NECK (vratina)	100	75		3	
MEDIUM CHOP (srednje pečen kotlet)	75	62		3	
RARE CHOP (manje zapečen kotlet)	70	55		3	
MEDIUM BEEF FILET (srednje pečen goveđi odrezak)	75	62		3	
RARE BEEF FILET (manje zapečen goveđi odrezak)	70	57		3	
BEEF ROLL (goveđa rolada)	80	65		3	
TURKEY BREAST (pureća prsa)	90	70		3	
ROAST BEEF (goveđe pečenje)	80	62		3	
RARE ROAST BEEF (manje pečeno goveđe pečenje)	70	57		3	
BEEF SHOULDER (goveđa plečka)	85	70		3	
VEAL SHOULDER (teleća plečka)	90	72		3	

RIBE

Jelo:	Temperatura u unutrašnjosti pećnice °C	Temperatura termo sonde * °C	Vrijeme pripreme	Razina	Program kuhanja/pečenja
MUSSELS AND CLAMS (školjke)	100		00h.30'	3	
PLAICE FILLET (file morskog lista)	220		00h.10'	3	
SCORPION FISH FILLET (file škarpine)	80		00h.30'	3	
PRAWNS AND FLAT LOBSTER (kozice i jastog)	100		00h.30'	3	
TROUT (pastrva)	100		00h.35'	3	

POVRĆE

Jelo:	Temperatura u unutrašnjosti pećnice °C	Temperatura termo sonde * °C	Vrijeme pripreme	Razina	Program kuhanja/pečenja
ASPARAGUS (šparoge)	100		00h.35'	3	
BROCCOLI (brokoli)	100		00h.30'	3	
CARROTS (mrkva)	100		00h.35'	3	
BRUSSELS SPROUTS (kelj pupčar)	100		00h.35'	3	
CAULIFLOWER (cvjetača)	100		00h.40'	3	
SWISS CHARD STALKS (cikla)	100		00h.35'	3	
GREEN BEANS (zeleni grah)	100		00h.40'	3	
FENNEL (koromač)	100		00h.40'	3	
POTATOES (krumpir)	100		00h.50'	3	
PEPPERS (paprika)	100		00h.25'	3	
RICE (riža)	100		00h.35'	3	
LEEKS (poriluk)	100		00h.40'	3	
CELERY (selen)	100		00h.35'	3	
SPINACH (špinat)	100		00h.20'	3	
ZUCCHINI (tikvice)	100		00h.30'	3	

Vrijeme pripreme jela ovisi o veličini porcije.

Vrijeme pripreme, navedeno u tabeli, važi za prosječno veliku porciju.

PECIVA

Jelo:	Temperatura u unutrašnjosti pećnice °C	Temperatura termo sonde * °C	Vrijeme pripreme	Razina	Program kuhanja/pečenja
BISCUITS (keksi)	150		00h.35'	3	
YOGURT BISCUITS (jogurtni keksi)	170		00h.15'	3	
PLUM CAKE (kolač od šljivica)	170		01h.00'	3	
SOUFFLES (nabujci)	200		00h.35'	3	
APPLE PIE (jabučna pita)	170		01h.00'	3	
SPONGE CAKE (biskvitna torta)	170		00h.40'	3	

NAPOMENA:

Regulacije iz tabele (temperatura, vrijeme pripreme) možete mijenjati i prilagoditi svojim željama. Unosom novih podataka možete prepisati podatke koji su spremjeni u memoriju. Upute za izvedbu postupka naći ćete u nastavku.

KAKO PRILAGODITI SPISAK JELA


Iz spiska izaberite željeno jelo i odredite mu parametre za kuhanje/pečenje. Ne zaboravite da možete hranu pripremati na dva načina: odabirom vremena pripreme, ili pomoću termo sonde.

Aktivirajte kuhanje/pečenje i zatim nekoliko puta zaredom pritisnite tipku  , da se ispiše poruka **SAVE COOKING CYCLE**.

Sada možete podešene parametre spremiti tipkom .

Kad se regulacije spreme, na pokazivaču se ispiše poruka **DONE**.

KAKO IZABRATI VLASTITI RECEPT



Uđite u izbornik i tipkom  izaberite element »RECIPES«.


Pomičite se po spisku pomoću tipke  ili tipke , sve dok se ne pojavi element

YOUR OWN RECIPES. Izaberite ga tipkom .

Kad se ispiše poruka **LOAD COOKING CYCLE**, pritisnite tipku .

Na pokazivaču će se ispisati sva spremljena jela.



Upotrijebite tipku  ili  i izaberite željeni program kuhanja/pečenja.

Izbor potvrdite tipkom .

Napomena: ako u memoriju još niste spremili nijedan vlastiti recept, na pokazivaču se ispiše »EXIT«.

KAKO IZBRISATI VLASTITI RECEPT

Uđite u izbornik i tipkom  izaberite element »RECIPES«.

Pomičite se po spisku pomoću tipke  ali  sve dok se ne prikaže element

YOUR OWN RECIPES. Izaberite ga tipkom .

Ponovno upotrijebite tipku  ili tipku  i potražite element

DELETE COOKING CYCLE.

Pritisnite tipku  da uđete u pomoćni izbornik.

Pomoću tipke  ili tipke  izaberite program kojeg želite izbrisati.

Brisanje potvrdite tipkom .

Nakon brisanja programa ispiše se poruka **DONE**.

BRISANJE PODEŠENIH VRIJEDNOSTI SISTEMA

Funkcija se koristi za poništenje izabranih regulacija sistema u slučaju problema, odnosno nepravilnosti.

Upozorenje: poništenjem vrijednosti svi parametri se vraćaju na originalne vrijednosti, a svi vlastiti recepti se izbrišu.

Izaberite element **RESET SETTINGS**, izbor potvrdite tipkom




i slijedite upute koje se ispišu na pokazivaču.

STANJE ISKLJUČENJA PEĆNICE

Isključe se svi grijači elementi, lampica te ventilator u unutrašnjosti pećnice.


Rashladni ventilator i ventilator u unutrašnjosti pećnice isključe se tek nekoliko minuta nakon završetka kuhanja/pečenja, i time pridonose bržem ohlađivanju pećnice (maksimalno vrijeme ohlađivanja: 20 min).

Tipkovnica se isključuje. Aktivne ostaju samo tipke za uključanje/isključenje  i tipke za zvučni signal (alarm).

STANJE PEĆNICE NAKON ZAVRŠETKA KUHANJA/PEČENJA

Javlja se zvučni signal. Isključe se grijači elementi, lampica te ventilator u unutrašnjosti pećnice.

Na pokazivaču se ispiše poruka **COOKING FINISHED**.

- Pritisnite bilo koju tipku da isključite zvučni signal, prekinete poruku, i pećnicu vratite u stanje uključenja;
- ili pritisnite tipku  da isključite pećnicu (vidi stanje isključenja pećnice).
- U suprotnom će se pećnica nakon 5 minuta sama automatski isključiti.

NAČIN ZAKLJUČAVANJA TIPKOVNICE:

Ovom funkcijom možete podesiti način zaključavanja tipkovnice: ručno ili automatski.

Savjetujemo, da izaberete automatski način (**YES**), naročito ako se u blizini pećnice često nalaze djeca.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Ako tipkovnicu ne koristite više od minute, ova će se automatski zaključati.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Tipkovnicu ručno zaključate istovremenim pritiskom na krajnju lijevu i krajnju desnu tipku.



U oba slučaja se prilikom zaključavanja tipkovnice ispiše poruka:


KEYPAD LOCK ACTIVATED. Ako je pećnica isključena, na to vas upozorava znak .

Ako tipkovnicu zaključate tijekom kuhanja/pečenja, na pokazivaču se ispiše poruka:

KEYPAD LOCK ACTIVATED, a zatim se ponovno prikažu podaci programa. Ako želite mijenjati regulacije, sistem će vas upozoriti da morate najprije otključati tipkovnicu.

(vidi sljedeće poglavlje).

KAKO OTKLJUČATI TIPKOVNICU

Ako se na pokazivaču pojavi znak , ili se ispiše poruka **↓ UNLOCK KEYS ↓**,

(streljce pokazuju na kombinaciju tipki), istovremeno pritisnite krajnju lijevu i krajnju desnu tipku:



Ispiše se poruka **KEYPAD LOCK DEACTIVATED**, koja potvrdi ponovno uspostavljanje upravljačkih funkcija.

DODATNI DETALJI ZAKLJUČAVANJA TIPKOVNICE

Tipkom  možete isključiti pećnicu.

Zvučni signal

Imate mogućnost biranja 3 razine jačine zvučnog signala (nisko, srednje, visoko), koji se javlja kao upozorenje. Originalno podešena razina: srednje.

ČIŠĆENJE

Upućivanje programa čišćenja

Elementi izbornika:

"COOKING CHAMBER" (UNUTRAŠNOST PEĆNICE)

"BOILER DESCALING" (ODSTRANJIVANJE KAMENCA)

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNOSTI PEĆNICE POMOĆU PARE

Funkciju »cooking chamber« upotrijebite kao pomagalo za lakše odstranjivanje možebitnih ostataka hrane i masnoće nakon kuhanja/pečenja.

Sistem napuni unutrašnjost pećnice određenom količinom pare, i tamo je zadrži neko vrijeme (10 min).

Uključite program čišćenja tipkom  slijedite upute na pokazivaču.

Kad se program završi, i ispiše se poruka:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT,

unutrašnjost pećnice obrišite mekom krpom ili mokrom spužvicom koja ne ostavlja ogrebotine.

Za čišćenje ne koristite lužine, niti željezne ili druge oštre predmete.

POSTUPAK SKIDANJA KAMENCA

Program čišćenja »boiler descaling« koristi se za uklanjanje vodenog kamenca iz grijača vode.

Količina kamenca koji se nakupi u grijaču ili u generatoru pare, ovisna je od stupnja tvrdoće vode. Što je voda tvrđa, nakupi se više kamenca.

UKLANJANJE KAMENCA IZ GRIJAČA VODE

Savjetujemo da proces skidanja kamenca uputite čim se pojavi poruka:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

UPOZORENJE: PROGRAM TRAJE 12 SATI, STOGA PREPORUČUJEMO DA GA UPUTITE PO NOĆI.

Prikladno sredstvo za skidanje kamenca:

Savjetujemo uporabu MONOHIDRATA CITRONSKE KISELINE, kojeg možete dobiti u svim ljekarnama. Slijedite sigurnosne upute i upute za doziranje. Ne koristite ocat initi proizvode na osnovi octa.

UPUTE za postupak odstranjivanja:

Doziranje: vrč napunite vodom do oznake 0.6 L i u njoj rastopite 5 žličica monohidrata citronske kiseline.

Vrč stavite na svoje mjesto i pritisnite tipku    čime uputite proces skidanja kamenca.

Na pokazivaču se ispiše preostalo vrijeme do završetka procesa.

Nakon završetka uklanjanja kamenca, izvede se čišćenje i ispiranje grijača (vidi poglavlje Čišćenje grijača za vodu).

ČIŠĆENJE GRIJAČA ZA VODO

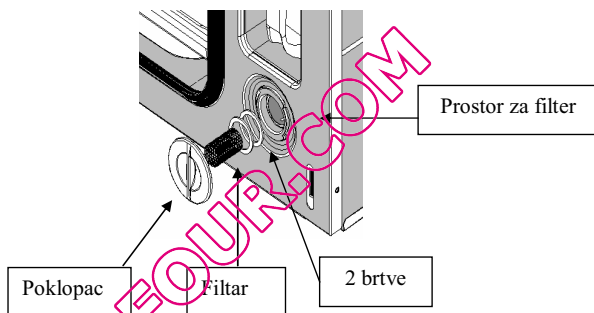
Nakon završenog procesa odstranjivanja kamenca, izvede se program čišćenja grijača: umazana voda priteče kroz filter koji zaustavlja odstranjene djeliće kamenca, te se na to izlije u vrč.

Tijekom procesa čišćenja grijača potrebno je izvesti nekoliko postupaka koji će se povremeno ispisivati na pokazivaču. Morate isprazniti vrč, isprati ga, i napuniti svježom vodom, te cjelokupni proces nekoliko puta ponoviti.

Kad se program odstranjivanja kamenca završi, morate još ručno očistiti i filter.

Iz posude za filter možda kaplje voda. Površinu obrišite čistom i suhom krpom ili manjom čistom spužvicom.

Pazite na bijele brtve; provjerite dali se nalaze na unutrašnjoj strani posude za filter. Ako ih nema, postavite ih kako to prikazuje donja slika.



ODRŽAVANJE

UPOZORAVAJUĆE PORUKE – značenje određenih upozoravajućih poruka

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Poruka upozorava da provjerite količinu vode u vrču.

Za program kuhanja na pari obično je dovoljna litra vode.

Poruka se može pojaviti iz dva razloga:

Vrč se je ispraznio.

Vrč nije dobro namješten.

U oba slučaja otvorite vrata pećnice i pri tome pazite na možebitni val pare koji bi mogao izaći iz unutrašnjosti pećnice. Umaknite se da se ne opečete.

Ako je potrebno, dodajte najviše 1 l destilirane vode (Napomena: vrč NIKAD ne punite do ruba. Voda naime na kraju programa priteče nazad i može se razliti preko ruba).

Vrč stavite na predviđeno mjesto i gurnite ga do kraja, da kanal u vrču potpuno nasjedne u hidraulične elemente pećnice.

INSERT THE PITCHER

Poruka upozorava da stavite vrč.

Pojavi se u slučaju kad vrč nije na svom mjestu, a voda se mora isprazniti iz grijača.

CONNECT FOOD PROBE

Poruka upozorava, da uključite termo sondu.

Upozorenje se ispiše kad ste izabrali funkciju kuhanja/pečenja pod nižom temperaturom, ili recept koji zahtijeva uporabu termo sonde, a ova nije uključena u priključak.

DISCONNECT FOOD PROBE

Poruka upozorava da izvučete termo sondu.

Upozorenje se ispiše, kad je termo sonda umetnuta u priključak, a za pripremu izabranog jela nije potrebna.

CLOSE THE DOOR

Poruka upozorava da zatvorite vrata pećnice.

Izbrana funkcija se naime može izvršiti samo ako su vrata potpuno zatvorena.

Ako su otvorena, proces pripreme hrane ili program s uporabom pare se prekida.

BOILER EMPTYING WAIT...

Poruka upozorava da se grijač vode prazni.

Korishniku ovo znači da sistem automatski vrši i nadzire određene procese, čak i kad je pećnica isključena; prije svega u slučaju procesa čišćenja grijača.

Drugi navodi će se ispisati nakon završetka procesa, ili će se pećnica automatski isključiti.

ŠTO UČINI AKO ...?

PROBLEM	RJEŠENJE
Pećnica ne djeluje.	Provjerite dali je možda isključen višepolni prekidač, odnosno zaštitni prekidač (prekid napona). U slučaju problema s električnim sistemom posavjetujte se s osposobljenim elektrotehničarom. Ako i nakon regulacije višepolnog prekidača ili zaštitnog prekidača pećnica još uvijek ne djeluje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Lampica u unutrašnjosti pećnice se ne pali.	Vidi upute za zamjenu žarulje.
Na pokazivaču se ispiše poruka Err i brojka.	Poruka upozorava na grešku. Vidi tabelu s šiframa grešaka.
Sistem zahtijeva da podesite sat.	Najvjerojatnije je došlo do greške u električnoj mreži (nestanak električne energije). Podesite točno vrijeme.
Nakon kuhanja/pečenja voda se isprazni iz grijača tek nakon nekog vremena.	Iz sigurnosnih razloga voda oteče iz grijača samo ako njena temperatura padne pod 90°C. Pauza nakon završetka kuhanja/pečenja i prije početka odvajanja vode jednaka je razdoblju potrebnom da se voda ohladi (najviše 20 minuta). U to vrijeme možete uputiti slijedeći proces pripreme hrane.
Para izlazi iz pećnice tijekom djelovanja.	Provjerite dali su vrata pećnice dobro zatvorena. Provjerite dali je oštećena brtva (ispucala i sl.). U suprotnom obratite se ovlaštenom servisnom centru..
Tijekom pripreme hrane na pokazivaču se ispiše temperatura termo sonde, iako ova uopće nije uključena u priključak.	Provjerite brtvilo čepa za priključak termo sonde. Ako dobro ne brtvi morate ga zamijeniti. Obratite se ovlaštenom servisnom centru..

ŠTO UČINITI U SLUČAJU NESTANKA ELEKTRIČNE ENERGIJE

Nakon nestanka električne energije ćete najvjerojatnije morati ponovno podesiti sat.

Spremljene regulacije i recepti neće se izgubiti.

Ako do nestanka struje dođe tijekom procesa pripreme hrane, ovaj se neće moći nastaviti.

Ako se je prije nestanka električne energije vršio proces odstranjivanja kamenca ili čišćenja grijača, proces se prekida. Kad se električna energija ponovno uspostavi, morate iz grijača isprazniti vodu s rastopljenim monohidratom citronske kiseline. Slijedite upute koje se ispišu na pokazivaču.

TABELA S ŠIFRAMA GREŠAKA

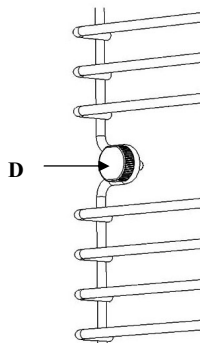
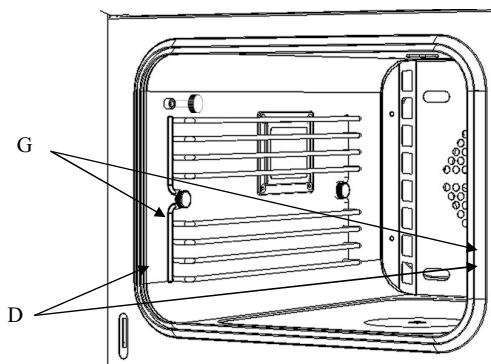
Elektronski sistem neprekidno vrši niz dijagnostičkih testova. Ako ustanovi da je neki od parametara nepravilan, kontrolna jedinica isključuje funkciju i ispiše šifru greške (Err s troznamenkastom brojkom); isključuje se svi grijači elementi, uključivo s ventilatorom u unutrašnjosti pećnice. Rashladni ventilator ostane djelovati.

U slučaju pojavljivanja greške zapišite brojku šifre i saopćite je ovlaštenom serviseru.

Broj šifre	Uzrok	PODUZETA MJERA
ERR 001	Pregrijavanje GRIJAČA VODE. Uzroci greške su: Crpka za punjenje ne prenese vodu iz vrča u grijač za vodu. Uzroci su možda slijedeći: a – prazan vrč b – gubitak vode iz hidrauličnog sistema c – pokvarena crpka d – elektronska greška u naponskom strujnom krugu (relej ili relejni napon)	Provjerite razinu vode u vrču. Isključite pećnicu i zatim je ponovno uključite. Ako se greška ponovi, zabilježite šifru i saopćite je ovlaštenom serviseru.
ERR 002	Alarm za zaštitu grijača za vodu. Sistem unaprijed isključuje relej a time i sve potrošače koji su na njega priključeni. - Zamijenite priključni kabel.	Zabilježite šifru greške i saopćite je ovlaštenom serviseru.
ERR 003	Pregrijavanje priključnog kabela, granična vrijednost $\geq 85^{\circ}$	Provjerite dali je pećnica montirana u kuhinjski element sukladno uputama iz ovog priručnika. Provjerite dali tangencijalni ventilator djeluje pravilno.
ERR 004	Senzor za unutrašnjost pećnice PT1000 Uzrok: prekid ili kratak spoj na senzoru ili kabelima. - zamijenite senzor PT1000	Šifru greške saopćite ovlaštenom serviseru.
ERR 005	Senzor za hranu Uzrok: prekid ili kratak spoj na senzoru ili kabelima. - Provjerite električne spojeve. - Zamijenite termo sondu.	Šifru greške saopćite ovlaštenom serviseru.
ERR 006	Kvar termo senzora u grijaču za vodu. Uzrok: otvoren strujni krug ili kratak spoj na uzemljenju. - zamijenite GRIJAČ ZA VODU.	Šifru greške saopćite ovlaštenom serviseru.
ERR 007	Kvar termo senzora za prisutnost pare u unutrašnjosti pećnice. Uzrok: otvoren strujni krug ili kratak spoj na uzemljenju. - Zamijenite TC1.	Šifru greške saopćite ovlaštenom serviseru.
ERR 008	Pregrijavanje unutrašnjosti pećnice. - Zamijenite priključni kabel.	Šifru greške saopćite ovlaštenom serviseru.
ERR 009	Greška ntc senzora na priključnom kabelu. Uzrok: otvoren strujni krug ili kratak spoj na uzemljenju. - Zamijenite priključni kabel.	Šifru greške saopćite ovlaštenom serviseru.

KAKO ZAMIJENITI BOČNE VODILICE

1. Odvijte prednje rebraste matice (u suprotnom smjeru kazaljki na satu) (D).
2. Izvucite bočne vodilice pojedinačno (G).



KAKO PONOVO NAMJESTITI BOČNE VODILICE

Vodilice postavite pojedinačno (G).

Pazite na znak na vodilicama; ovaj morate staviti na zadnju rebrastu maticu.

Privijte rebraste matice (D).

KAKO ZAMIJENITI ŽARULJU U UNUTRAŠNOSTI PEČNICE

Aparat isključite iz električne mreže, odnosno postavite višepolni prekidač na OFF.

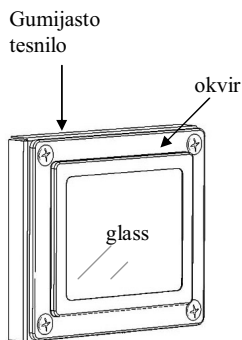
Ako je temperatura u unutrašnjosti pećnice veća od sobne temperature, pričekajte da se ohladi.

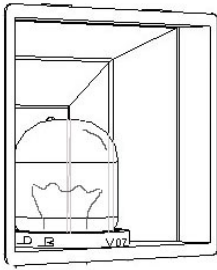
Žarulja mora biti sljedećih karakteristika:

- Napon: 220-240V~ (50/60 Hz)
- Snaga: 25 W.
- Navoj: E-14
- Najveća radna temperatura: 300°C

Uputa za zamjenu žarulje:

1. Odvijte rebrastu maticu na lijevoj bočnoj vodilici; vidi prethodno poglavlje.
2. Izvucite vodilicu.
3. Odvijte 4 križna vijka koji se nalaze na kutovima zaštitnog stakla (vidi sliku desno).
4. Okvir sa zaštitnim staklom i brtvom odložite na sigurno mjesto.





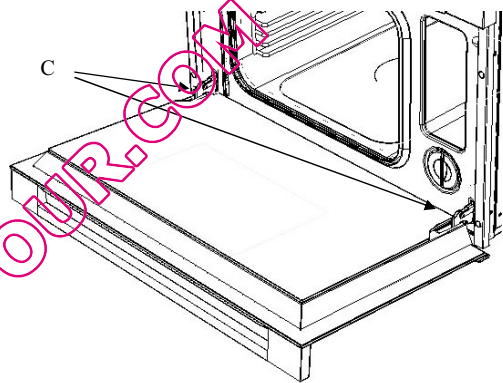
5. Odvijte pregorjelu žarulju.
6. Stavite novu žarulju i privijte je.
7. Ponovno postavite okvir sa zaštitnim staklom i brtvom.
8. Privijte 4 vijka.
9. Ponovno postavite bočne vodilice.
10. Privijte rebrastu maticu.
11. Pećnicu priključite na električnu mrežu.

KAKO ZAMIJENITI BRTVU NA VRATIMA

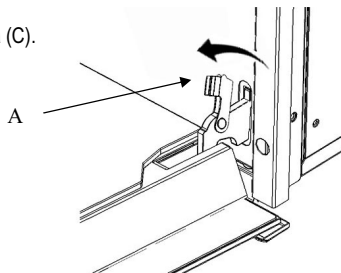
Brtvilo vrata morate zamijeniti čim na njemu opazite možebitne pukotine. Iz sigurnosnih razloga brtvu mora zamijeniti ovlašteni serviser.

KAKO SKINUTI VRATA PEĆNICE

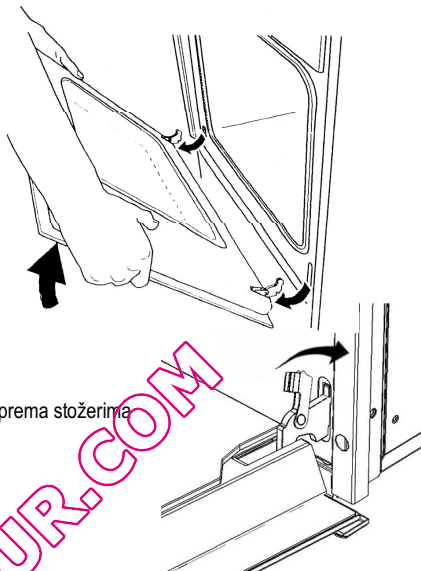
1. Vrata pećnice otvorite do kraja.
2. Potražite stožere (C), vidi sliku na desnoj strani:



3. Podignite sigurnosne zasune (A) na stožerima (C).



4. Vrata uhvatite s obje strane i polako ih zatvorite do polovine; sigurnosni zasuni (A) će se zakvačiti za vrata.
5. Vrata podignite nagore.
6. Donji dio vrata nagnite nazad i izvucite ih. Sigurnosni zasuni moraju izaći iz svojih ležišta (vidi donju sliku).



KAKO PONOVRNO NAMJESTITI VRATA PEĆNICE

1. Vrata zatvorite do polovice i namjestite sigurnosne zasune.
2. Vrata otvorite do kraja.
3. Sigurnosne zasune vratite u vodoravan položaj prema stožerima vrata (C).

DODATNE PODROBNOSTI PEĆNICE

Upravljanje s tipkama na dodir

Tipkovnica je osjetljiva na dodir, stoga je za upravljanje pećnice dovoljno da samo ovlaš pritisnete na zonu koja predstavlja tipku.

Neaktivnost tipkovnice

Ako nakon 5 minuta ne potvrdite izabrani način pripreme hrane ili neku regulaciju, pećnica se automatski isključuje.

Zvučni signal

Kod svakog pritiska na tipku začuje se kratak zvučni signal.

Obojenost unutrašnjosti pećnice

Nakon određenog vremena uporabe, nehrđajući čelik u unutrašnjosti pećnice oboji se u zlatnu boju. Proces je potpuno prirodan i ne utječe na kuhanje/pečenje.

QUELFOUR.COM

Dôležitá informácia

Prečítajte si pozorne tento návod na obsluhu. To vám umožní prevádzkovať váš spotrebič bezpečne a správne. Prosím, uschovajte si návod na obsluhu a priložené pokyny na bezpečnom mieste.

Prosím, odovzdajte tento návod na obsluhu a priložené pokyny novému majiteľovi, ak spotrebič predáte.

PRED INŠTALÁCIOU

Tento spotrebič je vhodný na varenie jedla v bežných domácnostiach na neprofesionálne účely;

V jedinom výrobku je kombinácia tradičného varenia s výhodami pary, aby sa dosiahli dokonalé výsledky pre každé mäso, rybu, zeleninu a zákusok pri zachovaní chuti, čerstvosti, arómy a predovšetkým výživných vlastností jedla.

Táto rúra nie je vhodná na iné účely.

Inštalujte a prevádzkujte spotrebič v miestnostiach s teplotami neklesajúcimi pod 5 °C.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Tento spotrebič je navrhnutý na používanie dospelými osobami, ktoré sú oboznámené s týmto návodom.

Uistite sa, že sieťový kábel elektrických spotrebičov nie je zovretý dverkami rúry. Elektrická izolácia by sa mohla poškodiť.

Ak bol sieťový kábel poškodený, musíte ho vymeniť v zákaznickom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

Deti často nerozoznávajú riziko hroziace používaním tohto spotrebiča. Prosím, riadne dohľadnite na deti a nenechajte ich hrať sa so spotrebičom.

Počas varenia sa vytvára teplo a dvierka spotrebiča môžu byť veľmi horúce. Nedotýkajte sa dveriek a držte deti mimo dosah.

Jednotlivcom, ktorí sú nespôsobilí, alebo nie sú sebestační, musia pomáhať schopné osoby.

Počas prevádzky môžu byť niektoré časti príslušenstva veľmi horúce. Udržujte deti mimo dosah rúry, kým spotrebič nevychladne.

Pri otváraní dverí počas, alebo v okamihu ukončenia fázy varenia si dávajte pozor na unikajúci horúci vzduch a / alebo paru prúdiace z komory rúry. Ustúpte, alebo si staňte nabok, aby ste sa vyhli popáleniam

Je vhodné použiť destilovanú vodu, aby ste znížili tvorbu usadenín.

Nepoužívajte rúru na vykurovanie miestnosti.

Pred zatvorením dveriek sa uistite, že vo vnútri rúry nie sú cudzie predmety, alebo domáce zvieratá.

Vo vnútri rúry neuskladňujte horľavé materiály, alebo tepelne citlivé predmety, ako sú čističe, spreje, vákuovo balené nádoby, konzervy atď. To znamená riziko požiaru / výbuchu.

Odložte si tento návod dôkladne a majte ho po ruke, aby ste doň nahliadli vždy, keď je to potrebné. Ak spotrebič predáte, alebo odovzdáte inej osobe, nezabudnite priložiť tento návod na obsluhu k spotrebiču.

Akonáhle sa objaví prevádzkový problém, rúru musíte odpojiť.

Horúci tuk a masť sa môžu ľahko vznietiť. Je nebezpečné ohrievať v rúre olej na varenie mäsa a mali by ste sa tomu vyhnúť. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť tuk (masť) pomocou vody (môže nastať výbuch). Uduste plamene vlhkými handričkami.

Gril, taniere a varné nádoby môžu byť veľmi horúce. Pri ich vkladaní, alebo vyberaní, používajte rukavice, alebo držiaky nádob, ktoré sú úplne suché.

Pri používaní a čistení rúry si dávajte pozor, aby ste vaše prsty nevložili do pántov (závesov) dverí, alebo do dverí, aby ste sa vyhli pomliaždeniu, alebo zraneniam. Buďte obzvlášť pozorní pri prítomnosti detí.

Nechávejte dvere otvorené iba podopreté.

Keď sú dvere otvorené, hrozí riziko potknutia, alebo pomliaždenia prstov.

Nesadajte si na dvere, ani sa cez ne nenakláňajte a nepoužívajte ich ako pracovnú plochu.

Na údržbu, presúvanie, inštaláciu a čistenie spotrebiča používajte vhodné ochranné prostriedky (rukavice, atď.).

Dvíhanie a presúvanie spotrebiča vážiaceho viac ako 25 kg musíte vykonať pomocou vhodných zariadení, alebo s dvoma osobami, aby ste sa vyhli riziku, alebo zraneniam.

Akúkoľvek prácu na spotrebiči musíte vykonávať pri odpojení spotrebiča od zdroja elektrickej energie.

Nie je dovolené upravovať, siahať do spotrebiča, pokúšať sa o opravy spotrebiča, najmä s nástrojmi (skrutkovačmi

a pod.), ani vo vnútri, ani na zovňajšku spotrebiča.

Opravy musí vykonávať iba oprávnený personál, najmä na elektrických častiach. Nevhodné opravy môžu spôsobiť vážne úrazy, poškodenie spotrebiča a zariadenia a vedú k nesprávnej prevádzke.

Spotrebiče opravované v servisných strediskách sa musia podrobiť skúške, najmä čo sa týka uzemnenia elektrického okruhu.

Používajte na kontrolu teploty jedla iba nástroje priložené k príslušenstvu rúry. Ak sa skúška jedla preruší, alebo zlyhá, kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko.

Výrobca nie je zodpovedný za zranenia osôb, alebo poškodenia majetku v dôsledku zlej, alebo nesprávnej údržby spotrebiča.

Výrobná spoločnosť ruší všetky záruky, ak nedodržíte bezpečnostné predpisy.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať akékoľvek zmeny na jeho výrobkoch, ktoré považuje za potrebné, alebo užitočné, bez predchádzajúceho upozornenia.

POMOCNÉ INFORMÁCIE O POUŽITÍ RÚRY

Nepoužívajte časti dverí ako poličku.

Neodkladajte do spotrebiča žiadne jedlo. Môže to spôsobiť koróziu

Ohňovzdorný riad

Používajte iba odporúčané príslušenstvo. Toto príslušenstvo je špeciálne navrhnuté pre váš spotrebič.

Upozornenie: keď naparujete v dierkovej nádobe, vždy podložte panvicu / pevnú varnú nádobu pod dierkovanú panvicu. Kvapkajúce tekutiny sa zachytia.

Vždy umiestnite ohňovzdorný riad do lankového vedenia alebo do dierkovej varnej nádoby.

Upozornenie: odparujúce jedlo nesmiete prikrývať.

Ohňovzdorný riad musí byť odolný voči teplu a pare.

Silikónový plech na pečenie nie je vhodný na kombinovanú prevádzku s horúcim vzduchom a parou.

Nepoužívajte ohňovzdorný riad, ktorý vykazuje známky hrdze.

Údržba a čistenie

Varný priestor vášho spotrebiča je vyrobený z vysoko obohatenej nehrdzavejúcej ocele. Nesprávna údržba môže viesť ku korózii vo varnom priestore. Pozrite si pokyny k údržbe a čisteniu v návode na obsluhu.

Soli sú rôzne drsné. Ak sa soľ usadí vo varnom priestore, môže sa na týchto miestach objaviť hrdza.

Kyslé omáčky, ako kečup a horčica, alebo solené jedlá, napr. nasolené pečené mäso, obsahujú chlorid a kyseliny. Toto vplýva na povrch z nehrdzavejúcej ocele. Vyčistite varný priestor po každom použití.

LIKVIDÁCIA OBALU

Časti obalu rúry (kartón, EPS ľahčený polystyrén, PE plastové vrecká) by ste mali zlikvidovať v súlade s predpismi pre ochranu životného prostredia a pomocou príslušných zberných miest pre separovaný odpad.

INŠTALÁCIA

Vyberte spotrebič z balenia a skontrolujte, či NIE JE výrobok a sieťový kábel poškodený.

V opačnom prípade sa pred sprevádzkovaním spotrebiča spojte s predajcom.

Nedvíhajte spotrebič za dvierka.

Obalový materiál (napr. papier, polystyrén) môže byť nebezpečný pre deti (nebezpečenstvo udusenía).

Ušchovajte obalové materiály mimo dosah detí.

Výrobok musí byť nainštalovaný a pripojený správne k zdroju elektrickej energie podľa pokynov výrobcu a iba KVALIFIKOVANÝM PERSONÁLOM.

Pred akoukoľvek prácou musíte skontrolovať, či je spotrebič ODPOJENÝ od zdroja elektrickej energie.

PRIPOJENIE K ZDROJU ELEKTRICKEJ ENERGIE

UISTITE SA, ŽE NAPÄTIE SPOTREBIČA UVEDENÉ NA TYPOVOM ŠTÍTKU, KTORÉ MÔŽETE VIDIEŤ PO OTVORENÍ DVERÍ JE VYHOVUJÚCE.

Skontrolujte, či vaša domáca sieť má prepínač, ktorý vyhovuje súčasne platným predpisom (minimálny odstup kontaktov 3 mm) a či je schopný zvládnuť záťaž spotrebiča (viď typový štítok). V opačnom prípade umiestnite zariadenie, ľahko dostupné, medzi spotrebič a elektrické vedenie s popísanou špecifikáciou.

UPOZORNENIE: Overte, či vaša elektrická inštalácia je vybavená uzemnením podľa aktuálne platných noriem a ustanovení.

Uzemnenie je vyžadované zo zákona.

Zelený / žltý uzemňovací kábel nesmie byť prerušovaný prepínačom a musí byť o 2 – 3 cm dlhší, ako ostatné káble. Neumiestňujte sieťový kábel v blízkosti zdrojov tepla, alebo pri teplotách o viac ako 50° vyšších ako teplota miestnosti.

Ak spotrebiču chýba sieťový kábel, rúru musíte pripojiť k zdroju elektrickej energie s káblom, ktorý má minimálny prierez 1.5mm².

Ak budete používať zástrčku, musí to byť bežná zástrčka vhodná na záťaž a elektrickú zásuvku.

Výmena sieťového kábla:

Ak sieťový kábel vyžaduje výmenu, použite káble nasledujúceho typu:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Prierez kábla 3x1.5mm²

Pripojovacia skrinka

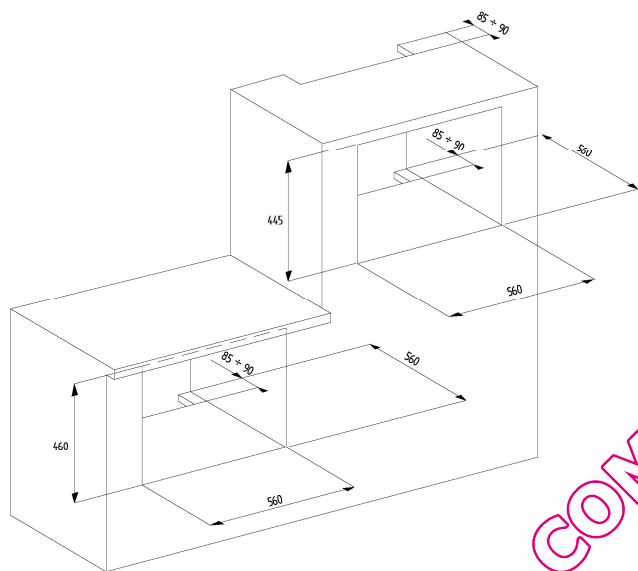
Rúra vybavená s pripojovacou skrinkou nastavenou na prevádzku s jednosmernou fázou s napätím 220-240 Vac 50 Hz.

Upozornenie:

ak budete potrebovať vymeniť sieťový kábel, pripojte kábel v súlade s nasledujúcou farebnou schémou / kódmi:

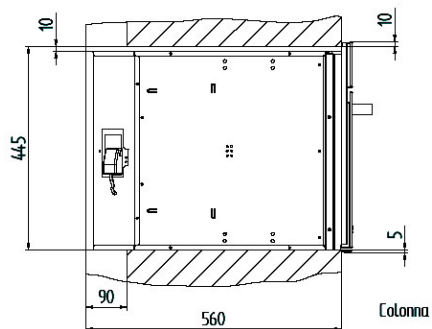
MODRÝ	- NULÁK (N)
HNEDÝ	- ŽIVÝ (L)
ŽLTÝ - ZELENÝ	- ZEM (\perp)

SCHÉMA INŠTALÁCIE

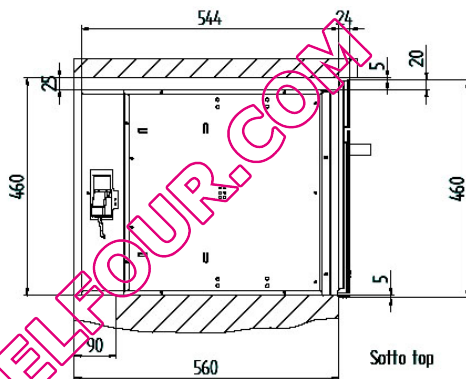


QUELFOUR.COM

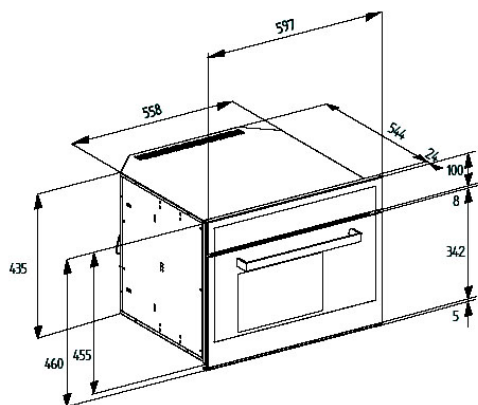
ROZMERY RÚRY



Inštalácia na seba



Vstavanie pod pracovnú
plochu



Rozmery rúry

PRED PRVÝM POUŽITÍM

PRVÉ SPUSTENIE

Keď je rúra pripojená k zdroju elektrickej energie prvý raz, na displeji sa objaví správa o čakaní (**WRIT**) a nejaké identifikačné údaje výroby

Nedotýkajte sa klávesnice počas tejto krátkej doby.

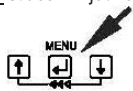
Je normálne, že ventilátor sa zapne a vypne po určitej krátkej dobe.

Keď sa objaví nasledujúca správa: **LANGUAGE ENGLISH**

zvoľte požadovaný jazyk stlačením jedného z tlačidiel



Potvrďte voľbu tlačidlom

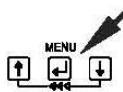


Potom nastavte hodiny pomocou tlačidiel



jednotlivo na dosiahnutie aktuálneho času.

Potvrďte voľbu stlačením tlačidla



AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Stlačte tlačidlo  najmenej na 1 sekundu.

Na displeji sa objaví zápis **<< ON >>**, osvetlenie rúry sa zapne a potom sa objaví nasledujúca správa:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU (ZVOĽTE VARENIE MENU)

Deaktivujte zámku klávesnice, ak je aktívna

Pozri kapitolu AKO DEAKTIVOVAŤ ZÁMKU KLÁVESNICE

rúra sa vypne automaticky po 5 minútach, ak nevykonáte žiadnu voľbu.

AKO VYPNÚŤ RÚRU

Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa objaví nápis **<< OFF >>**. Rúra prejde do pohotovostného režimu.

TVRDOŠŤ VODY

Tvrdošť vody v podstate vyjadruje množstvo horčíkovej a vápnikovej soli prítomných vo vode. Tvrdošť sa obvykle vyjadruje vo Francúzskych stupňoch (°fH).

Tvrdošť vody určuje tvorba hrdz, ktorá časom poškodzuje rúru.

Rúra je vybavená automatickým systémom, ktorý určí vhodný okamih na vykonanie odhrdzovania bojlera.

Pamätajte, že je vhodné použiť destilovanú vodu, na obmedzenie tvorby hrdz.

Existujú tri rozsahy nastavenia pre tvrdošť vody.

Francúzske stupne (°fH) / Nemecké stupne (°dH) rovnocenná tabuľka

TVRDOŠŤ VODY °fH	TVRDOŠŤ VODY °dH
16-35° fH PRIEMERNÁ VODA	0-8° dH PRIEMERNÁ VODA
0-15° fH VEĽMI MÄKKÁ VODA	9-20° dH VEĽMI MÄKKÁ VODA
36-50° fH VEĽMI TVRDÁ VODA	21-28° dH VEĽMI TVRDÁ VODA

Pre správne nastavenie spotrebiča proti tvrdošti vody je priložený testujúci papierik.

Načítajte ho do pohárika s vodou, pozrite tvrdošť a nastavte podľa vrchnej tabuľky.

POZOR. Pozorne pozrite na ktorých stupňoch je ukázaná na papieriku tvrdošť (fH alebo v dH) správne ju načítajte v hornej tabuľky.

Štandardný systém je nastavený na priemernú hodnotu (riadok 1 v tabuľke).

Na zmenu nastavenia tvrdošti vody, stlačte potvrdzovacie tlačidlo



na vstup do možností a potom použite jedno z dvoch tlačidiel




Akonáhle bola voľba vykonaná, potvrdte ju tlačidlom



ZAHRIATIE RÚRY

Odpojte rúru od zdroja elektrickej energie, alebo vypnite všepólový prepínač do polohy OFF, pred čistením rúry.

Pred použitím rúry dôkladne vyčistite vnútro pomocou jemnej handričky, alebo nehrnúcou špongiou navlhčenou v horúcej vode a čistiacim prostriedkom na riad. Vložte gril a pekáč na ich príslušné koľajničky.

Zapnite rúru, vložte funkciu "Professional Cooking" (Profesionálne varenie) , pozri stranu a nastavte teplotu 230°C. Nechajte rúru bežať prázdnu asi 30 minút, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky výrobného oleja, alebo tuku, ktorý môže vytvárať neželané pachy počas varenia. Počas varenia miestnosť vetrajte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA RÚRY A PRÍSLUŠENSTVA

Na zjednodušenie čistenia komory rúry je vhodné použiť automatický postup.

Pre lepší postup používajte čistiaci prostriedok pre odstraňovanie vodného kameňa (DECAL CIFICANTE) ktorý je priložený v rúre. Čistiaci prostriedok je vyrobený na základe MONOHIDRATA kyseliny citrónovej a môžete ju kúpiť v drogerii.

Potom sa odporúča odpojiť spotrebič od zdroja elektrickej energie.

Pomocou navlhčenej špongie odstráňte akékoľvek nečistoty zo stien komory po každom použití.

Nepoužívajte parné čističe na čistenie rúry.

Nepoužívajte nepracované drsné materiály ako lúpačky, kovové škrabky, alebo drôtenú kefu na čistenie skla dvierok rúry, aby ste sa vyhli poškrabaniu, ktoré môže spôsobiť rozlámanie skla

NEUMÝVAJTE SKÚŠAČ JEDLA V UMÝVAČKE RIADU.

Gril, džbán a pekáč môžete umývať v umývačke riadu.

Vyprázdňte vodný džbán po každom použití z hygienických dôvodov.

Po varení a keď sa rúra dostatočne ochladí, použite jemnú handričku a vysušte akýkoľvek zvyšok tekutiny na dne komory rúry.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kapacita zásobníka na vodu: 1.2 L.

Využitelný priestor (varný priestor): 27 L.

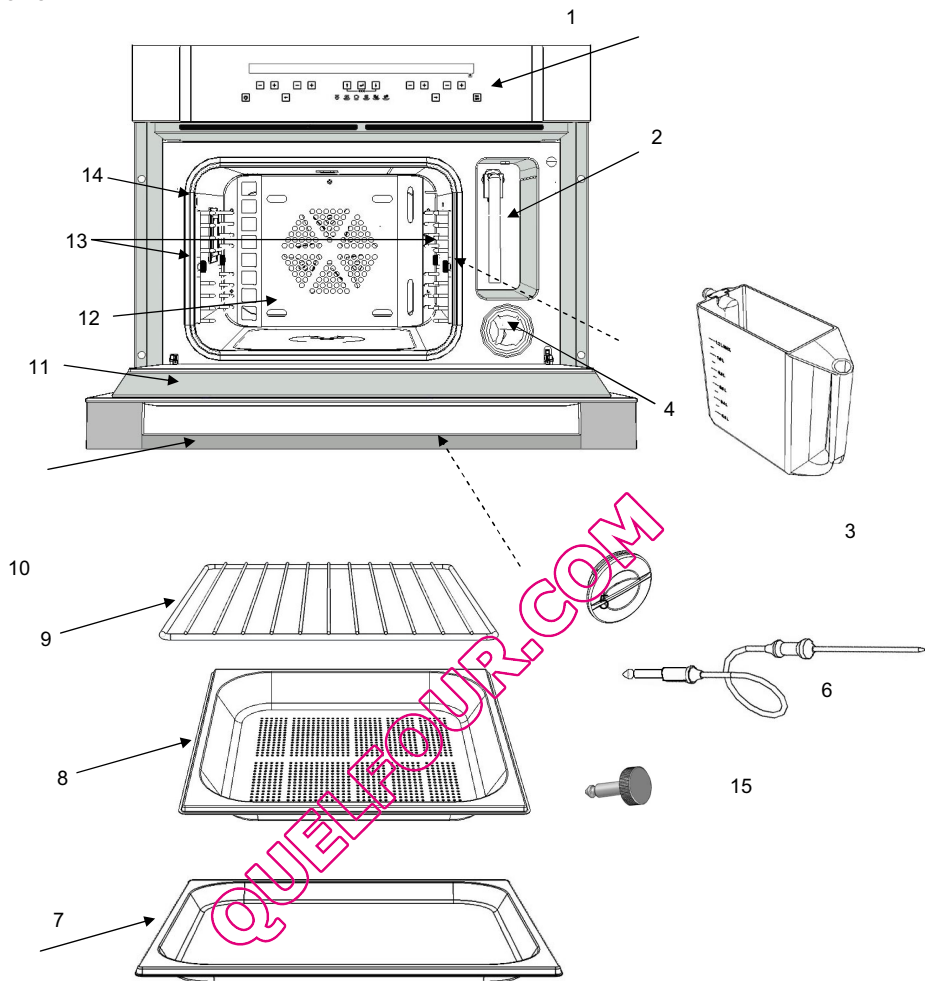
Hrubý objem (varný priestor): 31 L.

Pripájacie napätie: 220-240V~ 50/60Hz

Maximálne napätie: 2.2 kW

QUELFOR.COM

POPIS RÚRY



1 Ovládací panel a displej s údajmi

2 Priehradka na džbán

3 Džbán

4 Priehradka na filter

5 Kryt filtra

6 Snímač jedla

7 Dierkovaný pekáč

8 Pekáč

9 Gril

10 Madlo

11 Dvere

12 Komora rúry

13 Postranné grily

14 Prípojka snímača jedla

15 Kryt prípojky; vložiť na prípojku (14), keď sa snímač nepoužíva (6)

Úvodné úkony pred zapnutím rúry, alebo pred voľbou cyklu varenia

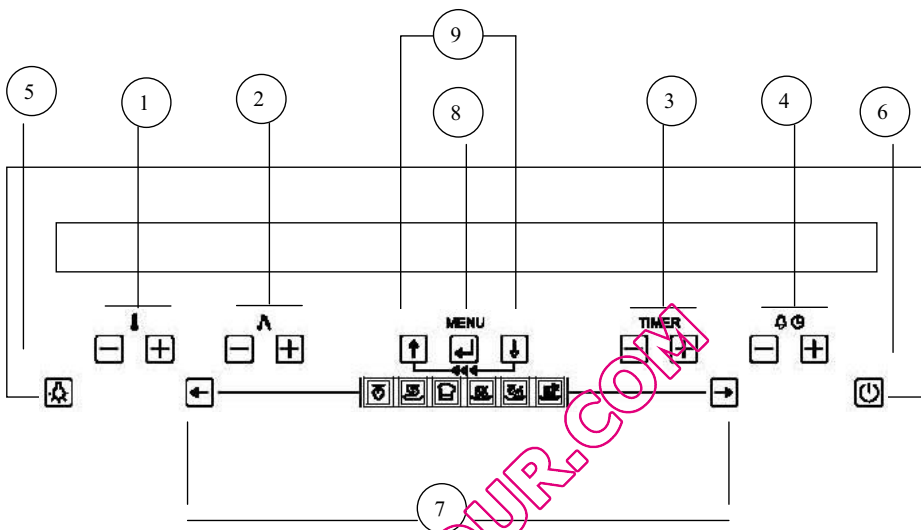
Pred zapnutím rúry skontrolujte, či je kryt (15) vložený na svojom mieste (14). V prípade, že varíte so snímačom, vložte ho (6)

Rúra nespustí varenie, ak nie je vložené niektoré z dvoch pomocných zariadení.

Poznámka: počas doby varenia, alebo na jej konci je kryt horúci.

Ak si želáte vybrať kryt, aby ste vložili snímač, počkajte, prosím, kým rúra vychladne, alebo použite vhodné ochranné prostriedky (napr. rukavice).

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

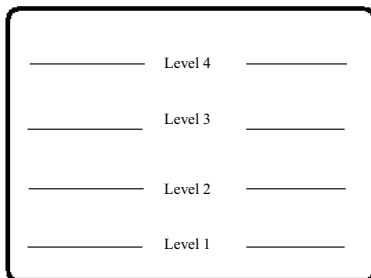


Popis tlačidiel

1. Tlačidlá na nastavenie teploty v komore rúry a displej na signalizáciu teploty (+ zvýšiť, - znížiť, min. 30°-max.230°* v závislosti od zvoleného cyklu)
2. Tlačidlá pre nastavenie teploty snímača jedla a displej na signalizáciu teploty snímača (+ zvýšiť, - znížiť, min. 30°-max.90°)
3. Tlačidlá pre programovanie časových programov a displej na signalizáciu doby
4. Tlačidlá pre naprogramovanie alarmu, alebo nastavenie hodín a displeja pre signalizáciu hodín / alarmu
5. Tlačidlo on/off pre zapnutie / vypnutie osvetlenia komory rúry
6. Tlačidlo pre zapnutie / vypnutie rúry
7. Tlačidlá na voľbu funkcií varenia
8. Potvrdzovacie tlačidlo voľby
9. Tlačidlo na rolovanie v položkách menu

PRÍSLUŠENSTVO

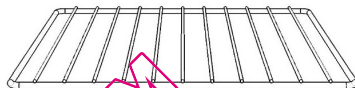
Príslušenstvo dodané s rúrou zvyšuje počet varných režimov a možností. Pekáč a gril môžete umiestniť na rôzne úrovne umiestnené vo vnútri rúry. To umožňuje užívateľovi nastaviť najvhodnejšiu výšku (úroveň) v závislosti od druhu varenia, bude vykonávať.



vodítka
ktoré

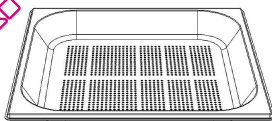
GRIL

Používa sa hlavne ako podporný podklad.
Odporúčané umiestnenie: úroveň 2 / 3 / 4



Dierkovaný pekáč

Používa sa hlavne na varenie na pare (čerstvá, alebo zmrazená zelenina, ryby).
Umiestníte dierkovaný pekáč do úrovne 2, alebo 3 a ihneď vložte panvicu na zachytávanie tekutín uvoľňovaných z jedla.



PEKÁČ

Panvica s vydutými rohmi sa používa ako podporný podklad pre jednoúrovňové varenie, alebo pri varení v náleve. Tiež sa používa ako nádoba na zachytávanie šťavy, alebo kvapkajúceho tuku v priebehu varenia, používa sa spolu s veľkoplošným grilom, alebo dierkovaným pekáčom. Keď varíte masné jedlá, odporúča sa naliať trochu vody do pekáča, aby ste zabránili pripáleniu tuku a vytváraniu neprijemných zápachov a dymu. Podporný podklad pre jedlo (keksy, atď.)



SNÍMAČ JEDLA

Snímač jedla môžete použiť pri akomkoľvek druhu jedla, najmä keď varíte mäso.



CHLADIACI SYSTÉM RÚRY

Rúra je vybavená s chladiacim ventilátorom, na zabezpečenie správnej prevádzky a zníženie teploty vonkajších povrchov rúry.

Ventilátor je vždy aktívny počas priebehu varenia, a je možné cítiť prúd vzduchu, ktorý vychádza spomedzi predného panela a dverí rúry.

OSVETLENIE

Tlačidlo  umožňuje zapnúť / vypnúť osvetlenie komory rúry podľa stavu rúry.

Podpoložka menu nazvaná „lighting“ (osvetlenie) umožňuje zvoliť kritérium pre vypnutie, keď už je zapnuté.

Zvoľte **NO** (NIE) pre položku: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** (VYPNÚŤ AUTOMATICKY) na použitie manuálneho režimu.

Akonáhle sa svetlo zapne, musíte ho vždy vypnúť opätovným stlačením príslušného tlačidla .

Automatická funkcia **YES** (ÁNO) umožňuje elektronike vypnúť automaticky 5 minút po jeho zapnutí.

PRACTICAL COOKING SUGGESTIONS

Akékoľvek varenie musíte vykonať so zatvorenými dverkami.

Vždy používajte úplne suché rukavice, alebo držiaky nádob na vyberanie horúceho jedla z rúry.

Používajte nádoby schopné odolať maximálnym teplotám 250 °C a vyšším.

Počas, alebo pri ukončení fázy varenia si dávajte pozor na upikajúci horúci vzduch, keď otvárate dvierka.







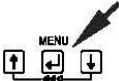

Nikdy neumiestňujte jedlá priamo na dno rúry.

Obsluha rúry


Spotrebič poskytuje 2 spôsoby ovládania

- voľbou režimu varenia
- voľbou druhu jedla – v továrni prednastavené automatické programy varenia

Voľba režimu varenia

Názov funkcie a symbol	Popis funkcie	Min-Max. teplota rúry T štandard (°C)	Snímač jedla T štandard
VARENIE NA PARE 	Počas varenia na pare, para prichádzajúca od parného kotla do komory rúry. Para ohrieva komoru rúry a varí jedlo. Tento režim varenia je ideálny na varenie všetkých druhov zeleniny a zachová farbu, chuť a predovšetkým organoleptické vlastnosti jedla.	40 – 100 100	70
REGENERÁCIA 	Para a horúci vzduch prispievajú k ohriatiu varej komory. Ohriatie jedla je teda rýchle a jednotné, aby sa zabránilo jeho vysušeniu. Prvok, ktorý ohrieva vzduch KRUHOVÉ ohrevné teleso. Radiálny ventilátor šíri teplo rovnomerne. Tento režim je vhodný na ohrievanie už uvareného jedla (zvyškov jedla), predvareného jedla, alebo zmrazených výrobkov	60 – 130 110	70
PROFESIONÁLNE VARENIE 	Varenie sa uskutočňuje v niekoľkých fázach. Keď začne, v prvej fáze sa jedlo varí na pare. Po automaticky určenom časovom úseku sa varenie prepne do režimu HOT AIR (Horúci vzduch). Tento spôsob varenia je ideálny pre kysnutie akéhokoľvek cesta, alebo na varenie cesta, chleba, alebo chleba. Ale tento typ varenia nemôžete vykonávať niekoľkokrát za sebou, inak sú výsledky menšie ako ideál. Rúra sa musí nechať vychladnúť medzi dvomi profesionálnymi vareniami. Iba takto bude nová fáza parného varenia vykonaná správne.	100– 230 205	70
VARENIE HORÚCIM VZDUCHOM 	Vzduch vo vnútri komory varenia sa ohreje kruhovým ohrevným telesom umiestneným za zadnou stenou spotrebiča. Radiálny ventilátor pomáha posúvať vzduch správnym spôsobom. Tento systém, tiež známy ako ventilačné varenie, uvarí jedlo na každej strane.	40 – 230 175	70
HORÚCI VZDUCH + PARA 	Tento režim varenia je obdobný ako režim horúceho vzduchu popísaný vyššie, ale umožňuje tiež tvorbu pary, kedykoľvek, v komore rúry stlačením tlačidla  . Tvorba pary v komore rúry sa automaticky deaktivuje 10 minút po jej štarte, alebo ju môžete deaktivovať dokonca kedykoľvek skôr, opätovným stlačením tlačidla  . Ideálny na opekanie.	80 – 230 175	70
NÍZKA TEPLOTA 	Systém varenia pri nízkej teplote na pomerne dlhý časový úsek. Ideálne na varenie mäsa, vytvorí krehké a jemne dužinaté mäso. Vzduch vo vnútri komory na varenie sa ohrieva kruhovým ohrevným telesom umiestneným na zadnej stene spotrebiča a šíri sa rovnomerne vďaka ventilácii tvorenej radiálnym ventilátorom. Varenie musí byť vykonané pomocou snímača jedla dodaného s rúrou.	60-100 90	70


ZAPNUTIE / VYPNUTIE RÚRY

Stlačte najmenej na 1 sekundu tlačidlo .

Nápis <<ON>> sa objaví na displeji, osvetlenie rúry sa zapne a potom sa objaví nasledujúca správa:
<<-> SELECT COOKING ↓ MENU (ZVOĽTE VARENIE MENU)



N.B. Deaktivujte zámku tlačidiel, ak je aktívna.
Pozri kapitolu AKO DEAKTIVOVAŤ ZÁMKU TLAČIDIEL



rúra sa vypne automaticky, po 5 minútach, ak nevykonáte žiadnu voľbu.

Na vypnutie rúry stlačte tlačidlo .

Nápis <<OFF>> (VYPNUTÉ) sa objaví na displeji. Rúra sa prepne do pohotovostného režimu.

VOLBA REŽIMU VARENIA

Stlačte jedno z dvoch kurzorových tlačidiel:  —————  ————— 

na voľbu požadovaného varného cyklu. Pozri vysvetlenie funkcie v tabuľke uvedenej vyššie (voľba režimu varenia)
N.B. Ak nevykonáte žiadnu voľbu v rozsahu 5 minút, rúra sa automaticky vypne. Pozri kapitolu „vypnutie rúry“.

POUŽITIE FUNKCIÍ VARENIA, KTORÉ POUŽÍVAJÚ PARU



Naplňte zásobník na vodu (džbán) destilovanou vodou alebo, ak nie je dostupná, pitnou vodou.

Naplňte zásobník po značku (1,2 L). NIKDY nenapĺňajte džbán úplne, inak sa môže voda načerpaná spať do džbánu na konci varného cyklu preliať.

Vložte džbán na jeho miesto.

Zatlačte džbán úplne dole, aby ste zabezpečili dokonalé utesnenie medzi trúbkou umiestnenou v džbáne a hydraulickým okruhom vo vnútri rúry.




Vždy vložte NEDIERKOVANÝ pekáč pod derkovaný pekáč na hromadenie kondenzácie, štiav, alebo častí jedla, ktoré môžu spadnúť.

AKO PRIDAŤ PARU K HORÚCEMU VZDUCHU + REŽIM VARANIA S PAROU

Varný cyklus horúci vzduch + para umožňuje užívateľovi pridať paru kedykoľvek v priebehu varenia. Takýmto spôsobom dosiahnete alebo udržujete správny stupeň vlhkosti vo vnútri komory na dosiahnutie jemnejšieho jedla.

Akonáhle zvolíte a aktivujete cyklus, v pravidelných intervaloch sa objavuje správa:

PRESS ↓ TO ADD STEAM (STLAČTE NA PRIDANIE PARY)

Stlačením tlačidla  zapnete symbol:  ktorý signalizuje aktiváciu parného generátora. Po malej chvíľke začne prúdiť para do varnej komory rúry. Para sa prívádza do komory v pravidelných intervaloch oddelených malou prestávkou po maximálnu dobu okolo 15 minút, na konci ktorej sa vypne parný generátor a ukazovateľ .

Prívod pary môžete tiež kedykoľvek deaktivovať ručne tlačidlom  .

Správa zobrazená na displeji **PRESS \downarrow TO STOP STEAM** (Stlačte \downarrow na zastavenie pary) predchádzaná pípnutím upozorní užívateľa na túto možnosť.

POUŽITIE FUNKCIE VARENIA, KTORÁ NEOBSAHUJE PARU




Keď rúru používate pri chode, ktorý nezapája paru, zásobník môže ostať na jeho mieste, bez ovplyvnenia výsledku varenia.

POZOR

Aby sa **OBNOVENIE PARY**, alebo režimov **PROFESIONÁLNEHO** varenia vykonalo úspešne, rúru musíte nechať dostatočne vychladnúť, ak bola predtým používaná pre podobný process varenia.

NASTAVENIE TEPLOTY

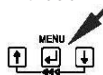
Stlačte jedno z dvoch tlačidiel  zmenu, s krokmi po $\pm 5^{\circ}\text{C}$ na zmenu teploty.

Teplota v komore rúry je vždy zobrazená po ľavej strane písmena **t**.

N.B. Symbol stupňa "°" bliká počas doby predhrievania, kým sa nedosiahne nastavená teplota. Inak je vždy zobrazená vo všetkých ostatných prípadoch, ako napríklad: ovládanie teploty, keď rúra udržuje už dosiahnutú teplotu a chladenie, keď rúra musí dosiahnuť nastavenú teplotu nižšiu ako je štartovacia hodnota.

AKO SPUSTIŤ VARENIE


Aktivácia zvolenej funkcie varenia, so zobrazenými nastaveniami na displeji sa objaví, keď je voľba potvrdená tlačidlom



Na displeji sa zobrazí nasledujúca správa: **ACTIVATE CYCLE \downarrow MENU** (AKTIVOVAŤ CYKLUS MENU)

N.B. Rúra sa vypne automaticky po 5 minútach, ak sa nepotvrdí štart procesu varenia.


Na displeji sa objaví slovné spojenie **COOKING IN PROGRESS \downarrow MENU** (PREBIEHA VARENIE MENU) keď je varenie aktivované.

Stlačením tlačidla  vstúpíte do menu, ktoré umožňuje užívateľovi vykonať poloautomatické nastavenia varenia, alebo uložiť údaje o priebehu varenia.

AKO POUŽIŤ FUNKCIU ALARMU



Stlačte jedno z dvoch tlačidiel   na aktiváciu funkcie.

Symbol  začne blikať a displej zobrazí správu:

ALARM 00.00 a objavia sa číslice 00.00.

Pomocou tlačidiel   postupne nastavte požadovaný čas.



Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť je 23 hodín a 59 minút.

O malú chvíľu (5 sekúnd), sa časovač spustí, rúra sa vráti späť na zobrazenie aktuálneho času a symbol zostane stále blikať.

Na konci nastaveného časového úseku zaznie zvukový signál a zobrazí sa nasledujúca správa:

ALARM 00.00 a symbol  (posledné dva blikania).

Stlačte ľubovoľné tlačidlo na zastavenie bzučania.

Poznámka: Bzučiak sa automaticky deaktivuje po 5 minútach..

UPOZORNENIE:

Funkcia alarmu NEOPLYVŇUJE prevádzku rúry a je vždy dostupná, bez ohľadu na stav rúry.

AKO ZOBRAZIŤ, ALEBO ZMENIŤ STAV ALARMU

Stlačte jedno z dvoch tlačidiel   a displej ihneď zobrazí informáciu týkajúcu sa stavu času alarmu.

Symbol  začne blikať. Stlačte jedno z dvoch tlačidiel   na nastavenie nového času pre alarm.


AKO VYNULOVAŤ FUNKCIU ALARMU

Stlačte tlačidlá   súčasne na vynulovanie predtým naprogramovaného času pre túto funkciu.

Symbol  zhasne.

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Zapnite rúru a zvolte funkciu varenia.

Pomocou tlačidiel  nastavte čas varenia.



Počiatočne zobrazenie času je nastavená na mm.ss, potom hh.mm.



(h = hodiny, m = minúty, s = sekundy)

Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť je 10 hodín.

Potom aktivujte varenie.

Zobrazený čas začne klesať a keď dosiahne nulu, rúra prejde do režimu ukončenia varenia.

AKO ZRUŠIŤ ČAS VARENIA



Stlačte tlačidlá   súčasne na zrušenie predtým naprogramovaného času pre túto funkciu.



Čas varenia sa nastaví.

HOW TO PROGRAM THE START AND STOP OF THE OVEN

Zapnite rúru, zvolte funkciu varenia a nastavte požadovanú teplotu.

Pomocou tlačidiel   nastavte dobu varenia.



Maximálna doba, ktorú môžete nastaviť je 10 hodín.

Potom stlačte tlačidlo , zvolte položku **END OF COOKING** (KONIEC VARENIA) tlačidlom



Keď sa objaví správa **SET TIME** (NASTAVTE ČAS), pomocou tlačidiel



nastavte **END OF COOKING** (KONIEC VARENIA) čas konca varenia, v rozsahu 23 hodín 59 minút.

Potvrďte nastavenie tlačidlom



Rúra prejde do režimu odloženého štartu. Tento sa automaticky aktivuje neskôr o nastavenú dobu a zastaví sa v naprogramovaný čas konca varenia.

Správa: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** (RÚRA SA ZAPNE O) bude zobrazená v 15 sekundových intervaloch, aby zobrazila čas zostávajúci k spusteniu rúry. Ale je možné vyvolať túto informáciu na displej kedykoľvek stlačením jedného z dvoch tlačidiel



VARENIE / PEČENIE SO SNÍMAČOM JEDLA

K rúre je dodávaný snímač jedla a teploty, čo je súčiastka v tvare dlhého kolíka vloženého do svorky, ktorá končí káblom a kolíkom. Snímač jedla pripojený k elektronike umožňuje merať teplotu vo vnútri mäsa, alebo iného jedla, ktoré sa práve varí.

Súčiastka zjednodušuje prístup pri rôznych varných cykloch s malým prehľadom v sektore a postupom času dosahuje jednotné výsledky.



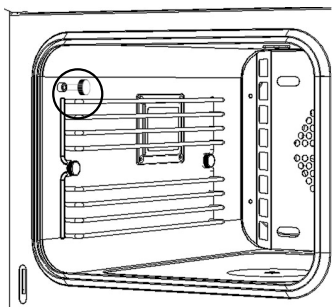
Varenie skončí, keď teplota vo vnútri jedla, zmeraná snímačom, dosiahne hodnotu nastavenú na displeji.

AKO POUŽIŤ SNÍMAČ JEDLA

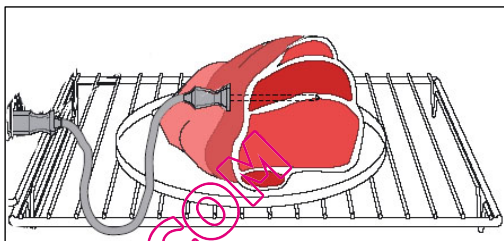
Pripojte snímač jedla do príslušného konektora umiestneného vo vnútri rúry, v hornej časti ľavej steny (pozri obr. A). Vložte kovový kolík snímača vodorovne do jedla, ktoré sa bude variť po držiak. Hrot, ak je to možné, musí byť umiestnený v strede jedla a nesmie sa dotýkať kosti, alebo byť umiestnený v tukových častiach jedla. Správne meranie dosiahnete iba dodržaním týchto pokynov.

Zapnite rúru, zvolte funkciu varenia, nastavte teplotu snímača jedla a nastavte teplotu vo varnej komore rúry.

Ak na displeji zobrazenia teploty snímača bliká hodnota 30°C, znamená to, že jedlo zvolené zo zoznamu receptov nemá ideálnu hodnotu snímača teploty. V takom prípade je potrebné odpojiť snímač jedla a variť podľa nastaveného režimu, alebo nastaviť teplotu snímača jedla, ktorá najlepšie vyhovuje vašim očakávaniam.



Obr. A



Obr. B

AKO ZMENIŤ TEPLOTU SNÍMAČA JEDLA

Stlačte jedno z dvoch tlačidiel   :menu teploty snímača jedla s krokmi po +/-1°C.

Maximálna teplota, ktorú môžete nastaviť: 90°C

Minimálna teplota, ktorú môžete nastaviť: 30°C

Hodnota teploty snímača jedla je zobrazená nasledujúcim grafickým symbolom vľavo:




Poznámky:

Teplota v komore rúry musí byť vyššia ako teplota snímača jedla. Inak bude blikáť displej teploty v komore, čím signalizuje nesprávne nastavenie.

Nie je možné nastaviť dobu varenia pomocou snímača jedla, alebo naopak.

POUŽITIE SNÍMAČA JEDLA AKO TEPLOMERA

Stlačte súčasne dva tlačidlá  a displej teploty snímača ukáže okamžitú hodnotu nameranú snímačom.

Maximálna a minimálna teplota, ktorú môžete zmerať je 250°C - 20°C.

AKO NAPROGRAMOVAŤ ŠTART RÚRY POMOCOU SNÍMAČA TEPLoty

Pripojte snímač jedla do príslušného konektora (pozri obr. A, strana 20). Zapnite rúru, zvolte funkciu varenia a nastavte požadovanú teplotu.

Potom stlačte tlačidlo:  a zvolte položku START COOKING (SPUSTENIE VARENIA) tlačidlom



Keď sa objaví správa SET TIME (NASTAVTE ČAS), pomocou tlačidiel 

nastavte čas START COOKING (ZAČIATOK VARENIA) v rozsahu 23 hodín 59 minút.

Potvrďte nastavenie tlačidlom 

Rúra prejde do režimu odloženého štartu. Tento sa automaticky aktivuje v naprogramovanom čase a zastaví sa v naprogramovaný čas konca varenia, keď teplota jedla dosiahne hodnotu nastavenú pre snímač teploty.

Správa: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** (RÚRA SA ZAPNE O ..)

bude zobrazená v 15 sekundových intervaloch, aby zobrazila čas zostávajúci k spusteniu rúry. Ale je možné

vyvolať túto informáciu na displej kedykoľvek stlačením jedného z dvoch tlačidiel 

FUNKCIE PAMÄTE

Elektronika rúry ponúka možnosť uložiť vaše nastavenia varenia do príslušnej oblasti pamäte. Túto informáciu môžete vyvolať neskôr, aby ste mohli variť s rovnakými nastaveniami ako predtým a dosiahnuť jednotné spoľahlivé výsledky.

Do pamäte môžete uložiť nasledujúce údaje:

varný cyklus

teplotu v komore rúry

teplotu snímača jedla alebo eventuálne **dobu varenia**

Nie je možné uložiť:

Čas spustenia varenia

Čas ukončenia varenia

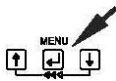
AKO ULOŽIŤ VARNÝ CYKLUS

Po zapnutí rúry a vykonaní všetkých potrebných nastavení varenia stlačte opakovane tlačidlo



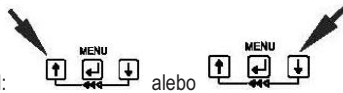
kým sa nezobrazí nasledujúci text: **SAVE COOKING CYCLE** (UKLADANIE VARNÉHO CYKLU)

Stlačte tlačidlo



na potvrdenie, že si želáte uložiť údaje.

Zvoľte jeden z 10 dostupných záznamov pomocou kurzorových tlačidiel:



alebo

Potvrďte ukladanie údajov do **COOKING CYCLE NO.** (ČÍSLO VARNÉHO CYKLU) tlačidlom



Keď sa údaje uložia, systém zareaguje správou **DONE** (ULOŽENÉ)

Poznámky:

Je vhodné zapísať si číslo varného cyklu spolu s názvom jedla, pre ktoré sa používa do zápisníka. To vám pomôže v budúcnosti, keď budete chcieť vyvolať varný cyklus, aby ste ho použili pre príslušné jedlo.

Ak systém nezobrazí zápis **DONE** (ULOŽENÉ), znamená to, že sú použité všetky dostupné záznamy v pamäti. Na uloženie ďalšieho varného cyklu musíte vymazať jeden, alebo viac záznamov.

Funkcie menu

RECIPES
SETTINGS
EXIT

RECEPTY
NASTAVENIA
KONIEC

QUELFOR.COM

Recepty : Systém má uložený zoznam jedál (mäso, chlieb / pizza, zákusky, paštéty, vaše vlastné recepty), ktorý umožňuje rýchle nastavenie rúry (požadované parametre) na základe zvolenej položky, aby ste dosiahli správne varenie. Nasledujúce strany obsahujú tabuľky a parametre pre jedlo uložené v pamäti.

Nastavenie: V tomto menu je možné vykonať niekoľko nastavení, ktoré umožňujú prispôsobiť rúru na základe vašich vlastných potrieb.

Exit: na opustenie menu.

OBNOVENIE VAŠICH ZVOLENÝCH NASTAVENÍ

Stlačte súčasne tlačidlá  na zrušenie programu spustenia / zastavenia rúry.



Rúra sa automaticky aktivuje a zobrazí správu: **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** (PREBIEHA VARENIE MENU)

Rúra vypne všetky ohrevné telesá.

Displej zobrazí správu **COOKING FINISHED** (VARENIE UKONČENÉ) sprevádzanú bzučivým signálom. Bzučivý signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Stlačte tlačidlo  na vypnutie rúry,

alebo stlačte jedno z dvoch tlačidiel



na voľbu nového varného cyklu.

N.B. Pri varných cykloch s parou sa dve minúty pred ukončením doby varenia sa otvoria ventilačné otvory na paru, aby vypustili toľko pary, koľko je možné z komory rúry.


Voľba druhu jedla -

Tovársky prednastavené automatické programy varenia

AKO SA POSÚVAŤ V MENU

Zapnite rúru. Keď sa objaví nasledujúca správa:


← → SELECT COOKING ↓ MENU (ZVOLTE VARENIE MENU)

stlačte tlačidlo  na zobrazenie prvej položky v zozname **RECIPES** (RECEPTY)

Na zobrazenie štruktúry menu:

stlačte tlačidlo:  na posúvanie smerom nadol.

stlačte tlačidlo:  na posúvanie smerom nahor.

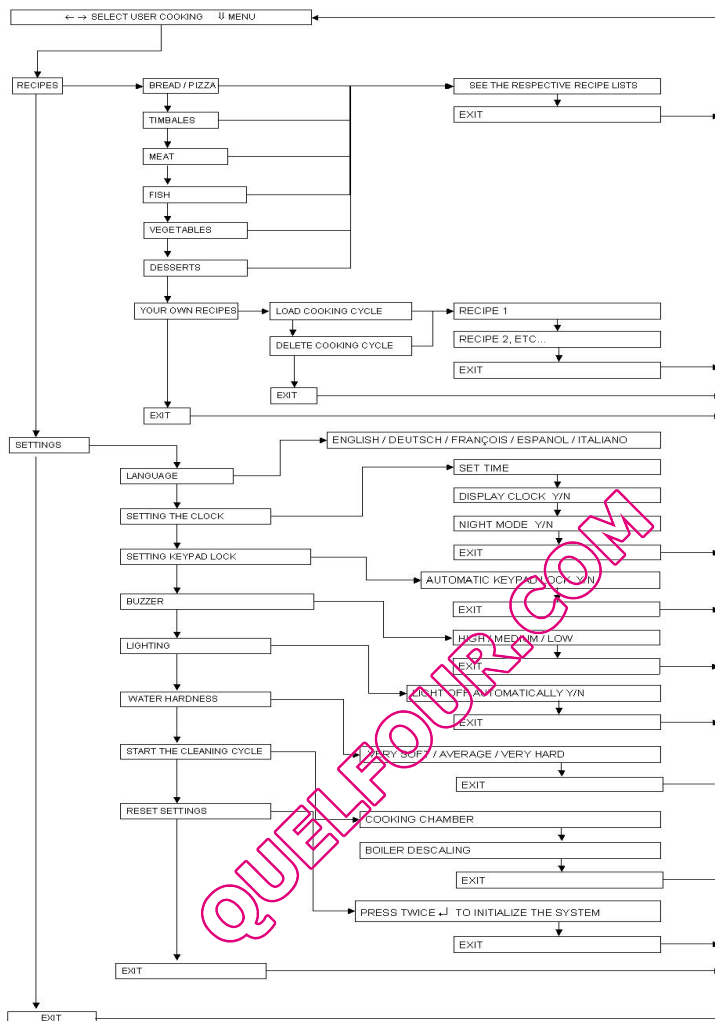
Stlačte tlačidlo:  na voľbu zobrazenej položky.

EXIT (KONIEC) umožní kedykoľvek návrat na počiatočnú položku zobrazenú, keď bola zapnutá rúra.




Súčasným stlačením tlačidiel  umožní návrat na predchádzajúcu položku (krok späť).

QUELFORUM.COM


PREHLAD ŠTRUKTÚRY MENU



Zoznam receptov pre BREAD/PIZZA (CHLIEB / PIZZA)


Jedlo:	Teplota varnej komory °C	Teplota snímača jedla * °C	Doba varenia	Úroveň	Varný cyklus
VOŇAVÝ CHLIEB	220		00h.25'	3	
CHLIEB	220		00h.35'	3	
PIZZA	230		00h.25'	3	

Zoznam receptov TIMBALES (PAŠTÉTY)

Jedlo:	Teplota varnej komory °C	Teplota snímača jedla * °C	Doba varenia	Úroveň	Varný cyklus
CANNELONI	190		01h.00'	3	
LAZANE	180		01h.20'	3	
ŠPARGLOVÁ PAŠTÉTA	180		01h.10'	3	
ZEMIAKOVÁ KAŠA	180		01h.20'	3	
COURGETTE TIMBALE	180		00h.45'	3	
OVOCNÁ TORTA	200		00h.35'	3	

Zoznam receptov MEAT (MÄSO)

Uvedené režimy varenia boli stanovené pre kusy mäsa s hmotnosťou okolo 1 kg.

Jedlo:	Teplota varnej komory °C	Teplota snímača jedla * °C	Doba varenia	Úroveň	Varný cyklus
BRAVČOVÉ STEHNO	90	70		3	
HOV. ZADNÉ	90	70		3	
TELACIE ZADNÉ	90	68		3	
BRAVČ. PEČENÉ	90	72		3	
BR. KRKOVIČKA	100	75		3	
STREDNÝ REZEŇ	75	62		3	
NEPREPEČENÝ REZEŇ	70	55		3	
STREDNÉ HOV. PLÁTKY	75	62		3	
NEPREPEČENÉ HOV. PLÁTKY	70	57		3	
HOV. ZÁVITOK	80	65		3	
MORČACIE PRSIA	90	70		3	
PEČENÉ MÄSO	80	62		3	
NEPREPEČENÉ HOVÁDZIE	70	57		3	
HOV. PLIECKO	85	70		3	
TEL. PLIECKO	90	72		3	

QUELFOUR.COM

Zoznam receptov FISH (RYBY)

Jedlo:	Teplota varnej komory °C	Teplota snímača jedla * °C	Doba varenia	Úroveň	Varný cyklus
LASTÚRNIKY A MUŠLE	100		00h.30'	3	
PLATESA	220		00h.10'	3	
PLÁTKY Z ROPUŠNICE	80		00h.30'	3	
GARNÁTY A PLOCHÝ HOMÁR	100		00h.30'	3	
PSTRUH	100		00h.35'	3	

Zoznam receptov VEGETABLES (ZELENINA)

Jedlo:	Teplota varnej komory °C	Teplota snímača jedla * °C	Doba varenia	Úroveň	Varný cyklus
ŠPARGĽA	100		00h.35'	3	
BROKOLICA	100		00h.30'	3	
MRKVA	100		00h.35'	3	
VÝHONKY	100		00h.35'	3	
KARFIOL	100		00h.40'	3	
CELÝ MANGOLD	100		00h.35'	3	
FAZUĽA	100		00h.35'	3	
FENIKEL	100		00h.40'	3	
ZEMIAKY	100		00h.50'	3	
PAPRIKA	100		00h.25'	3	
PÓR	100		00h.40'	3	
RYŽA	100		00h.35'	3	
ZELER	100		00h.35'	3	
ŠPENÁT	100		00h.20'	3	
ČUKETA	100		00h.30'	3	

Doby varenia boli stanovené pre priemerne veľké jedlá.
Doby varenia sa môžu líšiť v závislosti od veľkosti jedla.

Zoznam receptov DESSERTS (ZÁKUSKY)

Jedlo:	Teplota varnej komory °C	Teplota snímača jedla * °C	Doba varenia	Úroveň	Varný cyklus
PEČIVO	150		00h.35'	3	
JOGURTOVÉ PEČIVO	170		00h.15'	3	
HROZIENKOVÝ CHLIEB	170		01h.00'	3	
NÁKYPY	200		00h.35'	3	
ŽEMĽOVKA	170		01h.00'	3	
PIŠKÓTOVÝ KEKS	170		00h.40'	3	

POZNÁMKA:

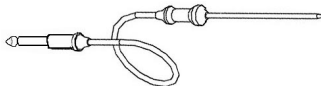
Nastavenie uvedené v tabuľkách (teplota, doba varenia) sa dajú zmeniť, aby ste vytvorili vlastné nastavenia, ktoré najviac vyhovujú vašim potrebám. Novými údajmi môžete prepísať údaje uložené v pamäti podľa pokynov uvedených nižšie.

VARENIE / PEČENIE SO SNÍMAČOM JEDLA

K rúre je dodávaný snímač jedla a teploty, čo je súčiastka v tvare dlhého kolíka vloženého do svorky, ktorá končí káblom a kolíkom. Snímač jedla pripojený k elektronike umožňuje merať teplotu vo vnútri mäsa, alebo iného jedla, ktoré sa práve varí.

Súčiastka zjednodušuje prístup pri rôznych varných cykloch s malým prehľadom v sektore a postupom času dosahuje jednotné výsledky.

Varenie skončí, keď teplota vo vnútri jedla, zmeraná snímačom, dosiahne hodnotu nastavenú na displeji.

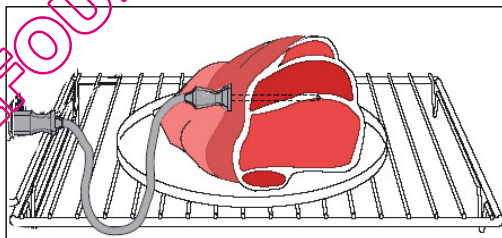
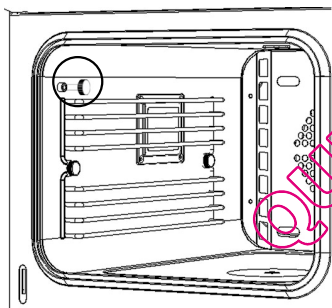


AKO POUŽIŤ SNÍMAČ JEDLA

Pripojte snímač jedla do príslušného konektora umiestneného vo vnútri rúry, v hornej časti ľavej steny (pozri obr. A). Vložte kovový kolík snímača vodorovne do jedla, ktoré sa bude variť po držiak. Hrot, ak je to možné, musí byť umiestnený v strede jedla a nesmie sa dotýkať kosti, alebo byť umiestnený v tukových častiach jedla. Správne meranie dosiahnete iba dodržaním týchto pokynov.

Zapnite rúru, zvolte funkciu varenia, nastavte teplotu snímača jedla a nastavte teplotu vo varnej komore rúry.

Ak na displeji zobrazenia teploty snímača bliká hodnota 30°C, znamená to, že jedlo zvolené zo zoznamu receptov nemá ideálnu hodnotu snímača teploty. V takom prípade je potrebné odpojiť snímač jedla a variť podľa nastaveného režimu, alebo nastaviť teplotu snímača jedla, ktorá najlepšie vyhovuje vašim očakávaniam.



Obr. B

Obr. A

AKO ZMENIŤ TEPLOTU SNÍMAČA JEDLA

Stlačte jedno z dvoch tlačidiel   :menu teploty snímača jedla s krokmi po +/-1°C.

Maximálna teplota, ktorú môžete nastaviť: 90°C

Minimálna teplota, ktorú môžete nastaviť: 30°C

Hodnota teploty snímača jedla je zobrazená nasledujúcim grafickým symbolom vľavo:




Poznámky:

Teplota v komore rúry musí byť vyššia ako teplota snímača jedla. Inak bude blikať displej teploty v komore, čím signalizuje nesprávne nastavenie.

Nie je možné nastaviť dobu varenia pomocou snímača jedla, alebo naopak.

POUŽITIE SNÍMAČA JEDLA AKO TEPLOMERA

Stlačte súčasne dva tlačidlá   a displej teploty snímača ukáže okamžitú hodnotu nameranú snímačom.

Maximálna a minimálna teplota, ktorú môžete zmerať je 250°C - 20°C

AKO NAPROGRAMOVAŤ ŠTART RÚRY POMOCOU SNÍMAČA TEPLoty

Pripojte snímač jedla do príslušného konektora (pozri obr. A, strana 20). Zapnite rúru, zvolte funkciu varenia a nastavte požadovanú teplotu.

Potom stlačte tlačidlo:  a zvolte položku START COOKING (SPUSTENIE VARENIA) tlačidlom



Keď sa objaví správa SET TIME (NASTAVTE ČAS), pomocou tlačidiel





nastavte čas START COOKING (ZAČIATOK VARENIA) v rozsahu 23 hodín 59 minút.

Potvrďte nastavenie tlačidlom





Rúra prejde do režimu odloženého štartu. Tento sa automaticky aktivuje v naprogramovanom čase a zastaví sa v naprogramovaný čas konca varenia, keď teplota jedla dosiahne hodnotu nastavenú pre snímač teploty.

Správa: **OVEN TO BE TURNED ON IN** (RÚRA SA ZAPNE O)

bude zobrazená v 15 sekundových intervaloch, aby zobrazila čas zostávajúci k spusteniu rúry. Ale je možné vyvolať túto informáciu na displej kedykoľvek stlačením jedného z dvoch tlačidiel  

AKO SI PRISPÔSOBIŤ ZOZNAM RECEPTOV

Zvoľte položku zo zoznamu a nastavte údaje podľa vašich vlastných potrieb. Pamätajte, že ich pravdepodobne budete variť nastavením doby (doba varenia), alebo snímača jedla.

Aktivujte varenie, potom stlačte opätovne tlačidlo   kým sa neobjaví nasledujúci text správy:

SAVE COOKING CYCLE (ULOŽIŤ VARNÝ CYKLUS)

Stlačte tlačidlo:   na potvrdenie a uloženie nových nastavení.

Systém zobrazí správu **DONE** (ULOŽENÉ), keď je ukladanie ukončené.

AKO VYVOLAŤ VÁŠ VLASTNÝ RECEPT

Zvoľte menu a vyberte položku receptu tlačidlom  

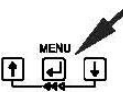
Prezerajte položky pomocou tlačidla   alebo tlačidla   kým sa nezobrazí text

YOUR OWN RECIPES (VAŠE VLASTNÉ RECEPTY). Potvrďte vašu voľbu tlačidlom  

Keď sa objaví nasledujúca správa: **LOAD COOKING CYCLE** (VYVOLAŤ VARNÝ CYKLUS), stlačte tlačidlo

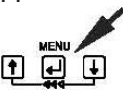
  Systém zobrazí recepty, ktoré boli uložené.

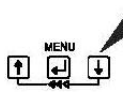
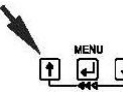
Pomocou tlačidla   alebo tlačidla   zvolte požadovaný varný cyklus.

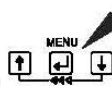
Potvrďte voľbu stlačením tlačidla 



N.B. Ak je oblasť pamäte prázdna, pretože nie sú uložené žiadne osobné recepty, systém odpovie správou EXIT (KONIEC).

AKO VYMAZAŤ VÁŠ VLASTNÝ RECEPT

Zvoľte menu a vyberte recept tlačidlom 

Medzi položkami sa posúvajte tlačidlom  alebo tlačidlo  kým sa nezobrazí text YOUR OWN RECIPES (VAŠE VLASTNÉ RECEPTY).

Potvrďte voľbu tlačidlom 

Pomocou jedného z dvoch tlačidiel  alebo  sa posúvajte medzi položkami, kým sa nezobrazí nasledujúci text:

DELETE COOKING CYCLE (VYMAZAŤ VARNÝ CYKLUS)

Stlačte tlačidlo  na vstup do podmenu.
Zvoľte varný cyklus, ktorý si želáte vymazať, posúvajte sa medzi položkami jedným z dvoch tlačidiel

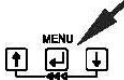
 alebo  a potvrďte vymazanie tlačidlom 

Keď sa varný cyklus vymaže, systém zareaguje správou **DONE** (VYKONANÉ).

OBNOVENIE NASTAVENÍ

Táto funkcia sa používa na obnovenie systému v prípade problémov.

Upozornenie: Všetky výkyvy systému sa vrátia k pôvodným hodnotám a vaše vlastné recepty sa vymažú.

Zvoľte položku : **RESET SETTINGS** (OBNOVENIE NASTAVENÍ) tlačidlom  a postupujte podľa pokynov uvedených na displeji.


REŽIM VYPNUTIA RÚRY

Všetky ohrevné telesá sa deaktivujú, vrátane ventilátora vo vnútri komory rúry a osvetlenia. Chladiaci ventilátor a ventilátor umiestnený vo vnútri komory rúry sa deaktivujú niekoľko minút po vypnutí rúry, aby umožnili rýchlo ochladenie rúry. (Maximálna doba chladenia: 20 min.)

Tlačidlá sa deaktivujú, okrem tlačidla zapnutia / vypnutia  a funkčných tlačidiel ALARMu.

REŽIM UKONČENIA VARENIA

Ovládacia jednotka zazvoní a deaktivuje všetky ohrevné telesá, vrátane ventilátora vo vnútri komory rúry a osvetlenia. Displej zobrazí správu: **COOKING FINISHED** (VARENIE UKONČENÉ)

- Stlačte akékoľvek tlačidlo na ukončenie zvonenia, zrušte správu a vráťte systém do stavu ON (zapnuté).
- Alebo stlačte tlačidlo  na vypnutie rúry (pozri režim vypnutia rúry)
- Inak sa rúra automaticky vypne po 5 minútach.

NASTAVENIE ZÁMKY TLAČIDIEL:

Táto možnosť umožňuje zvoliť režim, v ktorom je nastavená zámka tlačidiel: manuálny alebo automatický. Odporúča sa zvoliť automatický režim (**YES**) (ÁNO), najmä v prítomnosti detí.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES (AUTOMATICKÁ ZÁMKA TLAČIDIEL) (ÁNO)


Tlačidlá sa zablokujú automaticky, keď sa nepoužívajú 1 minútu.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO (AUTOMATICKÁ ZÁMKA TLAČIDIEL) (NIE)

Zámka tlačidiel sa aktivuje súčasným stlačením tlačidla úplne vľavo a tlačidla úplne vpravo.



I v oboch prípadoch, keď sa aktivuje zámka tlačidiel, displej zobrazí správu:


KEYPAD LOCK ACTIVATED (ZÁMKA TLAČIDIEL AKTIVOVANÁ) následne, ak je rúra vypnutá, tlačidlovým symbolom  aby upozornil užívateľa, že funkcia je aktívna.

Ak zámku tlačidiel aktivujete manuálne, alebo automaticky v priebehu varenia, displej po zobrazení správy:

KEYPAD LOCK ACTIVATED (ZÁMKA TLAČIDIEL AKTIVOVANÁ) sa vráti k zobrazeniu informácií k vareniu. Ak sa niekto pokúša vykonať nové nastavenia, systém odpovedá na stlačenie akéhokoľvek tlačidla správou, ktorá upozorňuje užívateľa, aby najskôr deaktivoval zámku.

Pozri nasledujúca kapitola.

AKO DEAKTIVOVAŤ ZÁMKU TLAČIDIEL

Ak je na displeji zobrazený symbol  alebo sa objaví nasledujúca správa::

↓ **UNLOCK KEYS** ↓ (ODBLOKOVAŤ TLAČIDLÁ)

Dve šípky na stranách ukazujú smerom nadol, aby upozornili užívateľa na kombináciu tlačidiel.

Stlačte súčasne tlačidlo úplne vľavo a tlačidlo úplne vpravo:



Správa : **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** (ZÁMKA TLAČIDIEL DEAKTIVOVANÁ) potvrdí, že bežné funkcie ovládania spotrebiča boli obnovené.

DETAILY ZÁMKY TLAČIDIEL

Tlačidlo  umožňujúte zapnúť rúru.

BUZZER (ZVONČEK)

Umožňuje zvoliť jednu z 3 úrovní (low (tichý), medium (stredný), high (hlasný)) pre intenzitu zvončeka, ktorý zaznie počas varovania: MEDIUM (STREDNÝ)

ČISTENIE

SPUSTENIE ČISTIACEHO CYKLU

Položky menu:


COOKING CHAMBER (KOMORA RÚRY)

BOILER DESCALING (ODHRDZOVANIE BOJLERA)

ČISTENIE VNÚTRA RÚRY PAROU

Účel je uľahčiť odstraňovanie akýchkoľvek zvyškov jedla, tuku, atď. po varení. Rúra naplní komoru rúry určitým množstvom pary na určitý pevný časový úsek (10 min.).



Aktivujte čistiaci cyklus pre komoru rúry tlačidlom  a postupujte podľa pokynov uvedených na displeji.

Po ukončení cyklu a objavení nasledujúcej správy:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

(ČISTIACI CYKLUS KOMORY RÚRY JE UKONČENÝ, POMOCOU HANDRIČKY ODSTRÁŇTE ŠPINU)

pomocou jemnej handričky, alebo nehrnúcej špongie namočenej do vody vyčistíte rúru.

Nepoužívajte agresívne látky, alebo kvapaliny, nepoužívajte železo, alebo ostré náradie.

ODHRDZOVANIE VODY

Toto je príslušný čistiaci cyklus vhodný na odstránenie hrdze vo vnútri bojlera. V závislosti od tvrdosti vody sa tvorí určité množstvo hrdze vo vnútri bojlera, alebo parného generátora, ktoré sa zvyšuje s tvrdosťou vody.

ODHRDZOVANIE BOJLERA

Odporúča sa vykonať odhrdzovanie akonáhle sa objaví nasledujúca varovná správa:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

(JE POTREBNÉ ODHRDZOVAŤ BOJLER)

UPOZORNENIE: CYKLUS MÁ PEVNÚ DĹŽKU 12 HODÍN, PRETO JE VHODNÉ VYKONAŤ CYKLUS V PRIEBEHU NOCI.

VHODNÝ ODHRDZOVAČ:

Odporúča sa použiť MONOHYDRÁT KYSELINY CITRÓNOVEJ, ktorý môžete zakúpiť v akejkoľvek verejnej lekární.

Dodržujte bezpečnostné a dávkovacie pokyny. Nepoužívajte ocot, alebo výťažky na jeho báze.

POKYNY PRE PROCES ODHRDZOVANIA BOJLERA:

Dávkovanie: naplňte džbán vodou po značku 0,6 l, pridajte 5 kávových lyžičiek monohydrátu kyseliny citrónovej a rozpustíte.

Vložte džbán na príslušné miesto a spustíte proces odhrdzovania tlačidlom .

Spotrebič zobrazí dobu zostávajúcu do ukončenia priebehu odhrdzovania.

Po ukončení sa vykoná umývanie a vypláchnutie. Pozri kapitolu Umývanie bojlera.

UMÝVANIE BOJLERA

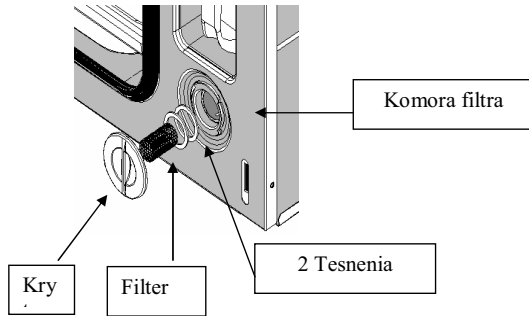
Akonáhle sa ukončí odhrdzovanie bojlera, systém vykoná umývanie bojlera: výsledná špinavá voda prejde filtrom, ktorý zadrží zvyšky hrdze z predtým vykonaného procesu odhrdzovania; potom špinavú vodu vypustí do džbánu.

It will be necessary to assist the appliance which will guide you step by step through the operations to be carried out.

Nakoniec bude potrebné vyprázdniť obsah džbánu, vypláchnuť a naplniť džbán čistou vodou. Túto operáciu by ste mali zopakovať niekoľkokrát.

Voda môže kvapkať z púzdra filtra. Vysušte a vyčistite handričkou, alebo malou špongiou.

Dávajte pozor na biele tesnenia; uistite sa, že sú prítomné na vnútornej časti púzdra filtra, inak ich umiestnite správne, ako je uvedené nižšie



TVRDOSŤ VODY

Tvrdosť vody v podstate vyjadruje množstvo horčíkovej a vápnikovej soli prítomných vo vode. Tvrdosť sa obvykle vyjadruje vo Francúzskych stupňoch (°fH).

Tvrdosť vody určuje tvorba hrdze, ktorá časom poškodzuje rúru.

Rúra je vybavená automatickým systémom, ktorý určí vhodný okamih na vykonanie odhrdzovania bojlera.

Pamätajte, že je vhodné použiť destilovanú vodu, na obmedzenie tvorby hrdze.

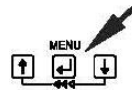
Existujú tri rozsahy nastavenia pre tvrdosť vody.

Francúzske stupne (°fH) / Nemecké stupne (°dH) rovnocenná tabuľka

TVRDOSŤ VODY °fH		TVRDOSŤ VODY °dH	
16-35° fH	PRIEMERNÁ VODA	0-8° dH	PRIEMERNÁ VODA
0-15° fH	VELMI MÁKKÁ VODA	9-20° dH	VELMI MÁKKÁ VODA
36-50° fH	VELMI TVRDÁ VODA	21-28° dH	VELMI TVRDÁ VODA

Štandardný systém je nastavený na priemernú hodnotu (riadok 1 v tabuľke).

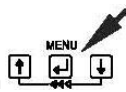
Na zmenu nastavenia tvrdosti vody, stlačte potvrdzovacie tlačidlo



na vstup do možností a potom použite jedno z dvoch tlačidiel



Akonáhle bola voľba vykonaná, potvrdte ju tlačidlom



ÚDRŽBA

VAROVNÉ SPRÁVY – VÝZNAM NIEKTORÝCH VARNOVÝCH SPRÁV

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

(SKONTROLUJTE, ČI SA NACHÁDZA V DŽBÁNE VODA)

Väčšinou je potrebný 1 L vody v džbáne pre varenia na pare, napriek tomu môže byť zobrazená zmienená správa z dvoch dôvodov:

V džbáne došla voda.

Džbán nie je úplne vložený na svojom mieste.

Otvorte dvere rúry v obidvoch prípadoch, dávajte pozor na možnú unikajúcu paru.

Pridajte max. 1 L destilovanej, alebo pitnej vody, ak je to potrebné (N.B. NIKDY nenapĺňajte džbán úplne, inak sa voda odčerpávaná parným generátorom späť do džbánu môže vylievať z džbánu na konci cyklu varenia).

Vložte džbán na jeho miesto.

Zatlačte džbán úplne dole, aby ste zaistili dokonalé tesnenie medzi trúbkou umiestnenou v džbáne a hydraulickým okruhom vo vnútri rúry.

INSERT THE PITCHER

(VLOŽTE DŽBÁN)

Táto správa sa zobrazí, keď systém musí odčerpať vodu obsiahnutú vo vnútri bojlera, ale džbán nie je umiestnený vo svojej príslušnej polohe.

CONNECT FOOD PROBE

(PRIPOJTE SNÍMAČ JEDLA)

Táto správa sa zobrazí v okamihu voľby nižšej teploty varného cyklu, alebo pri vlastnom recepte, ktorý vyžaduje použitie snímača jedla a iba ak nie je už neskôr pripojený do príslušného konektora.

DISCONNECT FOOD PROBE

(ODPOJTE SNÍMAČ JEDLA)

Táto správa sa zobrazí, ak nastavenie zvoleného receptu nevyžaduje snímač jedla a ak je iba neskôr pripojený.

CLOSE THE DOOR

(ZATVORTE DVIERKA)

Táto správa sa zobrazí na upozornenie, že zvolený proces, alebo predchádzajúci proces môže začať, iba keď sa dvierka správne zatvoria.

Stav otvorených dverí znamená prerušenie priebehu varenia, alebo cyklu varenia na pare.

BOILER EMPTYING WAIT...

(VYPRÁZDŇOVANIE BOJLERA ČAKAJTE ...)

Táto signalizácia sa používa na uistenie užívateľa, že sú aktívne určité procesy, sledované a riadené automaticky systémom, dokonca aj keď sa vypne rúra. Najmä pri čistení bojlera.

Ostatné signalizácie budú zobrazené na konci procesu, alebo sa rúra vypne automaticky.

ČO ROBIŤ V PRÍPADE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
Rúra nepracuje	Skontrolujte, či všepólkový prepínač, alebo akýkoľvek prerušovač elektrického okruhu (poistka) na elektrickej inštalácii nie je vypnutá. V prípade problémov s elektrickou inštaláciou sa spojte s kvalifikovaným elektrikárom. Ak rúra stále nepracuje po obnovení všepólového prepínača a / alebo prerušovača elektrického prúdu kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Osvetlenie vo vnútri komory rúry sa nezapne.	Pozri pokyny ako vymeniť žiarovku osvetlenia rúry.
Displej zobrazí Err a číslo	Táto kombinácia označuje poruchu. Pozri tabuľku s kódmi chýb
Systém požaduje zadanie času	Možný výpadok elektriny. Nastavte aktuálny čas.
Vypúšťanie vody z bojlera zaberá veľa času po ukončení priebehu varenia.	Z bezpečnostných dôvodov sa voda z bojlera odčerpáva von, iba keď teplota klesne pod 90°C. Doba potrebná na ochladenie vody určuje prestávku pred spustením vypúšťania. (to môže trvať až 20 min.) Počas tohto času môžete spustiť iný proces varenia.
Para uniká z rúry počas prevádzky.	Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené správne. Skontrolujte, či nie je tesnenie poškodené trhlinami, atď. V ďalšom prípade volajte autorizované servisné stredisko
Systém zobrazuje teplotu snímača jedla počas operácie bez pripojeného snímača jedla.	Skontrolujte, tesnenie krytu prípojky snímača jedla vo vnútri komory rúry. Ak sa kryt hýbe, musíte ho vymeniť. Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom.

ČO ROBIŤ V PRÍPADE VÝPADKU PRÚDU

V prípade výpadku prúdu, keď sa obnoví elektrina, bude možno potrebné znovu nastaviť aktuálny čas.

Uložené nastavenia, alebo recepty sa stratia.

Ak výpadok prúdu nastane v priebehu varenia, varenie nemôže pokračovať.

Ak prebiehalo odhrdzovanie, alebo čistenie bojlera pred výpadkom prúdu, proces sa preruší. Keď sa obnoví prívod elektrického prúdu, bude potrebné vypustiť roztok vody a monohydrátu kyseliny citrónovej v bojleri. Dodržujte pokyny uvedené na displeji spotrebiča.

TABUĽKA CHYBOVÝCH KÓDOV

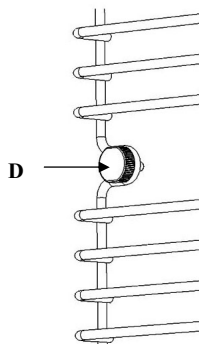
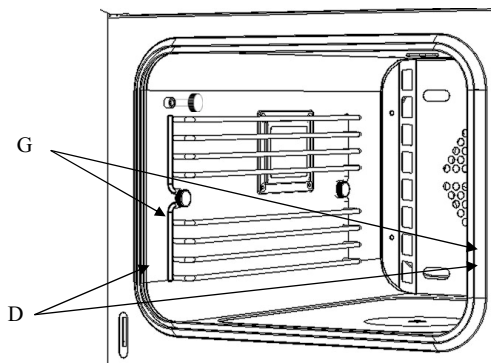
Elektronický systém neustále vykonáva radu diagnostických testov. Ak nejaké parametre nie sú správne, riadiaca jednotka deaktivuje funkcie a zobrazí chybový kód (Err nasledujúce tromi číselnými ciframi); všetky ohrevné telesá sa vypnú, vrátane ventilátora vo vnútri komory rúry. Chladiaci ventilátor zostane zapnutý.

Všimnite si chybový kód a spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, ktorému uveďte chybový kód.

Chybový kód	Príčina	RIEŠENIE
ERR 001	Prehriatie BOJLERA Príčiny tejto výstrahy sú: Plniace čerpadlo neodčerpáva vodu z džbánu do bojlera. Príčina môže byť: a – prázdny džbán b – zatekanie v hydraulickom okruhu c – pokazené čerpadlo d – poruchy elektroniky v hlavnom obvode (riadenie stykača)	Skontrolujte, či je v džbáne voda. Znovu vypnite rúru. Ak sa poruchy opakuje, všimnite si chybový kód a spojte sa s autorizovaným servisným strediskom a nahláste mu chybový kód.
ERR 002	Alarm ochrany bojlera. Systém a stykač je bez prúdu, a teda všetky súčasti pripojené k nemu - Vymeňte energetickú kartu	Všimnite si chybový kód a spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.
ERR 003	Prehriata energetická karta: hraničná hodnota $\geq 85^\circ$	Skontrolujte, či je rúra vložená do linky podľa pokynov v tomto návode. Skontrolujte, či ventilátor pracuje správne.
ERR 004	PT1000 senzor varnej komory Príčina: prerušenie, alebo skrat senzora, alebo káblov - Vymeňte PT1000	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.
ERR 005	Snímač jedla Príčina: prerušenie, alebo skrat senzora, alebo káblov - Skontrolujte elektrické pripojenie. - Vymeňte snímač jedla.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.
ERR 006	Porucha termočlánku bojlera Príčina: otvorený obvod, alebo uzemnenie. - Vymeňte BOJLER.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.
ERR 007	Porucha termočlánku výskytu pary v komore Príčina: otvorený obvod, alebo uzemnenie - Vymeňte TC1.	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.
ERR 008	Prehriatie komory rúry - Vymeňte energetickú kartu	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.
ERR 009	Porucha ntc senzora na energetickej karte Príčina: otvorený obvod, alebo skrat. - Vymeňte energetickú kartu	Spojte sa s autorizovaným servisným strediskom, uveďte kód.

AKO ODMONTOVAŤ POSTRANNÉ ROŠTY

1. Odskrutkujte (otáčajte proti smeru hod. ručičiek) vrúbkovanú maticu (D).
2. Vyberte, jeden po druhom postranné rošty (G).



AKO NAMONTOVAŤ POSTRANNÉ ROŠTY

Vložte podporné rošty jeden po druhom. (G)

Dávajte pozor na označenie na grile. Toto musí byť vložené na zadnú vrúbkovanú maticu vo vnútri varnej komory. Zaskrutkujte vrúbkované matice (D).

AKO VYMEŇIŤ ŽIAROVKU OSVETLENIA RÚRY

Odpojte spotrebič od zdroja elektrickej energie, alebo vypnite všepólový prepínač.

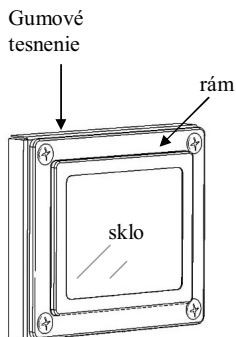
Skontrolujte, či má rúra teplotu miestnosti, inak počkajte, kým vychladne

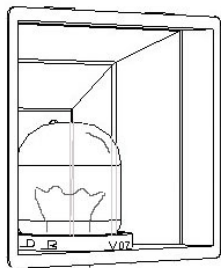
Žiarovka osvetlenia rúry musí mať nasledujúce parametre:

- Napájacie napätie 220-240 V (50/60 Hz)
- výkon 25 W.
- Typ: E-14
- Maximálna prevádzková teplota 300°C

Pokyny k výmene žiarovky:

1. Odskrutkujte vrúbkovanú maticu držíaka grilu na
2. ľavej strane, pozri predchádzajúcu stranu.
3. Vyberte podporný gril.
4. Odskrutkujte 4 krížové skrutky umiestnené na rohoch držíaka skla (pozri nákres vedľa).
5. Založte rám so sklom a tesnením na ochranu žiarovky, na podporný podklad.





6. Odskrutkujte vypálenú žiarovku.
7. Vložte dnu a zaskrutkujte novú žiarovku.
8. Zmontujte rám dokopy so sklom a tesnením.
9. Zaskrutkujte 4 skrutky.
10. Zmontujte postranný gril.
11. Zaskrutkujte vrúbkovanú maticu postranného grilu.
12. Pripojte do elektrickej siete.

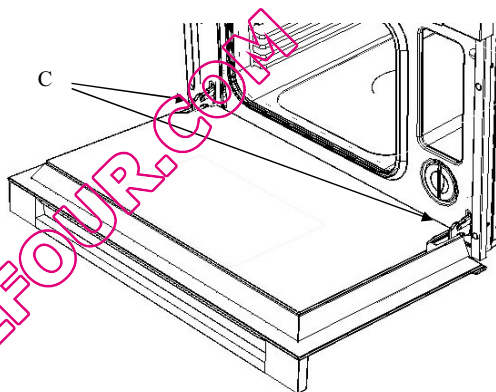
AKO VYMEŇIŤ TESNENIE KOMORY RÚRY

Tesnenie umiestnené okolo komory rúry musíte vymeniť, ak má akékoľvek praskliny.

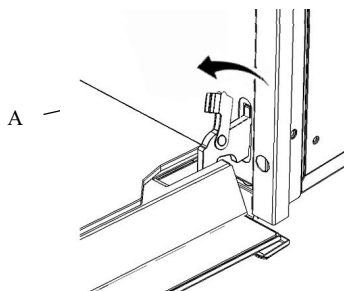
Z bezpečnostných dôvodov musí byť tesnenie vymenené technikom autorizovaného servisného centra.

AKO ODMONTOVAŤ DVERE RÚRY

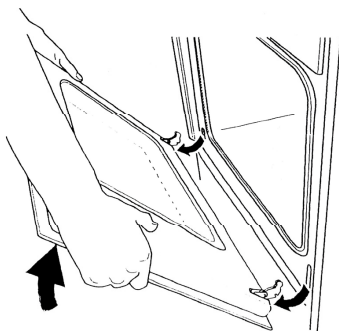
1. Úplne otvorte dvere rúry.
2. Nájdite pánty (C) , pozri nákres vedľa.



3. Nakloňte držiak späť (A) na dva pánty (C).

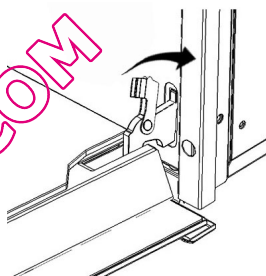


4. Uchopte dvere na oboch stranách pomaly ich zatvárajte do polovice, držiaky (A) za zachytia na dverách spotrebiča
5. Nadvihnite dvere nahor.
6. Vyberte dvere otáčaním dolnej časti späť. Držiaky sa musia vybrať z ich pozícií. Pozri náčrt nižšie.



AKO NAMONTOVAŤ DVERE SPOTREBIČA

1. Vložte dva držiaky do ich príslušných otvorov, majte dvere z polovice zatvorené.
2. Dvere úplne otvorte.
3. Naklopte dva pánty (C) ich posunutím dopredu.



DETAILY RÚRY

Dotykové tlačidlá

Toto je práve typ klávesnice, ktorá je dotykom ovládaná. Aby ste rúre zadali príkaz, stačí naznačiť a uskutočniť jemný tlak na bod na klávesnici, kde je umiestnený symbol zodpovedajúci pokynu.

Nečinnosť klávesnice

Po 5 minútach bez potvrdenia aktivácie varného cyklu, alebo bez potvrdenia možnosti sa rúra automaticky vypne.

Pípnutie

Pri každom stlačení tlačidla zaznie krátky akustický signál.

Zlatá farba komory rúry

Po určitej dobe používania rúry naberie komora rúry zlatisté zafarbenie. Toto zafarbenie nehrdzavejúcej ocele, vďaka prirodzeným dôvodom, nemá vôbec žiadny vplyv na varenie.

DŮLEŽITÁ INFORMACE

Pročtěte si pozorně tenhle návod k obsluze. To vám umožní provozovat váš spotřebič bezpečně a správně. Prosím, uchovejte si návod k obsluze a přiložené pokyny na bezpečném místě. Prosím, odevzdejte tenhle návod k obsluze a přiložené pokyny novému majiteli, když spotřebič prodáte.

PŘED INSTALACÍ

Kombinovaná trouba vhodná pro přípravu pokrmů v běžných domácnostech pro neprofesionální účely; spojuje v jednom spotřebiči tradiční pečení s výhodami páry; dosahuje vynikajících výsledků u každého masa, ryb, zeleniny a dezertů a zároveň zachovává chuť, čerstvost, vůni a především všechny výživné vlastnosti pokrmu. Tato trouba se nehodí k jiným účelům.

Spotřebič instalujte a používejte v místnostech, kde teplota neklesá pod 5 °C.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič směř používát dospělé osoby, které se seznámily s tímto návodem k obsluze.

Dávejte pozor, aby se ve dvířkách trouby neskřípla napájecí šňůra žádného elektrického spotřebiče. Mohlo by to poškodit elektrickou izolaci.

Jestliže se napájecí šňůra poškodí, musíte ji nechat vyměnit v servisu, aby nedošlo k žádné nebezpečné situaci.

Děti často nejsou schopné rozpoznat rizika spojená s používáním spotřebiče. Vhodným způsobem proto na děti dohlížejte a nedovolte jim, aby si hrály se spotřebičem.

Během přípravy pokrmů se vytváří teplo a dvířka spotřebiče se mohou silně zahřívát. Nedotýkejte se dvířek a nedovolte dětem, aby se k nim přibližovaly.

Osobám, které jsou zdravotně postižené nebo nesoběstačné, musí pomáhat způsobilý dospělý člověk.

Během používání se přístupné součásti trouby mohou silně zahřívát. Nepouštějte do blízkosti trouby děti, dokud se spotřebič neochladí.

Při otevření dvířek trouby během dokončování přípravy pokrmu dávejte pozor na proud horkého vzduchu a páry vycházející z vnitřku trouby. Odstupte nebo si stoupněte stranou, abyste se nepopálili.

Je vhodné používat destilovanou vodu, aby se v troubě nadměrně neusazoval vodní kámen.

Spotřebič instalujte a používejte v místnostech, kde teplota neklesá pod 5 °C.

Nepoužívejte troubu k vytápění místnosti.

Než zavřete dvířka trouby, přesvědčte se, že uvnitř nejsou žádné cizí předměty nebo domácí zvířata.

V troubě neskladujte hořlavé materiály nebo předměty citlivé na teplo, např. čisticí prostředky, spreje, vakuové balené nádoby, potraviny v konzervách apod. Znamenalo by to nebezpečí požáru nebo výbuchu.

Pečlivě tento návod uložte a mějte ho vždy po ruce, abyste ho v případě potřeby mohli použít. Pokud prodáte nebo přenecháte spotřebič jiné osobě, nezapomeňte k němu přiložit tento návod.

Jakmile zjistíte jakýkoli problém s provozem trouby, musíte ji odpojit ze síťové zásuvky.

Horký tuk a mastnota mohou lehce začít hořet. Je nebezpečné ohřívát při přípravě masa v troubě olej a je nutné se tomu vyhýbat. Nikdy se nepokoušejte uhasit hořící tuk vodou (mohlo by dojít k výbuchu). Uduste plameny vlhkými hadry.

Gril, desky a varné nádoby se mohou silně zahřívát. Při jejich vkládání nebo vyjímání používejte rukavice nebo chňapky, které jsou dokonale suché.

Při používání nebo čištění trouby dávejte pozor, abyste se nedotkli prsty závěsů dvířek nebo dvířek samotných; mohlo by dojít ke skřípnutí nebo jinému zranění. Mimořádně opatrní buďte v případě, že jsou nablízku děti.

Dvířka trouby nechávejte otevřená jen v podepřené poloze.

Když jsou dvířka otevřená, hrozí nebezpečí skřípnutí nebo rozdrcení prstů.

Nesedejte si na dvířka trouby, neopírejte se o ně ani je nepoužívejte jako pracovní plochu.

Při údržbě, přemístování, instalaci a čištění spotřebiče používejte vhodné ochranné vybavení (rukavice apod.).

Zvedání a přemísťování spotřebičů o hmotnosti nad 25 kg se musí provádět s použitím vhodného vybavení nebo ve dvou osobách, aby nedošlo k žádné nebezpečné situaci nebo ke zranění.

Veškeré práce na spotřebiči se smíjí provádět jedině tehdy, když je odpojený ze síťové elektrické zásuvky. Je zakázáno upravovat spotřebič, zasahovat do něho nebo se pokoušet o opravy, uvnitř nebo vně, zejména s použitím nářadí (šroubováky apod.).

Opravy, zejména na elektrických součástech, smí provádět pouze autorizovaný personál. Nesprávná oprava může způsobit vážné úrazy nebo poškození spotřebiče a vybavení, popř. může vést k nesprávnému fungování.

Spotřebiče opravené v technických servisních centrech musejí projít předepsanými zkouškami, především s ohledem na nezávadnost uzemnění.

Používejte jediné teplotní sondu, která je součástí příslušenství trouby. Jestliže se teplotní sonda poškodí nebo ztratí, kontaktujte své nejbližší autorizované servisní centrum.

Výrobce nenese odpovědnost za poškození osob nebo majetku v důsledku nedostatečné nebo nesprávné údržby spotřebiče.

Výrobní firma odmítá veškerou odpovědnost v případě, že nejsou dodržovány bezpečnostní předpisy.

Výrobce si vyhrazuje právo provádět jakékoli změny svých výrobků, které považuje za nezbytné nebo užitečné, bez předchozího upozornění.

POMOCNÍ INFORMACE K POUŽITÍ TROUBY

Nepoužívejte časti dvířek jako poličku.

Neodkládejte do spotřebiče žádné jídlo, může to způsobit korozi.

OHŇUVZDORNÉ NÁDOBY

Používejte jedine doporučeno příslušenství. Toto příslušenství je speciálně navrženo pro váš spotřebič.

Upozornění: když napařujete v dírkové nádobě, vždy podložte pánev/ pevnou varnou nádobu pod dírkovanou pánev. Kapající tekutiny se zachytí.

Vždy umístěte ohňuvzdorné kuchyňské nádoby do Inkového vedení nebo do dírkové varné nádoby.

Upozornění: odpařující jídlo nesmíte příkrávat.

Ohňuvzdorný kuchyňské nádoby musí být odolné voči teple a páře.

Silikonový plech na pečení není vhodný na kombinovanou převádzku s horkým vzduchem a párou.

Nepoužívejte ohňuvzdorný kuchyňský nádobí, který vykazuje známky koroze.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Varný prostor vašeho spotřebiče je vyroben z vysoko obohacený nerezavějící ocele. Při nesprávné údržbě může dojít ke korozi ve varném prostoru. Pročtete si pokyny k údržbě a čištění v návode k obsluze.

Soli jsou různé drsné. Když se sůl usadí ve varném prostoru, může se na těchto místech objevit koroze. Kyslé omáčky, jako je kečup nebo hořčice, nebo solená jídla, ku příkladu nasolené pečené maso, mají v sobě obsažen chlorid a kyseliny. Tohle vplývá na povrch z nerezavějící ocele. Vyčistěte varný prostor po každém použití.

LIKVIDACE OBALU

Části obalu trouby (kartón, EPS polystyrén, PE plastové kapsy) by jste měli zlikvidovat v súlade s předpisy pro ochranu životního prostředí a pomocí příslušných zberných míst pro separovaný odpad.

INSTALACE

Vydejte spotřebič z obalu a zkontrolujte, jestli výrobek a napájecí šňůra NEJSOU poškozené.

Pokud ano, nepoužívejte spotřebič a kontaktujte prodejce.

Nezvedejte spotřebič za rukojeť dvířek.

Obaly (např. papír, polystyren) mohou být nebezpečné pro děti (nebezpečí udušení).

Uchovávejte obaly mimo dosah dětí.

Výrobek musí být správně nainstalovaný a zapojený do síťové elektrické zásuvky podle pokynů výrobce a pouze **KVALIFIKOVANÝM PERSONÁLEM**.

Než začnete provádět jakoukoli práci, musíte se přesvědčit, že je spotřebič **ODPOJENÝ** ze síťové elektrické zásuvky.

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELKTRICKÉ ENERGIE

PŘESVĚDČTE SE, ŽE SE NAPĚTÍ SHODUJE S PARAMETRY UVEDENÝMI NA TYPOVÉM ŠTÍTKU, KTERÝ JE VIDĚT, KDYŽ OTEVŘETE DVÍŘKA TROUBY.

Zkontrolujte, jestli je domovní vedení vybaveno vypínačem všech pólů, který vyhovuje platným normám (vzdálenost minimálně 3 mm mezi kontakty při otevření), a jestli má dostatečnou kapacitu pro příkon spotřebiče (viz typový štítek). Pokud ne, nainstalujte mezi spotřebič a elektrickou síť na snadno přístupném místě vypínač s výše uvedenými specifikacemi.

POZOR: Zkontrolujte, zda je váš elektrický systém vybavený funkční uzemňovací přípojkou podle platných norem a zákonných ustanovení.

Poznámka: Uzemňovací přípojka je vyžadována zákonnými předpisy.

Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušený vypínačem a musí být o 2–3 cm delší než ostatní kabely.

Neumísťujte napájecí šňůru do blízkosti zdroje tepla nebo do míst, kde teplota dosahuje hodnot o více než 50 °C vyšších, než je pokojová teplota.

Pokud spotřebič není vybavený napájecí šňůrou, musíte ho připojit k elektrické napájecí síti kabelem o průřezu minimálně 1,5 mm².

Použijete-li zástrčku, musí se jednat o standardní zástrčku vhodnou pro příslušné zatížení a síťovou zásuvku.

Výměna napájecí šňůry:

Budete-li potřebovat vyměnit napájecí šňůru, používejte jen kabely následujícího typu:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Průřez vodičů 3 x 1,5 mm²

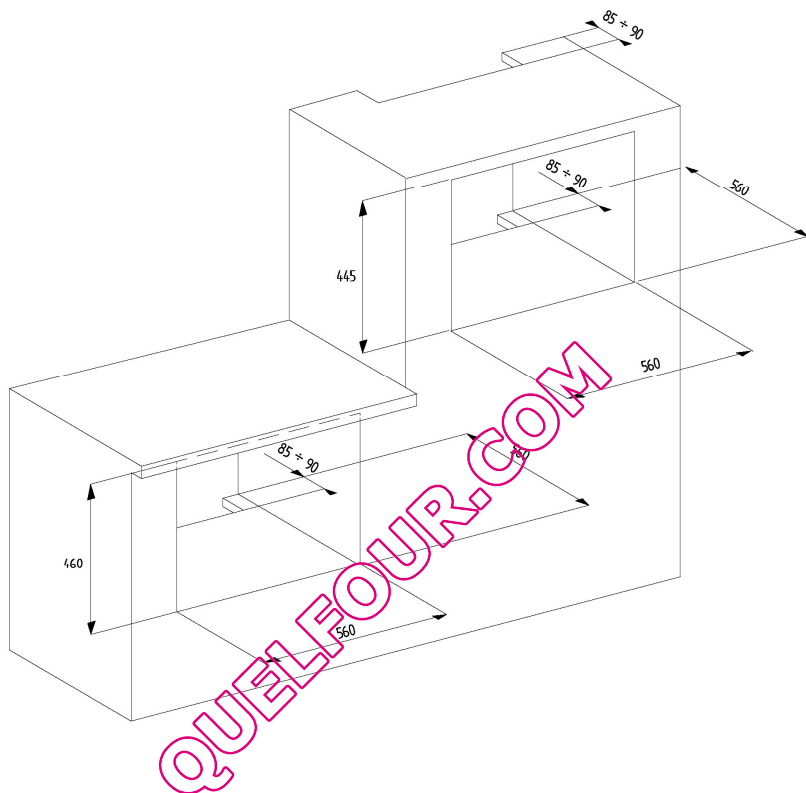
Svorkovnice

Trouba je vybavena svorkovnicí určenou pro provoz s jednofázovým napájecím napětím 220–240 V stř., 50 Hz.

Pozor: Budete-li potřebovat vyměnit napájecí šňůru, zapojte vodiče podle následujícího barevného kódování:

MODRÝ	- NULOVÝ VODIČ (N) (nulák)
HNĚDÝ	- FÁZE (L) (živý)
ŽLUTOZELENÝ	- UZEMNĚNÍ (⊥) žem)

SCHÉMA PRO INSTALACI



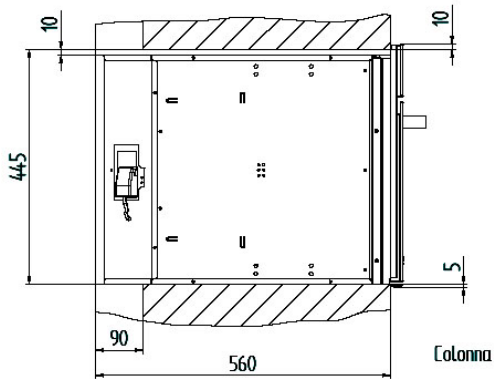
TECHNICKÉ ÚDAJE

- Objem vodní nádržky: 1,2 l
- Využitelný objem (vnitřek trouby): 27 l
- Celkový objem (vnitřek trouby): 31 l

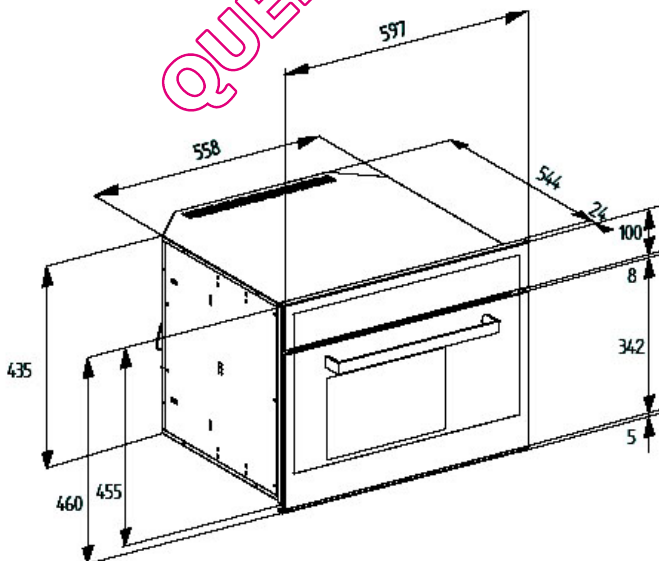
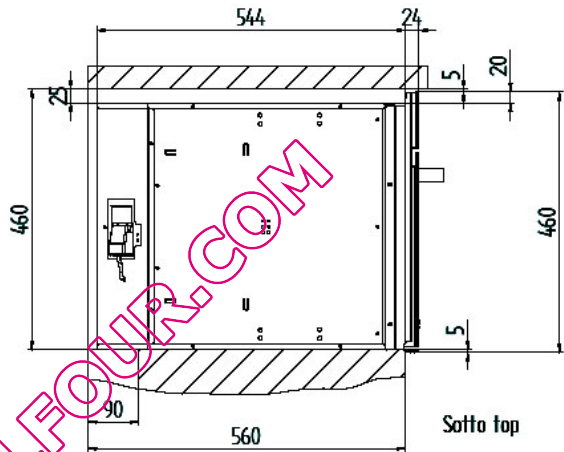
- Napájecí napětí: 220–240 V 50 Hz
- Maximální příkon: 2,2 kW

Rozměry trouby

Instalace na sebe



Vestavba pod pracovní plochu



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

PRVNÍ SPUŠTĚNÍ

Když je trouba poprvé zapojena do elektrické napájecí sítě, objeví se na displeji hlášení s pokynem čekání (PŘÍT) a určité informace o identifikaci výrobku.

Během této krátké doby se nedotýkejte klávesnice.

Poznámka: Je normální, že se zapne větrák a po chvíli se opět vypne.

Když se objeví následující hlášení: LANGUAGE ENGLISH



vyberte požadovaný jazyk stisknutím jedné z kláves

Svou volbu potvrďte stisknutím klávesy



Potom nastavte hodiny s použitím kláves aby se zobrazil přesný čas.



Potvrďte nastavení stisknutím klávesy



JAK ZAPNOUT TROUBU

Stiskněte klávesu  nejméně na 1 sekundu.

Na displeji se objeví nápis << ON >>, rozsvítí se světlo v troubě a pak se objeví následující hlášení:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU (ZVOLTE VAŘENÍ MENU)

Poznámka: Deaktivujte zámek klávesnice, jestliže je aktivován.

Viz kapitola

JAK DEAKTIVOVAT ZÁMEK

Pokud neprovedete žádnou volbu, vypne se trouba automaticky po 5 minutách.

JAK VYPNOUT TROUBU

Stiskněte klávesu 

Na displeji se objeví nápis << OFF >>

Trouba přejde do pohotovostního režimu, viz kapitola režim vypnutí trouby.

TVRDOT VODY

Tvrdot vody v zásadě udává množství hořčíkových a vápníkových solí přítomných ve vodě. Vyjadřuje se obvykle ve francouzských stupních (°fH).

Trouba je vybavena automatickým systémem, který určuje vhodný okamžik pro odstranění vodního kamene z bojleru.

Pamatujte, že se doporučuje používat destilovanou vodu, aby bylo usazování vodního kamene minimalizováno.

Existují tři rozsahy tvrdosti vody.

Francouzské stupně (°fH) / Německé stupně (°dH) rovnocenní tabulka



TVRDOT VODY °fH	TVRDOT VODY °dH
16–35° fH PRŮMĚRNÁ VODA	0–8° dH PRŮMĚRNÁ VODA
0–15° fH VELMI MĚKKÁ VODA	9–20° dH VELMI MĚKKÁ VODA
36–50° fH VELMI TVRDÁ VODA	21–28° dH VELMI TVRDÁ VODA


Pro nastavení tvrdosti vody je přiložen testovací papírek pro určení správné hodnoty.

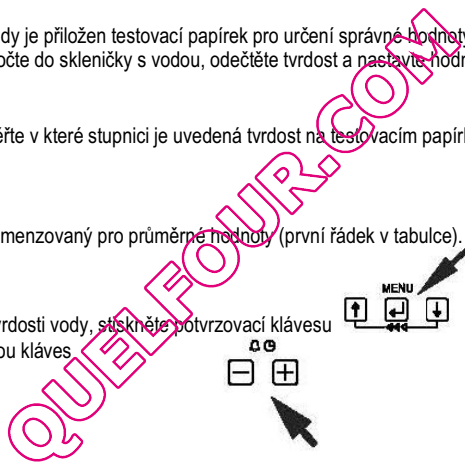
Testovací papírek namočte do skleničky s vodou, odečtete tvrdost a nastavte hodnotu v souladu s výše uvedenou tabulkou.

POZOR! Pozorně prověřte v které stupnici je uvedena tvrdost na testovacím papírku (°fH respektive v °dH) a přečtete hodnotu.

Standardní systém je dimenzovaný pro průměrné hodnoty (první řádek v tabulce).

Pro změnu nastavení tvrdosti vody, stiskněte potvrzovací klávesu  na vstup do možností a pak použijte jednu z dvou kláves 

Když byla volba vykonána, potvrďte stisknutím klávesy 



ZAHŘÁTÍ TROUBY

Odpojte troubu od elektrické sítě nebo vypněte vypínač všech pólů do polohy OFF, před čistením trouby. Před použitím trouby důkladně vyčistěte její vnitřek s použitím měkkého hadru nebo nebrusné houby navlhčené v teplé vodě a tekutém čisticím prostředku. Vložte gril a odkapávací misku do příslušných vodítek. Zapněte troubu, vyberte funkci „Profesional Cooking“ (Profesionální vaření) a nastavte teplotu na 230 °C. Nechte prázdnou troubu asi 30 minut běžet, aby se vypálily všechny zbytky oleje nebo mastnoty z výroby, které by mohly během přípravy vydávat nepříjemný zápach. Během této procedury větrejte místnost.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pro snazší čištění vnitřního prostoru trouby doporučujeme využívat automatický proces.

Pro lepší výsledek použijte postupu použijte čisticí prostředek pro odstraňování vodního kamene (**DECALCIFICANTE**), který je přiložen v troubě.

Čisticí prostředek je vyroben na bázi MONOHYDRÁTU CITRONOVÉ KYSELINY a můžete ho dodatečně koupit v lékárnách nebo v drogeriích

Dále doporučujeme odpojit spotřebič ze síťové elektrické zásuvky.

Po každém použití odstraňte z vnitřních stěn trouby vlhkou houbou všechny nečistoty.

K čištění trouby nepoužívejte parní čisticí zařízení.

K čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte hrubé nebo brusné materiály, např. vytěrky, kovové škrabky nebo drátěnku, aby se sklo nepoškrábalo; mohlo by se pak rozbít.

NĚMYJTE TEPLTNÍ SONDU V MYČCE NÁDOBÍ.

Gril, vodní nádržku a odkapávací misku můžete mýt v myčce nádobí. Po každém použití vyprázdněte z hygienických důvodů vodní nádržku.

Po skončení přípravy pokrmu, když se trouba dostatečně ochladí, vysušte s použitím měkkého hadru veškerou vlhkost, která zůstane na dně vnitřního prostoru trouby.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kapacita zásobníku na vodu: 1,2 L

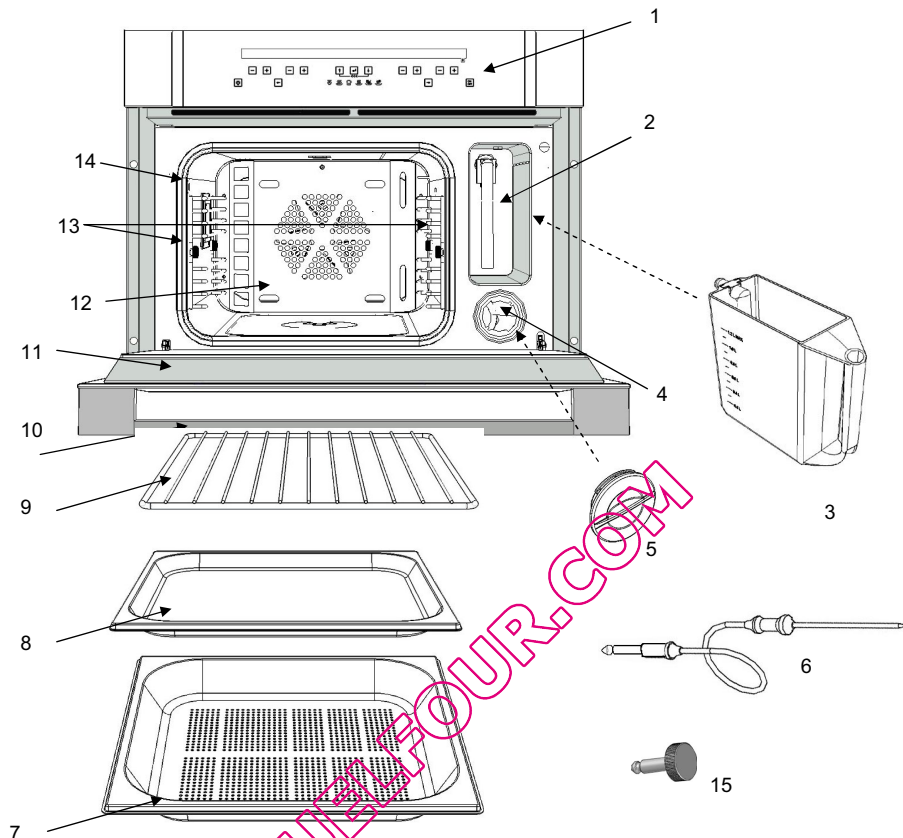
Využitelný prostor (varný prostor): 27 L

Hrubý objem (varný prostor): 31 L

Připájecí napětí: 220 – 240 V~ 50/60 Hz

Maximální napětí: 2,2 kW

POPIS TROUBY



- 1 Ovládací panel a datový displej
- 2 Příhrádka na vodní nádržku
- 3 Vodní nádržka
- 4 Příhrádka filtru
- 5 Víčko filtru
- 6 Teplotní sonda
- 7 Perforovaná odkapávací miska

- 8 Odkapávací miska
- 9 Gril
- 10 Rukojeť
- 11 Dvířka
- 12 Vnitřní prostor trouby
- 13 Boční mřížky
- 14 Konektor teplotní sondy
- 15 Víčko konektoru; vkládá se do konektoru (14), když se sonda nepoužívá (6)

Přípravné práce prováděné před zapnutím trouby nebo před volbou varného cyklu

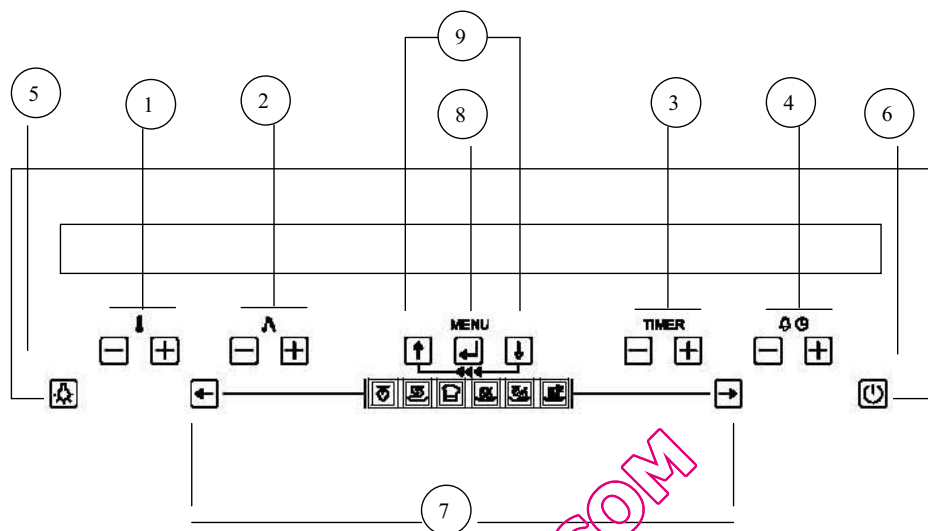
Než zapnete troubu, zkontrolujte, zda je víčko (15) vloženo na svém místě (14). V případě varných cyklů se sondou ho vyndejte a zasuňte sondu (6).

Trouba nezačne pracovat, pokud není jedno z těchto dvou příslušenství zasunuté.

Poznámka: Během přípravy pokrmu a bezprostředně po jejím skončení je víčko horké.

Chcete-li vyndat víčko a vložit sondu, počkejte, až se trouba ochladí, nebo použijte vhodné ochranné vybavení (např. rukavice).

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

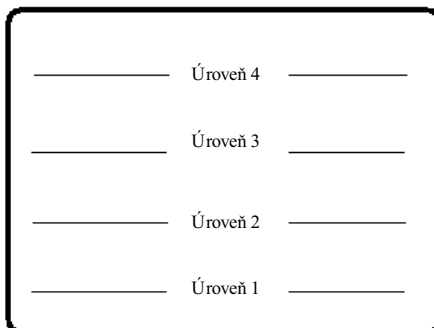


Popis kláves

1. Klávesy pro nastavení teploty vnitřního prostoru trouby a displej pro indikaci teploty (+ pro zvýšení, - pro snížení, min. 30 °C, max. 230 °C v závislosti na vybraném cyklu)
2. Klávesy pro nastavení teploty teplotní sondy a displej pro indikaci teploty teplotní sondy (+ pro zvýšení, - pro snížení, min. 30 °C, max. 90 °C)
3. Klávesy pro programování časových operací a displej pro indikaci času
4. Klávesy pro programování alarmu nebo nastavení hodin a displej pro indikaci hodin, popř. alarmů
5. Klávesa pro rozsvícení a zhasnutí světla ve vnitřním prostoru trouby
6. Klávesa pro zapnutí a vypnutí trouby
7. Klávesy pro výběr funkcí
8. Klávesa pro potvrzení volby
9. Klávesy pro procházení položek menu

PŘÍSLUŠENSTVÍ

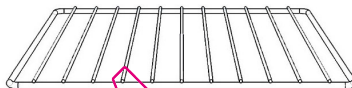
Príslušenství dodávané s troubou zvyšuje počet varných režimů a rozšiřuje možnosti vaření. Odkapávací miska a gril mohou být umístěny na úrovni vodítek uvnitř trouby. To umožňuje uživateli nastavit nevhodnější výšku (úroveň) v závislosti na připravovaném pokrmu.



různé

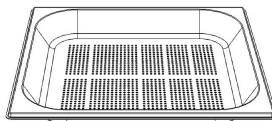
Gril

Používá se především jako opěrná plocha. Doporučená poloha: úroveň 2 / 3 / 4



Perforovaný pekáč

Používá se především při vaření v páře (čerstvá nebo mražená ryba). Umístíte perforovanou odkapávací misku na úroveň 2 nebo 3 vložíte neděrovanou odkapávací misku pro zachycování tekutin, které se pokrmu.



zelenina,
a okamžitě uvolňují z
kouř.

Pekáč

Miska se zvýšenými okraji, používána jako opěrná plocha pro jednoúrovňové varné nádoby nebo varné nádoby s vodní lázní.

Jímka pro zachycování šťáv nebo odkapávajícího tuku během varného procesu, používaná společně s hlavním grilem nebo perforovanou odkapávací miskou. Při přípravě tučných pokrmů doporučujeme nalít do odkapávací misky trochu vody, aby tuk nezačal hořet a aby nevydával nepříjemný zápach nebo kouř.

Opěrná plocha pro pokrmy (pečivo apod.).



SNÍMAČ JÍDLA

Snímač jídla můžete použít na jakýkoliv druh jídla, ku příkladu když vaříte maso.




CHLADÍCI SYSTÉM TROUBY

Trouba je vybavena s chladícím ventilátorem, na zabezpečení správné převádzky a znížení teploty vnějších povrchů trouby.


Ventilátor je vždy aktivny počas průběhu vaření, a je možné cítit proud vzduchu, který vychází z prostoru mezi předním panelem a dvířkami trouby.

OSVĚTLENÍ

Tlačítko  umožňuje zapnutí / vypnutí osvětlení komory trouby podle stavu trouby.

Podpoložka menu nazvaná „lighting“ (osvětlení) umožňuje zvolit kritérium pro vypnutí, když už je zapnuté.

Zvolte **NO** (NE) pro položku: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** (VYPNOUT AUTOMATICKY) na použití manuálního režimu.

Jakmile se světlo zapne, musíte ho vždy vypnout opětovným stlačením příslušného tlačítka .

Automatická funkce **YES** (ANO) umožňuje elektronice vypnout automaticky 5 minut po jeho zapnutí.

PRACTICAL COOKING SUGGESTIONS

Jakékoliv vaření musíte vykonat se zavřenými dvířkami.

Vždy používejte úplně suché rukavice, nebo držáky nádob na vyndání horkého jídla z trouby.

Používejte nádoby schopné odolat maximálními teplotami 250 °C a vyšším.

Počas, nebo při ukončení fázy vaření si dáváte pozor na unikající horký vzduch, když otevírate dvířka.






Nikdy neumísťujte jídlo přímo na dno trouby.

Obsluha trouby


Spotřebič poskytuje 2 způsoby ovládní:

- **volbou režimu vaření**
- **volbou druhu jídla – v továrně přednastavené automatické programy vaření**

VOLBA REŽIMU VAŘENÍ

Název funkce a symbol	Popis funkce	Min.–max. vnitřní teplota (běžná t.)	Teplota pokrm. sondy
VAŘENÍ V PÁŘE 	<p>Během vaření v páře se dostává pára vycházející z bojleru do vnitřního prostoru trouby.</p> <p>Pára ohřívá vnitřní prostor trouby a vaří pokrm.</p> <p>Tento režim je ideální pro přípravu všech typů zeleniny; zachovává barvu, chuť a především organoleptické vlastnosti pokrmů.</p>	<p>40–100</p> <p>100</p>	70
OHŘÍVÁNÍ 	<p>Pára a horký vzduch ohřívají vnitřní prostor trouby. Ohřev pokrmu je proto rychlý a rovnoměrný, což brání jeho vysušení.</p> <p>K ohřívání vzduchu se používá KRUHOVÝ topný článek. Radiální ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo.</p> <p>Tento režim je vhodný pro ohřívání dříve připravených pokrmů (zbytků), předvařených pokrmů nebo zmrzlých polotovarů.</p>	<p>60–130</p> <p>110</p>	70
PROFESIONÁLNÍ VAŘENÍ 	<p>Příprava pokrmů probíhá v několika fázích.</p> <p>Po spuštění se pokrm v první fázi připravuje v páře.</p> <p>Po uplynutí automaticky určené doby se trouba přepne na horkovzdušné vaření.</p> <p>Tento systém je ideální pro kynutí jakéhokoli těsta a pro pečení těsta, chleba nebo chleba focaccia.</p> <p>Tento typ přípravy pokrmů se však nedá opakovat vícrát za sebou, protože by to nevedlo k uspokojivým výsledkům.</p> <p>Mezi dvěma cykly profesionálního vaření se trouba musí ochladit. Jedině tak lze správně provést novou fázi vaření v páře.</p>	<p>100–230</p> <p>205</p>	70
HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ 	<p>Vzduch ve vnitřním prostoru trouby je zahříván kruhovým topným článkem umístěným za zadní stěnou spotřebiče.</p> <p>Radiální ventilátor pomáhá rovnoměrně rozvádět vzduch. Tento systém, nazývaný také vaření s ventilací, připravuje pokrmy ze všech stran.</p>	<p>40–230</p> <p>175</p>	70
HORKÝ VZDUCH + PÁRA 	<p>Tento režim přípravy pokrmů je ekvivalentní horkovzdušnému režimu popsanému výše, ale nabízí rovněž možnost kdykoli přivést do vnitřního prostoru trouby páru stisknutím klávesy</p> <p> Generování páry ve vnitřním prostoru trouby se vypíná automaticky 10 minut po spuštění, ale dá se kdykoli</p> <p>vypnout i dříve opětovným stisknutím klávesy </p> <p>Ideální pro přípravu pečeně.</p>	<p>80–230</p> <p>175</p>	70
NÍZKÁ TEPLOTA 	<p>Nízkoteplotní systém přípravy pokrmů, která vyžaduje poměrně dlouhou dobu. Ideální pro přípravu masa a jemných masových pokrmů.</p> <p>Vzduch ve vnitřním prostoru trouby je zahříván kruhovým topným článkem umístěným za zadní stěnou spotřebiče a rovnoměrně rozváděn radiálním ventilátorem. Příprava pokrmů se musí provádět s použitím teplotní sondy dodávané s troubou.</p>	<p>60–100</p> <p>90</p>	70

ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ TROUBY

Stisknete nejméne na 1 sekundu kláves .


Nápis <<ON>> se objeví na displeji, osvětlení trouby se zapne a potom sa objeví nasledující správa:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU (ZVOLTE VAŘENÍ MENU)

N.B. Deaktivujte zámku tlačidel, ak je aktivní.

Pozri kapitolu JAK DEAKTIVOVAT ZÁMKU TLAČIDEL

trouba se vypne automaticky, po 5 minutách, když nevykonáte žádnou volbu.

Na vypnutí trouby stlačte tlačidlo .

Nápis << OFF >> (VYPNUTÉ) se objeví na displeji. Trouba se přepne do pohotovostního režimu.

VOLBA REŽIMU VAŘENÍ

Stisknete jedno z dvou kurzorových tlačidel:



na volbu požadovaného varního cyklu. Vysvětlení funkce v tabulce (volba režimu vaření)

N.B. Ak nevykonáte žádnou volbu v rozsahu 5 minut, trouba se automaticky vypne. Kapitola „vypnutí trouby“.

POUŽITÍ FUNKCE VAŘENÍ, KTERÉ POUŽÍVAJÍ PÁRU



Naplňte zásobník na vodu destilovanou vodou nebo, když není dostupná, pitnou vodou.

Naplňte zásobník po značku (1,2 L). NIKDY nenaplňte zásobník úplně, jinak se může voda načerpaná spátkou do zásobníku na konci varného cyklu prolít.

Vložte zásobník na jeho místo.

Zatlačte zásobník úplně dole, aby jste zabezpečili dokonalé utesnění mezi trubkou umístěnou v zásobníku a hydraulickým okruhem uvnitř trouby.




Vždy vložte NEPERFOROVANÝ pekáč pod perforovaný pekáč na hromadění kondenzáče, šťáv, nebo části jídla, které můžou spadnout.

JAK PŘIDAT PÁRU K HORKÉMU VZDUCHU + REŽIM VAŘENÍ S PÁROU

Varní cyklus horký vzduch + pára umožňuje přidat páru kdykoliv v průběhu vaření. Takovým způsobem dosáhujete nebo udržujete správný stupeň vlhkosti uvnitř komory na dosáhnouti jemnějšího jídla.

Jakmile zvolíte a aktivujete cyklus, v pravidelných intervalech se objeví správa:

PRESS ↵ TO ADD STEAM (STLAČTE NA PŘIDÁNÍ PÁRY)

Stlačením tlačidel  zapnete symbol:  který signalizuje aktivaci parního generátoru. Po malé chvilce začne proudit pára do varné komory trouby. Pára se dostává do komory v pravidelných intervalech oddělených malou přestávkou po maximální dobu okolo 15 minut, na konci které se vypne parný generátor a ukazovatel .

Prívod páry můžete taky deaktivovat ručně tlačidlem . Správa zobrazená na displeji **PRESS TO STOP STEAM** (Stlačte  na zastavení páry) předcházená pípnutím upozorní uživatele na tuhle možnost.

POUŽITÍ FUNKCE VAŘENÍ, KTERÁ NEOBSAHUJE PÁRU




Když troubu používáte při chodu, který nezapájí páru, zásobník může zůstat na jeho místě, bez ovlivnění výsledku vaření.

POZOR

Aby se **OBNOVENÍ PÁRY**, nebo režimu **PROFESIONÁLNÍHO** vaření, vykonalo úspěšně, troubu musíte nechat dostatečně vychladnout, když byla předtím používána pro podobný proces vaření.

NASTAVENÍ TEPLoty

Stlačte jedno z dvou tlačidel  na změnu, s kroky po +/-5°C na změnu teploty.

Teplota v komoře trouby je vždy zobrazená po levé straně písmena t.

N.B. Symbol stupně "°" bliká počas doby předhřívání, dokud se nedosáhne nastavená teplota. Jinak je vždy zobrazená ve všech ostatních případech, jako například: ovládání teploty, když trouba udržuje již dosáhnoutou teplotu a chlazení, když trouba musí dosáhnout nastavenou teplotu nižší jako je startovací hodnota.

JAK SPUSTIT VAŘENÍ


Vybraná varná funkce se aktivuje s nastaveními zobrazenými na displeji, když je volba potvrzena stisknutím klávesy






Na displeji se objeví následující hlášení: **ACTIVATE CYCLEMENU** (AKTIVOVAT CYKLUS MENU)

N.B. Není-li potvrzeno spuštění varného procesu, trouba se po 5 minutách automaticky vypne.

Na displeji se objeví slovné spojení **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** (PROBÍHA VAŘENÍ MENU) když je vaření aktivováno.

Stisknutím tlačidla  vstoupíte do menu, které umožňuje uživateli vykonat poloautomatické nastavení vaření, nebo uložit data probíhajícího vaření.

JAK POUŽÍVAT ALARMOVOU FUNKCI

Stisknete jedno z dvou tlačidel  na aktivaci funkce. Symbol  začne blikat a displej zobrazí správu: ALARM a objeví se číslice 00.00. Pomocí tlačidel  postupně nastavte požadovaný čas.

Maximální čas, který se dá nastavit, je 23 hodin a 59 minut.

Za okamžik (po 5 sekundách) se spustí odpočítávání času, na troubě se znovu zobrazí aktuální čas a symbol zůstane nepřerušovaně rozsvícený.

Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a zobrazí se následující hlášení:

ALARM 00.00 a symbol  (posledně dva blikají).


Stisknete libovolné tlačidlo na zastavení bzučení.



Poznámka: Bzučení se automaticky deaktivuje po 5 minutách.

POZOR:

Alarmová funkce NESPOLUPRACUJE s provozem trouby a je k dispozici vždy, bez ohledu na stav trouby.

JAK ZOBRAZIT NEBO ZMĚNIT STAV ALARMU

Stiskněte jednu ze dvou kláves  a displeji se okamžitě zobrazí informace týkající se stavu alarmu


Symbol  začne blikat. Stisknutím jedné ze dvou tlačidel  nastavení nového času pro alarm.

JAK VYNULOVAT ALARMOVOU FUNKCI

Současným stisknutím kláves  uložte čas naprogramovaný dříve pro tuto funkci. Symbol  zhasne.

NASTAVENÍ ČASU VAŘENÍ

Zapněte troubu a zvolte funkci vaření.

Pomocou tlačidel  nastavte čas vaření.

Počáteční zobrazení času je nastavené na mm.ss, potom hh.mm.


(h = hodiny, m = minuty, s = sekundy)

Maximální čas, který můžete nastavit je 10 hodin.

Potom aktivujte vaření.

Zobrazený čas začne klesat a když dosáhne nulu, trouba přejde do režimu ukončení vaření.

JAK ZRUŠIT ČAS VAŘENÍ



Stisknete tlačidla   současně na zrušení předtím naprogramovaného času pro tuhle funkci.



Čas vaření se nastaví.

HOW TO PROGRAM THE START AND STOP OF THE OVEN

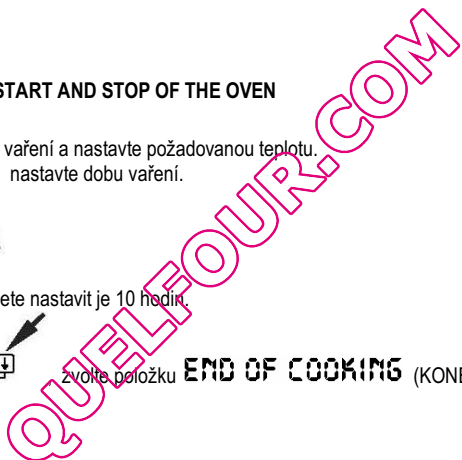
Zapnete troubu, zvolte funkci vaření a nastavte požadovanou teplotu.

Pomocí tlačidel   nastavte dobu vaření.



Maximální doba, kterou můžete nastavit je 10 hodin.





Pak stlačte tlačidlo     zvolte položku **END OF COOKING** (KONEC VAŘENÍ) tlačidlem



Když se objeví správa **SET TIME** (NASTAVTE ČAS), pomocí tlačidel  



nastavte **END OF COOKING** (KONIEC VAŘENÍ) čas konce vaření, v rozsahu 23 hodin 59 minut.

Potvrďte nastavení tlačidlem    



Trouba přejde do režimu odloženého startu. Tento sa automaticky aktivuje pozděj o nastavenou dobu a zastaví se v naprogramovaný čas konce vaření.

Správa: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** (TROUBA SE ZAPNE O ...) bude zobrazená v 15 sekundových intervalech, aby zobrazila čas ostávající k spuštění trouby. Tuhle informaci je možné vyvolat na displej kdykoli stlačením jednoho z dvou tlačídel

VAŘENÍ/PEČENÍ SE SNÍMAČEM JÍDLA



Trouba se dodává s teplotní sondou. Jedná se o příslušenství tvarované jako veřka jenla zasunutá do držáku, který končí kabelem a zástrčkou. Teplotní sonda připojená k elektronice umožňuje měřit teplotu uvnitř masa nebo jiného připravovaného pokrmu.

Toto příslušenství zjednodušuje používání různých varných cyklů všem, kdo nemají příliš mnoho zkušeností v oboru vaření, a časem umožňuje dosahovat stabilně výborných výsledků.

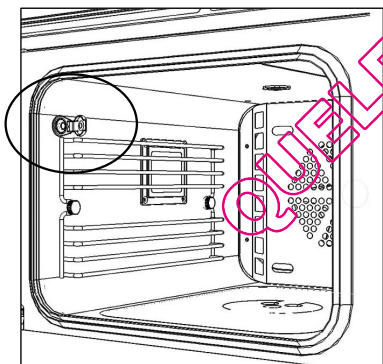
Příprava pokrmu skončí, když teplota uvnitř pokrmu, naměřená sondou, dosáhne hodnoty nastavené na displeji.



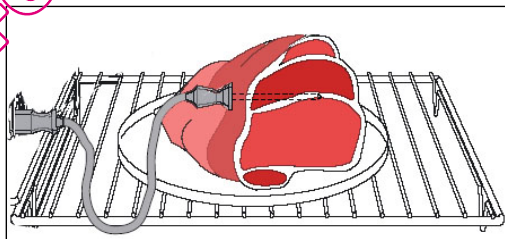
JAK POUŽÍT SNÍMAČ JÍDLA

Připojte teplotní sondu k příslušnému konektoru umístěnému uvnitř trouby, na horní straně levé stěny (viz obr. A). Zasuňte kovovou jehlu sondy vodorovně až po rukojeť do připravovaného pokrmu. Hrot musí být umístěn pokud možno uprostřed pokrmu a nesmí se dotýkat kosti nebo být zasunutý v tučných částech pokrmu. Správné měření lze dosáhnout pouze při dodržování těchto pokynů.

Zapněte troubu, vyberte varnou funkci, nastavte teplotu teplotní sondy a teplotu vnitřního prostoru trouby. Když na displeji zobrazení teploty snímače bliká hodnota 30 °C, značí to, že jídlo zvolené ze seznamu receptů nemá ideální hodnotu snímače teploty. V takovém případě je nutné odpojit snímač jídla a vařit podle nastaveného režimu, nebo nastavit snímač jídla, který nejlépe vyhovuje vašim očekávaním.



Obr. A




Obr. B

JAK ZMĚNIT TEPLOTU TEPLOTNÍ SONDY (SNÍMAČE JÍDLA)

Stisknutím jedné ze dvou kláves  ůžete změnit teplotu teplotní sondy po krocích +/- 1 °C.

Maximální teplota, která může být nastavena: 90 °C

Minimální teplota, která může být nastavena: 30 °C

Hodnota teploty teplotní sondy je zobrazena s následujícím grafickým symbolem vlevo: 

Poznámky:

- Teplota vnitřního prostoru trouby musí být vyšší než teplota sondy. Jinak displej teploty vnitřního prostoru trouby bliká, a signalizuje tak nesprávné nastavení.
- Není možné nastavit dobu přípravy pokrmu s použitím teplotní sondy nebo naopak.

POUŽÍVÁNÍ TEPLOTNÍ SONDY JAKO TEPLOMĚRU

Stisknete současně klávesy  na displeji teploty sondy se zobrazí okamžitá hodnota naměřená sondou.

Maximální a minimální teplota,  být naměřena, je 250 °C a 20 °C.

JAK NAPIROGRAMOVAT SPUŠTĚNÍ TROUBY S POUŽITÍM TEPLOTNÍ SONDY

Připojte teplotní sondu k příslušnému konektoru (viz obr. A). Zapněte troubu, vyberte funkci přípravy pokrmu a nastavte požadovanou teplotu vaření.

Potom stisknete klávesu  a vyberte položku START COOKING (SPUŠTĚNÍ VAŘENÍ) klávesou

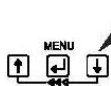


Když se objeví hlášení SET TIME, nastavte s použitím kláves



čas spuštění přípravy pokrmu (START COOKING) během příštích 23 hodin a 59 minut.

Potvrďte nastavení klávesou



Trouba přejde do režimu zpožděného spuštění. Aktivuje se automaticky v naprogramovanou dobu a vypne v čase ukončení přípravy pokrmu, tzn. když teplota pokrmu dosáhne hodnoty nastavené pro teplotu sondy.

V intervalech 15 sekund se zobrazuje hlášení **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** (TROUBA SE ZAPNE O ...) které udává čas zbývajících do zapnutí trouby.



Tuto informaci je však možné kdykoli vyvolat na displej stisknutím jedné ze dvou kláves

FUNKCE PAMĚTI

Elektronika trouby nabízí možnost uložit vaše nastavení vaření do paměti. Uložené informace můžete později vyvolat a využít k přípravě pokrmu se stejnými nastaveními parametrů, takže dosáhnete konzistentních a spolehlivých výsledků.

Do paměti lze uložit následující údaje:

Varný cyklus

Teplota vnitřního prostoru trouby

Teplota teplotní sondy nebo alternativně doba přípravy pokrmu

Do paměti nelze uložit:

Čas spuštění přípravy pokrmu

Čas ukončení přípravy pokrmu

JAK ULOŽIT VARNÝ CYKLUS DO PAMĚTI

Po zapnutí trouby a provedení všech nezbytných nastavení vaření stiskněte opakovaně klávesu



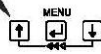
dokud se neobjeví následující text: **SAVE COOKING CYCLE** (ULOŽENÍ VARNÉHO CYKLU).

Stisknutím klávesy



potvrďte, že chcete uložit data do paměti.

Vyberte jeden z 10 dostupných záznamů s použitím posouvacích kláves



nebo



Potvrďte uložení dat do **COOKING CYCLE NO.** (ČÍSLO VARNÉHO CYKLU) tlačítkem



Když se údaje uloží, systém zareaguje správou **DONE** (ULOŽENO)

Poznámky:

Doporučujeme zapsat si číslo varného cyklu spolu s názvem pokrmu, pro který je tento cyklus používán, do notebooku. To vám pomůže v budoucnu, až budete chtít vyvolat varný cyklus a použít ho pro tento konkrétní pokrm.

Pokud systém nezobrazí nápis **DONE** (ULOŽENO) znamená to, že jsou použity všechny dostupné paměťové záznamy. Chcete-li uložit další varný cyklus, musíte jeden nebo více záznamů vymazat,

Funkce menu


RECIPES	RECEPTY
SETTINGS	NASTAVENÍ
EXIT	KONEC

Recepty: Systém má uložený seznam pokrmů (maso, chléb/pizza, dezerty, vaše vlastní receptury), který umožňuje rychle nastavit troubu (doporučené parametry) na základě vybrané položky, a docílit tak správné přípravy pokrmu. Na dalších stránkách jsou uvedeny tabulky a parametry pokrmů uložených v paměti.

Nastavení: V tomto menu je možné provádět řadu nastavení, která umožňují personalizovat troubu podle vašich potřeb.

Exit: Na opuštění menu.

OBNOVENIE VAŠICH ZVOLENÝCH NASTAVENÍ

Stlačte súčasne tlačidlá  na zrušení programu spuštění / zastavení trouby.



Trouba se automaticky aktivuje a zobrazí správu: **COOKING IN PROGRESS** ↓ MENU (PROBÍHA VAŘENÍ MENU)

Trouba vypne všechny ohrevné tělesa.

Displej zobrazí správu **COOKING FINISHED** (VAŘENÍ UKONČENÉ) sprovázenou bzučivým signálem. Bzučivý signál můžete vypnout stlačením libovolného tlačítka.

Stlačte tlačidlo  na vypnutí trouby,

nebo stlačte jedno ze dvou tlačidel



na volbu nového varného cyklu.

N.B. Při varných cyklech s párou se dvě minuty před ukončením doby vaření otevřou ventilační otvory na páru, aby vypustili tolik páry, kolik je možné z komory trouby.

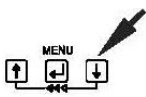
JAK SE POHYBOVAT V MENU

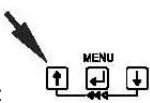
Zapněte troubu. Když se zobrazí hlášení:

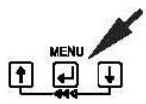
← -> **SELECT COOKING** ↓ **MENU** (ZVOLTE VAŘENÍ MENU)

stlačte tlačidlo  na zobrazení první položky v seznamu **RECIPES** (RECEPTY)

Na zobrazení štruktury menu:

stlačte tlačidlo:  na posunutí směrem nadol.

stlačte tlačidlo:  na posúvanie smerom nahoru.

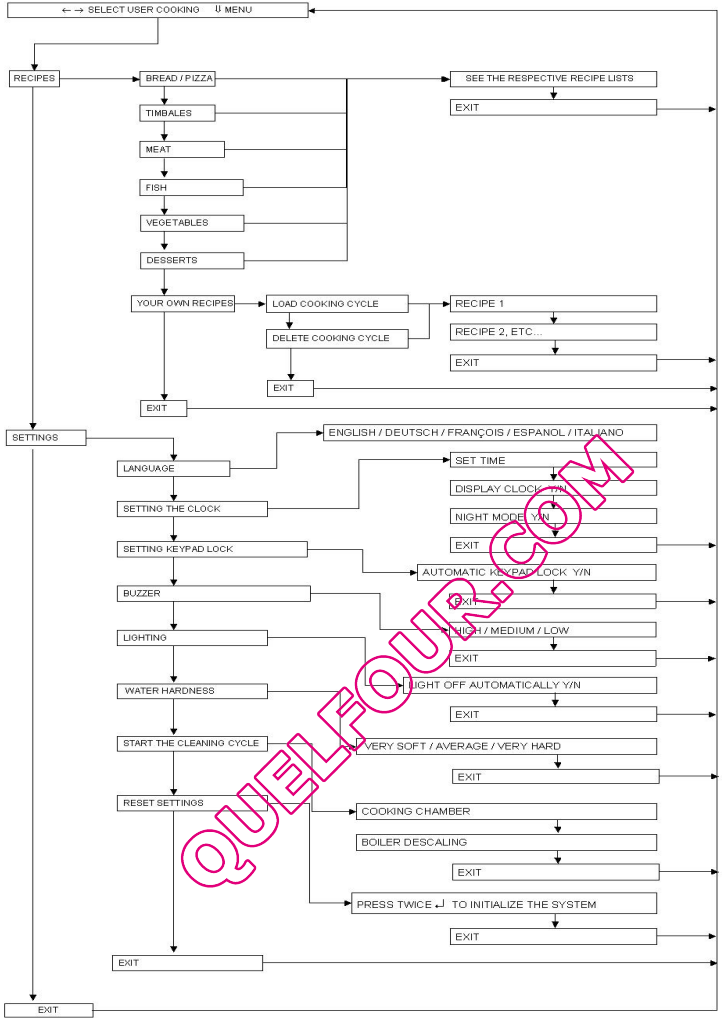
Stlačte tlačidlo:  na voľbu zobrazené položky.

EXIT (KONEC) umožní kedykoľi návrat na počátečnú položku zobrazenou, keď bola zapnutá trouba.




Sočasné stlačení tlačídel  umožní návrat na predchádzajúcu položku (krok späť).

QUELF-FOUR.COM


SCHÉMA STRUKTUR MENU



Seznam receptů pro BREAD/PIZZA (CHLÉB/PIZZU)


Pokrm:	Teplota uvnitř trouby °C	Teplota teplotní sondy* °C	Doba přípravy pokrmu	Úroveň	Varný cyklus
PIKANTNÍ CHLÉB FOCACCIA	220		00h.25'	3	
CHLÉB	220		00h.35'	3	
PIZZA	230		00h.25'	3	

Seznam receptů pro TIMBALE (PAŠTIKY)

Pokrm:	Teplota uvnitř trouby °C	Teplota teplotní sondy* °C	Doba přípravy pokrmu	Úroveň	Varný cyklus
CANNELLONI	190		01h.00'	3	
LASAGNE	180		01h.20'	3	
CHŘESTOVÉ TIMBALE	180		01h.10'	3	
BRAMBOROVÉ TIMBALE	180		01h.20'	3	
CUKETOVÉ TIMBALE	180		00h.40'	3	
KOLÁČ	200		00h.35'	3	






Seznam receptů pro MEAT (MASO)

Uvedené varné režimy byly stanoveny pro kusy masa o hmotnosti kolem 1 kg.

Pokrm:	Teplota uvnitř trouby °C	Teplota teplotní sondy* °C	Doba přípravy pokrmu	Úroveň	Varný cyklus
VEPŘOVÁ KÝTA	90	70		3	
HOVĚZÍ KÝTA	90	70		3	
TELECÍ KÝTA	90	68		3	
VEPŘOVÁ PEČENĚ	90	72		3	
VEPŘOVÁ KRKOVICE	100	75		3	
KOTLETA STŘEDNĚ PROPEČENÁ	75	62		3	
KOTLETA NEPROPEČENÁ	70	55		3	
HOVĚZÍ STEAK STŘEDNĚ PROPEČENÝ	75	62		3	
HOVĚZÍ STEAK NEPROPEČENÝ	70	57		3	
HOVĚZÍ ROLÁDA	80	65		3	
KRŮTÍ PRSA	90	70		3	
HOVĚZÍ PEČENĚ	80	62		3	
HOVĚZÍ PEČENĚ NEPROPEČENÁ	70	57		3	
HOVĚZÍ PLEC	85	70		3	
TELECÍ PLEC	90	72		3	

QUELFOR.COM

Seznam receptů pro FISH (RYBY)


Pokrm:	Teplota uvnitř trouby °C	Teplota teplotní sondy* °C	Doba přípravy pokrmu	Úroveň	Varný cyklus
ŠKEBLE A MUŠLE	100		00h.30'	3	
FILET Z PLATÝZA	220		00h.10'	3	
RYBÍ FILET	80		00h.30'	3	
GARNÁTY A HUMŘI	100		00h.30'	3	
LOSOS	100		00h.35'	3	

Seznam receptů pro VEGETABLES (ZELENINU)

Pokrm:	Teplota uvnitř trouby °C	Teplota teplotní sondy* °C	Doba přípravy pokrmu	Úroveň	Varný cyklus
CHŘEST	100		00h.35'	3	
BROKOLICE	100		00h.30'	3	
MRKEV	100		00h.35'	3	
RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA	100		00h.35'	3	
KVĚTÁK	100		00h.40'	3	
ŘEPA	100		00h.35'	3	
ZELENÉ FAZOLKY	100		00h.40'	3	
FENYKL	100		00h.40'	3	
BRAMBORY	100		00h.50'	3	
PAPRIKY	100		00h.25'	3	
PÓREK	100		00h.40'	3	
RÝŽE	100		00h.35'	3	
CELER	100		00h.35'	3	
ŠPENÁT	100		00h.20'	3	
ČUKETY	100		00h.30'	3	

Doby přípravy pokrmů byly stanoveny pro průměrné velké porce.
Mohou se lišit v závislosti na velikosti porci.

Seznam receptů pro DESSERTS (DEZERTY)

Pokrm:	Teplota uvnitř trouby °C	Teplota teplotní sondy* °C	Doba přípravy pokrmu	Úroveň	Varný cyklus
ČUKROVÍ	150		00h.35'	3	
JOGURT. ČUKROVÍ	170		00h.15'	3	
ŠVESTKOVÝ KOLÁČ	170		01h.00'	3	
SUFLÉ	200		00h.35'	3	
JABLEČNÝ KOLÁČ	170		01h.00'	3	
KYNUTÝ KOLÁČ	170		00h.40'	3	

POZNÁMKA:

Nastavení uvedená v tabulkách (teplota, doba přípravy) se mohou měnit tak, aby vznikly vlastní receptury, které lépe vyhovují vašim potřebám. Nová data můžete zadat podle níže uvedených pokynů a přepsat tak data, která už jsou uložená v paměti.

JAK PERSONALIZOVAT SEZNAM RECEPTUR

Vyberte položku ze seznamu a upravte údaje podle svých vlastních potřeb. Nezapomeňte, že je možné vařit podle času (doba přípravy pokrmu) nebo s teplotní sondou.

Aktivujte vaření a pak opakovaně stiskněte klávesu  dokud se neobjeví text **SAVE COOKING CYCLE** (ULOŽIT VARNÝ CYKLUS)

Stisknutím klávesy  potvrďte nová nastavení a uložte je do paměti.

Po skončení ukládání se na displeji systému zobrazí hlášení **DONE** (ULOŽENO).



JAK VYVOLAT VÁŠ VLASTNÍ RECEPT

Klávesou  vyberte menu a položku recepty.

S použitím klávesy  nebo klávesy  procházejte položky, dokud se nezobrazí text

YOUR OWN RECIPES (VAŠE VLASTNÍ RECEPTY). Svou volbu potvrďte stisknutím klávesy 


Když se objeví hlášení **LOAD COOKING CYCLE** (VYVOLAT VARNÝ CYKLUS), stlačte tlačidlo . Systém zobrazí uložené recepty.




S použitím klávesy  nebo  vyberte požadovaný varný cyklus.



Svou volbu potvrďte stisknutím klávesy 


Poznámka: Pokud je paměť prázdná, protože nebyly uloženy žádné vlastní recepty, zareaguje systém ukončením EXIT (KONEC).




JAK VYMAZAT VLASTNÍ RECEPT

Klávesou  vyberte menu a položku recepty.

S použitím klávesy  nebo klávesy  procházejte položky, dokud se nezobrazí text YOUR OWN RECIPES (VAŠE VLASTNÍ RECEPTY). Svou volbu potvrďte stisknutím klávesy .

S použitím jedné z kláves  nebo  procházejte položky, dokud se na displeji nezobrazí text DELETE COOKING CYCLE (VYMAZAT VARNÝ CYKLUS).

Stisknutím klávesy  otevřete submenu.


S použitím jedné z kláves  nebo  procházejte položky, vyberte varný cyklus, který chcete vymazat, a potvrďte vymazání stisknutím klávesy .

Až bude varný cyklus vymazaný, vydá systém hlášení DONE (VYKONÁNO).

OBNOVENÍ NASTAVENÍ


Tato funkce se používá na obnovení systému v případě problémů.

Upozornění: Všechny výkyvy systému se vrátí k původním hodnotám a vaše vlastní recepty se vymažou.

Zvolte položku : **RESET SETTINGS** (OBNOVENÍ NASTAVENÍ) tlačítkem  a postupujte podle pokynů uvedených na displeji.

REŽIM VYPNUTÍ TROUBY


Všechny ohrevné tělesa se deaktivují, vrátane ventilátora uvnitř komory trouby a osvětlení. Chladicí ventilátor a ventilátor umístěný uvnitř komory trouby se deaktivují několik minut po vypnutí trouby, aby umožnili rychlé ochlazení trouby. (Maximální doba chlazení: 20 min.)

Tlačídlá se deaktivují, okrem tlačidla zapnutí / vypnutí  a funkčných tlačidel ALARMu.

REŽIM UKONČENÍ VAŘENÍ

Ovládací jednotka zazvoní a deaktivuje všechny ohrevná tělesa, vrátane ventilátora uvnitř komory trouby a osvětlení.

Displej zobrazí správu: **COOKING FINISHED** (VARENÍ UKONČENO)

- Stlačte libovolné tlačidlo na ukončení zvonění, zrušte správu a vraťte systém do stavu ON (zapnutý).
- Nebo stlačte tlačidlo  na vypnutí trouby (kukni režim vypnutí trouby)
- Jinak se trouba automaticky vypne po 5 minutách.
- **SET TIME (NASTAVENÍ ČASU)**
Umožňuje nastavit přesný čas.
Pro rychlejší procházení přidržte jednu z dvou výše uvedených kláves stisknutou.
- **CLOCK DISPLAYED (ZOBRAZENÍ HODIN)**
Pokud vyberete možnost NO (NE), není při vypnutí troubě zobrazen aktuální čas.
- **NIGHT MODE (NOČNÍ REŽIM)**

Standardní nastavení = NO (NE).

Jestliže změníte nastavení na YES (ANO), jsou při vypnutí troubě a v době mezi 22.00 a 06.59.59 číslice hodin zobrazeny s nízkou intenzitou světla. Během zbývajících hodin dne se zapíná maximální intenzita, která zaručuje správné zobrazení údajů v případě odrazů.

NASTAVENÍ ZÁMKU KLÁVESNICE (TLAČIDEL)

Tato funkce umožňuje vybrat režim zámku klávesnice: ruční nebo automatický. Doporučujeme nastavit automatický režim (**YES**) (ANO), zejména pokud máte doma děti.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES (AUTOMATICKÝ ZÁMEK KLÁVESNICE ANO)


Klávesy se automaticky zamknou, když klávesnice zůstane neaktivní po dobu 1 minuty.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO (AUTOMATICKÝ ZÁMEK KLÁVESNICE NE)

Zámek klávesnice se aktivuje současným stisknutím klávesy úplně vlevo a klávesy úplně vpravo




V obou případech je při aktivovaném zámku klávesnice zobrazeno na displeji hlášení **KEYPAD**

KEYPAD LOCK ACTIVATED (ZÁMEK KLÁVESNICE AKTIVOVÁN), za kterým při vypnutí troubě následuje symbol klíče  upozorňující uživatele, že je tato funkce aktivovaná.

Pokud se zámek klávesnice aktivuje ručně nebo automaticky během varného procesu, objeví se na displeji hlášení

KEYPAD LOCK ACTIVATED (ZÁMEK KLÁVESNICE AKTIVOVÁN) a po něm opět informace o vaření. Jestliže se někdo pokusí provést nové nastavení, odpoví systém na stisknutí kterékoli klávesy hlášením, které upozorňuje uživatele, že musí nejprve deaktivovat ochranu.

JAK DEAKTIVOVAT ZÁMEK KLÁVESNICE

Jestliže se na displeji zobrazí symbol klíče  nebo se objeví hlášení

↓ **UNLOCK KEYS** ↓ (ODBLOKOVAT TLAČIDLÁ): *Dvě šipky směřující dolů po stranách připomínají uživateli kombinaci kláves.*

Stiskněte současně klávesu úplně vlevo a klávesu úplně vpravo



Hlášení **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** (ZÁMEK KLÁVESNICE DEAKTIVOVÁN) potvrzuje, že byly obnoveny normální ovládací funkce spotřebiče.

PODROBNOSTI O ZÁMKU KLÁVESNICE

Klávesa  umožňuje vypnout troubu.

BUZZER (ZVONČEK)

Umožňuje vybrat jednu ze 3 úrovní (nízká, střední, vysoká) intenzity zvukového signálu, který zní během varování. Standardní nastavení: MEDIUM (střední).

ČIŠTĚNÍ

SPUŠTĚNÍ ČISTICÍHO CYKLU





Položky menu:

COOKING CHAMBER (VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY)

BOILER DESCALING (ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE Z BOJLERU)

VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Účelem je usnadnit odstranění veškerých zbytků pokrmů, mastnoty atd. po skončení varného procesu. Trouba naplní vnitřní prostor určitým množstvím páry na pevně stanovenou dobu (10 minut).

Aktivujte čisticí cyklus vnitřního prostoru trouby stisknutím klávesy     a postupujte podle pokynů zobrazených na displeji.

Až cyklus skončí a objeví se hlášení

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT (ČISTICÍ CYKLUS VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY UKONČENÝ, POUŽIJTE HADR K ODSTRANĚNÍ NEČISTOT), použijte měkký hadr nebo nebrusnou houbu navlhčenou ve vodě a troubu vyčistěte. Nepoužívejte žíravé látky ani tekutiny, nepoužívejte železné nebo špičaté předměty.

ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE

Tenhle příslušný čistící cyklus je vhodný na odstranění vodního kamene uvnitř bojlera. V závislosti od tvrdosti vody se tvoří určité množství vodního kamene uvnitř bojlera, nebo parního generátoru, který se zvyšuje s tvrdostí vody.

ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE Z BOJLERU

Jedná se o speciální čistící cyklus, vhodný k odstraňování vodního kamene z vnitřku bojleru.

V závislosti na tvrdosti vody se uvnitř bojleru nebo parního generátoru usazuje určité množství vodního kamene; toto množství roste se zvyšující se tvrdostí vody.

Odstranění vodního kamene doporučujeme provést, jakmile se zobrazí výstražné hlášení

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER (DOPORUČENO ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE Z BOJLERU).

POZOR: CYKLUS MÁ PEVNOU DOBU TRVÁNÍ 12 HODIN. PROTO JE VHODNÉ PROVÁDĚT TENTO CYKLUS PŘES NOC.

Vhodný prostředek pro odstraňování vodního kamene:

Doporučujeme používat MONOHYDRÁT KYSELINY CITRONOVÉ, který zakoupíte v každé lékárně.

Dodržujte bezpečnostní pokyny a dávkování. Nepoužívejte ocet ani přípravky obsahující ocet.

Pokyny pro odstraňování vodního kamene z bojleru:

Dávkování: Naplňte nádržku vodou po rysku 0,6 litru, přidejte 5 kávových lžiček monohydrátu kyseliny citronové a rozmíchejte.

Vložte nádržku do trouby a spusťte odstraňování vodního kamene stisknutím klávesy spotřebiče se zobrazí čas, který zbývá do konce procesu odstraňování vodního kamene.

Po skončení proběhne cyklus mytí a propláchnutí bojleru viz kapitola „Mytí bojleru“.



. Na displeji

QUELFOUR.COM

MYTÍ BOJLERU

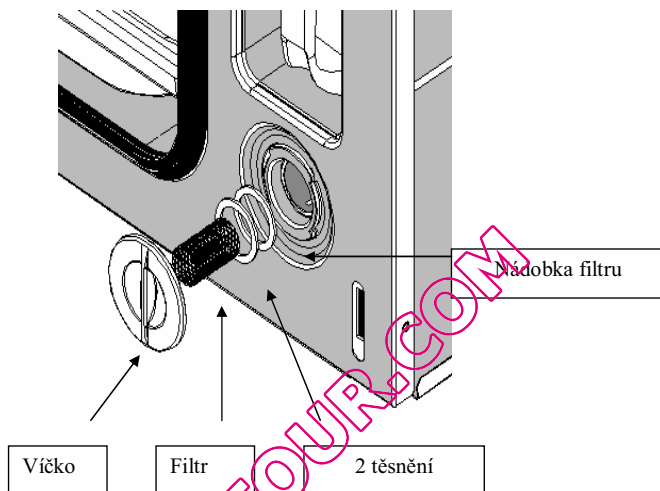
Po odstranění vodního kamene provede systém cyklus mytí bojleru a vyprázdní špinavou vodu do nádržky.

Pak je nezbytné provést na spotřebiči práce podle pokynů, které se zobrazují na displeji.

Mezi tyto práce patří vyliití obsahu vodní nádržky, vypláchnutí a naplnění nádržky čistou vodou. Tuto proceduru musíte několikrát opakovat.

Voda může také kapat z nádoby filtru. Vysušte a vyčistěte hadrem nebo houbičkou.

Věnujte pozornost bílým těsněním; přesvědčte se, že jsou umístěna na vnitřní části nádoby filtru. Pokud ne, nainstalujte je správně jako na následující ilustraci.



TVRDOT VODY

Tvrdot vody v zásadě udává množství hořčíkových a vápníkových solí přítomných ve vodě. Vyjadřuje se obvykle ve francouzských stupních (°fH).

Trouba je vybavena automatickým systémem, který určuje vhodný okamžik pro odstranění vodního kamene z bojleru.

Pamatujte, že se doporučuje používat destilovanou vodu, aby bylo usazování vodního kamene minimalizováno.

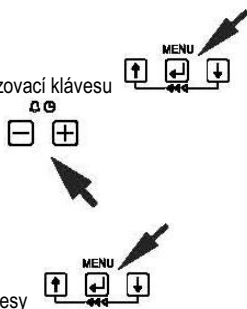
Existují tři rozsahy tvrdosti vody.

Francouzské stupně (°fH) / Německé stupně (°dH) rovnocenní tabulka

TVRDOT VODY °fH	TVRDOT VODY °dH
16–35° fH PRŮMĚRNÁ VODA	0–8° dH PRŮMĚRNÁ VODA
0–15° fH VELMI MĚKKÁ VODA	9–20° dH VELMI MĚKKÁ VODA
36–50° fH VELMI TVRDÁ VODA	21–28° dH VELMI TVRDÁ VODA

Standardní systém je dimenzovaný pro průměrné hodnoty (první řádek v tabulce).

Pro změnu nastavení tvrdosti vody, stiskněte potvrzovací klávesu



na vstup do možnosti a pak použijte jednu z dvou kláves

Když byla volba vykonána, potvrďte stisknutím klávesy

ÚDRŽBA

VAROVNÉ SPRÁVY – VÝZNAM NĚKTERÝCH VAROVNÍCH SPRÁV

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

(SKONTROLUJTE, ZDALI SE NACHÁZÍ V ZÁSObNÍKU VODA)

Věčšinou je potřebný 1 L vody v zásobníku pro vaření na páře, i když se někdy může zobrazit zmínená zpráva ze dvou důvodů:

V zásobníku došla voda.

Zásobník není úplně vložený na svém místě.

Otevřete dvře trouby v obidvoch případech, dejte pozor na možnou unikající páru.

Přidejte max. 1 L destilované, nebo pitné vody, když je to potřebné (N.B. NIKDY nenapouštějte zásobník úplně, jinak se voda odčerpávaná parným generátorem spět do zásobníku může vylévat ze zásobníku na konci cyklu vaření).

Vložte zásobník na jeho místo.

Zatlačte zásobník úplně dole, aby ste zaistili dokonalé tesnení mezi trubkou umístěnou v zásobníku a hydraulickým okruhem uvnitř trouby.

INSERT THE PITCHER

(VLOŽTE ZÁSObNÍK)

Táto správa se zobrazí, když systém musí odčerpat vodu obsaženou uvnitř bojlera, ale džbán není umístěn ve své příslušné poloze.

CONNECT FOOD PROBE

(PŘIPOJTE SNÍMAČ JÍDLA)

Táto správa se zobrazí v okamihu volby nízké teploty varného cyklu, nebo při vlastním receptu, který vyžaduje použití snímače jídla a jenom když není už pozděj připojený do příslušného konektora.

DISCONNECT FOOD PROBE

(ODPOJTE SNÍMAČ JÍDLA)

Táto správa se zobrazí, když nastavení zvoleného receptu nevyžaduje snímač jídla a jenom když je pozděj připojený.

CLOSE THE DOOR

(ZAVŘETE DVÍŘKA)

Táto správa se zobrazí na upozornení, že zvolený proces, nebo předcházející proces může začat, jenom když se dvířka správně zavřou.

Stav otevřených dveří znamená přerušení průběhu vaření, nebo cyklu vaření na páře.

BOILER EMPTYING WAIT...

(VYPRÁZDŇOVÁNÍ BOJLERA ČEKAJTE ...)

Táto signalizácia se používá na ujistění uživatele, že jsou aktivní určité procesy, sledované a řízené automaticky systémem, dokonce i když se vypne trouba. Zejména při čištění bojlera.

Ostatní signalizace budou zobrazeny na konci procesu, nebo se trouba vypne automaticky.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Zkontrolujte, zda je vypínač všech pólů nebo jistič (odpojovač proudu) elektrického systému vypnutý. V případě problémů s elektrickým systémem se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba nefunguje ani po zapnutí vypínače všech pólů, popř. jističe, kontaktujte autorizované servisní centrum.
Světlo ve vnitřním prostoru trouby nesvítí.	Viz pokyny pro výměnu žárovky, světla v troubě na straně 41.
Na displeji je zobrazen nápis Err a číslo.	Tato kombinace upozorňuje na poruchu. Viz tabulka chybových kódů na straně Errore. Il segnalibro non è definito.
Systém vyžaduje nastavení času.	Pravděpodobně výpadek elektrického proudu. Nastavte přesný čas viz strana 11 nebo strana Errore. Il segnalibro non è definito.
Vypuštění vody z bojleru proběhne až dlouho po skončení varného procesu.	Z bezpečnostních důvodů se voda z bojleru odčerpává, až když teplota klesne pod 90 °C. Doba potřebná pro ochlazení vody určuje prodlevu před začátkem vypouštění (může trvat až 20 minut). Během této doby lze spustit jiný varný proces.
Během provozu vychází z trouby pára.	Zkontrolujte, zda jsou dvířka správně zavřená. Zkontrolujte, jestli těsnění není popraskané nebo jinak poškozené. Pokud ano, kontaktujte autorizované servisní centrum.
Systém během provozu zobrazuje teplotu sondy, ačkoli teplotní sonda není připojena.	Zkontrolujte utěsnění víčka konektoru teplotní sondy ve vnitřním prostoru trouby. Pokud je víčko nestabilní, musíte ho vyměnit. Kontaktujte autorizované servisní centrum.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ VÝPADKU ELEKTRICKÉHO NAPÁJENÍ

V případě výpadku elektrického proudu může být po obnovení napájení nutné znovu nastavit přesný čas.

Uložená nastavení a recepty se neztratí.

Pokud k výpadku elektrického napájení dojde během vaření, proces nemůže pokračovat.

Pokud před výpadkem elektrického proudu probíhalo odstranění vodního kamene nebo čištění bojleru, proces se přeruší. Po obnovení napájení je nutné vylít roztok vody a monohydrátu kyseliny citronové obsažený v bojleru. Postupujte podle pokynů zobrazovaných na displeji spotřebiče.

TABULKA CHYBOVÝCH KÓDŮ

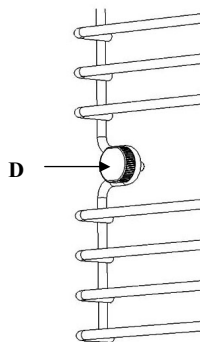
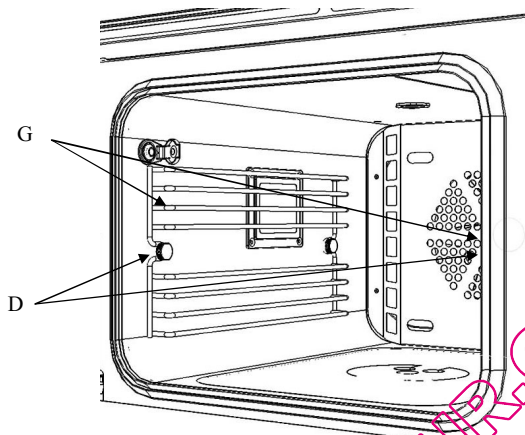
Elektronický systém nepřetržitě provádí řadu diagnostických testů. Pokud jsou některé parametry nesprávné, řídicí jednotka deaktivuje funkce a zobrazí chybový kód (nápis Err následovaný třemi číslicemi); vypnou se všechny topné články i ventilátor ve vnitřním prostoru trouby. Chladicí ventilátor zůstane zapnutý.

Poznamenejte si chybový kód a kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.

Chybový kód	Příčina	ŘEŠENÍ
ERR 001	Přehřátí bojleru. Příčina tohoto alarmu: Plnicí čerpadlo nenalévá vodu z nádrčky do bojleru. Příčinou může být: a – prázdná nádržka b – netěsnost v hydraulickém okruhu c – závada čerpadla d – závada elektroniky v napájecím okruhu (relé nebo reléové řízení)	Zkontrolujte, jestli je v nádržce voda. Vypněte a znovu zapněte troubu. Jestliže se porucha opakuje, poznamenejte si chybový kód a kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 002	Alarm ochrany bojleru. Systém odbudí relé GEN. a tedy také všechny zátěže, které jsou k němu připojené. - Vyměňte napájecí kartu.	Poznamenejte si chybový kód a kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 003	Přehřátí napájecí karty: prahová hodnota ≥ 85 °C.	Zkontrolujte, jestli je trouba nainstalovaná v nábytku podle pokynů v tomto návodu. Zkontrolujte, jestli správně funguje ventilátor.
ERR 004	Senzor vnitřního prostoru trouby PT1000. Příčina: Rozpojení nebo zkrat senzoru nebo kabelů. - Vyměňte PT1000.	Kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 005	Senzor teploty pokrmu. Příčina: Rozpojení nebo zkrat senzoru nebo kabelů. - Zkontrolujte elektrické zapojení. - Vyměňte teplotní sondu.	Kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 006	Závada termočlásku bojleru. Příčina: Otevřený obvod nebo zkrat k zemi. - Vyměňte bojler.	Kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 007	Závada termočlásku pro detekci páry ve vnitřním prostoru trouby. Příčina: Otevřený obvod nebo zkrat k zemi. - Vyměňte TC1.	Kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 008	Přehřátí vnitřního prostoru trouby. - Vyměňte napájecí kartu.	Kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.
ERR 009	Závada senzoru NTC na napájecí kartě. Příčina: Otevřený obvod nebo zkrat. - Vyměňte napájecí kartu.	Kontaktujte autorizované servisní centrum; sdělte chybový kód.

JAK VYMONTOVAT BOČNÍ MŘÍŽKY

1. Odšroubujte (otáčením proti směru hodinových ručiček) přední rýhované matice (D).
2. Jednu po druhé vytáhněte boční mřížky (G).



JAK NAMONTOVAT BOČNÍ MŘÍŽKY

Vložte jednu po druhé opěrné mřížky (G).

Dávejte pozor na značky na mřížkách. Musí být na zadní rýhované matici ve vnitřním prostoru trouby.

Našroubujte rýhované matice (D).

JAK VYMĚNIT ŽÁROVKU SVĚTLA V TROUBĚ

Odpojte spotřebič od elektrické napájecí sítě nebo vypněte vypínač všech pólů.

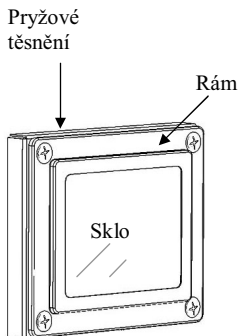
Zkontrolujte, jestli má trouba pokojovou teplotu; pokud ne, počkejte, až se ochladí.

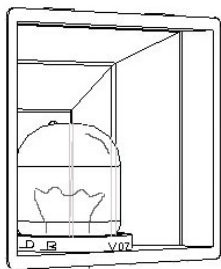
Žárovka osvětlení trouby musí mít následující parametry:

- Napájecí napětí 220–240 V (50/60 Hz)
- Výkon 25 W
- Typ patice: E-14
- Maximální provozní teplota 300 °C

Pokyny pro výměnu žárovky světla:

1. Odšroubujte rýhovanou matici levé opěrné mřížky,
2. viz předchozí strana.
3. Vytáhněte opěrnou mřížku.
4. Vyšroubujte 4 šrouby s křížovou drážkou umístěné v rozích rámu skla (viz ilustrace).
5. Položte rám se sklem a těsněním pro ochranu světla na podložku.





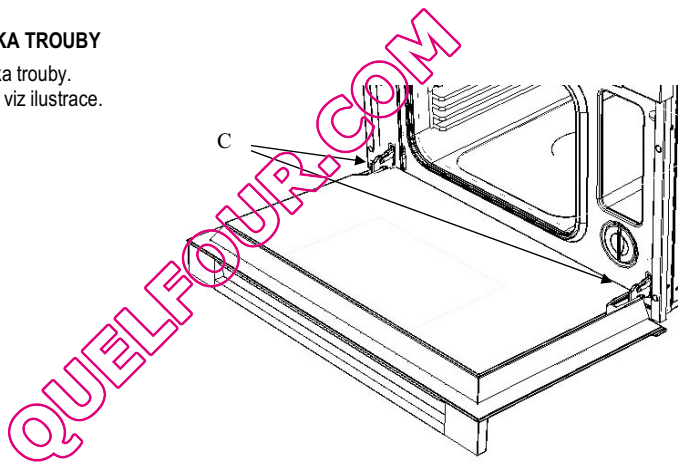
6. Vyšroubujte spálenou žárovku.
7. Vložte a našroubujte novou žárovku světla.
8. Namontujte rám se sklem a těsněním.
9. Zašroubujte 4 šrouby.
10. Namontujte boční mřížku.
11. Našroubujte rýhovanou matici boční mřížky.
12. Zapněte elektrické napájení.

JAK VYMĚNIT TĚSNĚNÍ VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

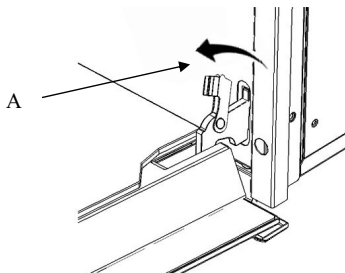
Těsnění umístěné kolem vnitřního prostoru trouby se musí vyměnit, pokud má praskliny. Z bezpečnostních důvodů musí těsnění vyměňovat technik autorizovaného servisního centra.

JAK ODMONTOVAT DVÍŘKA TROUBY

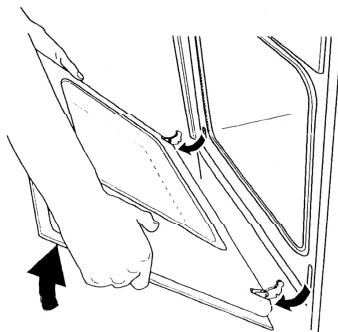
1. Úplně otevřete dvířka trouby.
2. Najděte závěsy (C), viz ilustrace.



3. Odklopte konzoly (A) na dvou závěsech (C).

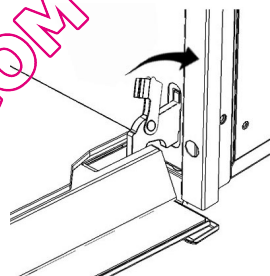


4. Uchopte dvířka na dvou stranách a pomalu je napůl zavřete; konzoly (A) se zaháknou na dvířkách spotřebiče.
5. Zvedněte dvířka nahoru.
6. Vytáhněte dvířka tak, že otočíte spodní část směrem dozadu. Konzoly se musejí uvolnit z držáků. Viz následující ilustrace.



JAK NAMONTOVAT DVÍŘKA TROUBY

1. Vložte dvě konzoly do příslušných otvorů a přidržte dvířka napůl zavřená.
2. Úplně otevřete dvířka.
3. Sklopte dva závěsy (C) směrem dopředu.



DETAILY TROUBY

Dotyková ovládací klávesnice

Jedná se o speciální typ klávesnice, která je citlivá na dotyk. Chcete-li vydat příkaz pro troubu, stačí se lehce dotknout místa na klávesnici, kde se nachází symbol, který odpovídá požadovanému příkazu.

Deaktivace klávesnice

Po 5 minutách bez potvrzení aktivace varného cyklu nebo bez potvrzení funkce se trouba automaticky vypne.

Zvukový signál

Při každém stisknutí klávesy je vydán krátký zvukový signál.

Zlatá barva vnitřního prostoru trouby

Po určité době používání trouby se její vnitřní prostor zbarví do zlatava. Toto zbarvení nerez oceli, způsobené přirozenými příčinami, nemá žádný vliv na charakteristiky varných procesů.

VIKTIG INFORMASJON

Les denne instruksjonshåndboken nøye. Da vil du kunne bruke apparatet trygt og på riktig måte. Oppbevar instruksjonshåndboken og monteringsanvisninger på et trygt sted. Hvis du selger ovnen, gi denne instruksjonshåndboken og monteringsanvisningen til den nye eieren.

FØR INSTALLASJON

Denne komfyren er egnet for å tilberede mat i vanlige hjem, ikke i næring. Enkel, tradisjonell matlaging kombineres med fordelene med damp for å oppnå fremragende resultater for alle kjøtt-, fisk-, grønnsaks- og dessertretter samtidig som man bevarer matens smak, ferskhet, aroma, og fremfor alt næringsstoffene. Komfyren er ikke egnet for andre formål. Monter og anvend apparatet i rom hvor temperaturen ikke faller under 5 °C.

SIKKERHETSREGLER

Dette apparatet er beregnet på å bli brukt av voksne som er kjent med disse bruksanvisningene. Sørg for at nettleidingen til de elektriske hjelpemidlene ikke klemmes i komfyrdøren. Den elektriske isoleringen kan skades. Hvis nettleidingen har blitt skadet må den skiftes ut ved kundeservice for å unngå fare. Barn gjenkjenner ofte ikke risikoen knyttet til bruk av apparatet. Vennligst ha oppsyn med barna og ikke la dem leke med apparatet. Det produseres varme under steking og døren til apparatet kan bli veldig varm. Hold barna vekk og ikke ta på døren. Personer med handicap må få hjelp av ansvarlige voksne. Under anvendelse kan deler av komfyren bli meget varme. Hold barna vekk fra komfyren til apparatet er avkjølt. Vær forsiktig når du åpner komfyrdøren i løpet av steketiden eller rett før stekefasen er over. En strøm av varm luft og/eller damp kommer opp fra stekerommet. Tre tilbake eller til siden for å unngå brannskader. Det er tilrådelig å bruke destillert vann for å redusere dannelsen av belegg. Ikke bruk komfyren til å varme opp rommet. Sørg for at ingen fremmedartete objekter eller kjæledyr er inne i ovnen før du lukker komfyrdøren. Ikke oppbevar brennbart materiale eller temperatursensitive objekter, som rengjøringsmiddel, spray, vakuumpakkede beholdere, hermetisk mat, osv, i ovnen. De utgjør en risiko for brann eller eksplosjon. Ta godt vare på denne håndboken og ha den i nærheten så du kan slå opp i den når det skulle være nødvendig. Hvis du selger eller gir bort apparatet til en annen person, må du huske på å legge ved denne håndboken. Så snart et operativt problem har blitt oppdaget, må kontakten til komfyren trekkes ut. Varmt fett kan lett ta fyr. Det er farlig å varme opp olje i komfyren for å steke kjøtt og dette bør unngås. En fettbrann må aldri slukkes med vann (det kan føre til en eksplosjon). Kvel flammene med våte tekstiler. Grillristene, platene og kokebeholderne blir veldig varme. Når du setter dem inn eller tar dem ut bør du bruke helt tørre grytevotter. Vær forsiktig ved anvendelse eller rengjøring av komfyren slik at du ikke plasserer fingrene dine i dørhengslene eller i selve døren for å unngå å komme i klem eller å bli skadet. Vær særlig forsiktig når barn er til stede. La døren kun være åpen i den understøttede posisjonen. Når døren er åpen, er det ingen risiko for å sette fast eller klemme fingrene. Ikke sitt eller len deg mot komfyrdøren, og ikke bruk den som en arbeidsflate. Bruk egnet beskyttelse (hansker, osv) ved vedlikehold, flytting, montering og rengjøring av apparatet. Løfting og flytting av apparat som veier mer enn 25 kg må utføres ved hjelp av egnet utstyr, eller av to personer, for å unngå fare eller skader.

Alt arbeid på apparatet må utføres mens apparatet er frakoblet strømmettet.

Det er ikke lov til å modifisere, eksperimentere med eller forsøke å reparere apparatet, spesielt med verktøy (skrujern og liknende), verken på innsiden eller utsiden av apparatet.

Reparasjoner må kun utføres av autorisert personell spesielt når det gjelder elektriske deler.

Uegnede reparasjoner kan føre til alvorlige ulykker, skade på apparatet og utstyr, og føre til feilaktig funksjon.

Apparat som repareres ved tekniske servicesentra må gjennomgå rutinetester, særlig når det gjelder den jordete strømkretsen.

Bruk kun steketermometeret som er inkludert tilbehøret til komfyren.

Hvis steketermometeret blir ødelagt eller er mistet, kontakt ditt nærmeste autoriserte servicesenter.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skade på personer eller eiendom på grunn av dårlig eller feil vedlikehold av komfyren.

Produksjonsselskapet frasier seg alt ansvar hvis sikkerhetsstandardene ikke overholdes.

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta modifiseringer av sine produkter som man anser som nødvendig eller nyttig, uten forhåndsvarsel.

NYTTIG INFORMASJON OM BRUK AV OVNEN

Ikke bruk døren til ovnsrommet som hylle.

Ikke oppbevar mat i komfyren. Det kan føre til korrosjon.

Kokekar

Bruk bare tilbehøret som følger med. De er spesielt designet for komfyren.

Forsiktig: Ved dampkoking i den perforerte beholderen, sett alltid stekebrettet/den tette beholderen under. Dryppende væske fanges opp.

Sett alltid kokekar på risten eller i den perforerte beholderen.

Forsiktig: Fordamperfatet må ikke dekkes til.

Karet må være varme- og dampresistent.

Kakeformer av silkon er ikke egnet for kombinert bruk med varmluft og damp.

Ikke bruk kokekar som viser tegn til rust.

Selv de minste rustflekkene kan føre til korrosjon i ovnsrommet.

Stell og rengjøring

Ovnsrommet er laget av rustfritt stål av høy kvalitet. Feil bruk kan føre til korrosjon i ovnsrommet. Se vedlikeholds- og rengjøringsinstruksjoner i håndboken.

Salt er svært slipende. Hvis salt avleires i ovnsrommet, kan rust utvikles noen steder.

Syreholdige sauser, f.eks. ketchup og sennep, eller salte matvarer, f.eks. røkt kjøtt, inneholder klorid og syrer. Disse påvirker overflaten av rustfritt stål. Rengjør ovnsrommet etter bruk.

AVHENDING AV EMBALLASJE

Emballasjen til komfyren (papp, ekspandert polystyren, plastikkposer) skal kvittes med i overholdelse med miljøreguleringer og ved hjelp av hensiktsmessige separate avhentsingskanaler.

INSTALLASJON

Ta apparatet ut av emballasjen og kontroller at produktet og strømledningen IKKE er skadet.

I motsatt fall, ta kontakt med selgeren før du bruker apparatet.

Ikke løft produktet etter dørhåndtaket.

Emballasje (f.eks. papir og isopor) kan være farlig for barn (fare for kvelning).

Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn.

Produktet må installeres og tilkobles korrekt til hovedstrømforsyningen, ved å følge produsentens instruksjoner og kun av **KVALIFISERTE PERSONER**.

Før utførelsen av noe som helst slags arbeid på apparatet, må det være kontrollert at apparatet er **FRAKOBLET** strømmettet.

Kobling til strømmettet

Kontroller at den elektriske spenningen er lik den som er angitt på modellinformasjonen som kan ses nå komfyrdøren åpnes.

Kontroller hvorvidt det fins en enpolet bryter tilgjengelig på huslinjen, som føyer seg etter gangbare standarder (3 mm minimumsavstand mellom kontaktene) og hvorvidt den kan tåle apparatets belastning (se typeplaten). I motsatt fall plasseres en lett tilgjengelig innretning med de beskrevne spesifikasjonene, mellom apparatet og elektrisitetslinjen.

FORSIKTIG: Kontroller at det elektriske systemet er utstyrt med en effektiv jordkobling i overenskomst med aktuelle standarder og lovbestemmelser.

NB: Jordet kobling er pålagt ved lov.

Den gule/grønne jordkabelen må ikke avbrytes av den elektriske bryteren og må være 2-3 cm lenger enn de andre kablene.

Ikke legg strømledningen i nærheten av varmekilder eller ved temperaturer på mer enn 50 °C over romtemperatur.

Hvis du mangler strømledning, må ovnen kobles til nettet med kabel på minst 1,5 mm².

Hvis et støpsel blir brukt, må det være et standard støpsel egnet for lasten og for strømtaket.

Utskifting av strømledningen:

Hvis strømledningen trenger utskifting brukes følgende type kabler:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Ledningsnitt 3x1,5mm²

Koblingsboks

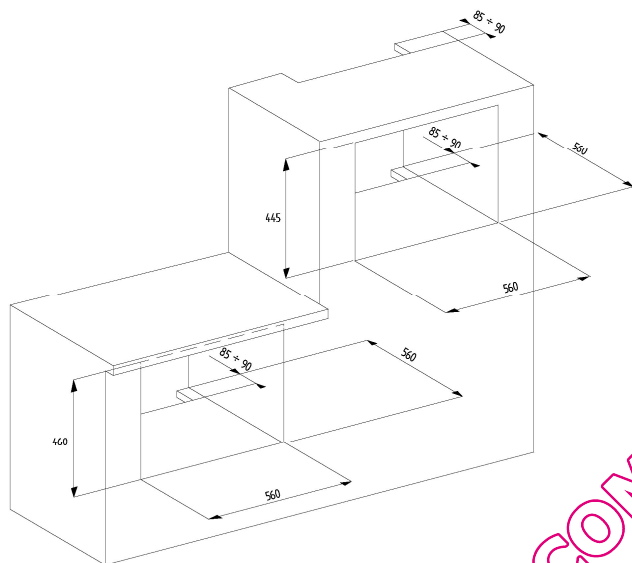
Komfyren er utstyrt med en koblingsboks montert for drift med en enfase 220-240V~ 50Hz forspenning.

NB:

skulle det bli nødvendig å skifte ut strømledningen kobles ledningen i overensstemmelse med følgende farger/koder:

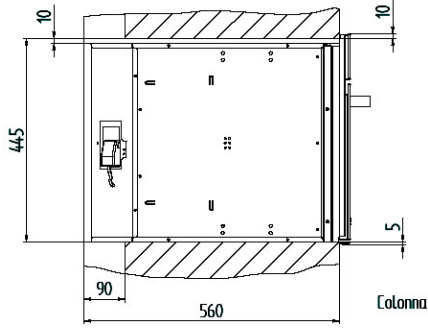
BLÅ - NØYTRAL (N)
BRUN - STRØMFØRENDE (L)
GUL-GRØNN - JORDET (\perp)

INSTALLASJONSPLAN

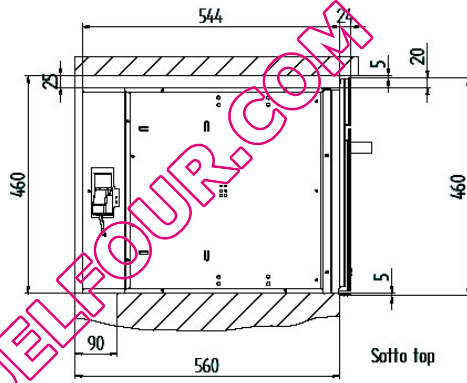


QUELFOUR.COM

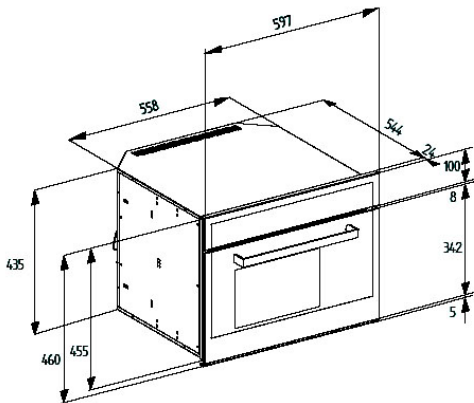
OVNENS DIMENSJONER



Tower installation



Built under worktop



Komfyrdimensjoner

FØR FØRSTEGANGSBRUK

FØRSTE OPPSTART

Når komfyren er tilkoblet strømforsyning for første gang, vises beskjeden WAIT (Vent) og identifikasjonsinformasjon om produktet på skjermen.



Ikke rør tastene i løpet av denne korte perioden.


NB. Det er normalt at viften slår seg på og deretter slår seg av etter en kort stund.

Når følgende beskjed vises: **LANGUAGE ENGLISH**

Velg det ønskede språket ved å trykke på en av knappene  

Bekreft valget med knappen 

Trykk deretter på klokken med tast   individuelt for å nå gjeldende tid.

Bekreft innstillingen med knappen 

SLÅ PÅ KOMFYREN

Trykk på knappen  i minst 1 sekund.

Ordet <<ON>> vises på skjermen, lyser komfyrlampen slås og følgende beskjed vises:

<- -> **SELECT COOKING ↓ MENU**

NB. Deaktiver tastaturlåsen hvis den er aktivert.

Se Slik deaktiverer du [tastaturlåsen](#)

komfyren slås av automatisk etter 5 minutter, hvis det ikke er foretatt noe valg.

SLÅ AV KOMFYREN

Trykk på knappen .

Ordet <<OFF>> vises på skjermen. Komfyren går inn i standby-modus.

Vannets hardhet

Hardheten på vannet vises vanligvis gjennom mengden magnesium- og kalsium-salter som finnes i vannet.

Hardheten uttrykkes som oftest i franske grader (°fH).

Vannets hardhet avgjør utviklingen av kalk, som til slutt skader ovnens funksjoner.

Komfyren er utstyrt med et automatisk system som fastsetter det passende tidspunktet for å utføre fjerning av kalkbelegg i dampkjelen.

Husk at det er tilrådelig å bruke destillert vann for å redusere dannelsen av belegg.

Det fins tre justeringsområder for hardheten på vannet:

Franske grader (°fH) / Tyske grader (°dH)

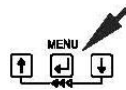
VANNHARDHET °fH		VANNHARDHET °dH	
16-35° fH	VANLIG VANN	0-8° dH	VANLIG VANN
0-15° fH	VELDIG BLØTT	9-20° dH	VELDIG BLØTT
36-50° fH	VELDIG HARDT	21-28° dH	VELDIG HARDT

For innstilling av hardheten på vannet brukes testpapiret som følger med for å fastslå nøyaktig verdi. Dypp papiret i et glass med vann, les av hardheten på vannet og still inn verdien i samsvar med tabellen over.

NB! Husk å sjekke hvilke grader for vannhardhet som er angitt på testpapiret (°fH eller °dH), og les av verdien tilsvarende.

Standardsystemet er innstilt på middelveidien (linje 1 i tabellen).

For å forandre innstillingen for vannets hardhetsgrad, trykk på bekreftelsestasten



For å gå inn i innstillingen, og bruk deretter en av de to knapp



Når valget er gjort, bekrefter du med knappen



OPPVARMING AV OVNEN

NB: Koble fra strømledningen, eller slå den érpolare bryteren på OFF før rengjøring av ovnen.

Rengjør komfyren grundig ved hjelp av en myk klut eller ikke-slipende svamp fuktet i varmt vann med oppvaskmiddel, før den blir tatt i bruk Sett grillristen og dryppeskålen inn i sine respektive spor.

Slå på komfyren, velg funksjonen "Professional Cooking", se side 3, og sett temperaturen til 230 °C. La komfyren være tom i omtrent 30 minutter for å fjerne alle rester av produksjonsolje eller fett som kan gi ubehagelig lukt under steking. Sørg for lufting av rommet under denne funksjonen.

Rengjøring og vedlikehold av komfyr og tilbehør

For å forenkle rengjøringen av stekerommet, er det tilrådelig å bruke den automatiske prosessen.

For best mulig resultat anbefaler vi at kalk fjernes med kalkfjerningsmiddelet som er festet til ovnen. Middelet er basert på SITRONSYREMONOHYDRAT som kan kjøpes på apotek.

Da er det tilrådelig å koble apparatet fra strømforsyningen.

Bruk en våt svamp for å fjerne alle rester fra kammerveggene etter hver gang.

Ikke bruk damprens for å rengjøre ovnen.

Ikke bruk grovt slipende materiale som skrubb, metallskrape eller stålull for å vaske glasset i komfyrdøren, for å unngå riper som kan føre til at glasset knuses.

IKKE VASK STEKETERMOMETERET I OPPVASKMASKIN

Grillristen, vannbeholderen og dryppskålen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Av hygieniske årsaker skal vannbeholderen tømmes etter hver anvendelse.

Etter steking, og når oven er tilstrekkelig nedkjølt, brukes en myk klut til å tørke av eventuell væske som er igjen i bunnen av stekerommet.

Teknisk informasjon

Vannbrettkapasitet: 1,2 l.

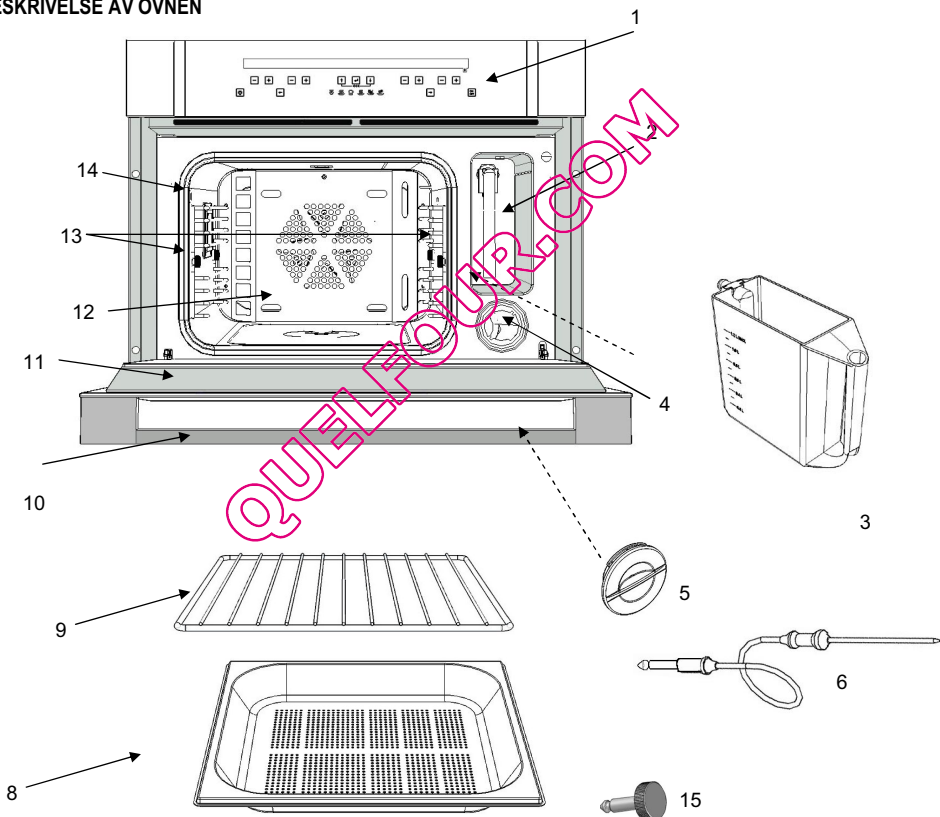
Anvendbart volum (stekerom): 27 l.

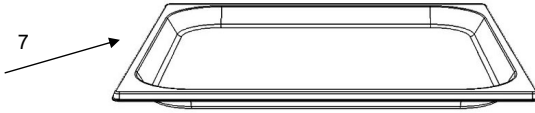
Bruttovolum (stekerom): 31 l.

Spenningskobling: 220-240V~ 50/60Hz

Maks. spenning 2,2 kW

BESKRIVELSE AV OVNEN





- 1 Kontrollpanel og dataskjerm
- 2 Vannbeholderrom
- 3 Vannbeholder
- 4 Filterseksjon
- 5 Filterdeksel
- 6 Matsonde
- 7 Dryppbakke

- 8 Perforated pan
- 9 Grillrist
- 10 Håndtak
- 11 Dør
- 12 Stekerom
- 13 Sidegrillrister
- 14 Kobling for steketermoter
- 15 Koblingsdeksel: for å sette i koblingen (14) når steketermoteret (6) ikke er i bruk.

Forberedelser før komfyren slås på, eller før valg av stekesyklus

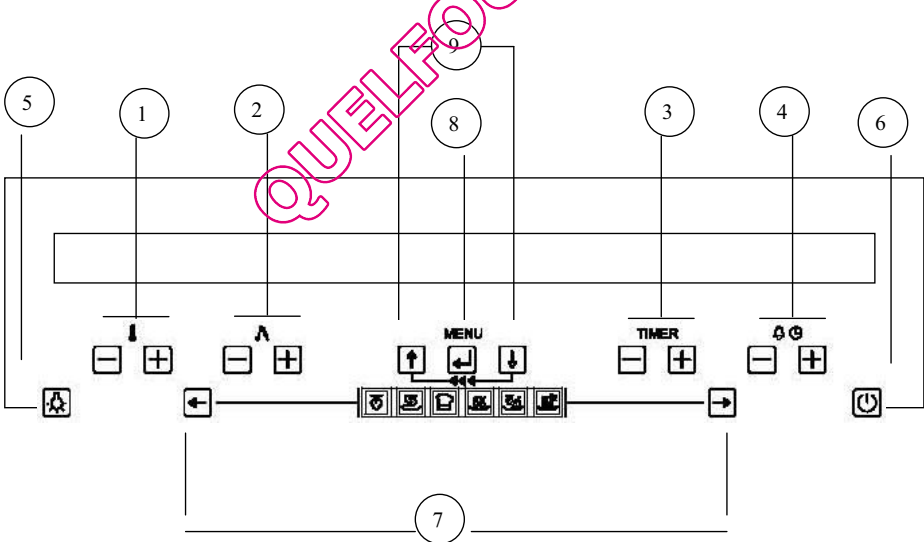
Kontroller at dekeleet (15) er satt på plass (14) før komfyren slås på. Dersom et stekesyklus med steketermoter (6) skal brukes, sett dette på plass.

Komfyren startet ikke steking før en av de to tilbehørene er på plass.

Merk: i løpet av steketiden eller på slutten av den er dekeleet varmt.

Hvis du ønsker å fjerne dekeleet for å sette inn termometeret bør du vente til komfyren er avkjølt eller bruke egnet beskyttelse (f.eks. hansker).

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET



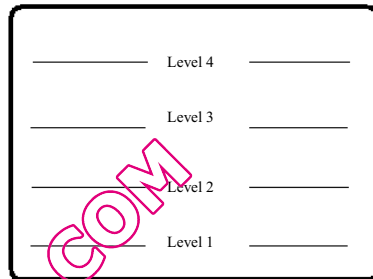
BESKRIVELSE AV TASTENE

1. Taster for å stille inn stekeromtemperatur og skjerm for temperaturindikasjoner (+ for å øke, - for å minske, min. 30 -maks. 230 ° * avhengig av den valgte syklusen)
2. Taster for å stille inn temperaturen på steketermometeret og skjerm for temperaturindikasjoner for termometeret (+ for å øke, - for å minske min. 30 - maks. 90 °C)
3. Taster for programmering av tidsinnstilte hendelser og skjerm for tidsindikasjoner
4. Taster for programmering av alarm eller stilling av klokke og skjerm for klokke-/alarmindikasjoner
5. Av/på-knapp for stekeromlampen
6. Av/på-knapp for komfyren
7. Taster for valg av stekefunksjon
8. Tast for bekreftelse av valg
9. Taster for å bla fram til menyelementer

TILBEHØR

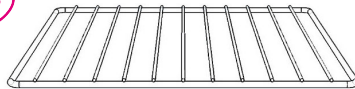
Tilbehøret som leveres med komfyren øker antallet stekemoduser og muligheter.

Dryppbakken og grillristene kan plasseres på forskjellige sporene inne i komfyren. Det gjør det mulig å bruke den best tilpassede høyden (nivået) ettersom hvilken tilberedning som utføres.



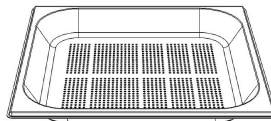
GRILL

Brukes hovedsakelig som støtteflate.
Anbefalte posisjoner: nivå 2 / 3 / 4



PERFORERT DRYPPBAKKE

Brukes hovedsakelig ved dampsteking (ferske eller frosne grønnsaker, fisk).
Plasser den perforerte dryppbakken på nivå 2 eller 3 og sett inn dryppbakken for å samle opp væske som maten avgir.



DRYPPBAKKE

Brett med hevede kanter, til bruk som en støtteflate for alle ett-nivåbeholdere eller vannbadbeholdere.
Det skal brukes som beholder for oppsamling av saft eller fett under stekeprosessen, sammen med hovedristen eller den perforerte dryppeskålen. Når du steker fettholdige retter, anbefales det å la det være litt vann i dryppeskålen for å unngå at fettrenner seg og skaper ubehagelige lukter eller røyk.
Støtteplate for mat (småkaker, osv.)



STEKETERMOMETER

Steketermometer kan brukes med alle typer mat, spesielt ved steking av kjøtt.



KJØLESYSTEM FOR OVNEN

Komfyren er utstyrt med en avkjølingsvifte for å sørge for riktig drift og redusere temperaturen på de eksterne flatene av komfyren.


Viften er også aktiv under stekeprosessen, og man kan kjenne strømmen av luft som kommer ut mellom frontplaten og komfyrdøren.

Lampe

Knappen  gjør det mulig å slå av og på lampen i stekekammeret, uansett komfyrens tilstand.

Man kan bruke menyens undermappe som kalles "belysning" til å velge kriterier for å slå av lampen etter at det har blitt slått på.

Velg NO (nei) på punktet: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** for å bruke manuell modus.

Når lampen har blitt slått på, må den alltid slås av ved å trykke på knappen  en gang til.

Den automatiske funksjonen (YES – ja) lar elektronikken i komfyren slå lampen av automatisk, 5 minutter etter at det ble slått på.

PRAKTISKE FORSLAG TIL STEKING

All steking må utføres med døren lukket.

Bruk alltid tørre grytevotter for å ta ut varme retter fra ovnen.

Bruk beholdere som tåler maksimumstemperaturer på 250 °C eller mer.

Vær forsiktig når døren åpnes samtidig med, eller på slutten av, stekefasen, da varm luft strømmer ut fra ovnen.






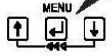


Legg aldri retter direkte i bunnen av ovnen.

BRUK AV OVNEN

Denne ovnen gir 2 driftsmoduser:

- ved å velge **kokemodus**
- ved å velge **type matvare – fabrikkens forhåndsstilte automatiske stekeprogrammer**

VELGE STEKEMODUS

Navn og symbol på funksjon	Funksjonsbeskrivelse	Min-Maks ovnsrom- temperatur T default (°C)	Steketermo- meter T standard
DAMPKOKING 	Under dampkoking strømmer dampen fra dampkjelen inn i stekekammeret. Dampen varmer opp stekekammeret og koker maten. Denne måten å tilberede mat på er ideell for alle typer grønnsaker, og bevarer fargen, smaken og framfor alt de organoleptiske egenskapene i maten.	40 – 100 100	70
REGENERATION 	Damp og varmluft bidrar til å varme opp stekekammeret. Oppvarmingen av maten skjer derfor raskt og homogent og forhindrer at maten blir tørr. Elementet som varmer opp luften er CIRCULAR-varmeelementet. Radialviften fordeler varmen jevnt. Denne funksjonen er tilpasset oppvarming av tidligere tilberedt mat (rester), forstekt mat eller frosne produkter.	60 – 130 110	70
PROFESSIONAL COOKING 	Tilberedningen utføres i flere faser. Når funksjonen er startet er første fase, dampkokes maten. Etter en automatisk bestemt periode, inntretr HOT AIR-funksjonen. Denne stekemodusen er ideell for å heve all slags deig eller for å steke deig, brød eller focacciabrod. Denne stekemetoden kan derimot ikke gjennomføres flere ganger etter hverandre, da kan resultatet bli dårligere. Komfyren må få kjøle ned mellom to sykluser av PROFESSIONAL COOKING. Kun på denne måten kan en ny dampfase utføres på riktig måte.	100–230 205	70
HOT AIR COOKING 	Luften i stekerommet varmes opp av det runde varmeelementet som befinner seg i bakveggen i apparatet. Radialviften bidrar til å bevege luften jevnt. Denne metoden, også kjent som ventilert tilberedning, steker maten på alle kanter.	40 – 230 175	70
HOT AIR + STEAM 	Denne stekemodusen tilsvare varmluftsmodusen beskrevet over, men gjør det også mulig å produsere damp, når som helst, i stekerommet ved å trykke på knappen  . Produksjonen av damp i stekekammeret blir automatisk deaktivert 10 minutter etter start, eller den kan deaktiveres tidligere, når som helst, ved å trykke på knappen  igjen. Ideelt til steking av kjøtt.	80 – 230 175	70
LOW TEMPERATURE 	Stekemodusen med lav temperatur brukes for ved relativt lang steketid. Den er ideell for å steke kjøtt, og sørger for møre og delikate kjøttretter. Luften i stekerommet varmes opp av det runde varmeelementet som befinner seg i bakveggen på apparatet, og fordeles jevnt i kammeret ved hjelp av radialviften. Steketermoteteret som leveres med komfyren må brukes under lavtemperatursteking.	60-100 90	70

SLÅ OVNE AV/PÅ

Trykk på knappen  i minst 1 sekund.


Ordet <<ON>> vises på skjermen, lyser komfyrlampen slås og følgende beskjed vises:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

NB. Deaktiver tastaturlåsen hvis den er aktivert.

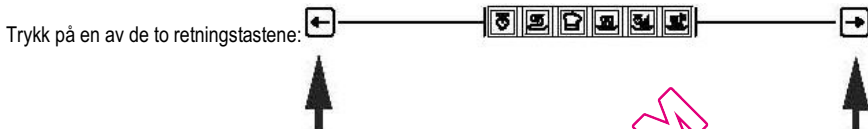
Se Slik deaktiverer du tastaturlåsen

komfyren slås av automatisk etter 5 minutter, hvis det ikke er foretatt noe valg.

For å slå av ovnen, trykk på tasten .

Ordet <<OFF>> vises på skjermen. Komfyren går inn i standby-modus.

VELGE STEKEMODUS



for å velge den ønskede stekesyklusen. Se funksjonsforklaringen i tabellen over (tilgjengelige stekesyklusen)

NB. Hvis det ikke er foretatt noe valg innen 5 minutter, slås komfyren av automatisk. Se Komfyren i av-modus

ANVENDELSE AV EN STEKEFUNKSJON SOM INKLUDERER DAMP



Fill vannbeholderen med destillert vann, eller hvis det ikke er tilgjengelig, med drikkevann.

Fyll beholderen opp til merket (1,2 l.). NB. Du må ALLTID fylle beholderen helt opp, da kan nemlig vannet som pumpes tilbake i beholderen på slutten av stekesyklusen renne over.

Sett beholderen på plass.

Press beholderen helt ned for å sørge for at det ikke er noen sprekke mellom røret i beholderen og den hydrauliske kretsen i komfyren.

Sett alltid dryppbakken UTEN hull under dryppbakken med hull for å samle opp kondens, saft eller mat som eventuelt skulle dryppe ned.


Slik tilfører du damp i stekemodusen varmluft + damp


Stekesyklusen varmluft + damp gjør det mulig å tilføre damp når som helst under steking. På den måten oppnås eller bevares den riktige graden av fuktighet inne i stekerommet, for å oppnå en mørere rett.

Når syklusen er valgt og aktivert, dukker følgende beskjed opp med jevne mellomrom:

PRESS  TO ADD STEAM

Når du trykker på knappen    slås følgende  mbol på: som tegn på at dampgeneratoren er aktivert.

Etter en kort stund vil damp strømme inn i stekeskammeret. Dampen føres inn i kammeret i faste intervaller, atskilt med korte pauser i en periode på maksimum 15 minutter, deretter slås dampgeneratoren og indikatoren  av.

Tilføringen av damp kan også deaktiveres manuelt, når som helst, med knappen  . Denne beskjeden PRESS TO STOP STEAM (TRYKK – FOR Å STOPPE DAMP) vises på skjermen etter et kort pipesignal, minnes brukeren om denne muligheten.





Anvendelse av en stekefunksjon som ikke inkluderer damp

Når komfyren brukes med en funksjon som ikke inkluderer damp kan beholderen forbli på plass uten at det har betydning for stekeresultatet.

MERK

For at stekemodusen DAMPREGENERERING eller PROFESJONELL skal gjennomføres på riktig måte, må ovnen avkjøles tilstrekkelig hvis den nylig var brukt til en lignende stekemetode.

STILLE INN TEMPERATUREN

Trykk på en av de to knapper   å endre, med +/- 5 °C for hvert trykk, den forhåndsinnstilte temperaturen.



Temperaturen i stekerommet er alltid synlig på skjermen, til venstre for bokstaven t.

NB. Gradesymbolet “o” blinker mens komfyren forvarmes, helt til den ønskede temperaturen er oppnådd. I alle andre tilfeller er symbolet alltid på, som for eksempel: temperaturkontroll, når ovnen vedlikeholder den oppnådde temperaturen, og avkjøling, når ovnen må nå en innstilt temperatur som er lavere enn startverdien.

HVORDAN STARTE steking


Aktiveringen av den valgte stekefunksjonen, med innstillingene vist på skjermen, skjer når valget er bekreft med knappen



Følgende beskjed vises på skjermen:  ACTIVATE CYCLE  MENU






NB. Komfyren slås av automatisk etter 5 minutter hvis starten på stekeprosessen ikke har blitt bekreftet.

Ordene **COOKING IN PROGRESS**  MENU vises på displayet når steking aktiveres.

Når du trykker på tasten , åpnes en meny der brukeren kan utføre halvautomatisk steking eller oppbevare data for steking som pågår.

HVORDAN BRUKE alarmfunksjon




Trykk på en av de to knappene   for å aktivere funksjonen. Alarmsymbolet  begynner å blinke og skjermen viser følgende beskjed: ALARM og sifrene 00.00 vises. Bruk knappene   or seg for å stille inn ønsket tid.

Maksimumstiden som kan stilles inn er 23 timer og 59 minutter.

Etter en kort stund (5 sekunder), starter tidsmåleren, komfyren viser igjen det aktuelle tidspunktet og alarmsymbolet lyser kontinuerlig.

På slutten av den innstilte tidsperiode ringer et signal, og følgende beskjed vises på skjermen:

ALARM 00.00 og alarmsymbolet  (de to siste blinker).

Trykk en tast for å stoppe alarmen.

Merk: Signalet blir deaktivert automatisk etter 5 minutter.

FORSIKTIG:

Alarmfunksjonen har INGEN betydning for komfyrfunksjonen, og er alltid tilgjengelig, uansett komfyrens tilstand.

HVORDAN VISE ELLER ENDRE alarmstatus

Trykk på en av de to knappene   viser skjermen straks informasjon om tidsstatusen til alarmen.

Alarmsymbolet  begynner å blinke. Trykk på en av de to knappene   for å stille inn ny tid på alarmen.


Hvordan nullstille alarmfunksjonen

Trykk på knappe   ntidig for å nullstille tiden som var programmert for alarmfunksjonen.

Alarmsymbolet  slås av.

STILLE INN STEKETID

Slå på komfyren og velg en stekefunksjon.

Bruk tastene  stille inn steketiden.


Først viser skjermen tid i mm.ss, deretter tt.mm (t = timer, m = minutter, s = sekunder)

Maksimumstiden som kan stilles inn er 10 timer.

Aktiver deretter steking.

Tiden på skjermen begynner å minske og når den når null går komfyren inn i ferdigstekt-modus,



HVORDAN AVBRYTE steketiden

Trykk på knappe  samtidig for å nullstille tiden som var programmert for alarmfunksjonen.

Steketiden nullstilles.

Hvordan programmere start og stopp for komfyren

Slå på komfyren, velg en stekefunksjon, og still inn den ønskede steketemperaturen.

Bruk tastene   å stille inn steketiden.

Maksimumstiden som kan stilles inn er 10 timer.

Trykk deretter på tasten    , velg **END OF COOKING** (Steking avsluttet) med tasten    .

Når meldingen **SET TIME** (Still tid) vises, bruk knappen  .

for å stille inn tiden for **AVSLUTTET STEKING**, innen de neste 23 timer og 59 minutter.



Bekreft innstillingen med knappen   .

Komfyren går inn i forsinket startmodus

Den vil bli aktivert automatisk senere for en fastsatt periode og stoppes på den programmerte slutten av steketiden.

En tydelig beskjed: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** vises på skjermen i 15 sekunders intervaller, for å vise tiden som er igjen før komfyren slås på.

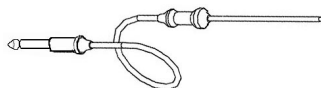
Informasjonen kan imidlertid nå som helst hentes opp på displayet

ved å trykke på en av de to knapp  .

STEKING / MATLAGING MED STEKETERMOMETER

Komfyren er utstyrt med steketermometer, et tilbehør som er formet som en stor nål, stukket inn i et grep som ender i en ledning og en plugg. Når steketermometeret er koblet til elektronikken, er det mulig å måle temperaturen inne i kjøttet eller i annen mat som stekes.

Dette tilbehøret forenkler tilnærmingen til forskjellige stekesykluser for en som har lite erfaring med tilberedning, og gir jevne resultater over tid.



Steking avsluttes når steketermometeret inne i maten når verdien som er stilt inn på skjermen.

HVORDAN BRUKE STEKETERMOMETERET

Koble steketermometeret til det riktige støpselet inne i komfyren, øverst på venstre vegg (se fig. A). Stikk metallnålen på steketermometeret horisontalt inn i maten som skal stekes, inn til håndtaket. Spissen må, hvis det er mulig, plasseres i midtpunktet i maten og må ikke røre ben eller være stukket inn i fettholdige deler av maten.

En riktig måling oppnås kun ved å følge disse instruksjonene.

Slå på komfyren, velg en stekefunksjon, still inn temperaturen for steketermometeret og still inn stekekammertemperaturen. Hvis steketermometertemperaturen blinker på skjermen med verdier under 30 °C, betyr det at retten som er valgt i oppskriftslisten ikke har noen ideell verdi for termometertemperaturen. I dette tilfellet, anbefales det å koble fra steketermometeret og steke ifølge den innstilte modusen eller å stille inn en temperatur for steketermometeret som er best tilpasset dine forventninger.

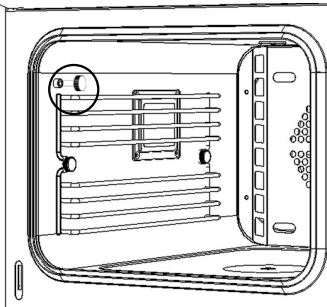


Fig. A

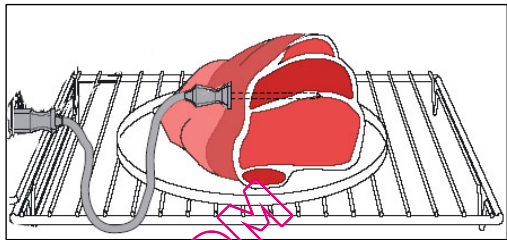



Fig. B

HVORDAN ENDRE temperatur på steketermometeret

Trykk på en av de to knappene   å endre steketermometeret med +/- for hvert trykk.

Maksimal temperatur: 90

Minimumstemperatur: 30

Verdien av steketermometertemperaturen vises på skjermen med følgende grafiske symbol  på venstre side:

Merk:

Ovnsromtemperaturen må ikke være høyere enn steketermometertemperaturen. I motsatt fall vil stekeromtemperaturen blinke på skjermen for å indikere feil innstilling.

Det er ikke mulig å stille inn en steketid ved hjelp av steketermometeret eller omvendt.

anvendelse av steketermometeret SOM termometer

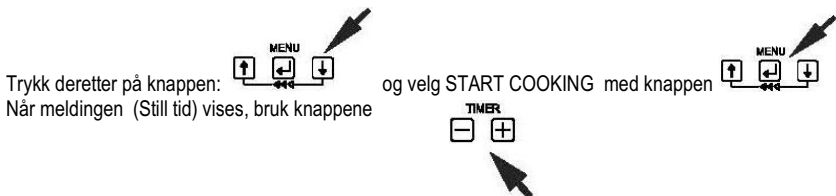
Trykk på de to knappene   samtidig og steketermometerdisplayet vil straks vise

verdien som måles av steketermometeret.

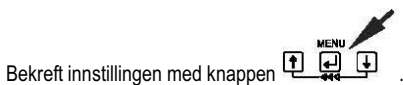
Maksimums- og minimumstemperaturen som kan måles er 250 °C - 20 °C.

Slik programmerer du komfyrstart ved hjelp av steketermometeret

Steketermometeret kobles til det riktige støpslet (se fig. A). Slå på komfyren, velg en stekefunksjon, og still inn den ønskede steketemperaturen.



for å stille inn tiden for START COOKING, innen de neste 23 timer og 59 minutter.

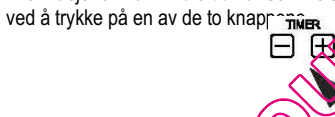


Komfyren går inn i forsinket startmodus Den aktiveres automatisk på det programmerte tidspunktet og slås av på slutten av steketiden, dvs. når temperaturen i maten når verdien som er innstilt for steketermometeret.

En tydelig beskjed: **OVEN TO BE TURNED ON IN** . . .

vises på skjermen i 15 sekunders intervaller, for å vise tiden som er igjen før komfyren slås på.

Informasjonen kan imidlertid når som helst hentes opp på displayet



MINNEFUNKSJONER

Komfyrelektronikken gjør det mulig å lage stekeinnstillingene dine i tilpassede minneområder. Denne informasjonen kan gjenopprettes på et senere tidspunkt for å muliggjøre tilberedning med de samme innstillingene, for å oppnå konsekvente og sikre resultater

Følgende innstillinger kan lagres i minnet:

stekeyklus

stekeromtemperatur

steketermometertemperatur eller i stedet **steketid**

Det er ikke mulig å lagre:

Tidspunkt for start av steking

Tidspunkt for ferdig steking

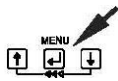
Slik lagrer du en stekesyklus

Etter å ha slått på ovnen og utført alle de nødvendige stekeinstillingene, trykker du på knappen



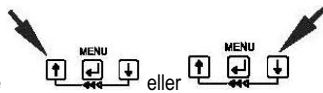
flere ganger, fram til følgende tekst vises: **SAVE COOKING CYCLE.**

Trykk på knappen:

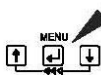


for å bekrefte at du vil lagre informasjonen.

Velg en av de 10 mulige postene ved å trykke på knappene



Bekreft at dataene er lagret i **COOKING CYCLE NO.** med knappen



Når informasjonen er lagret, svarer systemet med "DONE"

Merk:

Det er tilrådelig å notere ned nummeret på stekesyklusen, sammen med navnet på matretten som den brukes til, i en notatbok. Det vil være til hjelp i framtiden, når du ønsker å lete opp stekesyklusen som brukes til en bestemt matrett. Hvis systemet ikke viser ordet "DONE" (UTFØRT) på skjermen, betyr det at alle de tilgjengelige minnepostene har blitt brukt. For å lagre en ny stekesyklus, må du slette en eller flere poster.

Menyfunksjoner

RECIPES
SETTINGS
EXIT

Recipes – Oppskrifter: Systemet har et minne med en liste over matretter (kjøtt, brød/pizza, десерter, posteier, og dine egne oppskrifter), som muliggjør en rask innstilling av komfyren (anbefalte parametre), basert på innstillinger som er valgt for å utføre en korrekt tilberedning. De neste sidene inneholder tabeller og parametere for matlaging, som er lagret i minnet.

Settings – Innstillinger I denne menyen er det mulig å velge en rekke innstillinger som gjør det mulig å tilpasse komfyren etter dine behov.

Exit (Avslutt): for å lukke menyen.

NULLSTILLE DE VALGTE INNSTILINGENE


Trykk på knapp



for å avbryte komfyrens start/sluttprogram.

Komfyren aktiveres automatisk og viser følgende beskjed: **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**
Komfyren slår av alle varmeelementene.

Skjermen viser følgende beskjed: **COOKING FINISHED** sammen med et pipesignal. Signalet slås av ved å trykke på hvilken som helst knapp.

Trykk på knappen  for å slå av komfyren.

eller trykk på en av de to knapp



for å velge ny stekesyklus.

NB. I dampstekesyklusene åpnes luftehullet for utslipp av damp to minutter før ferdig steketid, for å tømme stekerommet for så mye som mulig av dampen.

QUELFOR.COM


VELGE MATTYPE -

FABRIKINNSTILTE AUTOMATISKE STEKEPROGRAMMER

SLIK FINNER DU FRAM I MENYEN


Slå på komfyren. Når følgende beskjed vises:


← → SELECT COOKING ↓ MENU

trykk på knappen:  for å vise det første punktet på listen: **RECIPES**

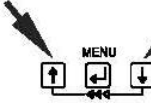
For å se menyoppbyggingen:

trykk på knappen:  for å bla nedover på listen

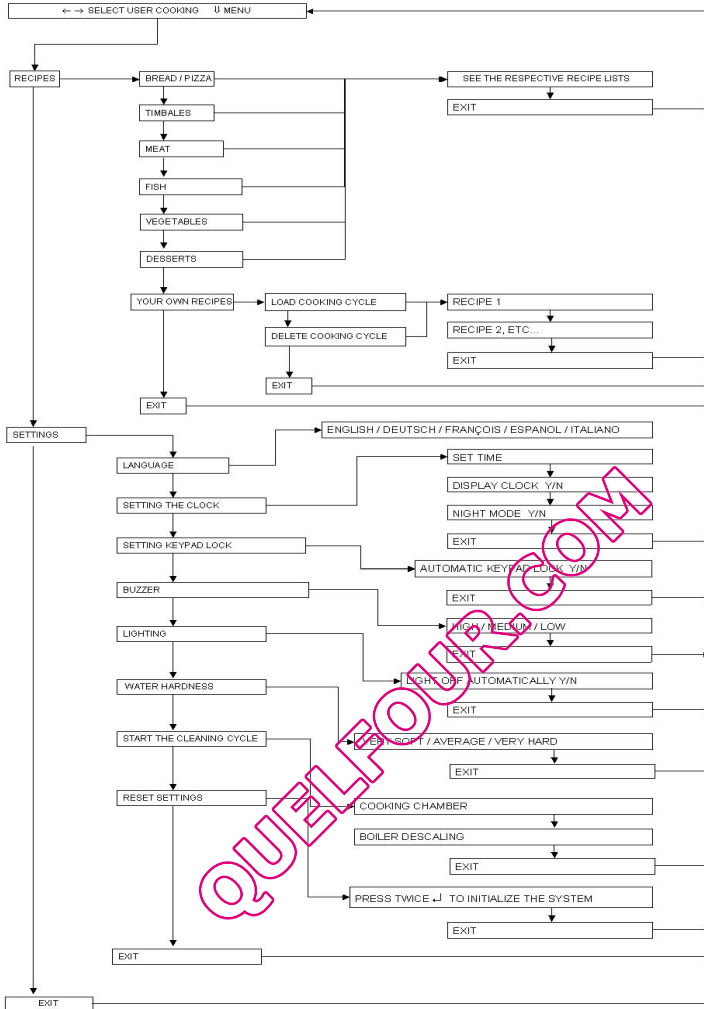
trykk på tasten:  for å bla oppover i listen

Trykk på knappen:  for å velge punktet som er vist




EXIT gjør det mulig å returnere, når, som helst, til det første punktet som ble vist da komfyren ble slått på.

Ved å trykke på knappene  samtidig, kan du gå tilbake til forrige punkt, et punkt om gangen.


OVERSIKT OVER MENYSTRUKTUR



BRØD/PIZZA oppskriftsliste

Rett:	Temperatur stekekammer °C	Temperatur steketermomet er * °C	Tilberedningstid	Nivå	Stekesyklus
SMAKFULLT FOCACCIABRØD	220		00.25t	3	
BRØD	220		00.35t	3	
PIZZA	230		00.25t	3	

POSTEI oppskriftsliste

Rett:	Temperatur stekekammer °C	Temperatur steketermomet er * °C	Tilberedningstid	Nivå	 Stekesyklus
CANNELLONI	190		01.00t	3	
LASAGNE	180		01.20t	3	
ASPARGESPOSTEI	180		01.10t	3	
POTETPOSTEI	180		01.20t	3	
SQUASHTIMBALE	180		00.40t	3	
SMAKFULL TERTE	200		00.35t	3	

QUELFOURS.COM

KJØTT oppskriftsliste


Stekemodusene under er fastsatt for kjøttstykker som veier omtrent 1kg.

Rett:	Temperatur stekekammer °C	Temperatur steketermometer °C	Tilberedningstid	Nivå	Stekesyklus
SVINELÅR	90	70		3	
OKSE LÅRSTEK	90	70		3	
KALV LÅRSTEK	90	68		3	
SVINESTEK	90	72		3	
SVINENAKKE	100	75		3	
KOTELETTER MEDIUM STEKT	75	62		3	
KOTELETTER BLODIG	70	55		3	
OKSEFILET MEDIUM STEKT	75	62		3	
OKSEFILET BLODIG	70	57		3	
OKSERULL	80	65		3	
KALKUN-BRYST	90	70		3	
ROAST BEEF	80	62		3	
OKSESTEK BLODIG	70	57		3	
OKSE SKULDER	85	70		3	
KALV SKULDER	90	72		3	

FISK oppskriftsliste


Rett:	Temperatur stekekammer °C	Temperatur steketermometer °C	Tilberedningstid	Nivå	Stekesyklus
BLÅSKJELL OG MUSLING	100		00.30t	3	
RØDSPETTE FILET	220		00.00t	3	
UER FILET	80		00.30t	3	
REKER OG HUMMER	100		00.30t	3	
ØRRET	100		00.35t	3	

GRØNNSAKER oppskriftsliste

Rett:	Temperatur stekekammer °C	Temperatur steketermometer * °C	Tilberedningstid	Nivå	Stekesyklus
ASPARGES	100		00.35t	3	
BROCCOLI	100		00.30t	3	
GULROT	100		00.35t	3	
ROSENKÅL	100		00.35t	3	
BLOMKÅL	100		00.40t	3	
SØLVBETE-STILK	100		00.35t	3	
GRØNNE BØNNER	100		00.40t	3	
FENNIKEL	100		00.40t	3	
POTETER	100		00.50t	3	
PAPRIKA	100		00.25t	3	
LØK	100		00.40t	3	
RIS	100		00.35t	3	
SELLERI	100		00.35t	3	
SPINAT	100		00.20t	3	
SQUASH	100		00.30t	3	

Steketiden er tilpasset middels store matretter.
Steketiden kan variere etter størrelsen på retten.

DESSERT oppskriftsliste

Rett:	Temperatur stekekammer °C	Temperatur steketermometer * °C	Tilberedningstid	Nivå	Stekesyklus
KJEKS	150		00.35t	3	
YOGURTKJEKS	170		00.15t	3	
PLUMKAKE	170		01.00t	3	
SUFFLE	200		00.35t	3	
EPLKAKE	170		01.00t	3	
SUKKERBRØD	170		00.40t	3	

MERK:

Innstillingene som er listet opp i tabellene (temperatur, steketid) kan endres for å skape innstillinger bedre tilpasset dine behov. Ny informasjon kan skrives inn for å overskrive informasjon som er lagret i minnet, ved å følge instruksjonene under.

STEKING / MATLAGING MED STEKETERMOMETER

Komfyren er utstyrt med steketermometer, et tilbehør som er formet som en stor nål, stukket inn i et grep som ender i en ledning og en plugg. Når steketermometeret er koblet til elektronikken, er det mulig å måle temperaturen inne i kjøttet eller i annen mat som stekes.

Dette tilbehøret forenkler tilnærmingen til forskjellige stekesyklus for en som har lite erfaring med tilberedning, og gir jevne resultater over tid.

Stekingen avsluttes når steketermometeret inne i maten når som er stilt inn på skjermen.



verdien

Slik bruker du steketermometeret

Koble steketermometeret til det riktige støpselet inne i komfyren, øverst på venstre vegg (se fig. A). Stikk metallnålen på steketermometeret horisontalt inn i maten som skal stekes, inn til håndtaket. Spissen må, hvis det er mulig, plasseres i midtpunktet i maten og må ikke røre ben eller være stukket inn i fettholdige deler av maten. En riktig måling oppnås kun ved å følge disse instruksjonene.

Slå på komfyren, velg en stekefunksjon, still inn temperaturen for steketermometeret og still inn stekekamtemperaturen. Hvis steketermometertemperaturen blinker på skjermen med verdier under 30 °C, betyr det at retten som er valgt i oppskriftslisten ikke har noen ideell verdi for termometeretemperaturen. I dette tilfellet, anbefales det å koble fra steketermometeret og steke ifølge den innstilte modusen eller å stille inn en temperatur for steketermometeret som er best tilpasset dine forventninger.

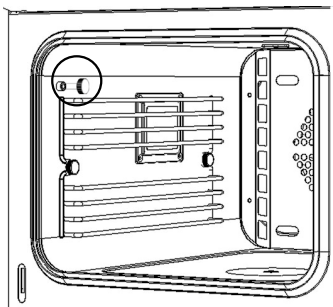


Fig. A

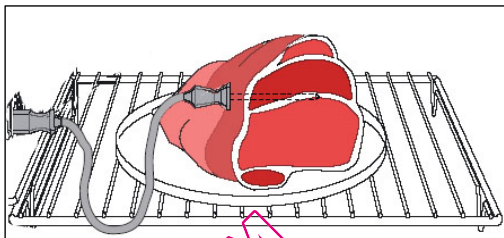


Fig. B

Hvordan endre temperatur på steketermometeret

Press one of the two keys   to change, with steps of +/-1°C, the food probe temperature.

Maksimal temperatur: 90°C

Minimumstemperatur: 30°C



Verdien av steketermometertemperaturen vises på skjermen med følgende grafiske symbol  på venstre side:

Merk:

Ovnsromtemperaturen må ikke være høyere enn steketermometertemperaturen. I motsatt fall vil stekeromtemperaturen blinke på skjermen for å indikere feil innstilling.

Det er ikke mulig å stille inn en steketid ved hjelp av steketermometeret eller omvendt.

Anvendelse av steketermometeret som termometer

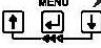

Press the two keys   simultaneously and the probe temperature display will show the instantaneous

value measured by the probe.

Maksimums- og minimumstemperaturen som kan måles er 250 °C - 20 °C.


Slik programmerer du komfyrstart ved hjelp av steketermometeret

Connect the food probe to the appropriate connector (see fig. A). Slå på komfyren, velg en stekefunksjon, og still inn den ønskede steketemperaturen.

Trykk deretter på knappen:  and select the item START COOKING with key  .
When the message SET TIME appears, use the keys



to set the START COOKING time, within the next 23 hours 59 minutes.

Confirm the setting with the key  .

Komfyren går inn i forsinket startmodus Den aktiveres automatisk på det programmerte tidspunktet og slås av på slutten av steketiden, dvs. når temperaturen i maten når verdien som er innstilt for steketermometeret.

En tydelig beskjed: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

vises på skjermen i 15 sekunders intervaller, for å vise tiden som er igjen før komfyren slås på.

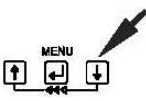
It is possible, however, to recall the information on the display at any time by pressing one of the two keys



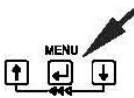
QUELFOR.COM

Slik tilpasser du oppskriftslisten

Velg et punkt i listen og still inn informasjonen etter dine egne behov. Husk at det er mulig å steke på tid (steketid) eller med steketermometer.

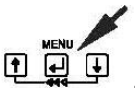
Activate the cooking, then press the key  repeatedly until the following text appears:

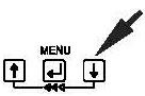

SAVE COOKING CYCLE

Trykk på knappen:  to confirm and store the new settings.

The system displays **DONE** when the saving is finished.

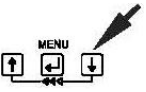
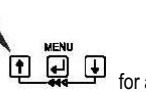
SLIK LAGRER DU DIN EGEN OPPSKRIFT


Velg meny og velg oppskriftspunkter, med knappen .

Bla i elementene med knappen  eller  til teksten

YOUR OWN RECIPES vises. Bekreft valget med knappen .

Når følgende beskjed vises: **LOAD COOKING CYCLE** trykk knappen . Skjermen viser oppskriftene som blitt lagret.

Bruk knappen  or  for å velge den ønskede stekesyklusen.


Bekreft innstillingen med knappen .



NB. Hvis minneområdet er tomt fordi ingen personlige oppskrifter har blitt lagret svarer systemet med EXIT.

Slik sletter du din egen oppskrift


Velg meny og velg oppskriftspunkter, med knappen 

Beveg deg mellom punktene med knappene  eller  inntil teksten YOUR OWN RECIPES (DINE EGNE OPPSKRIFTER) vises på skjermen.

Bekreft valget med knappen 

Bruk en av de to knappene  eller  for å bevege seg mellom punktene, til den følgende teksten vises på skjermen:

DELETE COOKING CYCLE

Trykk på knappen  for å gå inn i undermenyen. Velg stekesyklusen som du ønsker å slette ved å bevege deg mellom punktene med en av de to knappene

 og bekreft sletting ved hjelp av knappen 

Når informasjonen har blitt slettet, reagerer menyen med "DONE"

Nulstille innstillingene

Denne funksjonen brukes til å nulstille systemet i tilfelle problemer.

Forsiktig: Alle systemvariablene går tilbake til sine originale verdier og dine egne oppskrifter slettes også.

Velg punktet: **RESET SETTINGS** med knappen  og følg instruksjonene som vises på displayet.

Komfyren i av-modus

Alle varmeelementene er deaktivert, inkludert viften inne i stekekammeret og lampen.


Avkjølingsviften og viften som er lokalisert inne i stekeområdet deaktiveres omtrent fem minutter etter at komfyren er slått av, for å oppnå en rask nedkjøling av komfyren. (Maksimal avkjølingstid: 20 min.)

Tastaturlåsen er deaktivert, unntatt av/på-knappen  og knappene for alarmfunksjonene.

STEKING FERDIG-MODUS

Kontrollenheten kommer med et alarmsignal og deaktiverer alle varmeelementene, inkludert viften inne i stekerommet og lampen.

Skjermen viser følgende beskjed: **COOKING FINISHED**

- Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen, avbryt beskjeden og ta systemet tilbake til ON.
- Eller trykk på knappen  for å slå av komfyren. (se Komfyren i av-modus)
- I motsatt fall slår komfyren seg av automatisk etter 5 minutter.

Innstilling tastaturlås:

Denne innstillingen gjør det mulig å velge modus for tastaturlås: manuelt eller automatisk.

Det anbefales å velge den automatiske modusen (YES), særlig hvis det er barn tilstede.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Tastene låses automatisk når tastaturet har vært inaktivt i 1 minutt.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Tastaturlåsen aktiveres ved å trykke på knappene lengst til venstre og lengst til høyre samtidig.



I begge tilfeller viser skjermen følgende beskjed når tastaturlåsen er aktivert:


KEYPAD LOCK ACTIVATED etterfulgt av, hvis komfyren er slått av, nøkkelsymbolet  for å minne brukeren om at funksjonen er aktivert.

Hvis tastaturlåsen aktiveres manuelt eller automatisk i løpet av en stekeprosess, går skjermen, etter denne beskjeden:

KEYPAD LOCK ACTIVATED går tilbake til å vise stekeinformasjonen. Hvis noen prøver å utføre nye innstillinger, og trykker på hvilken som helst knapp, svarer systemet med en beskjed som minner brukeren om å deaktivere beskyttelsen først.

Se neste avsnitt.

Slik deaktiverer du tastaturlåsen

Hvis nøkkelsymbolet  vises på skjermen, eller følgende beskjed vises:

↓ **UNLOCK KEYS** ↓


De to pilene som peker ned minner brukeren om tastkombinasjonen)

Trykk samtidig på tastene lengst til venstre og høyre.



Beskjeden: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** bekrefter at de normale kontrollfunksjonene har blitt gjenopprettet.

Detaljer tastaturlås

Knappen  brukes til å slå komfyren av.

Alarmsignal

Gjør det mulig å velge ett av tre nivå (low, medium, high, dvs. lavt, medium og høyt) av intensitet på alarmsignalet som høres ved advarsler. Standard innstilling: MEDIUM

Rengjøring

Start rengjøringssyklus




Menypunkter:

COOKING CHAMBER (stekerom)

BOILER DESCALING (fjerne belegg fra dampkjelen)

RENGJØRING AV OVNSROMMET MED DAMP

Hensikten er å forenkle fjerning av matrester, fett, osv., etter en stekeprosess. Stekerommet fylles med en viss mengde damp i en fast tidsramme (10 minutter).

Aktiver rengjøringssyklusen i stekerommet med knappen    og følg instruksjonene som gis på skjermen.

Når syklusen er over og følgende beskjed vises:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

tar du en myk klut eller en ikke-slipende svamp med vann og vasker komfyren.

Ikke bruk etsende midler eller væsker, ikke bruk skarpe redskaper eller redskaper i metall.

AVKALKINGSPROCESS

Dette er en rengjøringssyklus beregnet på å fjerne belegg fra innsiden av dampkjelen.

Avhengig av hardheten på vannet, formes det en viss mengde belegg inne i dampkjelen, som øker med hardheten på vannet.

BOILER DESCALING (fjerne belegg fra dampkjelen)

Det anbefales at beleggjerningen utføres så snart som mulig etter at følgende advarsel blir vist på skjermen:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

FORSIKTIG: SYKLUSEN HAR EN VARIGHET PÅ 12 TIMER. DERFOR ANBEFALES DET Å UTFØRE SYKLUSEN OM NATTEN.

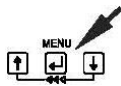
Passende beleggjernere:

Det anbefales å bruke sitronsyremonohydrat, det får man kjøpt på apoteket. Følg sikkerhetsinstruksjonen og de anbefalte doseringene. Ikke bruk eddik eller edikkbaserte produkter.

INSTRUKSJONER for fjerning av belegg fra dampkjelen:

Dosering: Fyll beholderen med vann, opp til 0,6 litersmerket, bland 5 teskjeer sitronsyremonohydrat med vannet og la det løse seg opp.

Sett beholderen på plass og start beleggjerningen med knappen



På skjermen vises tiden som er igjen før ferdig prosess.

Når belegget er fjernet, utføres det en dampkjelevask og en renseprosess. Se avsnittet Vask dampkjelen

VASKE KOKEREN

Når avkalkingen av kokeren er fullført, utfører systemet en vaskesyklus av kokeren. det skitne vannet som resulterer, passerer gjennom filteret som holder resten av kalken på grunn av avkalkingsprosessen som er utført på forhånd. Deretter tømmes det skitne vannet i muggen.

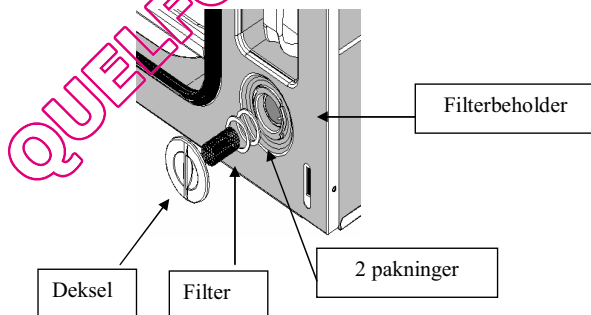
Da er det nødvendig å bistå apparatet, som vil veilede deg steg for steg gjennom handlingene som skal utføres.

Kort fortalt må du tømme vannbeholderen, rense den og fylle den med rent vann. Denne handlingen må gjentas flere ganger.

Filteret må rengjøres manuelt når kokervaskesyklusen er avsluttet.

Det kan dryppe vann fra filterbeholderen. Tørk og rengjør med en klut eller en liten svamp.

Vær oppmerksom på de hvite pakningene; sørg for at de er plassert i den innerste delen av filterbeholderen, i motsatt fall setter du dem på plass, som vist under.



Vannets hardhet

Hardheten på vannet vises vanligvis gjennom mengden magnesium- og kalsium-salter som finnes i vannet.

Hardheten uttrykkes som oftest i franske grader (°fH).

Vannets hardhet avgjør utviklingen av kalk, som til slutt skader ovnens funksjoner.

Komfyren er utstyrt med et automatisk system som fastsetter det passende tidspunktet for å utføre fjerning av kalkbelegg i dampkjelen.

Husk at det er tilrådelig å bruke destillert vann for å redusere dannelsen av belegg.

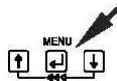
Det fins tre justeringsområder for hardheten på vannet:

Franske grader (°fH) / Tyske grader (°dH)

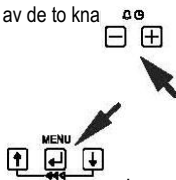
VANNHARDHET °fH	VANNHARDHET °dH
16-35° fH VANLIG VANN	0-8° dH VANLIG VANN
0-15° fH VELDIG BLØTT	9-20° dH VELDIG BLØTT
36-50° fH VELDIG HARDT	21-28° dH VELDIG HARDT

Standardsystemet er innstilt på middelveirdien (linje 1 i tabellen).

For å forandre innstillingen for vannets hardhetsgrad, trykk på bekreftelsestasten



For å gå inn i innstillingen, og bruk deretter en av de to kna



Når valget er gjort, bekrefter du med knappen

VEDLIKEHOLD

VARSELSMELDINGER - Betydningen av noen advarselmeldinger.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Vanligvis holder det at det er 1l vann i beholderen for en dampsteke-syklus, likevel kan denne meldingen dukke opp av to årsaker:

Det er tomt for vann i beholderen.

Beholderen er ikke satt riktig på plass.

I begge tilfeller må du åpne komfyren døren, vær forsiktig da damp kan komme ut.

Fyll på maks 1l destillert vann eller drikkvann, hvis det er nødvendig. (NB. Du må ALDRI fyll beholderen helt opp, da kan nemlig vannet som pumpes tilbake i beholderen på slutten av steke-syklusen renne over.) Sett beholderen på plass.

Press beholderen helt ned for å sørge for at det ikke er noen sprekk mellom røret i beholderen og den hydrauliske kretsen i komfyren.

INSERT THE PITCHER

Denne meldingen vises når systemet må tappe vannet fra dampkjelen, og beholderen ikke er på plass.

CONNECT FOOD PROBE

Denne meldingen vises ved valg av steke-syklus med lav temperatur eller av en personlig oppskrift som krever bruk av steketermometer, og hvis steketermometeret ikke allerede er koblet til det riktige støpslet.

DISCONNECT FOOD PROBE

Denne beskjeden vises hvis innstillingene for den valgte oppskriften ikke krever steketermometer, og bare hvis steketermometeret er koblet til.

CLOSE THE DOOR

Denne beskjeden indikerer at den valgte prosessen eller prosessen som allerede er i gang kun kan starte når døren er lukket igjen.

Ved åpen dør abrytes stekeprosessen eller dampkontrollerte sykluser.

BOILER EMPTYING WAIT...

Denne beskjeden brukes for å forsikre brukeren om at visse prosesser er active, automatisk overvåket og kontrollert av systemet, selv om komfyren er slått av. Eks. Vask av dampkjele.

Andre meldinger vises mot slutten av prosessen, eller komfyren slår seg av automatisk.

DETTE GJØR DU I TILFELLE UREGELMESSIGHETER

PROBLEM	LØSNING
Komfyren virker ikke.	Undersøk om den énpoled bryteren eller om en kretsbyter for rest-strøm i det elektriske systemet er slått av. Hvis det er problemer med det elektriske systemet må du kontakte en kvalifisert elektriker. Hvis komfyren fortsatt ikke fungerer etter å ha tilbakestilt den énpoled bryteren og/eller kretsbyteren for reststrøm, tar du kontakt med et autorisert servicesenter.
Lampen inne i stekerommet slår seg ikke på.	See the instructions on how to change the oven light bulb.
Skjermen viser Err og et tall	Denne kombinasjonen beskriver en feil. Se feilkode-tabellen.
Systemet krever at klokken blir stillt	Sannsynligvis en elektrisk feil (strømbrudd). Still klokken til riktig klokkeslett.
Tappingen av vann fra dampkjelen utføres en lang stund etter at stekeprosessen er ferdig.	Av sikkerhetsmessige årsaker pumpes ikke vannet fra dampkjelen ut før temperaturen på vannet har gått under 90 °C. Tiden som trengs for å avkjøle vannet avgjør når tappingen settes i gang. (det kan ta opp til 20 min.) Løpet av denne tiden kan en ny stekeprosess settes i gang.
Damp slipper ut av komfyren mens den er på.	Sørg for at døren er lukket. Undersøk om forseglingen er skadet eller har sprekker. Hvis det har sprekker tar du kontakt med et autorisert servicesenter.
Skjermen viser steketermometer temperaturen under virksomhet, uten at steketermometeret er koblet til.	Undersøk om lokket til termometerstøpslet inne i stekerommet er riktig satt i. Hvis lokket er ustabil, må det skiftes ut. Kontakt et autorisert servicesenter.

DETTE GJØR DU VED STRØMBRUDD

I tilfelle strømbrudd kan det være nødvendig å stille klokken igjen, når strømmen gjenopprettes.

Innstillinger og oppskrifter som er lagret går ikke tapt.

Hvis strømbruddet oppstår under en stekeprosess, kan ikke prosessen fortsette.

Hvis beleggjerning eller vask av dampkjelen var i gang før strømbruddet, avbrytes prosessen. Når strømmen er tilbake vil det være nødvendig å tappe ut blandingen av vann og sitronsyremonhydrat som er i dampkjelen. Følg instruksjonene som vises på skjermen.

FEILKODETABELL

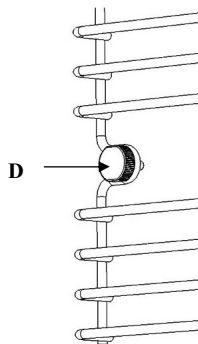
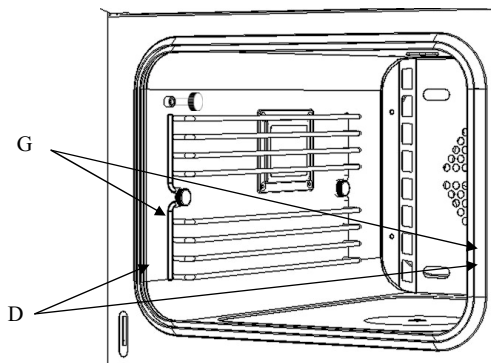
Det elektroniske systemet utfører kontinuerlig en serie diagnostiske tester. Hvis noen parametere er feil, deaktiverer kontrollenheten funksjonene og viser en feilkode (Err etterfulgt av tre tall); alle varmeelementene slås av, inkludert viften inne i stekerommet. Avkjølingsviften forblir aktiv.

Noter deg feilkoden og ta kontakt med et autorisert servicesenter for å spesifisere feilkoden.

Feilkode	Årsak	LØSNING
ERR 001	DAMPKJELEN er overopphetet Årsakene til denne alarmen er: Fyllepumpen forsyner ikke dampkjelen med vann fra beholderen. Årsakene kan være: a – tom beholder b – lekkasje i det hydrauliske kretsen nettverket c – pumpen er ødelagt d – strøbrudd i kraftkretsen	Sørg for at det er vann i beholderen. Slå komfyren av og på igjen. Hvis feilen oppstår igjen; noter deg feilkoden og ta kontakt med et autorisert servicesenter, spesifiser feilkoden.
ERR 002	Beskyttelsesalarm for dampkjele. Systemet avmagnetiserer GEN. releet på forhånd, og dermed alle lastene som er koblet til den. - Skift strømkort	Noter deg feilkoden og ta kontakt med et autorisert servicesenter, spesifiser feilkoden.
ERR 003	Strømkort overopphetet: terskelverdi $\geq 85^\circ$	Undersøk om komfyren er satt inn i møblelementet i samsvar med instruksjonene i denne håndboken. Undersøk hvorvidt tangentialviften virker som den skal.
ERR 004	PT1000 stekekammersensor Årsak avbrytelse eller kortslutning på sensor eller kabler. - Skift ut PT1000	Kontakt et autorisert servicesenter og spesifiser koden.
ERR 005	Matsensor Årsak avbrytelse eller kortslutning på sensor eller kabler. - Undersøk de elektriske koblingene. - Skift ut steketermometeret	Kontakt et autorisert servicesenter og spesifiser koden.
ERR 006	Feil i termoelementet i dampkjelen Årsak: åpen strømkrets eller kortslutning i jording. - Skift ut dampkjelen.	Kontakt et autorisert servicesenter og spesifiser koden.
ERR 007	Stekekammerdamp tilstede, feil i termoelement Årsak: åpen strømkrets eller kortslutning i jording. - Skift ut TCI	Kontakt et autorisert servicesenter og spesifiser koden.
ERR 008	Stekekammer overopphetet - Skift strømkort	Kontakt et autorisert servicesenter og spesifiser koden.
ERR 009	Feil i ntc-sensoren på strømkortet Årsak: åpen strømkrets eller kortslutning - Skift strømkort	Kontakt et autorisert servicesenter og spesifiser koden.

HVORDAN FJERNE SIDEGRILLSTØTTENE

1. Skru ut (skru mot klokken) de fremre fingermutterne (D).
2. Ta ut ristene en av gangen (G).



Slik setter du sideristene på plass igjen

Sett inn støtteristene en av gangen. (G)

Vær oppmerksom på indeksen på risten. Det må stikkes inn i den bakre fingermutteren inne i stekekammeret. Skru på fingermutterne (D).

Slik skifter du lyspære i Komfyrslampen

Koble komfyren fra strømforsyningen eller slå den omnipolare bryteren på OFF (av).

Sørg for at det er romtemperatur i komfyren.

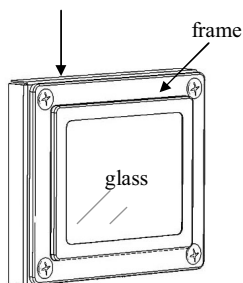
Pæren til komfyrslampen må innha følgende karakteristikker:

- Forspenning 220-240V~ (50/60 Hz)
- effekt 25 W.
- Grunnmodell: E-14
- Maksimum driftstemperatur 300°C

Instruksjoner for skifting av lyspære:

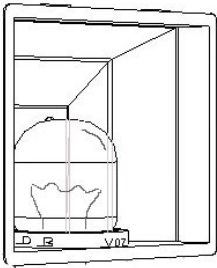
1. Skru ut fingermutteren på støtteristen på venstre se forrige side.
2. Ta ut støtteristen.
3. Skru løs de 4 krysskruene som befinner seg på hjørnene av glassplaten (se tegning til siden).

Rubber seal



side,

4. Plasser rammen, med glass og forsegling, for å beskytte lampen, på en støtteflate.



5. Skru ut den utbrente pæren.
6. Sett inn og skru på plass den nye pæren.
7. Sett sammen igjen rammen med glass og forsegling.
8. Skru inn 4 skruer.
9. Sett på plass sideristen igjen.
10. Skru på fingermutteren på sideristen.
11. Koble til strømmen igjen.

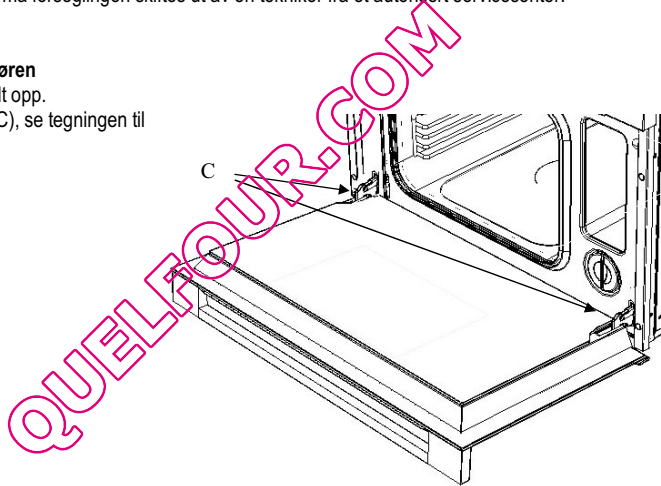
Slik skifter du forseglingen til stekekammeret

Forseglingen rundt stekekammeret må skiftes ut hvis den har sprekker.

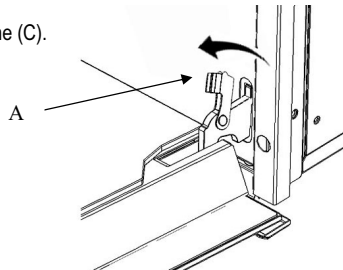
Av sikkerhetsmessige årsaker må forseglingen skiftes ut av en tekniker fra et autorisert servicesenter.

Slik demonterer du komfyrdøren

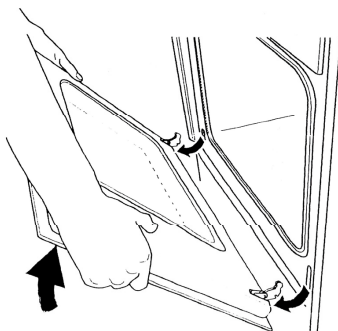
1. Åpne komfyrdøren helt opp.
2. Lokaliser hengslene (C), se tegningen til siden:



3. Bøy brakettene (A) bakover på de to hengslene (C).

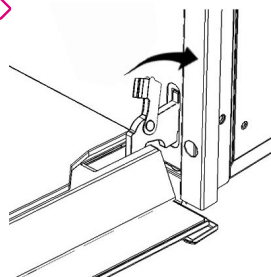


4. Ta tak i døren på begge sider og lukk den halvveis, brakettene (A) hekter seg på komfyrdøren.
5. Løft døren oppover.
6. Ta døren ut ved å vri den nedre delen bakover. Brakettene må ut av plassene sine. Se tegningen under.



Slik setter du på plass igjen komfyrdøren

1. Sett de to brakettene inn på plass, mens du holder døren halvveis lukket.
2. Åpne komfyrdøren helt opp.
3. Bøy de to hengslene (C) over ved å bevege dem framover.



Komfyrdetaljer

Berørings skjerm med tastatur

Dette er en spesiell type berøringsfølsomt tastatur. For å gi komfyren en kommando, holder det å indikere og utføre lett trykk på det punktet av tastaturet hvor symbolet som korresponderer med instruksjonen befinner seg.

Tastaturkommando inaktivitet

Etter 5 minutter uten bekreftelse på aktivering av en stekeyklus, eller uten bekreftelse av et valg slår komfyren seg automatisk av.

“Pipe”-signal

Et kort signal avgis hver gang du trykker på en knapp.

Gyllenfarget stekekammer

Etter at komfyren har vært i bruk i en viss periode får stekekammeret en gyllen farge. Denne fargingen av det rustfrie stålet, som kommer av naturlige årsaker, har ingen virkning på steking.

VIKTIG INFORMATION

Läs noga igenom denna bruksanvisning. Den gör det möjligt för dig att använda din apparat på ett säkert och korrekt sätt. Spara bruksanvisning och monteringsinstruktioner på ett säkert ställe. Skicka med denna bruksanvisning och monteringsinstruktionerna till den nya ägaren om du säljer apparaten.

FÖRE INSTALLATION

Denna apparat lämpar sig för matlagning i hemmiljö och är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Ugnen kombinerar i en enda enhet traditionell matlagning med ångans fördelar för att åstadkomma ypperliga resultat för alla rätter med kött, fisk och grönsaker samt desserter, samtidigt som livsmedlens smak, fräschör, aromer och framför allt näringsämnen bibehålls.

Ugnen lämpar sig inte för andra ändamål.

Installera och använd apparaten i rum där temperaturen inte sjunker under 5°C.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Denna apparat är avsedd att användas av vuxna som har läst igenom denna bruksanvisning.

Se till att strömsladden inte kläms i ugnsluckan.

Det kan skada sladdens isolering.

Om strömsladden blivit skadad måste den bytas ut av kundtjänst för att undvika risker.

Barn kan ofta ha svårt att förstå riskerna med att använda apparaten.

Övervaka barn noggrant och låt dem inte leka med apparaten.

Hetta bildas under matlagning och ugnsluckan kan bli mycket het.

Rör inte vid luckan och se till att inga barn kommer i närheten av den.

Handikappade eller oförmögna personer måste få hjälp av ansvariga vuxna personer.

Under användning kan åtkomliga delar på ugnen bli mycket heta. Håll barn borta från ugnen tills den har svalnat.

När ugnsluckan öppnas eller när tillagningen är slutförd, se upp för den ström av het luft och/eller ånga som kommer ut från ugnsutrymmet. Gå bakåt eller åt sidan för att undvika brännekador.

Du rekommenderas att använda destillerat vatten för att minska mängden kalkavlagringar.

Använd inte ugnen för att värma upp rummet.

Innan du stänger ugnsluckan, kontrollera att inga främmande föremål eller husdjur befinner sig inuti ugnen.

Förvara inga antändliga material eller temperaturkänsliga föremål som t.ex. rengöringsmedel, sprayer, vakuumpförpackade kärl, konserver osv. i ugnen. De utgör en brand/explosionsrisk.

Var noga med att spara denna bruksanvisning på ett lättåtkomligt ställe, så att du alltid kan konsultera den när behovet uppstår.

Om du säljer eller ger bort apparaten till någon annan, glöm inte bort att låta denna bruksanvisning medfölja apparaten.

Om du får problem med ugnen måste du genast dra ut strömsladden.

Het olja och fett kan lätt börja brinna. Det är farligt att hetta upp olja i ugnen för att tillaga kött. Undvik därför att göra detta.

Försök aldrig släcka en matfetsbrand med vatten (då kan det uppstå en explosion).

Kväv i stället lågorna med våta handdukar.

Galler, plattor och kokkärl blir mycket heta.

När du sätter in eller tar ut kokkärl från ugnen, använd grytvantar eller grythållare som är helt torra.

När du använder eller rengör ugnen, ska du se upp så att du inte sätter fingrarna i ugnsluckans gångjärn eller i själva luckan för att undvika klämskador och andra skador. Var särskilt uppmärksam på detta när det finns barn i närheten.

Låt ugnsluckan vara öppen endast i det läge där den har stöd.

När ugnsluckan är öppen finns det risk för att snubbla eller klämma fingrar.

Sitt inte på ugnsluckan, luta dig inte mot den och använd den inte som en arbetsbänk.

För underhåll, flytt, installation och rengöring av apparaten, använd lämplig skyddsutrustning (handskar osv.).

Lyft och flytt av apparater som väger mer än 25 kg måste utföras med rätt utrustning, eller av två personer, för att man ska kunna undvika risker eller personskador.

Allt arbete på apparaten måste göras med strömssladden bortkopplad från eluttaget.

Det är inte tillåtet att modifiera, manipulera eller försöka reparera apparaten, särskilt inte med verktyg (skruvmejslar och liknande) vare sig på apparatens in- eller utsida.

Reparationer får endast utföras av auktoriserad personal, särskilt när det gäller elektriska delar.

Felaktigt reparationsarbete kan orsaka allvarliga olyckor, skada apparaten och orsaka bristfällig funktion.

Apparater som reparerats på tekniska servicecenter måste genomgå rutintester, särskilt när det gäller jordkretsens funktion.

Använd endast den mat/temperatur-termometer som medföljer ugnen.

Om stektermometern går sönder eller tappas bort, kontakta närmaste auktoriserade servicecenter.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador på personer eller egendom som orsakats av dåligt eller felaktigt underhåll av apparaten.

Tillverkningsföretaget fransäger sig allt ansvar om säkerhetsstandarderna inte följs.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra alla modifieringar av produkten som anses vara nödvändiga eller praktiska utan att detta meddelas i förväg.

PRAKTISK INFORMATION OM HUR DU ANVÄNDER UGNEN

Använd inte ugnsluckan som hylla.

Förvara inte mat i apparaten. Det kan orsaka korrosion.

Ugnskär!

Använd endast de medföljande tillbehören. De är specialutformade för din apparat.

Försiktighet: Vid ångtillagning i det perforerade kärlet, för alltid in ugnsplåt / solitt kärl undermill. Det fångar upp vätskedropp.

Placera alltid ugnskär! på gallret eller i det perforerade kärlet.

Försiktighet: Förångningskärlet får inte täckas över.

Ugnskär! måste vara värme- och ångtåliga.

Bakplåtar av silikon lämpar sig inte för kombinerad användning med varmluft och ånga.

Använd inte ugnskär! som börjar rosta.

Till och med ytterst små rostfläckar kan orsaka korrosion i ugnsutrymmet.

Skötsel och rengöring

Ugnsutrymmet i din apparat är tillverkat av höggradigt rostfritt stål. Felaktig skötsel kan leda till korrosion i ugnsutrymmet.

Se instruktionerna för skötsel och rengöring i bruksanvisningen.

Salt är mycket notande. Om salt avlagras i ugnsutrymmet, kan det utvecklas rost.

Syrliga såser som t.ex. ketchup och senap eller salt mat som t.ex. rökt kött innehåller klorid och syror. Det påverkar ytorna av rostfritt stål. Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle.

KASSERING AV FÖRPACKNING

Ugnens förpackningsmaterial (kartong, EPS-skum (expanderad polystyrene), PE-plastpåsar) ska kasseras enligt gällande miljöbestämmelser och lämnas in på närmaste återvinningscentral.

INSTALLATION

Ta upp apparaten ur kartongen och kontrollera att produkt och strömsladd INTE är skadade.

Om du hittar någon skada måste du kontakta återförsäljaren innan du använder apparaten.

Lyft inte produkten med hjälp av ugnsluckans handtag.

Förpackningsmaterial (t.ex. papper, polystyren) kan vara farligt för barn (kvävningrisk).

Förvara kartongen utom räckhåll för barn.

Produkten måste installeras och anslutas korrekt till elnätet enligt tillverkarens instruktioner och enbart av **KVALIFICERAD PERSONAL**.

Innan någon form av arbete utförs måste man kontrollera att apparaten är **BORTKOPPLAD** från elnätet.

Anslutning till nätström

Kontrollera att eluttagets spänning matchar den spänning som anges på märkplåten, som du kan se genom att öppna ugnsluckan.

Kontrollera huruvida det finns en allpolig brytare i strömkretsen som är kompatibel med aktuella standarder (3 mm min. öppningsavstånd mellan kontakter) och om den har kapacitet att klara belastningen från apparaten (se märkplåten). I annat fall ska en lätt åtkomlig enhet placeras mellan apparat och strömlinje med de beskrivna specifikationerna.

FÖRSIKTIGHET: Kontrollera huruvida ditt elsystem är utrustat med en effektiv jordanslutning enligt aktuella standarder och lagstadgade krav.

Obs: Jordanslutning krävs enligt lag.

Den gula/gröna jordledningen får inte störas av omkopplaren och måste vara 2-3 cm längre än övriga ledningar.

Dra inte strömsladden nära värmekällor eller där temperaturen överstiger rumstemperaturen med mer än 50°C.

Om apparaten saknar strömsladd, måste ugnen anslutas till elnätet med en sladd med ett minsta tvärsnitt på 1,5 mm².

Om en kontakt ska användas, måste det vara en standardkontakt som lämpar sig för belastning och eluttag.

Byta strömsladd:

Om strömsladden måste bytas ut, använd endast sladdar av följande typ:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Ledningsmått 3x1,5 mm²

Terminaldosa

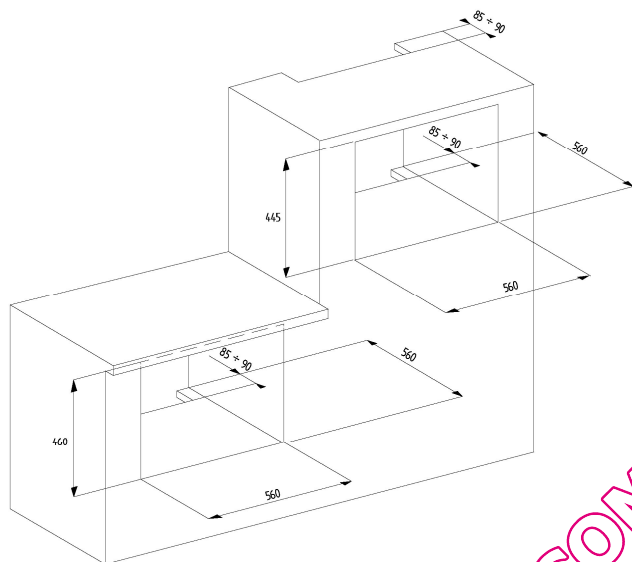
Ugnen är utrustad med en terminaldosa som är inställd för användning med en enfas 220-240 V~ 50 Hz växelströmkälla.

OBS!

Om det blir tvunget att byta ut strömsladden, anslut ledningarna enligt följande färger/koder:

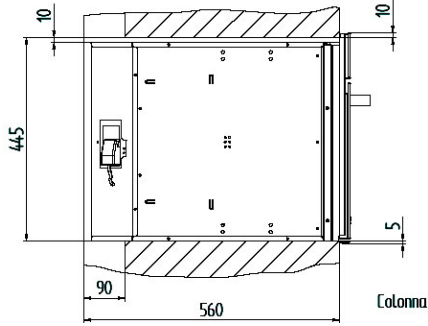
BLÅ	- NEUTRAL (N)
BRUN	- STRÖMFÖRANDE (L)
GUL-GRÖN	- JORD (\perp)

INSTALLATIONSSCHEMA

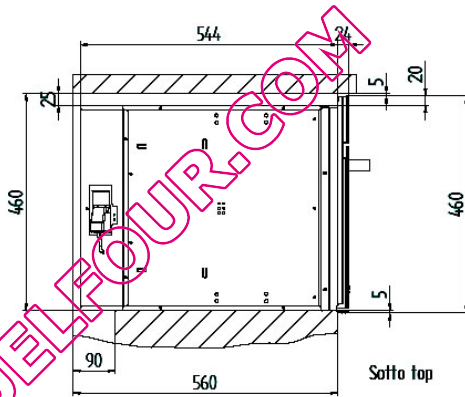


QUELFOR.COM

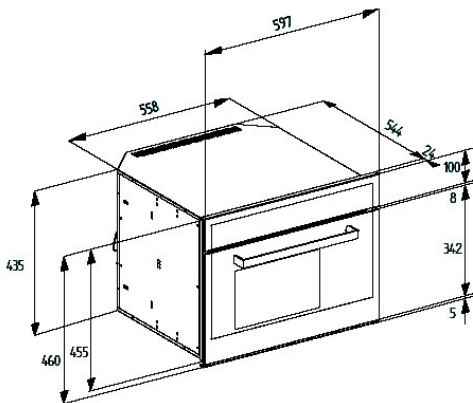
UGNSMÅTT



Torninstallation




Byggt under arbetsbänk



Ugnens mått

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET



Första användningstillfället


När ugnen ansluts till nätströmmen för första gången, visas ett väntemeddelande () och viss produktidentifikationsinformation på displayen.



Vidrör inte knappsatsen under denna korta väntetid.

Obs: Det är normalt att fläkten sätts på och sedan stängs av efter några ögonblick.

När följande meddelande visas: LANGUAGE ENGLISH

Välj önskat språk genom att trycka på någon av knapparna  

Bekräfta ditt val med knappen 

Ställ därefter in klockan genom att i   knapp i taget för att få fram aktuell tid.

Bekräfta inställningen med knappen 

SÅ HÄR SÄTTER DU PÅ UGNEN

Tryck på knappen  i minst 1 sek.

Texten <<  >> (på) visas på displayen, ugnsbelysningen tänds och därefter visas följande meddelande:
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Obs: Inaktivera knappsatslåset om det är aktivt.

Se avsnittet Inaktivera knappsatslås.

Ugnen stängs av automatiskt efter 5 minuter, om du inte gjort något val.

SÅ HÄR STÄNGER DU AV UGNEN

Tryck på knappen .

Texten <<  >> (av) visas på displayen. Ugnen försätts i standby-läge.

VATTENHÄRDHET

Vattnets hårdhet är enkelt uttryckt den mängd magnesium- och kalciumsalter som finns i vattnet.

Hårdheten uttrycks vanligtvis i franska grader (°fH).

Mängden avlagringar ökar ju hårdare vattnet är, och detta kan så småningom skada ugnens funktion.

Ugnen är utrustad med ett automatiskt system som avgör när det är dags att avkalka kokanordningen.

Du rekommenderas att använda destillerat vatten för att minska mängden kalkavlagringar.

Det finns tre justeringsintervall för vattenhårdhet.

Franska grader (°fH) / Tyska grader (°dH) motsvarighetstabell

VATTENHÄRDHET °fH		VATTENHÄRDHET °dH	
16-35° fH	MEDELHÅRT VATTEN	0-8° dH	MEDELHÅRT VATTEN
0-15° fH	MYCKET MJUKT VATTEN	9-20° dH	MYCKET MJUKT VATTEN
36-50° fH	MYCKET HÅRT VATTEN	21-28° dH	MYCKET HÅRT VATTEN

För reglering av vattenhårdhet, använd det medföljande testpappret för att få fram ett exakt värde. Doppa papperet i ett glas vatten, avläs vattenhårdheten och sätt in värdet i ovanstående diagram.

OBSERVERA! Var noga med att kontrollera vilka grader för vattenhårdhet som indikeras på testpapperet (°fH eller °dH) och avläs värdet enligt detta.

Standardsystemet bygger på medelvärdet (rad 1 i tabellen).

För att ändra inställning, välj vattnets hårdhet och tryck på bekräftelseknappen



för att öppna alternativet och använd sedan en av de två kna



När du har gjort ditt val, bekräfta med knappen



VÄRMA UPP UGNEN

Obs: Koppla bort ugnen från eluttaget, eller för den ålpoliga brytaren till OFF (av), innan du rengör ugnen.

Innan du använder ugnen, rengör noggrant insidan med en mjuk tygtrasa eller en icke-slipande svamp fuktad i varmt vatten och diskmedel. Sätt in galler och dropptråg i respektive skenor.

Sätt på ugnen. Se sidan **Errorre. Non è stato specificato un nome segnalibro.** om att välja funktionen "Professionell tillagning" och ställ in temperaturen på 230 °C. Låt den tomma ugnen vara på i omkring 30 minuter för att få bort eventuella rester av tillverkningsolja eller fetter som kan framkalla obehaglig lukt under matlagning. Vädra rummet medan detta pågår.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UGN OCH TILLBEHÖR

För att underlätta rengöring av ugnsutrymmet, rekommenderas du att utnyttja den automatiska processen.

För att förbättra proceduren kan du använda avkalkningsmedel för att få bort avlagringar från ugnen. Medlet är baserat på CITRONSYREMONOHYDRAT, som finns att köpa på apotek

Errorre. Non è stato specificato un nome segnalibro.

Du bör koppla bort apparaten från eluttaget.

Använd en fuktig svamp för att få bort eventuella rester från ugnsutrymmets väggar efter varje användningstillfälle.

Använd inte ångrengöringsmaskiner för att rengöra ugnen.

Använd inte grovt slipande material som t.ex. skursvampar, metallskrapor eller stålull för att rengöra glaset i ugnsluckan för att undvika repor som kan få glaset att splittras.

DISKA INTE STEKTERMOMETERN I DISKMASKIN.

Galler, vattenkäril och dropptråg kan diskas i diskmaskin.

Töm vattenkärlet efter varje användningstillfälle av hygieniska skäl.

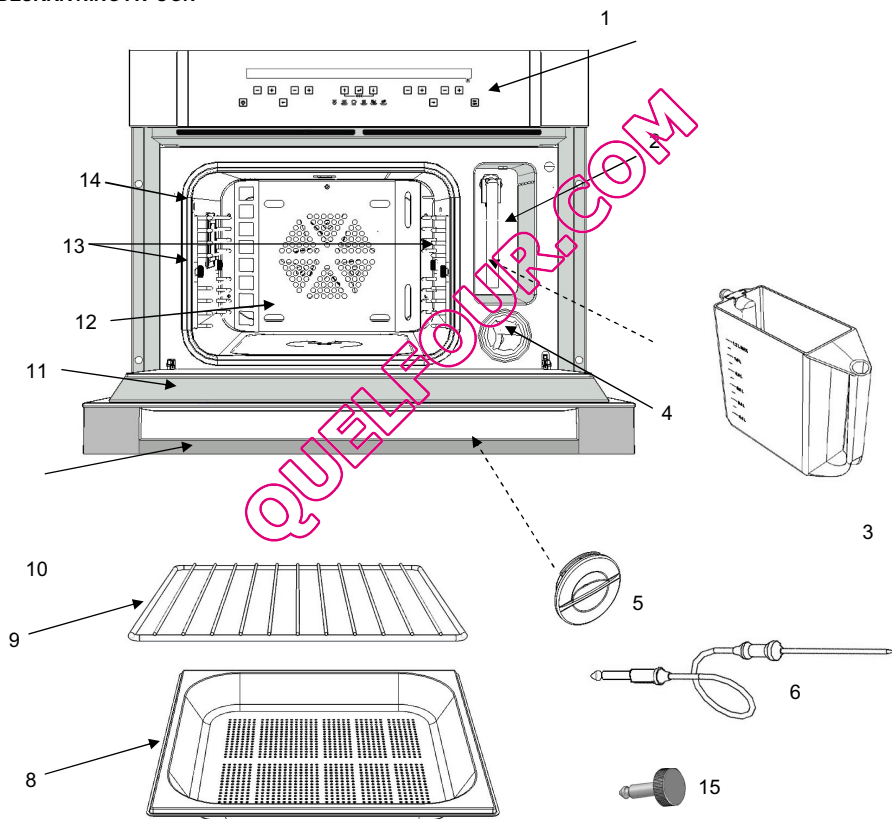
Efter tillagning, och när ugnen har svalnat tillräckligt, använd en mjuk trasa för att torka bort eventuell vätska som finns kvar nertill i ugnsutrymmet.

TEKNISKA DATA

Vttenrätgets kapacitet: 1,2 liter
Användbar volym (ugnsutrymme): 27 liter
Bruttovolym (ugnsutrymme): 31 liter

Anslutningsspänning: 220-240 V~ 50/60 Hz
Max. spänning: 2,2 kW

BESKRIVNING AV UGN





- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Kontrollpanel och datadisplay | 8 Perorerat tråg |
| 2 Fack för vattenkärl | 9 Galler |
| 3 Vattenkärl | 10 Handtag |
| 4 Filterfack | 11 Lucka |
| 5 Filterlock | 12 Ugnsutrymme |
| 6 Stektermometer | 13 Sidogaller |
| 7 Dropptråg | 14 Anslutning för stektermometer |
| | 15 Anslutningslock; ska föras in i anslutningen (14) när stektermometern inte används (6) |

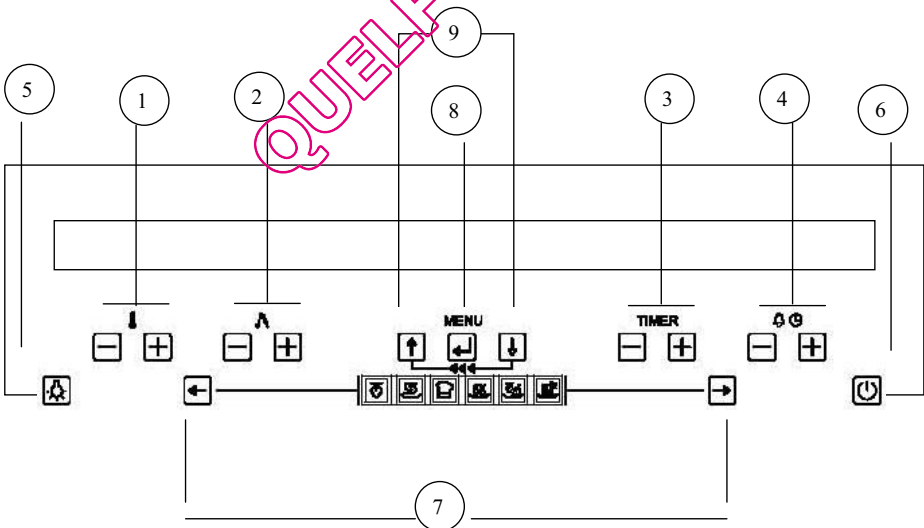
Preliminär åtgärd som ska utföras innan du sätter på ugnen eller innan du väljer en tillagningscykel
 Innan du sätter på ugnen, kontrollera att locket (15) sitter på plats (14). Om stektermometern ska användas under tillagningen, för du in den (6).

Ugnen startar inte tillagningen om inte stektermometer eller lock sitter på plats.

Obs! under tillagningen eller mot slutet av tillagningen blir locket hett.

Om du vill ta av locket för att föra in stektermometern, vänta tills ugnen svalnat eller använd lämplig skyddsutrustning (t.ex. grytvantar).

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



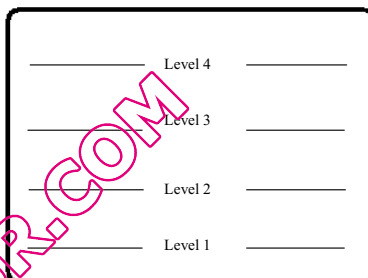
BESKRIVNING AV KNAPPARNA

1. Knappar för inställning av ugnstemperatur och displayområde för temperaturindikering (+ för att höja, - för att minska, min. 30°C-max.230° * beroende på vald cykel**Errore. Non è stato specificato un nome segnalibro.**)
2. Knappar för inställning av stektermometer och displayområde för stektermometers temperaturindikering (+ för att höja, - för att minska, min. 30°C - max.90°)
3. Knappar för timerprogrammering och displayområde för timerindikering
4. Knappar för larmprogrammering eller inställning av klocka och displayområde för klock/larmindikering
5. På/av-knapp för ugnbelysning
6. På/av-knapp för ugn
7. Väljarknappar för tillagningsfunktion
8. Bekräftelseknapp
9. Knappar för bläddring bland menyposter

TILLBEHÖR

Tillbehören som medföljer ugnen ökar antalet tillagningslägen möjligheter.

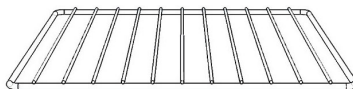
Dropptråg och galler kan placeras på olika nivåer av skenorna inuti ugnen. På så vis kan du använda den lämpligaste höjden (nivån) beroende på typ av tillagning.



GALLER

Används främst som stödyta.

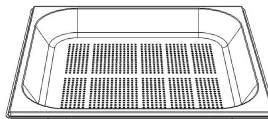
Rekommenderad position: nivå 2 / 3 / 4



PERFORERAT DROPPTRÅG

Används främst för ångtillagning (färska eller frysta grönsaker, fisk).

Positionera det perforerade droppträget på nivå 2 eller 3 och sätt genast in droppträget under det för att samla upp vätska som frigörs från maten.



DROPPTRÅG

Långpannor med höga kanter som kan användas för kärl på en nivå eller vattenbad.

Ska användas för att samla upp köttsaft eller droppande fett under tillagningsprocessen och används främst tillsammans med gallret eller det perforerade droppträget. Vid tillagning av fettrik mat, rekommenderas du att hålla lite vatten i droppträget för att undvika att fettet bränns och avger obehaglig lukt eller rök.

Stödyta för maten (kakor osv.).



STEKTERMOMETER

Stektermometern kan användas tillsammans med all sorts mat och lämpar sig extra väl för tillagning av kött.



UGNENS KYLSYSTEM


Ugnen är utrustad med en kylfläkt som säkerställer korrekt drift och minskar temperaturen på ugnens utsidor. Fläkten är alltid aktiv under tillagningsprocessen, och du kan känna luftströmmen som kommer ut mellan frontpanelen och ugnsluckan.

BELYSNING

Knappen  sätter på/stänger av ugnsbelysningen oavsett om ugnen är igång eller inte.

Undermenyn "lighting" låter dig bestämma hur belysningen ska stängas av när den väl är tänd.

Välj **NO** (nej) för posten: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** för att använda det manuella läget.

När belysningen väl är tänd, måste du alltid släcka den genom att trycka en gång till på knappen .

Den automatiska funktionen **YES** (ja) låter elektroniken släcka belysningen automatiskt 5 minuter efter det att den tänts.

PRAKTISKA MATLAGNINGSTIPS

All tillagning ska ske med luckan stängd.

Använd alltid helt torra grytvantar eller grythållare när du tar ut heta kärl ur ugnen.

Använd kärl som tål max. temperaturer på minst 250°C.

Under eller mot slutet av tillagningsfasen, se upp för den heta luft som kommer ut ur ugnen när du öppnar luckan.







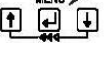

Ställ aldrig in kärl direkt på botten av ugnsutrymme.

ANVÄNDA UGNEN

Denna apparat har 2 användningssätt:

- genom att du väljer tillagningsläge
- genom att du väljer typ av mat – förinställda automatiska tillagningsprogram

VÄLJA TILLAGNINGSLÄGE

Funktionsnamn och symbol	Funktionsbeskrivning	Min-Max. ugnstemp. T default (°C)	Stektermometer T standard
ÅNGTILLAGNING 	<p>Under ångtillagning flödar ångan från kokanordningen in i ugnsutrymmet.</p> <p>Ångan hettar upp ugnsutrymmet och tillagar maten.</p> <p>Detta tillagningsläge är idealiskt för tillagning av alla sorters grönsaker och bevarar livsmedlens färg, smak och framför allt organoleptiska egenskaper.</p>	<p>40 – 100</p> <p>100</p>	70
REGENERATION 	<p>Ånga och varmluft hettar gemensamt upp ugnsutrymmet. Därmed blir upphettningen av maten snabb och jämn, vilket hindrar maten från att bli torr.</p> <p>Elementet som hettar upp luften är det CIRKULÄRA värmeelementet. Radialfläkten fördelar värmen jämnt.</p> <p>Detta läge lämpar sig för värmning av redan tillagad mat (rester), halvfabrikat eller frysta livsmedel.</p>	<p>60 – 130</p> <p>110</p>	70
PROFESSIONELL TILLAGNING 	<p>Tillagningen sker i åtskilliga faser.</p> <p>I den första fasen ångtillagas maten.</p> <p>Efter en automatiskt förbestämd tid övergår tillagningsläget till VARMLUFT.</p> <p>Detta tillagningssystem är idealiskt för jäsning av alla sorters deg eller för gräddning av deg, bröd eller focacciabröd.</p> <p>Denna typ av tillagning kan dock inte utföras åtskilliga gånger i rad, eftersom det inte ger perfekta resultat.</p> <p>Ugnen måste få svalna mellan två professionella tillagningscykler.</p> <p>Endast då kan den nya ångfasen genomföras på rätt sätt.</p>	<p>100–230</p> <p>205</p>	70
VARMLUFTSTILLAGNING 	<p>Luften inuti ugnsutrymmet hettas upp av det cirkulära värmeelementet som sitter bakom apparatens bakre vägg.</p> <p>Radialfläkten hjälper till att transportera luft på ett jämnt sätt. Detta system, som även kallas ventilerad tillagning, tillagar maten runt om.</p> <p>Detta tillagnings sätt motsvarar den varmluftstillagning som beskrivs tidigare, men ger också möjlighet att när som helst föra in ånga i</p>	<p>40 – 230</p> <p>175</p>	70
VARMLUFT + ÅNGA 	<p>ugnsutrymmet genom att man trycker på knappen .</p> <p>Produktionen av ånga i ugnsutrymmet inaktiveras automatiskt 10 minuter efter dess start, eller så kan den inaktiveras ännu tidigare genom att du trycker en gång till på knappen .</p> <p>Idealiskt för att tillaga stekar.</p>	<p>80 – 230</p> <p>175</p>	70
LÅG TEMPERATUR 	<p>Tillagningssystem med låg temperatur för relativt långa tillagningsstider.</p> <p>Idealiskt för tillagning av kött och ger en mör och utsökt köttträtt.</p> <p>Luften inuti ugnsutrymmet värms upp av det cirkulära värmeelementet som sitter bakom apparatens bakre vägg och fördelas jämnt tack vare ventilationen från radialfläkten. Tillagningen måste ske med hjälp av stektermometern som medföljer ugnen.</p>	<p>60-100</p> <p>90</p>	70

SÄTTA PÅ/STÅNGA AV UGNEN

Tryck på knappen  i minst 1 sek.


Texten <<ON>> (på) visas på displayen, ugnsbelysningen tänds och därefter visas följande meddelande:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Obs: Inaktivera knappsatslåset om det är aktivt.

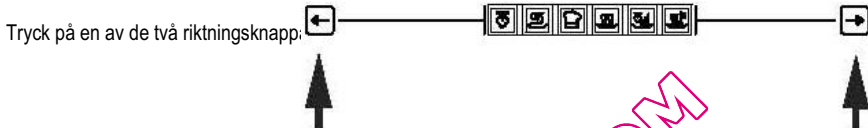
Se avsnittet Inaktivera knappsatslås.

Ugnen stängs av automatiskt efter 5 minuter, om du inte gjort något val.

Du stänger av ugnen genom att trycka på knappen .

Texten << OFF >> (av) visas på displayen. Ugnen försätts i standby-läge.

VÄLJA TILLAGNINGSLÄGE



för att välja önskad tillagningscykel. Se funktionsbeskrivningen i tabellen ovan (Tillgängliga tillagningscykler).

Obs: Om du inte väljer något inom 5 minuter, stängs ugnen av automatiskt. Se avsnittet om avstängt ugnsläge.

ANVÄNDA EN TILLAGNINGSFUNKTION MED ÅNGA



Fyll vattenbehållaren (kärlet) med destillerat vatten eller, om du inte har tillgång till det, med kranvatten.

Fyll vattenkärlet upp till markeringen (1.2 L.). Obs: Fyll ALDRIG vattenkärlet helt, då kan vattnet som pumpas tillbaka i vattenkärlet i slutet av tillagningscykeln rinna över.

Sätt vattenkärlet på dess plats.

Tryck ner vattenkärlet helt för att säkerställa en perfekt tätning mellan röret i vattenkärlet och hydraulkretsen inuti ugnen.




Sätt alltid in det ICKE-performerade droppåget för att samla upp kondens, köttsafer eller matstycken som kan ramla ner.


TILLFÖRA ÅNGA TILL VARMLUFT + ÅNGTILLAGNINGSLÄGE

Tillagningscykeln med varmluft + ånga gör det möjligt för dig att tillföra ånga när som helst under tillagningen. På detta sätt kan du åstadkomma eller bibehålla rätt grad av fuktighet inuti ugnsutrymmet för att livsmedlet ska bli mörare.

När cykeln velar vald och aktiverad visas följande meddelande med jämna mellanrum:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

När du trycker på knappen  tänds symbolen  som indikerar aktivering av ånggeneratorn. Efter några få sekunder börjar ånga strömma in i ugnsutrymmet. Ångan släpps in i ugnsutrymmet med jämna mellanrum åtskilda av korta pauser i max. 15 minuter. Efter denna tidsperiod stängs ånggeneratorn av och indikatorn  släcks.

Tillförseln av ånga kan även inaktiveras manuellt när som helst med knappen .

Ugnen avger en signal och displayen visar meddelandet **PRESS  TO STOP STEAM** (tryck för att stoppa ånga) för att påminna dig om denna möjlighet.

ANVÄNDA EN TILLAGNINGSFUNKTION UTAN ÅNGA




När ugnen används med en cykel utan ånga, kan kärlet stå kvar på sin plats utan att försämra tillagningsresultatet.

Obs:

In order for the STEAM REGENERATION or PROFESSIONAL cooking modes to be carried out successfully, the oven must be allowed to cool sufficiently if it was previously used for a similar cooking process.

STÄLLA IN TEMPERATUREN


Tryck på någon av de två  för att ändra den förinställda temperaturen med steg om $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

Ugnsutrymmets temperatur visas alltid till vänster om bokstaven t.

Obs: Gradsymbolen "°" blinkar under ugnens förvärmningsperiod tills inställd temperatur har uppnåtts. Annars är den alltid tänd, som t.ex. vid temperaturkontroll, när ugnen bibehåller den temperatur den redan uppnått, och avsvainig, när ugnen ska nå en inställd temperatur som är lägre än startvärdet.


STARTA TILLAGNINGEN


Aktivering av den valda tillagningsfunktionen, med inställningarna som visas på displayen, sker när valet bekräftas med

knappen .


Följande meddelande visas på displayen: ** ACTIVATE CYCLE  MENU**


Obs: Ugnen stängs av automatiskt efter 5 minuter om du inte bekräftar att tillagningsprocessen ska starta.


Texten **COOKING IN PROGRESS  MENU** (tillagning pågår – meny) visas på displayen när tillagningen är aktiverad.

Om du trycker på knappen  öppnas en meny där du kan göra halvautomatiska tillagningsinställningar eller lagra data för den tillagning som pågår.

Använda larmfunktionen

Tryck på någon av de två knapparna  för att aktivera funktionen.


Symbolen  börjar blinka och displayen visar meddelandet: ALARM (larm) och siffrorna 00.00 visas.

Använd knapparna  vid behov för att ställa in önskad tid.

Max. tid som kan ställas in är 23 timmar och 59 minuter.

Efter några ögonblick (5 sek.) startar timern, ugnen återgår till att visa aktuellt klockslag och symbolen lyser stadigt.

Mot slutet av den inställda tidsperioden, ljuder en signal och följande meddelande visas:

ALARM 00.00 och symbolen  (de två senaste blinkar).

Tryck på valfri knapp för att tysta signalen.



Obs! Signalen inaktiveras automatiskt efter 5 minuter.

FÖRSIKTIGHET:

Larmfunktionen samverkar INTE med ugnsanvändningen, och är alltid tillgänglig oavsett vilket läge ugnen befinner sig i.

VISA ELLER ÄNDRA LARMSTATUS

Tryck på en av de två knapparna  visar displayen omedelbart information om larmets tidsstatus.

Symbolen  börjar blinka. Tryck på en av de två knapparna  ställer in en ny larmtid.


Återställa larmfunktionen

Tryck samtidigt på knapparna  för att återställa den tid du förut programmerade för denna funktion.

Symbolen  slöcknar.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTID

Sätt på ugnen och välj en tillagningsfunktion.

Använd knapparna  för att ställa in tillagningstiden.



Den initiala tidsdisplayen är inställd på mm.ss, och därefter hh.mm (h=timmar, m=minuter, s=sekunder).

Max. tid som kan ställas in är 10 timmar.

Aktivera därefter tillagningen.

Tiden som visas börjar minska, och när den når noll försätts ugnen i läget för slutförd tillagning **Errore. Non è stato specificato un nome segralibro..**

ANNULLERA EN TILLAGNINGSTID


Tryck samtidigt på  och  för att annullera den tid du förut programmerade för denna funktion.



Tillagningstiden är inställd på noll.

PROGRAMMERA START OCH STOPP FÖR UGNEN

Sätt på ugnen, välj en tillagningsfunktion och välj önskad tillagningstemperatur.

Använd knapp  för att ställa in tillagningstiden.



Max. tid som kan ställas in är 10 timmar.

Tryck därefter på knappen   , välj posten **END OF COOKING** (slut på tillagning) med knappen



END OF COOKING

(slut på tillagning) med knappen

När meddelandet **SET TIME** (ställ in tid) visas, använd



ställa in tiden för **END OF COOKING** (slut på tillagning), inom de närmaste 23 timmarna och 59 minuterna.

Bekräfta inställningen med knappen



Ugnen försätts i fördröjt startläge.

Den aktiveras automatiskt senare för en inställd period och stoppar vid det programmerade slutet på tillagningstiden.

Meddelandet: **OVEN TO BE TURNED ON IN** (ugnen sätts på om...) visas med 15 sek. intervall för att visa tiden som återstår innan ugnen sätts på.

Det går dock att när som helst hämta fram informationen på displayen

genom att trycka på någon av de  och  knapparna



TILLAGNING/GRÄDDNING MED STEKTERMOMETER

Ugnen levereras med en stektermometer, ett tillbehör format som en lång pinne som sitter på ett fäste som avslutas med en sladd och en kontakt. När stektermometern är ansluten till elektroniken mäter den temperaturen inuti köttet eller något annat livsmedel som tillagas.

Detta tillbehör förenklar användningen av de olika tillagningscyklerna för ovana personer och ger jämna resultat med tiden.



Tillagningen avslutas när temperaturen inuti livsmedlet, som mäts av stektermometern, når det värde som är inställt på displayen.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU STEKTERMOMETERN

Anslut stektermometern till lämplig anslutning inuti ugnen, överst på den vänstra sidan (se fig. A). För in stektermometerns metalldel horisontellt i livsmedlet som ska tillagas, ända upp till fästet. Spetsen ska om möjligt placeras mitt i livsmedlet och får inte vidröra ben eller föras in i fetrika delar av livsmedlet.

En korrekt temperaturmätning erhålls endast om du följer dessa instruktioner.

Sätt på ugnen, välj en tillagningsfunktion, ställ in stektermometern och ställ in ugnstemperatur.

Om stektermometerns temperaturdisplay blinkar med värdet 30°C, innebär det att rätten som valts bland de som är listade på receptlistan saknar ett idealiskt stektermometertemperaturvärde. I sådant fall rekommenderas du att koppla bort stektermometern och tillaga maten i enlighet med det inställda läget eller ställa in en stektermometertemperatur enligt vad du tror är bäst.

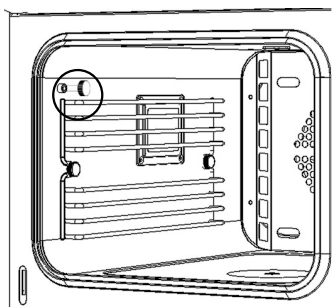


Fig. A

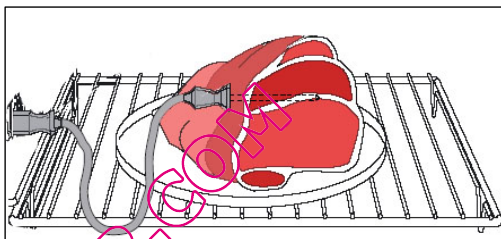





Fig. B

ÄNDRA TEMPERATUR FÖR STEKTERMOMETER

Tryck på någon av de två   för att ändra stektermometerns temperatur med steg om +/-1°C.

Max. temperatur som kan ställas in: 90°C

Min. temperatur som kan ställas in: 30°C


Stektermometerns temperaturvärde visas med följande grafiska symbol till vänster: 

Kommentarer:

Ugnsutrymmets temperatur måste vara högre än stektermometerns temperatur. I annat fall blinkar ugnsutrymmets temperatur för att indikera en felaktig inställning.

Det går inte att ställa in en tillagningstid med stektermometern eller vice versa.

ANVÄNDA STEKTERMOMETERN SOM TERMOMETER

Tryck samtidigt på de  knapparna så visas genast den temperatur




som stektermometern uppmätt.


Max. och min. temperatur som kan mätas är 250°C - 20°C.

PROGRAMMERA START AV UGN MED HJÄLP AV STEKTERMOMETERN


Anslut stektermometern till lämplig anslutning (se fig. A. **Errore. Non è stato specificato un nome segnalibro.**). Sätt på ugnen, välj en tillagningsfunktion och välj önskad tillagningstemperatur.

Tryck därefter på knappen:  och välj posten START COOKING (starta tillagning) med knappen



När meddelandet SET TIME (ställ in tid) visas, använd 


för att ställa in tiden för START COOKING (starta tillagning), inom de närmaste 23 timmarna och 59 minuterna.

Bekräfta inställningen med knappen 

Ugnen försätts i fördröjt startläge. Ugnen aktiveras automatiskt när den programmerade tiden infaller och stopper vid tillagningens slut, dvs. när livsmedlets temperatur når stektermometerns inställda värde.

Meddelandet: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

(ugnen sätts på om...) visas med 19 sek. intervall för att visa tiden som återstår innan ugnen sätts på.

Det går dock att när som helst hämta fram informationen på displayen genom att trycka på någon av de  knapparna



MINNESFUNKTIONER

Ugnens elektronik ger dig möjlighet att spara dina tillagningsinställningar på speciella minnesplatser. Denna information kan hämtas fram vid ett senare tillfälle då du vill laga mat med samma inställningar som förut, för att få ett jämnt och lyckat resultat.

Följande kan sparas i minnet:

tillagningscykel

ugnsutrymmets temperatur

stekttermometers temperatur eller alternativt **tillagningstid**

Du kan inte spara:

Start på tillagningstid

Stopp för tillagningstid

SÅ HÄR SPARAR DU EN TILLAGNINGSCYKEL

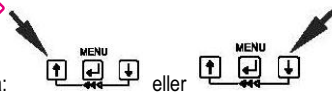
När du har satt på ugnen och gjort alla nödvändiga tillagningsinställningar, tryck upprepade gånger på knappen



tills följande text visas: **SAVE COOKING CYCLE**.

Tryck på knappen:  för att bekräfta att du vill spara dessa data.

Välj en av 10 tillgängliga lagringsplatser med hjälp av rullningsknapparna:



Bekräfta att data ska sparas i **COOKING CYCLE NO.** (tillagningscykelnr.) med knappen .

När dessa data har sparats, svarar systemet med **DONE** (klart).

Kommentarer:

Du rekommenderas att skriva ner numret på tillagningscykeln tillsammans med namnet på den aktuella rätten i en anteckningsbok. Detta hjälper dig längre fram när du ska hämta fram den tillagningscykel du använde för just denna rätt.

Om systemet inte visar texten **DONE** (klart) innebär det att minnet är fullt. För att kunna spara fler tillagningscykler måste du ta bort en eller flera minnesposter.

Menyfunktioner

RECIPES

SETTINGS



EXIT

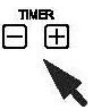
Recept: Systemet har en lagrad lista över rätter (kött, bröd/pizza, desserter, timbaler, dina egna recept) som möjliggör en snabb inställning av ugnen (rekommenderade värden) baserat på den valda posten för att få fram rätt tillagning. På de följande sidorna hittar du de tabeller och värden för olika livsmedel som är lagrade i ugnens minne.

Inställningar: På denna meny kan du utföra en rad inställningar för att anpassa ugnen efter just dina behov.

Exit: stänger menyn.

ÅTERSTÄLLA DINA VALDA INSTÄLLNINGAR

Tryck samtidigt **TIMER**   na för att annullera start/stopprogrammet för ugnen.



Ugnen aktiveras automatiskt och visar meddelandet: **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**
Ugnen stänger av alla värmeelement.

Displayen visar meddelandet: **COOKING FINISHED** åtföljt av en ljudsignal.
Du kan stänga av signalen genom att trycka på valfri knapp.

Tryck på knappen  för att stänga av ugnen

eller tryck på någon av de två k



för att välja en ny tillagningscykel.

Obs: I ångtillagningscykler, två minuter innan tillagningstiden avslutas öppnas ångutloppsventilen för att släppa ut så mycket ånga som möjligt från ugnsutrymmet.


VÄLJA TYP AV MAT

FÖRINSTÄLLDA AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM

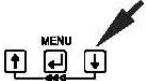
FLYTTA RUNT PÅ MENYN


Sätt på ugnen. När följande meddelande visas:

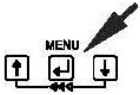
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Tryck på knappen:  för att visa den första posten på listan: **RECIPES**

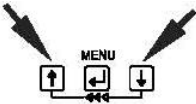
Visa menystruktur:

Tryck på knappen:  för att rulla neråt i listan.

tryck på knappen:  för att rulla uppåt i listan

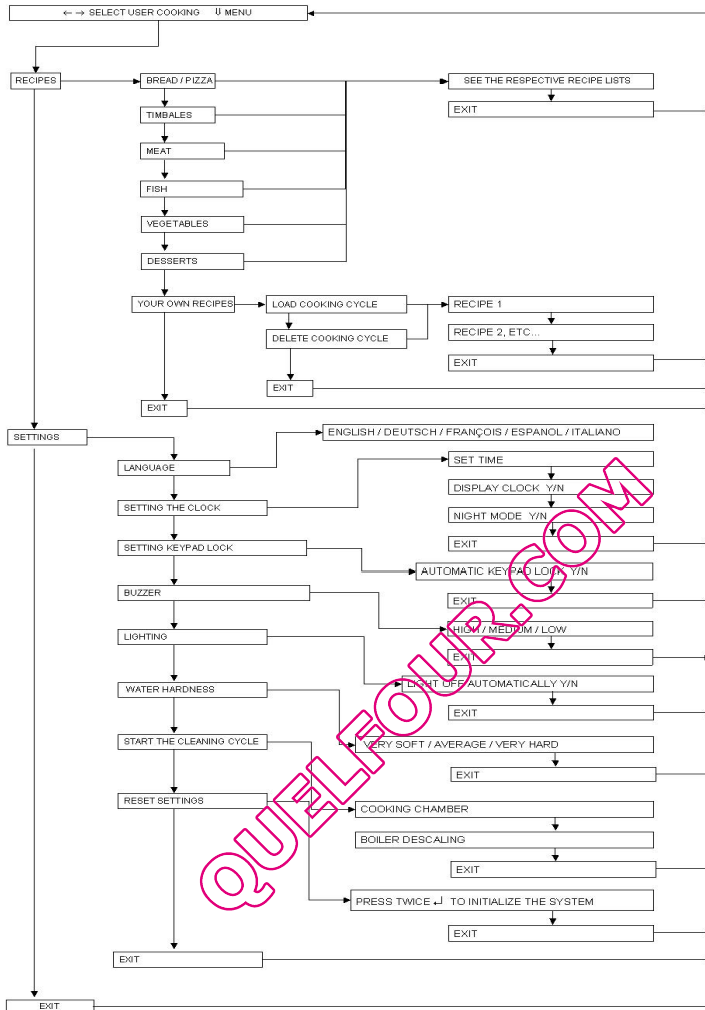
Tryck på knappen:  för att välja den post som visas.

EXIT (avsluta) låter dig när som helst gå tillbaka till den post som först visades när du satte på ugnen.




Tryck samtidigt på knapparna  för att gå tillbaka till föregående post, ett steg i taget.

QUELFOR.COM

ÖVERSIKT ÖVER MENYSTRUKTUR



Receptlista för BRÖD/PIZZA

Rätt:	Ugnens tillagningstemperatur °C	Stektermometers temperatur * °C	Tillagningstid	Nivå	Tillagningscykel
AROMATISKT FOCACCIA-BRÖD	220		00t.25m	3	
BRÖD	220		00t.35m	3	
PIZZA	230		00t.25m	3	

Receptlista för TIMBALER




Rätt:	Ugnens tillagningstemperatur °C	Stektermometers temperatur * °C	Tillagningstid	Nivå	Tillagningscykel
CANNELLONI	190		01t.00m	3	
LASAGNE	180		01t.20m	3	
SPARRISTIMBAL	180		01t.10m	3	
POTATISTIMBAL	180		01t.20m	3	
SQUASHTIMBAL	180		00t.40m	3	
FRUKTPAJ	200		00t.35m	3	

QUELFOURS.COM






Receptlista för KÖTT

De listade tillagningssägena baseras på köttstycken som väger ungefär 1 kg.

Rätt:	Ugnens tillagningstemperatur °C	Stektermometrens temperatur * °C	Tillagningstid	Nivå	Tillagningscykel
SKINKLÅR	90	70		3	
NÖTSTEK	90	70		3	
KALVSTEK	90	68		3	
SKINKSTEK	90	72		3	
GRISHALS	100	75		3	
MELLANSTEKT KOTLETT	75	62		3	
SAFTIG KOTLETT	70	55		3	
MELLANSTEKT BIFF	75	62		3	
SAFTIG BIFF	70	57		3	
BIFFRULLE	80	65		3	
KALKONBRÖST	90	70		3	
ROSTBIFF	80	62		3	
SAFTIG ROSTBIFF	70	57		3	
NÖTBOG	85	70		3	
KALVBOG	90	72		3	

QUELLEFOUR.COM

Receptlista för FISK


Rätt:	Ugnens tillagningstemperatur °C	Stektermometerns temperatur * °C	Tillagningstid	Nivå	Tillagningscykel
MUSSLOR	100		00t.30m	3	
RÖDSPÄTTEFILÉ	220		00t.10m	3	
SKORPIONFISKFILÉ	80		00t.30m	3	
RÄKOR OCH LANGUSTER	100		00t.30m	3	
ÖRING	100		00t.35m	3	

Receptlista för GRÖNSAKER

Rätt:	Ugnens tillagningstemperatur °C	Stektermometerns temperatur * °C	Tillagningstid	Nivå	Tillagningscykel
SPARRIS	100		00t.35m	3	
BROCCOLI	100		00t.30m	3	
MORÖTTER	100		00t.35m	3	
BRYSSSELKÅL	100		00t.35m	3	
BLOMKÅL	100		00t.40m	3	
MANGOLD	100		00t.35m	3	
GRÖNA BÖNOR	100		00t.40m	3	
FÅNKÅL	100		00t.40m	3	
POTATIS	100		00t.205m	3	
PAPRIKA	100		00t.25m	3	
PURJOLÖK	100		00t.40m	3	
RIS	100		00t.35m	3	
SELLERI	100		00t.35m	3	
SPENAT	100		00t.20m	3	
ZUCCHINI	100		00t.30m	3	

Tillagningstiderna är baserade på medelstora rätter.
Tillagningstiderna kan variera beroende på rättens storlek.

Receptlista för DESSERTER

Rätt:	Ugnens tillagningstemperatur °C	Stektermometerns temperatur * °C	Tillagningstid	Nivå	Tillagningscykel
SMÅKAKOR	150		00t.35m	3	
YOGHURTKAKOR	170		00t.15m	3	
PLOMMONKAKA	170		01t.00m	3	
SUFFLÉER	200		00t.35m	3	
ÄPPLEPAJ	170		01t.00m	3	
SOCKERKAKA	170		00t.40m	3	

OBS!

De inställningar som listas i tabellerna (temperatur, tillagningstid) kan ändras för att skapa en personligare tillagning som passar just dig bättre. Nya data kan matas in och överskriva de data som finns lagrade i minnet genom att du följer instruktionerna nedan.

TILLAGNING/GRÄDDNING MED STEKTERMOMETER

Ugnen levereras med en stektermometer, ett tillbehör format som en lång pinne som sitter på ett fäste som avslutas med en sladd och en kontakt. När stektermometern är ansluten till elektroniken mäter den temperaturen inuti köttet eller något annat livsmedel som tillagas.

Detta tillbehör förenklar användningen av de olika tillagningscyklerna för ovana personer och ger jämna resultat med tiden.

Tillagningen avslutas när temperaturen inuti livsmedlet, som mäts av stektermometern, når det värde som är inställt på displayen.



Använda stektermometern.

Anslut stektermometern till lämplig anslutning inuti ugnen, överst på den vänstra sidan (se fig. A). För in stektermometerns metalldel horisontellt i livsmedlet som ska tillagas, ända upp till fästet. Spetsen ska om möjligt placeras mitt i livsmedlet och får inte vidröra ben eller föras in i fettrika delar av livsmedlet. En korrekt temperaturmätning erhålls endast om du följer dessa instruktioner.

Sätt på ugnen, välj en tillagningsfunktion, ställ in stektermometern och ställ in ugnstemperatur.

Om stektermometerns temperaturdisplay blinkar med värdet 30°C, innebär det att rätten som valts bland de som är listade på receptlistan saknar ett idealiskt stektermometertemperaturvärde. I sådant fall rekommenderas du att koppla bort stektermometern och tillaga maten i enlighet med det inställda läget eller ställa in en stektermometertemperatur enligt vad du tror är bäst.

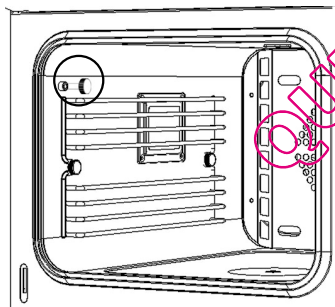


Fig. A

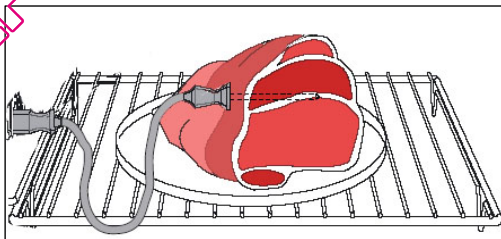





Fig. B

ÄNDRA TEMPERATUR FÖR STEKTERMOMETER

Tryck på någon av de två   för att ändra stektermometerstemperatur med steg om +/-1°C.

Max. temperatur som kan ställas in: 90°C

Min. temperatur som kan ställas in: 30°C

Stektermometerens temperaturvärde visas med följande grafiska symbol till vänster: 

Kommentarer:

Ugnsutrymmets temperatur måste vara högre än stektermometerens temperatur. I annat fall blinkar ugnsutrymmets temperatur för att indikera en felaktig inställning.

Det går inte att ställa in en tillagningstid med stektermometern eller vice versa.

ANVÄNDA STEKTERMOMETERN SOM TERMOMETER




Tryck samtidigt på de   knapparna så visas genast den temperatur

som stektermometern uppmätt.



Max. och min. temperatur som kan mätas är 250°C - 20°C.

PROGRAMMERA START AV UGN MED HJÄLP AV STEKTERMOMETERN


Anslut stektermometern till lämplig anslutning (se fig. A5 Error. Non è stato specificato un nome segnalibro.). Sätt på ugnen, välj en tillagningsfunktion och välj önskad tillagningstemperatur.

Tryck därefter på knappen:    och välj posten START COOKING (starta tillagning) med knappen



När meddelandet SET TIME (ställ in tid) visas, använd  

för att ställa in tiden för START COOKING (starta tillagning), inom de närmaste 23 timmarna och 59 minuterna.

Bekräfta inställningen med knappen 

Ugnen försätts i fördröjt startläge. Ugnen aktiveras automatiskt när den programmerade tiden infaller och stopper vid tillagningens slut, dvs. när livsmedlets temperatur når stektermometerens inställda värde.

Meddelandet: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

(ugnen sätts på om...) visas med 15 sek. intervall för att visa tiden som återstår innan ugnen sätts på.

Det går dock att när som helst hämta fram informationen på displayen genom att trycka på någon av de två knapparna



GÖRA RECEPTLISTAN PERSONLIG

Välj en post från listan och ange data enligt eget tycke och smak. Kom ihåg att du kan laga mat baserat på tid (tillagningstid) eller med hjälp av stektermometern.

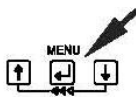
Aktivera tillagningen och tryck därefter upprepade gånger på knappen



tills följande text visas:

SAVE COOKING CYCLE

Tryck på knappen:



för att bekräfta och spara de nya inställningarna.

Systemet visar **DONE** (klart) när det har sparat dessa nya data.

LADDA EGNA RECEPT

Välj meny och receptposterna med knappen



Rulla bland posterna med knappen

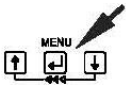


eller knappen



tills texten

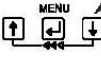
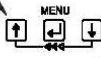
YOUR OWN RECIPES visas. Bekräfta ditt val med knappen



När följande meddelande visas: **LOAD COOKING CYCLE** tryck på knappen




Systemet visar då de recept som har sparats.

Använd knappen  eller  för att välja önskad tillagningscykel.

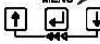
Bekräfta valet genom att trycka på knappen .



Obs: Om minnesplatsen är tom pga. att inga personliga recept har sparats, svarar systemet med EXIT (avsluta).

TA BORT EGNA RECEPT

Välj meny och receptposterna med knappen .



Rulla posterna med knappen  eller knappen  tills texten YOUR OWN RECIPES (dina egna recept) visas.


Bekräfta ditt val med knappen .

Använd någon av de två knapparna  eller  för att rulla posterna tills följande text visas:

DELETE COOKING CYCLE.

Tryck på knappen  för att öppna undermenyn.

Välj den tillagningscykel du vill ta bort, rulla posterna med någon av knapparna  och  och




bekräfta borttagningen med knappen .

När tillagningscykeln data har tagits bort, svarar systemet med **DONE** (klart).

RESET SETTINGS (återställa inställningar)

Denna funktion används för att återställa systemet i händelse av problem.

Försiktighet: Alla systemvariabler återställs till sina ursprungliga värden och dina egna recept raderas.

Välj posten: **RESET SETTINGS** med knappen    och följ instruktionerna på displayen.

AVSTÄNGT UGNSLÄGE

Alla värmeelement är inaktiverade, inklusive fläkten inuti ugnsutrymmet och ugnsbelysningen.


Kylfläkten och fläkten som sitter inuti ugnsutrymmet inaktiveras några få minuter efter det att ugnen stängts av för att låta ugnen svalna snabbt. (Max. avsvälningstid: 20 min.).

Knappsatsen är inaktiverad med undantag för på/av-knappen  och LARM-funktionsknapparna

AVSLUTAT TILLAGNINGSLÄGE

Kontrollenheten avger en ljudsignal och inaktiverar alla värmeelement, inklusive fläkten inuti ugnsutrymmet och ugnsbelysningen.

Displayen visar meddelandet: **COOKING FINISHED**

- Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen, få bort meddelandet och återberörda systemet till påslaget läge.
- Eller tryck på knappen  för att stänga av ugnen (se Avstängt ugnsläge).
- I annat fall stängs ugnen av automatiskt efter 5 minuter.

LÅSA KNAPPSATSEN:

Detta alternativet låter dig bestämma läge för knappsatslåset: manuellt eller automatiskt.

Du rekommenderas att välja det automatiska läget (**YES**), (ja), särskilt om det finns barn i hushållet.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Knapparna låses automatiskt när knappsatsen är inaktiv i 1 minut.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Du aktiverar knappsatslåset genom att samtidigt trycka på knappen längst till vänster och knappen längst till höger



I båda fall, när knappsatslåset aktiveras, visas meddelandet:

KEYPAD LOCK ACTIVATED (knappsatslås aktiverat) följt av, om ugnen är avstängd, av nyckelsymbolen  som påminner användaren om att funktionen är aktiverad.

Om knappsatslåset aktiveras manuellt eller automatiskt under en tillagningsprocess, återgår displayen, efter meddelandet:

KEYPAD LOCK ACTIVATED återgår till att visa tillagningsinformation. Om någon försöker ställa in nya inställningar, svarar systemet på alla knapptryckningar med ett meddelande som påminner användaren om att först inaktivera knappsatslåset.

Se nästa avsnitt.

INAKTIVERA KNAPPSATSLÅSET

Om nyckelsymbolen  visas på displayen eller om följande meddelande visas:

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

(*läs upp knappar*). De två nedåtppekande pilarna påminner användaren om knappkombinationen)

Tryck samtidigt på knapparna längst åt vänster och höger:



Meddelandet: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** (knappsatslås inaktiverat) bekräftar att apparatens normala kontrollfunktioner har återställts.

INFORMATION OM KNAPPSATSLÅSET

Knappen  stänger av ugnen.

LJUDSIGNAL

Låter dig välja en av 3 nivåer (låg, medel, hög) för den varnande ljudsignalens styrka. Standardinställning: MEDIUM (medel)

RENGÖRING

Starta rengöringscykel

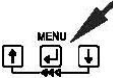
Menyposter:

COOKING CHAMBER (ugnsutrymme)

BOILER DESCALING (avkalkning av kokanordning)

ÅNGRENGÖRING AV UGNSUTRYMME

Syftet är att underlätta borttagning av eventuella rester av mat, fett osv. efter en tillagningsprocess. Ugnen fyller ugnsutrymmet med en viss mängd ånga under en bestämd tidsperiod (10 min.).

Aktivera ugnsutrymmets rengöringscykel med knappen  och följ instruktionerna som visas på displayen. När cykeln är slutförd och följande meddelande visas:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

använd en mjuk trasa eller en svamp utan slipverkan fuktad med vatten för att rengöra ugnen. Använd inte korrosiva substanser eller vätskor. Använd inte redskap av metall eller spetsiga redskap.

VATTENAVKALKNINGSPROCESS

Detta är en speciell rengöringscykel som är till för att få bort avlagringar inuti kokanordningen. Beroende på vattnets hårdhet, bildas en viss mängd avlagringar inuti kokanordning eller ånggenerator. Mängden avlagringar ökar ju hårdare vattnet är.

BOILER DESCALING (avkalkning av kokanordning)

Du rekommenderas att utföra avkalkning så snart följande varningsmeddelande visas:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

FÖRSIKTIGHET: CYKELN HAR EN FÖRUTBESTÄMD TIDSLÄNGD PÅ 12 TIMMAR. DÄRFÖR REKOMMENDERAS DU ATT UTFÖRA CYKELN UNDER NATTEN.

Lämpligt avkalkningsmedel:

Du rekommenderas att använda CITRONSYREMONOHYDRAT, som kan köpas på apoteket. Följ säkerhets- och doseringsinstruktionerna. Använd inte ättika eller ättiksbaseerade produkter.

Instruktioner för avkalkning av kokanordning:

Dosering: fyll vattenkärlet med vatten upp till markeringen 0,6 l. Tillsätt 5 teskedar citronsyremonohydrat och låt upplösas.

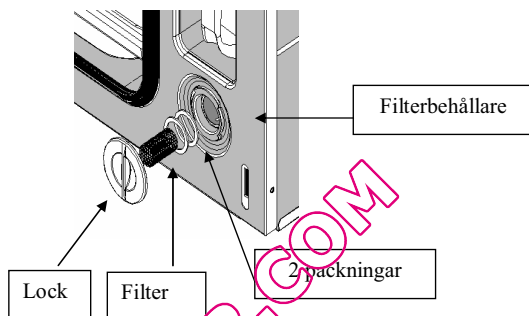
Sätt in vattenkärlet på dess plats och starta avkalkningsprocessen med knappen .

Apparaten visar hur lång tid som återstår innan avkalkningsprocessen är slutförd.

Efter avkalkningen utförs en tvätt- och sköljprocess av kokanordningen. Se avsnittet tvätt av kokanordning.

TVÅTT AV KOKANORDNING

När kokanordningens avkalkningsprocess är slutförd, utför systemet en tvättcykel för kokanordningen: det resulterande smutsvattnet passerar genom filtret, vilket innehåller avlagringsrester från den tidigare avkalkningsprocessen, och därefter töms smutsvattnet ut i vattenkärlet. Därefter måste du själv göra en insats. Apparaten vägleder dig steg för steg genom de åtgärder som ska utföras. Kort sagt går nödvändiga åtgärder ut på att tömma vattenkärlets innehåll, att skölja det och fylla det med rent vatten. Denna åtgärd måste upprepas åtskilliga gånger. Filtret måste rengöras manuellt när kokanordningens tvättcykel är slutförd. Det kan droppa vatten från filterbehållaren. Torka upp och rengör med en trasa eller en liten svamp. Lägga märke till de vita packningarna. Kontrollera att de sitter på plats på insidan av filterbehållaren. Annars måste du rätta till dem enligt bild nedan.



VATTENHÄRDHET

Vattnets hårdhet är enkelt uttryckt den mängd magnesium- och kalciumsalter som finns i vattnet. Hårdheten uttrycks vanligtvis i franska grader (°fH). Mängden avlagringar ökar ju hårdare vattnet är, och detta kan så småningom skada ugnens funktion. Ugnen är utrustad med ett automatiskt system som avgör när det är dags att avkalka kokanordningen. *Du rekommenderas att använda destillerat vatten för att minska mängden kalkavlagringar. Det finns tre justeringsintervall för vattenhårdhet.*

Franska grader (°fH) / Tyska grader (°dH) motsvarighetstabell

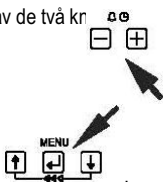
VATTENHÄRDHET °fH	VATTENHÄRDHET °dH
16-35° fH MEDELHÅRT VATTEN	0-8° dH MEDELHÅRT VATTEN
0-15° fH MYCKET MJUKT VATTEN	9-20° dH MYCKET MJUKT VATTEN
36-50° fH MYCKET HÅRT VATTEN	21-28° dH MYCKET HÅRT VATTEN

Standardsystemet bygger på medelvärdet (rad 1 i tabellen).

För att ändra inställning, välj vattnets hårdhet och tryck på bekräftelseknappen



för att öppna alternativet och använd sedan en av de två kn



När du har gjort ditt val, bekräfta med knappen

UNDERHÅLL

VARNINGSMEDDELANDEN - Betydelsen av vissa varningsmeddelanden.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Vanligtvis räcker 1 liter vatten i vattenkärlet för en ångtillagningsprocess. Detta meddelande kan emellertid visas av två anledningar:

Vattnet i vattenkärlet är slut.

Vattenkärlet är inte helt införd på sin plats.

I båda fall ska du börja med att öppna ugnsluckan. Se upp för eventuell ånga som kan komma ut.

Tillsätt vid behov max..1 liter destillerat vatten eller kranvatten. (Obs: Fyll ALDRIG vattenkärlet helt, då kan vattnet som pumpas tillbaka av ånggeneratoren till vattenkärlet i slutet av tillagningscykeln rinna över.) Sätt vattenkärlet på dess plats. Tryck ner vattenkärlet helt för att säkerställa en perfekt tätning mellan röret i vattenkärlet och hydraulkretsen inuti ugnen.

INSERT THE PITCHER

Detta meddelande visas när systemet måste tömma ut vatten som finns inuti kokanordningen, men vattentråget inte sitter på sin rätta plats.

CONNECT FOOD PROBE

Detta meddelande visas vid val av tillagning med låg temperatur eller ett eget recept som fordrar användning av stektermometern, och enbart om stektermometern inte redan är ansluten till rätt anslutning.

DISCONNECT FOOD PROBE

Detta meddelande visas om inställningen för det valda receptet inte fordrar användning av stektermometern, och endast om stektermometern är ansluten.

CLOSE THE DOOR

Detta meddelande visas för att indikera att den valda processen eller den process som tidigare valts endast kan starta när ugnsluckan är stängd.

En öppen ugnslucka avbryter tillagningsprocesser eller ångkontrollerade cykler.

BOILER EMPTYING WAIT...

Denna indikering används för att säkerställa för användaren att vissa processer är aktiva och att de övervakas och styrs automatiskt av systemet, även om ugnen är avstängd, som t.ex. tvättcykler för kokanordning.

Andra indikeringar visas i slutet av processen eller också stängs ugnen av automatiskt.

VAD SKA JAG GÖRA OM JAG FÅR PROBLEM MED UGNEN?

PROBLEM	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Kontrollera huruvida den allpoliga brytaren eller någon restströmbrytare i det elektriska systemet är av. Om du har problem med elsystemet, rådfråga en behörig elektriker. Om ugnen fortfarande inte fungerar efter återställning av den allpoliga brytaren och/eller restströmbrytaren, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ugnsbelysningen tänds inte.	Se instruktioner om hur du byter ugnsglödampa.
Displayen visar Err och ett nummer.	Denna kombination indikerar ett fel. Se felkodstabellen.
Systemet kräver att du ställer in tiden.	Sannolikt elfel (strömavbrott). Ställ in aktuell tid.
Kokanordningen töms inte på vatten förrän en lång stund efter det att tillagningsprocessen slutat.	Av säkerhetsskäl pumpas vattnet från kokanordningen inte bort förrän temperaturen har sjunkit under 90°C. Vattnets avsvälningstid bestämmer hur lång tid det tar innan tömningen startar (det kan dröja upp till 20 min.). Det går att starta en annan tillagningsprocess under denna tidsperiod.
Ånga kommer ut från ugnen under användning.	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd. Kontrollera om tätningen är sprucken osv. Om tätningen är skadad, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Systemet visar en stektermometersymbol under användning, trots att stektermometern inte är ansluten.	Kontrollera tätningen på stektermometerns lock inuti ugnsutrymmet. Om locket inte sitter stadigt, måste det bytas ut. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

VAD SKA JAG GÖRA OM DET BLIR STRÖMAVBROT?

I händelse av strömavbrott måste du kanske återställa ugnens klocka när strömmen kommit tillbaka.

Sparade inställningar och recept går inte förlorade.

Om strömavbrottet inträffar under en tillagningsprocess, kan denna process inte fortsätta.

Om en avkalknings- eller rengöringsprocess av kokanordning var igång före strömavbrottet, avbryts denna process. När strömmen kommit tillbaka måste du tömma den lösning av vatten och citronsyremonohydrat som finns i kokanordningen. Följ instruktionerna som visas på apparatens display.

TABELL ÖVER FELKODER

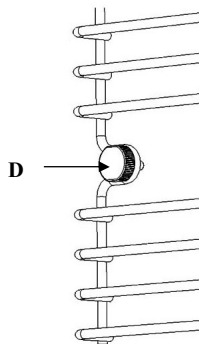
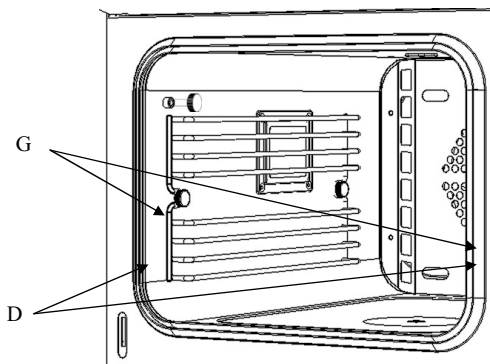
Det elektroniska systemet utför fortlöpande en rad diagnostiska test. Om några värden är felaktiga, inaktiverar kontrollenheten funktionerna och visar en felkod (Err följt av tre numeriska siffror), alla värmeelement stängs av, inklusive fläkten inuti ugnsutrymmet. Kylfläkten förblir påslagen.

Skriv ner felkoden och kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.

Felkod	Orsak	LÖSNING
ERR 001	Överhettad KOKANORDNING. Orsakerna till detta larm är: Påfyllningspumpen håller inte vatten från vattenkärlet till kokanordningen. Orsakerna kan vara: a – tomt vattenkär b – en läcka i hydraulkretsen c – trasig pump d – elektroniskt fel i strömkretsen (relä eller reläkontroll)	Kontrollera att det finns vatten i vattenkärlet. Stäng av ugnen och sätt sedan på den igen. Om felet återkommer, skriv ner felkoden och kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 002	Skyddslarm för kokanordning. Systemet gör relät GEN. strömlöst i förväg och därmed all belastning som är ansluten till det. - Byt ut strömkortet.	Skriv ner felkoden och kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 003	Överhettat strömkort: tröskelvärdet $\geq 85^\circ$	Kontrollera om ugnen är inbyggd i inredningen enligt instruktionerna i denna handbok. Kontrollera att tangentialfläkten fungerar som den ska.
ERR 004	PT1000 ugnsutrymmessensor. Orsak: avbrott eller kortslutning i sensor eller sladdar. - Byt ut PT1000.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 005	Stektermometer. Orsak: avbrott eller kortslutning i sensor eller sladdar. - Kontrollera de elektriska anslutningarna. - Byt ut stektermometern.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 006	Termokopplingsfel i kokanordning. Orsak: öppen krets eller kortslutning till jord. - Byt ut KOKANORDNING.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 007	Termokopplingsfel i ugnsutrymme. Orsak: öppen krets eller kortslutning till jord. - Byt ut TC1.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 008	Överhettning i ugnsutrymme. - Byt ut strömkortet.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.
ERR 009	Fel på ntc-sensor på strömkortet. Orsak: öppen krets eller kortslutning. - Byt ut strömkortet.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter och uppgive felkoden.

TA BORT STÖD FÖR SIDOGALLER

1. Skruva loss (vrid motsols) de främre räfflade muttrarna (D).
2. Dra ut sidogallren ett efter ett (G).



MONTERA SIDOGALLREN

Sätt in stödgallren ett i taget. (G)

Tänk på indexmarkeringen på gallret. Den måste föras in på den bakre räfflade muttern inuti ugnsutrymmet.

Skruva i de räfflade muttrarna (D).

BYTA UGNSGLÖDLAMPA

Koppla bort apparaten från nätsströmmen eller försätt den allpoliga brytaren i avstängt läge.

Kontrollera att ugnen håller rumstemperatur. Vänta annars tills den svalnat.

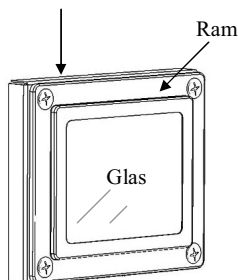
Ugnsglödlampen måste ha följande egenskaper:

- Nätspänning 220-240 V~ (50/60 Hz)
- Effekt 25 W
- Bastyp: E-14
- Max. driftstemperatur 300°C

Instruktion för byte av glödlampa:

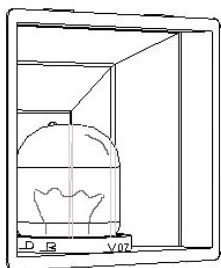
1. Skruva loss den räfflade muttern på vänster sidas stödgaller. Se föregående sida.
2. Dra ut stödgallret.
3. Skruva loss de 4 krysskruvorna som sitter i hörnan glasstödet (se ritning här bredvid).

Gummitätning



av

4. Placera ramen, med glas och tätning för att skydda lampan, på ett stödjande underlag.



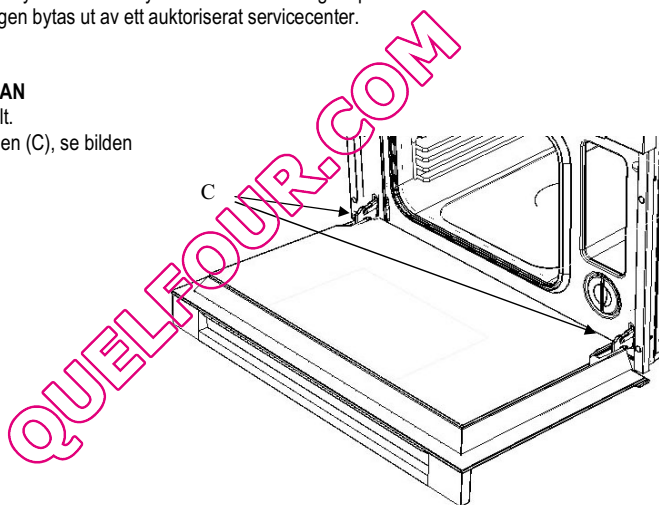
5. Skruva ut den utbrända glödlampan.
6. För in och skruva fast den nya glödlampan.
7. Sätt tillbaka ramenheten med glas och tätning.
8. Skruva in de 4 skruvarna.
9. Montera sidogallret.
10. Skruva på den räfflade muttern på sidogallret.
11. Återanslut strömmen.

BYTA TÄTNING I UGNSUTRYMMET

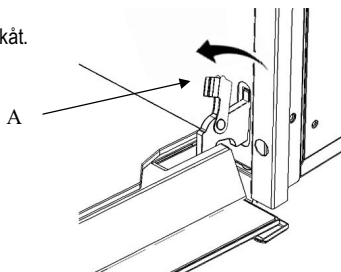
Tätningen som sitter runt ugnsutrymmet måste bytas ut om den fått några sprickor. Av säkerhetsskäl måste tätningen bytas ut av ett auktoriserat servicecenter.

MONTERA NER UGNSLUCKAN

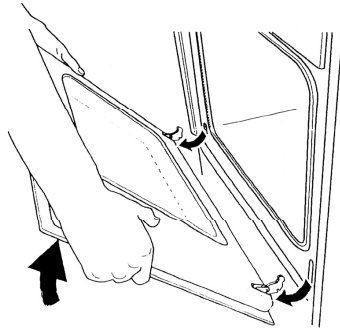
1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Leta reda på gångjärnen (C), se bilden här bredvid:



3. Tippa fästena (A) på de två gångjärnen (C) bakåt.

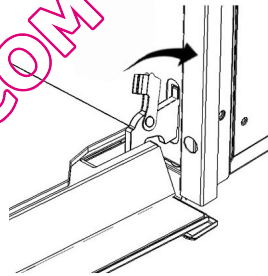


4. Fatta tag i luckans båda sidor och stäng den sakta till hälften. Fästena (A) hakar fast i ugnsluckan.
5. Lyft luckan uppåt.
6. Dra ut luckan genom att vrida den nedre delen bakåt, Fästena måste lämna sina platser. Se bilden nedan.



MONTERA UGNSLUCKAN

1. För in de två fästena i lämpliga öppningar, med luckan halvstängd.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Tippa över de två gångjärnen (C) så att de först framåt.



INFORMATION OM UGNEN

Knappsats med touch-kontroll

Denna speciella typ av knappsats reagerar på beröring. När du ska ge ett kommando till ugnen, räcker det med att trycka lätt på den symbol på knappsatsen som motsvarar önskat kommando.

Inga knapptryckningar

Efter 5 minuter utan bekräftelse på aktivering av tillagningscykel eller utan bekräftelse på ett alternativ, stängs ugnen av automatiskt.

Ljudsignal

En kort ljudsignal avges varje gång du trycker på en knapp.

Gyllene färgning av ugnsutrymmet

Efter en viss period av ugnsanvändning, får ugnsutrymmet en gyllene färgton. Det är naturligt att det rostfria stålet färgas på detta sätt och det påverkar inte tillagningsegenskaperna det minsta.

QUELFOUR.COM

BELANGRIJKE INFORMATIE

Lees deze handleiding aandachtig door. Het helpt u uw toestel veilig en goed te gebruiken. Bewaar de handleiding en de montage-instructies op een veilige plek. Geef deze handleiding en de montage-instructies aan de nieuwe eigenaar, als u het toestel verkoopt.

VÓÓR DE INSTALLATIE

Dit toestel is geschikt voor het bereiden van eten en voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik; Het combineert in één enkel product een traditionele bereiding met de voordelen van stoom om zeer goede resultaten te bereiken bij zowel vlees, vis, groenten en desserts, terwijl tegelijkertijd de smaak, versheid, aroma's en vooral de voedingswaarden van het voedsel behouden blijven.

Deze oven is niet geschikt voor andere doeleinden.

Installeer en gebruik het toestel in ruimtes met minimumtemperaturen van 5°C.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Dit toestel is ontworpen om door volwassenen te worden gebruikt, die vertrouwd zijn met deze gebruikersinstructies.

Verzeker u ervan dat er geen stoomkabel van elektrische toestellen tussen de ovendeur zit.

De elektrische isolatie kan hierdoor beschadigd worden.

Als de stroomkabel beschadigd is, moet hij door de klantenservice worden vervangen, om gevaren te voorkomen.

Kinderen zijn vaak niet in staat de gevaren te herkennen, die het gebruik van het toestel met zich meebrengen.

Hou goed toezicht op kinderen en laat ze niet met het toestel spelen.

Tijdens de bereiding ontstaat warmte, waardoor de deur van het toestel erg heet kan worden.

Kom niet aan de deur en houd kinderen uit de buurt ervan.

Gehandicapten of onzelfstandige mensen moeten door bekwame volwassenen worden geholpen.

Tijdens het gebruik kunnen de toegankelijke delen van de oven erg heet worden. Houd kinderen uit de buurt van de oven tot hij is afgekoeld.

Kijk uit voor de hetelucht- en/of stroomstroom die uit de oven komt, als u de ovendeur tijdens of na de bereiding opent. Zet een paar stappen achteruit of ga aan de kant om brandwonden te voorkomen.

Het is raadzaam gedestilleerd water te gebruiken om de vorming van kalkaanslag te verminderen.

Gebruik de oven niet om de ruimte te verwarmen.

Voordat u de ovendeur sluit, verzekeren u zich ervan dat er zich geen vreemde voorwerpen of huisdieren in de oven bevinden.

Bewaar geen brandbare materialen of temperatuurgevoelige voorwerpen, zoals reinigingsmiddelen, sprays, vacuüm verpakte houders, eten in olie, enz. in de oven. Zij houden brand- / explosiegevaar in.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig en houd haar bij de hand, zodat ze indien nodig altijd geraadpleegd kan worden.

Vergeet niet deze handleiding mee te geven, als u het toestel verkoopt of aan iemand anders overdoet.

Zodra zich een storing voordoet, moet de stekker van de oven uit het stopcontact worden gehaald.

Heet vet vliegt gemakkelijk in brand. Het is gevaarlijk om olie in de oven te verwarmen om vlees te braden en dit is dan ook verboden. Probeer nooit om brandend vet met water te doven (er kan zich een explosie voordoen).

Verstik de vlammen met natte doeken.

Het rooster, de oven platen en ovenschalen worden erg heet.

Gebruik volledig droge ovenwanten of pannenlappen als u ze in de oven zet of ze eruit haalt.

Kijk uit dat u niet met de vingers tussen de ovendeur of -scharnieren komt, als u de oven gebruikt of reinigt, om verwondingen te voorkomen. Kijk vooral goed uit als er kinderen aanwezig zijn.

Laat de deur alleen in de gesteunde stand openstaan.

Als de deur openstaat, bestaat het gevaar erover te struikelen of er met de vingers tussen te komen.

Ga niet op de ovendeur zitten en leun er niet op. Gebruik hem niet als werkoppervlak.

Voor het onderhoud, de verplaatsing, installatie en reiniging van het toestel gebruikt u geschikte preventieve veiligheidsmiddelen (handschoenen, enz.).

Toestellen die zwaarder zijn dan 25 kg mogen alleen met de geschikte middelen worden opgetild en verplaatst, of door twee personen, om gevaren en letsel te voorkomen.

Werkzaamheden aan het toestel moeten worden verricht bij van het elektriciteitsnet gekoppeld toestel. Het is niet toegestaan wijzigingen aan het toestel aan te brengen, ermee te knoeien of te proberen het te repareren, vooral met gereedschap (schroevendraaiers e.d.) zowel in en buiten het toestel. Reparaties mogen alleen door erkende vaklui worden verricht, vooral op de elektrische onderdelen. Verkeerde reparatiewerkzaamheden kunnen ernstige ongelukken veroorzaken, het toestel en de apparatuur beschadigen en tot een onjuiste werking leiden. Toestellen die door technische servicecentra worden gerepareerd, moeten een routinetest ondergaan, vooral wat betreft de continuïteit van de aarding. Gebruik alleen de voedsel- / temperatuursonde, die bij de ovenaccessoires hoort. Als de voedselsonde kapotgaat of kwijtraakt, wendt u zich tot het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade aan personen of voorwerpen, veroorzaakt door slecht of verkeerd onderhoud van het toestel.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als de veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen.

De fabrikant behoudt zich het recht voor de wijzigingen aan zijn product aan te brengen, die hij voor noodzakelijk of nuttig houdt, zonder dit vooraf te melden.

NUTTIGE INFORMATIE OVER HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Gebruik de ovendeur niet als legplank.
Bewaar geen eten in het toestel. Dit kan roest veroorzaken.

Ovengerief

Gebruik uitsluitend de bijgeleverde accessoires. Zij zijn speciaal voor uw toestel ontworpen. Waarschuwing: als u met de stoomschaal met gaatjes stoomt, brengt u altijd de bakplaat / een stevige ovenschaal eronder aan. Zo wordt het druipvocht opgevangen. Zet ovenvast aardewerk altijd op het rooster of in de stoomschaal met gaatjes. Waarschuwing: de verdampingsplaat mag niet worden afgedekt. Ovenvast aardewerk moet hitte- en stoombestendig zijn. Siliconen bakvormen zijn niet geschikt voor de gecombineerde werking van hete lucht en stoom. Gebruik geen ovengerief met tekenen van roest. Zelfs de kleinste roestplekjes kunnen roest in de oven veroorzaken.

Verzorgen en reinigen

De oven van uw toestel is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Een verkeerde zorg kan roest in de oven veroorzaken. Raadpleeg de verzorgings- en reinigingsinstructies in de handleiding.

Zout is erg bijtend. Als er zout in de oven terechtkomt, kan er op die plekken roest ontstaan. Zuurhoudende sauzen, zoals ketchup en mosterd, of gezouten eten, bijv. gepekeld gebraden vlees, bevatten chloride en zuren. Deze tasten het roestvrij stalen oppervlak aan. Reinig de oven na elk gebruik.

DE VERPAKKING WEGGOEIEN

De delen van de verpakking van de oven (karton, piepschuim, polyethyleen plastic zakken) moeten worden weggegooid overeenkomstig de milieuvoorschriften en naar centra voor gescheiden afvalverzameling worden gebracht.

INSTALLATIE

Haal het toestel uit de verpakking en controleer of het product en de stroomkabel NIET beschadigd zijn. Neem anders contact op met de handelaar, voordat u het toestel in werking stelt. Til het product niet aan de deurhendel op. De verpakking (bijv. papier, polystyreen) kan gevaarlijk zijn voor kinderen (verstikkingsgevaar). Buiten het bereik van kinderen houden.

Het product moet uitsluitend door VAKMENSEN volgens de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd en goed op de netvoeding worden aangesloten. Voordat u werkzaamheden verricht, moet worden gecontroleerd of het toestel van de netvoeding is LOSGEKOPPELD.

Aansluiting op de netvoeding

Verzeker u ervan dat de spanning overeenkomt met die op het typeplaatje, dat u ziet als u de ovendeur openmaakt.

Controleer of er een alpolige schakelaar op de elektriciteitsleiding van het huis is, die overeenkomt met de geldende voorschriften (minimumafstand tussen de contacten van 3 mm) en of ze geschikt is voor de belasting van het toestel (zie het typeplaatje). Plaats anders een eenvoudig bereikbaar apparaat met de beschreven kenmerken tussen het toestel en de elektriciteitsleiding.

Waarschuwing: controleer of uw elektriciteitsnet volgens de geldende voorschriften en wettelijke voorzieningen is uitgerust met een efficiënte aarding.

N.B. De aarding is wettelijk verplicht.

De geel/groene aardkabel mag niet onderbroken worden door een schakelaar en moet 2-3 cm langer zijn dan de andere kabels.

Plaats de stroomkabel niet in de buurt van warmtebronnen of van temperaturen, die 50°C hoger zijn dan de kamertemperatuur.

Als het toestel geen stroomkabel heeft, moet de oven met een kabel met een minimumdoorsnede van 1,5mm² op de netvoeding worden aangesloten.

Als een stekker moet worden gebruikt, moet het een standaardstekker zijn die geschikt is voor de belasting en het vermogen.

De stroomkabel vervangen:

Gebruik alleen kabels van het volgende type, als de stroomkabel moet worden vervangen:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Draaddoorsnede 3x1,5mm²

Aansluitdoos

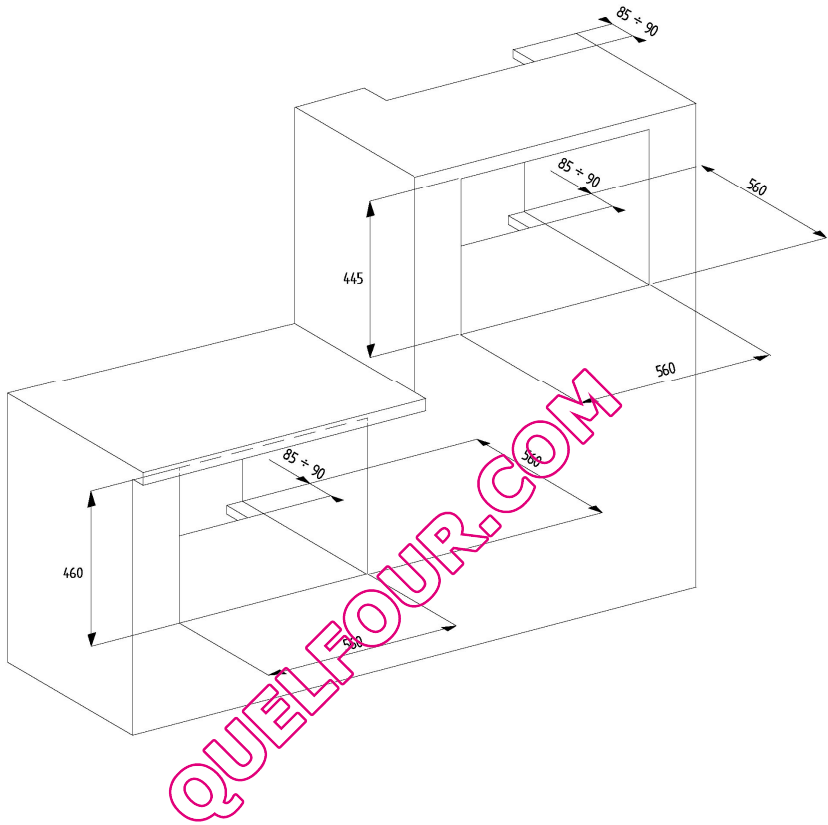
De oven is uitgerust met een aansluitdoos, die ingericht is om met eenfasige voedingsspanning van 220-240V~50Hz te werken.

Let op:

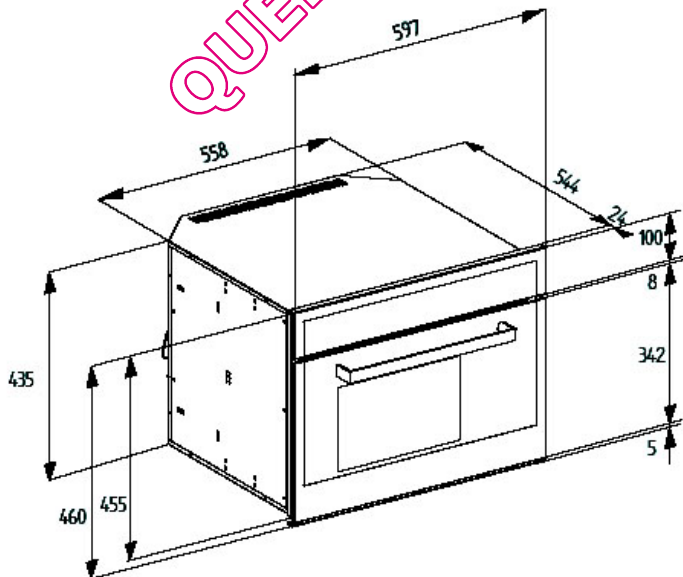
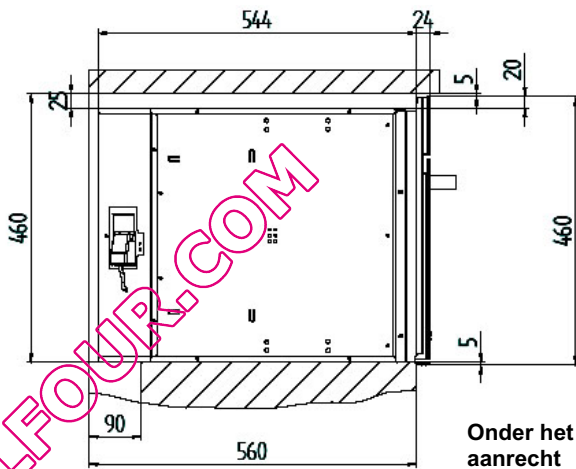
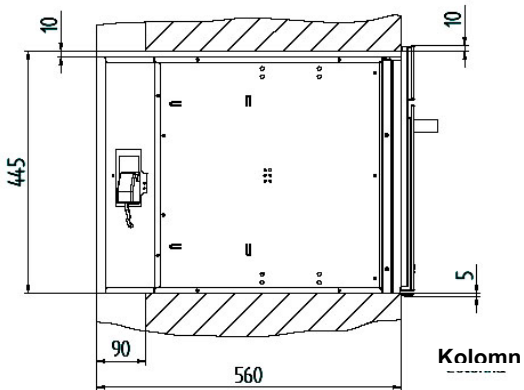
als de stroomkabel moet worden vervangen, sluit u de draden volgens de volgende kleuren/codes aan:

BLAUW	- NULLEIDING (N)
BRUIN	- FASE (L)
GEEL-GROEN	- AARDE (\perp)

Aanwijzingen voor een correcte installatie in een meubel



Afmetingen van de oven



VOOR HET EERSTE GEBRUIK


EERSTE INBEDRIJFSTELLING


Als de oven voor het eerst op de netvoeding wordt aangesloten, verschijnen een wachtmelding (**WRT**) en wat informatie betreffende de productidentificatie op het display.


Kom in deze korte tijd niet aan het bedieningspaneel.


N.B. Het is normaal dat de ventilator begint te werken en na korte tijd weer stopt.

Als de volgende melding verschijnt: **LANGUAGE ENGLISH**

kies de gewenste taal door op één van de toetsen te drukken 

Bevestig u de keuze met toets 

Stel vervolgens de klok in door de toetsen  één voor één te gebruiken, tot de actuele tijd wordt verkregen.

Bevestig de instelling door op toets 

DE OVEN INSCHAKELEN

Druk gedurende minstens 1 sec. op toets 

Het opschrift **<< ON >>** verschijnt op het display, het ovenlampje gaat branden en de volgende melding verschijnt vervolgens:


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Schakel de blokkering van het bedieningspaneel uit, als hij is ingeschakeld.

Zie de paragraaf **Errore. L'origine nfermento non è stata trovata.**

de oven wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen keuze wordt gemaakt.

DE OVEN UITSCHAKELEN

Druk op toets .

Het opschrift **<< OFF >>** verschijnt op het display. De oven komt op de stand-by stand.

WATERHARDHEID

De waterhardheid drukt eigenlijk de hoeveelheid magnesium- en calciumzout in het water uit.

De hardheid wordt over het algemeen uitgedrukt in Franse graden (°fH).

De waterhardheid bepaalt de kalkaanslag, die de werking van de oven uiteindelijk beschadigt.

De oven is uitgerust met een automatisch systeem, dat het juiste moment bepaalt om de boiler te ontkalken.

Denk eraan dat het raadzaam is gedestilleerd water te gebruiken om de vorming van kalkaanslag te verminderen.

Er zijn drie instelbereiken voor de waterhardheid.

Equivalentietabel voor Franse graden (°fH) / Duitse graden (°dH)

WATERHARDHEID °fH		WATERHARDHEID °dH	
16-35° fH	GEMIDDELD WATER	0-8° dH	GEMIDDELD WATER
0-15° fH	ERG ZACHT WATER	9-20° dH	ERG ZACHT WATER
36-50° fH	ERG HARD WATER	21-28° dH	ERG HARD WATER

Gebruik het bijgeleverde testpapier, dat gebruikt wordt om de juiste waarde vast te stellen, om de waterhardheid af te stellen.

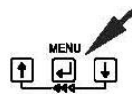
Doop het papier in een glas water, lees de waterhardheid af en stel de waarde af in overeenstemming met bovenstaande tabel.

LET OP! Controleer welke graden waterhardheid op het testpapier worden aangeduid (°fH of °dH), en lees de waarde dienovereenkomstig.

Voor een betere procedure gebruikt u de ontkalker, die u bij de oven vindt. Deze ontkalker is gemaakt van CITROENZUUR MONOHYDRAAT, dat bij de apotheek verkrijgbaar is.

Het standaardsysteem staat op de gemiddelde waarde (de eerste regel van de tabel).

Om de instelling te wijzigen, kiest u de waterhardheid en drukt u op de bevestigingstoets



Om naar de optie te gaan. Gebruik dan één van de twee toetsen




Als de keuze is gemaakt, bevestigt u die met toets



DE OVEN VOORVERWARMEN

N.B. Koppel de oven van de netvoeding, of zet de alpolige schakelaar op OFF, voordat u de oven reinigt. Voordat u de oven gebruikt, reinigt u de binnenkant grondig met een zachte doek of een niet schurend sponsje bevochtigd met een warm sopje met afwasmiddel. Schuif het rooster en de druippan op hun plaatsen.

Zet de oven aan, kies de functie "Professionele bereiding" , zie pagina en stel de temperatuur in op 230°C. Laat de oven ongeveer 30 minuten leeg werken om resten fabrieksolie- of -vet te verwijderen, dat onaangename luchtjes tijdens de bereiding kan veroorzaken. Lucht de ruimte tijdens deze handeling.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN EN ACCESSOIRES

Om de reiniging van de oven te vereenvoudigen, wordt aangeraden de automatische procedure te gebruiken. Voor een betere procedure gebruikt u de ontkalker, die u bij de oven vindt. Deze ontkalker is gemaakt van CITROENZUUR MONOHYDRAAT, dat bij de apotheek verkrijgbaar is.

Het wordt vervolgens aangeraden het toestel van de netvoeding te koppelen.

Gebruik na ieder gebruik een vochtig sponsje om resten van de ovenwanden te verwijderen.

Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.

Gebruik geen grof schurend materiaal, zoals pannensponsjes, metalen schrabbers, staalwol om het glas van de ovendeur te reinigen, om krassen te voorkomen, waardoor het glas kan springen.

WAS DE VOEDINGSSONDE NIET IN DE VAATWASSER.

Het rooster, de schaal en druippan kunnen in de vaatwasser worden afgewassen.

Leeg de waterschaal uit hygiënische overwegingen na ieder gebruik.

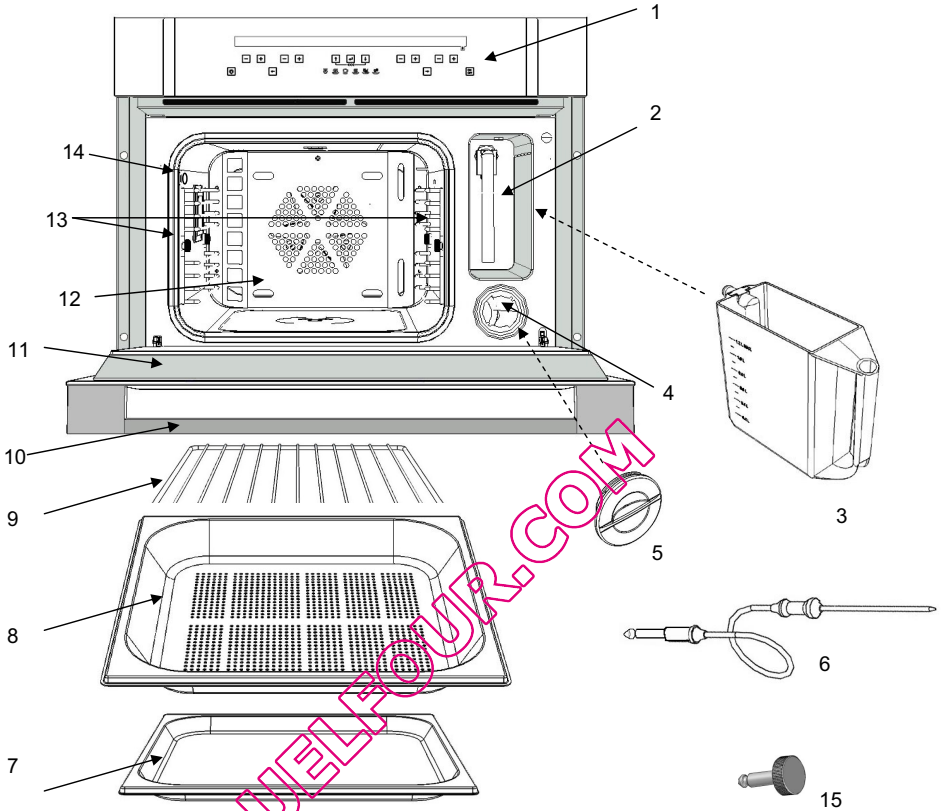
Na de bereiding, als de oven voldoende is afgekoeld, gebruikt u een zachte doek om op de bodem van de oven achtergebleven vloeistoffen op te drogen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Inhoud van de waterbak:	1,2 L.
Bruikbare inhoud (oven):	27 L.
Bruto inhoud (oven):	31 L.

Aansluitspanning:	220-240V~ 50/60Hz
Maximumspanning:	2,2 kW

BESCHRIJVING VAN DE OVEN en van de accessoires

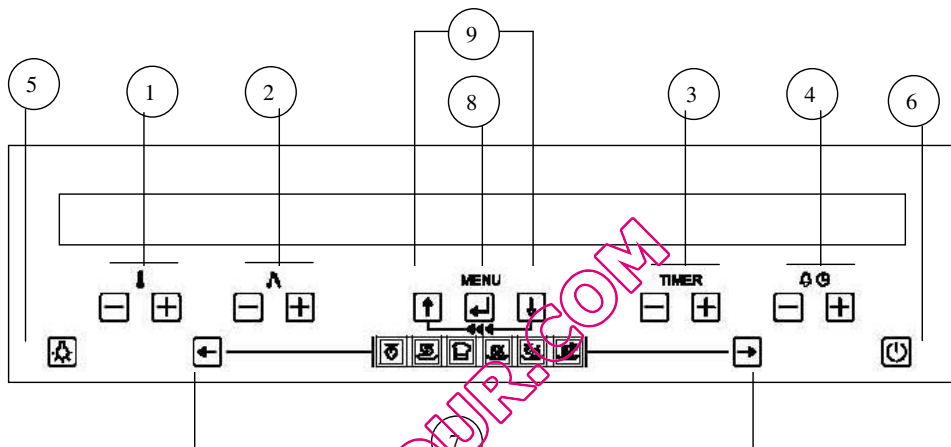


- 1 Paneel voor de bediening en de weergave van de gegevens
- 2 Ruimte voor de kan
- 3 Kan
- 4 Ruimte voor de filter
- 5 Filterdop
- 6 Voedingssonde
- 7 Lekbak

- 8 Geperforeerde Lekbak
- 9 Rooster
- 10 Handgreep
- 11 Deur
- 12 Kookkamer
- 13 Zijroosters
- 14 Aansluiting van de voedingssonde
- 15 Dop van de aansluiting; moet op de aansluiting (14) worden aangebracht als de sonde (6) niet wordt gebruikt.

Vorbereidende werkzaamheden die moeten worden verricht, voordat u de oven aanzet, of voordat u een bereidingsprogramma kiest. Voordat u de oven aanzet, controleert u of de dop (15) op zijn plaats (14) zit. Bij bereidingsprogramma's met sonde brengt u hem aan (6). De oven begint niet met de bereiding als één van de twee accessoires niet is aangebracht. Opmerking: tijdens de bereidingstijd of erna is de dop heet. Als u de sonde in de dop wilt doen, wacht u tot de oven afgekoeld is, of gebruikt u geschikte voorzorgsmaatregelen (bijv. handschoenen).

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

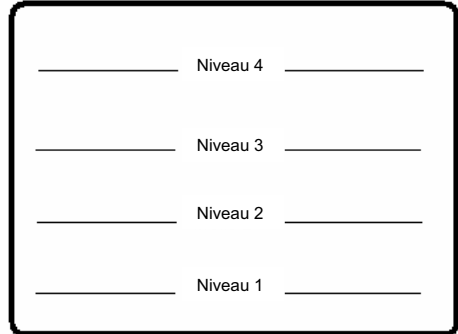


Beschrijving van de toetsen

1. Toetsen voor de instelling van de temperatuur van de kookkamer en display voor de weergave van de temperatuur. (+ om te verhogen, - om te verlagen, min. 40°-max.230° * in functie van de gekozen cyclus, raadpleeg pag. 16)
2. Toetsen voor de instelling van de temperatuur van de voedselsonde en display voor de weergave van de temperatuur van de voedselsonde (+ om te verhogen, - om te verlagen, min. 30° - max.90°)
3. toetsen voor de programmering van de tijdsinstellingen en display voor de weergave van de tijdsinstellingen.
4. toetsen voor de programmering van de kookwekker of instelling van de klok en display voor de weergave van de klok / kookwekker
5. toets voor de inschakeling / uitschakeling van het licht in de kookkamer
6. toets voor de inschakeling / uitschakeling van de oven
7. toets voor de selectie van de kookfuncties
8. toets voor de bevestiging van de selectie
9. toetsen om de trefwoorden van het menu snel te overlopen.

DE ACCESSOIRES

De bijgeleverde accessoires vergroten de mogelijkheden en de modi van bereiden. De accessoires 'lekbak' en 'rooster' kunnen op de verschillende vlakken van de geleiders in de oven geplaatst worden. Op deze manier kan de geschikte hoogte (niveau's) in functie van de uit te voeren bereiding bepaald worden.



De lekbak

Dit is een plaat met verhoogde randen die gebruikt wordt als steun voor eender welk recipiënt voor de bereiding op één niveau en 'bain marie'.

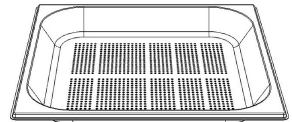
Bak voor de opvang van sauzen of eventueel gedruppel van vet tijdens de bereiding, en moet samen met het hoofdrooster en de geperforeerde lekbak gebruikt worden. Er wordt aangeraden wanneer vette gerechten bereid worden om steeds een beetje water in de lekbak te gieten, zodat het vet niet verbrandt en dus de vorming van een slechte geur en rook wordt vermeden. Steunvlak voor voedsel (koekjes, enz.)



Geperforeerde lekbak

Deze moet gebruikt worden wanneer gestoomd wordt (verse of diepgevroren groenten, vis).

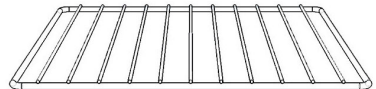
Plaats de geperforeerde lekbak op niveau 2 of 3, en plaats de lekbak voor de opvang van de vloeistof die uit het voedsel lekt.



Het rooster

Dit wordt vooral als steunvlak gebruikt.

Aanbevolen positie, niveau's 2 / 3 / 4



VOEDSELSONDE

De voedselsonde kan voor elk type voedsel worden gebruikt, vooral als er vlees wordt bereid.




HET KOELSYSTEEM VAN DE OVEN

De oven is uitgerust met een koelventilator om een goede werking te garanderen en de temperatuur van de oppervlakken aan de buitenkant van de oven te verminderen.


De ventilator werkt altijd tijdens het bereidingsproces en de luchtstroom, die tussen het voorpaneel en de ovendeur uitkomt, kan goed worden gevoeld.

VERLICHTING

Met de toets  kan de verlichting in de oven onafhankelijk van de staat van de oven worden in/uitgeschakeld.

Met het ondermenu "verlichting" kunnen de criteria worden gekozen om het licht uit te doen, als het eenmaal is aangedaan.

Kies **NO** voor : **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** om de handmatige modus te gebruiken.

Als het licht eenmaal is aangedaan, moet het altijd worden uitgedaan door weer op de juiste toets  te drukken.

Met de automatische functie **YES** kan de elektronica het licht 5 minuten na dat het was aangedaan automatisch uitdoen.

HANDIGE BEREIDINGSTIPS

De ovendeur moet tijdens de bereiding altijd gesloten blijven.

Gebruik altijd volledig droge ovenwanten of pannenlappen om hete schalen uit de oven te halen.

Gebruik houders die bestand zijn tegen maximumtemperaturen van 250°C of hoger.

Kijk goed uit voor de hete lucht, die tijdens of na de bereidingsfase uit de oven komt als de deur wordt geopend.

Zet de schalen nooit direct op de bodem van de oven.

QUELLEOR.COM









WERKING VAN DE OVEN

Dit toestel heeft twee werkwijzen:

- **door de bereidingswijze te kiezen**
- **door het soort eten te kiezen – in de fabriek ingestelde automatische bereidingsprogramma's**

QUELFOUR.COM

Beschikbare kookcycli:

Naam, functie en symbool	Beschrijving van de functie	Min-Max. temp. Kamer - T standaard	T voedsel-sonde standaard
<p>STOMEN</p> 	<p>Tijdens het stomen wordt in de kookkamer stoom gevoerd afkomstig van de boiler. De stoom verwarmt de kookkamer en kookt het voedsel. Deze kookwijze is ideaal voor het bereiden van elk type van groente, en bewaart de kleur, de smaak en vooral de organoleptische eigenschappen.</p>	<p>40 – 100 100</p>	<p>70</p>
<p>CIRCULATIE</p> 	<p>De stoom en de hete lucht verwarmen de kookkamer. De verwarming van het voedsel gebeurt dus snel en homogeen, zodat vermeden wordt dat het droog wordt. Het element dat bijdraagt tot de verwarming van de lucht is de weerstand: CIRCULAIR. De radiale ventilator verdeelt de warmte uniform. Geschikt voor het verwarmen van voedsel dat eerder klaargemaakt werd (resten), voorgekookt voedsel of diepvriesproducten.</p>	<p>60 – 130 110</p>	<p>70</p>
<p>PROFESSIONELE BEREIDING</p> 	<p>De bereiding wordt in meerdere fasen uitgevoerd. Na de start wordt het voedsel tijdens een eerste fase gestoomd. Na een bepaalde tijdsperiode wordt de bereiding automatisch omgeschakeld in de modaliteit HETE LUCHT. Dit bereidingssysteem is ideaal voor het doen rijzen van elk type van pasta of voor het bereiden van pasta, brood, focaccia. (Dit type van bereiding kan niet meerdere keren na elkaar uitgevoerd worden, omdat zo een slecht resultaat wordt verkregen.) De oven moet kunnen afkoelen tussen twee cycli van professionele bereidingen. Enkel op die manier kan een nieuwe fase van het stomen correct uitgevoerd worden.</p>	<p>100–230 205</p>	<p>70</p>
<p>HETE LUCHT</p> 	<p>De hete lucht in de kookkamer wordt opgewarmd door de circulaire weerstand die zich achter de achterwand van het toestel bevindt. De radiale ventilator doet de lucht uniform bewegen. Met dit systeem, dat ook geventileerde bereiding wordt genoemd, wordt het voedsel homogeen klaargemaakt.</p>	<p>40 – 230 175</p>	<p>70</p>
<p>HETE LUCHT + STOOM</p> 	<p>Deze bereidingswijze is evenwaardig de bereiding met hete lucht die eerder werd beschreven, maar biedt de mogelijkheid om op eender welk moment stoom te leveren in de kookkamer door op de toets  (8) te drukken. De levering van stoom in de kookkamer wordt 10 minuten na de start automatisch gedesactiveerd, of kan ook eerder gedesactiveerd worden door steeds op de toets  (8) te drukken. Ideaal om gebrad klaar te maken.</p>	<p>80 – 230 175</p>	<p>70</p>
<p>LAGE TEMPERATUUR</p> 	<p>Bereiding aan lage temperatuur voor een relatief lange tijdsperiode. Ideaal voor het bereiden van vlees, zodat het delicaat en mals wordt. De lucht in de kookkamer wordt opgewarmd door de circulaire weerstand die zich achter de achterwand van het toestel bevindt, en wordt uniform verdeeld door de ventilatie van de radiale ventilator. De bereiding moet uitgevoerd worden met de bijgeleverde voedsel-sonde.</p>	<p>60-100 90</p>	<p>70</p>

DE OVEN AAN/UITZETTEN

Druk gedurende minstens 1 sec. op toets 

Het opschrift <<ON>> verschijnt op het display, het ovenlampje gaat branden en vervolgens verschijnt de volgende melding:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Schakel de blokkering van het bedieningspaneel uit, als hij is ingeschakeld.

de oven wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen keuze wordt gemaakt.

Om de oven uit te zetten, drukt u op toets .

Het opschrift <<OFF>> verschijnt op het display. De oven komt op de stand-by stand.

DE BEREIDINGSMODUS KIEZEN

Druk op één van de twee pijltjes:



om het gewenste bereidingsprogramma te kiezen. Zie de uitleg van de functie in bovenstaande tabel. (beschikbare bereidingsprogramma's)

N.B. Als er binnen 5 minuten geen keuze wordt gemaakt, gaat de oven automatisch uit. Zie de paragraaf modus om de oven uit te zetten.

EEN BEREIDINGSFUNCTIE MET STOOM GEBRUIKEN



Vul het waterreservoir (schaal) met gedistilleerd water of, als dit er niet is, met drinkwater.

Vul het reservoir tot aan het teken (1,2 l.). **N.B.** Vul de schaal NOOIT helemaal, anders kan het water dat na het bereidingsprogramma naar de schaal teruggepompt wordt, overlopen.

Zet de schaal op zijn plaats.




Druk de schaal helemaal omlaag, om een perfecte afsluiting te verzekeren tussen de slang in de schaal en het watercircuit in de oven. Zet de druppelaar ZONDER gaatjes altijd onder druippan met gaatjes om de condens, sappen of stukken eten op te vangen, die kunnen vallen.


STOOM AAN DE HETE LUCHT TOEVOEGEN + STOOMBEREIDING


Bij het bereidingsprogramma met hete lucht + stoom kan de gebruiker op elk moment tijdens de bereiding stoom toevoegen. Op die manier wordt de juiste vochtigheidsgraad in de oven bereikt of gehandhaafd voor een mals gerecht.

Als het programma is gekozen en ingeschakeld, verschijnt de volgende melding met regelmatige tussenpozen:

PRESS ↓ TO ADD STEAM

Door op de toets  MENU  te drukken, gaat het symbool:  branden, dat weergeeft dat de stoomgenerator is ingeschakeld.

Binnen korte tijd begint er stoom de oven in te stromen. De stoom wordt met vaste tussenpozen in de kamer binnengeleid, onderbroken door korte pauzes van maximaal 15 min., waarna de stoomgenerator en de het controlelampje  uitgaan.

De stoomtoevoer kan ook op elk willekeurig moment handmatig worden uitgeschakeld met toets 

De melding die op het display **PRESS <J> TO STOP STEAM** wordt getoond, voorafgegaan door een geluidssignaal, herinnert de gebruiker aan deze mogelijkheid.

EEN BEREIDINGSFUNCTIE ZONDER STOOM GEBRUIKEN



Als de oven wordt gebruikt met een programma zonder stoom, kan het reservoir op zijn plaats blijven zitten, zonder dat dit het bereidingsresultaat beïnvloedt.

N.B.

Opdat de STOOMREGENERATIE of PROFESSIONELE bereidingswijzen met succes kunnen worden verricht, moet de oven voldoende afkoelen, als hij eerst was gebruikt voor een gelijksoortig bereidingsproces.

DE TEMPERATUUR INSTELLEN


Druk op één van de twee toetsen  om de vooraf ingestelde temperatuur met stappen van +/-5°C te wijzigen.

De oventemperatuur wordt altijd aan de linkerkant van de letter **t** weergegeven.

N.B. Het symbool van de graden "°C" knippert tijdens de voorverwarming van de oven tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt. In alle andere gevallen, zoals bijvoorbeeld: de temperatuurcontrole, als de oven de reeds bereikte temperatuur handhaaft en het koelen, als de oven een lagere temperatuur moet krijgen dan de beginwaarde, brandt het vast.

DE BEREIDING STARTEN


De gekozen bereidingsfunctie, met de afstellingen die op het display worden getoond, wordt ingeschakeld

als de keuze wordt bevestigd met toets 

De volgende melding verschijnt op het display: **<J>ACTIVATE CYCLE<J>MENU**

N.B. Als de start van het bereidingsproces niet wordt bevestigd, gaat de oven na 5 minuten automatisch uit.


De zin **COOKING IN PROGRESS <J>MENU** verschijnt op het display als de bereiding is ingeschakeld.

Door op toets  te drukken, krijgt de gebruiker toegang tot een menu, waarmee semiautomatische bereidingsinstellingen kunnen worden verricht, of de gegevens van de lopende bereiding worden opgeslagen.

DE ALARMFUNCTIE GEBRUIKEN



Druk op één van de twee toetsen  om de functie in te schakelen.

Het symbool  begint te knipperen en op het display verschijnt de melding: ALARM en de cijfers 00,00.

Gebruik de toetsen   één voor één om de gewenste tijd in te stellen.



De maximum instelbare tijd is 23 uur en 59 minuten.

Na een korte tijd (5 sec.) begint de timer te lopen, geeft de oven de actuele tijd weer aan en blijft het symbool voortdurend branden.

Als de ingestelde tijd om is, gaat een geluidssignaal af en wordt de volgende melding weergegeven:

ALARM 00,00 en het symbool  (de laatste twee knipperend).

Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

Opmerking: het geluidssignaal wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld.

WAARSCHUWING:

De alarmfunctie beïnvloedt de werking van de oven NIET en is altijd aanwezig, onafhankelijk van de staat van de oven.

DE ALARMSTAAT WEERGEVEN OF WIJZIGEN



Druk op één van de twee toetsen   en het display toont onmiddellijk de informatie betreffende de tijdstaat van het alarm.



Het symbool  begint te knipperen. Druk op één van de twee toetsen   om een nieuwe tijd voor het alarm in te stellen.



De alarmfunctie resetten


Druk de toetsen   tegelijk in om de voorheen voor deze functie geprogrammeerde tijd te resetten.



Het symbool  gaat uit.

DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Schakel de oven in en kies een bereidingsfunctie.

Gebruik de toetsen  om de bereidingstijd in te stellen.




Het aanvangsdisplay van de tijd is ingesteld in mm.ss, en vervolgens hh.mm. (h=uren, m= minuten, s=seconden)

De maximum instelbare tijd is 10 uur.

Schakel vervolgens de bereiding in.


De weergegeven tijd begint af te nemen, en als de nul wordt bereikt, komt de oven op de modus voor voltooide bereiding.

EEN BEREIDINGSTIJD WISSEN

Druk de toetsen  tegelijk in om de voorheen voor deze functie geprogrammeerde tijd te wissen.


De bereidingstijd wordt op nul gezet.

HET STARTEN EN STOPPEN VAN DE OVEN PROGRAMMEREN


Schakel de oven in, kies een bereidingsfunctie en stel de gewenste bereidingstemperatuur in. Gebruik de toetsen  om de bereidingstijd in te stellen.

De maximum instelbare tijd is 10 uur.

Druk vervolgens op toets , kies **END OF COOKING** met toets .

Als de melding **SET TIME** verschijnt, gebruikt u de toetsen .

om de **END OF COOKING** tijd binnen de komende 23 uur en 59 minuten in te stellen.


Bevestig de instelling door op toets  te drukken.

De oven komt op de geprogrammeerde start modus.

Hij wordt automatisch later ingeschakeld voor een ingestelde duur en stopt aan het geprogrammeerde einde van de bereidingstijd.

Een duidelijke melding: **OVEN TO BE TURNED ON IN** wordt om de 15 sec. weergegeven, om de resterende tijd te tonen voordat de oven wordt ingeschakeld.

Het is echter mogelijk de informatie op het display op elk willekeurig moment in te trekken

door op één van de twee toetsen te drukken .

KOKEN/BAKKEN MET EEN VOEDSELSONDE

De oven wordt geleverd met een voedsel- en temperatuursonde, wat een accessoire is in de vorm van een brede pin, die in een handgreep zit, die uitloopt op een kabel en een stekker. Met de op de elektronica aangesloten voedsel-sonde kan de temperatuur in het vlees of ander eten dat wordt bereid, worden gemeten. Dit accessoire vereenvoudigt degene die weinig ervaring met deze sector heeft de aanpak van de verschillende bereidingsprogramma's, waardoor over lange tijd constante resultaten worden bereikt.

De bereiding is klaar, als de door de sonde in het eten gemeten temperatuur de op het display ingestelde waarde bereikt.



DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

Sluit de voedselsonde op de juiste aansluiting bovenin op de linker wand in de oven aan (zie fig. A). Steek de metalen pin van de sonde tot aan de handgreep horizontaal in het voedsel dat moet worden bereid. Indien mogelijk moet de punt in het midden van het voedsel worden gestoken en mag niet in aanraking komen met been, of in vette delen van het voedsel worden gestoken.

Een goede meting kan alleen worden verkregen door deze instructies op te volgen.

Schakel de oven in, kies een bereidingsfunctie, stel de temperatuur van de voedselsonde en de oven in.

Als het display van de voedselsonde knippert met een waarde van 30°C, wil dit zeggen dat het gerecht dat uit de receptenlijst is gekozen geen ideale temperatuur voor de voedselsonde heeft. In dit geval wordt aanbevolen de voedselsonde los te koppelen en de bereiding volgens de instelmodus te laten verlopen, of een temperatuur voor de voedselsonde in te stellen, die het best overeenkomt met uw verwachtingen.

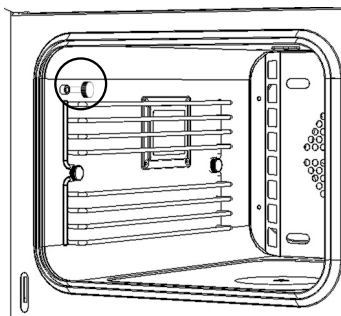


Fig. A

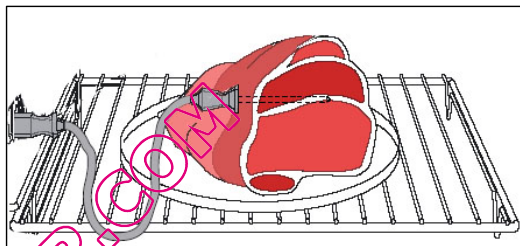



Fig. B


QUELFOURN.COM

DE TEMPERAATUUR VAN DE VOEDSELSONDE WIJZIGEN

Druk op één van de twee toetsen   om de temperatuur van de voedselsonde met stappen van +/- 1°C te wijzigen.

Maximum instelbare temperatuur: 90°C

Minimum instelbare temperatuur: 30°C



De temperatuurwaarde van de voedselsonde wordt met het volgende grafische symbool  links weergegeven:

Opmerkingen:

De oventemperatuur moet hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsonde. Anders knippert het display van de oventemperatuur om een verkeerde instelling aan te geven.

Het is niet mogelijk een bereidingstijd met de voedselsonde in te stellen of omgekeerd.

DE VOEDSELSONDE ALS THERMOMETER GEBRUIKEN

Druk de twee toetsen   tegelijk in en het display van de sondetemperatuur toont de actuele

waarde, die door de sonde is gemeten.

De maximum- en minimumtemperatuur die kan worden gemeten, is 250°C - 20°C.



DE START VAN DE OVEN MET DE VOEDSELSONDE PROGRAMMEREN

Sluit de voedselsonde op de juiste aansluiting aan (zie fig. A). Schakel de oven in, kies een bereidingsfunctie en stel de gewenste bereidingstemperatuur in.

Druk vervolgens op toets:    en kies START BEREIDING met toets .

Als de melding TIJD INSTELLEN verschijnt, gebruikt u de toetsen  



om START BEREIDING binnen de komende 23 uur en 59 minuten in te stellen.

Bevestig de instelling door op toets   te drukken.

De oven komt op de geprogrammeerde start modus. Hij wordt automatisch op de geprogrammeerde tijd ingeschakeld en stopt na de bereiding, d.w.z. als de temperatuur van het voedsel de waarde heeft bereikt, die is ingesteld als temperatuur van de sonde.

Een duidelijke melding: **OVEN TO BE TURNED ON IN .. .**

wordt om de 15 sec. weergegeven om de tijd te tonen, die rest voordat de oven wordt ingeschakeld.

Het is echter mogelijk de informatie op het display op elk willekeurig moment in te trekken door op één van de twee toetsen   ..te drukken

GEHEUGENFUNCTIES

De elektronica van de oven biedt de mogelijkheid uw bereidingsinstellingen in een speciaal geheugen op te slaan. Deze informatie kan op een ander tijdstip worden opgezocht om dezelfde voorheen gemaakte instellingen te gebruiken, zodat u zeker kunt zijn van het resultaat.

Het volgende kan in het geheugen worden opgeslagen:

bereidingsprogramma

oventemperatuur

temperatuur van de voedselsonde, of als alternatief, de **bereidingstijd**

Het volgende kan niet worden opgeslagen:

Start bereidingstijd


Einde van de bereidingstijd

EEN BEREIDINGSPROGRAMMA OPSLAAN


Na de oven te hebben ingeschakeld en alle noodzakelijke bereidingsinstellingen te hebben verricht, drukt u

herhaaldelijk op toets  om

tot de volgende tekst verschijnt: **SAVE COOKING CYCLE.**

Druk op toets:  om te bevestigen dat u de gegevens wilt opslaan.

Kies één van de 10 beschikbare archieven met behulp van de scrolltoetsen:  of



Bevestig dat u gegevens opslaat in **COOKING CYCLE NO.** met toets 

Als de gegevens zijn opgeslagen, antwoordt het systeem met **DONE**

Opmerkingen:

Het is raadzaam het nummer van het bereidingsprogramma samen met de naam van het gerecht waarvoor het is gebruikt in een notitieboekje te noteren. Het helpt in de toekomst als u het bereidingsprogramma wilt oproepen, dat voor dit speciale gerecht moet worden gebruikt. Als het systeem het opschrift **DONE** niet weergeeft, wil dit zeggen dat alle beschikbare geheugens zijn gebruikt. Om een ander bereidingsprogramma op te slaan, moet u er één of meerdere uit het geheugen wissen.

Menufuncties

RECIPES
SETTINGS
EXIT

Recepten : Het systeem heeft een opgeslagen lijst met gerechten (vlees, brood/pizza, desserts, uw eigen recepten), zodat de oven snel kan worden ingesteld (aanbevolen parameters) en goede resultaten worden bereikt gebaseerd op het gekozen item. Op de volgende pagina's staan de tabellen en parameters van de in het geheugen opgeslagen gerechten.

Afstellingen: In dit menu kan een reeks afstellingen worden verricht waarmee de oven op grond van uw eigen behoeften kan worden gepersonaliseerd.

Afsluiten: om het menu af te sluiten.


UW GEKOZEN AFSTELLINGEN RESETTEN

Druk de toetsen  tegelijk in om het start/stopprogramma van de oven te wissen.

De oven wordt automatisch ingeschakeld en geeft de volgende melding weer:

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU
De oven schakelt alle verwarmingselementen uit.

Op het display verschijnt de melding: **COOKING FINISHED** vergezeld van een geluidssignaal. Het geluidssignaal kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken.

Druk op toets  om de oven uit te schakelen

of druk op één van de twee pijl



om een nieuw bereidingsprogramma te kiezen.

N.B. Bij bereidingsprogramma's met stoom wordt het stoomkanaal twee minuten voor het einde van de bereidingstijd geopend om zoveel mogelijk stoom uit de oven af te blazen.


HET SOORT VOEDSEL KIEZEN -

IN DE FABRIEK REEDS INGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S


HET MENU GEBRUIKEN

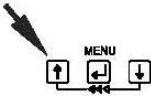
Schakel de oven in. Als de volgende melding wordt weergegeven:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

drukt u op toets:  om het eerste item van de lijst weer te geven: **RECIPES**

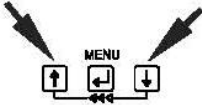
Om de menustructuur te zien:

drukt u op toets:  om de lijst omlaag te scrollen

drukt u op toets:  om de lijst omhoog te scrollen

Druk op toets:  om het getoonde item te kiezen

EXIT staat toe op ieder willekeurig moment naar het beginitem terug te keren dat getoond werd toen de oven werd ingeschakeld.

Door de toetsen  tegelijk in te drukken, kunt u stap voor stap terug naar het vorige item.

Het gebruik van de voedselsonde

Sluit de voedselsonde aan op de daarvoor bestemde connector in de oven bovenaan op de linker wand (raadpleeg fig. A). Stop de metalen naald van de sonde horizontaal en helemaal in het voedsel dat bereid moet worden. De punt moet zich voor zover mogelijk in het midden van het voedsel bevinden, mag geen been raken, en mag niet in eventuele vette delen van het voedsel gestopt worden. Enkel als de volgende aanwijzingen gevolgd worden, zal een correcte meting uitgevoerd worden.

Schakel de oven in, selecteer een kookfunctie, stel de gewenste temperatuur van de voedselsonde in en stel de temperatuur van de kookkamer in.

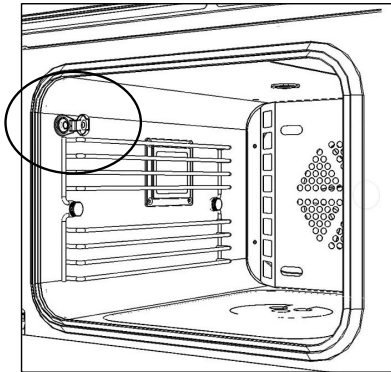


Fig. A

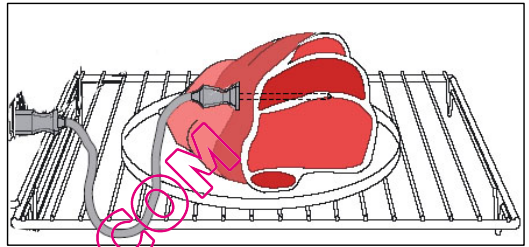
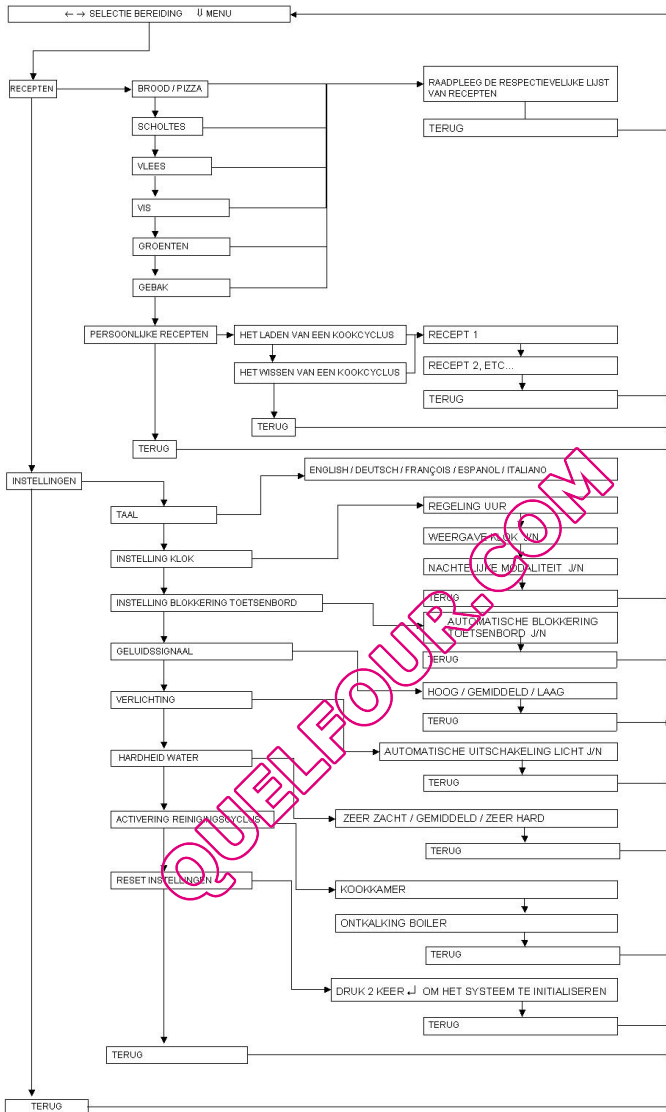





Fig. B

QUELFOUR.COM

Flow-Chart overzicht van de structuur van het menu



Lijst recepten BROOD/PIZZA


Gerecht:	Temperatuur van de kookkamer °C	Temperatuur van de voedselsonde * °C	Tijdsduur van de bereiding	Niveau	Kookcyclus
ZOUTE FOCACCIA	220		00 ^h .25'	3	
BROOD	220		00 ^h .35'	3	
Pizza	230		00 ^h .25'	3	

Lijst recepten SCHOTELS






Gerecht:	Temperatuur van de kookkamer °C	Temperatuur van de voedselsonde * °C	Tijdsduur van de bereiding	Niveau	Kookcyclus
CANNELLONI	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNE	180		01 ^h .20'	3	
SCHOTEL ASPERGES	180		01 ^h .10'	3	
SCHOTEL AARDAPPELEN	180		01 ^h .20'	3	
SCHOTEL COURGETTES	180		00 ^h .40'	3	
HARTIGE TAART	200		00 ^h .35'	3	

Lijst recepten VLEES


De genoemde bereidingswijzen werden bepaald door stukken vlees van ongeveer 1 Kg te bereiden.

Gerecht:	Temperatuur van de kookkamer °C	Temperatuur van de voedselonde * °C	Tijdsduur van de bereiding	Niveau	Kookcyclus
VARKENSHEUP	90	70		3	
RUNDERHEUP	90	70		3	
KALFSHEUP	90	68		3	
VARKENSGBRAAD	90	72		3	
VARKENSNEK	100	75		3	
ENTRECÔTE A POINT	75	62		3	
ENTRECÔTE SAIGNANT	70	55		3	
RUNDFILET A POINT	75	62		3	
RUNDFILET SAIGNANT	70	57		3	
RUNDROLLADE	80	65		3	
KALKOENBORST	90	70		3	
ROAST-BEEF	80	62		3	
ROAST-BEEF SAIGNANT	70	57		3	
SCHOUDERKARBONADE RUND	85	70		3	
SCHOUDERKARBONADE KALF	90	72		3	

Lijst recepten VIS

Gerecht:	Temperatuur van de kookkamer °C	Temperatuur van de voedselsonde * °C	Tijdsduur van de bereiding	Niveau	Kookcyclus
MOSSELEN EN VENUSSCHELPEN	100		00 ^h .30'	3	
SCHOLFILET	220		00 ^h .10'	3	
FILET VAN SCHORPIOENVIS	80		00 ^h .30'	3	
KREEFTEN EN CICADES	100		00 ^h .30'	3	
FOREL	100		00 ^h .35'	3	


Lijst recepten GROENTEN

Gerecht:	Temperatuur van de kookkamer °C	Temperatuur van de voedselsonde * °C	Tijdsduur van de bereiding	Niveau	Kookcyclus
ASPERGES	100		00 ^h .35'	3	
BROCCOLI	100		00 ^h .30'	3	
WORTELS	100		00 ^h .35'	3	
SPRUITJES	100		00 ^h .35'	3	
BLOEMKOOL	100		00 ^h .40'	3	
SNIJBIET	100		00 ^h .35'	3	
BOONTJES	100		00 ^h .40'	3	
VENKEL	100		00 ^h .40'	3	
AARDAPPELEN	100		00 ^h .50'	3	
PAPRIKA'S	100		00 ^h .25'	3	
PREI	100		00 ^h .40'	3	
RIJST	100		00 ^h .35'	3	
SELDERIE	100		00 ^h .35'	3	
SPINAZIE	100		00 ^h .20'	3	
COURGETTES	100		00 ^h .30'	3	

De kooktijden werden bepaald met middelgrote gerechten.

De bereidingstijden kunnen wijzigen in functie van de grootte van het gerecht.

Lijst recepten GEBAK

Gerecht:	Temperatuur van de kookkamer °C	Temperatuur van de voedselsonde * °C	Tijdsduur van de bereiding	Niveau	Kookcyclus
KOEKJES	150		00 ^h .35'	3	
YOGHURTKOEKJES	170		00 ^h .15'	3	
CAKE	170		01 ^h .00'	3	
SOUFFLÉ	200		00 ^h .35'	3	
APPELTAART	170		01 ^h .00'	3	
BISCUITGEBAK	170		00 ^h .40'	3	

OPMERKING:

De instellingen die aangeduid worden in de tabellen, de temperaturen en de duur kunnen gewijzigd worden om een bereiding aan te passen aan de persoonlijke eisen. De gegevens in het geheugen kunnen overschreven worden met nieuwe, door de volgende aanwijzingen te volgen:

QUELFOUR.COM

KOKEN/BAKKEN MET EEN VOEDSELSONDE

De oven wordt geleverd met een voedsel- en temperatuursonde, wat een accessoire is in de vorm van een brede pin, die in een handgreep zit, die uitloopt op een kabel en een stekker. Met de op de elektronica aangesloten voedsel- en temperatuursonde kan de temperatuur in het vlees of ander eten dat wordt bereid, worden gemeten. Dit accessoire vereenvoudigt degene die weinig ervaring met deze sector heeft de aanpak van de verschillende bereidingsprogramma's, waardoor over lange tijd constante resultaten worden bereikt.

De bereiding is klaar, als de door de sonde in het eten gemeten temperatuur de op het display ingestelde waarde bereikt.



De voedsel- en temperatuursonde gebruiken

Sluit de voedsel- en temperatuursonde op de juiste aansluiting bovenin op de linker wand in de oven aan (zie fig. A). Steek de metalen pin van de sonde tot aan de handgreep horizontaal in het voedsel dat moet worden bereid. Indien mogelijk moet de punt in het midden van het voedsel worden gestoken en mag niet in aanraking komen met been, of in vette delen van het voedsel worden gestoken. Een goede meting kan alleen worden verkregen door deze instructies op te volgen.

Schakel de oven in, kies een bereidingsfunctie, stel de temperatuur van de voedsel- en temperatuursonde en de oven in. Als het display van de voedsel- en temperatuursonde knippert met een waarde van 30°C, wil dit zeggen dat het gerecht dat uit de receptenlijst is gekozen geen ideale temperatuur voor de voedsel- en temperatuursonde heeft. In dit geval wordt aanbevolen de voedsel- en temperatuursonde los te koppelen en de bereiding volgens de instelmodus te laten verlopen, of een temperatuur voor de voedsel- en temperatuursonde in te stellen, die het best overeenkomt met uw verwachtingen.

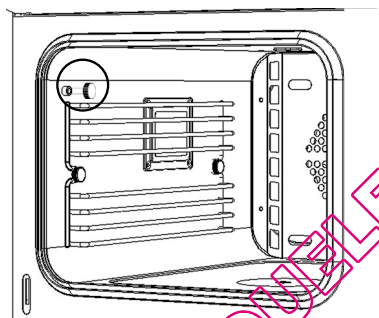


Fig. A

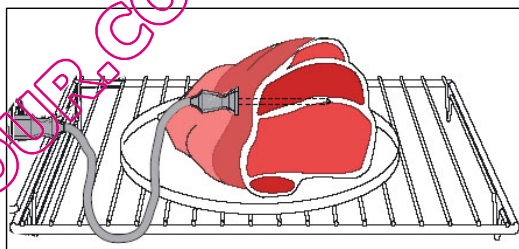





Fig. B

DE TEMPERAATUUR VAN DE VOEDSELSONDE WIJZIGEN

Druk op één van de twee toetsen   om de temperatuur van de voedselsonde met stappen van +/- 1°C te wijzigen.

Maximum instelbare temperatuur: 90°C

Minimum instelbare temperatuur: 30°C



De temperatuurwaarde van de voedselsonde wordt met het volgende grafische symbool  links weergegeven:

Opmerkingen:

De oventemperatuur moet hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsonde. Anders knippert het display van de oventemperatuur om een verkeerde instelling aan te geven.

Het is niet mogelijk een bereidingstijd met de voedselsonde in te stellen of omgekeerd.

DE VOEDSELSONDE ALS THERMOMETER GEBRUIKEN

Druk de twee toetsen   tegelijk in en het display van de sondetemperatuur toont de actuele

waarde, die door de sonde is gemeten.


De maximum- en minimumtemperatuur die kan worden gemeten, is 250°C - 20°C.

DE START VAN DE OVEN MET DE VOEDSELSONDE PROGRAMMEREN

Sluit de voedselsonde op de juiste aansluiting aan (zie fig. A). Schakel de oven in, kies een bereidingsfunctie en stel de gewenste bereidingstemperatuur in.

Druk vervolgens op toets:  en kies START BEREIDING met toets .



Als de melding TIJD INSTELLEN verschijnt, gebruikt u de toetsen   om START BEREIDING binnen de komende 23 uur en 59 minuten in te stellen.

Bevestig de instelling door op toets  te drukken.

De oven komt op de geprogrammeerde start modus. Hij wordt automatisch op de geprogrammeerde tijd ingeschakeld en stopt na de bereiding, d.w.z. als de temperatuur van het voedsel de waarde heeft bereikt, die is ingesteld als temperatuur van de sonde.

Een duidelijke melding: **OVEN TO BE TURNED ON IN**

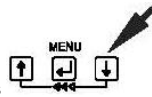
wordt om de 15 sec. weergegeven om de tijd te tonen, die rest voordat de oven wordt ingeschakeld.

Het is echter mogelijk de informatie op het display op elk willekeurig moment in te trekken door op één van de twee toetsen   te drukken

DE RECEPTENLIJST PERSONALISEREN

Kies een item uit de lijst en stel de gegevens op grond van uw eigen behoeften in. Denk eraan dat u hiervoor de tijd (bereidingstijd) of de voedselsonde kunt gebruiken.

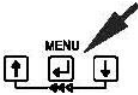
Schakel de bereiding in en druk vervolgens herhaaldelijk op toets



tot de volgende tekst

SAVE COOKING CYCLE

Druk op toets:



om de nieuwe instellingen te bevestigen en op te slaan.

Het systeem geeft **DONE** weer, als het klaar is met opslaan.

UW EIGEN RECEPT INVOEREN

Kies menu en kies het receptenitem met toets



Scroll de items met toets

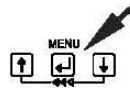


of toets

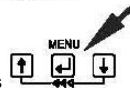


tot de tekst

YOUR OWN RECIPES wordt weergegeven. Bevestig de keuze met toets

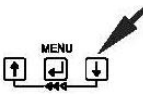


Als de volgende melding verschijnt: **LOAD COOKING CYCLE** drukt u op toets

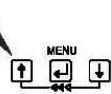


Het systeem geeft de opgeslagen recepten weer.

Gebruik toets

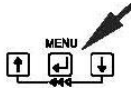


of toets



om het gewenste bereidingsprogramma te kiezen.


Bevestig de keuze door op toets

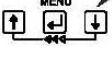
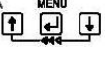



te drukken.



N.B. Als het geheugen leeg is, omdat er geen gepersonaliseerde recepten zijn opgeslagen, antwoordt het systeem met EXIT.

UW EIGEN RECEPT WISSEN


Kies menu en kies het receptenitem met toets  .

Scroll de items met toets  of toets  tot de tekst UW EIGEN RECEPTEN wordt weergegeven.

Bevestig de keuze met toets  .

Gebruik één van de twee toetsen  of  om het item te scrollen tot de volgende tekst wordt weergegeven:

DELETE COOKING CYCLE

Druk op toets  om het submenu binnen te gaan.
Kies het bereidingsprogramma dat u wilt wissen, door het item met één van de twee toetsen

 of  te scrollen en bevestig de handeling met toets  .

Als het bereidingsprogramma is gewist, antwoordt het systeem met **DONE** .

AFSTELLINGEN RESETTEN

Deze functie wordt gebruikt om het systeem bij problemen te resetten.
Waarschuwing: alle systeemvariabelen keren naar de originele waarde terug en uw eigen recepten worden gewist.

Kies het item : **RESET SETTINGS** met toets  en volg de instructies op het display.

MODUS OM DE OVEN UIT TE ZETTEN


Alle verwarmingselementen zijn uitgeschakeld, evenals de ventilator in de oven en de verlichting.
De koelventilator en de ventilator in de oven worden een paar minuten nadat de oven is uitgezet, uitgeschakeld, zodat de oven snel kan afkoelen. (Maximumkoeltijd: 20 min.)

Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld met uitzondering van de on/off toets  en de ALARM functie toetsen.

MODUS VOOR VOLTOOIDE BEREIDING

De besturingseenheid geeft een geluidsalarm af en schakelt alle verwarmingselementen uit, evenals de ventilator in de oven en de verlichting.

Op het display verschijnt de melding: **COOKING FINISHED**

- Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten, de melding te wissen en het systeem weer op de ON staat te zetten.
- Of druk op toets  om de oven uit te zetten. (zie modus om de oven uit te zetten)
- Anders gaat de oven automatisch na 5 minuten uit.

DE BLOKKERING VAN HET BEDIENINGSPANEEL INSTELLEN:

Met deze optie kan de wijze worden gekozen, waarop de blokkering van het bedieningspaneel wordt ingesteld: handmatig of automatisch.

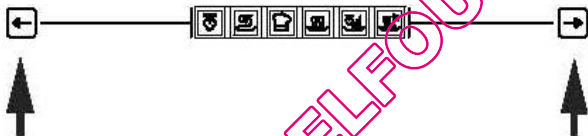
Het wordt aanbevolen de automatische wijze te kiezen (**YES**), vooral als er kinderen aanwezig zijn.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


De toetsen worden automatisch geblokkeerd als het bedieningspaneel gedurende 1 minuut niet wordt gebruikt.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

De blokkering van het bedieningspaneel wordt ingeschakeld door de toetsen helemaal links en helemaal rechts tegelijk in te drukken




Als de blokkering van het bedieningspaneel is ingeschakeld, geeft het display in beide gevallen de volgende melding weer:

KEYPAD LOCK ACTIVATED gevolgd, als de oven is uitgeschakeld, door het symbool  om de gebruiker eraan te herinneren dat de functie is ingeschakeld.

Als de blokkering van het bedieningspaneel tijdens een bereidingsproces handmatig of automatisch is ingeschakeld, geeft het display, na de melding: **KEYPAD LOCK ACTIVATED** weer de bereidingsinformatie weer. Als iemand probeert nieuwe instellingen te verrichten, antwoordt het systeem bij de druk op elke willekeurige toets met een melding, die eraan herinnert dat de gebruiker eerst de bescherming moet uitschakelen. zie de volgende paragraaf.

DE BLOKKERING VAN HET BEDIENINGSPANEEL UITSCHAKELEN

Als het symbool  op het display wordt weergegeven of de volgende melding verschijnt:

↓ UNLOCK KEYS ↓


De twee omlaag wijzende pijlen aan de zijkanten herinneren de gebruiker aan de toetsencombinatie)

Druk de toetsen helemaal links en helemaal rechts tegelijk in:



De melding : **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** bevestigt dat de gewone besturingsfuncties van het apparaat hersteld zijn.

DETAILS VAN DE BLOKKERING VAN HET TOETSENBORD

Met de toets  kan de oven worden uitgeschakeld.

Geluidssignaal

Hiermee kan één van de 3 niveaus (laag, medium, hoog) voor de geluidsstrekte van het geluidssignaal worden gekozen, dat afgaat tijdens een waarschuwing. Defaultinstelling: MEDIUM

QUELFORUM.COM

REINIGING

START reinigingsprogramma

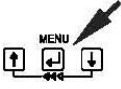
Menu-items:

OVEN

BOILER ONTKALKEN

DE OVEN MET STOOM REINIGEN

Het doel is de verwijdering van voedsel-, vetresten enz. na het bereidingsproces te vereenvoudigen. De oven wordt gedurende een vastgestelde tijd (10 min.) met een bepaalde hoeveelheid stoom gevuld.

Schakel het reinigingsprogramma van de oven in met toets  en volg de instructies op het display.

Als het programma klaar is en de volgende melding verschijnt:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

gebruikt u een zacht doekje of niet schurend sponsje bevochtigd met water om de oven te reinigen. Gebruik geen bijtende middelen of -vloeistoffen, gebruik geen ijzer of scherpe voorwerpen.

WATER ONTKALKINGPROCES

Dit is een bijzonder reinigingsprogramma om kalkaanslag in de boiler te verwijderen. Afhankelijk van de waterhardheid wordt een bepaalde hoeveelheid kalkaanslag in de boiler of stoomgenerator gevormd, die met de hardheid van het water toeneemt.

BOILER ONTKALKEN

Het wordt aanbevolen te ontkalken, zodra de volgende waarschuwing melding wordt weergegeven:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

WAARSCHUWING: HET PROGRAMMA HEEFT EEN VASTE DUUR VAN 12 UUR. HET IS DUS RAADZAAM OM 'S NACHTS TE ONTKALKEN.

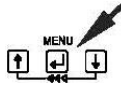
Geschikte ontkalker:

Het wordt aanbevolen CITROENZUUR MONOHYDRAAT te gebruiken, dat bij iedere gewone apotheek verkrijgbaar is.

Volg de veiligheids- en doseringsinstructies. Gebruik geen azijn of producten met azijn.

INSTRUCTIES om de boiler te ontkalken:

Doseren: vul de schaal met water tot aan het teken van 0,6 l en voeg 5 theelepeltjes citroenzuur monohydraat toe en los het op.

Zet de schaal op zijn plaats en start de ontkalking met toets .

Het toestel geeft de tijd aan die rest tot het einde van de ontkalking.

Als de ontkalking klaar is, wordt een was- en spoelproces van de boiler verricht. zie de paragraaf De boiler wassen

DE BOILER WASSEN

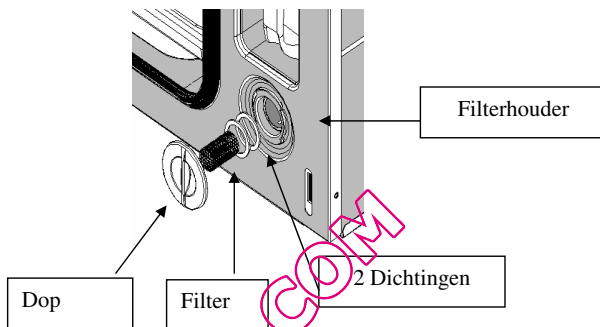
Als de boiler is ontkalkt, zorgt het systeem ervoor dat de boiler een reinigingsprogramma ondergaat: het eruit voortkomende vuile water loopt door het filter, wat kalkresten opvangt die door de voorheen verrichte ontkalking zijn ontstaan. Vervolgens wordt het vuile water in de schaal geleegd.

Het toestel moet hierbij worden geholpen. Het leidt u stap voor stap door de handelingen, die moeten worden verricht.

Samengevat zijn de handelingen die moeten worden verricht de schaal legen, omspoelen en met schoon water vullen. Deze handeling moet meerdere keren worden herhaald.

Het filter moet handmatig worden gereinigd als het reinigingsprogramma van de boiler eenmaal afgelopen is. Er kan water uit de filterhouder druppelen. Droog en reinig hem met een doek of een sponsje.

Let op de witte dichtingen. Zorg ervoor dat ze zich in de filterhouder bevinden. Breng ze anders goed aan, zoals hieronder wordt weergegeven.



WATERHARDHEID

De waterhardheid drukt eigenlijk de hoeveelheid magnesium- en calciumzout in het water uit.

De hardheid wordt over het algemeen uitgedrukt in Franse graden (°fH).

De waterhardheid bepaalt de kalkaanslag, die de werking van de oven uiteindelijk beschadigt.

De oven is uitgerust met een automatisch systeem, dat het juiste moment bepaalt om de boiler te ontkalken.

Denk eraan dat het raadzaam is gedestilleerd water te gebruiken om de vorming van kalkaanslag te verminderen.

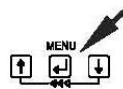
Er zijn drie instelbereiken voor de waterhardheid.

Equivalentietabel voor Franse graden (°fH) / Duitse graden (°dH)

WATERHARDHEID °fH		WATERHARDHEID °dH	
16-35° fH	GEMIDDELD WATER	0-8° dH	GEMIDDELD WATER
0-15° fH	ERG ZACHT WATER	9-20° dH	ERG ZACHT WATER
36-50° fH	ERG HARD WATER	21-28° dH	ERG HARD WATER

Het standaardsysteem staat op de gemiddelde waarde (de eerste regel van de tabel).

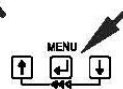
Om de instelling te wijzigen, kiest u de waterhardheid en drukt u op de bevestigingstoets



om naar de optie te gaan en gebruik dan één van de twee toetsen



Als de keuze eenmaal is gemaakt, bevestigt u die met toets



ONDERHOUD

WAARSCHUWINGSMELDINGEN - De betekenis van enkele waarschuwingmeldingen.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Over het algemeen is 1 l water in de schaal voldoende voor een bereidingsproces met stoom. De melding kan desondanks om twee redenen worden weergegeven:

Het water in de schaal is op.

De schaal zit niet helemaal volledig op zijn plaats.

Open de oven deur in beide gevallen en pas op voor de stoom, die eruit kan komen.

Voeg max. 1l gedistilleerd of drinkwater toe, indien nodig. (N.B. Vul de schaal NOOIT helemaal, anders kan het gebeuren dat het water dat door de stoomgenerator naar de schaal terug wordt gepompt na het bereidingsprogramma uit de houder overstromt). Zet de schaal op zijn plaats.

Druk de schaal helemaal omlaag, om een perfecte afsluiting te verzekeren tussen de slang in de schaal en het watercircuit in de oven.

INSERT THE PITCHER

Deze melding verschijnt als het systeem het water in de boiler moet afvoeren, maar de schaal zich niet op zijn plaats bevindt.

CONNECT FOOD PROBE

Deze melding verschijnt na de keuze van het bereidingsprogramma met lage temperatuur of een gepersonaliseerd recept, waarvoor de voedselsonde moet worden gebruikt en alleen als deze laatste niet reeds op de juiste aansluiting is aangesloten.

DISCONNECT FOOD PROBE

Deze melding verschijnt als de voedselsonde voor instelling van het gekozen recept niet nodig is en alleen als deze laatste is aangesloten.

CLOSE THE DOOR

Deze melding verschijnt om aan te geven dat het gekozen proces of voorheen lopende proces alleen kan beginnen als de deur goed is gesloten.

Als de deur wordt geopend, wordt het bereidingsproces of worden de met stoom bestuurd programma's onderbroken.

BOILER EMPTYING WAIT...

Deze aanwijzing wordt gebruikt om de gebruiker te verzekeren dat bepaalde processen werken en automatisch door het systeem worden gecontroleerd en bestuurd, ook als de oven uit staat. Bijv. het reinigingsprogramma van de boiler.

Andere aanwijzingen worden aan het eind van het proces weergegeven, of de oven wordt automatisch uitgeschakeld.

Wat te doen in geval van storingen

PROBLEEM	OPLOSSING
De oven werkt niet	Controleer of de omnipolaire schakelaar of eventuele differentieelschakelaars (herstelzekerings) van de installatie uitgeschakeld zijn. In geval van een defect van de elektrische installatie moet een gekwalificeerde elektricien gecontacteerd worden. Als na de herinschakeling van de omnipolaire schakelaar en/of de differentieelschakelaar de oven nog niet in werking kan gesteld worden, moet een Erkend Assistentiecentrum gecontacteerd worden.
Het licht in de kookkamer gaat niet aan	Raadpleeg de aanwijzingen voor de vervanging van het ovenlampje op pag. 44
Op het display wordt Err en een getal weergegeven	Deze combinatie duidt een defect aan. Raadpleeg tab. foutcodes pag. 42
Het systeem vraagt om het juiste uur te regelen	waarschijnlijke onderbreking van het elektriciteitsnet (Black-out). Stel de juiste tijd in. (raadpleeg pag. Errore. Il segnalibro non è definito. of pag. Errore. Il segnalibro non è definito.
De afvoer van het water uit de boiler gebeurt lang na het einde van een bereidingsproces.	Het water wordt voor veiligheidsredenen enkel weggepompt uit de boiler wanneer de temperatuur onder 90°C gedaald is. De tijd die nodig is voor de afkoeling bepaalt de pauzetime voordat de afvoer wordt gestart (deze kan 20 min. duren). Tijdens deze tijdsperiode kan een andere bereiding gestart worden.
Er komt stoom uit de oven tijdens de werking	Controleer of de deur correct gesloten is. Controleer of de pakking beschadigd is, scheuren enz. In dit laatste geval moet een Erkend Assistentiecentrum gecontacteerd worden.
Tijdens de werking zonder voedselsonde (afgesloten) geeft het systeem een temperatuur van de voedselsonde weer.	Controleer de dichting van de doppen in de kookkamer die de connector van de voedselsonde bedekken. Als de dop instabiel blijkt, moet hij vervangen worden. Contacteer het Erkend Assistentiecentrum.

Wat te doen in geval van een black-out

Na een stroomonderbreking kan het zijn dat de juiste tijd weer moet ingesteld worden.

De instellingen of de bewaarde recepten worden niet verloren.

Als de stroomonderbreking zich tijdens een bereiding voordoet, kan de bereiding zelf niet voortgezet worden.

Als vóór de stroomonderbreking een ontkalkingsproces of een reinigingsproces van de boiler in uitvoering was, wordt dit stopgezet. Wanneer de stroomtoevoer weer wordt ingeschakeld, moeten de oplossing, het water en het citroenzuur monohydraat afgevoerd worden dat zich in de boiler bevindt. Voer de handelingen uit die weergegeven worden op het display van het toestel.

Foutcodes

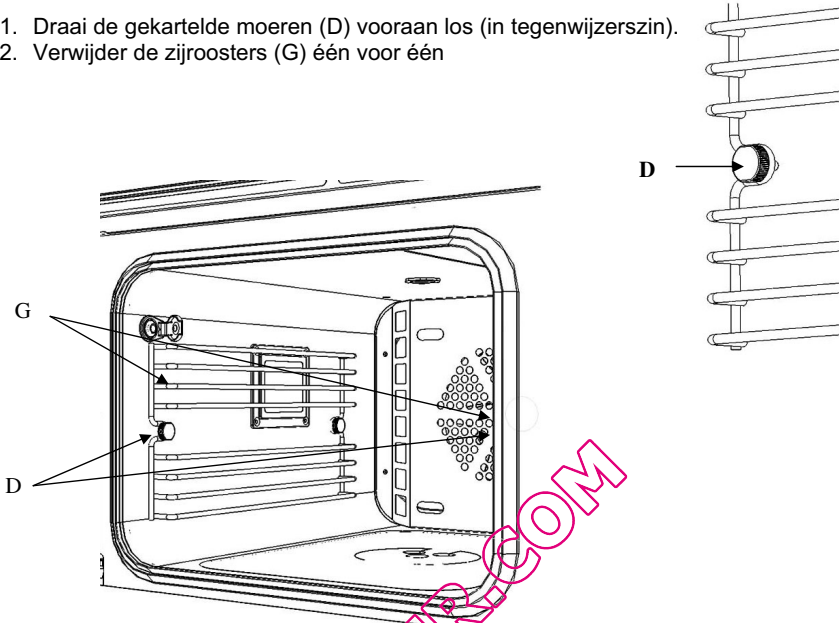
Het elektronisch systeem voert voortdurend een reeks diagnosetesten uit. Als sommige parameters niet correct zijn, deactiveert de besturingseenheid de functies en geeft ze een foutcode weer (Err gevolgd door drie cijfers), en alle verwarmingselementen, inclusief de ventilator in de kookkamer, worden uitgeschakeld. De koelventilator blijft ingeschakeld.

Noteer de foutcode, contacteer een Erkend Assistentiecentrum, en specificeer de foutcode.

Foutcode	Oorzaak	OPLOSSING
ERR 001	Overtemperatuur BOILER De oorzaken van het alarm zijn: De toevoerpomp voert geen water van de kan naar de boiler. De oorzaken kunnen de volgende zijn: a – geen water in de kan b – een lek in het hydraulisch circuit c – pomp defect d – elektronisch defect van het vermogenscircuit (relais of controlemechanisme)	Controleer of water aanwezig is in de kan Schakel de oven uit en weer aan. Als het defect zich nog voordoet: noteer de foutcode, contacteer een Erkend Assistentiecentrum, en specificeer de foutcode.
ERR 002	Alarm bescherming boiler. Het systeem schakelt preventief het relais GEN uit en dus eveneens alle ladingen die hierop aangesloten zijn. - Vervang de vermogenskaart	Noteer de foutcode, contacteer een Erkend Assistentiecentrum, en specificeer de foutcode.
ERR 003	Overtemperatuur kaart Power vastgestelde limietwaarde $\geq 85^\circ$	Controleer of de oven in het meubel is ingebouwd volgens de aanwijzingen die aangeduid worden in dit boekje. Controleer of de tangentiële ventilator werkt
ERR 004	Sensor kookkamer PT1000 Oorzaak: Onderbreking of kortsluiting van de sensor of de kabels - Vervang PT1000	contacteer een Erkend Assistentiecentrum en specificeer de code
ERR 005	Voedselsonde Oorzaak: Onderbreking of kortsluiting van de sensor of de kabels - Controleer de elektrische aansluitingen - Vervang de voedselsonde	contacteer een Erkend Assistentiecentrum en specificeer de code
ERR 006	Defect thermokoppel Boiler oorzaak: circuit open of kortsluiting naar de massa - Vervang de BOILER	contacteer een Erkend Assistentiecentrum en specificeer de code
ERR 007	Defect thermokoppel Boiler door de aanwezigheid van stoom in de kookkamer oorzaak: circuit open of kortsluiting naar de massa - Vervang TC1	contacteer een Erkend Assistentiecentrum en specificeer de code
ERR 008	Overtemperatuur van de kookkamer - Vervang de vermogenskaart	contacteer een Erkend Assistentiecentrum en specificeer de code
ERR 009	Defect van de sensor ntc op de kaart scheda power oorzaak: circuit open of kortsluiting - Vervang de vermogenskaart	contacteer een Erkend Assistentiecentrum en specificeer de code

Het demonteren van de zijroosters

1. Draai de gekartelde moeren (D) vooraan los (in tegenwijzerszin).
2. Verwijder de zijroosters (G) één voor één



Het hermonteren van de zijroosters

Plaats de steunroosters één voor één (G)

Let op voor de index op het rooster. Deze laatste moet in de gekartelde moer achteraan de kookkamer geplaatst worden.

Draai de gekartelde moeren (D) vast.

Het vervangen van het ovenlampje

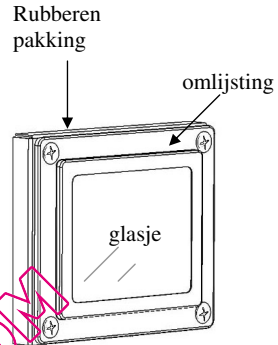
Schakel de stroomtoevoer naar het toestel uit of plaats de omnipolaire schakelaar in OFF. Controleer of de oven de omgevingstemperatuur bereikt heeft, zoniet moet gewacht worden tot hij afgekoeld is.

De ovenlamp moet de volgende kenmerken hebben:

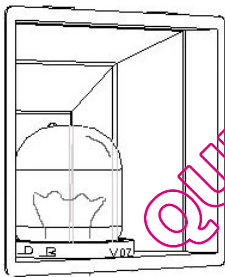
- aansluitspanning 220-240 (50/60Hz)
- vermogen 25 W.
- Type koppeling: E-14
- Maximum werkingstemperatuur 300°C

Aanwijzingen voor de vervanging:

1. draai de gekartelde moer van het linker zijrooster los, raadpleeg de vorige pagina.
2. verwijder het steunrooster
3. draai de 4 kruisschroeven los die zich op de hoeken van het glasje bevinden, raadpleeg de afbeelding hiernaast



4. plaats de omlijsting, met glas en pakking, die de lamp beschermen, op een tafel.



5. draai het defecte lampje los
6. plaats het nieuwe lampje, en draai het vast
7. hermonteer de groep van de omlijsting met glas en pakking
8. draai de 4 schroeven vast
9. hermonteer het zijrooster
10. draai de gekartelde moer van het zijrooster vast
11. schakel de stroom weer in

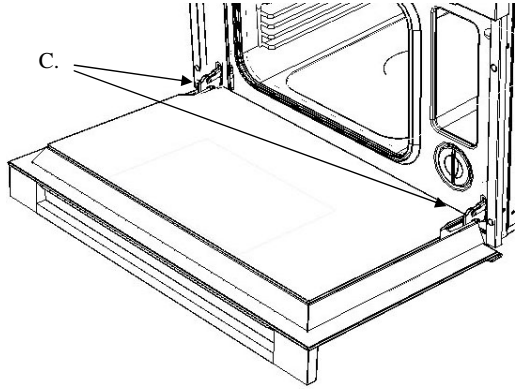
Het vervangen van de pakking van de kookkamer

Als de pakking die rond de kookkamer geplaatst is scheuren vertoont, moet ze vervangen worden.

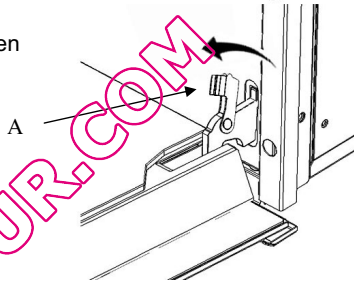
De pakking moet voor veiligheidsredenen vervangen worden door een technicus van een Erkend Assistentiecentrum.

Het demonteren van de oven deur

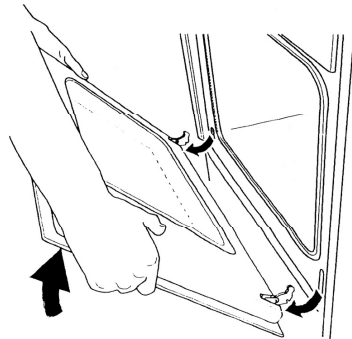
1. Open de oven deur helemaal
2. Zoek de scharnieren (C), raadpleeg de afbeelding hiernaast:



3. Kantel de beugels (A) achteruit die zich op de scharnieren (C) bevinden

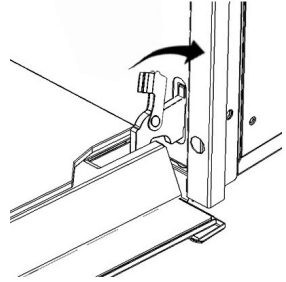


4. Neem de deur vast aan beide uiteinden en sluit ze langzaam voor de helft, de beugels (A) koppelen zich vast op de deur van het toestel.
5. Til de deur op naar boven.
6. Verwijder de deur door het onderste deel van de deur achteruit te draaien. De twee beugels moeten uit hun zit komen. Raadpleeg de afbeelding onder.



Het hermonteren van de ovendeur

1. Plaats de twee beugels in de daarvoor bestemde openingen wanneer de deur half wordt gesloten.
2. Open de ovendeur helemaal
3. kantel de twee scharnieren (C) weer vooruit.



Bijzonderheden van de oven

Toetsenbord Touch-Control

dit is een type van toetsenbord dat gevoelig is voor aanraking. Wanneer een bediening moet uitgevoerd worden, moet lichtjes gedrukt worden op het punt van het toetsenbord waar zich het gewenste serigrafische symbool bevindt.

Inactiviteit van de bedieningen van het toetsenbord

De oven wordt automatisch uitgeschakeld wanneer binnen 5 minuten de bevestiging van de activering van de kookcyclus of een optie van de oven niet wordt gegeven.

Geluidssignaal 'Biep'

Elke keer op een toets wordt gedrukt, wordt een geluidssignaal gegeven.

Gouden kleur van de kookkamer

Na een bepaalde periode van gebruik van de oven neemt de kookkamer een gouden kleuring aan. Deze kleur is een natuurlijk verschijnsel van het roestvrij staal, en heeft geen enkele invloed op de kenmerken van de bereiding.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Lea con atención este manual de instrucciones. Así podrá utilizar el electrodoméstico de forma segura y correcta.

Mantenga el manual de instrucciones y montaje en un lugar seguro.

Transfiera este manual de instrucciones y montaje a su nuevo propietario si vende el electrodoméstico.

ANTES DE LA INSTALACIÓN

Este electrodoméstico es adecuado para cocinar alimentos en casas normales, según usos no profesionales.

Al combinar en un solo producto la cocina tradicional con las ventajas del vapor, se obtienen excelentes resultados para la carne, las verduras, el pescado y los postres. Además, al mismo tiempo se mantiene el sabor, la frescura, los aromas y, sobre todo, las propiedades nutricionales de los alimentos.

Este horno no es adecuado para otros fines.

Instale y use el electrodoméstico en habitaciones con temperaturas que no sean inferiores a 5 °C.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Este electrodoméstico ha sido diseñado para su uso por parte de adultos que conozcan estas instrucciones.

Asegúrese de que el cable del electrodoméstico no quede aplastado por la puerta del horno.

Podría dañarse el aislamiento eléctrico.

Si el cable eléctrico ha resultado dañado, debe ponerse en contacto con el servicio técnico para que lo sustituya, y así evitar daños.

A menudo, los niños no son capaces de reconocer los riesgos en los que se incurre al usar el electrodoméstico.

Supervise a los niños con atención y no les deje jugar con el electrodoméstico.

Se genera mucho calor durante el uso, por lo que la puerta del electrodoméstico puede ponerse muy caliente.

No toque la puerta y mantenga a los niños alejados.

Las personas minusválidas o que no sean autosuficientes deben recibir ayuda de adultos capacitados.

Durante el uso, las partes accesibles del horno pueden ponerse muy calientes. Mantenga a los niños alejados del horno hasta que el electrodoméstico se haya enfriado.

Cuando abra la puerta del horno durante la fase de cocción o tras finalizar esta, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y vapor que puede salir de la cámara de cocción. Dé un paso atrás o a un lado para evitar quemaduras.

Se recomienda usar agua destilada para reducir la formación de cal.

No use el horno para calentar la habitación.

Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que no haya objetos extraños o mascotas dentro de este. No almacene material inflamable u objetos sensibles a la temperatura como limpiadores, aerosoles, contenedores de envasado al vacío, comida enlatada, etc. en el horno. Se pueden producir fuegos o explosiones.

Conserve este manual con cuidado y manténgalo a mano, para poder consultarlo si es necesario.

Si vende o regala el electrodoméstico a otra persona, no olvide adjuntar este manual al electrodoméstico.

Si descubre un problema de funcionamiento, debe desconectar el horno inmediatamente.

Las grasas calentadas prenden con facilidad. Es peligroso calentar aceite en el horno para cocinar carne, así que debe evitarse. Nunca intente apagar un fuego producido por la grasa con agua (pueden producirse explosiones).

Sofoque las llamas con paños humedecidos.

La rejilla, la bandeja y los contenedores de cocina pueden ponerse muy calientes.

Cuando los introduzca o los saque, use guantes para horno o porta-utensilios que estén totalmente secos.

Cuando use o limpie el horno, no ponga los dedos en las bisagras de la puerta o en la puerta, para evitar aplastamientos y heridas. Preste especial atención cuando haya niños cerca.

Deje la puerta abierta exclusivamente en la posición de apoyo.

Cuando la puerta está abierta, existe el riesgo de aplastamiento para los dedos.

No se siente o se apoye sobre la puerta del horno y no la use como superficie de trabajo. Para el mantenimiento, el traslado, la instalación y la limpieza del electrodoméstico, use indumental de prevención y protección (guantes, etc.).

Si se deben manipular o levantar electrodomésticos de más de 25 kg, se debe usar el equipamiento adecuado o, en su defecto, buscar la ayuda de otra persona para evitar riesgos o lesiones.

Cualquier operación en el electrodoméstico debe realizarse con este desconectado de la corriente eléctrica. No se permite modificar, alterar o intentar reparar el electrodoméstico, especialmente con herramientas (destornilladores y similares), tanto por dentro como por fuera de este.

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal autorizado, especialmente en las partes eléctricas. Una reparación no adecuada puede causar accidentes graves, daños al electrodoméstico y errores de funcionamiento.

Los electrodomésticos reparados en el servicio técnico deben someterse a pruebas de rutina, especialmente en lo que se refiere a la continuidad de la toma de tierra.

Use exclusivamente la sonda de alimentos y temperatura incluida en los accesorios del horno. Si la sonda de alimentos se rompe o se pierde, póngase en contacto con su centro de asistencia más próximo.

El fabricante no se considerará responsable por daños a personas o propiedades debidos a un mantenimiento insuficiente o incorrecto del electrodoméstico.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumple con las medidas de seguridad.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación que considere necesaria al producto, sin estar obligado por ello a avisar previamente.

INFORMACIÓN ÚTIL SOBRE EL USO DEL HORNO

No use la puerta de la cámara de cocción como estantería.
No almacene comida en el electrodoméstico. Esto puede llevar a oxidación.

Equipamiento del horno

Use solo los accesorios suministrados. Están especialmente diseñados para su electrodoméstico. Atención: cuando se produzca vapor en la cámara de cocción perforada, introduzca siempre la bandeja de cocción o el contenedor debajo. Así se atrapan los líquidos que goteen.

Coloque siempre los accesorios en el porta-accesorios o en el contenedor de cocción perforado.

Atención: no se debe cubrir el plato del evaporador.

Los accesorios deben ser resistentes al calor y al vapor.

Las latas de cocción de silicona no son adecuadas para el funcionamiento conjunto del aire caliente y el vapor.

No use accesorios que muestren signos de oxidación.

Incluso las muestras más pequeñas de oxidación pueden llevar a corrosión en el compartimento de cocción.

Cuidado y limpieza

La cámara de cocción del electrodoméstico está realizada de acero inoxidable de alta resistencia. Un cuidado no adecuado puede llevar a corrosión en la cámara de cocción. Consulte las instrucciones de cuidado y limpieza del manual.

Las sales son muy abrasivas. Si cae sal en la cámara de cocción, podría producirse oxidación.

Las salsas ácidas, como el ketchup y la mostaza, o las comidas saladas, como los asados curados, contienen cloruro y ácidos. Estos elementos pueden afectar a la superficie de acero inoxidable. Limpie la cámara de cocción después de cada uso.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Las partes del embalaje del horno (cartón, poliestireno expandido, bolsas de plástico) deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones ambientales y usando métodos de recogida diferenciada.

INSTALACIÓN

Saque el electrodoméstico del embalaje y compruebe que el producto y el cable de alimentación NO estén dañados.

Si no fuera así, póngase en contacto con el distribuidor antes de usar el electrodoméstico.

No levante el producto asiéndolo por el tirador de la puerta. El embalaje (por ejemplo, el papel y el poliestireno) puede ser peligroso para los niños (peligro de ahogamiento).

Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños.

El producto debe instalarse y conectarse correctamente a la línea principal de alimentación, según las instrucciones del fabricante. Además, esta operación solo puede ser realizada por PERSONAL CUALIFICADO.

Antes de realizar cualquier operación, debe comprobar que el electrodoméstico esté DESCONECTADO de la línea de alimentación.

Conexión a la línea de alimentación

Atención: asegúrese de que el voltaje se corresponda con el de la placa. Esta se puede ver abriendo la puerta del horno.

Compruebe que haya un interruptor omnipolar disponible en la alimentación doméstica. Este debe estar en conformidad con las normas actuales (3 mm de apertura mínima de los contactos) y poder soportar la carga del electrodoméstico (consulte la placa de características). Si no existiera este dispositivo, coloque uno en un lugar fácil de alcanzar entre el electrodoméstico y la línea eléctrica. Este debe tener las características especificadas.

Atención: compruebe que su sistema eléctrico esté equipado con una toma de tierra eficiente, de acuerdo con las normas actuales y las predisposiciones legales.

Nota. La toma de tierra es obligatoria según la ley.

El cable amarillo/verde de toma de tierra no debe ser interrumpido y debe ser 2-3 cm más largo que los demás cables.

No ponga el cable de alimentación cerca de fuentes de calor o a temperaturas que estén más de 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

Si el electrodoméstico no tiene cable de alimentación, el horno debe conectarse a la línea de alimentación con un cable con una sección mínima de 1,5 mm².

Si se debe usar una clavija, esta debe ser estándar, adecuada para la carga y la salida de corriente.

Sustitución del cable de alimentación:

Si necesita sustituir el cable de alimentación, use solo cables del siguiente tipo:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Sección de los hilos: 3x1,5 mm²

Bornera

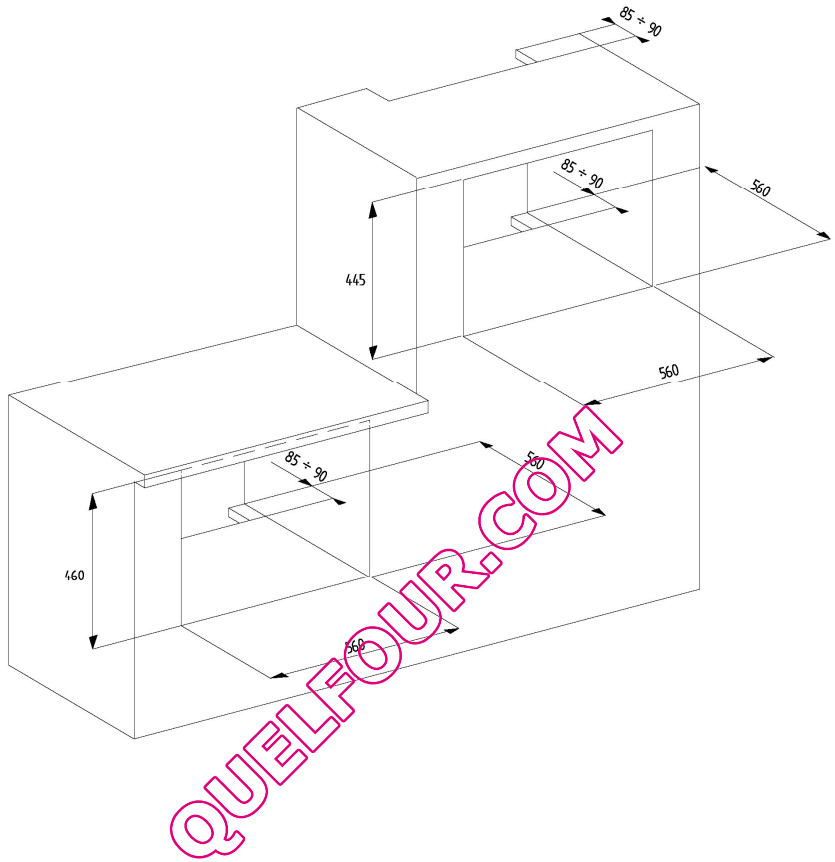
El horno está equipado con una bornera preparada para el funcionamiento con un voltaje monofásico de 220-240 V~ 50 Hz.

Atención:

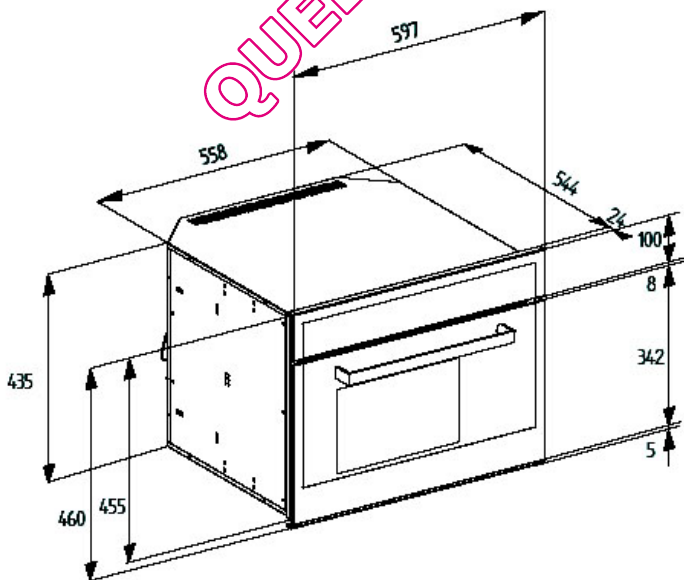
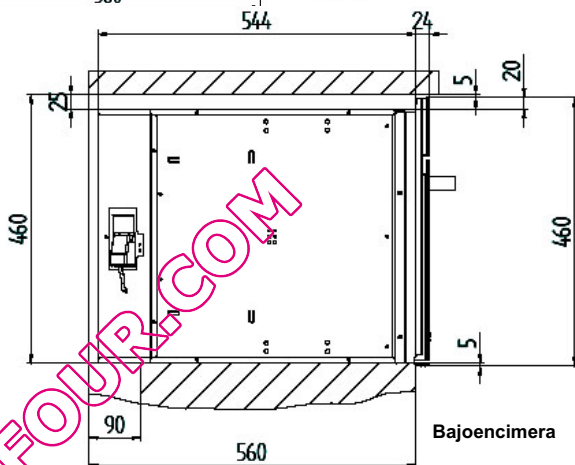
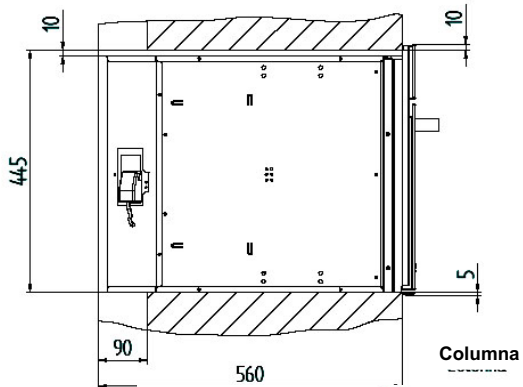
Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación, conecte los hilos de acuerdo con los siguientes códigos de colores:

AZUL	- NEUTRO (N)
MARRÓN	- FASE (L)
AMARILLO-VERDE	- TIERRA (⊕)

INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN EN EL MUEBLE



Medidas del horno



ANTES DEL PRIMER USO



PRIMER ENCENDIDO


Cuando se conecta el horno a la línea principal de alimentación por primera vez, aparecen en pantalla un mensaje de espera (**WAIT**) y alguna información de identificación del producto.



No toque el teclado durante este breve periodo.

Nota. Es normal que el ventilador se ponga en marcha y se detenga después de algunos instantes.

Cuando aparezca el siguiente mensaje: **LANGUAGE ENGLISH**


seleccione el idioma deseado pulsando una de las teclas  

Confirme la selección con una tecla 

Después, configure el reloj usando las teclas   por separado hasta llegar a la hora actual.

Confirme la configuración pulsando la tecla 

CÓMO ENCENDER EL HORNO

Pulse la tecla  durante, al menos, 1 segundo.

El mensaje **<< ON >>** aparecerá en pantalla, se encenderá la luz del horno y aparecerá el siguiente mensaje:


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Nota. Desactive el bloqueo del teclado si está activado. Consulte la sección

CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO

Si, después de cinco minutos, no se ha realizado ninguna selección, el horno se apagará automáticamente.

CÓMO APAGAR EL HORNO

Pulse la tecla .

El mensaje **<< OFF >>** aparecerá en pantalla. El horno pasará a la modalidad de estado de espera.

DUREZA DEL AGUA

La dureza del agua expresa la cantidad de magnesio y de sales de calcio presentes en el agua.

La dureza, por lo general, se expresa en grados franceses (°fH).

La dureza del agua determina la formación de cal, que puede acabar perjudicando el funcionamiento del horno.

El horno está equipado con un sistema automático que determina el momento apropiado para realizar un ciclo de limpieza de la cal de la caldera.

Recuerde que se recomienda usar agua destilada para reducir la formación de cal.

Hay tres grados de ajuste para la dureza del agua.

Tabla de equivalencia entre grados franceses (°fH) y grados alemanes (°dH)

DUREZA DEL AGUA °fH		DUREZA DEL AGUA °dH	
16-35 °fH	AGUA NORMAL	0-8 °dH	AGUA NORMAL
0-15 °fH	AGUA MUY BLANDA	9-20 °dH	AGUA MUY BLANDA
36-50 °fH	AGUA MUY DURA	21-28 °dH	AGUA MUY DURA

Para la regulación de la dureza del agua, use el folio adjunto de pruebas, usado para definir el valor preciso.

Introduzca el folio en un vaso con agua, lea la dureza del agua y configure el valor de acuerdo con la tabla anterior.

ATENCIÓN Asegúrese de comprobar qué tipo de grados de dureza se indican en el folio de pruebas (°fH o °dH) y lea el valor según lo indicado.


Para mejorar el procedimiento, use el agente descalcificador que se adjunta con el horno para eliminar los mohos. El agente está hecho a base de MONOHIDRATO DE ÁCIDO CÍTRICO, que puede comprarse en una farmacia.

El sistema, de manera predeterminada, se coloca en el valor medio (primera línea del cuadro).

Para cambiar el ajuste seleccionado de dureza de agua, pulse la tecla  para confirmar.

Así entrará en la opción. Después, use una de las dos tecla




Una vez que ha realizado la selección, confirme con la tecla 

CALENTAR EL HORNO

Nota. Desconecte el horno de la línea principal de alimentación o ponga el interruptor omnipolar en OFF antes de limpiar el horno.

Antes de usar el horno, limpie a conciencia el interior usando un paño suave o una esponja no abrasiva mojada con agua tibia y líquido limpiador. Introduzca la rejilla y la bandeja de goteo en sus guías correspondientes.

Encienda el horno, seleccione la función "Cocción profesional" , consulte la página y configure la temperatura a 230 °C. Haga funcionar el horno en vacío durante unos 30 minutos para eliminar cualquier residuo de aceite o grasa utilizado durante la fabricación y que pueda producir olores desagradables durante la cocción. Ventile la habitación durante esta operación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO Y LOS ACCESORIOS

Para facilitar las operaciones de limpieza de la cámara de cocción, se recomienda usar el procedimiento automático. Para mejorar el procedimiento, use el agente descalcificador que se adjunta con el horno para eliminar los mohos. El agente está hecho a base de ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO, que puede comprarse en una farmacia.

A continuación, se recomienda desconectar el electrodoméstico de la alimentación.

Use una esponja húmeda para eliminar cualquier residuo de las paredes de la cámara después del uso.

No use limpiadores a vapor para limpiar el horno.

No use material abrasivo como estropajos, rascadores de metal o lana de roca para limpiar el cristal de la puerta del horno: así evitará arañazos que pueden causar que se rompa el cristal.

NO LAVE LA SONDA DE ALIMENTOS EN EL LAVAVAJILLAS.

La rejilla, el depósito y la bandeja de goteo pueden lavarse en el lavavajillas.

Vacíe el depósito de agua después de cada uso por razones de higiene.

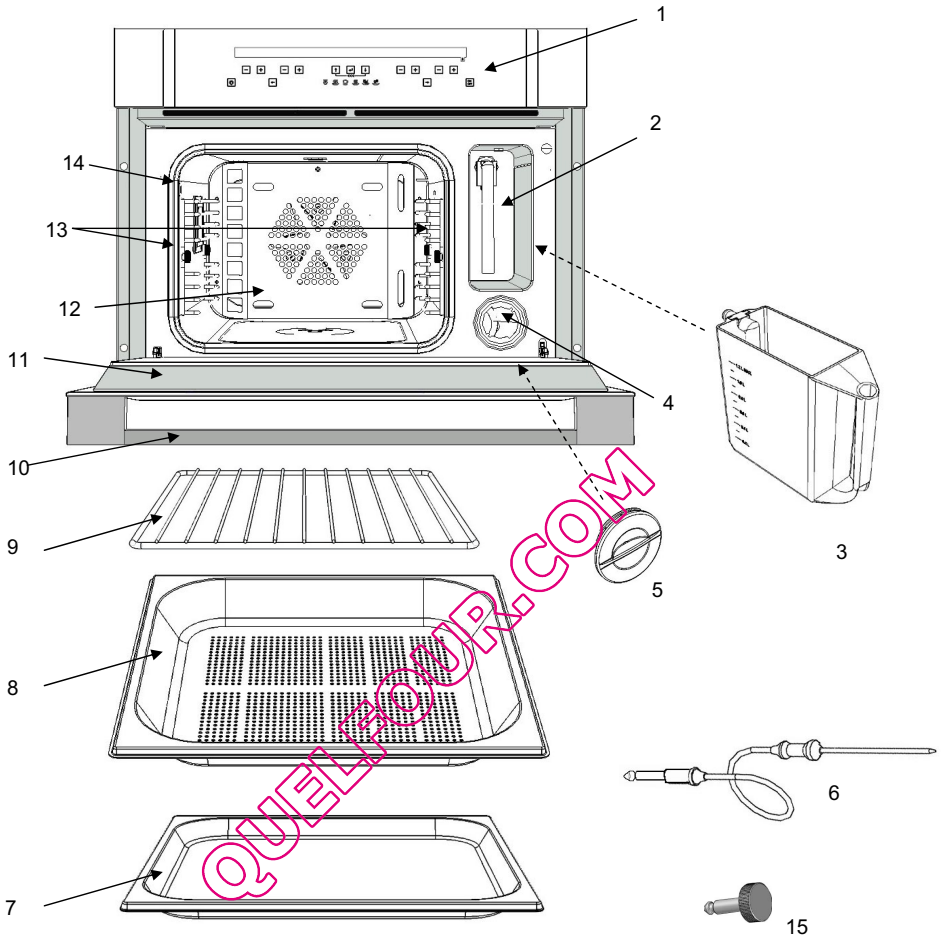
Después de la cocción, cuando el horno se haya enfriado lo suficiente, use un paño suave para secar cualquier líquido que hubiera quedado en la parte inferior de la cámara de cocción.

DATOS TÉCNICOS

Capacidad de la bandeja de agua:	1,2 l
Volumen utilizable (cámara de cocción):	27 l
Volumen neto (cámara de cocción):	31 l

Voltaje de conexión:	220-240 V~ 50/60 Hz
Voltaje máximo:	2,2 kW

DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



- 1 Panel de control y visualización de datos
- 2 Compartimento para el jarro
- 3 Jarro
- 4 Compartimento del filtro
- 5 Tapón del filtro
- 6 Sonda de alimentos
- 7 Bandeja

- 8 Bandeja perforada
- 9 Rejilla
- 10 Tirador
- 11 Puerta
- 12 Cámara de cocción
- 12 Rejillas laterales
- 14 Conector de la sonda de alimentos
- 15 Tapa del conector, a introducir en el conector (14) cuando no se use la sonda (6)

Las operaciones preliminares se deben realizar antes de encender el horno o antes de elegir un ciclo de cocción.

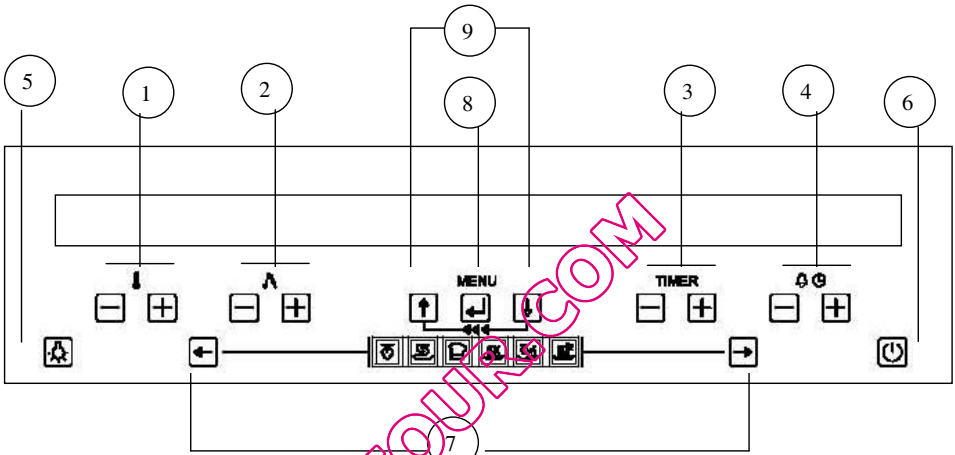
Antes de encender el horno, compruebe que la tapa (15) está introducida en su alojamiento (14). En caso de ciclo de cocción con sonda, introdúzcala (6).

El horno no comienza la cocción si cualquiera de los dos accesorios no está introducido.

Nota: durante la cocción y al final de esta, la tapa estará caliente.

Si quiere quitar la tapa para introducir la sonda, espere a que el horno se enfríe o use un equipo de prevención adecuado (por ejemplo, guantes).

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



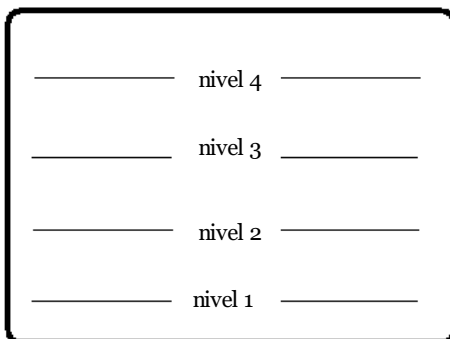
Descripción de las teclas

1. Teclas para la programación de la temperatura de la cámara de cocción y zona de indicación de la temperatura en la pantalla.
(+ para aumentar, - para disminuir, mín. 30° - máx. 230° * en función del ciclo elegido; vea la pág. 16)
2. Teclas para la programación de la temperatura de la sonda para alimentos y zona de indicación de la temperatura de la sonda para alimentos en la pantalla
(+ para aumentar, - para disminuir, mín. 30° - máx. 90°)
3. Teclas para la programación de funciones por tiempo y zona de indicación de las temporizaciones en la pantalla.
4. Teclas para la programación del cronómetro de cocción o del reloj y zona de indicación del reloj / cronómetro de cocción en la pantalla
5. Tecla de encendido / apagado de la luz de la cámara de cocción
6. Tecla de encendido / apagado del horno
7. Teclas de selección de funciones de cocción
8. Tecla de confirmación de selección
9. Teclas de desplazamiento de las opciones del menú.

LOS ACCESORIOS

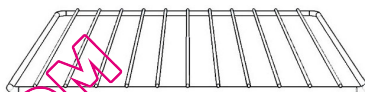
Los accesorios suministrados con el horno aumentan las posibilidades y las modalidades de cocción.

Los accesorios denominados bandeja y rejilla pueden colocarse sobre los diversos niveles de la guía deslizante situada dentro del horno. Esto permite establecer la altura (niveles) más apropiada en función de la cocción que se va a realizar. Vea la lista de recetas de la pág. 27



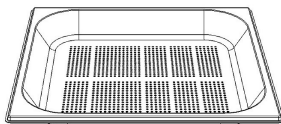
La rejilla

Se utiliza principalmente como superficie de apoyo.
Posición recomendada: niveles 2 / 3 / 4



Bandeja perforada

Utilizada principalmente para cocciones al vapor (verdura fresca o congelada, pescado).
Coloque la bandeja perforada en los niveles 2 ó 3 e introduzca inmediatamente la bandeja para recoger el líquido expulsado por los alimentos.



La bandeja

Bandeja de bordes reforzados utilizada como superficie de apoyo de cualquier recipiente de cocción sobre un solo nivel y al baño maría.
Contenedor de recogida de los jugos o posibles derrames de grasa durante la cocción; debe combinarse con la rejilla principal o con la bandeja perforada. Al cocinar platos grasos, se recomienda verter siempre un poco de agua en la bandeja para evitar que las grasas se quemen y produzcan malos olores o humo.
Superficie de apoyo para los alimentos (galletas, etc.)



Sonda de alimentos

La sonda de alimentos se puede usar con cualquier tipo de alimento, aunque se recomienda especialmente para cocinar carne.




SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DEL HORNO

El horno está equipado con un ventilador de enfriamiento que sirve para asegurar el funcionamiento adecuado y para reducir la temperatura de las superficies externas del horno.

El ventilador siempre está activo durante el proceso de cocción, y es posible sentir el chorro de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

ILUMINACIÓN

La tecla  permite encender y apagar la luz de la cámara de cocción, independientemente del estado del horno.

La carpeta "iluminación" del menú permite seleccionar los criterios para apagar la luz una vez que esta se ha encendido.

Seleccione **NO** para la opción **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** para usar el modo manual.

Una vez que se ha encendido la luz, esta debe apagarse siempre pulsando de nuevo la tecla .

La función automática **YES** permite que la electrónica apague la luz automáticamente a los cinco minutos de encenderse.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS DE COCCIÓN

La cocción debe realizarse con la puerta cerrada.

Use siempre guantes de horno completamente secos o porta-plateos para sacar los platos calientes del horno.

Use contenedores capaces de resistir a una temperatura máxima de 250 °C o superior.

Durante la fase de cocción o al final de esta, tenga cuidado con el aire caliente que sale del horno cuando se abre la puerta.

Nunca coloque platos directamente sobre el fondo del horno.









USO DEL HORNO

Este electrodoméstico prevé dos modos de uso:


- seleccionando la modalidad de cocción
- seleccionando el tipo de alimentos (los programas de cocción automáticos preconfigurados en fábrica)

QUELFOUR.COM

CICLOS DE COCCIÓN DISPONIBLES:

Nombre de la función y símbolo	Descripción de la función	Temp. mín-máx en Cámara T. por defecto	T. sonda para alimentos por defecto
COCCIÓN AL VAPOR 	<p>Durante la cocción al vapor, el vapor procedente de la caldera fluye hacia el interior de la cámara de cocción.</p> <p>El vapor calienta la cámara de cocción y cocina los alimentos.</p> <p>Esta modalidad de cocción resulta ideal para cocinar cualquier tipo de verdura y preserva el color, el sabor y sobre todo las propiedades organolépticas.</p>	<p>40 – 100</p> <p>100</p>	<p>70</p>
REGENERACIÓN 	<p>Vapor y aire caliente contribuyen a calentar la cámara de cocción. Así, el calentamiento de los alimentos ocurre de manera rápida y homogénea, evitando que se sequen.</p> <p>El elemento que contribuye a calentar el aire es la resistencia: CIRCULAR. El ventilador radial distribuye uniformemente el calor.</p> <p>Apto para calentar alimentos cocinados con anterioridad (restos), alimentos precocinados o productos congelados.</p>	<p>60 – 130</p> <p>110</p>	<p>70</p>
COCCIÓN PROFESIONAL 	<p>Cocción realizada en varias fases</p> <p>Tras el encendido, en una primera fase, se cocinan los alimentos al vapor.</p> <p>Tras un periodo de tiempo determinado, la cocción cambia automáticamente a la modalidad cocción por AIRE CALIENTE.</p> <p>Este sistema de cocción es ideal para leudar todo tipo de masa o para cocer pasta, pan, focaccias, etc.</p> <p>(Este tipo de cocción no puede realizarse varias veces consecutivas, ya que de lo contrario los resultados dejan de ser óptimos).</p> <p>Entre dos ciclos de cocción, el horno debe poder enfriarse. Solo así se hace posible el correcto desarrollo de la nueva fase de vapor.</p>	<p>100-230</p> <p>205</p>	<p>70</p>
COCCIÓN POR AIRE CALIENTE 	<p>El aire del interior de la cámara de cocción es calentado por la resistencia circular situada detrás de la pared posterior del aparato.</p> <p>El ventilador radial contribuye a mover el aire de manera uniforme.</p> <p>Este sistema, también llamado cocción ventilada, permite cocinar los alimentos por todos sus lados.</p>	<p>40 – 230</p> <p>175</p>	<p>70</p>
AIRE CALIENTE + VAPOR 	<p>Esta modalidad de cocción es similar a la cocción por aire caliente descrita previamente, pero con la posibilidad de añadir vapor a la cámara de cocción en cualquier momento, pulsando la tecla  (8).</p> <p>La desactivación del suministro de vapor a la cámara de cocción, se produce automáticamente tras 10 minutos desde el momento de su activación; también puede desactivarse en cualquier momento anterior, pulsando la tecla  (8).</p> <p>Ideal para la cocción de asados.</p>	<p>80 – 230</p> <p>175</p>	<p>70</p>
BAJA TEMPERATURA 	<p>Sistema de cocción a baja temperatura, para periodos de tiempo relativamente largos. Ideal para la cocción de carne; el resultado es una carne delicada y tierna.</p> <p>El aire del interior de la cámara de cocción es calentado por la resistencia circular situada detrás de la pared posterior del aparato, y distribuido uniformemente por el ventilador radial. La cocción debe realizarse con la sonda para alimentos suministrada.</p>	<p>60-100</p> <p>90</p>	<p>70</p>

ENCENDER O APAGAR EL HORNO

Pulse la tecla  durante, al menos, 1 segundo.

El mensaje <<ON>> aparecerá en pantalla, se encenderá la luz del horno y aparecerá el siguiente mensaje:


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Nota. Desactive el bloqueo del teclado si está activado.

Consulte la sección

CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO

Si, después de cinco minutos, no se ha realizado ninguna selección, el horno se apagará automáticamente.

Para apagar el horno, pulse la tecla .

El mensaje <<OFF >> aparecerá en pantalla. El horno pasará a la modalidad de estado de espera.

SELECCIONAR EL MODO DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas de dirección:  —————  ————— 
 

para seleccionar el ciclo de cocción deseado. Consulte la explicación de la función en el cuadro anterior (ciclos de cocción disponibles).

Nota. Si no se realiza ninguna selección durante cinco minutos, el horno se apagará automáticamente.

Consulte la sección de modos de horno apagado.

USAR UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN CON VAPOR



Llene el contenedor de agua (depósito) con agua destilada o, si tiene, con agua potable.

Llene el contenedor hasta la marca (1,2 l). **Nota.** NUNCA llene el depósito completamente; de lo contrario, el agua que se devuelve a este al final del ciclo de cocción puede rebosar.

Introduzca el depósito en su alojamiento.

Empuje a fondo el depósito para asegurar una estanqueidad perfecta entre el tubo que se encuentra en el depósito y el circuito hidráulico dentro del horno.

Introduzca siempre la bandeja de goteo NO perforada bajo la bandeja perforada, para recoger la condensación, los jugos o los trozos de comida que pudieran caer.


CÓMO AÑADIR VAPOR AL MODO DE COCCIÓN DE AIRE CALIENTE + VAPOR

El ciclo de cocción de aire caliente + vapor permite al usuario añadir vapor en cualquier momento durante la cocción. De esta forma, el grado adecuado de humedad dentro de la cámara de cocción se alcanza o se mantiene para obtener un plato más tierno.

Una vez que se haya seleccionado y activado el ciclo, aparecerá el siguiente mensaje a intervalos regulares:


PRESS ↵ TO ADD STEAM

Al pulsar la tecla  se enciende el símbolo  que indica la activación del generador de vapor.

Después de unos momentos, el vapor comenzará a fluir en la cámara de cocción. El vapor se introduce en la cámara a intervalos constantes, separados por breves pausas, durante un periodo máximo de 15 minutos. Al final de este periodo, el generador de vapor y el indicador  se apagan.

La introducción de vapor también se puede desactivar manualmente en cualquier momento con la tecla



El mensaje que se muestra en la pantalla **PRESS  TO STOP STEAM** precedido por un bip recuerda al usuario esta posibilidad.

USAR UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE NO INCLUYA VAPOR




Cuando se usa el horno con un ciclo que no incluya vapor, el contenedor puede quedarse en su alojamiento sin comprometer el resultado de la cocción.

Nota.

Para que se realicen con éxito las modalidades REGENERACIÓN DE VAPOR o COCCIÓN PROFESIONAL, debe dejarse que el horno se enfríe lo suficiente si antes se ha utilizado con un proceso de cocción similar.

CONFIGURAR LA TEMPERATURA


Pulse una de las dos teclas  para cambiar, con pasos de +/-5 °C, la temperatura prestablecida.

La temperatura de la cámara de cocción siempre se muestra a la izquierda de la letra **t**.

Nota. El símbolo de los grados "°" parpadea durante el precalentamiento del horno, hasta que se alcanza la temperatura deseada. De lo contrario, estará siempre encendido en todos los casos. Por ejemplo: control de temperatura, cuando el horno está manteniendo la temperatura alcanzada, y enfriándose, cuando el horno debe alcanzar una temperatura más baja que el valor inicial.


CÓMO COMENZAR LA COCCIÓN

La activación de la función de cocción seleccionada, con los ajustes mostrados en pantalla, tiene lugar




cuando la selección se confirma con la tecla . El siguiente mensaje aparecerá en pantalla: **ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**


Nota. El horno se apaga automáticamente después de cinco minutos si no se confirma el inicio del proceso de cocción.

La frase **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** aparecerá en pantalla cuando se active la cocción.

Al pulsar la tecla  se accede al menú que permite al usuario disponer los ajustes de cocción semi-automáticos o almacenar los datos de la cocción que se está produciendo.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE ALARMA

Pulse una de las dos teclas  para activar la función. El símbolo  comenzará a parpadear y la pantalla mostrará el mensaje **ALARM** y los dígitos **00.00** aparecerán. Use las teclas  individualmente para configurar el tiempo deseado.


El tiempo máximo que se puede configurar es de 23 horas y 59 minutos. Después de unos momentos (cinco segundos) aparecerá el temporizador, el horno volverá a mostrar el tiempo actual y el símbolo permanecerá encendido. Al final del periodo de tiempo establecido, sonará un zumbador y se mostrará el siguiente mensaje: **ALARM 00.00** y el símbolo  (los dos últimos parpadearán). Pulse cualquier tecla para detener el zumbador.

Nota: el zumbador se desactiva automáticamente después de cinco minutos.



CUIDADO:

La función de alarma NO interactúa con el funcionamiento del horno y siempre está disponible independientemente del estado del horno.



CÓMO MOSTRAR O CAMBIAR EL ESTADO DE ALARMA

Pulse una de las dos teclas  y la pantalla pasa a mostrar inmediatamente la información relacionada con el

estado del tiempo de la alarma.



El símbolo  comienza a parpadear. Pulse una de las dos teclas  para configurar un tiempo nuevo para la alarma.

Cómo restablecer la función de alarma

Pulse las teclas   simultáneamente para restablecer el tiempo programado previamente para esta función.

El símbolo  se apagará.



CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

Encienda el horno y seleccione una función de cocción. Use las teclas   para configurar el tiempo de cocción.

Inicialmente el tiempo se mostrará en minutos y segundos y después en horas y minutos. El tiempo máximo que se puede configurar es de diez horas. A continuación, active la cocción.



El tiempo mostrado comenzará a disminuir. Cuando llegue a cero, el horno pasará al modo cocción finalizada.

CÓMO CANCELAR UN TIEMPO DE COCCIÓN


Pulse las teclas   simultáneamente para cancelar el tiempo programado previamente para esta función.

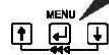
El tiempo de cocción se pone a cero.

CÓMO PROGRAMAR EL INICIO Y LA DETENCIÓN DEL HORNO

Encienda el horno, seleccione una función de cocción y configure la temperatura de cocción deseada. Use las teclas   para configurar el tiempo de cocción.


El tiempo máximo que se puede configurar es de diez horas.

Después pulse la tecla  y seleccione la opción **END OF COOKING** con la tecla



Cuando el mensaje **SET TIME** aparezca, use las teclas  

para configurar el tiempo de **END OF COOKING**, dentro de las siguientes 23 horas y 59 minutos.


Confirme la configuración con la tecla .

El horno pasará a la modalidad de inicio retrasado.

Se activará automáticamente más adelante durante un tiempo predeterminado y se detendrá en la hora de final de cocción programada.

Un mensaje claro **OVEN TO BE TURNED ON IN** se mostrará a intervalos de 15 segundos para mostrar el tiempo que queda antes del apagado del horno.

En cualquier caso, es posible mostrar la información en pantalla en cualquier momento

pulsando una de las dos teclas 

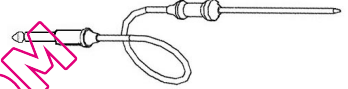


COCINAR CON UNA SONDA DE ALIMENTOS

El horno se entrega con una sonda de alimentos y temperatura. Se trata de un accesorio con forma de aguja larga que se introduce en una toma con un cable y una clavija. La sonda de alimentos, al conectarse a los componentes electrónicos, permite medir la temperatura dentro de la carne o de los alimentos que se estén cocinando.

Este accesorio simplifica el uso de los distintos ciclos de cocción para aquellos con poca experiencia en el sector, para obtener resultados consistentes con el paso del tiempo.

La cocción acaba cuando la temperatura dentro de la comida, medida por la sonda, alcanza el valor que configurado en pantalla.



CÓMO USAR LA SONDA DE ALIMENTOS

Conecte la sonda de alimentos al conector adecuado, que se encuentra dentro del horno, en la parte superior de la pared izquierda (consulte la fig. A). Introduzca la aguja de metal de la sonda en horizontal en la comida que se ha de cocinar, hasta el mango. La punta, si es posible, debe estar en el centro de la comida, y no puede tocar un hueso o estar introducida en ninguna parte grasienta de la comida.

Solo se obtendrá una medición correcta si se siguen estas instrucciones.

Encienda el horno, seleccione una función de cocción, configure la temperatura de la sonda de alimentos y seleccione la temperatura de la cámara de cocción.

Si la pantalla de la temperatura de la sonda de alimentos parpadea con un valor de 30 °C, quiere decir que el plato seleccionado de los enumerados en la lista de recetas no tiene un valor adecuado para la sonda. En este caso, se recomienda desconectar la sonda de alimentos y cocinar de acuerdo con el modo configurado o configurar una temperatura para la sonda que se ajuste a sus expectativas.

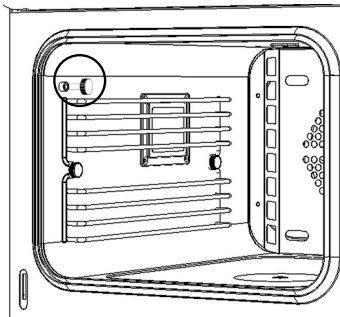


Fig. A

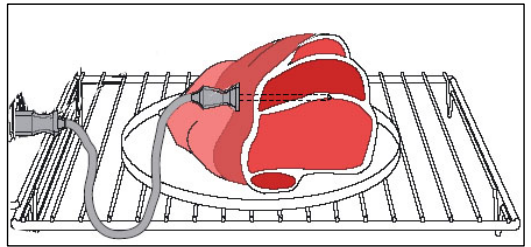





Fig. B

CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA DE LA Sonda DE ALIMENTOS

Pulse una de las dos teclas   para cambiar, con pasos de +/-1 °C, la temperatura de la sonda de alimentos.

Temperatura máxima configurable: 90 °C
Temperatura mínima configurable: 30 °C



El valor de temperatura de la sonda de alimentos se muestra con el siguiente símbolo gráfico a la izquierda: 

Notas:

La temperatura de la cámara debe ser más alta que la de la sonda de alimentos. De lo contrario, la temperatura de la cámara parpadeará en pantalla para indicar el ajuste incorrecto.

No es posible establecer un tiempo de cocción usando la sonda de alimentos y viceversa.

USAR LA Sonda DE ALIMENTOS COMO TERMÓMETRO




Pulse las dos teclas   simultáneamente y la temperatura de la sonda aparecerá con el valor

medido en ese momento.

Las temperaturas mínima y máxima que pueden medirse son 20 y 250 °C.

CÓMO PROGRAMAR EL INICIO DEL HORNO USANDO LA Sonda DE ALIMENTOS

Conecte la sonda de alimentos al conector adecuado (consulte la Fig. A). Encienda el horno, seleccione una función de cocción y configure la temperatura de cocción deseada.


Después, pulse la tecla    y seleccione la opción COMENZAR COCCIÓN con la tecla



Cuando el mensaje CONFIGURAR TIEMPO aparezca, use las teclas



para configurar el tiempo de COMENZAR COCCIÓN, dentro de las siguientes 23 horas y 59 minutos.

Confirme la configuración con la tecla 

El horno pasará a la modalidad de inicio retrasado. Se activará automáticamente a la hora programada y se detendrá al final de la cocción, es decir, cuando la temperatura de los alimentos alcance el valor programado para la temperatura de la sonda.

Un mensaje claro **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

aparecerá con intervalos de quince segundos para mostrar el tiempo que queda antes del apagado del horno.

En cualquier caso, es posible mostrar la información en pantalla en cualquier momento pulsando una de las dos teclas



FUNCIONES DE MEMORIA

La electrónica del horno ofrece la posibilidad de almacenar sus ajustes de cocción en zonas de memoria adecuadas. Esta información se puede recuperar más adelante para cocinar con los mismos ajustes previos, obteniendo resultados consistentes y sin fallos.

Se puede almacenar lo siguiente en la memoria:

ciclo de cocción

temperatura de la cámara de cocción

temperatura de la sonda de alimentos o, como alternativa, **tiempo de cocción**

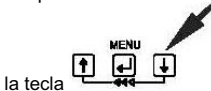
No es posible almacenar:

Hora de inicio de cocción

Hora de finalización de cocción

CÓMO GUARDAR UN CICLO DE COCCIÓN

Después de encender el horno y de realizar todos los ajustes necesarios de cocción, pulse



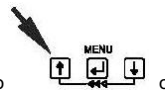
la tecla

repetidamente hasta que aparezca el siguiente mensaje: **SAVE COOKING CYCLE.**



Pulse la tecla para confirmar que desea guardar los datos.

Seleccione uno de los diez registros disponibles usando las teclas de desplazamiento



Confirme que desea guardar los datos en **COOKING CYCLE NO.** con la tecla



Cuando se hayan guardado los datos, el sistema responderá con **DONE**

Notas:

Se recomienda apuntar el número del ciclo de cocción junto con el nombre del plato para el que se usó en una libreta. Esto le será útil en el futuro, cuando desee abrir el ciclo de cocción que se debe usar para este plato en particular. Si el sistema no muestra el mensaje **DONE**, quiere decir que se han usado todos los registros de memoria disponibles. Para guardar otro ciclo de cocción, debe borrar uno o más registros.

Funciones del menú



RECIPES
SETTINGS
EXIT

Recetas: El sistema tiene una lista almacenada de platos (carne, pan/pizza, postres, moldes, sus propias recetas) que permiten una configuración rápida del horno (parámetros recomendados) basándose en la opción seleccionada para obtener la cocción correcta. Las siguientes páginas proporcionan las tablas y parámetros de los alimentos almacenados en la memoria.

Configuración: en este menú puede realizar una serie de ajustes que permiten personalizar el horno dependiendo de sus propias necesidades.

Salir: para salir del menú.

RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN SELECCIONADA

Pulse las teclas   simultáneamente para cancelar el programa de inicio y detención del horno.

El horno se activará automáticamente y mostrará el mensaje

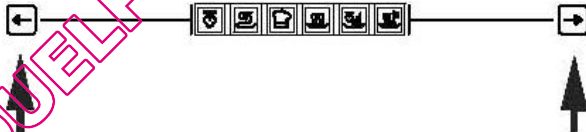
COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

El horno apagará todas las resistencias.

La pantalla muestra el mensaje **COOKING FINISHED** acompañado por el sonido de un zumbador. El sonido del zumbador puede apagarse pulsando cualquier tecla.

Pulse la tecla  para apagar el horno.

Pulse una de las dos teclas



para seleccionar un nuevo ciclo de cocción

Nota. En los ciclos de cocción al vapor, dos minutos antes de que acabe el tiempo de cocción, la compuerta de descarga de vapor se abre para evacuar todo el vapor posible de la cámara de cocción.




SELECCIONAR EL TIPO DE ALIMENTOS

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN CONFIGURADOS EN FÁBRICA

CÓMO MOVERSE POR UN MENÚ

Encienda el horno. Cuando se muestre el siguiente mensaje:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

pulse la tecla    para mostrar la primera opción de la lista. RECIPES

Para ver la estructura del menú

pulse la tecla    para desplazarse hacia abajo por la lista

pulse la tecla    para desplazarse hacia arriba por la lista

pulse la tecla    para seleccionar la opción mostrada

EXIT permite volver en cualquier momento a la opción inicial mostrada cuando se encendió el horno




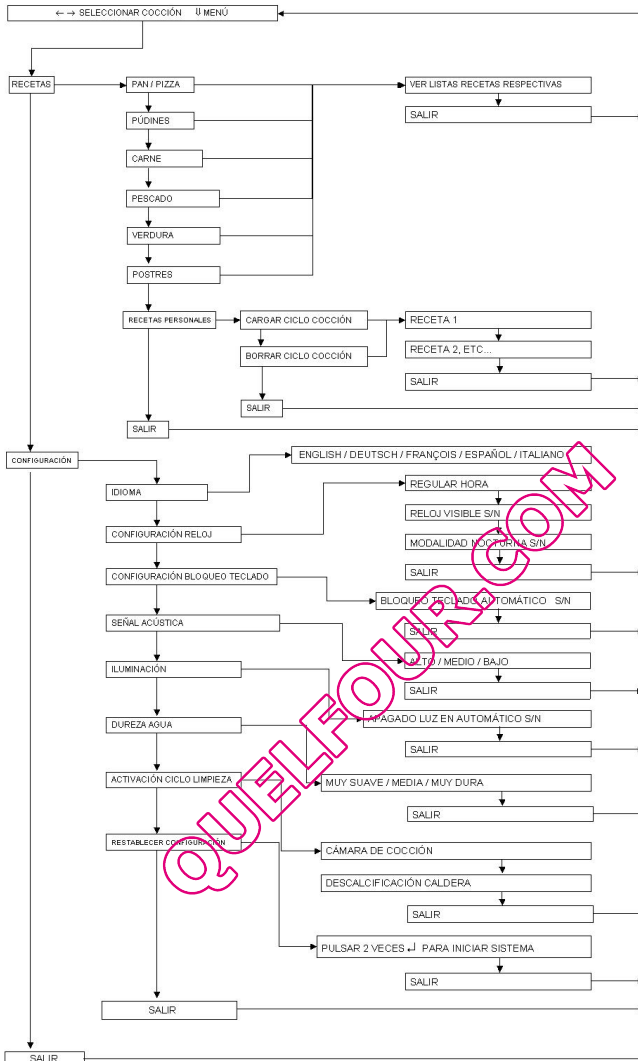



Pulsar las teclas    simultáneamente permite volver a la opción anterior pasándolas de una en una.


DIAGRAMA PANORÁMICO DE LA ESTRUCTURA DEL MENÚ



Lista de recetas PAN/PIZZA


Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
FOCACCIA SALADA	220		00 ^h .25'	3	
PAN	220		00 ^h .35'	3	
PIZZA	230		00 ^h .25'	3	

Lista de recetas de PÚDINES






Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
CANELONES	190		01 ^h .00'	3	
LASAÑAS	180		01 ^h .20'	3	
PUDIN DE ESPÁRRAGOS	180		01 ^h .10'	3	
PUDIN DE PATATAS	180		01 ^h .20'	3	
PUDIN DE CALABACÍN	180		00 ^h .40'	3	
TARTA SALADA	200		00 ^h .35'	3	

Lista de recetas de CARNE


Las modalidades de cocción enumeradas han sido determinadas cocinando piezas de carne de 1 Kg aproximadamente.

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
PATA DE CERDO	90	70	04 ^h .20'	3	
PATA DE NOVILLO	90	70	03 ^h .50'	3	
PATA DE TERNERA	90	68	04 ^h .00'	3	
ASADO DE CERDO	90	72	04 ^h .30'	3	
LOMO DE CERDO	100	75	04 ^h .00'	3	
ENTRECOT EN SU PUNTO	75	62	03 ^h .20'	3	
ENTRECOT POCO HECHO	70	55	03 ^h .20'	3	
FILETE DE NOVILLO EN SU PUNTO	75	62	03 ^h .20'	3	
FILETE DE NOVILLO POCO HECHO	70	57	03 ^h .30'	3	
REDONDO DE NOVILLO	80	65	03 ^h .30'	3	
PECHUGA DE PAVO	90	70	03 ^h .40'	3	
ROSBIF	80	62	03 ^h .00'	3	
ROSBIF POCO HECHO	70	57	03 ^h .30'	3	
PALETILLA DE NOVILLO	85	70	03 ^h .30'	3	
PALETILLA DE TERNERA	90	72	04 ^h .00'	3	

Lista de recetas de PESCADO


Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
MEJILLONES Y ALMEJAS	100		00 ^h .30'	3	
FILETE DE SOLLA	220		00 ^h .10'	3	
FILETE DE GALLINETA	80		00 ^h .30'	3	
GAMBAS Y CIGALAS	100		00 ^h .30'	3	
TRUCHA	100		00 ^h .35'	3	

Lista de recetas de VERDURAS

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
ESPÁRRAGOS	100		00 ^h .35'	3	
BRÓCOLI	100		00 ^h .30'	3	
ZANAHORIAS	100		00 ^h .35'	3	
COLES DE BRUSELAS	100		00 ^h .35'	3	
COLIFLOR	100		00 ^h .40'	3	
PENCAS DE ACELGA	100		00 ^h .35'	3	
HABAS	100		00 ^h .40'	3	
HINOJOS	100		00 ^h .40'	3	
PATATAS	100		00 ^h .50'	3	
PIMIENTOS	100		00 ^h .25'	3	
PUERROS	100		00 ^h .40'	3	
ARROZ	100		00 ^h .35'	3	
APIO	100		00 ^h .35'	3	
ESPINACAS	100		00 ^h .20'	3	
CALABACINES	100		00 ^h .30'	3	

Tiempos de cocción determinados con plato de dimensiones medias.
Los tiempos de cocción pueden variar según las dimensiones del plato cocinado.

Lista de recetas de POSTRES

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
GALLETAS	150		00 ^h .35'	3	
GALLETAS AL YOGUR	170		00 ^h .15'	3	
PLUM CAKE	170		01 ^h .00'	3	
SOUFFLÉS	200		00 ^h .35'	3	
TARTA DE MANZANA	170		01 ^h .00'	3	
TARTA CUATRO CUARTOS	170		00 ^h .40'	3	

NOTA:

Los parámetros enumerados en los cuadros, temperatura y tiempo de duración pueden variarse para una cocción personalizada que le convenga. Pueden sobrescribirse los datos en memoria con los nuevos, mediante las siguientes instrucciones:

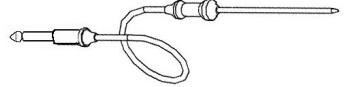
QUELFOUR.COM

COCINAR CON UNA SONDA DE ALIMENTOS

El horno se entrega con una sonda de alimentos y temperatura. Se trata de un accesorio con forma de aguja larga que se introduce en una toma con un cable y una clavija. La sonda de alimentos, al conectarse a los componentes electrónicos, permite medir la temperatura dentro de la carne o de los alimentos que se estén cocinando.

Este accesorio simplifica el uso de los distintos ciclos de cocción para aquellos con poca experiencia en el sector, para obtener resultados consistentes con el paso del tiempo.

La cocción acaba cuando la temperatura dentro de la comida, medida por la sonda, alcanza el valor configurado en pantalla.



Cómo usar la sonda de alimentos.

Conecte la sonda de alimentos al conector adecuado, que se encuentra dentro del horno, en la parte superior de la pared izquierda (consulte la fig. A). Introduzca la aguja de metal de la sonda en horizontal en la comida que se ha de cocinar, hasta el mango. La punta, si es posible, debe estar en el centro de la comida, y no puede tocar un hueso o estar introducida en ninguna parte grasienta de la comida. Solo se obtendrá una medición correcta si se siguen estas instrucciones.

Encienda el horno, seleccione una función de cocción, configure la temperatura de la sonda de alimentos y seleccione la temperatura de la cámara de cocción.

Si la pantalla de la temperatura de la sonda de alimentos parpadea con un valor de 30 °C, quiere decir que el plato seleccionado de los enumerados en la lista de recetas no tiene un valor adecuado para la sonda. En este caso, se recomienda desconectar la sonda de alimentos y cocinar de acuerdo con el modo configurado o configurar una temperatura para la sonda que se ajuste a sus expectativas.

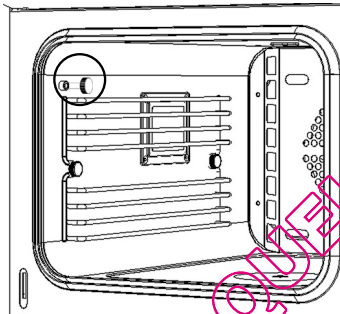


Fig. A

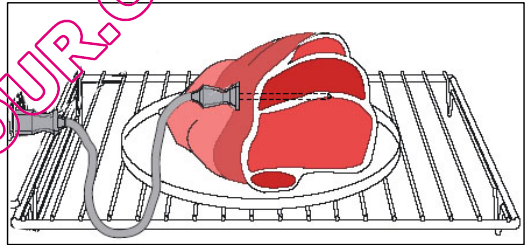




Fig. B

CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA DE LA Sonda DE ALIMENTOS

Pulse una de las dos teclas   para cambiar, con pasos de +/- 1 °C, la temperatura de la sonda de alimentos.

Temperatura máxima configurable: 90 °C

Temperatura mínima configurable: 30 °C



El valor de temperatura de la sonda de alimentos se muestra con el siguiente símbolo gráfico a la izquierda:

Notas:

La temperatura de la cámara debe ser más alta que la de la sonda de alimentos. De lo contrario, la temperatura de la cámara parpadeará en pantalla para indicar el ajuste incorrecto.

No es posible establecer un tiempo de cocción usando la sonda de alimentos y viceversa.

USAR LA Sonda DE ALIMENTOS COMO TERMÓMETRO

Pulse las dos teclas   simultáneamente y la temperatura de la sonda aparecerá con el valor

medido en ese momento.

Las temperaturas mínima y máxima que pueden medirse son 20 y 250 °C.

CÓMO PROGRAMAR EL INICIO DEL HORNO USANDO LA Sonda DE ALIMENTOS




Conecte la sonda de alimentos al conector adecuado (consulte la Fig. A). Encienda el horno, seleccione una función de cocción y configure la temperatura de cocción deseada.

Después, pulse la tecla    y seleccione la opción COMENZAR COCCIÓN con la tecla

Cuando el mensaje CONFIGURAR TIEMPO aparezca, use las teclas



para configurar el tiempo de COMENZAR COCCIÓN, dentro de las siguientes 23 horas y 59 minutos.

Confirme la configuración con la tecla   .

El horno pasará a la modalidad de inicio retrasado. Se activará automáticamente a la hora programada y se detendrá al final de la cocción, es decir, cuando la temperatura de los alimentos alcance el valor programado para la temperatura de la sonda.

Un mensaje claro **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

aparecerá con intervalos de quince segundos para mostrar el tiempo que queda antes del apagado del horno.

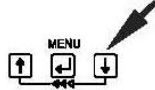
En cualquier caso, es posible mostrar la información en pantalla en cualquier momento pulsando una de las dos teclas



CÓMO PERSONALIZAR LA LISTA DE RECETAS

Seleccione una opción de la lista y configure los datos de acuerdo con sus necesidades. Recuerde que es posible cocinar por tiempo (tiempo de cocción) o con la sonda de alimentos.

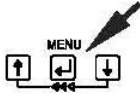
Active la cocción. A continuación, pulse la tecla



repetidamente hasta que aparezca el siguiente texto:

SAVE COOKING CYCLE

Pulse la tecla



para confirmar y almacenar los nuevos ajustes.

El sistema muestra **DONE** cuando finaliza el guardado.

CÓMO CARGAR SU PROPIA RECETA

Seleccione el menú y después la opción de recetas con la tecla



Pase por las recetas con la tecla



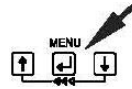
o la tecla



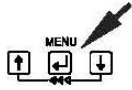
hasta que aparezca

YOUR OWN RECIPES

en pantalla. Confirme la selección con la tecla



Cuando aparezca el siguiente mensaje: **LOAD COOKING CYCLE**, pulse la tecla



El sistema muestra las recetas que se han almacenado.

Use la tecla



o la tecla




para seleccionar el ciclo de cocción deseado.



Confirme la selección pulsando la tecla



Nota. Si el área de memoria está vacía porque no se han guardado recetas personalizadas, el sistema responde con SALIR.

CÓMO ELIMINAR SU PROPIA RECETA

Seleccione el menú y después la opción de recetas con la tecla  .

Desplácese por las opciones con la tecla  o la tecla  hasta que aparezca el texto SUS PROPIAS RECETAS.

Confirme la selección con la tecla  .

Use la tecla  o la tecla  para desplazarse por las opciones hasta que se muestre el siguiente texto:

DELETE COOKING CYCLE.

Pulse la tecla  para entrar en el sub-menú.

Seleccione el ciclo de cocción que quiera eliminar, desplazándose por las opciones con las teclas




o  , y confirme la eliminación con la tecla  .

Quando se haya eliminado el ciclo de cocción, el sistema responderá con **DONE** .

RESTABLECER AJUSTES

Esta función se usa para restablecer el sistema si se dan problemas.

Atención: todas las variables de sistema vuelven a sus valores originales y se eliminan sus propias recetas.

Seleccione la opción **RESET SETTINGS** con la tecla  y siga las instrucciones que se dan en pantalla.




y siga las instrucciones que se dan en pantalla.

MODO DE HORNO APAGADO

Se desactivan las resistencias, el ventilador de la cámara de cocción y la luz.


El ventilador de enfriamiento y el ventilador de dentro de la cámara de cocción se desactivan cuando pasan unos minutos del apagado del horno, para así permitir un enfriado rápido de este. Tiempo máximo de enfriado: 20 min.

El teclado se desactiva a excepción de la tecla de encendido y apagado  y de las teclas de la función ALARMA.

MODO DE COCCIÓN FINALIZADA

La unidad de control hace sonar un zumbador y desactiva todas las resistencias, el ventilador de la cámara de cocción y la luz.

La pantalla muestra el siguiente mensaje: **COOKING FINISHED**

- Pulse cualquier tecla para detener el zumbador, cancelar el mensaje y volver a las condiciones de sistema encendido
- o pulse la tecla  para apagar el horno. Consulte la sección de modos de horno apagado.
- De lo contrario, el horno se apagará automáticamente después de 5 minutos.

CONFIGURAR EL BLOQUEO DEL TECLADO

Esta opción permite seleccionar el modo en el que el bloqueo del teclado se configura: manual o automático.

Se recomienda seleccionar el modo automático (**YES**), en especial si hay niños cerca.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Las teclas se bloquean automáticamente cuando el teclado permanece inactivo durante un minuto.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

El bloqueo del teclado se activa al pulsar simultáneamente las teclas en los extremos derecho e izquierdo.




En ambos casos, cuando se activa el bloqueo del teclado, la pantalla muestra el siguiente mensaje:

KEYPAD LOCK ACTIVATED seguido, si el horno está apagado, por el símbolo de la llave  para recordar al usuario que la función está activada.

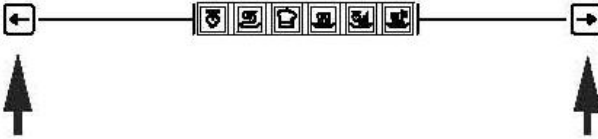
Si el bloqueo del teclado se activa de forma manual o automática durante el proceso de cocción, la pantalla, después del mensaje **KEYPAD LOCK ACTIVATED**, vuelve a mostrar la información de cocción. Si alguien intenta realizar un nuevo ajuste, el sistema responde a la presión de cada tecla con un mensaje que recuerda al usuario que debe desactivar primero la protección. Consulte la siguiente sección.

CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO

Si el símbolo de la llave  se muestra en pantalla o aparece el siguiente mensaje:
↓ UNLOCK KEYS ↓

Las dos flechas a los lados que apuntan hacia abajo recuerdan la combinación de teclas al usuario.

Pulse simultáneamente las teclas en los extremos derecho e izquierdo:



El mensaje **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** confirma que las funciones de control normal del electrodoméstico han sido restablecidas.

DETALLES DEL BLOQUEO DEL TECLADO

La tecla  permite apagar el horno.

ZUMBADOR

Permite seleccionar uno de los tres niveles (bajo, medio o alto) de intensidad del zumbador que suena durante una advertencia. Configuración predeterminada: MEDIO

LIMPIEZA

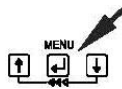
INICIO DEL CICLO DE LIMPIEZA


Opciones del menú:
CÁMARA DE COCCIÓN
LIMPIEZA DE LA CAL DE LA CALDERA

LIMPIAR EL HUECO DEL HORNO CON VAPOR

La finalidad es facilitar la eliminación de cualquier residuo de alimentos, grasas, etc. después de un proceso de cocción.

El horno llena la cámara de vapor con una cierta cantidad de vapor durante un periodo fijo de tiempo (diez minutos).



Active el ciclo de limpieza de la cámara con la tecla    y siga las instrucciones que se dan en pantalla.

Cuando el ciclo haya acabado y aparezca el siguiente mensaje:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

use un paño suave o una esponja no abrasiva humedecida con agua para limpiar el horno.
No use sustancias o líquidos abrasivos. No use hierro ni herramientas puntiagudas.

PROCESO DE LIMPIEZA DE CAL

Este es un ciclo de limpieza especial, adecuado para eliminar la cal de dentro de la caldera. Dependiendo de la dureza del agua, se forma una cierta cantidad de cal dentro de la caldera o del generador de vapor. Esta cal aumenta según la dureza del agua.

LIMPIEZA DE LA CAL DE LA CALDERA

Se recomienda que se realice la limpieza de cal en cuanto se muestre el siguiente mensaje de advertencia: **DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER**

ATENCIÓN: EL CICLO TIENE UNA DURACIÓN FIJA DE 12 HORAS. POR LO TANTO, SE RECOMIENDA REALIZAR EL CICLO DURANTE LA NOCHE.

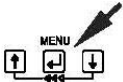
Limpiador de cal adecuado:

Se recomienda usar MONOHIDRATO DE ÁCIDO CÍTRICO. Este se puede encontrar en cualquier farmacia. Siga las instrucciones de seguridad y dosificación. No use vinagre o productos derivados del vinagre.

Instrucciones para el proceso de limpieza de cal de la caldera:

Dosificación: llene el depósito con agua hasta la marca de 0,6 l, añada cinco cucharadas pequeñas de monohidrato de ácido cítrico y disuélvalas.

Introduzca el depósito en su alojamiento y comience el proceso de limpieza de la cal con la tecla



El electrodoméstico mostrará el tiempo que queda hasta el final del ciclo de limpieza de cal. Cuando acabe, se llevarán a cabo un lavado de la caldera y un aclarado. Consulte la sección de lavado de la caldera

LAVADO DE LA CALDERA

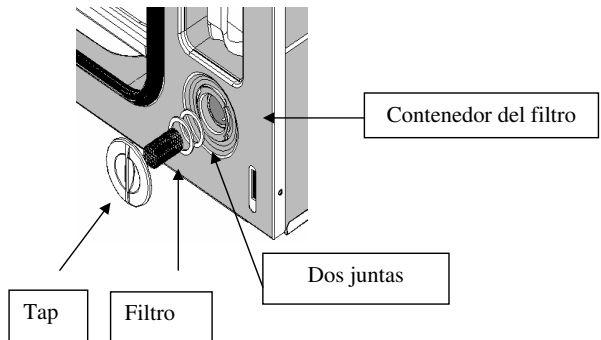
Una vez acabada la limpieza de cal de la caldera, el sistema realiza un ciclo de lavado de la caldera. El agua sucia resultante pasa a través del filtro, que mantiene los residuos de cal debido al proceso de limpieza anterior. Después, el agua sucia se vacía en el depósito. Será necesario ayudar a la aplicación, que le guiará paso a paso por las operaciones que tendrá que realizar.

En resumen, las operaciones necesarias serán vaciar el contenido del depósito, aclararlo y llenarlo con agua limpia. Esta operación tendrá que repetirse varias veces.

El filtro debe limpiarse a mano cuando haya acabado el ciclo de lavado de la caldera.

Puede gotear agua del contenedor del filtro. Séquelo y límpielo con un paño o una esponja pequeña.

Preste atención a las juntas blancas. Asegúrese de que estén presentes en la parte interior del contenedor del filtro; de lo contrario, colóquelas correctamente como se ve más abajo.



DUREZA DEL AGUA

La dureza del agua expresa la cantidad de magnesio y de sales de calcio presentes en el agua. La dureza, por lo general, se expresa en grados franceses (°fH).

La dureza del agua determina la formación de cal, que puede acabar perjudicando el funcionamiento del horno.

El horno está equipado con un sistema automático que determina el momento apropiado para realizar un ciclo de limpieza de la cal de la caldera.




Recuerde que se recomienda usar agua destilada para reducir la formación de cal.



Hay tres grados de ajuste para la dureza del agua.




Tabla de equivalencia entre grados franceses (°fH) y grados alemanes (°dH)

DUREZA DEL AGUA °fH		DUREZA DEL AGUA °dH	
16-35 °fH	AGUA NORMAL	0-8 ° dH	AGUA NORMAL
0-15 °fH	AGUA MUY BLANDA	9-20 ° dH	AGUA MUY BLANDA
36-50 °fH	AGUA MUY DURA	21-28 °dH	AGUA MUY DURA

El sistema, de manera predeterminada, se coloca en el valor medio (primera línea del cuadro).

Para cambiar el ajuste seleccionado de dureza de agua, pulse la tecla    para confirmar.

Así entrará en la opción. Después, use una de las dos teclas  

Una vez que ha realizado la selección, confirme con la tecla   

MANTENIMIENTO

MENSAJES DE ADVERTENCIA SIGNIFICADO DE ALGUNOS MENSAJES DE ADVERTENCIA.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Por lo general, 1 litro de agua en el depósito es suficiente para el proceso de cocción al vapor, aunque el mensaje en cuestión puede mostrarse por dos razones:

Se ha acabado el agua del depósito.

El depósito no está bien introducido en su alojamiento.

En ambos casos, abra la puerta del horno y tenga cuidado con que no salga vapor.

Añada un máximo de 1 litro de agua destilada o potable, si es necesario. Nota. NUNCA llene el depósito completamente; de lo contrario, el agua que se devuelve a este al final del ciclo de cocción puede rebosar.

Introduzca el depósito en su alojamiento.

Empuje a fondo el depósito para asegurar una estanqueidad perfecta entre el tubo que se encuentra en el depósito y el circuito hidráulico dentro del horno.

INSERT THE PITCHER

Este mensaje se muestra cuando el sistema debe drenar el agua contenida dentro de la caldera, pero el depósito no se encuentra en su alojamiento.

CONNECT FOOD PROBE

Este mensaje se muestra cuando se selecciona un ciclo de cocción de baja temperatura o una receta personalizada que requiere el uso de la sonda de alimentos, pero si esta última no está conectada a su conector.

DISCONNECT FOOD PROBE

Este mensaje se muestra el ajuste de la receta seleccionada no necesita la sonda de alimentos y esta está conectada.

CLOSE THE DOOR

Este mensaje se muestra para indicar que el proceso seleccionado o el que se estaba llevando a cabo solo pueden comenzar con la puerta bien cerrada.

Esta condición de puerta abierta determina la interrupción de un proceso de cocción o de los ciclos de vapor.

BOILER EMPTYING WAIT...

Esta indicación se usa para asegurar al usuario que algunos procesos han sido activados, seguidos y gestionados automáticamente por el sistema, incluso con el horno apagado. Por ejemplo, los ciclos de lavado de la caldera.

Se mostrarán otras indicaciones al final del proceso o el horno se apagará automáticamente.

CÓMO ACTUAR EN CASO DE UNA ANOMALÍA

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El horno no funciona	Compruebe si el interruptor omnipolar o los posibles interruptores diferenciales (salvavidas) de la instalación eléctrica están desactivados. En caso de avería en la instalación eléctrica, consulte con un electricista cualificado. Si aun tras la reactivación del interruptor omnipolar y/o diferencial el horno no se pusiese en funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.
La luz situada en el interior de la cámara de cocción no se enciende	Vea las instrucciones para cambiar la bombilla del horno.
En la pantalla aparece Err asociado a un número	Esta combinación indica una avería. Vea el cuadro de códigos de error.
El sistema requiere la regulación de la hora	Probable interrupción de la red eléctrica (apagón). Ajuste la hora actual.
La evacuación del agua de la caldera se produce mucho tiempo después de terminar el proceso de cocción.	Por motivos de seguridad, el agua de la caldera se evacúa solo cuando su temperatura desciende de 90°C. El tiempo necesario para su enfriamiento es el tiempo de pausa antes del inicio de la evacuación. (puede durar hasta 20 min.) Durante este periodo intermedio se permite iniciar otra cocción.
Durante el funcionamiento sale vapor del horno	Compruebe si la puerta está correctamente cerrada Compruebe si la junta está dañada, por ejemplo con grietas. En este último caso, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.
Durante el funcionamiento sin sonda para alimentos, el sistema muestra una temperatura de la sonda.	Compruebe la estanqueidad del tapón de cobertura del conector de la sonda situado dentro de la cámara de cocción. Si el tapón no está estable, debe sustituirse. Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.

CÓMO ACTUAR EN CASO DE APAGÓN

- En el caso de una interrupción del suministro eléctrico, cuando este se restablezca podría ser necesario reajustar la hora actual.
- No se perderán la configuración o las recetas memorizadas.
- Si se produjese la interrupción del suministro eléctrico durante una cocción, esta no podrá continuar.
- Si antes del corte de la energía eléctrica se estaba realizando un proceso de descalcificación o limpieza de la caldera, este será cancelado. Cuando se restablezca la energía eléctrica será necesario vaciar la solución de agua y ácido cítrico monohidrato contenida en la caldera. Siga las instrucciones mostradas en la pantalla del aparato.

TABLA DE CODIGOS DE ERROR

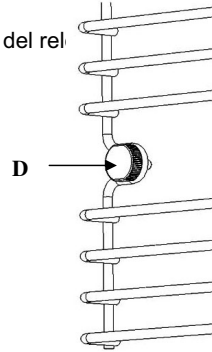
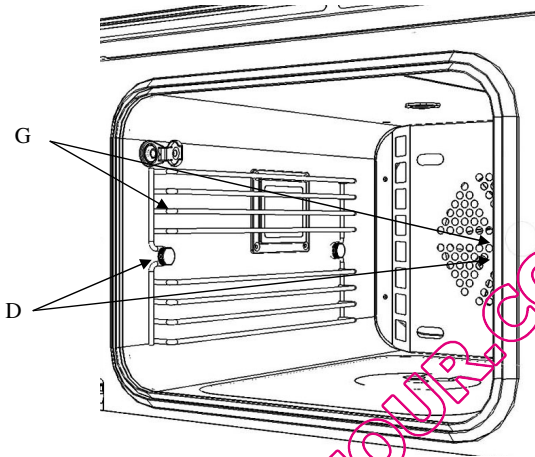
El sistema electrónico realiza constantemente una serie de pruebas de diagnóstico. Si algún parámetro no es correcto, la unidad de control desactiva las funciones y muestra un código de error (Err seguido de tres cifras); se apagan todos los elementos de calentamiento, incluido el ventilador del interior de la cámara de cocción. El ventilador de enfriamiento permanece encendido.

Tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código de error.

Código de Error	Causa	SOLUCIÓN
ERR001	Temperatura excesiva en la CALDERA Las causas de esta alarma son: La bomba de llenado no transvasa el agua desde el jarro a la caldera. Las causas pueden ser: a - jarro sin agua b - pérdida en el circuito hidráulico c - bomba averiada d - avería electrónica en el circuito de potencia (relé o control de este)	Compruebe la presencia de agua en el jarro Apague y vuelva a encender el horno. Si la avería persiste, tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR002	Alarma de la protección de la caldera Como prevención, el sistema corta la alimentación al relé GEN. y por tanto a todas las cargas conectadas a él. - Sustituya la tarjeta de potencia	Tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR003	Temperatura excesiva de la tarjeta de potencia; valor de umbral fijado $>=85$	Compruebe si el horno está encajado en el mueble según las instrucciones indicadas en este libreto. Compruebe si el ventilador tangencial funciona
ERR004	Sensor de la cámara de cocción PT1000 Causa: interrupción o cortocircuito de sensor o cables - Sustituya el PT1000	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR005	Sonda para alimentos Causa: interrupción o cortocircuito de sensor o cables - Compruebe las conexiones eléctricas - Sustituya la sonda para alimentos	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR006	Avería en el termopar de la caldera. Causa: circuito abierto o corto a masa - Sustituya la CALDERA	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR007	Avería en el termopar con presencia de vapor en la cámara de cocción. Causa: circuito abierto o corto a masa - Sustituya el termopar 1	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR008	Temperatura excesiva en la cámara de cocción - Sustituya la tarjeta de potencia	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
ERR009	Avería en el sensor ntc de la tarjeta de potencia. Causa: circuito abierto o corto - Sustituya la tarjeta de potencia	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.

CÓMO DESMONTAR LAS REJILLAS LATERALES

1. Desenrosque (girando en sentido contrario al de las agujas del reloj) las tuercas grafiladas (D) anteriores
2. Extraiga las rejillas laterales, una de cada vez (G)



CÓMO VOLVER A MONTAR LAS REJILLAS LATERALES

Introduzca las rejillas de apoyo, una de cada vez. (G)
Ponga atención al indicador ondulado de la rejilla. Sobre este debe acoplarse la tuerca grafilada situada en el fondo de la cámara de cocción.
Enrosque las tuercas grafiladas (D)

CÓMO CAMBIAR LA BOMBILLA DEL HORNO

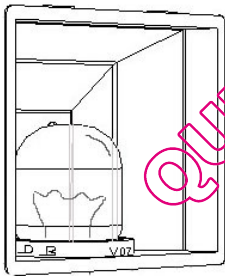
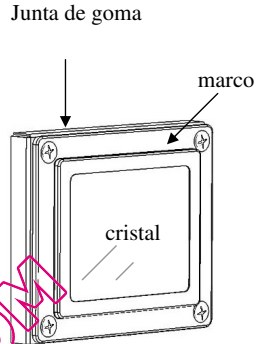
Desconecte el aparato de la red eléctrica o ponga en estado OFF el interruptor onnipolar. Compruebe si el horno está a temperatura ambiente; de lo contrario espere a que se enfríe.

La lámpara del horno debe tener las siguientes características:

- tensión de alimentación 220-240 V (50/60Hz)
- potencia 25 W.
- Conexión típica: E-14
- Temperatura máxima de funcionamiento 300°C

Instrucciones para la sustitución:

1. desenrosque la tuerca grafilada de la rejilla de apoyo lateral de la izquierda (vea la pág. anterior).
2. extraiga la rejilla de apoyo
3. desenrosque los 4 tornillos de estrella situados en las esquinas del soporte del cristal (vea las imágenes al lado)
4. ponga el marco con cristal y la junta, colocadas para proteger la lámpara, sobre una superficie de apoyo



5. desenrosque la bombilla averiada
6. introduzca y enrosque la nueva bombilla
7. vuelva a montar el marco con cristal y la junta
8. enrosque los 4 tornillos
9. vuelva a montar la rejilla lateral
10. enrosque la tuerca grafilada de la rejilla lateral
11. restablezca la corriente eléctrica

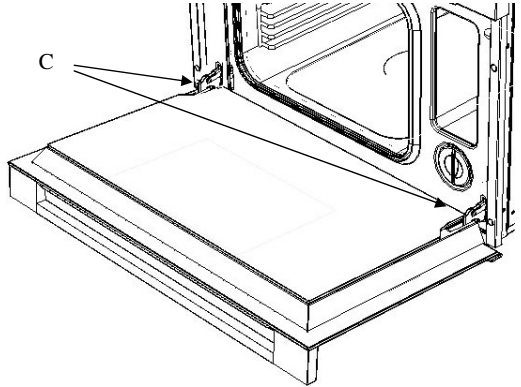
CÓMO CAMBIAR LA JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Si la junta situada alrededor del compartimento de cocción está agrietada, debe sustituirse.

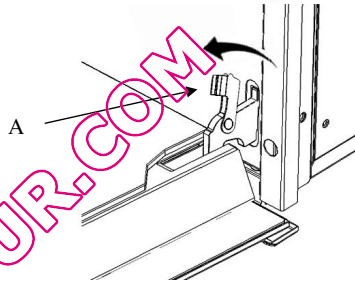
Por motivos de seguridad, la junta debe ser cambiada por un técnico de un Centro de Asistencia Autorizado.

CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO

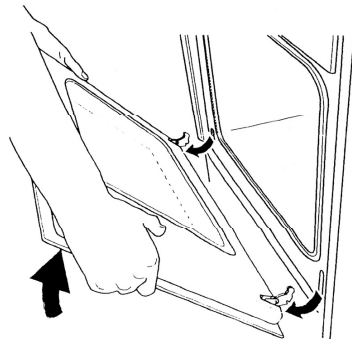
1. Abra completamente la puerta del horno
2. Identifique las bisagras (C) (vea las imágenes al lado):



3. Vuelque hacia atrás las bridas (A) de las dos bisagras (C)

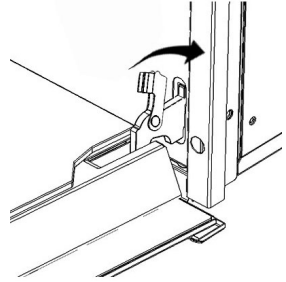


4. Sujete firmemente la puerta por los dos extremos laterales y ciérrela lentamente hasta la mitad de su recorrido; las bridas (A) se engancharán a la puerta del aparato.
5. Levante la puerta hacia arriba.
6. Extraiga la puerta, rotándola sobre el eje transversal de manera que la parte inferior descienda y la parte superior ascienda. Las dos bridas deben salir de sus alojamientos. Vea la imagen abajo.



CÓMO VOLVER A MONTAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Introduzca las dos bridas en las aberturas correspondientes, manteniendo la puerta entornada.
2. Abra completamente la puerta
3. Vuelque hacia adelante las dos bisagras (C).



PARTICULARIDADES DEL HORNO:

Teclado Touch-Control

Es un tipo especial de teclado sensible al tacto. Cuando se desea dar una orden al horno, basta con ejercer una ligera presión sobre el punto del teclado en el que está el símbolo serigrafiado correspondiente a la orden.

Inactividad de los controles del teclado

Si no se confirma la activación del ciclo de cocción u otra opción, después de 5 minutos el horno se apaga automáticamente.


Señal "Beep"

Se emite una señal acústica cada vez que se pulsa una tecla.

Coloración dorada de la cámara de cocción

Durante el uso del horno, tras un cierto periodo, la cámara de cocción adquiere una coloración dorada. Esta coloración, debida a propiedades naturales del acero inoxidable, no influye en lo más mínimo sobre las características de cocción.

QUELF0UR.COM

 See sümbol tootel või selle pakendil tähendab, et käesolevat toodet ei tohi ära visata tavapärase majapidamisprügi hulka. Selle asemele tuleb see viia elektri- ja elektroonikaseadmete ümbertöötlemiseks sobivasse kogumispunkti. Käesoleva toote õige utiliseerimise kindlustamiseks aitate ära hoida kahjustusi keskkonnale ja tervisele. Lisainformatsiooni saamiseks käesoleva toote ümbertöötlemise kohta, võtke ühendust kohaliku linnavalitsusega, olmejäätmete kogumispunkti või kauplusega, kust Te toote ostsite.

OLULINE INFORMATSIOON

Lugege käesolev kasutusjuhend hoolikalt läbi. See võimaldab Teil seadet ohutult ja õieti kasutada. Palun hoidke kasutusjuhendit ja paigaldusjuhiseid kindlas kohas.

Seadme müümise korral andke uuele omanikule kaasa ka käesolev kasutusjuhend ja paigaldusjuhised.

ENNE PAIGALDAMIST

Käesolev toode sobib igapäevaseks koduseks toidu küpsetamiseks, mitte kasutamiseks ärilistel eesmärkidel. Ühesainsas tootes on lisaks tavapärasele küpsetamisele, küpsetamine auruga, selliselt saavutatakse liha, kala, köögivilja ja magustoidu valmistamisel suurepärane tulemus, säilitades maitseomadused, värskuse, aroomi ja toiteväärtuse. See ahi ei sobi muudel eesmärkidel kasutamiseks.

Paigaldage seade ja kasutage seda ruumis, mille temperatuur ei lange alla 5°C.

ETTEVAATUSABINÕUD

Käesolevat seadet tohib kasutada täiskasvanu, kes on tuttav nende kasutusjuhenditega.

Veenduge, et elektriseadme toitejuhe ei jääks ahju ukse vahele.

Elektriisolatsioon võib kahjustuda.

Kui toitejuhe on vigastatud, peab ohu vältimiseks selle klienditeeninduses välja vahetama.

Lapsed ei oska sageli seadme kasutamisega kaasnevaid ohtusid märgata.

Palun valvake lapsi ning ärge laske neil seadmega mängida.

Küpsetamise käigus võib seadme uks väga kuumaks muutuda.

Ärge puudutage ust ja hoidke lapsed sellest kaugemal.

Invaliidide või puuetega isikuid peab pädev täiskasvanu abistama.

Kasutamise käigus võivad ahju ligipääsetavad osad väga kuumaks muutuda. Hoidke lapsed kuni ahju jahtumiseni seadmest eemal.

Kui Te küpsetamise ajal või küpsetusfaasi lõppemisel avate ahju ukse, olge ettevaatlik küpsetuskambriest väljuva kuumaga õhu ja / või auruga. Põletuse vältimiseks astuge tahapoole või küljele.

Katlakivi tekke vähendamiseks on soovitatav kasutada destilleeritud vett.

Ärge kasutage ahju ruumi kütmiseks.

Enne ahju ukse sulgemist veenduge, et ahjus ei ole kõrvalisi esemeid või lemmikloomi.

Ärge hoidke ahjus kergesti süttivaid aineid või temperatuuritundlikke esemeid, näiteks puhastusvahendeid, pihusteid, vaakumpakendeid, konserve jms. See tekitab tulekahju / plahvatuse ohu.

Säilitage käesolevat kasutusjuhendit ja hoidke seda käepärases kohas, et vajadusel saaksite seda lugeda. Kui Te müüte või annate seadme teisele isikule, siis ärge unustage seadmega kaasa andmast ka kasutusjuhendit.

Niipea, kui avastate ahju töös mingi probleemi, eemaldage ahju toitejuhe seinakontaktist.

Kuum õli ja rasv süttivad kergesti. Ahjus liha küpsetamiseks õli kuumutamine on ohtlik ja seda tuleb vältida. Ärge kunagi püüdke rasvapõlengut kustutada veega (esineb plahvatuse oht).

Lämmatage leegid märja riidega.

Grill, plaadid ja küpsetusnõud muutuvad väga kuumaks.

Nende tõstmisel kasutage täiesti kuivasid pajakindaid või pajalappe.

Ahju kasutamisel või puhastamisel olge ettevaatlik, et Te sõrmed ei jääks uksehingede või ukse vahele, nii väldite muljumisi ja vigastusi. Eriti ettevaatlik olge laste juuresolekul.

Ahju uks jätke avatuks ainult tugiasendile.

Avatud ukse korral on näppude murdmise või muljumise oht.

Ärge istuge ega nõjatuge ahju uksele ning ärge kasutage seda tööpinna.

Seadme hooldamisel, teisaldamisel, paigaldamisel ja puhastamisel kasutage sobivaid ohutus- ja kaitsevahendeid (kindad jms).

Ohtude ja vigastuste vältimiseks peab üle 25 kg kaaluva seadme tõstmisel ja teisaldamisel kasutama kahte isikut või sobilikku varustust.

Mistahes seadmele tehtavaid töid tohib teostada siis, kui seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.

Keelatud on seadet modifitseerida, omavoliliselt avada või püüda seadet tööriistu (kravikeerajad jms) kasutades kas seestpoolt või väljastpoolt parandada.

Remonti, eriti elektrilisi osasid, tohib teostada vaid selleks volitatud isik. Oskamatu remonditöö võib põhjustada tõsiseid õnnetusi, kahjustusi seadmele ja varustusele ning kaasa tuua seadme ebaõige toimimise.

Tehnilises teeninduskeskuses parandataval seadmel tuleb tavaliselt läbi viia kontrollkatse, eriti käib see maandusahela pidevuse kohta.

Kasutage ainult ahju tarvikutesse kuuluvat toidu / temperatuurianduri.

Kui toiduandur läheb katki või kaob, võtke ühendust lähima volitatud teeninduskeskusega.

Tootja ei vastuta isiku või vara kahjustuste eest, mis on tekkinud seadme halva või ebaõige hoolduse tõttu.

Tootjafirma ei võta endale mingit vastutust, kui ohutusstandardeid ei ole järgitud.

Tootja jätab endale õiguse teha oma seadmetele modifitseerimisi, kui see on vajalik või kasulik, ilma sellest eelnevalt teatamata.

KASULIK INFORMATSIOON AHJU KASUTAMISE KOHTA

Ärge kasutage küpsetuskambri ust riulina.

Ärge kasutage seadet toidu hoiukohana. See võib viia korrosiooni tekkeni.

Ahjutarvikud

Kasutage ainult komplekti kuuluvaid tarvikuid. Need on spetsiaalselt Teie seadmele valmistatud.

Ettevaatust: perforeeritud küpsetusanumas aurutamisel sisestage allapoole alati küpsetusplaat / tugev küpsetusanum. Sellisel püütakse tilkuv vedelik kinni.

Ahjunõud asetage alati restile või perforeeritud küpsetusanumale.

Ettevaatust: aurutusnõud ei tohi kinni katta.

Ahjunõud peavad olema kuuma- ja aurukindlad.

Silikonist küpsetusvormid ei sobi kuuma õhu ja auruga kombineeritud tööks.

Ärge kasutage kulunud või roostes ahjunõusid.

Isegi pisim roosteplekk võib põhjustada küpsetuskambri korrosiooni.

Puhastamine ja korrashoid

Teie seadme küpsetuskamber on valmistatud esmaklassilisest roosteabast terasest. Ebaõige korrashoid võib viia küpsetuskambri korrosiooni tekkeni. Vaadake puhastamise ja korrashoiu juhiseid kasutusjuhendist.

Sool on väga abrasiivne aine. Kui küpsetuskambrisse satub soola, võib sellest tekkida rooste.

Happelised kastmed, näiteks keetsup ja sinep või soolatud toidud, näiteks nt suitsupraed, sisaldavad kloriidi ja happede.

Need mõjutavad roosteabast terase pinda. Puhastage küpsetuskambrit pärast igat kasutuskorda.

PAKKEMATERJALI KÕRVALDAMINE

Ahju pakendiosad (papp, EPS vahtpolüstüreen, PE plastikkotid) tuleb kõrvaldada vastavalt keskkonnaregulatsioonidele ja kasutama määratud eraldi kogumiskanaleid.

PAIGALDAMINE

Emaldage seade pakendist ning kontrollige ega toode ja toitejuhe pole kahjustatud.

Vastasel korral võtke enne seadme kasutamist selle müüjaga ühendust.

Ärge tõstke toodet ukse käepidemest.

Pakkematerjal (nt paber, polüstüreen) võivad lastele ohtlikud olla (lämbumisoht).

Hoidke pakkematerjal laste käeulatuses eemal.

Toote peab tootjapoolseid juhiseid järgides installeerima ja ühendama korralikult vooluvõrguga ning seda tohib teha vaid **KVALIFITSEERITUD PERSONAL**.

Enne mistahes töö teostamist peab kontrollima, et seade oleks vooluvõrgust **LAHTI ÜHENDATUD**.

Vooluvõrguga ühendamine

Veenduge, et pinge ühtiks nimiandmete plaadil näidatuga, nimiandmete plaati näete ahju ukse avamisel.

Kontrollige, kas voolustandardile (kontaktide minimaalne avade vahemaa 3 mm) vastaval majapidamiskaabliil on omnipolaarne lülitit olemas ja kas see on piisav seadme koormuse toetamiseks (vaadake nimiandmete plaati). Vastasel korral paigutage seadeldis käeulatusse, seadme ja nimetatud spetsifikatsiooniga elektrijuhtme vahele.

ETTEVAATUST: kontrollige, kas Teie elektrisüsteem on varustatud voolustandardile ja õigusnormidele vastava tõhusa maandusega.

NB! Maandus on seadusega nõutav.

Kollast / rohelist maanduskaablit ei tohi lülitiga katkestada ja see peab teistest kaablitest 2 – 3 cm pikem olema.

Ärge paigutage voolujuhet soojusallikate lähedusse või kohta, kus temperatuur on 50° toatemperatuurist kõrgem.

Kui seadmel puudub toitejuhe, tuleb ahi ühendada vooluvõrku kaabliga, mille minimaalne läbilõige on 1.5mm².

Pistikü kasutamisel peab see olema koormusele ja voolukontaktile vastav standardpistik.

Toitejuhtme vahetamine:

Kui toitejuhe on vaja välja vahetada, kasutage ainult järgmist tüüpi kaableid:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Juhtme läbilõige 3x1.5mm²

Klemmikarp

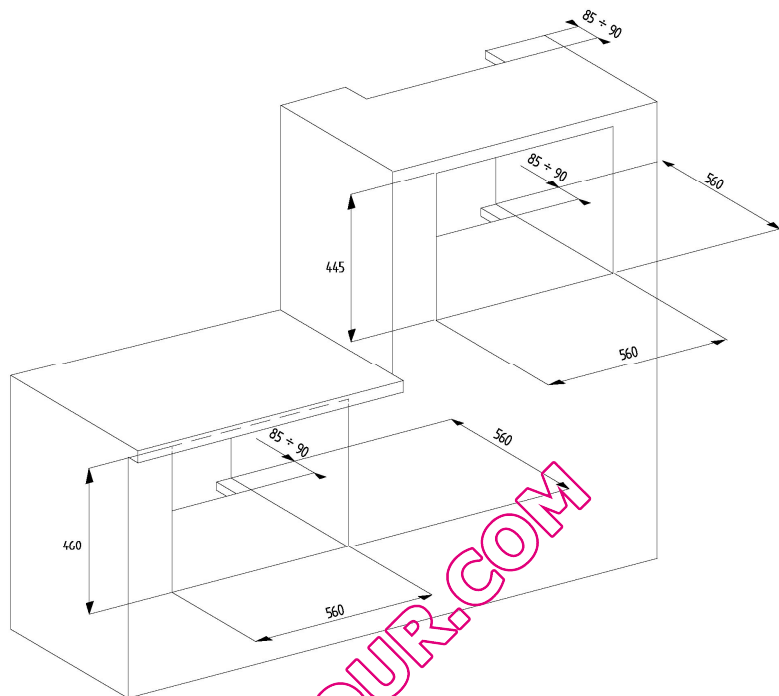
Ahi on varustatud klemmikarbiga, mis on seadud töötama ühefaasilise 220 – 240 V ~ 50 Hz toitepingega.

Tähelepanu:

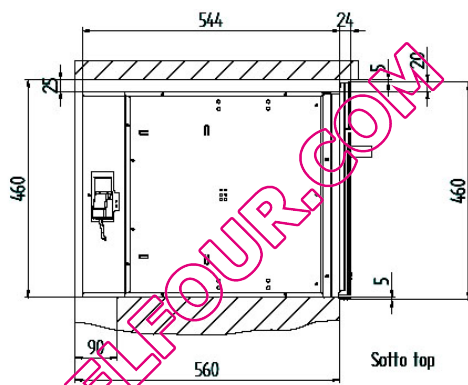
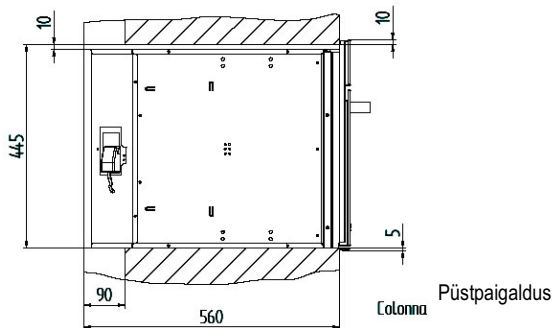
kui toitejuhet on vaja välja vahetada, ühendage traadid vastavalt järgmistele värvidele / koodidele:

SININE	- NULLJUHE (N)
PRUUN	- PINGESTATUD (L)
KOLLANE-ROHELINE	- MAANDUS (⊥)

PAIGALDUSKEEM

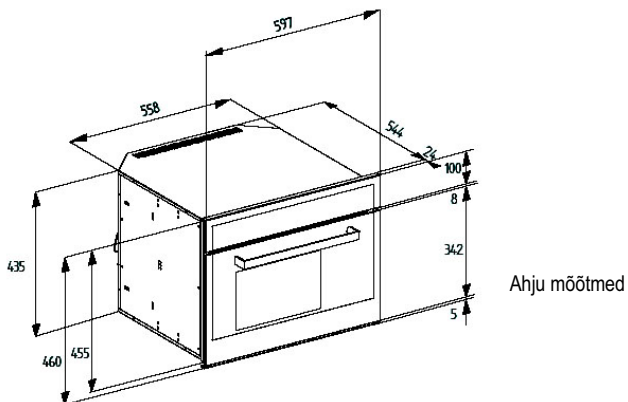


AHJU MÕÖTMED



QUELFOR.COM

Tööpinna alla paigaldamine



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



ESMANE SISSE LÜLITAMINE

Kui ahi esmakordselt vooluvõrku ühendatakse, kuvatakse näidikule ootesõnum (WRT) ja mõni toote identifitseerimisinformatsioon.



Ärge sellel ajal klahvistikku puudutage.

NB! See on normaalne, et ventilaator lülitub sisse ja mõne hetke pärast uuesti välja.

Kui kuvatakse järgmist sõnumit: LANGUAGE ENGLISH

valige soovitud keel vajutades ühele klahvidest  

Kinnitage valik klahviga    

Seejärel seadistage kellaaeg, õige kellaajani jõudmiseks kasutage klahve  

Kinnitage valik klahviga    

KUIDAS AHI SISSE LÜLITADA

Vajutage vähemalt 1 sekund klahvile .

Näidikule kuvatakse kiri << ON >>, ahjuvalgustus süttib ja seejärel kuvatakse järgmine sõnum:


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

NB! Kui klahvilukustus on aktiivne, deaktiveerige see.

Vaadake lõiku **KUIDAS DEAKTIVEERIDA KLAHVILUKUSTUST**

Kui mingeid valikuid ei tehta, lülitub ahi 5 minuti möödudes automaatselt välja.

KUIDAS AHI VÄLJA LÜLITADA

Vajutage klahvile .

Näidikule kuvatakse kiri << OFF >>. Ahi läheb ooterežiimile.

VEE KAREDUS

Vee karedus väljendub tavaliselt magneesiumi- ja kaltsiumisoolade kogusest vees. Karedust teatakse üldiselt Prantsuse astmetes (°fH).

Veekaredus tingib katlakivi tekke, mis lõpuks kahjustab ahju tööd.

Ahi on varustatud automaatse süsteemiga, mis määrab kindlaks sobiva hetke boileri katlakivi eemaldamistsükli teostamiseks.

Pidage meeles, et katlakivi tekkimise vähendamiseks on soovitatav kasutada destilleeritud vett.

Siin on veekaredus täpsustatud kolme valikuga.

Prantsuse astmete (°fH) / Saksa astmete (°dH) võrdlustabel

VEEKAREDUS °fH		VEEKAREDUS °dH	
16-35° fH	KESKMISE KAREDUSEGA VESI	0-8° dH	KESKMISE KAREDUSEGA VESI
0-15° fH	VÄGA PEHME VESI	9-20° dH	VÄGA PEHME VESI
36-50° fH	VÄGA KARE VESI	21-28° dH	VÄGA KARE VESI

Vee kareduse hindamiseks, palun võtke kaasasolev testpaber, mis on ette nähtud täpse väärtuse määramiseks. Kastke paber veeklaasi, vaadake tulemust ja määrake veekaredus eeltoodud tabeli põhjal.

TÄHELEPANU! Kontrollige, millised kraadid on tähistatud testpaberil (°fH või °dH) ja lugege vastavalt väärtus.

Algsüsteem on asetatud keskmisele väärtusele (tabeli 1 rida).

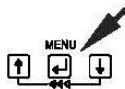
Seadistuste muutmiseks valige vee karedus, vajutage kinnitusklahvi



Sisenege valikusse ja seejärel kasutage ühte klahvidest




Kui valik on tehtud, kinnitage see klahviga



QUELFOUR.COM

AHJU KUUMUTAMINE

NB! Enne ahju puhastamist ühendage ahi vooluvõrgust lahti või pange omnipolaarne lüliti asendisse OFF. Enne ahju kasutamist puhastage kogu selle sisemus, kasutades selleks sooja vee ja pesuvahendiga niisutatud lappi või mitteabasiivset nuustikut. Pange ahju rest ja rasvapann vastavale juhiku tasandile.

Lülitage ahi tööle, valige „Professionaalse küpsetamise“ funktsioon , vaadake lehekülge ja seadke temperatuuriks 230°C. Laste ahjul tühjane töötada umbes 30 minutit, et eemaldada kõik tootmisõli või määride jäägid, mis võivad küpsetamise ajal levitada ebameeldivat lõhna. Tuulutage selle toimingu ajal tuba.

AHJU JA TARVIKUTE PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Küpsetuskambri puhastustöö lihtsustamiseks on soovitatav kasutada automaatprotsessi.

Et lihtsustada ahju tekkinud katlakivi eemaldamist, kasutage selleks vastavat vahendit. Vahend on valmistatud SIDRUNHAPPE MONOHÜDRAADI baasil, mida on võimalik osta apteekidest

Seejärel on soovitatav seade vooluvõrgust lahti ühendada.

Pärast iga kasutust puhastage kambri seintele jäänud jäätmel niiske lapiga.

Ärge kasutage ahju puhastamiseks aerosoole.

Ärge kasutage karedaid abrasiivmaterjale, näiteks küürimis- või metallnuustikuid ukseklaasi puhastamisel, sellega väldite klaasile kriimustuste teket, mis võivad põhjustada klaasi purunemist.

ÄRGE PESKE TEMPERAATUURIANDURIT NÕUDEPESUMASINAS.

Nõudepesumasinas võib pesta resti, kannu ja rasvapanni.

Hügieeni tagamiseks tühjendage veekann pärast iga kasutuskorda.

Pärast küpsetamist ning peale ahju piisavalt jahtumist, kuivatage küpsetuskambri põhjale jäänud vedelik pehme lapiga.

TEHNILISED ANDMED

Veekandiku mahutavus: 1,2 L

Kasulik maht (küpsetuskamber): 27 L

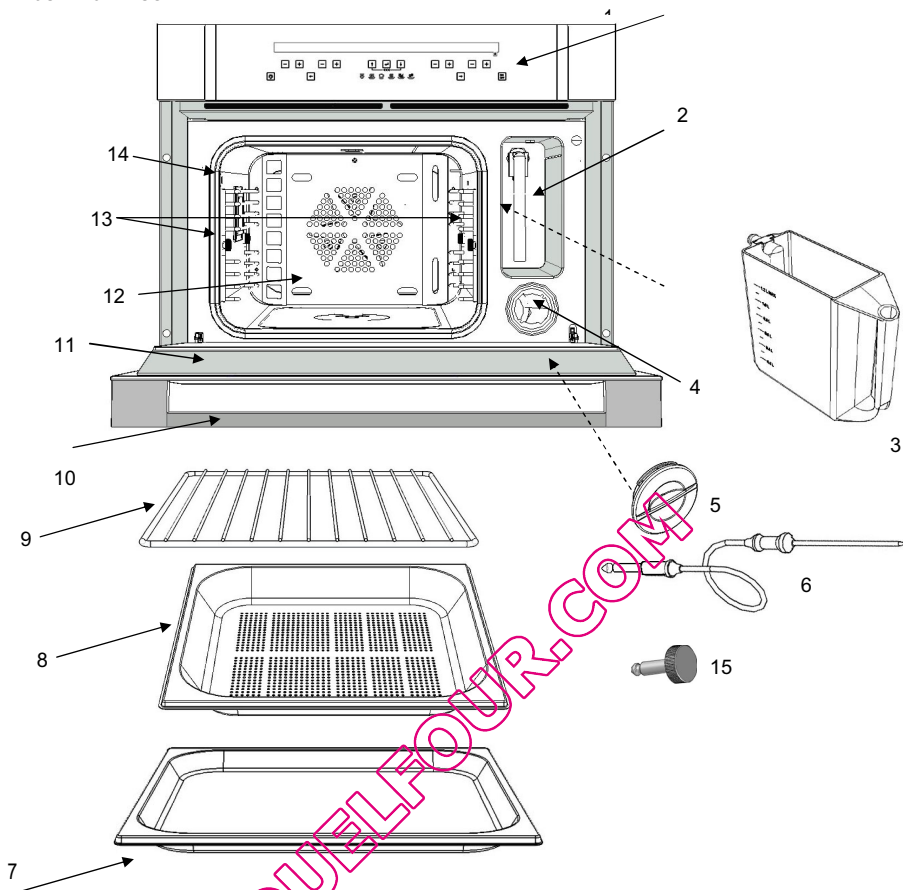
Kogumaht (küpsetuskamber): 31 L

Pinge: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Maksimaalne pingeline: 2,2 kW

QUELFOUR.COM

AHJU KIRJELDUS



- 1 Juhtpaneel ja andmenäidik
- 2 Kannu lahter
- 3 Kann
- 4 Filtri lahter
- 5 Filtri kaas
- 6 Toiduandur
- 7 Rasvapann

- 8 Perforeeritud rasvapann
- 9 Rest
- 10 Käepide
- 11 Uks
- 12 Küpsetuskamber
- 13 Küljerestid
- 14 Toiduanduri ühenduspistik
- 15 Ühenduspistiku kate; pannakse ühenduspistikusse (14) kui andurit (6) ei kasutata.

Toimingud, mis tuleb teostada enne ahju sisse lülitamist või enne küpsetamistsükli valimist

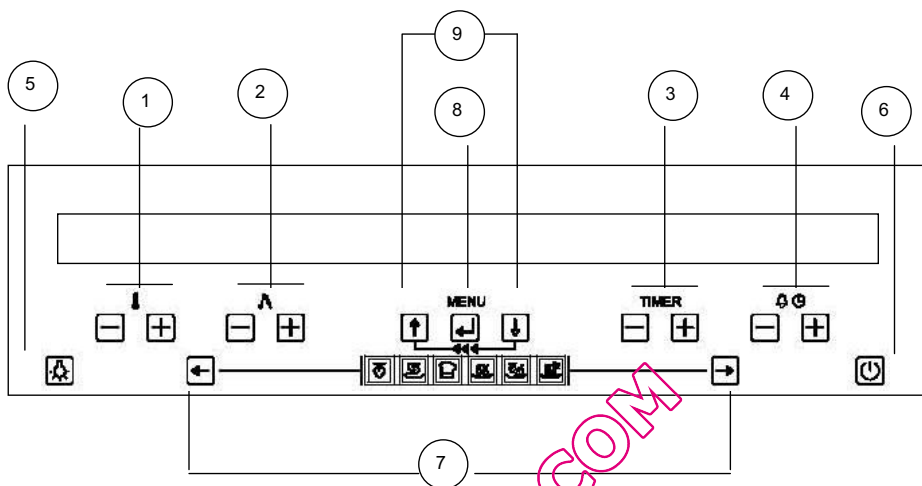
Enne ahju sisse lülitamist kontrollige, kas kate (15) on sisestatud oma kohale (14). Anduriga küpsetustsükli korral sisestage see (6).

Ahi ei alusta küpsetamist, kui ühtegi kummaski tarvikust ei ole ahju paigaldatud.

Märkus: küpsetamise ajal või küpsetamise lõppemisel on kate kuum.

Kui Te soovite anduri sisestamiseks katte eemaldada, oodake ahju jahtumiseni või kasutage sobivaid kaitsevahendeid (nt kindaid).

JUHTPANEELI KIRJELDUS

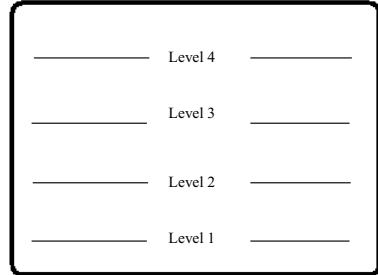


KLAHVIDE KIRJELDUS

1. Klahvid küpsetuskambri temperatuuri seadmiseks ja temperatuuri näitude kuvamise ala (+ suurendamiseks, - vähendamiseks, minimaalselt 30°C - maksimaalselt 230°C * sõltuvalt valitud tsüklist)
2. Klahvid temperatuurianduri temperatuuri seadmiseks ja temperatuurianduri temperatuuri näitude kuvamise ala (+ suurendamiseks, - vähendamiseks, minimaalselt 30°C - maksimaalselt 90°C)
3. Küpsetusaja programmeerimise klahvid ja ajanäitude kuvamise ala
4. Alarmi programmeerimise või kella seadistamise klahvid ja kellaaja / alarmi näitude kuvamise ala
5. Küpsetuskambri valgustuse sisse / välja lülitamise klahv
6. Ahju sisse / välja lülitamise klahv
7. Küpsetusfunktsiooni valimise klahvid
8. Valiku kinnitamise klahv
9. Menüüpunktide kerimise klahvid

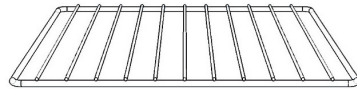
TARVIKUD

Ahjuka kaasas olevad tarvikud suurendavad küpsetusrežiimide hulka ja võimalusi. Rasvapanni ja resti saab asetada ahju sees olevate juhikute erinevatele tasemetele. See võimaldab kasutajal, sõltuvalt tehtavast küpsetisest, seada kõige sobivama kõrguse (taseme).



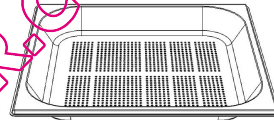
REST

Kasutatakse enamasti tugipinnana. Soovitavad asukohad: tase 2 / 3 / 4



PERFOREERITUD RASVAPANN

Kasutatakse põhiliselt auruküpsetusega (värsked või külmutatud köögiviljad, kala). Asetage perforeeritud rasvapann tasemele 2 või 3 ja toidust tilkuvat vedelikku kogumiseks sisestage kohe ka rasvapann.



RASVAPANN

Kõrgendatud servadega panni kasutatakse iga üksiku (ühetasemelise) või veevannis küpsetamise anuma tugipinnana. Seda kasutatakse ka küpsetuse käigus tilkuvat rasva või rasva kogumiseks ning panni kasutatakse koos põhirestiga või perforeeritud rasvapanniga. Rasvasema toidu valmistamisel on rasvapanni põhja soovitatav panna pisut vett, selliselt väldite rasva põlemist ja ebameeldiva lõhna või suitsu tekkimist. Toidu aluspind (biskviidid jne).



TOIDUANDUR

Toiduandurit saab kasutada igat tüüpi toidu valmistamisel, eriti liha küpsetamisel.




AHJU JAHUTUSVENTILAATOR

Ahi on varustatud jahutusventilaatoriga, mis tagab korraliku toimimise ja vähendab ahju välispinna temperatuuri. Küpsetusprotsessi käigus on ventilaator alati aktiivne ja võib tunda esipaneeli ja ahjuukse vahelt väljuvat õhujuga.

VALGUSTUS

Klahv  võimaldab küpsetuskambri valgustuse sisse / välja lülitada hoolimata ahju olekust.

Menüü alamkaust nimetusega „valgustus“ võimaldab valida meetodi tule välja lülitamiseks, kui see on sisse lülitatud. Manuaalse režiimi kasutamiseks valige **NO** punktile : **LIGHT OFF AUTOMATICALLY**.

Kui valgustus on sisse lülitatud, peab selle alati välja lülitama, vajutades uuesti vajalikult klahvile .

Automaatne funktsioon **YES** võimaldab elektroonikal 5 minutit pärast valgustuse süttimist see automaatselt välja lülitada.

PRAKTILISED KÜPSETAMISNÕUANDED

Kogu küpsetamise ajal peab uks suletud olema.

Kuumade anumate ahjust välja võtmisel kasutage alati täiesti kuivasid pajakindaid või pajalappe.

Kasutage anumaid, mis taluvad vähemalt 250°C või kõrgemat temperatuuri.

Küpsetusfaasi ajal või lõppedes olge ettevaatlik, kuna ukse avamisel väljub ahjust kuuma õhku.

Ärge kunagi asetage nõusid otse ahju põhjale.






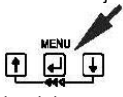
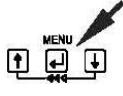

AHJU KASUTAMINE

Käesolev seade on varustatud 2-he töömeetodiga:

- küpsetusrežiimi valimine
- toidutüübi valimine – tehase poolt häälestatud automaatsed küpsetusprogrammid

QUELFOR.COM

KÜPSETUSREŽIIMIDE VALIMINE

Funktsiooni nimetus ja sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Min - max ahju-temperatuur T vaikimisi (°C)	Toiduandur T T vaikimisi
AURUKÜPSETUS 	Auruga küpsetamisel tuleb aur boilerist küpsetuskambrisse. Aur kuumutab küpsetuskambrit ja küpsetab toitu. See küpsetusrežiim on ideaalne mistahes köögiviljade küpsetamiseks ja see säilitab toidu värvuse, maitse ja kõik organoleptilised omadused.	40 – 100 100	70
REGENERATSIOON 	Aur ja kuum õhk soodustavad küpsetuskambri kuumenemist. Seetõttu on toidu kuumutamine kiire ja ühtlane, vältides toidu kuivaks muutumist. Element, mis õhku soojendab, on PÖÖRDÕHU kuumutuselement. Radiaalne ventilaator levitab soojust ühtlaselt laiali. See režiim sobib varem valmistatud toidule, eelküpsutatud toidule (poofabrikaadid) või külmutatud toodetele.	60 – 130 110	70
PROFESSIONAALNE KÜPSETUS 	Toiduvalmistamine toimub mitmes faasis. Esimeses faasis küpsetatakse toitu auruga. Automaatselt määratud aja möödumisel lülitub küpsetamine KUUMA ÕHU küpsetusrežiimile. See küpsetussüsteem on parim igat tüüpi taigna kergitamiseks, taigna ja leiva küpsetamiseks või focaccia leiva küpsetamiseks. Siiski ei saa sellist tüüpi küpsetamist mitu korda järjest kasutada, vastasel korral on halvenevad küpsetustulemused. Kahe professionaalse küpsetussüklit vahel peab laskma ahjul maha jahtuda. Ainult sellisel moel toimib juus aurufaas korrektselt.	100–230 205	70
KUUMA ÕHUGA KÜPSETUS 	Küpsetuskambri siseõhku kuumutatakse pöördõhu kuumutuselemendiga, mis asub seadme tagaseina taga. Radiaalne ventilaator aitab soojusel ühtlaselt levida. See süsteem, mida tuntakse ka õhkküpsetusena, küpsetab toidu igast küljest.	40 – 230 175	70
KUUM ÕHK + AURUTUS 	See küpsetusrežiim on sarnane eelnevalt kirjeldatud kuuma õhu küpsetusrežiimile, kuid klahvile  vajutades on võimalik mistahes ajal küpsetuskambrisse auru lasta. Auru küpsetuskambrisse laskmine deaktiveeritakse automaatselt 10 minutit pärast selle algust, selle saab ka varem deaktiveerida, kui vajutate uuesti klahvile  . Ideaalne praadide küpsetamiseks.	80 – 230 175	70
MADAL TEMPERAATUUR 	Madala temperatuuriga küpsetussüsteem on suhteliselt pikaajaliseks küpsetamiseks. See on ideaalne liha küpsetamiseks, pehme ja hõrgu lihatoidu valmistamiseks. Küpsetuskambri siseõhku kuumutatakse seadme tagaseina taga asuva pöördõhu kuumutuselemendiga ja levitatakse radiaalse ventilaatori abil ühtlaselt laiali. Küpsetamist peab teostama ahjuga kaasasolevat toiduandurit kasutades.	60-100 90	70

AHJU SISSE / VÄLJA LÜLITAMINE

Vajutage vähemalt 1 sekund klahvile .


Näidikule kuvatakse kiri << ON >>, ahjuvalgustus süttib ja seejärel kuvatakse järgmine sõnum:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

NB! Kui klahvilukustus on aktiivne, deaktiveerige see.

Vaadake löiku KUIDAS DEAKTIVEERIDA KLAHVILUKUSTUST

Kui mingeid valikuid ei tehta, lülitub ahi 5 minuti möödudes automaatselt välja.

Ahju väljalülitamiseks vajutage klahvile .

Näidikule kuvatakse kiri << OFF >>. Ahi läheb ooterežiimile.

KÜPSETUSREŽIIMI VALIMINE

Soovitud küpsetusüksli valimiseks vajutage ühele suunaklahvidest:



Vaadake funktsioonide kirjeldust eelnevast tabelist (kasutatavad küpsetusüksikud).

NB! Kui mingeid valikuid 5 minuti jooksul ei tehta, lülitub ahi automaatselt välja. Vaadake ahju väljalülitamise režiimi löiku.

AURU SISALDAVA KÜPSETUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Täitke veekonteiner (kann) destilleeritud veega või selle puudumisel joogiveega.

Täitke konteiner märgistuseni (1.2 L). **NB! ÄRGE KUNAGI** lätke kogu kannu, vastasel korral võib küpsetusüksli lõpus kannu tagasi pumbatav vesi üle voolata.

Asetage kann oma kohale.

Kannul asuva toru ja ahju sees oleva veeringluse vahel täpse tihenduse tagamiseks suruge kann täiesti lõpuni.

Kondensatsiooni, mahlade või toiduosakeste kogumiseks sisestage alati aukudeta rasvapann perforeeritud rasvapanni alla.







KUIDAS KUUMA ÕHU + AURUTUSE REŽIIMIS AURU LISADA


Kuuma õhu + auru küpsetusükskel võimaldab kasutajal küpsetamise käigus auru lisada. Sellisel viisil on küpsetuskambris õige määr niiskust saavutatud või säilitatud, kui tahetakse saada pehmemat rooga.

Kui tsükkel on valitud ja aktiveeritud, kuvatakse regulaarsete intervallidega järgmine sõnum:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Klahvile    vajutus lülitab sisse sümboli , mis tähistab aurugeneraatori aktiveerimist. Mõne hetke pärast hakkab aur küpsetuskambrisse levima. Auru levitatakse küpsetuskambrisse kindla intervalliga, lühikeste

pauside kaupa, maksimaalselt umbes 15 minutit jooksul, mille lõppedes aurugeneraator ja indikaator  lülituvad välja.

Auru sisestamist saab ükskõik mis ajal ka käsitsi deaktiveerida, kui vajutate klahvile   .

Näidikul näidatud sõnumile **PRESS ↵ TO STOP STEAM** eelnev signaal tuletab kasutajale seda võimalust meelde.

AURU MITTESISALDAVA KÜPSETUSFUNKTSIOONI KASUTAMINE

Kui ahju kasutatakse auruvaba tsükliga, võib konteiner oma kohale jääda, ilma, et see mõjutaks küpsetustulemust.



NB!

Kui soovite AURU REGENERATSIOONI või PROFESSIONAALSET küpsetusrežiimi edukalt teostada ja kui eelnevalt on kasutatud sarnast küpsetusüklit, peate laskma ahjul piisavalt jahtuda.

TEMPERATUURI SEADISTAMINE

Vajutage ühele klahvidest   et eelseatud temperatuuri +/- 5°C astme kaupa muuta.

Küpsetuskambri temperatuuri kuvatakse alati **t** tähest vasakul poolel.

NB! Kraadi sümbol „°“ vilgub ahju eelsoojenemise kestel seni, kuni saavutatakse seatud temperatuur. Ent kõikidel muudel juhtudel põleb see alati, näiteks: temperatuuri kontrollimisel, kui ahi säilitab juba saavutatud temperatuuri ja jahutamisel, kui ahi peab saavutama lähtetemperatuurist madalama temperatuuri.

KUIDAS ALUSTADA KÜPSETAMIST


Valitud küpsetusfunktsiooni aktiveerimine, koos näidikul näidatud seadistustega toimub, kui valik on klahviga

 kinnitatud.

Näidikule kuvatakse järgmine sõnum: **ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**


NB! Kui küpsetusprotsessi algust ei kinnitata, lülitub ahi 5 minuti möödumisel automaatselt välja.

Kui küpsetamine on aktiveeritud, kuvatakse näidikule **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**.



Klahvile  vajutamisega pöörduetakse menüüsse, mis võimaldab kasutajal teha poolautomaatsel küpsetusseadistust või salvestada hetkel käiva küpsetamise andmed.

KUIDAS KASUTADA ALARMI FUNKTSIOONI

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage ühele klahvidest


Sümbol  hakkab vilkuma ja näidikul on näidatud sõnum:

ALARM ja kuvatakse numbreid 00.00.

Soovitud aja seadmiseks kasutage klahve   eraldi.

Maksimaalne seadistatav aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

Mõni hetk (5 sek) pärast taimer algust hakkab ahi taas kuvama aktiivset kellaega ja sümbolid jäävad püsivalt põlema.


Seadistatud ajaperioodi lõpus kostub signaal ja kuvatakse järgmine sõnum:
ALARM 00.00 ja sümbol  (viimased kaks vilguvad).
Signaali lõpetamiseks vajutage ükskõik millisele klahvile.




Märkus: Signaal deaktiveeritakse automaatselt 5 minuti möödudes.

ETTEVAATUST:




Alarmi funktsioon EI mõjuta ahju tööd ja see on alati kasutatav, sõltumata ahju olekust.

KUIDAS KUVADA VÕI MUUTA AHJU OLEKUT

Vajutage ühele klahvidest   ja näidikule kuvatakse kohe alarmiaja oleku kohta käiv informatsioon.




Sümbol  hakkab vilkuma. Vajutage ühele klahvidest  , et seada alarmile uus aeg.

Kuidas lähtestada alarmi funktsiooni

Sellele funktsioonile eelnevalt programmeeritud aja lähtestamiseks vajutage üheaegselt klahvidele   Sümbol  lülitub välja.

KÜPSETUSAJA SEADISTAMINE

Lülitage ahi sisse ja valige küpsetusfunktsioon.

Küpsetusaja seadmiseks kasutage klahve   



Aja algnäiduks on mm.ss, seejärel hh.mm. (h = tunnid, m = minutid, s = sekundid)

Maksimaalne seadistatav aeg on 10 tundi.

Seejärel aktiveerige küpsetamine.

Kuvatud aeg hakkab vähenema, jõudes nullini, läheb ahi küpsetamise lõpurežiimi.



KUIDAS KÜPSETUSAEGA TÜHISTADA

Sellele funktsioonile eelnevalt programmeeritud aja tühistamiseks vajutage üheaegselt klahvidele  

Küpsetusaeg on seatud nullile.

KUIDAS PROGRAMMEERIDA AHJU KÄIVITAMIST JA SEISKAMIST


Lülitage ahi sisse, valige küpsetusfunktsioon ja soovitud küpsetustemperatuur.

Küpsetusaja seadmiseks kasutage klahve  

Maksimaalne seadistatav aeg on 10 tundi.

Seejärel vajutage klahvile  , valige klahvi  abil punkt **END OF COOKING.**
Kui kuvatakse sõnumit **SET TIME** , kasutage klahve  et seada **END OF COOKING**

(küpsetamise lõpetamise) aeg järgmise 23 tunni ja 59 minuti piires.

Kinnitage seadistust klahviga  .

Ahi läheb viivitusega käivitamise režiimi.

Ahi käivitub hiljem automaatselt seadistatud ajal ja seiskub programmeeritud küpsetusaja lõppemisel.

Selgitav sõnum **OVEN TO BE TURNED ON IN** (ahi lülitub sisse) kuvatakse 15 sekundilise intervalliga, näidates ahju sisselülitumiseni jäänud aega.

Ent informatsiooni on võimalik näidikule kuvada ka ükskõik millisel ajal, kui vajutate ühele  lahvidest.

KÜPSETAMINE TEMPERAATUURIANDURIGA

Ahi on varustatud toidu- ja temperatuurianduriga, mis näeb välja nagu suur varas, mis on sisestatud otsikusse, mille otsas on kaabel ja pistik. Elektroonikaga ühendatud toiduandur võimaldab mõõta liha või muu küpsetatava roa sisetemperatuuri. See tarkiv lihtsustab erinevate küpsetusüklite meetodeid nende jaoks, kellel on sellel alal vähe kogemusi ning sellega saavutatakse alati ühesuguse tulemus.

Küpsetamine lõpeb, kui toidu sees olev anduriga mõõdetud temperatuur jõuab näidikul seatud väärtuseni.



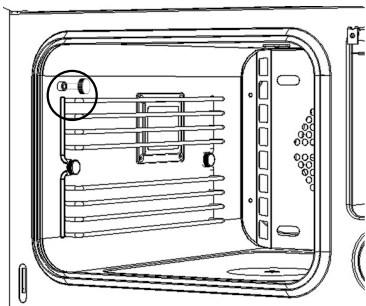
QUELFOR.COM

KUIDAS KASUTADA TEMPERAATURIANDURIT

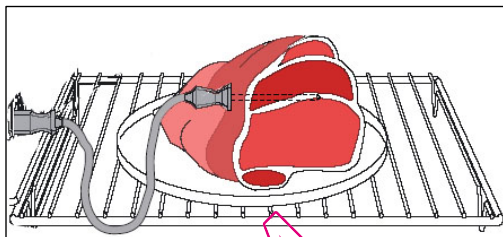
Ühendage toiduandur vastava ühenduspistikuga, mis asub ahju sees, vasaku seina ülasaosas (vaadake joonist A). Sisestage anduri metallvarras kuni käepidemeni horisontaalselt küpsetatava toidu sisse. Võimalusel peaks sisestuspunkt asuma toidu keskosas ja varras ei tohi kokku puutuda kondi või toidu rasvasema osaga. Õige mõõtetulemuse saab ainult neid juhiseid järgides.

Lülitage ahi sisse, valige küpsetusfunktsioon, seadistage toiduanduri temperatuur, samuti seadistage küpsetuskambri temperatuur.

Kui toiduanduri temperatuuri kuval vilgub 30°C, tähendab see seda, et retsepti loetelust valitud toidul puudub ideaalne anduri temperatuuriväärtus. Sellisel juhul on soovitatav toiduandur lahti ühendada ja küpsetada vastavalt seatud režiimile või seadistada toiduandurile temperatuur, mis sobib Teie vajadustele



Joonis A



Joonis B

KUIDAS MUUTA TOIDUANDURI TEMPERAATURI

Vajutage ühele klahvidest   et toiduanduri temperatuuri +/- 1°C astme kaupa muuta.



Maksimaalne seadistatav temperatuur: 90°C

Minimaalne seadistatav temperatuur: 30°C

Toiduanduri temperatuuriväärtusest vasakule on kuvatud järgmine sümbol: 

Märkused:

Kambri temperatuur peab toiduanduri temperatuurist kõrgem olema. Vastasel juhul kambri temperatuuri näidik vilgub, näidates ebaõiget seadistust.

Toiduandurit kasutades ei ole võimalik küpsetusaega seada või vastupidi.

TOIDUANDURI TERMOMEETRINA KASUTAMINE




Vajutage üheaegselt klahvidele   ja anduri temperatuurinäidik kuvab kohe anduriga mõõdetud väärtuse.




Maksimaalne ja minimaalne mõõdetav temperatuur on 250°C - 20°C.

KUIDAS TOIDUANDURI KASUTAMISEL PROGRAMMEERIDA AHJU KÄIVITUMIST


Ühendage toiduandur vastava ühenduspistikuga (vaadake joonist A). Lülitage ahi sisse, valige küpsetusfunktsioon ja seadistage soovitud küpsetustemperatuur.

Seejärel vajutage klahvile , valige klahvi  abil punkt START COOKING. Kui kuvatakse sõnumit SET TIME, kasutage klahve 

et seada START COOKING (küpsetamise käivitamise) aeg järgmise 23 tunni ja 59 minuti piires.

Kinnitage seadistust klahviga .

Ahi läheb viivitusega käivitamise režiimi. Ahi käivitub automaatselt seadistatud ajal ja seiskub küpsetamise lõpus, näiteks, kui toidutemperatuur jõuab toiduandurile seadistatud väärtuseni.

Selgitav sõnum **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** (ahi lülitub sisse kuvatakse 15 sekundilise intervalliga, näidates ahju sisselülitumiseni jäänud aega. Ent informatsiooni on võimalik näidikule kuvada ka ükskõik millisel ajal, kui vajutate ühele  lahvidest.

MÄLUFUNKTSIOON

Ahju elektroonika annab võimaluse Teie küpsetusseadistused vastavasse mälupessa salvestada. Kui soovite samalaadse ja usaldatava küpsetustulemuse saamiseks sama seadistusega küpsetada, võite selle informatsiooni hiljem taastada.

Mällu saab salvestada järgmist:

küpsetusükskel

küpsetuskambri temperatuur

toiduanduri temperatuur või teisel juhul **küpsetusaeg**

Salvestada ei ole võimalik:

Küpsetusaja algust


Küpsetusaja lõppu

KUIDAS KÜPSETUSTSÜKLIT SALVESTADA

Pärast ahju sisse lülitamist ja kõikide vajalike küpsetusseadistuste tegemist vajutage korduvalt klahvile , kuni ilmub järgmine tekst: **SAVE COOKING CYCLE**.

Vajutage klahvile  selle kinnitamiseks, et soovite andmed salvestada.

Valige üks 10-st saadaolevast salvestusest, kasutades kerimisklahve  või .

Kinnitage klahviga  andmete salvestus kohas **COOKING CYCLE NO.**
Kui andmed on salvestatud, vastab süsteem teatega **DONE**.

Märkused:

Soovitav on küpsetusüksli numbriga koos üles kirjutada toidu nimetus, mille jaoks märkmeid kasutatakse. See aitab Teil tulevikus esile kutsuda küpsetusüksli, mida põhiliselt selle toidu valmistamiseks kasutatakse. Kui näidikule ei kuvata sõna **DONE**, tähendab see seda, et kõik saadaolevad mälupepad on kasutusel. Teise küpsetusüksli salvestamiseks peate ühe või mitu salvestust kustutama.

Menüü funktsioonid


RECIPES
SETTINGS
EXIT

Retseptid: Süsteem on salvestanud roogade loetelu (liha, leib / pitsa, magustoidud, vormiroad, Teie oma retsept), mis võimaldavad õige küpsetustulemuse saavutamiseks ja valitud artiklile tuginedes ahju kiirelt seadista (soovitavad parameetrid). Järgnevatel lehekülgedel on näidatud mälu salvestatud roogade tabelid ja parameetrid.

Seadistused: Selles menüüs saab teostada terve rida seadistusi, mis võimaldavad ahju vastavalt Teie vajadustele isikupärasemaks muuta.


Väljumine: menüüst väljumiseks.

TEIE VALITUD SEADISTUSTE LÄHTESTAMINE

Ahju käivitamise / seiskamise programmi tühistamiseks vajutage üheaegselt klahvidele  

Ahi aktiveerub automaatselt ja kuvab sõnumit **COOKING IN PROGRESS**  **MENU**.
Ahi lülitab kõik kuumutuselemendid välja.

Näidikul kuvatakse sõnumit **COOKING FINISHED**, millele kaasneb helisignaal.
Signaali saab välja lülitada ükskõik millisele klahvile vajutades.

Ahju väljalülitamiseks vajutage klahvi 

või uue küpsetusüksli valimiseks
vajutage ühele kahest klahvist



NB! Auruga küpsetamistsükli avaneb kaks minutit enne küpsetusaja lõppemist auru väljalaskeava, et väljastada küpsetuskambris võimalikult palju auru.

TOIDUTÜÜBI VALIMINE – TEHASE POOLT HÄÄLESTATUD AUTOMAATSED KÜPSETUSPROGRAMMID

KUIDAS MENÜÜS LIIKUDA


Lülitage ahi sisse. Kui kuvatakse järgmist sõnumit:


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

vajutage klahvile  , et kuvada loetelu esimene punkt: **RECIPES**

Menüüstruktuuri vaatamiseks:

Vajutage klahvile  , et loetelu alla kerida

Vajutage klahvile  , et loetelu üles kerida

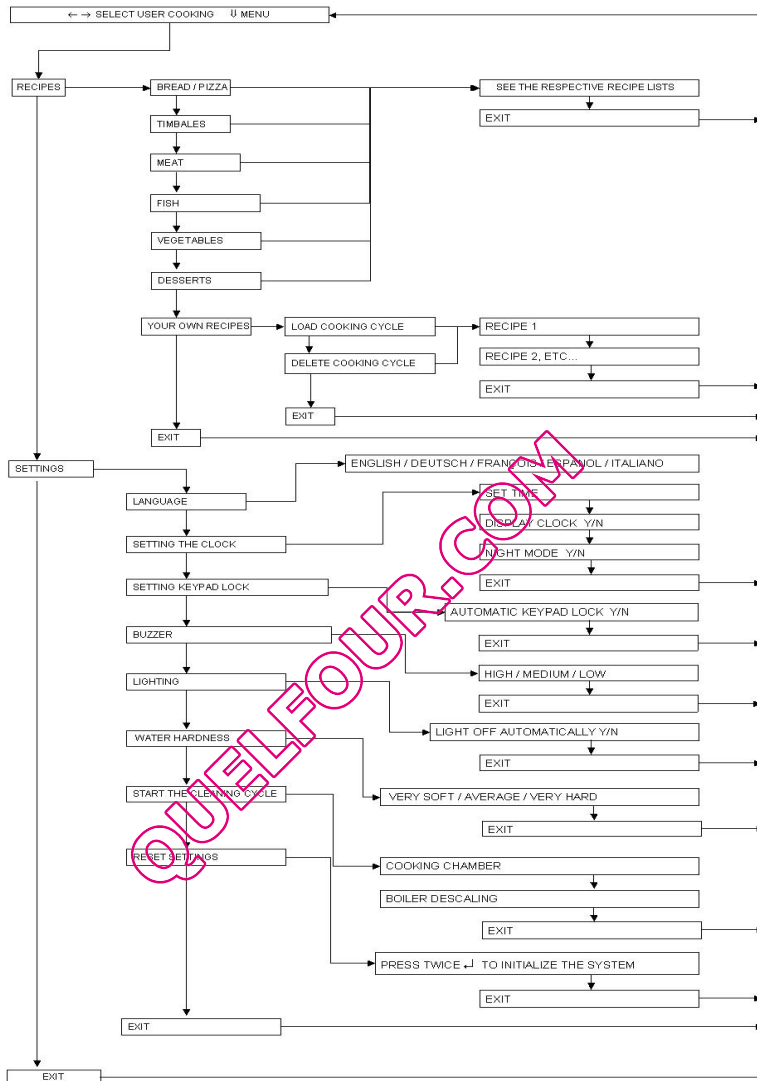
Kuvatava punkti valimiseks vajutage klahvile  .

EXIT (väljumine) võimaldab igal ajal naasta algsele punktile, mis kuvati ahju sisse lülitamisel.




Üheaegne vajutus klahvidele  võimaldab eelmisele punktile tagasi minna ühe astme kaupa korraga.

QUELF-FOUR.COM


MENÜÜSTRUKTUURI ÜLEVADE



LEIB/PITSA retseptide loetelu

Roog:	Küpsetuskambri temperatuur °C	Toiduanduri temperatuur * °C	Küpsetusaeg	Tase	Küpsetustsükel
PIKANTNE FOCACCIA LEIB	220		00h.25'	3	
LEIB	220		00h.35'	3	
PIZZA	230		00h.25'	3	


VORMIROOGADE retseptide loetelu

Roog:	Küpsetuskambri temperatuur °C	Toiduanduri temperatuur * °C	Küpsetusaeg	Tase	Küpsetustsükel
CANNELLONI	190		01h.00'	3	
LASANJE	180		01h.20'	3	
SPARGLIVORM	180		01h.10'	3	
KARTULIVORM	180		01h.20'	3	
SUVIKÕRVITSAVORM	180		00h.40'	3	
PIKANTNE PIRUKAS	200		00h.35'	3	






QUELFOUR.COM

LIHA retseptide loetelu


Loetletud küpsetusrežiimid on ettenähtud umbes 1kg kaaluvale lihale.

Roog:	Küpsetuskambri temperatuur °C	Toiduanduri temperatuur * °C	Küpsetusaeg	Tase	Küpsetustsükkel
SEAKINTS	90	70		3	
VEISE TAGAOSA	90	70		3	
VASIKA TAGAOSA	90	68		3	
RÖSTITUD SEALIHA	90	72		3	
SEA ABALIHA	100	75		3	
KESKMINE KARBONAAD	75	62		3	
POOLTOORES KARBONAAD	70	55		3	
KESKMINE VEISEFILEE	75	62		3	
POOLTOORES VEISEFILEE	70	57		3	
VEISELIHARULL	80	65		3	
KALKUNI RIND	90	70		3	
ROSTBIIF	80	62		3	
POOLTOORES ROSTBIIF	70	57		3	
VEISE ABALIHA	85	70		3	
VASIKA ABALIHA	90	72		3	

KALA retseptide loetelu


Roog:	Küpsetuskambri temperatuur °C	Toiduanduri temperatuur * °C	Küpsetusaeg	Tase	Küpsetustsükkel
JÕEKARBID JA MEREKARBID	100		00 ^h .30'	3	
LESTAFILÉE	220		00 ^h .10'	3	
SKORPIONIKALA FILEE	80		00 ^h .30'	3	
KREVIDID JA MERIVÄHK	100		00 ^h .30'	3	
FORELL	100		00 ^h .35'	3	

KÖÖGIVILJA retsepti loetelu

Roog:	Küpsetuskambri temperatuur °C	Toiduanduri temperatuur * °C	Küpsetusaeg	Tase	Küpsetusükskel
SPARGEL	100		00h.35'	3	
BROCCOLI	100		00h.30'	3	
PORGAND	100		00h.35'	3	
BRÜSSELI KAPSAS	100		00h.35'	3	
LILLKAPSAS	100		00h.40'	3	
ŠVEITSI LEHTPEET	100		00h.35'	3	
ROHELISED OAD	100		00h.40'	3	
APTEEGITILL	100		00h.40'	3	
KARTULID	100		00h.50'	3	
PAPRIKA	100		00h.25'	3	
PORRULAUK	100		00h.40'	3	
RIIS	100		00h.35'	3	
SELLER	100		00h.35'	3	
SPINAT	100		00h.20'	3	
SUVIKÖRVITS	100		00h.30'	3	

Küpsetusajad on ettenähtud keskmise suurusega toidunõudele.
Küpsetusaeg võib sõltuvalt toidunõu suuruselt olla erinev.

MAGUSTOIDU retseptide loetelu

Roog:	Küpsetuskambri temperatuur °C	Toiduanduri temperatuur * °C	Küpsetusaeg	Tase	Küpsetusükskel
BISKVIIDID	150		00h.35'	3	
JOGURTIBISKVIIDID	170		00h.15'	3	
PLOOMIKOOK	170		01h.00'	3	
SUFLEED	200		00h.35'	3	
ÕUNAPIRUKAS	170		01h.00'	3	
KEEKS	170		00h.40'	3	

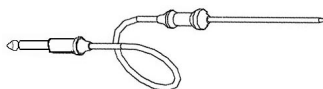
MÄRKUS:

Tabelis toodud seadistusi (temperatuuri, küpsetusaega) võib muuta, et luua oma vajadustele sobivam küpsetusmeetod. Järgides alltoodud juhiseid, võite uued andmed mällu talletatud andmete asemele kirjutada.

KÜPSETAMINE TEMPERATUURIANDURIGA

Ahi on varustatud toidu- ja temperatuurianduriga, mis näeb välja nagu suur varras, mis on sisestatud otsikusse, mille otsas on kaabel ja pistik. Elektroonikaga ühendatud toiduandur võimaldab mõõta liha või muu küpsetatava roa sisetemperatuuri. See tarvik lihtsustab erinevate küpsetusükskrite meetodeid nende jaoks, kellel on sellel alal vähe kogemusi ning sellega saavutatakse alati ühesuguse tulemus.

Küpsetamine lõpeb, kui toidu sees olev anduriga mõõdetud temperatuur jõuab näidikul seatud väärtuseni.

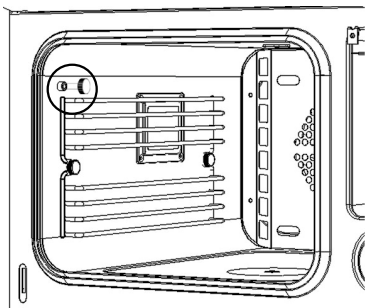


Kuidas kasutada temperatuuriandurit

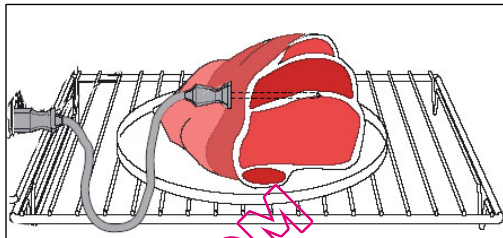
Ühendage toiduandur vastava ühenduspistikuga, mis asub ahju sees, vasaku seinä ülaosas (vaadake joonist A). Sisestage anduri metallvarras kuni käepidemeni horisontaalselt küpsetatava toidu sisse. Võimalusel peaks sisestuspunkt asuma toidu keskosas ja varras ei tohi kokku puutuda kondi või toidu rasvasema osaga. Õige mõõtetulemuse saab ainult neid juhiseid järgides.

Lülitage ahi sisse, valige küpsetusfunktsioon, seadistage toiduanduri temperatuur, samuti seadistage küpsetuskambri temperatuur.

Kui toiduanduri temperatuuri kuval vilgub 30°C, tähendab see seda, et retsepti loetelust valitud toidul puudub ideaalne anduri temperatuuriväärtus. Sellisel juhul on soovitatav toiduandur lahti ühendada ja küpsetada vastavalt seatud režiimile või seadistada toiduandurile temperatuur, mis sobib Teie vajadustele




Joonis A



Joonis B


KUIDAS MUUTA TOIDUANDURI TEMPERAATUURI

Vajutage ühele klahvidest  et toiduanduri temperatuuri +/- 1°C astme kaupa muuta.



Maksimaalne seadistatav temperatuur: 90°C

Minimaalne seadistatav temperatuur: 30°C

Toiduanduri temperatuuriväärtusest vasakule on kuvatud järgmine sümbol: 

Märkused:

Kambri temperatuur peab toiduanduri temperatuurist kõrgem olema. Vastasel juhul kambri temperatuuri näidik vilgub, näidates ebaõiget seadistust.

Toiduandurit kasutades ei ole võimalik küpsetusaega seada või vastupidi.

TOIDUANDURI TERMOMEETRINA KASUTAMINE

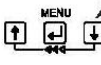


Vajutage üheaegselt klahvidele  ja anduri temperatuurinäidik kuvab koheselt anduriga mõõdetud väärtuse.




Maksimaalne ja minimaalne mõõdetav temperatuur on 250°C - 20°C.

KUIDAS TOIDUANDURI KASUTAMISEL PROGRAMMEERIDA AHJU KÄIVITUMIST


Ühendage toiduandur vastava ühenduspistikuga (vaadake joonist A). Lülitage ahi sisse, valige küpsetusfunktsioon ja seadistage soovitud küpsetustemperatuur.

Seejärel vajutage klahvile , valige klahvi  abil punkt START COOKING. Kui kuvatakse sõnumit SET TIME, kasutage klahve 

et seada START COOKING (küpsetamise käivitamise) aeg järgmise 23 tunni ja 59 minuti piires.

Kinnitage seadistust klahviga .

Ahi läheb viivitusega käivitamise režiimi. Ahi käivitub automaatselt seadistatud ajal ja seiskub küpsetamise lõpus, näiteks, kui toidutemperatuur jõuab toiduandurile seadistatud väärtuseni.

Selgitav sõnum **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** (ahi lülitub sisse kuvatakse 15 sekundilise intervalliga, näidates ahju sisselülitumiseni jäänud aega. Ent informatsiooni on võimalik näidikule kuvada ka ükskõik millisel ajal, kui vajutate ühele  klahvidest.


KUIDAS RETSEPTI LOETELU ISIKUPÄRASEMAKS MUUTA



Valige loetelust punkt ja seadistage andmed vastavalt oma vajadustele. Pidage meeles, et võimalik on küpsetada kindlat aega (küpsetusaega) või toiduandurit kasutades.

Aktiveerige küpsetamine, seejärel vajutage korduvalt klahvile  seni, kuni kuvatakse tekst: **SAVE COOKING CYCLE**


Uue seade kinnitamiseks ja salvestamiseks vajutage klahvile  . Kui salvestamine on lõppenud, kuvab süsteem sõnumit **DONE**.

KUIDAS LAADIDA OMA RETSEPT

Valige menüü ning valige retsepti punkt klahviga .

Kerige klahvidega  või  punkte seni, kuni kuvatakse tekst **YOUR OWN RECIPES**.

Kinnitage valikut klahviga .


Kui kuvatakse järgmist sõnumit: **LOAD COOKING CYCLE**, vajutage klahvile .

Soovitud küpsetustsükli valimiseks kasutage klahve  või .

Kinnitage valikut klahviga .



NB! Kui mälu on tühi, kuna isiklikke retsepte pole salvestatud, vastab süsteem teatega EXIT (välju).


KUIDAS OMA RETSEPT KUSTUTADA



Valige menüü ning valige retsepti punkt klahviga .


Kerige klahvidega  või  punkte seni, kuni kuvatakse tekst: **YOUR OWN RECIPES**.

Kinnitage valikut klahviga .

Kasutage ühte klahvidest  või , et kerida punkte seni, kuni kuvatakse tekst: **DELETE COOKING CYCLE**.

Vajutage klahvile , et siseneda alamenüüsse.

Valige küpsetustsükkel, mida soovite kustutada, kerides punkte klahvi  või  abil ning

kinnitage kustutamist klahviga .

Kui küpsetustsükkel on kustutatud, vastab süsteem teatega **DONE** (valmis).

SEADISTUSTE LÄHTESTAMINE

Seda funktsiooni kasutatakse probleemide korral süsteemi lähtestamiseks.

Ettevaatus! Kõik süsteemiparameetrid naasevad tehaseseadistustele ja Teie oma retseptid kustutatakse.



Valige klahviga punkt **RESET SETTINGS** ja järgige näidikule kuvatud instruktsioone.

AHJU VÄLJALÜLITUSREŽIIM


Kõik kuumutuselemendid on deaktiveeritud, kaasaarvatud küpsetuskambris olev ventilaator ja valgustus. Jahutusventilaator ja küpsetuskambris olev ventilaator deaktiveeruvad ahju kiireks mahajahutamiseks mõni minut pärast ahju välja lülitamist. (Maksimaalne jahutusaeg: 20 minutit.)

Klahvid on deaktiveeritud, väljaarvatud sisse / välja lülitamise klahv  ja ALARMI funktsiooni klahvid.

KÜPSETAMISE LÖPUREŽIIM

Juhtseadmest kostub signaal ja kõik kuumutuselemendid, kaasaarvatud küpsetuskambris olev ventilaator ja valgustus deaktiveeritakse.

Näidikul kuvatakse sõnumit: **COOKING FINISHED**

- Signaali lõpetamiseks vajutage ükskõik millisele klahvile, tühistage sõnum ja lülitage süsteem tagasi sisse.
- Või vajutage klahvi , et ahi välja lülitada (vaadake ahju väljalülitamisrežiimi).
- Vastasel korral lülitub ahi 5 minuti möödudes automaatselt välja.

KLAHVILUKUSTUSE SEADISTAMINE:

See funktsioon võimaldab valida režiimi, milles klahvilukustus seatakse: manuaalne või automaatne.

Soovitatav on valida automaatne režiim (**YES**), eriti laste olemasolu korral.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Kui klahve 1 minuti jooksul ei kasutata, lukustuvad need automaatselt.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Klahvilukustus aktiveeritakse, kui vajutatakse üheaegselt kõige vasakpoolsemat klahvi ja kõige parempoolsemat klahvi




Mõlemal juhul kuvatakse aktiivse klahvilukustuse korral sõnumit:

KEYPAD LOCK ACTIVATED, millele järgneb (kui ahi on välja lülitatud) võtmesümbol , tuletamaks kasutajale meelde, et funktsioon on aktiveeritud.

Kui klahvilukustus on küpsetusprotsessi ajal manuaalselt või automaatselt aktiveeritud, naaseb näidik pärast sõnumi **KEYPAD LOCK ACTIVATED** kuvamist küpsetusinformatsiooni kuvamisele. Kui keegi üritab teha uut seadistust, reageerib süsteem igale klahvivajutusele sõnumiga, mis tuletab kasutajale meelde, et eelnevalt tuleb kaitse deaktiveerida. Vaadake järgmist lõiku.

KUIDAS DEAKTIVEERIDA KLAHVILUKUSTUST

Kui näidikul kuvatakse võtmesümbolit  või ilmub järgmine sõnum:

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

(Kaks külgedel olevat, allapoole suunatud noolt tulevad kasutajale meelde klahvikombinatsiooni)

Vajutage üheaegselt kõige vasakpoolsemat klahvi ja kõige parempoolsemat klahvi



Sõnum **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** kinnitab, et seadme normaalsed juhtimisfunktsioonid on taastatud.

KLAHVILUKUSTUSE ÜSIKASJAD

Klahv  võimaldab ahju välja lülitada.

Signaal

Võimaldab hoiatavale signaalile valida 3-e erinevat (madal, keskmine, kõrge) taset. Vaikimisi seadistuseks on MEDIUM (keskmine).

PUHASTAMINE

PUHASTUSTSÜKLI KÄIVITAMINE

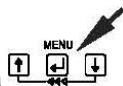
Menüüpunktid:


KÜPSETUSKAMBER

KATLAKIVI EEMALDAMINE BOILERIST

AHJU SISEMUSE AURUGA PUHASTAMINE

Eesmärk on hõlbustada pärast küpsetusprotsessi tekkinud toidujääkide, rasva jms eemaldamist. Ahi täidetakse kindla aja jooksul (10 min) teatud koguse auruga.



Aktiveerige küpsetuskambri puhastustsüklile klahviga    ja järgige näidikul olevaid juhiseid.

Kui tsükkel on lõppenud ja kuvatakse järgmist sõnumit:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

kasutage ahju puhastamiseks vees niisutatud pehmet lappi või mitteabrsiivset nuustikut.

Ärge kasutage söövitavaid vedelikke, samuti ärge kasutage metall- või teravakiulisi vahendeid.

VEE KATLAKIVI EEMALDAMISE PROTSESS

See on boileris oleva katlakivi eemaldamiseks sobiv puhastussükkel.

Sõltuvalt vee karedusest koguneb boilerisse või aurugeneraatorisse teatud kogus katlakivi, mis suureneb koos veekaredusega.

KATLAKIVI EEMALDAMINE BOILERIST

Soovitav on katlakivi eemaldamist teostada kohe pärast järgmise hoiatussõnumi kuvamist:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

ETTEVAATUST! TSÜKLI KESTUSEKS ON 12 TUNDI. SEETÖTTU ON SOOVIATAV TSÜKLIT TEOSTADA ÖÖSEL.

Sobiv katlakivieemaldaja:

Soovitav on kasutada SIDRUNHAPPE MONOHÜDRAATI, mida leiab kõikidest tavalistest apteekidest.

Järgige ohutus- ja doseerimisinstruktsioone. Ärge kasutage äädikat või äädikapõhiseid tooteid.

Boileri katlakivist eemaldamise protsessi INSTRUKTSIOONID:

Doseerimine: täitke kann veega kuni markeeringuni 1.6 L, lisage 5 teelusikatäit sidrunhappe monohüdraati ja lahustage see.

Sisestage kann oma kohale ja käivitage katlakivist eemaldamise toiming klahviga

Seade kuvab katlakivist eemaldamise protsessi lõppemiseni jäänud aega. Lõpus teostatakse boileri pesu ja loputamise toiming. Vaadake boileri pesemise lõiku.



QUELFORUM.COM

BOILERI PESEMINE

Boileri katlakivist eemaldamise protsessi lõpus teostab süsteem boileri pesemistsükli:

must vesi läbib filtri, mis püüab kinni eelnevalt teostatud katlakivist eemaldamise protsessist tingitud katlakivi jäägid, seejärel tühjendatakse must vesi kannu.

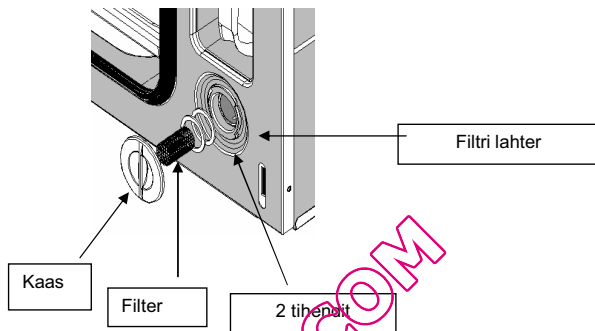
Seejärel on vaja seadet aidata, mis juhendab Teid samm-sammult, milliseid toiminguid peab teostama.

Kokkuvõttes on vajalikeks toiminguteks kannu sisu tühjendamine, kannu loputamine ja puhta veega täitmine. Neid toiminguid peab tegema mitu korda.

Kui boileri pesemise tsükkel on lõppenud, peab filtri käsitsi puhastama.

Filtri lahtrist võib vett tilkuda. Kuivatage ja puhastage seda lapiga või väikese nuustikuga.

Pöörake tähelepanu valgetele tihenditele, veenduge, et need oleksid filtri lahtri sisemises osas, vastasel korral paigaldage need korralikult, all näidatud viisil.



VEE KAREDUS

Vee karedus väljub tavaliselt magneesiumi- ja kaltsiumisoolade kogusest vees. Karedust teatakse üldiselt Prantsuse astmetes (°fH).

Veekaredus tingib katlakivi tekke, mis lõpuks kahjustab ahju tööd.

Ahi on varustatud automaatse süsteemiga, mis määrab kindlaks sobiva hetke boileri katlakivi eemaldamistsükli teostamiseks.

Pidage meeles, et katlakivi tekkimise vähendamiseks on soovitatav kasutada destilleeritud vett.

Siin on veekaredus täpsustatud kolme valikuga.

Prantsuse astmete (°fH) / Saksa astmete (°dH) võrdlustabel

VEEKAREDUS °fH		VEEKAREDUS °dH	
16-35° fH	KESKMISE KAREDUSEGA VESI	0-8° dH	KESKMISE KAREDUSEGA VESI
0-15° fH	VÄGA PEHME VESI	9-20° dH	VÄGA PEHME VESI
36-50° fH	VÄGA KARE VESI	21-28° dH	VÄGA KARE VESI

Algsüsteem on asetatud keskmisele väärtusele (tabeli 1 rida).

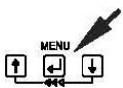
Seadistuste muutmiseks valige vee karedus, vajutage kinnitusklahvi



Sisenege valikusse ja seejärel kasutage ühte klahvidest



Kui valik on tehtud, kinnitage see klahviga



HOOLDUS

HOIATUSSÕNUMID - Mõnede hoiatussõnumite tähendused

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER (KONTROLLIGE, KAS KANNUS ON VETT)

Auruga küpsetusprotsessiks piisab tavaliselt, kui kannus on 1 L vett, sellest hoolimata võidakse sõnumit kuvada kahel põhjusel:

Vesi on kannus otsa saanud.

Kann ei ole korralikult oma kohale asetatud.

Avage ahjuuks mõlemal juhul, olge ettevaatlik väljuva auruga.

Vajadusel lisage 1 L destilleeritud või joogivett. (NB! ÄRGE kunagi pange kannu täiesti täis, vastasel korral võib küpsetustsükli lõpus aurugeneraatori poolt tagasi kannu pumbatav vesi anumast üle voolata.) Sisestage kann oma kohale.

Kannul asuva toru ja ahju sees oleva veeringluse vahel täpse tihenduse tagamiseks suruge kann täiesti lõpuni.

INSERT THE PITCHER (SISESTAGE KANN)

See sõnum kuvatakse, kui süsteem peab boileris oleva vee välja laskma, kuid kann pole omal kohal.

CONNECT FOOD PROBE (ÜHENDAGE TOIDUANDUR)

See sõnum kuvatakse toiduanduri kasutamist vajava madala temperatuuriga küpsetusükli või isikliku retsepti valimisel ja ainult siis, kui toiduandur pole veel vastava ühenduspistikuga ühendatud.

DISCONNECT FOOD PROBE (ÜHENDAGE TOIDUANDUR LAHTSI)

See sõnum kuvatakse juhul, kui valitud retsepti seadistus ei vaja toiduandurit ja ainult juhul, kui viimane on ühendatud.

CLOSE THE DOOR (SULGEGE UKS)

See sõnum kuvatakse viitamaks, et valitud toimingut või eelnevalt käigus olevat toimingut saab alustada vaid siis, kui uks on korralikult suletud.

Avatud uks tingib küpsetusprotsessi või aurufasega tsükli katkemise.

BOILER EMPTYING W/PIT... (BOILER TÜHJENEV, OODAKE...)

Selle indikatsiooniga viidatakse kasutajale, et teatud protseduure aktiveeritakse, kontrollitakse ja hallatakse süsteemi poolt automaatselt isegi juhul, kui ahi on välja lülitatud, nt boileri pesemise tsükkel.

Teisi indikatsioone kuvatakse protsessi lõpus või lülitub ahi automaatselt välja.

MIDA TEHA TALITUSHÄIRETE KORRAL

PROBLEEM	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Kontrollige, kas omnipolaarne lüliti või mõni elektrisüsteemi vooluringluse katkesti (voolukatkesti) on välja lülitatud. Elektrisüsteemi probleemi korral konsulteerige kvalifitseeritud elektrikuga. Kui ahi pärast omnipolaarse lüliti ja / või vooluringluse katkesti sisse lülitamist ikka ei tööta, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Küpsetuskambri valgustus ei sütti.	Vaadake juhiseid lambipirni vahetamise kohta.
Näidikul kuvatakse Err ja number.	See kombinatsioon viitab rikkele. Vaadake veakoodide tabelit.
Süsteem nõuab kellaaja seadistamist.	Arvatavasti voolukatkestus. Seadistage aktiivne kellaageg.
Boilerist nõrgub vett tükk aega pärast küpsetusprotsessi lõppemist.	Ohutuseesmärgil pumbatakse vett boilerist välja vaid siis, kui temperatuur on langenud alla 90°C. Enne tühjenemise algust olev paus on tingitud vee jahtumiseks vajalikust ajast. (see võib kesta kuni 20 minutit). Sellel ajal võib alustada teist küpsetusprotsessi.
Töötamise ajal väljub ahjust auru.	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud. Kontrollige, kas tihendid on pragusid vms. Teisel juhul võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Süsteem kuvab toiduanduri temperatuuri toimingu ajal, kus toiduandurit pole ühendatud.	Kontrollige küpsetuskambris oleva toiduanduri ühendus pistikut, kate tihendit. Kui kate on ebastabiilne, tuleb see välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

MIDA TEHA VOOLUKATKESTUSE KORRAL

Pärast voolukatkestust võib olla vajalik aktiivne kellaageg uuesti seada.

Salvestatud seadistused või retseptid jäävad alles.

Kui voolukatkestus toimub küpsetamise ajal, ei ole võimalik seda protsessi jätkata.

Kui enne voolukatkestust oli käimas boileri katlakivist eemaldamise või puhastusprotsess, siis protsess katkestatakse. Elektri taastumisel peab boileri vee ja sidrunhappe monohüdraadi lahusest tühjendama. Järgige seadme näidikul kuvatud instruktsioone.

VEAKOODIDE TABEL

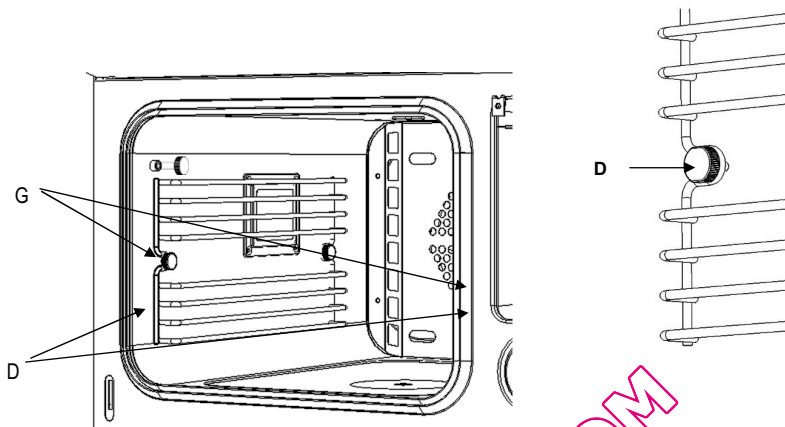
Elektroonikasüsteem teostab pidevalt terve rea diagnostika teste. Kui mõned parameetrid on valed, deaktiveerib juhtseade funktsiooni ja kuvab veakoodi (Err-le järgneb kolm numbrit); kõik kuumutuselemendid lülitatakse välja, kaasaarvatud küpsetuskambri olev ventilaator. Jahutusventilaator jääb tööle.

Märkige veakood üles ja veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Veakood	Põhjus	LAHENDUS
ERR001	Boileri ülekuumenemine Selle alarmi põhjuseks on: Täitepump ei kalla kannust vett boilerisse. Põhjuseks võib olla: a – tühi kann b – veeringluse leke c – katkine pump d – vooluringluse elektrooniline rike (relee või releetoimeline juhtimine)	Kontrollige, kas kannus on vett. Lülitage ahi välja ja seejärel uuesti sisse. Tõrke jätkumisel kirjutage veakood üles ja veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR002	Boileri kaitsealarm Süsteem lülitab eelnevalt GEN.relee välja ja seega on kõik koormused sellega seotud. - Vahetage toiteplaat välja.	Kirjutage veakood üles ja veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR003	Toitekaart on ülekuumenenud: läviväärtus $\geq 85^\circ$	Kontrollige, kas ahi on mööblisse paigutatud vastavalt käesolevale juhendile. Kontrollige, kas tangentsiaalne ventilaator töötab korralikult.
ERR004	PT1000 küpsetuskambri andur Põhjus: anduri või kaabli katkestus või lühis. - Vahetage PT1000 välja.	Veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR005	Toiduandur Põhjus: anduri või kaabli katkestus või lühis. - Kontrollige elektriühendusi. - Vahetage toiduandur välja.	Veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR006	Boileri termoelemendi rike Põhjus: avaahel või maanduse lühis. - Vahetage BOILER välja.	Veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR007	Küpsetuskambri aruandmise termoelemendi rike Põhjus: avaahel või maanduse lühis - Vahetage TC1 välja.	Veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR008	Küpsetuskambri ülekuumenemine - Vahetage toiteplaat välja.	Veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
ERR009	Toiteplaadi ntc andurite rike Põhjus: avaahel või lühis. - Vahetage toiteplaat välja.	Veakoodi täpsemaks määramiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

KUIDAS KÜLJEVÖRESID EEMALDADA

1. Keerake eesmised rihvelmutrid (D) lahti (keerake kellaosuti liikumisele vastupidises suunas).
2. Võtke küljerestid ükshaaval välja.



KUIDAS KÜLJEVÖRESID TAGASI PANNA

Sisestage toetusvõred (G) ükshaaval tagasi.

Pöörake tähelepanu võrel olevale viitele. Selle peab sisestama küpsetuskambris olevale tagumisele rihvelmutrile. Keerake rihvelmutrid (D) kinni.

KUIDAS AHJUL VALGUSTUSE PIRNI VAHETADA

Ühendage seade vooluvõrgust lahti või asetage omnipolaarne lüüti asendile OFF. Kontrollige, et ahi oleks toatemperatuuril, vastasel korral oodake ahju jahtumist.

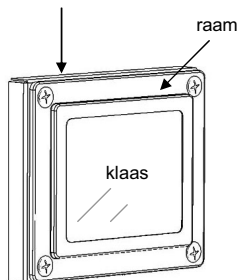
Ahju lambipirn peab olema järgmise karakteristikaga:

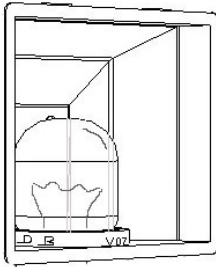
- Voolupinge 220 – 240 V ~ (50/60 Hz)
- Võimsus 25 W
- Põhitüüp: E-14
- Maksimaalne kasutustemperatuur 300°C

Juhised lambipirni vahetamiseks:

1. Keerake vasaku poole toetusvõrede rihvelmutter lahti, vaadake eelmist lehekülge.
2. Võtke toetusrest välja.
3. Keerake klaasitoe nurkades olevad 4 ristpeakruvi välja (vaadake kõrvalolevat joonist).
4. Pange lambikaitse raam koos klaasi ja tihendiga kindlale pinnale.

Kummitihend





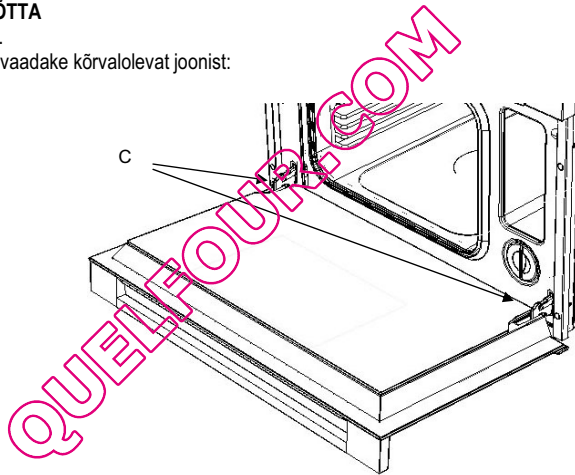
5. Keerake läbipõlenud pirn välja.
6. Keerake uus lambipirn sisse.
7. Pange uuesti raam koos klaasi ja tihendiga kokku.
8. Keerake sisse 4 kruvi.
9. Asetage tagasi küljevõre.
10. Keerake küljevõre rihvelmutter kinni.
11. Ühendage seade vooluvõrku.

KUIDAS KÜPSETUSKAMBRI TIHENDIT VAHETADA

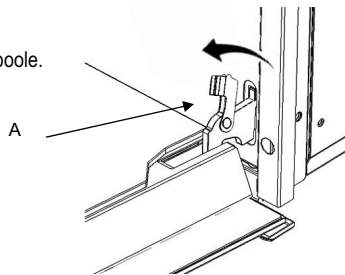
Kui ümber küpsetuskambri oleval tihendil on mõni pragu, tuleb see välja vahetada. Ohutusesmärgil peab seda vahetama volitatud teeninduskeskuse tehnik.

KUIDAS AHJUUST LAHTI VÕTTA

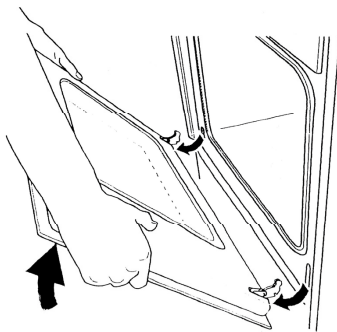
1. Avage ahjuuks täielikult.
2. Leidke üles hinged (C), vaadake kõrvalolevat joonist:



3. Tõmmake mõlema hinge (C) toestust (A) tahapoole.

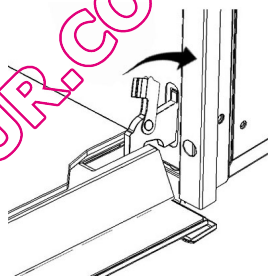


4. Võtke ukse mõlemast servast kinni ja sulgege see aeglaselt poolenisti, toetused (A) haakuvad seadme ukse külge.
5. Tõstke ust ülespoole.
6. Võtke uks eest ära, keerates alumist osa tahapoole. Toetused peavad oma avastest välja tulema. Vaadake allolevat joonist.



KUIDAS AHJUUST TAGASI PANNA

1. Sisestage kaks toetust vastavatesse avastesse, samal ajal hoidke ust pooleldi suletuna.
2. Avage uks täielikult.
3. Keerake mõlemad hinged (C) tagasi, lükates neid ettepoole.



AHJU KIRJELDUS

Puutetundlik klahvistik

See on eritüüpi puutetundlik klahvistik. Ahjule käskluse andmiseks piisab klahvistikul kergest vajutusest kohale, kus asub juhisele vastav sümbol.

Klahvistiku kasutamise inaktiivsus

Kui 5 minuti jooksul küpsetusüksikut ei aktiveerita või valikut ei kinnitata, lülitub ahi automaatselt välja.

Helisignaal

Iga kord kui vajutate klahvile, kostub lühike signaal.

Küpsetuskambri kuldne värvus

Pärast seda, kui ahju on teatud aeg kasutatud, võtab küpsetuskamber kuldse värvingu. See roostevabale terase omane värvivarjund ei mõjuta mingil määral küpsetustulemusi.

SVARĪGA INFORMĀCIJA

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tas ļaus jums lietot iekārtu droši un pareizi. Saglabāiet lietošanas un instalēšanas instrukciju drošā vietā vēlākām uzziņām. Lūdzu, nododiet šo lietošanas un instalēšanas instrukciju jaunajam lietotājam iekārtas pārdošanas gadījumā.

PIRMS INSTALĒŠANAS

Šī iekārta ir piemērota ēdiena gatavošanai parastās māsaimniecībās vai neprofesionāliem mērķiem.

Šī krāsns apvieno vienā iekārtā tradicionālās gatavošanas metodes ar tvaika gatavošanas priekšrocībām, ļaujot iegūt teicamus rezultātus visiem gaļas, zivju, dārzeņu un deserta ēdieniem, tajā pašā laikā saglabājot izcilas ēdienu garšas, svaiguma, aromātiskās īpašības un uzturvērtību.

Šī krāsns nav piemērota izmantošanai citiem mērķiem.

Uzstādiet un lietojiet iekārtu telpās, kur temperatūra nav zemāka par 5°C.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šī iekārta ir izstrādāta lietošanai pieaugušām personām, kas iepazinušas ar šo lietošanas instrukciju.

Pārliecinieties, ka krāsns durvis nav iespiests šīs vai citu elektrisku ierīču barošanas vads, jo tā var tikt bojāta elektriskā izolācija.

Ja ir bojāts barošanas vads, tas ir jānomaina servisa centrā, lai nepieļautu bīstamu situāciju rašanos.

Bērni bieži vien neizprot elektrisko iekārtu lietošanas risku.

Nodrošiniet bērnu uzraudzību vienmēr un neļaujiet tiem rotaļāties ar iekārtu.

Ēdiena gatavošanas laikā rodas karstums, un krāsns durvis var stipri uzkarst.

Nepieskarieties krāsns durvīm un neļaujiet bērniem atrasties to tuvumā.

Personas ar kustības vai garīgajiem traucējumiem drīkst atrasties krāsns tuvumā tikai pieredzējušu pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā krāsns daļas var stipri uzkarst. Neļaujiet bērniem atrasties to tuvumā, pirms krāsns nav atdzisis.

Atverot krāsns durvis gatavošanas laikā vai pēc gatavošanas beigām, atcerieties, ka no gatavošanas kameras var izplūst karsts gaiss un tvaiks. Atkāpieties nedaudz vai paceliet sāpus, lai izvairītos no apdegumiem.

Ieteicams izmantot destilētu ūdeni, lai samazinātu kalcāna veidošanās iespēju.

Nelietojiet krāsni telpas sildīšanai.

Pirms krāsns durvju aizvēršanas pārliecinieties, ka krāsns iekšpusē neatrodas sveši priekšmeti vai mājdzīvnieki.

Neuzglabājiet krāsni uzliesmojošus materiālus vai temperatūras jutīgus priekšmetus, piemēram, tīrīšanas līdzekļus, aerosolus, vakuuma iepakojumus un korrosīvus produktus. Tie var radīt aizdegšanās vai sprāgšanas bīstamību.

Saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākām uzziņām un turiet to viegli pieejamā vietā, lai izmantotu, kad nepieciešams.

Iekārtas pārdošanas vai nodošanas lietošanā citai personai gadījumā līdzi ar iekārtu nododiet arī šo lietošanas instrukciju.

Tiklīdz kā tiek atklāta kāda darbības kļūme, nekavējoties atvienojiet krāsni no elektrotīkla barošanas.

Karsti tauki un izdalījumi var viegli aizdegties. Eļļas karsēšana ēdiena gatavošanai ir bīstama, tāpēc centieties to nedarīt.

Tauku aizdegšanās gadījumā nekad nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni (var izcelties eksplozija).

Apslāpējiet liesmas ar mitrām lupatām.

Grīla restes, paplātes un gatavošanas trauki stipri uzkarst.

Ievietojot un izņemot tos, lietojiet krāsns cimdus vai trauku turētājus. Tiem jābūt pilnīgi sausiem.

Krāsns lietošanas vai tīrīšanas laikā ievērojiet piesardzību un neiespiediet pirkstus durvju eņģēs vai pašās krāsns durvis, lai nepieļautu pirkstu saspiešanu un nopietnus ievainojumus. Esiet īpaši uzmanīgi, kad tuvumā atrodas bērni.

Atstājiet krāsns durvis atvērtas tikai balsta pozīcijā.

Kad krāsns durvis ir atvērti stāvoklī, pastāv pakļūšanas vai pirkstu iespiešanas risks.

Nesēdiet un neatbalstieties uz krāsns durvīm, kā arī neizmantojiet to par darba virsmu.

Iekārtas uzturēšanai, pārvietošanai, instalēšanai un tīrīšanai izmantojiet piemērotu profilaktisku un aizsardzības aprīkojumu (cimdus utt.).

Tādu iekārtu, kuru svars pārsniedz 25 kg, pacelšanu un pārvietošanu drīkst veikt tikai ar piemērotu aprīkojumu vai vismaz divas personas, lai nepieļautu ievainojumus un traumas.

Jebkuras darbības ar iekārtu drīkst veikt tikai pēc tās atvienošanas no elektrības barošanas avota.

Nav atļauta iekārtas modifikācija, iejaukšanās tās darbībā vai tās remonts, īpaši ar tādiem instrumentiem kā skrūvgriezis, ne no ārpuses, ne iekārtas iekšpusē.

Iekārtas remontu, īpaši elektrisko daļu remontu, drīkst veikt tikai autorizēts personāls.

Nepareizu iekārtas remonta darbību rezultātā var tikt izraisīti nopietni nelaimes gadījumi, iekārtas bojājumi vai traucējumi tās darbībā.

Iekārtas, kuru remonts veikts tehniskā servisa centrā, jāpakļauj rūpīgai pārbaudei, īpaši saņemējuma ķēdes darbības pārbaudei.

Lietojiet tikai ēdiena / temperatūras mērītāju, kas iekļauts krāsns piederumos.

Ja ēdiena termometrs, mērītājs salūst vai tiek pazaudēts, sazinieties ar jūsu tuvāko autorizēto servisa centru.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par iekārtas bojājumiem vai personiskiem ievainojumiem nepareizas iekārtas lietošanas vai uzturēšanas dēļ.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par drošības standartu neievērošanu.

Ražotājs patur tiesības veikt bez iepriekšēja brīdinājuma jebkuras produkta modifikācijas, kuras tas uzskata par nepieciešamām vai noderīgām.

MODERĪGA INFORMĀCIJA PAR KRĀSNS LIETOŠANU

Neizmantojiet gatavošanas nodaļējuma durvis kā plauktu.

Neuzglabājiet iekārtā nekādus ēdienus. Tas var izraisīt koroziju.

Krāsns trauki

Lietojiet tikai komplektā iekļautos piederumus. Tie ir īpaši izstrādāti izmantošanai ar šo krāsni.

Brīdinājums: kad veicat gatavošanu ar tvaiku perforētajā gatavošanas traukā, vienmēr ievietojiet cepšanas paplāti / stingros gatavošanas traukus apakšā. Tādā veidā tiks savākti tekstoši šķidrumi.

Vienmēr novietojiet krāsns traukus uz stieplu trauka vai perforētajā gatavošanas paplātē.

Brīdinājums: neapklājiet iztvaikotāja trauku.

Krāsns traukiem jābūt karstuma un tvaika izturīgiem.

Silikona cepšanas trauki nav piemēroti cepšanai kombinētā karsta gaisa un tvaika režīmā.

Nelietojiet krāsns traukus, kuriem manāmas rūsēšanas pazīmes.

Pat vismazākie rūsas traipi var izraisīt krāsns gatavošanas nodaļējuma rūsēšanu.

Uzturēšana un tīrīšana

Gatavošanas nodaļējums jūsu krāsni ir izgatavots no augstākās kategorijas nerūsoša tērauda. Nepareiza krāsns uzturēšana un apkope var novest pie gatavošanas nodaļējuma korozijas. Skatiet uzturēšanas un tīrīšanas norādījumus šajā lietošanas pamācībā.

Sāls ir ļoti abrazīva viela. Ja gatavošanas nodaļējumā rodas sāls nogulsnes, šajās vietās var izveidoties rūsā.

Skābes mērce, piemēram, kečups un sinepes, vai sāļti ēdieni, piemēram, cepeši, satur hlorīdu un skābes. Tie

nelabvēlīgi iedarbojas uz nerūsoša tērauda virsmām. Izfīriet gatavošanas nodaļējumu pēc katras lietošanas reizes.

IEPAKOJUMA IZMEŠANA

Dažas krāsns iepakojuma daļas (kartons, piepūstais polistīrēns, plastmasas maisiņi) ir jāizmet atbilstoši apkārtējās vides aizsardzības noteikumiem un izmantojot pareizas nodalītās savākšanas vietas.

INSTALĒŠANA

Izņemiet iekārtu no iepakojuma un pārbaudiet, vai produktam un barošanas vadam nav bojājumu.

Pretējā gadījumā sazinieties ar tirgotāju, pirms sākat lietot iekārtu.

Nekad necieliet iekārtu aiz tās durvju roktura.

Iepakojums vai tā daļas (piem., papīrs, polistīrēns) var būt bīstams bērniem (pastāv nosmakšanas risks).

Neļaujiet bērniem rotāties ar iekārtas iepakojumu.

Produkta pareizu instalēšanu un pievienošanu barošanas avotam atbilstoši ražotāja instrukcijai drīkst veikt tikai

KVALIFICĒTS PERSONĀLS.

Pirms jebkādu darbību ar iekārtu veikšanas pārliecinieties, ka tā ir **ATVIENOTA** no maiņstrāvas barošanas avota.

Pievienošana barošanas avotam

Pārliecinieties, ka jūsu mājas elektrotīkla spriegums atbilst tam, kas norādīts uz iekārtas parametru plāksnes, atverot krāsns durvis.

Pārbaudiet, vai mājas elektroinstalācijā ir pieejams vienkāršs slēdzis, kas savietojams ar pašreizējo standartu (3 mm minimālais atvērums attālumam starp kontaktiem), un vai tas atbalsta iekārtas slodzi (skatiet uz parametru plāksnes). Pretējā gadījumā novietojiet ierīci, kur tā ir viegli aizsniiedzama, starp krāsni un elektrības līniju, atbilstoši aprakstītajām specifikācijām.

BRĪDINĀJUMS: Pārbaudiet, vai jūsu mājas elektroinstalācija ir aprīkota ar efektīvu zemējuma savienojumu atbilstoši pašreizējiem standartiem un likumā noteiktajām prasībām.

N.B. Zemējuma savienojums ir noteikts ar likumu.

Dzelteni zaļais zemējuma vads jāuzstāda bez slēdža pārtraukuma, un tam jābūt par 2-3 cm garākam nekā citiem vadiem.

Ne novietojiet barošanas vadu karstuma avotu tuvumā vai vietās, kur temperatūra pārsniedz istabas temperatūru par vairāk nekā 50°C.

Ja iekārtai trūkst barošanas vads, krāsns jāpievieno barošanas avotam ar vadu, kura minimālais šķērsgriezums ir 1,5 mm².

Ja ir jāizmanto standarta kontaktdakša, tai jābūt standarta kontaktdakšai, kas piemērota elektrotīkla rozetes jaudai.

Barošanas vada nomainīšana:

Ja radusies nepieciešamība nomainīt barošanas vadu, izmantojiet tikai vadus ar šādiem apzīmējumiem:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Vada šķērsgriezums 3x1,5 mm²

Drošinātāju kārba

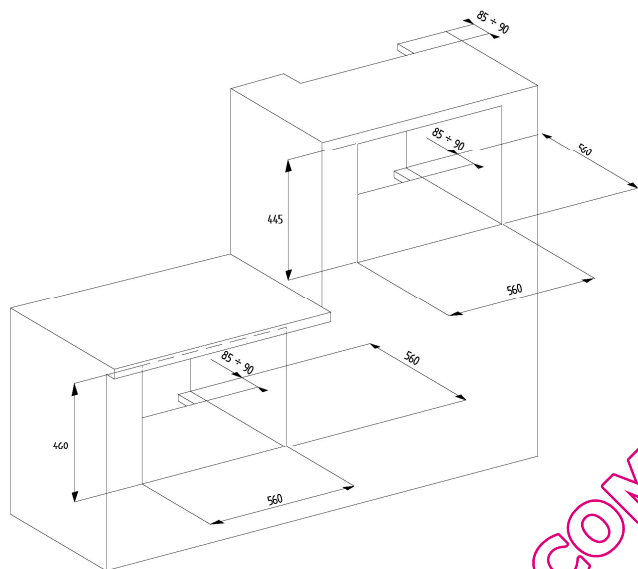
Šī krāsns ir aprīkota ar drošinātāju kārba, kas iestatīta darbībai pie vienfāzes 220-240V ~ 50Hz barošanas sprieguma.

Uzmanību:

Ja nepieciešams nomainīt barošanas vadu, veiciet vada dzīslu pievienojumus atbilstoši šādiem krāsu kodiem:

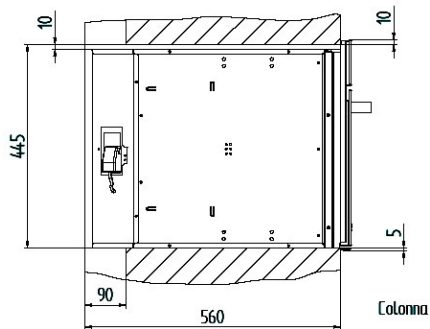
ZILS	- NEITRĀLS (N)
BRŪNS	- STRĀVA (L)
DZELTENS-ZAĻŠ	- ZEME (⊕)

INSTALĒŠANAS SHĒMA

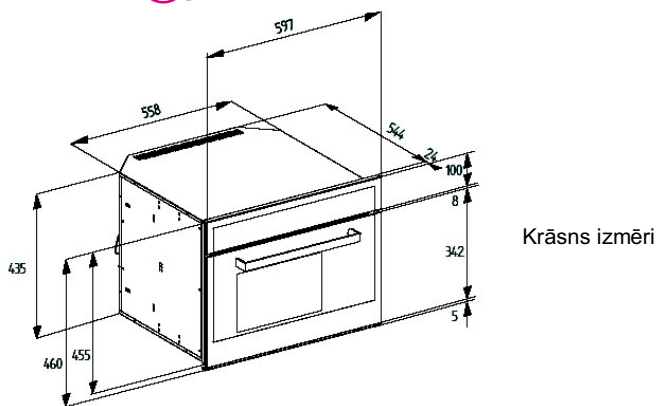
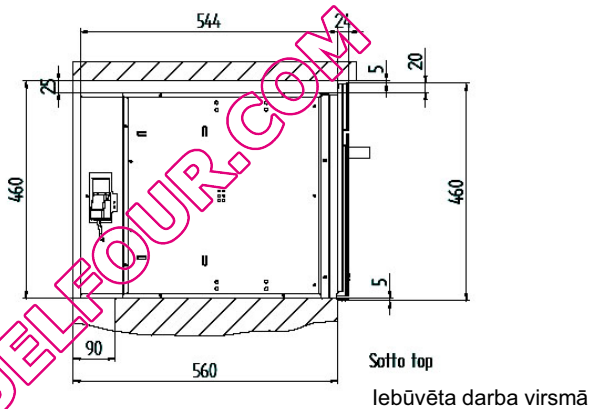


QUELFOUR.COM

KRĀSNS IZMĒRI



Torņa uzstādīšana



PIRMS LIETOŠANAS PIRMO REIZI



PALAIŠANA PIRMO REIZI

Kad krāsns tiek pievienota maiņstrāvas barošanas avotam pirmo reizi, displejā parādās paziņojums (**WRT**) (uzgaidiet) un pamata informācija par iekārtu.



Nepieskarieties taustiņiem šajā laikā!




N.B. Tā ir normāla parādība, ja ventilators vispirms ieslēdzas un pēc tsa brīža izslēdzas.

Kad displejā parādās šāds paziņojums: **LANGUAGE ENGLISH**

izvēlieties vēlamo valodu, piespiežot vienu no taustiņiem  

Apstipriniet izvēli, piespiežot taustiņu   

Pēc tam iestatiet pulksteni, izmantojot taustiņus   individuāli, lai iegūtu pašreizējo laiku.

Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu   

KRĀSNS IESLĒGŠANA

Piespiediet taustiņu  un paturiet vismaz 1 sekundi.


Displejā parādās paziņojums **<< ON >>**, iedegas krāsns lampiņa un pēc tam parādās šāds paziņojums:
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Deaktivējiet taustiņu bloķēšanu, ja tā ir aktīva.

Skatiet vairāk informācijas nodaļā TAUSTIŅU BLOĶĒŠANAS DEAKTIVĒŠANA

Ja netiek izdarīta neviena darbība, krāsns izslēgsies automātiski pēc 5 minūtēm.

KRĀSNS IZSLĒGŠANA

Piespiediet taustiņu .

Displejā parādās paziņojums **<< OFF >>**. Krāsns pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

ŪDENS CIETĪBA

Ar ūdens cietību parasti apzīmē ūdenī klātesošo magnija un kalcija sāļu daudzumu.

Cietība vispārēji tiek izteikta cietības (franču) grādos (°fH).

Ūdens cietība nosaka katlakmens veidošanos, kas pēc ilgāka laika rada traucējumus krāsns darbībā vai tās bojājumus.

Šī krāsns ir aprīkota ar automātisku sistēmu, kas nosaka piemērotu brīdi ūdens sildītāja atkalīžošanas cikla izpildīšanai.

Atcerieties, ka ieteicams izmantot krāsnī destilētu ūdeni, lai samazinātu katlakmens veidošanos.

Ir pieejami trīs ūdens cietības noregulēšanas diapazoni.

Franču grādu (°fH) / vācu grādu (°dH) atbilstības tabula

ŪDENS CIETĪBA °fH		ŪDENS CIETĪBA °dH	
16-35° fH	VIDĒJI CIETS ŪDENS	0-8° dH	VIDĒJI CIETS ŪDENS
0-15° fH	ĻOTI MĪKSTS ŪDENS	9-20° dH	ĻOTI MĪKSTS ŪDENS
36-50° fH	ĻOTI CIETS ŪDENS	21-28° dH	ĻOTI CIETS ŪDENS

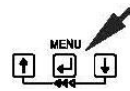
Noteikumus par ūdens cietību lūdzam skatīt pievienotajā pārbaudes dokumentā, kas ir paredzēts ūdens cietības noteikšanai.

Ielieciet papīru ūdens glāzē, nolasiet ūdens cietību un ierakstiet cietības rādītāju līnijā virs diagrammas.

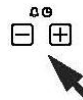
UZMANĪBU! Pārbaudiet, kādi ūdens cietības grādi ir norādīti pārbaudes dokumentā (°fH vai °dH), un nolasiet ūdens cietības rādītāju attiecīgajos grādos.

Pēc noklusējuma sistēma ir iestatīta vidējai vērtībai (1. rinda tabulā).

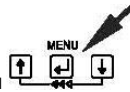
Lai mainītu iestatījumu, izvēlieties ūdens cietību un piespiediet apstiprināšanas taustiņu



Atveriet opciju un pēc tam izmantojiet vienu no diviem taustiņiem




Kad esat izdarījuši izvēli, apstipriniet, piespiežot taustiņu



KRĀSNS UZSILDĪŠANA

N.B. Atvienojiet krāsni no barošanas avota vai pārslēdziet slēdzi stāvoklī OFF (izslēgts), pirms krāsns tīrīšanas. Pirms krāsns lietošanas rūpīgi iztīriet krāsns kameras iekšpusi, izmantojot mikstas drānas gabalu vai neabrazīvu sūkli, kas samitrināts siltā ūdenī un mazgāšanas līdzeklī. Ievietojiet grila restes un notecināšanas paplāti atbilstošajās vietās.

Ieslēdziet krāsni, izvēlieties "Professional Cooking" funkcijas  skatiet lappusi () un iestatiet temperatūru uz 230°C. Ļaujiet krāsnij darboties tukšai aptuveni 30 minūtes, lai no krāsns telpas sienām tiktu noņemti jebkādi rūpniecisko eļļu atlikumi vai tauki, kas ēdiena gatavošanas laikā var radīt nepatīkamas smakas. Vēdiniet telpu šīs darbības laikā.

KRĀSNS UN TĀS PIEDERUMU TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA

Lai uzlabotu gatavošanas kameras tīrīšanu, ieteicams izmantot automātiskos procesus.

Lai uzlabotu procedūru, izmantojiet atkalķošanas līdzekli, kas ir paredzēts kalķa noņemšanai un ir jāpiestiprina pie krāsns. Šis līdzeklis ir izgatavots uz CITRONSKĀBES MONOHIDRĀTA bāzes, ko var iegādāties aptiekās.

Pēc tam ieteicams atvienot iekārtu no maīnstrāvas barošanas avota.

Izmantojiet samitrinātu sūkli, lai noņemtu jebkurus nosēdumus no gatavošanas kameras sienām pēc katras krāsns lietošanas reizes.

Nelietojiet krāsns tīrīšanai tvaika tīrītājus.

Nelietojiet krāsns stikla durvju tīrīšanai nekādus rupjus vai abrazīvus materiālus, piemēram, ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus, metāla skrāpjus vai tērauda sūklus, lai nepieļautu skrāpējumu rašanos, kas savukārt var izraisīt stikla saplīšanu.

NEMAZGĀJIET ĒDIENA MĒRĪTĀJU TRAUKU MAZGĀJAMĀ MAŠĪNĀ.

Grila restes, ūdens trauku un notecināšanas paplāti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Iztukšojiet ūdens trauku pēc katras lietošanas reizes higiēnas iemeslu dēļ.

Pēc gatavošanas beigām un kad krāsns ir pietiekami atdzisusi, izmantojiet mikstas drānas gabalu, lai iztīrītu jebkuras šķidrums paliekas no gatavošanas kameras apakšas.

TEHNISKIE RĀDĪTĀJI

Ūdens paplātes ietilpība: 1,2 l

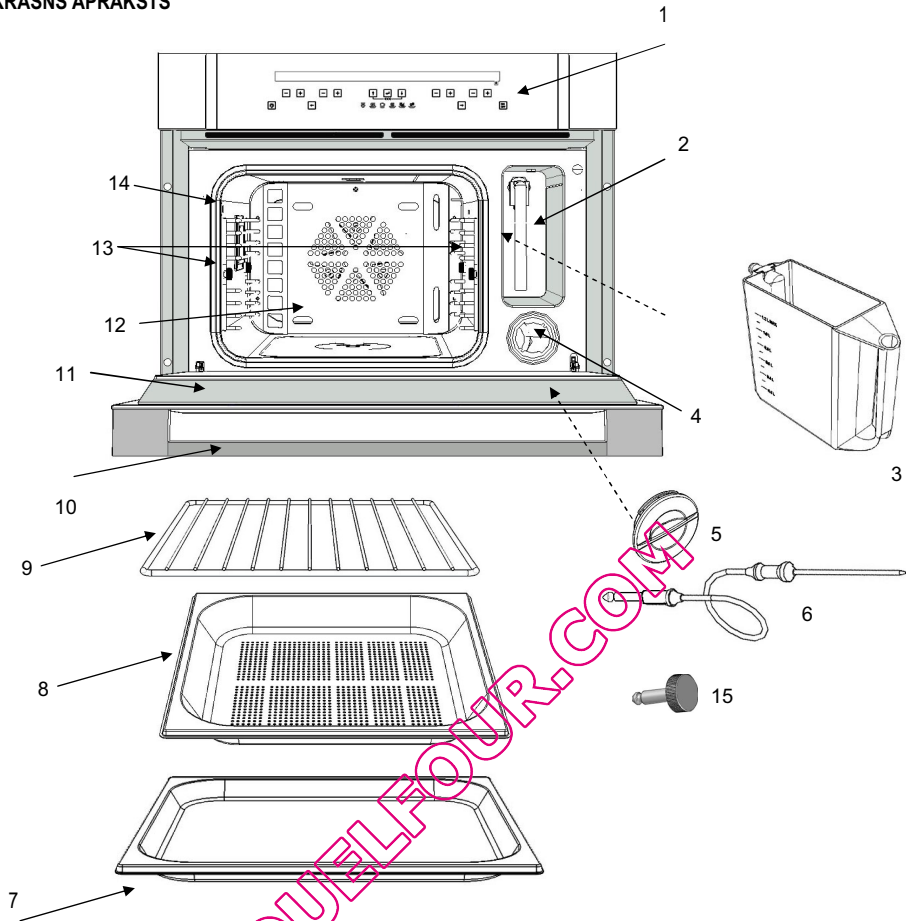
Izmantojamais tilpums (gatavošanas kamera): 27 l

Kopējais tilpums (gatavošanas kamera): 31 l

Barošanas spriegums: 220-240V ~ 50/60Hz

Maksimālā jauda: 2,2 kW

KRĀSNS APRAKSTS



1 Vadības panelis un informācijas displejs

2 Ūdens trauka nodaļījums

3 Ūdens trauks

4 Filtra nodaļījums

5 Filtra vāks

6 Ēdiena temperatūras mērītājs

7 Notecināšanas paplāte

8 Caurumotā paplāte

9 Grila restes

10 Rokturis

11 Durvis

12 Krāsns kamera

13 Sānu grila restes

14 Ēdiena mērītāja pieslēgvietā

15 Savienotāja vāks; jāuzliek pieslēgvietai (14), kad ēdiena mērītājs netiek lietots (6)

Pirms krāsns ieslēgšanas vai pirms gatavošanas cikla izvēles jāveic šādas sagatavošanas darbības.

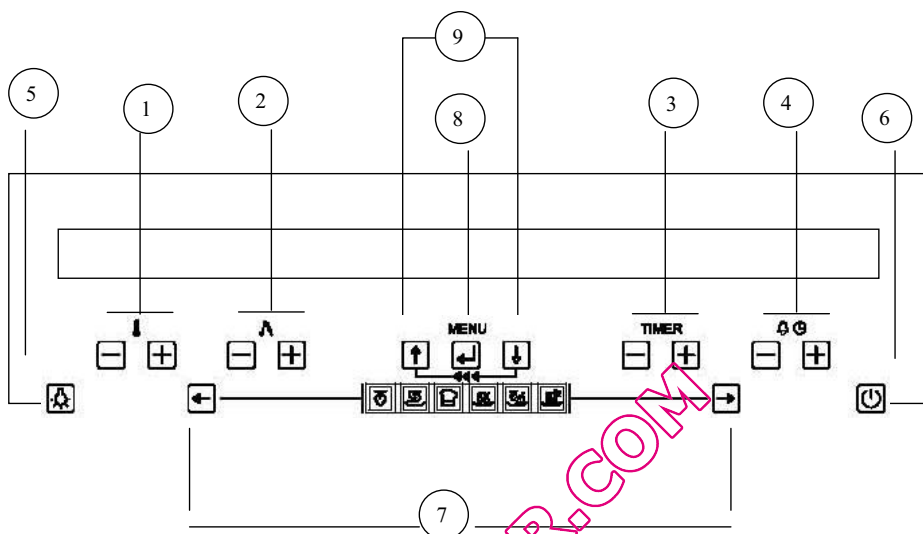
Pirms krāsns ieslēgšanas pārbaudiet, vai mērītāja vāks (15) ir ievietots savā vietā (14). Gatavošanas ciklu ar ēdiena mērītāju gadījumā ievietojiet mērītāju (6).

Krāsns nesāk gatavošanu, ja nav ievietots kāds no šiem diviem piederumiem.

Piezīme: gatavošanas laikā vai gatavošanas procesa beigās vāks ir karsts.

Ja vēlaties noņemt vāku un ievietot mērītāju, nogaidiet, līdz krāsns atdziest, vai lietojiet piemērotu aizsargājošu aprīkojumu (piem., virtuves cimdus).

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



VADĪBAS TAUSTIŅU APRAKSTS

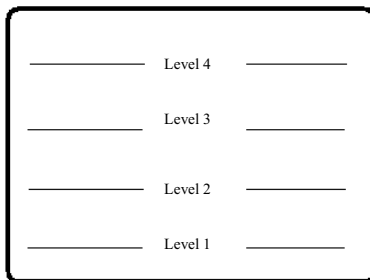
1. Taustiņi gatavošanas kameras temperatūras iestatīšanai un displeja laukums temperatūras indikācijai (+ palielināt, - samazināt, min. 30°C - maks. 230°C * atkarībā no izvēlēta cikla)
2. Taustiņi iestatījumu ēdiena mērītāja temperatūras iestatīšanai un displejā laukums ēdiena mērītāja temperatūras indikācijai (+ palielināt, - samazināt, min. 30°C - maks. 90°C)
3. Taustiņi gatavošanas taimera programmēšanai un displejā laukums taimera indikācijai
4. Taustiņi brīdinājuma signāla programmēšanai vai pulksteņa iestatīšanai un displeja laukums pulksteņa / brīdinājuma signāla indikācijai
5. Gatavošanas kameras apgaismojuma ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš
6. Krāsns ieslēgšanas / izslēgšanas taustiņš
7. Gatavošanas funkcijas izvēles taustiņi
8. Izvēles apstiprināšanas taustiņš
9. Taustiņi izvēlņu iespēju apskatei

PIEDERUMI

Krāsns komplektācijā iekļautie piederumi palielina gatavošanas iespējas un režīmu skaitu.

Notecināšanas paplāti un grila piederumus iespējams izvietot vairākos līmeņos atbilstoši vadotnēm krāsns telpas sānos.

Iejā lietotājā iestatīt vispiemērotāko augstumu (līmeni) atkarībā no nepieciešamā gatavošanas veida.

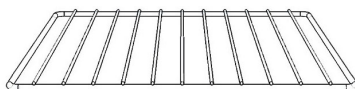


Tas

GRILA RESTES

Izmanto galvenokārt kā atbalstošu virsmu.

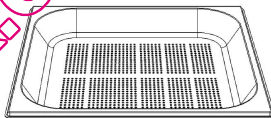
Ieteicamā pozīcija: līmeņi 2 / 3 / 4



PERFORĒTĀ NOTECINĀŠANAS PABLĀTE

Izmanto galvenokārt gatavošanai ar trauku (svaigu vai saldētu dārzeru, zivju ēdienu).

Novietojiet perforēto notecināšanas paplāti 2. vai 3. līmenī un nekavējoties pēc tam ievietojiet notecināšanas paplāti no ēdiena iztekošu šķidrumu savākšanai.



NOTECINĀŠANAS PABLĀTE

Paplāte ar augstām malām, kuru izmanto kā atbalsta virsmu jebkurai gatavošanai vienā līmenī vai *bain-marie* gatavošanas traukam.

Tā jāizmanto arī tekošu sulu vai tauku savākšanai gatavošanas procesa laikā, kombinācijā ar galveno grilu vai perforēto notecināšanas paplāti. Treknu ēdienu gatavošanas laikā ieteicams ieliet nedaudz ūdens notecināšanas paplātē, lai nepieļautu tauku piedegšanu un nepatīkamu smaku un dūmu izplatīšanos.

Kalpo arī kā atbalsta virsma ēdieniem (cepumiem utt.).



ĒDIENA MĒRĪTĀJS

Ēdiena mērītāju var lietot visiem ēdienu veidiem, īpaši gaļas ēdienu gatavošanai.




KRĀSNS DZESĒŠANAS SISTĒMA

Krāsns ir aprīkots ar dzesēšanas ventilatoriem, kas nodrošina pareizu krāsns darbību tās lietošanas laikā un samazina krāsns ārējo virsmu temperatūru.


Gatavošanas procesa laikā ventilatori vienmēr ir aktīvi, un ir jūtama silta gaisa plūsma, kas tiek izvadīta starp krāsns priekšējo paneli un durvīm.

APGAISMOJUMS

Izmantojot taustiņu , jūs varat ieslēgt un izslēgt gatavošanas kameras apgaismojuma lampu neatkarīgi no krāsns darbības režīma.

Apakšizvēlne "lighting" ļauj izvēlēties nosacījumus apgaismojuma izslēgšanai pēc tam, kad tas ir ieslēgts.

Izvēlieties **NO** iespējai: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY**, lai izvēlētos apgaismojumu manuāli.

Tiklīdz kā tiek ieslēgts krāsns apgaismojums, tas vienmēr ir jāizslēdz, vēlreiz piespiežot atbilstošu taustiņu .

Ja izvēlēta automātiska funkcija **YES**, krāsns elektronikas sistēma izslēgs apgaismojumu automātiski 5 minūtes pēc apgaismojuma ieslēgšanas.

PRAKTISKI IETEIKUMI ĒDIENU GATAVOŠANAI

Visu gatavošanas režīmu laikā krāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Lai izņemtu karstus gatavošanas traukus no krāsns, vienmēr izmantojiet pilnīgi sausus virtuves cimds vai trauku turētājus.

Gatavošanai izmantojiet traukus ar maksimālo temperatūras izturību 250°C vai vairāk.

Gatavošanas procesa laikā vai tā beigās ievērojiet piesardzību, lai negūtu ievainojumus no karsta gaisa, kas izplūst no krāsns kameras pēc durvju atvēršanas.







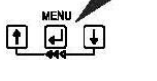

Nekad nenovietojiet gatavošanas traukus tieši uz krāsns apakšas.

KRĀSNS DARBĪBA


Šis iekārtas darbība iespējama divos veidos:

- izvēloties gatavošanas režīmu;
- izvēloties ēdiena veidu – ražotāja iestatītas automātiskas gatavošanas programmas.

GATAVOŠANAS REŽĪMU IZVĒLE

Funkcijas nosaukums un simbols	Funkcijas apraksts	Min.-maks. krāsns temp. (°C)	Ēdiena mēritāja temp. (°C)
GATAVOŠANA AR TVAIKU 	Gatavošanas ar tvaiku laikā tvaiki no ūdens sildītāja ieplūst gatavošanas kamerā. Tvaika iedarbībā gatavošanas kamera tiks uzkaršēta un sāksies ēdiena gatavošana. Šis gatavošanas režīms ir ideāli piemērots jebkura veida dārzenų ēdiena gatavošanai, jo tas saglabā dārzenų krāsu, garšu, taču vissvarīgākais – saglabā ēdiena organoleptiskās īpašības.	40 – 100 100	70
REĢENERĀCIJA 	Gatavošanas kamera tiek uzsildīta ar tvaiku un karstu gaisu. Tādā veidā ēdiena uzsildīšana ir ātra un vienmērīga, neļaujot tam kļūt sausam. Gaisa sildīšanas elements ir cirkulārais sildīšanas elements. Iebūvētais radiālais ventilators izplata karstumu vienmērīgi. Šis režīms ir piemērots iepriekš gatavota ēdiena (ēdiena pārpalikumu), iepriekš sagatavota ēdiena vai saldētu produktu uzsildīšanai.	60 – 130 110	70
PROFESIONĀLA GATAVOŠANA 	Gatavošanas notiek vairākās fāzēs. Pēc starta, pirmās fāzes laikā, ēdiens tiek gatavots ar tvaiku. Pēc automātiski noteikta laika perioda gatavošana tiek pārslēgta uz karsta gaisa gatavošanas režīmu. Šī gatavošanas sistēma ir ideāli piemērota jebkura veida mīklas uzbriedināšanai, kā arī mīklas izstrādājumu, maizes vai <i>meccia</i> maizes cepšanai. Tomēr šāda veida gatavošanu nav iespējams izpildīt vairākas reizes pēc kārtas. Pretējā gadījumā rezultāti nebūs ideāli. Ir jānodrošina krāsns atdzišana starp diviem profesionālās gatavošanas cikliem. Tikai ievērojot šos nosacījumus, iespējams pareizi veikt jaunu tvaika gatavošanas fāzi.	100–230 205	70
GATAVOŠANA AR KARSTU 	Gaisu gatavošanas kameras iekšpusē uzkaršē cirkulārais sildīšanas elements, kas atrodas aiz krāsns aizmugurējās sienas. Iebūvētais radiālais ventilators izplata karstumu vienmērīgi. Šī sistēma, kuru arī sauc par ventilācijas gatavošanu, nodrošina ēdiena apcepšanu no visām pusēm.	40 – 230 175	70
KARSTS GAISS + TVAIKS 	Šis gatavošanas režīms ir vienāds ar iepriekš aprakstīto karsta gaisa gatavošanas režīmu, taču arī pieļauj iespēju pievienot gatavošanas kamerā tvaiku jebkurā gatavošanas procesa brīdī, piespiežot taustiņu  Tvaika padeve tiek automātiski deaktivizēta 10 minūtes pēc palaišanas, bet to var deaktivizēt arī ātrāk jebkurā brīdī, piespiežot taustiņu  vēlreiz. Ideāli piemērots cepešiem.	80 – 230 175	70
ZEMA TEMPERATŪRA 	Zemas temperatūras gatavošanas sistēma relatīvi ilgiem gatavošanas periodiem. Ideāli piemērota gaļas cepšanai, ļaujot iegūt maigus un delikātus gaļas ēdienus. Gaisu gatavošanas kameras iekšpusē uzkaršē cirkulārais sildīšanas elements, kas atrodas aiz krāsns aizmugurējās sienas un izplata karsto gaisu vienmērīgi, pateicoties radiālā ventilatora radītajai gaisa plūsmi. Gatavošana šajā režīmā jāveic, izmantojot ēdiena mēritāju, kas iekļauts krāsns komplektācijā.	60-100 90	70

KRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

Piespiediet taustiņu , paturot vismaz 1 sekundi.


Displejā parādās paziņojums <<ON>>, ieslēdzas krāsns apgaismojums un pēc tam parādās šāds paziņojums:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Deaktivizējiet taustiņu bloķēšanu, ja tā ir aktīva.

Skatiet nodaļu TAUSTIŅU BLOĶĒŠANAS ATCELŠANA

Ja netiek izdarīta neviena izvēle, krāsns izslēgsies automātiski pēc 5 minūtēm.

Lai izslēgtu krāsni manuāli, piespiediet taustiņu .

Displejā parādīsies paziņojums << OFF >> un krāsns pārslēgsies gaidīšanas režīmā.

GATAVOŠANAS REŽĪMA IZVĒLE

Piespiediet vienu no diviem virziena taustiņiem:



lai izvēlētos vēlamo gatavošanas ciklu. Skatiet funkcijas skaidrojumu tabulā iepriekš (Pieejamie gatavošanas cikli).

N.B. Ja netiek izdarīta neviena izvēle, krāsns izslēgsies automātiski pēc 5 minūtēm. Skatiet nodaļu par krāsns izslēgšanu.

GATAVOŠANAS AR TVAIKU FUNKCIJU LIETOŠANA



Piepildiet ūdens trauku ar destilētu ūdeni vai dzeramo ūdeni, ja nav pieejams destilēts ūdens.

Piepildiet trauku līdz atzīmei (1,2 l).

N.B. NEKAD nepiepildiet ūdens trauku pilnu. Pretējā gadījumā ūdens traukā atpakaļ sūknētais ūdens gatavošanas cikla beigās var radīt pārplūdi.

Ievietojiet ūdens trauku tam paredzētajā vietā.

Piespiediet ūdens trauku uz leju pēc ievietošanas vietā, lai nodrošinātu nevainojamu blīvējumu starp cauruli ūdens traukā un hidraulikas ķēdi krāsns iekšpusē.






Vienmēr ievietojiet neperforēto notecināšanas paplāti zem perforētās notecināšanas paplātes ūdens kondensāta, sulu un pāri pārkrituša ēdiena savākšanai.




TVAIKA PIEVIENOŠANA KARSTAM GAISAM + TVAIKA GATAVOŠANAS REŽĪMS

Karsta gaisa un tvaika gatavošanas cikla izmantošana ļauj lietotājam pievienot tvaiku jebkurā gatavošanas brīdī. Izmantojot šo paņēmienu, iespējams iegūt pareizu mitruma daudzumu gatavošanas kameras iekšpusē vai uzturēt to nemainīgu, lai iegūtu mīkstāku cepeti.

Tiklīdz, kā ir izvēlēts un aktivizēts gatavošanas cikls, ar regulāriem intervāliem displejā parādās šāds paziņojums:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Piespiežot taustiņu   , displejā parādīsies simbols , kas norāda uz tvaika ģeneratora aktivizēšanu. Pēc īsa brīža tvaiks sāks ielejst gatavošanas kamerā. Tvaiks tiek padots gatavošanas kamerā ar pastāvīgiem intervāliem, kas atdalīti ar īsiem pārtraukumiem, un maksimālo periodu aptuveni 15 minūtes, kura beigās tvaika ģenerators izslēgsies un indikators  izdzīs.

Tvaika padošanu var arī deaktivizēt manuāli jebkurā brīdī, piespiežot taustiņu   . Paziņojums displejā **PRESS TO STOP STEAM** un skaņas signāls pirms tam informē lietotāju par šo iespēju.

GATAVOŠANAS FUNKCIJA BEZ TVAIKA LIETOŠANAS



Kad krāsns tiek lietota ar gatavošanas ciklu bez tvaika, ūdens trauks var palikt savā vietā, neietekmējot gatavošanas rezultātus.

N.B.

Lai gatavošanas tvaika reģenerācijas vai profesionālās gatavošanas režīmos noritētu sekmīgi, vispirms jāļauj krāsnij atdzist, ja tā iepriekš lietota līdzīgam gatavošanas procesam.

TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

Piespiediet vienu no diviem taustiņiem   lai mainītu iestatīto temperatūru ar soli +/-5°C.

Gatavošanas kameras temperatūra vienmēr tiek parādīta pa kreisi no burta t.

N.B. Temperatūras grādu simbols "°" mīnīgo krāsns iepriekšējās uzsildīšanas laikā, līdz tiek sasniegta iestatītā temperatūra. Tas ir iedegts vienmēr visos pārējos krāsns lietošanas režīmos, piemēram, temperatūras kontroles laikā, kad krāsnī tiek uzturēta nemainīga jau sasniegtā temperatūra; un atdzīstot, kad krāsnī jāsasniedz iestatītā temperatūra, kas zemāka par starta vērtību.

GATAVOŠANAS UZSĀKŠANA




Izvēlētas gatavošanas funkcijas aktivizēšana ar displejā parādītajiem iestatījumiem notiek pēc izvēles apstiprināšanas,

piespiežot taustiņu   .



Displejā parādās šāds paziņojums: ** ACTIVATE CYCLE MENU**

N.B. Krāsns izslēgsies automātiski pēc 5 minūtēm, ja gatavošanas procesa sākšana netiek ir apstiprināta.

Displejā parādās paziņojums **COOKING IN PROGRESS MENU**, kad gatavošanas process ir aktivizēts.

Piespiežot taustiņu   , jūs varat piekļūt izvēlnei, kas ļauj lietotājam veikt pusautomātiskas gatavošanas iestatījumus vai saglabāt datus par notiekošu gatavošanu.

BRĪDINĀJUMA SIGNĀLA FUNKCIJAS LIETOŠANA

Piespiediet vienu no diviem taustiņiem  , lai aktivizētu funkciju.

Displejā sāk mirgot simbols  un parādās paziņojums ALARM un cipari 00 00.

Ar taustiņiem   individuāli iestatiet vēlamu laiku.

Maksimālais laiks, ko iespējams iestatīt, ir 23 stundas un 59 minūtes.

Pēc īsa brīža (apm. 5 sek.) iedarbojas taimeris, krāsns displejā atkal parādās pašreizējais laiks un simbols paliek izgaismots.

Iestatītā perioda beigās atskan signāls un parādās šāds paziņojums:

ALARM 00.00 un simbols  (pēdējie divi mirgo).



Piespiediet jebkuru taustiņu, lai apturētu signālu.

Piezīme: Brīdinājuma signāls tiek automātiski deaktivizēts pēc 5 minūtem.

UZMANĪBU:

Brīdinājuma signāla funkcija NEIETEKMĒ nevienu no krāsns darbībām, un to iespējams vienmēr aktivizēt neatkarīgi no krāsns stāvokļa.

BRĪDINĀJUMA SIGNĀLA STATUSA PARĀDĪŠANA VAI MAINĪŠANA

Piespiediet vienu no diviem taustiņiem  , un displejā nekavējoties tiek parādīta informācija par brīdinājuma signāla laika statusu.

Simbols  sāk mirgot. Piespiediet vienu no diviem taustiņiem  , lai iestatītu jaunu laiku vai brīdinājuma signālu.


Brīdinājuma signāla funkcijas atiestatīšana

Piespiediet taustiņus   vienlaicīgi, lai atiestatītu šai funkcijai iepriekš ieprogrammēto laiku.

Simbols  izdzisis.

GATAVOŠANAS LAIKA IESTATĪŠANA

Ieslēdziet krāsni un izvēlieties gatavošanas funkciju.

Izmantojot taustiņus  iestatiet gatavošanas laiku.




Sākotnējais laiks displejā tiek parādīts mm.ss, pēc tam hh.mm. (h = stundas, m = minūtes, s = sekundes)

Maksimālais laiks, ko iespējams iestatīt, ir 10 stundas.

Pēc tam aktivizējiet gatavošanas režīmu.

Sāksies laika atskaite displejā, un, kad tiek sasniegts nulles rādījums, krāsns pārslēgsies gatavošanas beigu režīmā.

GATAVOŠANAS LAIKA ATCELŠANA


Piespiediet taustiņus  vienlaicīgi, lai atceltu šai funkcijai iepriekš ieprogrammēto laiku.



Gatavošanas laiks ir iestatīts uz nulli.


KRĀSNS STARTA UN APTURĒŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

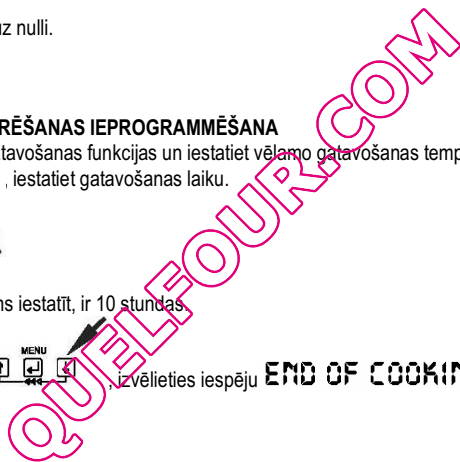
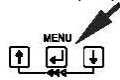
Ieslēdziet krāsni, izvēlieties gatavošanas funkcijas un iestatiet vēlamo gatavošanas temperatūru.

Izmantojot taustiņus  iestatiet gatavošanas laiku.



Maksimālais laiks, ko iespējams iestatīt, ir 10 stundas.


Pēc tam piespiediet taustiņu , izvēlieties iespēju **END OF COOKING**, piespiežot taustiņu



Kad displejā parādās paziņojums **SET TIME**, izmantojot taustiņus 



iestatiet gatavošanas beigu laiku **END OF COOKING** nākamo 23 stundu 59 minūšu laikā.

Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu .



Krāsns pārslēgsies uz atliktā starta režīmu. Tas tiks aktivizēts automātiski vēlāk iestatītajam ilgumam un tiks pārtraukts ieprogrammētajā gatavošanas procesa beigu laikā.

Paziņojums displejā: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

ar 15 sekunžu intervālu tiks parādīts, informējot, cik daudz laika atlicis līdz krāsns ieslēgšanai. Tomēr jūs varat izsaukt informāciju displejā jebkurā brīdī, piespiežot vienu no diviem taustiņiem



GATAVOŠANA/CEPŠANA, IZMANTOJOT ĒDIENA MĒRĪTĀJU

Krāsns piegādes komplektācijā ir iekļauts ēdiena un temperatūras mērītājs. Tas ir krāsns piederums lielas adatas formā, kas ievietota rokturī ar savienojuma vadu un spraudni. Pievienojot ēdiena mērītāju krāsns elektroniskajai sistēmai, jūs varat iegūt temperatūras mērījumus gaļas vai citu gatavojamo ēdienu iekšpusē gatavošanas laikā.

Šis piederums vienkāršo dažādu gatavošanas ciklus lietotājiem ar mazu gatavošanas pieredzi, ļaujot vienmēr iegūt uzlabotus gatavošanas rezultātus.

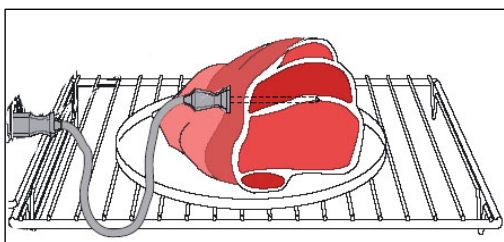
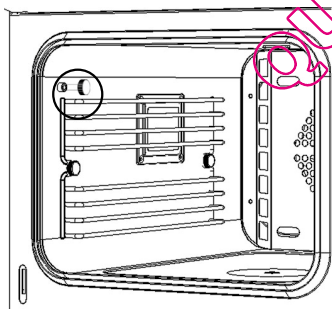
Gatavošana ir pabeigta, kad ar ēdiena mērītāju noteiktā temperatūra ēdiena iekšpusē sasniedz iestatīto lielumu.



ĒDIENA MĒRĪTĀJA LIETOŠANA

Pievienojiet ēdiena mērītāju atbilstošam savienotājam krāsns iekšpusē, krāsns telpas kreisās sienas augšdaļā (skatiet Zīm. A). Ievietojiet mērītāja metāla taustu horizontāli, gatavojamā ēdiena gabalā, iebīdot līdz rokturim. Ja iespējams, mērīšanas punktam jāatrodas ēdiena centrā, taču nepieskaroties kaulam, kā arī neievietojot ēdiena gabala tauku daļās. Pareizu mērījumu iespējams iegūt tikai, ievērojot šos norādījumus: ieslēdziet krāsns, izvēlieties gatavošanas funkciju, iestatiet ēdiena mērītāja temperatūru un iestatiet gatavošanas kameras temperatūru.


Ja ēdiena mērītāja termometra displejā mirgo temperatūra 30°C, tas nozīmē, ka izvēlētajam ēdienam no receptūru saraksta nav ideālās mērāmās temperatūras vērtības. Šajā gadījumā ieteicams atvienot ēdiena mērītāju un turpināt cepšanu atbilstoši iestatītajam gatavošanas režīmam vai iestatīt ēdiena mērītāja temperatūru, kas vislabāk piemērots jūsu gatavošanas rezultātam.



Zīm. B

Zīm. A

ĒDIENA MĒRĪTĀJA TEMPERATŪRAS MAINĪŠANA

Piespiediet vienu no diviem taustiņiem  , lai mainītu ēdiena mērītāju temperatūru, ar soli +/-1°C.

Maksimālā temperatūra, ko iespējams iestatīt: 90°C

Minimālā temperatūra, ko iespējams iestatīt: 30°C


Ēdiena mērītāja temperatūras vērtība tiek attēlota displejā ar šādu grafisku simbolu pa kreisi: 

Piezīmes:

Gatavošanas kameras iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par ēdiena mērītāja temperatūru. Pretējā gadījumā gatavošanas kameras temperatūras displejs mirgos, norādot uz nepareizu iestatījumu.

Gatavošanas laiku nav iespējams iestatīt, izmantojot ēdiena mērītāju un otrādi.

ĒDIENA MĒRĪTĀJA IZMANTOŠANA PAR TERMOMETRU

Piespiediet divus taustiņus  vienlaicīgi, un ēdiena mērītāja temperatūras displejā nekavējoties tiks

parādīta ar mērītāju izmērītā temperatūra.

Maksimālās un minimālās mērāmās temperatūras diapazons ir 250°C - 20°C.

KRĀSNS STARTA IEPROGRAMMĒŠANA, IZMANTOJOT ĒDIENA MĒRĪTĀJU

Pievienojiet ēdiena mērītāju atbilstošam savienotājam (skatiet zīm. A). Ieslēdziet krāsni, izvēlieties gatavošanas funkcijas un iestatiet vēlamu gatavošanas temperatūru.

Pēc tam piespiediet taustiņu:



un izvēlieties iespēju START COOKING, piespiežot taustiņu

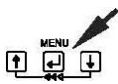


Kad displejā parādās paziņojums SET TIME, izmantojot taustiņus



iestatiet gatavošanas sākšanas laiku nākamo 23 stundu 59 minūšu laikā.

Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu



Krāsns pārslēgsies uz atliktā starta režīmu. Tas tiks aktivizēts automātiski ieprogrammētajā laikā, un tiks pārtraukts gatavošanas procesa beigās, piem., kad ēdiena temperatūra būs sasniegusi ēdiena mērītājam iestatīto temperatūru.

Paziņojums displejā: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

ar 15 sekunžu intervālu tiks parādīts, informējot, cik daudz laika atlicis līdz krāsns ieslēgšanai.

Tomēr jūs varat izsaukt informāciju displejā jebkurā brīdī, piespiežot vienu no diviem taustiņiem



ATMIŅAS FUNKCIJAS

Krāsns elektroniskā sistēma nodrošina iespēju saglabāt jūsu gatavošanas iestatījumus atbilstošās atmiņas vietās. Šo informāciju var atgūt vēlāk, lai veiktu gatavošanas darbības ar agrāk izdarītiem iestatījumiem, sasniedzot nemainīgi lieliskus gatavošanas rezultātus.

Atmiņā iespējams saglabāt šādus datus par ēdienu gatavošanu:

gatavošanas ciklu;

gatavošanas kameras temperatūru;

ēdiena mērītāja temperatūra vai gatavošanas laiku.

Nav iespējams saglabāt:

gatavošanas sākuma laiku;

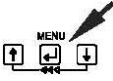
gatavošanas beigu laiku.

GATAVOŠANAS CIKLA SAGLABĀŠANA

Pēc krāsns ieslēgšanas un visu nepieciešamo gatavošanas iestatījumu izdarīšanas piespiediet taustiņu



vairākas reizes, līdz displejā parādās šāds paziņojums: **SAVE COOKING CYCLE.**

Piespiediet taustiņu , lai apstiprinātu, ka vēlaties saglabāt datus.

Izvēlieties vienu no 10 pieejamiem ierakstiem, izmantojot ritināšanas taustiņus



Apstipriniet datu saglabāšanu atmiņā **COOKING CYCLE NO.**, piespiežot taustiņu .

Kad dati veiksmīgi saglabāti, krāsns sistēma atbildēs displejā ar **DONE**.

Piezīmes:

Ieteicams pierakstīt saglabātā gatavošanas cikla numuru un ēdiena nosaukumu, kuram tas tiek izmantots. Tas palīdzēs vēlāk izsaukt vēlamo gatavošanas ciklu lietošanai tieši šī ēdiena pagatavošanai. Ja sistēma neparāda displejā paziņojumu **DONE**, tas nozīmē, ka izmantojamā atmiņa ir pilna. Lai saglabātu jaunu gatavošanas ciklu, jums jāizdzēš no atmiņas viens vai vairāki iepriekš saglabātie ieraksti.

Izvēlņu funkcijas



RECIPES
SETTINGS
EXIT

Recipes: Krāsns elektroniskajā sistēmā ir saglabāts ēdienu saraksts (maize, pica, deserts, jūsu veidotās receptes), kas pieļauj ātru krāsns gatavošanas režīmu iestatīšanu (ieteicamo parametru), ņemot vērā izvēlēto recepti, un tādā veidā iegūstot vislabākos pareizus gatavošanas rezultātus. Turpmākajās lappusēs tabulās sniegti dažādu atmiņā saglabāto ēdienu gatavošanas parametri.

Settings: Šajā izvēlnē iespējams veikt vairākus iestatījumus, kas ļauj personalizēt krāsns lietošanu, balstoties uz jūsu specifiskām vajadzībām un vēlmēm.

Exit: Lietojiet, lai izietu no izvēlnes.

JŪSU IZVĒLĒTO IESTATĪJUMU ATJAUNOŠANA

Piespiediet taustiņus   vienlaicīgi, lai atceltu krāsns starta/apturēšanas programmu.

Krāsns aktivizēsies automātiski un displejā parādīsies paziņojums: **COOKING IN PROGRESS** ↓ MENU

Krāsns izslēgs visus sildīšanas elementus.

Displejā parādīsies paziņojums: **COOKING FINISHED** un atskanēs brīdinājuma signāls. Brīdinājuma signālu var atslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu.

Piespiediet taustiņu , lai izslēgtu krāsni.

vai piespiediet vienu no diviem taustiņiem



lai izvēlētos jaunu gatavošanas ciklu.

N.B. Lietojot tvaika gatavošanas ciklus, divas minūtes pirms gatavošanas laika beigām tiks atvērts tvaika izlaišanas atvērums, lai no gatavošanas kameras izlaistu maksimālu daudzumu tvaika.


ĒDIENA VEIDA IZVĒLE

RAŽOTĀJA IESTATĪTĀS AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS


IZVĒLNES PAPLAŠINĀŠANA


Ieslēdziet krāsni. Kad parādās šāds paziņojums:


← -> SELECT COOKING ↓ MENU

piespiediet taustiņu:  , lai pirmo reizi parādītu displejā iespēju: **RECIPES**


Lai apskatītu izvēlņu struktūru:

piespiediet taustiņu  , lai caurskatītu sarakstu uz leju;

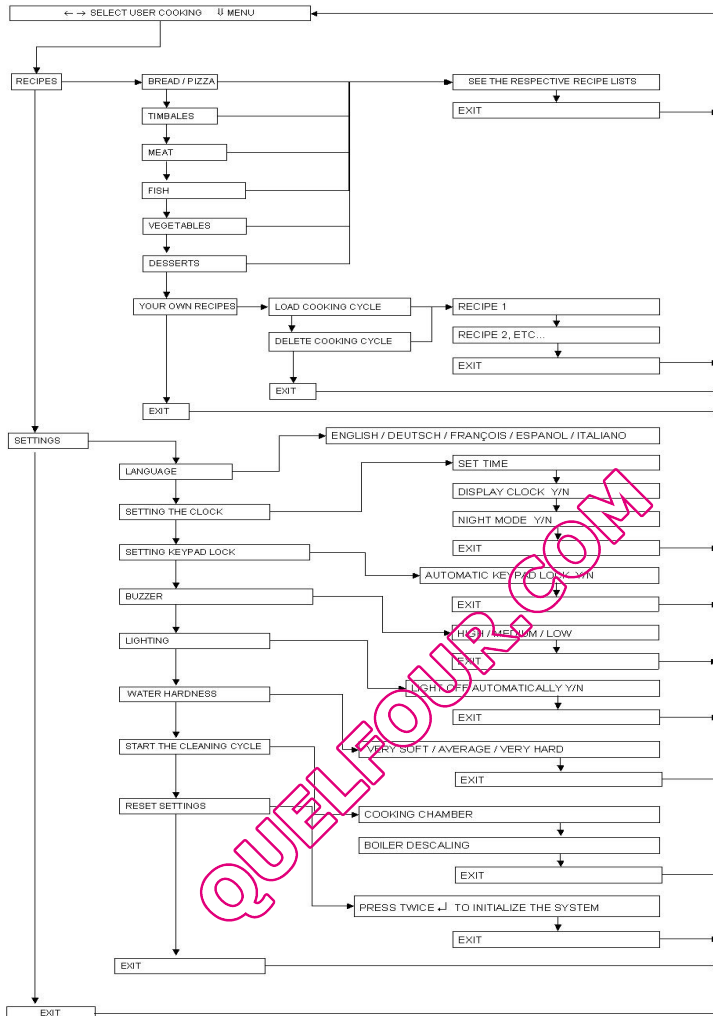
piespiediet taustiņu  , lai caurskatītu sarakstu uz augšu.

Piespiediet taustiņu  , lai izvēlētos parādīto iespēju.




Piespiežot **EXIT** , vienmēr iespējams jebkurā brīdī atgriezties pie sākotnējās parādītās iespējas krāsns ieslēgšanas brīdī.

Piespiežot taustiņus  vienlaicīgi, jūs varat atgriezties pie iepriekšējās iespējas pa vienam solim.


IZVĒLNES STRUKTŪRAS PĀRSKATS



MAIZES/PICAS receptes

Ēdiens:	Gatavošanas kameras temperatūra °C	Ēdiena mēritāja temperatūra * °C	Gatavošanas laiks	Līmenis	Gatavošanas cikls
PIKANTĀ FOCACCIA MAIZE	220		00h.25'	3	
MAIZE	220		00h.35'	3	
PICA	230		00h.25'	3	

„TIMBALES” receptes






Ēdiens:	Gatavošanas kameras temperatūra °C	Ēdiena mēritāja temperatūra * °C	Gatavošanas laiks	Līmenis	Gatavošanas cikls
CANNELLONI	190		01h.00'	3	
LAZANJA	180		01h.20'	3	
SPARĢEĻI	180		01h.10'	3	
KARTUPEĻI	180		0h.20'	3	
CUKĪNI	180		00h.40'	3	
PIKANTAIS PĪRĀGS	200		00h.35'	3	

GAĻAS ĒDIENU receptes


Šeit uzskaitītie gatavošanas režīmi ir piemēroti gaļas gabaliem ar svaru aptuveni 1 kg.

Ēdiens:	Gatavošanas kameras temperatūra °C	Ēdiena mēritāja temperatūra * °C	Gatavošanas laiks	Līmenis	Gatavošanas cikls
CŪKAS GURNA GABALS	90	70		3	
LIELLOPA ASTES GABALS	90	70		3	
TEĻA ASTES STEIKS	90	68		3	
CŪKAS CEPETIS	90	72		3	
CŪKAS KAKLA GABALS	100	75		3	
VIDĒJI IZCEPTA KARBONĀDE	75	62		3	
PUSJĒLA KARBONĀDE	70	55		3	
VIDĒJI IZCEPTA LIELLOPA FILEJA	75	62		3	
PUSJĒLA LIELLOPA FILEJA	70	57		3	
PILDĪTA LIELLOPA GAĻA	80	65		3	
TĪTARA KRŪTIŅA	90	70		3	
ROSTBIFS	80	62		3	
PUSJĒLS ROSTBIFS	70	57		3	
LIELLOPA PLECA GABALS	85	70		3	
TEĻA PLECA GABALS	90	72		3	

ZIVJU ĒDIENU receptes


Ēdiens:	Gatavošanas kameras temperatūra °C	Ēdiena mēritāja temperatūra * °C	Gatavošanas laiks	Līmenis	Gatavošanas cikls
GLIEMJI	100		00h.30'	3	
PLEKSTES FILEJA	220		00h.10'	3	
SKORPIONZIVS	80		00h.30'	3	
GARNELES UN JŪRAS VĒŽI	100		00h.30'	3	
FORELE	100		00h.35'	3	

DĀRZEŅU ĒDIENU receptes

Ēdiens:	Gatavošanas kameras temperatūra °C	Ēdiena mēritāja temperatūra * °C	Gatavošanas laiks	Līmenis	Gatavošanas cikls
SPARĢEĻI	100		00h.35'	3	
BROKOĻI	100		00h.30'	3	
BURKĀNI	100		00h.35'	3	
BRISELES KĀPOSTI	100		00h.35'	3	
ZIEDKĀPOSTI	100		00h.40'	3	
BIEŠU STUBLĀJI	100		00h.35'	3	
ZALĀS PUPIŅAS	100		00h.40'	3	
FENHELIS	100		00h.40'	3	
KARTUPEĻI	100		00h.50'	3	
PIPARI	100		00h.25'	3	
PURAVI	100		00h.40'	3	
RĪSI	100		00h.35'	3	
SELERIJA	100		00h.35'	3	
SPINĀTI	100		00h.20'	3	
CUKĪNI	100		00h.30'	3	

Gatavošanas laiks ir uzrādīts vidēja lieluma ēdieniem.
Gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no ēdiena lieluma.

DESERTA receptes

Ēdiens:	Gatavošanas kameras temperatūra °C	Ēdiena mēritāja temperatūra * °C	Gatavošanas laiks	Līmenis	Gatavošanas cikls
BISKVĪTI	150		00h.35'	3	
JOGURTA BISKVĪTI	170		00h.15'	3	
PLŪMJU KŪKA	170		01h.00'	3	
SUFLĒ	200		00h.35'	3	
ĀBOLU PĪRĀGS	170		01h.00'	3	
KĒKSS	170		00h.40'	3	

PIEZĪME:

Tabulās uzskaitītos iestatījumus jūs varat mainīt (temperatūra, gatavošanas laiks), lai personalizētu gatavošanu, kas vislabāk atbilst jūsu vēlmēm un vajadzībām. Jaunus datus var ievadīt, pārrakstot atmiņā saglabāto receptu datus, ievērojot tālāk aprakstītos norādījumus.

GATAVOŠANA/CEPŠANA, IZMANTOJOT ĒDIENA MĒRĪTĀJU

Krāsns piegādes komplektācijā ir iekļauts ēdiena un temperatūras mērītājs. Tas ir krāsns piederums lielas adatas formā, kas ievietota rokturī ar savienojuma vadu un spraudni. Pievienojot ēdiena mērītāju krāsns elektroniskajai sistēmai, jūs varat iegūt temperatūras mērījumus gaļas vai citu gatavojamo ēdienu iekšpusē gatavošanas laikā.

Šis piederums vienkāršo dažādu gatavošanas ciklus lietotājiem ar mazu gatavošanas pieredzi, ļaujot vienmēr iegūt uzlabotus gatavošanas rezultātus.

Gatavošana ir pabeigta, kad ar ēdiena mērītāju noteiktā temperatūra ēdiena iekšpusē sasniedz displejā iestatīto lielumu.

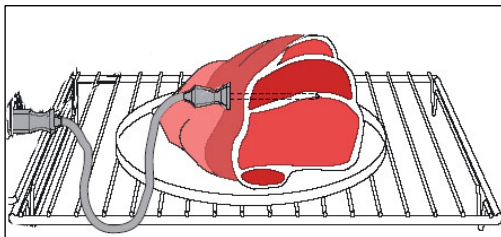
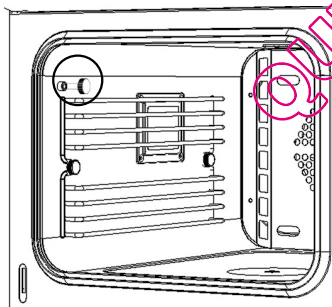


ĒDIENA MĒRĪTĀJA LIETOŠANA

Pievienojiet ēdiena mērītāju atbilstošam savienotājam krāsns iekšpusē, krāsns telpas kreisās sienas augšdaļā (skatiet zīm. A). Ievietojiet mērītāja metāla taustu horizontāli gatavojamā ēdiena gabalā, ievērojot līdz rokturim. Ja iespējams, mērīšanas punktam jāatrodas ēdiena centrā, taču nepieskaroties kaulam, kā arī neievietojiet ēdiena gabala tauku daļās. Pareizu mērījumu iespējams iegūt tikai ievērojot šos norādījumus.

Ieslēdziet krāsni, izvēlieties gatavošanas funkciju, iestatiet ēdiena mērītāja temperatūru un iestatiet gatavošanas kameras temperatūru.



Ja ēdiena mērītāja termometra displejā mirgo temperatūra 30°C, tas nozīmē, ka izvēlētajam ēdienam no receptu saraksta nav ideālās mērāmās temperatūras vērtības. Šajā gadījumā ieteicams atvienot ēdiena mērītāju un turpināt cepšanu atbilstoši iestatītajam gatavošanas režīmam vai iestatīt ēdiena mērītāja temperatūru, kas vislabāk piemērots jūsu gatavošanas rezultātiem.



Zīm. B

Zīm. A

ĒDIENA MĒRĪTĀJA TEMPERATŪRAS MAINĪŠANA

Piespiediet vienu no diviem taustiņiem   , lai mainītu ēdiena mērītāju temperatūru, ar soli +/-1°C.

Maksimālā temperatūra, ko iespējams iestatīt: 90°C

Minimālā temperatūra, ko iespējams iestatīt: 30°C



Ēdiena mērītāja temperatūras vērtība tiek attēlota displejā ar šādu grafisku simbolu pa kreisi: 

Piezīmes:

Gatavošanas kameras iestatītajai temperatūrai jābūt augstākai par ēdiena mērītāja temperatūru. Pretējā gadījumā gatavošanas kameras temperatūras displejs mirgos, norādot uz nepareizu iestatījumu.

Gatavošanas laiku nav iespējams iestatīt, izmantojot ēdiena mērītāju un otrādi.

ĒDIENA MĒRĪTĀJA IZMANTOŠANA PAR TERMOMETRU

Piespiediet divus taustiņus   vienlaicīgi, un ēdiena mērītāja temperatūras displejā nekavējoties tiks

parādīta ar mērītāju izmērītā temperatūra.

Maksimālās un minimālās mērāmās temperatūras diapazons ir 250°C - 20°C.

KRĀSNS STARTA IEPROGRAMMĒŠANA, IZMANTOJOT ĒDIENA MĒRĪTĀJU

Pievienojiet ēdiena mērītāju atbilstošam savienotājam (skatiet zīm. A). Ieslēdziet krāsni, izvēlieties gatavošanas funkcijas un iestatiet vēlamu gatavošanas temperatūru.

Pēc tam piespiediet taustiņu:



un izvēlieties iespēju START COOKING,

piespiežot taustiņu



Kad displejā parādās paziņojums SET TIME, izmantojot taustiņus



iestatiet gatavošanas sākšanas laiku nākamo 23 stundu 59 minūšu laikā.


Apstipriniet iestatījumu, piespiežot taustiņu



Krāsns pārslēgsies uz atliktā starta režīmu. Tas tiks aktivizēts automātiski ieprogrammētajā laikā, un tiks pārtraukts gatavošanas procesa beigās, piem., kad ēdiena temperatūra būs sasniegusi ēdiena mērītājam iestatīto temperatūru.

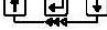
Paziņojums displejā: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

ar 15 sekunžu intervālu tiks parādīts, informējot, cik daudz laika atlicis līdz krāsns ieslēgšanai.


Tomēr jūs varat izsaukt informāciju displejā jebkurā brīdī, piespiežot vienu no diviem taustiņiem 

RECEPŠU SARAKSTA PERSONALIZĒŠANA

Izvēlieties iespēju no saraksta un iestatiet datus atbilstoši jūsu vajadzībām un vēlmēm. Atcerieties, ka ēdiena gatavošana ir iespējama gan ar laika iestatīšanu (gatavošanas laiku), gan izmantojot ēdiena mērītāju

Aktivizējiet gatavošanu, pēc tam piespiediet taustiņu  vairākas reizes, līdz displejā parādās šāds paziņojums:



SAVE COOKING CYCLE


Piespiediet taustiņu , lai apstiprinātu un saglabātu jauno iestatījumu.

Krāsns sistēma parāda displejā **DONE**, kad saglabāšana ir pabeigta.



JŪSU IZVEIDOTO RECEPŠU IELĀDE


Izvēlieties galveno izvēlni (MENU) un izvēlieties receptu iespēju, piespiežot taustiņu .

Caurskatiet iespējas, piespiežot taustiņu  vai taustiņu , displejā

parādās paziņojums **YOUR OWN RECIPES**. Apstipriniet izvēli, piespiežot taustiņu .


Kad displejā parādās šāds paziņojums: **LOAD COOKING CYCLE**, piespiediet taustiņu . Krāsns sistēma parāda displeja atmiņā saglabātās receptes.



Izmantojiet taustiņu  vai taustiņu , lai izvēlētos vēlamo gatavošanas ciklu.


Apstipriniet izvēli, piespiežot taustiņu .

N.B. Ja atmiņas vieta ir tukša, jo nav saglabāta neviena personalizētā recepte, krāsns sistēma atbildēs displejā ar paziņojumu EXIT.

JŪSU IZVĒLĒTĀS RECEPTES DZĒŠANA


Izvēlieties galveno izvēlni MENU un izvēlieties receptu iespēju, piespiežot taustiņu .

Caurskatiet iespējas, piespiežot taustiņu  vai taustiņus , līdz displejā parādās paziņojums YOUR OWN RECIPES.

Apstipriniet izvēli, piespiežot taustiņu .

Izmantojiet vienu no diviem taustiņiem  vai , lai caurskatītu iespējas, līdz parādās šāds paziņojums:

DELETE COOKING CYCLE

Piespiediet taustiņu , lai atvērtu apakšizvēlni. Izvēlieties gatavošanas ciklu, kuru vēlaties dzēst, caurskatot iespējas ar vienu no diviem taustiņiem

 vai , un apstipriniet dzēšanu, piespiežot taustiņu .

Kad gatavošanas cikls ir dzēsts, parādās apstiprinājuma paziņojums **DONE**.

VISU IESTATĪJUMU ATJAUNOŠANA

Šo funkciju izmanto sistēmas pilnīgai atiestatīšanai problēmu gadījumā.

Brīdinājums: visi sistēmas maināmie iestatījumi tiek atjaunoti uz to sākotnējām vērtībām un visas jūsu izveidotās receptes tiek dzēstas.

Izvēlieties iespēju: **RESET SETTINGS**, piespiežot taustiņu




, un ievērojiet instrukcijas displejā.

IZSLĒGTAS KRĀSNS REŽĪMS

Šajā režīmā tiek deaktivizēti visi krāsns sildīšanas elementi, ieskaitot ventilatoru gatavošanas kameras iekšpusē un apgaismojumu.


Dzesēšanas ventilators un ventilators gatavošanas kameras iekšpusē tiks deaktivizēti dažas minūtes pēc krāsns izslēgšanas, lai panāktu strauju krāsns atdzišanu. (Maksimālais atdzišanas laiks: 20 min.)

Visi taustiņi tiek deaktivizēti, izņemot iekārtas ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņu  un brīdinājuma signāla funkcijas taustiņu.

GATAVOŠANAS PABEIGŠANAS REŽĪMS

Kontroles ierīce atskaņos brīdinājuma signālu, un tiks deaktivēti visi sildīšanas elementi, ieskaitot ventilatoru gatavošanas kameras iekšpusē un apgaismojumu.

Displejā parādās paziņojums: **COOKING FINISHED**

- Piespiediet jebkuru taustiņu, lai pārtrauktu brīdinājuma signālu, atceltu paziņojumu, un pārslēgtu sistēmu ieslēgtā stāvoklī (ON).
- Vai piespiediet taustiņu , lai izslēgtu krāsni (skatiet iepriekš par izslēgtas krāsns režīmu).
- Pretējā gadījumā krāsns izslēgsies automātiski pēc 5 minūtēm.

TAUSTIŅU BLOKĒŠANA:

Šī iespēja ļauj izvēlēties režīmu, kurā tiek bloķēta taustiņu tastatūra: manuāli vai automātiski.

Ieteicams izvēlēties taustiņu automātisku bloķēšanas režīms (**YES**), īpaši, ja tuvumā atrodas mazi bērni.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


Taustiņi tiek bloķēti automātiski, ja tastatūra ir neaktīva vismaz vienu minūti.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Taustiņu tastatūras bloķēšanu aktivizē, vienlaicīgi piespiežot galējos taustiņus pa kreisi un pa labi.




Abos gadījumos, kad ir aktivizēta taustiņu bloķēšana, displejā parādās paziņojums:

KEYPAD LOCK ACTIVATED, kuram seko (ja krāsns ir izslēgta) atslēgas simbols , kas atgādina lietotājam, ka šī funkcija ir aktivizēta.

Jau taustiņu bloķēšana ir aktivizēta manuāli vai automātiski gatavošanas procesa laikā, displejā pēc šāda paziņojuma parādīšanas **KEYPAD LOCK ACTIVATED** atgriežas pie gatavošanas informācijas parādīšanas. Ja kāds mēģina veikt jaunus iestatījumus, sistēma reaģē uz jebkura taustiņa piespiešanu ar paziņojumu, kas atgādina lietotājam vispirms deaktivizēt taustiņu bloķēšanu. Skatiet nākamo nodaļu.

TAUSTIŅU BLOĶĒŠANA DEAKTIVĒŠANA

Ja displejā redzams atslēgas simbols  vai parādās šāds paziņojums:

↓ UNLOCK KEYS ↓

Divas uz leju vērstas bultiņas sānos atgādina lietotājam par taustiņu kombināciju

Piespiediet vienlaicīgi galējos taustiņus pa labi un pa kreisi:



Paziņojums displejā: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** apstiprina, ka ir atjaunotas normālas iekārtas vadības funkcijas.

PIEZĪMES PAR TAUSTIŅU BLOĶĒŠANU

Piespiežot taustiņu , krāsns tiks izslēgta.

Brīdinājuma signāls

Ļauj izvēlēties vienu no trim intensitātes līmeņiem (zems, vidējs, augsts) skaņas signālam, kas tiek atskaņots brīdinājuma laikā. Iestatījums pēc noklusējuma: MEDIUM (vidējs).

TĪRĪŠANA

Tīrīšanas cikla uzsākšana

Izvēlnes iespējas:

GATAVOŠANAS KAMERA




ŪDENS SILDĪTĀJA ATKAĻĶOŠANA

KRĀSNS TĒLPAS TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Šī režīma mērķis ir panākt jebkuru ēdiena gatavošanas nosēdumu, pārpalikumu un tauku noņemšanu pēc gatavošanas procesa beigām.

Krāsns gatavošanas kamera tiek piepildīta ar noteiktu daudzumu tvaika uz fiksētu laika periodu (piem., 10 min.).



Aktivizējiet gatavošanas kameras tīrīšanas ciklu, piespiežot taustiņu   , un ievērojiet instrukcijas displejā. Kad tīrīšanas cikls ir pabeigts, parādās šāds paziņojums:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

Pēc tam izfīriet krāsni ar mīksta drānas gabalu vai neabrazīvu sūkli, kas samitrināts ūdenī. Nelietojiet korozīvas vielas vai šķīdumus, kā arī tērauda vai asus priekšmetus un virtuves piederumus.

ŪDENS ATKAĻĶOŠANAS PROCESS

Šis ir īpašs tīrīšanas cikls, kas piemērots kaļķa nosēdumu noņemšanai ūdens sildītāja iekšpusē.

Atkarībā no ūdens cietības, laika gaitā ūdens sildītāja vai tvaika ģenerators iekšpusē izveidojas kaļķa nosēdumi, kas palielinās līdz ar ūdens cietību.

ŪDENS SILDĪTĀJA ATKAĻĶOŠANA

Ieteicams veikt atkaļķošanu uzreiz pēc šāda paziņojuma parādīšanās displejā:

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

BRĪDINĀJUMS: CIKLAM IR FIKSĒTS ILGUMS 12 STUNDAS, TĀPĒC IETEICAMS VEIKT CIKLA IZPILDI NAKTS LAIKĀ.

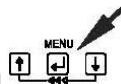
Piemērots atkaļķotājs:




Ieteicams izmantot citronskābi, ko var iegādāties aptiekā.

Ievērojiet drošības un dozēšanas norādījumus. Nelietojiet etiķi vai produktus uz etiķa bāzes.

Norādījumi ūdens sildītāja atkaļķošanai:

Dozēšana: piepildiet ūdens trauku ar ūdeni aptuveni līdz 0,6 l atzīmei, pievienojiet un izšķīdiniet 5 tējkarotes citronskābes.



Ievietojiet ūdens trauku tam paredzētajā vietā un sāciet atkaļķošanas procesu, piespiežot taustiņu   . Krāsns displejā tiks parādīts atlikušais laiks līdz atkaļķošanas procesa beigām.

Pēc atkaļķošanas procesa pabeigšanas tiks veikts ūdens sildītāja mazgāšanās un skalošanas process. Skatiet nodaļu par ūdens sildītāja mazgāšanu.

ŪDENS SILDĪTĀJA MAZGĀŠANA

Kad ir pabeigts ūdens sildītāja atkalķošanas process, sistēma izpilda ūdens sildītāja mazgāšanas ciklu:

rezultātā izlietotais netīrais ūdens tiek izvadīts caur filtru, kas aiztur kaļķa nosēdumus pēc iepriekš veiktā atkalķošanas procesa; pēc tam netīrais ūdens tiek iepildīts ūdens traukā.

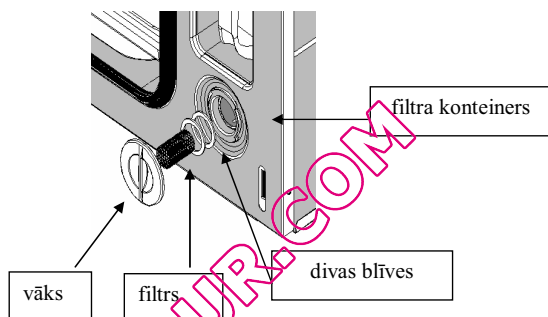
Jums būs jāveic dažas darbības, ievērojot norādījumus mazgāšanas cikla laikā.

Kopumā nepieciešamās darbības: iztukšojiet ūdens trauka saturu, izskalojiet un piepildiet ūdens trauku ar tīru ūdeni. Šī darbība ir jāatkārto vairākas reizes.

Ūdens filtra tīrīšana ir jāveic manuāli, tiklīdz kā ir pabeigts ūdens sildītāja mazgāšanas cikls.

Ūdens var pilēt no filtra konteinerā. Ļaujiet izžūt un iztīriet ar drānas gabalu vai nelielu sūkli.

Pievērsiet uzmanību baltajām paplāksnēm; pārlicinieties, ka tās atrodas filtra konteinerā iekšpusē, pretējā gadījumā novietojiet pareizi, kā parādīts zīmējumā.



ŪDENS CIETĪBA

Ar ūdens cietību parasti apzīmē ūdenī klātesošo magnija un kalcija sāļu daudzumu.

Cietība vispārēji tiek izteikta cietības (franču) grādos (°fH).

Ūdens cietība nosaka katlakmens veidošanos, kas pēc ilgāka laika rada traucējumus krāsns darbībā vai tās bojājumus.

Šī krāsns ir aprīkota ar automātisku sistēmu, kas nosaka piemērotu brīdi ūdens sildītāja atkalķošanas cikla izpildīšanai.

Atcerieties, ka ieteicams izmantot krāsnī destilētu ūdeni, lai samazinātu katlakmens veidošanos.

Ir pieejami trīs ūdens cietības noregulēšanas diapazoni.

Franču grādu (°fH) / vācu grādu (°dH) atbilstības tabula

ŪDENS CIETĪBA °fH		ŪDENS CIETĪBA °dH	
16-35° fH	VIDĒJI CIETS ŪDENS	0-8° dH	VIDĒJI CIETS ŪDENS
0-15° fH	ĻOTI MĪKSTS ŪDENS	9-20° dH	ĻOTI MĪKSTS ŪDENS
36-50° fH	ĻOTI CIETS ŪDENS	21-28° dH	ĻOTI CIETS ŪDENS

Pēc noklusējuma sistēma ir iestatīta vidējai vērtībai (1. rinda tabulā).

Lai mainītu iestatījumu, izvēlieties ūdens cietību un piespiediet apstiprināšanas taustiņu



Kad esat izdarījuši izvēli, apstipriniet, piespiežot taustiņu vienu no diviem taustiņiem





Tiklīdz kā esat izdarījuši izvēli, apstipriniet, piespiežot taustiņu

APKOPE

BRĪDINĀJUMA PAZIŅOJUMI – dažu brīdinājuma paziņojumu skaidrojums.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Parasti 1 litrs ūdens traukā ir pietiekami tvaika gatavošanas procesam, tomēr šāds paziņojums var parādīties displejā divu iemeslu dēļ:

- ūdens traukā ir beidzies;
- ūdens trauks nav pareizi ievietots līdz galam savā vietā.

Abos gadījumos atveriet krāsns durvis, ievērojot piesardzību, jo var izplūst karsts tvaiks.

Pievienojiet ne vairāk kā 1 litru destilēta vai dzeramā ūdens, ja nepieciešams. (NEKAD nepiepildiet ūdens trauku līdz galam pilnu, pretējā gadījumā tvaika ģenerators atpakaļ traukā iesūknētais ūdens gatavošanas cikla beigās var radīt ūdens pārplūdi.) Ievietojiet ūdens trauku tam paredzētajā vietā.

Piespiediet ūdens trauku uz leju pēc ievietošanas vietā, lai nodrošinātu nevainojamu blīvējumu starp cauruli ūdens traukā un hidraulikas ķēdi krāsns iekšpusē.

INSERT THE PITCHER

Šis paziņojums redzams displejā, kad sistēmai ir jāizlaiž ūdens, kas uzkrājies ūdens sildītāja iekšpusē, bet ūdens trauks neatrodas tam paredzētajā vietā.

CONNECT FOOD PROBE

Šis paziņojums tiek parādīts pēc zemas temperatūras gatavošanas cikla izvēles vai personalizētas receptes iestatīšanas, kurai nepieciešama ēdiena mērtāja izmantošana, un tikai tad, ja tas nav pievienots atbilstošam savienotājam.

DISCONNECT FOOD PROBE

Šis paziņojums tiek parādīts, ja izvēlētas receptes iestatījumam nav nepieciešama ēdiena mērtāja izmantošana, un tikai tad, ja tas ir pievienots.

CLOSE THE DOOR

Šis paziņojums displejā norāda, ka izvēlētais gatavošanas process vai iepriekšējais iestatītais gatavošanas process var sākties tikai pēc tam, kad krāsns durvis ir cieši aizvērtas.

Ja durvis ir atvērtā stāvoklī, gatavošanas process vai tvaika kontroles cikls tiek pārtraukts.

BOILER EMPTYING WAIT...

Šis paziņojums informē lietotāju, ka dažus gatavošanas procesus krāsns elektroniskā sistēma aktivizē, uzrauga un kontrolē automātiski, arī tad, kad krāsns ir izslēgta, piem., ūdens sildītāja mazgāšanas ciklus.

Citas indikācijas tiks parādītas displejā gatavošanas procesa beigās vai krāsns izslēgsies automātiski.

KĀ RĪKOTIES NEPAREDZĒTOS GADĪJUMOS

PROBLĒMA	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Pārbaudiet, vai vienpola slēdzis vai elektriskās sistēmas pēcstrāvas slēdzis nav izslēgtā stāvoklī. Ja radušās problēmas krāsns elektriskajā sistēmā, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi. Ja krāsns joprojām nedarbojas pēc vienpola vai pēcstrāvas slēdža atiestatīšanas, sazinieties ar autorizētu servisa centru.
Gatavošanas kameras iekšējais apgaismojums neieslēdzas.	Skatiet instrukcijas par krāsns apgaismojuma spuldzes nomainīšanu.
Displejā redzams Err un numurs.	Šī indikatoru kombinācija liecina par kļūdu. Skatiet vairāk informācijas kļūdu kodu tabulā.
Sistēma pieprasa laika iestatīšanu.	Iespējama elektroinstalācijas kļūda (elektroenerģijas padeves pārtraukums). Iestatiet pareizu laiku.
Ūdens izlaišana no ūdens sildītāja notiek ilgi pēc gatavošanas procesa beigām.	Drošības apsvērumu dēļ ūdens no ūdens sildītāja tiek izsūkņēts tikai pēc temperatūras nokrišanas zemāk par 90°C. Ūdens atdzišanai nepieciešamais laiks nosaka pārtraukumu pirms ūdens izsūkņēšanas. (tas var ilgt līdz pat 20 min.) Šajā laikā iespējams palaist citu gatavošanas procesu.
Krāsns darbības laikā no tās izplūst tvaiks.	Pārbaudiet, vai krāsns durvis ir aizvērtas pareizi. Pārbaudiet, vai nav bojāts iekšējais krāsns durvju blīvējums. Šajā gadījumā sazinieties ar autorizētu servisa centru.
Krāsns sistēma krāsns darbības laikā parāda ēdiena mēritāju temperatūru, taču ēdiena mēritājs nav pievienots.	Pārbaudiet ēdiena mēritāja savienotāja vāka blīvējumu gatavošanas kameras iekšpusē. Ja vāks nav stabili fiksēts, tas ir jānomaina. Sazinieties ar autorizētu servisa centru.

KĀ RĪKOTIES ELEKTROENERĢIJAS PADEVES PĀRTRAUKUMA GADĪJUMĀ

Ja noticis elektroenerģijas padeves pārtraukums, tad pēc tās atjaunošanas var būt nepieciešams atiestatīt no jauna pašreizējo laiku.

Atmiņā saglabātie iestatījumi un receptes nebūs dzēstas.

Ja elektroenerģijas padeves pārtraukums notiek gatavošanas procesa laikā, gatavošana nevar turpināties.

Ja pirms elektroenerģijas padeves pārtraukuma noticis atkaļķošanas vai ūdens sildītāja tīrīšanas process, tas tiek pārtraukts. Kad atjaunojas elektroenerģijas padeve, nepieciešams izlaist no ūdens sildītāja ūdeni un citronskābes šķīdumu. Sekojiet norādījumiem, kas parādās iekārtas displejā.

KĻŪDU PAZIŅOJUMU TABULA

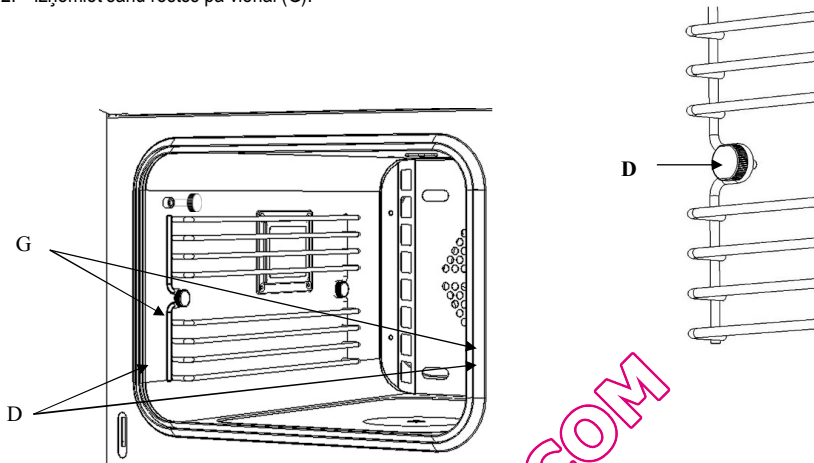
Krāsns elektroniskā sistēma nepārtraukti veic dažādas diagnostikas pārbaudes. Ja viens vai vairāki parametri ir nepareizi, kontroles ierīce deaktivizē funkciju un displejā parāda kļūdas kodu („Err” un trīs ciparus); visi sildīšanas elementi tiek atslēgti, ieskaitot ventilatorus gatavošanas kameras iekšpusē. Dzesēšanas ventilators turpina griezties.

Pierakstiet kļūdas kodu un sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.

Kļūdas kods	Iemesls	RISINĀJUMS
ERR 001	<p>ŪDENS SILDĪTĀJA pārkaršana iespējamie brīdinājuma signāla iemesli:</p> <p>Piepildīšanas sūknis nepārsūknē ūdeni no ūdens trauka uz ūdens sildītāju.</p> <p>Iespējamie iemesli:</p> <p>a – ūdens trauks ir tukšs;</p> <p>b – noplūde hidraulikas ķēdē;</p> <p>c – salūzis sūknis;</p> <p>d – elektriska kļūme barošanas ķēdē (releja vai releja kontroles)</p>	<p>Pārbaudiet, vai ūdens traukā ir pietiekams daudzums ūdens.</p> <p>Izslēdziet krāsni un ieslēdziet no jauna. Ja atteice atkārtojas, pierakstiet kļūdas kodu un sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 002	<p>Ūdens sildītāja aizsardzības brīdinājuma signāls.</p> <p>Sistēma izlādē ģeneratora releju iepriekš, un līdz ar to visas tam pievienotās slodzes.</p> <p>- Nomainiet barošanas vadu.</p>	<p>Pierakstiet kļūdas kodu un sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 003	<p>Barošanas vada pārkaršana: sliekšņa vērtība $\geq 85^{\circ}$</p>	<p>Pārbaudiet, vai krāsns ir iebūvēta virtuves mēbelēs atbilstoši šīs pamācības instrukcijām.</p> <p>Pārbaudiet, vai taisngrieža ventilators darbojas pareizi.</p>
ERR 004	<p>PT1000 gatavošanas kameras sensors</p> <p>Iemesls: pārtrauce vai sensora vai savienotāju vada īssavienojums.</p> <p>- Nomainiet PT1000.</p>	<p>Sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 005	<p>Ēdiena sensors</p> <p>Iemesls: pārtrauce vai sensora vai savienotāju vada īssavienojums.</p> <p>- Pārbaudiet elektriskos savienojumus.</p> <p>- Nomainiet ēdiena termometru.</p>	<p>Sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 006	<p>Ūdens sildītāja termopāra atteice Iemesls:</p> <p>atvērta ķēde vai īssavienojums ar zemi.</p> <p>- Nomainiet ŪDENS SILDĪTĀJU.</p>	<p>Sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 007	<p>Gatavošanas kameras tvaika termopāra atteice</p> <p>Iemesls: atvērta ķēde vai īssavienojums ar zemi.</p> <p>- Nomainiet TC1.</p>	<p>Sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 008	<p>Gatavošanas kameras pārkaršana.</p> <p>- Nomainiet barošanas vadu</p>	<p>Sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>
ERR 009	<p>Barošanas vada sensora atteice.</p> <p>Iemesls: atvērta ķēde vai īssavienojums.</p> <p>- Ievietojiet atpakaļ barošanas vadu.</p>	<p>Sazinieties ar autorizētu servisa centru, norādot kļūdas kodu.</p>

SĀNU PABLĀŠU BALSTA RESTU NOŅEMŠANA

1. Atskrūvējiet (pretēji pulksteņa rādītāja virzienam) priekšējos apaļos uzgriežņus (D).
2. Izņemiet sānu restes pa vienai (G).



SĀNU RESTU MONTĀŽA

Ievietojiet atpakaļ sānu restes pa vienai. (G)

Pievērsiet uzmanību pareiziem restu novietojumiem uz apakšajiem uzgriežņiem.

Uzskrūvējiet apaļos uzgriežņus (D).

KRĀSNS APGAISMOJUMA SPULDZES NOMAINĪŠANA

Atvienojiet krāsns iekārtu no barošanas avota vai pārslēdziet vienpola slēdzi stāvoklī OFF (izslēgts).

Pārbaudiet, vai krāsns ir istabas temperatūrā. Pretējā gadījumā nogaidiet, kamēr tā atdziest.

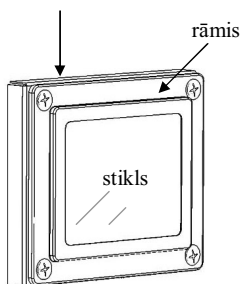
Krāsns apgaismojuma spuldzei jāatbilst šādiem tehniskajiem rādītājiem:

- Barošanas spriegums 220-240V~ (50/60 Hz)
- Jauda 25 W.
- Cokols: E-14
- Maksimālā darbības temperatūra 300°C

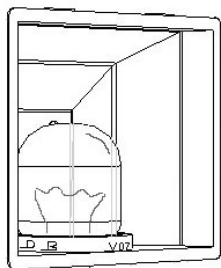
gumijas blīve

Norādījumi apgaismojuma spuldzes nomainīšanai:

1. Atskrūvējiet apaļo uzgriežni kreisajām sānu restēm. Skatiet iepriekšējo lappusi.
2. Izņemiet balsta restes.
3. Atskrūvējiet 4 skrūves balsta stikla stūros (skatiet zīmējumu pa labi).



4. Novietojiet rāmi ar stiklu un blīvējumu lampas aizsardzībai uz stabilas virsmas.



5. Izskrūvējiet izdegušo spuldzi.
6. Ievietojiet un ieskrūvējiet jaunu spuldzi.
7. Samontējiet rāmi ar stiklu un blīvējumu.
8. Pieskrūvējiet 4 skrūves.
9. Ievietojiet atpakaļ sānu restes.
10. Uzskrūvējiet apaļo uzgriezni kreisajām sānu restēm.
11. Pievienojiet iekārtu barošanas avotam.

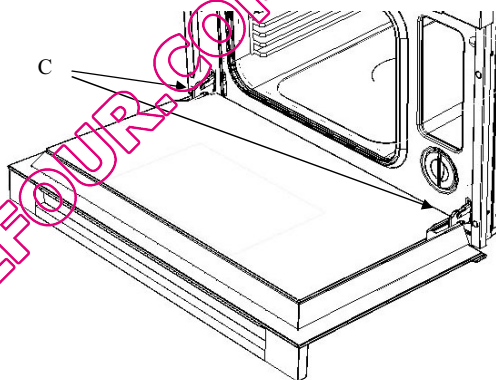
GATAVOŠANAS KAMERAS BLĪVĒJUMA NOMAINĪŠANA

Blīvējums ap gatavošanas kameru ir jānomaina, ja tajā radušās plaisas.

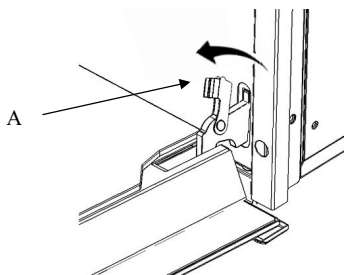
Drošības apsvērumu dēļ blīvējumu drīkst nomainīt tikai autorizēta servisa pārstāvis.

KRĀSNS DURVJU IZJAUKŠANA

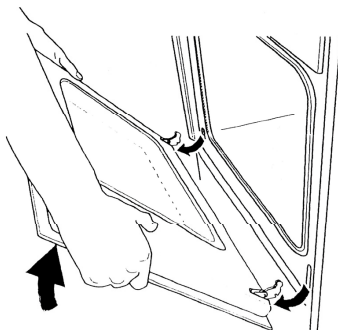
1. Atveriet krāsns durvis līdz galam vaļā.
2. Nosakiet eņģu (C) atrašanās vietu, skatiet zīmējumu pa kreisi:



3. Atveriet uz aizmuguri abu durvju eņģu (C) stiprinājumus (A).

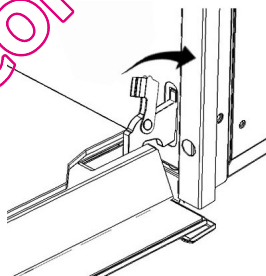


4. Satveriet durvis aiz abiem sāniem un lēnām aizveriet līdz pusei. Stiprinājumi (A) uzāķēšies uz durvīm.
5. Paceliet durvis uz augšu.
6. Izvelciet durvis uz āru, pagriežot apakšējo daļu uz aizmuguri. Stiprinājumiem ir jāatbrīvojas no savām vietām. Skatiet zīmējumu zemāk.



KRĀSNS DURVJU SAMONTĒŠANA

1. Ievietojiet abus divus eņģu stiprinājumus atbilstošos atvērumos, turot durvis puspievērtas.
2. Atveriet durvis līdz galam vajā.
3. Aizveriet abas eņģes (C), pabīdot tās uz priekšu.



PIEZĪMES PAR KRĀSNI

Skārienkontroles tastatūra

Šis ir īpašs vadības tastatūras veids, kas ir skārienjutīgs. Lai dotu krāsniņ komandu, ir pietiekami norādīt un viegli pieskarties tajā tastatūras vietā, kur atrodas vadības instrukcijām atbilstošais simbols.

Neaktīvais periods

Ja netiek apstiprināta gatavošanas cikla aktivizēšana vai iespējas izvēle, krāsns automātiski izslēdzas pēc 5 minūtēm.

Skaņas signāls

Katru reizi piespiežot taustiņu, atskan īss skaņas signāls.

Gatavošanas kameras zeltaina nokrāsa

Pēc noteikta krāsns lietošanas laika, gatavošanas kameras iekšpuses krāsa kļūst zeltaina. Tā ir nerūsējoša tērauda nokrāsa dabisku procesu rezultātā, un tā nekādi neietekmē gatavošanas rezultātus.

EN



Šis ant produkto ar jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitiniėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkamam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, Jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašome kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

SVARBI INFORMACIJA

Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Vadovaudamiesi ja, galėsite prietaisu naudotis teisingai ir saugiai. Išsaugokite šią naudojimosi instrukciją.

Jei prietaisą perduotumėte kitam asmeniui, perduokite jam ir šią naudojimosi instrukciją.

PRIEŠ MONTUOJANT

Šis prietaisas skirtas maisto gaminimui namų butyje; ne profesionaliais tikslais; Tradicinis gaminimas su garų funkcija, esantis šioje orkaitėje, leidžia mėsa, žuvį, daržoves ir desertus pagaminti taip, kad jie išlaikytų aromatą ir maistines savybes.

Kitiems tikslams orkaitės naudoti negalima.

Orkaitę įmontuokite ir naudokite patalpoje, kur temperatūra nenukrenta žemiau 5°C laipsnių.

SAUGUMO NURODYMAI

Šiuo prietaisu gali naudotis suaugę asmenys, kurie susipažinę su naudojimosi instrukcija.

Nepriverkite elektros laidų orkaitės drelėmis. Tai gali pakenkti drelėlių sandarumui.

Jeį pažeistas elektros laidas, jis turi būti pakeičiamas techninio aptarnavimo centre.

Vaikai dažnai nesuvokia galimos rizikos, naudojantis prietaisu.

Pržiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

Prietaisui veikiant, drelės gali labai įkaisti. Drelėlių nelieskite ir stebėkite, kad vaikai prie jų neprisiliestų.

Asmenims, kurie nesugebės naudotis prietaisu, turi padėti tai sugabantys suaugusieji.

Prietaisui veikiant, jo dalys gali labai įkaisti. Nelieskite vaikams prie jų prisiliesti, kol prietaisas neatvės.

Jeį norėsite atidaryti orkaitės dureles gamtinimo proceso metu ar ką tik jam pasibaigus, būkite atsargūs, nes iš orkaitės gali plūstelėti karšto oro ar garų bangą. Truputį atsitraukite, kad nenusidėgintumėte.

Patarinama naudoti distiliuotą vandenį, kad sumažintumėte kalkių formavimąsi.

Nenaudokite orkaitės aplinkos šildymui.

Prieš uždarant orkaitės dureles, įsitinkinkite, kad jos viduje nėra pašalinių daiktų ar gyvūnų.

Orkaitės viduje nelaikykite greitai užsidegančių ar jautrių karščiui daiktų (valiklių, purškiklių, sandarių talpų, maisto skardinėse ir pan.). Jie gali sukelti ugnį/sprogimą.

Laikykite šią naudojimo instrukciją netoliese, kad bet kada prirėikus galėtumėte ja pasinaudoti.

Jeį parduosite ar perduosite šį prietaisą naudotis kitam asmeniui, perduokite jam ir šią naudojimosi instrukciją.

Vos tik pastebėjus orkaitės gedimą, tuoj pat išjunkite ją iš elektros tinklo.

Karšti riebalai greitai užsidega. Pavojinga orkaitėje kaitinti aliejų, pvz., kepatį mėsą, todėl to nedarykite. Niekada

nebandykite degančių riebalų gesinti vandeniu (gali įvykti sporgimas).

Nuslopinkite liepsną drėgna šluoste.

Grilis, lėkštės ir gamtinimo indai labai įkaista. Juos įdedant ant išimant iš orkaitės mūvėkite sausas virtuvesines pirštines ar naudokite sausą puodkėlę.

Naudojantis ar valant orkaitę, saugokite, kad neprivertumėte pirštų drelėlių vyriais arba drelėlimis. Galite stipriai susižeisti. Ypač saugokite, kad taip nenutiktų vaikams.

Nesėskite ant orkaitės drelėlių ir nesiremkitė į jas, taip pat nenaudokite jų kaip darbinio paviršiaus.

Prietaisą pržiūrint, perkeliant, montuojant ar valant, imkitės atsargumo priemonių (pvz., mūvėkite pirštines).

Kelti ir pernešti prietaisą turėtų 2 asmenys, nes jis sveria daugiau nei 25 kg. Arba naudokite pagalbinį įrankį, kad išvengtumėte susižalojimų.

Bet kokie darbai su prietaisu turi būti atliekami tik išjungus jį iš elektros tinklo.

Neremontuokite prietaiso patys, tai turi atlikti įgaliotas techninio aptarnavimo centras.

Netinkamas remontas gali sudaryti pavojingą situaciją, sugadinti prietaisą neatstatomai, ar pakenkti jo veikimui.

Kaip orkaitės priedus, naudokite tik maistą ir termozondą.

Jei termozondas suges ar jį pamesite, susisiekiite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru.

Gamintojas ir pardavėjas neprisiima atsakomybės už gedimus, atsiradusius dėl netinkamo prietaiso naudojimo, remonto ar priežiūros.

Gamintojas atmes bet kokias pretenzijas, jei nebuvo laikomasi visų saugumo standartų.

Gamintojas be išankstinio pranešimo pasilieka teisę daryti bet kokius prietaiso pakeitimus, kurie yra būtini ar naudingi.

INFORMACIJA APIE ORKAITĖS NAUDOJIMĄ

Nenaudokite orkaitės durelių, kaip lentynėlės.

Orkaitės viduje nelaikykite jokių daiktų. Jie gali sukelti koroziją.

Orkaitės indai

Naudokite tik tuos priedus, kurie tiekiami kartu su orkaite. Jie sukurti specialiai šiam prietaisui.

Įspėjimas: kai gaminate garuose, po indu su skylutėmis padėkite indą skysčių / riebalų surinkimui.

Indus visada dėkite ant grotelių arba į indą su skylutėmis, skirtingai gaminti garuose.

Įspėjimas: neuždenkite garinimo indo.

Orkaitės indai turi būti atsparūs karščiui ir garams.

Silikoninės kepimo skardos netinka naudoti kombinuoto garų ir karšto oro režimo orkaitėje.

Nenaudokite pradėjusių rūdyti indų.

Net ir nedidelis indo rūdijimas gali orkaitėje sukelti koroziją.

Priežiūra ir valymas

Prietaiso gamybai naudojamas aukštos kokybės nerūdijantis plienas. Netinkamai jį prižiūrint, orkaitėje gali kilti korozija. Vadovaukitės priežiūros ir valymo instrukcijomis.

Druska, patekusi ant orkaitės paviršiaus, gali sukelti koroziją.

Užtiškęs rūgštūs padažas (pvz., kečupas) ar sūrus maistas gali pakenkti nerūdijančio plieno paviršiui. Todėl po kiekvieno orkaitės naudojimo, gerai ją išvalykite.

PAKUOTĖ

Pakuotės dalys turi būti išmestos į joms skirtus konteinerius, kad vėliau jos būtų perdirbamos.

MONTAVIMAS

Išpakuokite prietaisą ir patikrinkite, ar jis bei jo laidas nepažeistas.

Jei rasite pažeidimų, susisiekite su prietaiso pardavėju.

Nekelkite prietaiso, laikydami už jo rankenos.

Pakuotės medžiagas laikykite atokiau nuo vaikų, kad jie negalėtų su jomis žaisti, nes tai gali kelti pavojų.

Prietaisas turi būti prijungtas tiesiai prie elektros tinklo, vadovaujantis gamintojo pateikiamomis instrukcijomis. Tai atlikti turi tik **kvalifikuotas specialistas**.

Prieš atliekant bet kokius veiksmus su orkaite, įsitinkinkite, jog ji išjungta iš elektros tinklo.

Prijungimas prie elektros tinklo

Įsitinkinkite, kad naudojama įtampa atitinka įtampą, nurodytą techninių duomenų lentelėje, kurią rasite atidarę orkaitės dureles.

Elektros laido pakeitimas:

Jei reikia pakeisti elektros laidą, naudokite tik šio tipo laidus:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

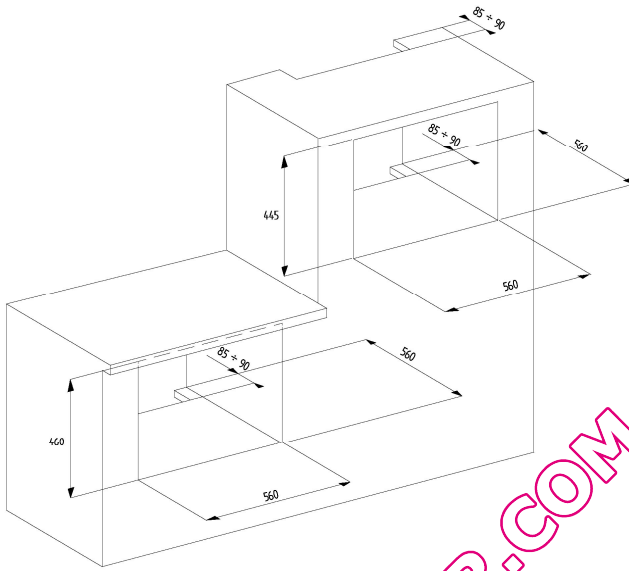
Laidų skyriai 3x1.5mm²

Dėmesio:

Jei reikėtų pakeisti laidą, prijunkite jį pagal šiuos nurodymus:

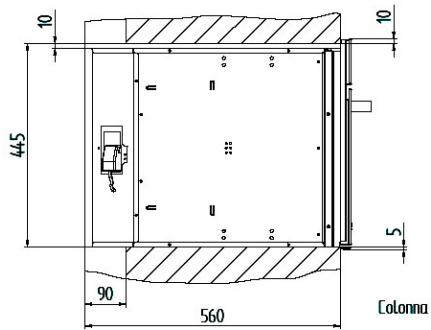
MĖLYNAS - NEUTRALUS (N)
RUDAS - AKTYVUS (L)
GELTONAS-ŽALIAS - ŽEMINIMAS (≡)

MONTAVIMO SCHEMA

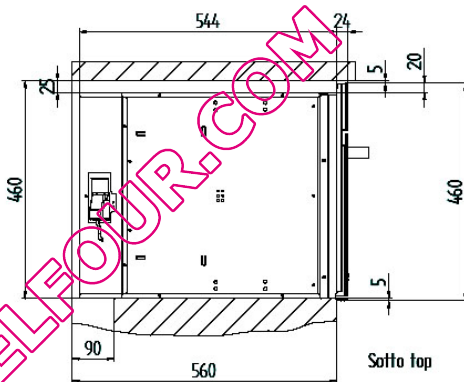


QUELFOUR.COM

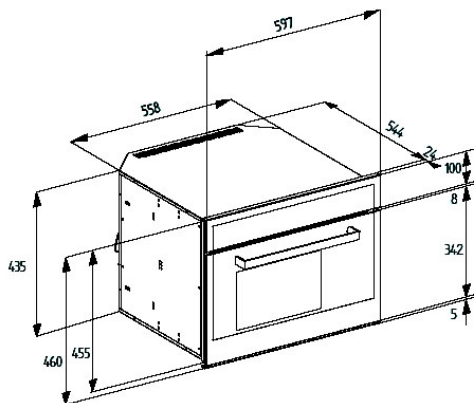
ORKAITĒS MATMENYS



Montavimas viršuje



Montavimas po stalviršiu



Orkaitės montavimas

PRIŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

PIRMAS ĮJUNGIMAS

Pirmą kartą įjungiant orkaitę į elektros tinklą, ekrane pasirodys tekstas "PALAUKITE" (WAIT) ir kai kuri produkto identifikavimo informacija.


Kol tai bus rodoma ekrane, valdymo skydelio nelieskite.


Normalu, kad ventiliatorius įsijungia ir po kelių akimirku išsijungia.


Kai pasirodys pranešimas (KALBA ANGLŲ): LANGUAGE ENGLISH

Pasirinkite norimą kalbą mygtuku (- arba +) pagalba.




Patvirtinkite nustatymą mygtuko  paspaudimu.

Tada nustatykite laikrodį mygtuku  pagalba.

Patvirtinkite nustatymą mygtuko  paspaudimu.

KAIP ĮJUNGTI ORKAITĘ

Paspauskite  ir palaikykite bent 1 sekundę.

Ekranėlyje pasirodys užrašas << ON >>, įsijungs orkaitės apšvietimas ir pasirodys pranešimas (PASIRINKITE GAMINIMĄ):


<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Deaktyvuokite valdymo skydelį, jei jis aktyvuotas.

Žr. skyrių "KAIP DEAKTYVUOTI VALDYMO SKYDELĮ"

Orkaitė išsijungs automatiškai po 5 minučių, jei nebus atliekamas joks pasirinkimas.

KAIP IŠJUNGTI ORKAITĘ

Paspauskite mygtuką .

Užrašas (IŠJUNGTA) << OFF >> pasirodys ekranėlyje. Orkaitė liks budėjimo režime.

VANDENS KIETUMAS

Vandens kietumas priklauso nuo magnio ir kalcio druskų kiekio vandenyje.

Vandens kietumas išreiškiamas °fH.

Dėl kieto vandens kaupiasi kalkės, kurios gali pakenkti tinkamam orkaitės veikimui.

Orkaitės automatinė sistema nustato, kada reikalingas nukalkinimo procesas.

Prisiminkite, kad rekomenduojama naudoti distiliuotą vandenį, taip sumažinsite kalkių kaupimąsi.

Yra trys vandens kietumo lygiai.

°fH (Prancūzų matas) / °dH (Vokiečių matas) palyginimo lentelė

Vandens kietumas °fH	Vandens kietumas °dH
16-35° fH AVERAGE WATER	0-8° dH AVERAGE WATER
0-15° fH VERY SOFT WATER	9-20° dH VERY SOFT WATER
36-50° fH VERY HARD WATER	21-28° dH VERY HARD WATER

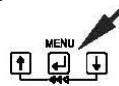
Norėdami sureguliuoti vandens kietumą, raskite pridėtą testavimo juostelę, naudojamą tikslios vandens kiekio vertės nustatymui.

Juostelę įmerkite į stiklinę vandens, sužinokite vandens kietumą ir nustatykite kiekio vertę pagal aukščiau pateikiamą diagramą.

DĖMESIO! Būtinai patikrinkite, koks vandens kiekio matavimo vienetas nurodomas testavimo juostelėje (°fH ar °dH), ir atitinkamai nustatykite kiekio vertę.

Sistema pagal nutylėjimą nustatyta pagal vidutinį kietumo rodiklį (1 eilutė lentelėje).

Norėdami pakeisti vandens kietumo nustatymą, paspauskite patvirtinimo mygtuką



Įvedimui naudokite vieną šių mygtukų:



Nustačius, patvirtinkite mygtuko




paspaudimu.

ORKAITĖS ĮKAITINIMAS

Prieš valant orkaitę, išjunkite ją iš elektros tinklo.

Prieš naudojantis orkaitė, minkšta šluoste ar neaštria kempinėle, pamirkyta šiltame vandenyje su valymo priemone, išvalykite visą orkaitę. Įstatykite grilį ir riebalų surinkimo indą.

Įjunkite orkaitę, pasirinkite "Profesionalaus gaminimo" f-ją  ir nustatykite temperatūrą iki 230°C. Tegul tuščia orkaitė veikia apie 30 minučių, kad būtų panaikintas nemalonus kvapas, kylantis dėl prietaiso gamyboje naudojamų tepalų. Šios procedūros metu vėdinkite patalpą.

ORKAITĖS BEI JOS PRIEDŲ VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.

Norėdami pagerinti procedūrą, kalkių pašalinimui naudokite prie orkaitės pridėdamą dekalcfikuojančią priemonę. Priemonę pagaminta CITRINŲ RŪGŠTIES MONOHIDRATO pagrindu, kuri galima įsigyti vaistinėje.

Po kiekvieno orkaitės naudojimo išvalykite jos vidų drėgna kempinėle.

Orkaitės valymui nenaudokite garinių prietaisų.

Orkaitės durelių stiklo valymui nenaudokite aštrių priemonių, kurios gali stiklą subraižyti.

TERMOZONDO NEGALIMA PLAUTI INDŲ PLOVIMO MAŠINOJE.

Grilį, talpą ir surinkimo indą galima plauti indų plovimo mašinoje.

Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens talpą.

Baigus gaminti, kai orkaitė pakankamai atvėsta, sausa šluoste nuvalykite bet kokius skysčius, likusius orkaitės dugne (apatinėje sienelėje).

TECHNINIAI DUOMENYS

Vandens talpa: 1,2 l

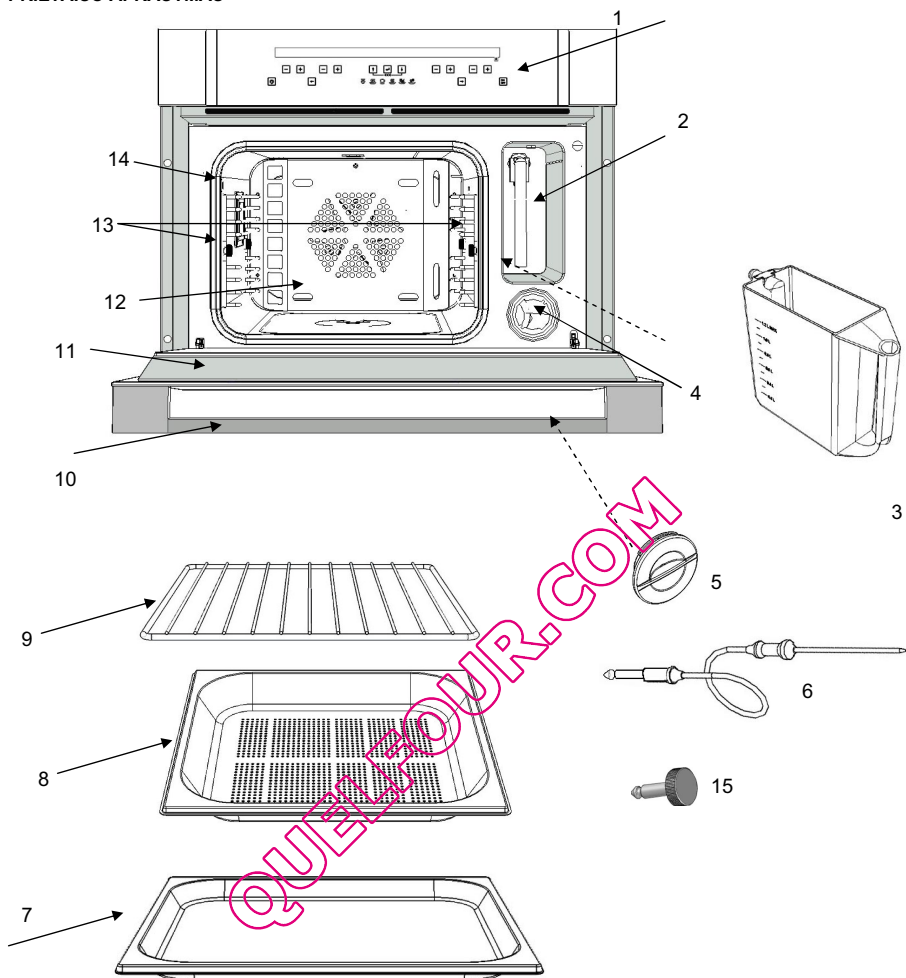
Naudinga talpa (orkaitės vidus): 27 l

Bendra talpa (orkaitės vidus): 31 l

Įtampa : 220-240V~ 50/60Hz

Didžiausia galia: 2.2 kW

PRIETAISO APRAŠYMAS



- 1 Valdymo skydelis ir ekranėlis
- 2 Vieta vandens talpai įstatyti
- 3 Vandens talpa
- 4 Filtru vieta
- 5 Filtru dangtelis
- 6 Termozondas
- 7 Riebalų/skysčių surinkimo indas

- 8 Padėklas ruošimui garuose
- 9 Grilis
- 10 Rankena
- 11 Durelės
- 12 Orkaitės vidus
- 13 Side grills
- 14 Termozondo jungtis
- 15 Jungties dangtelis; uždedamas ant jungties (14), kai termozondas nenaudojamas (6)

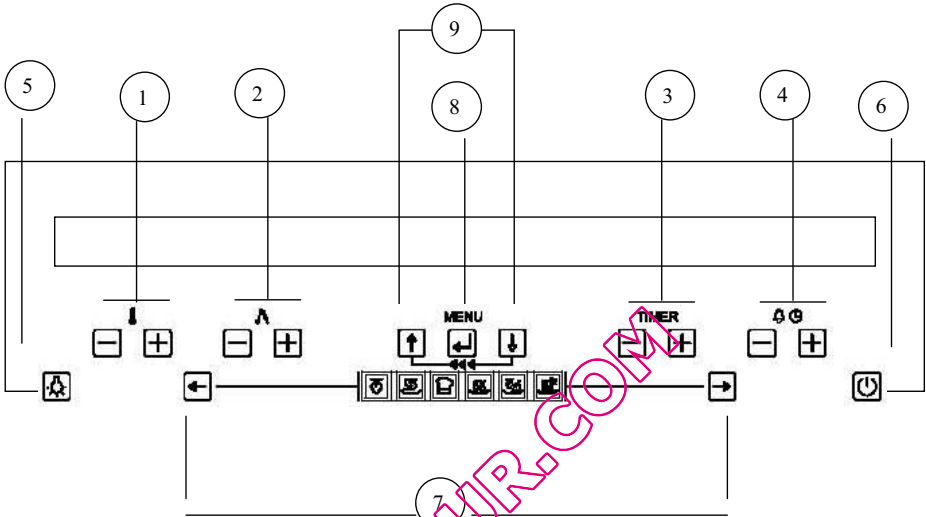
Prieš įjungiant orkaitę, patikrinkite, ar dangtelis (15) uždėtas ant termozondo jungties (14). Gaminant su termozondu, prijunkite jį (6).

Orkaitė nepradės kepti, kol nebus įdėtas bet vienas iš priedų.

Pastaba: kepanant ar besibaigiant kepimui, dangtelis yra įkaitęs.

Leiskite orkaitei atvėsti ir tik tada nuimkite dangtelį, jei reikia, ar prijunkite termozondą (mūvėkite virtuvines pirštines).

VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS



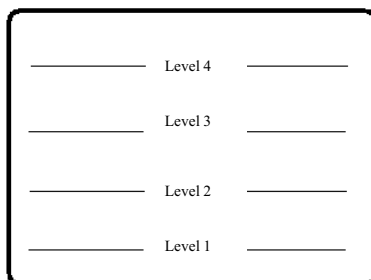
MYGTUKŲ APRAŠYMAS

1. Mygtukai orkaitės vidaus temperatūros nustatymui ir ekranas temperatūros indikavimui (+ padidinti, - sumažinti, min. 30°C - maks.230°C * priklausomai nuo pasirinkto ciklo)
2. Mygtukai termozondo temperatūros nustatymui ir ekranas temperatūros indikavimui (+ padidinti, - sumažinti, min. 30°C - maks.90°C)
3. Mygtukai įvykių pagal laiką užprogramavimui ir ekranas indikavimui
4. Mygtukai perspėjimo ar laiko rodžio nustatymui ir ekranas laiko rodžio / perspėjimo indikavimui
5. Orkaitės apšvietimo įj./išj. (on / off) mygtukas
6. Orkaitės įj./ išj. (on/off) mygtukas
7. Gaminimo funkcijų nustatymo mygtukai
8. Pasirinkimo patvirtinimo mygtukas
9. Mygtukai, meniu punktų pasirinkimui

PRIEDAI

Orkaitės priedai suteikia daugiau gaminimo orkaitėje galimybių.

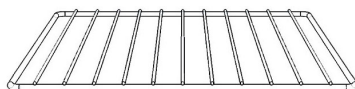
Riebalų/skysčių surinkimo indą ir grilio priedus galima patalpinti įvairiuose bėgelių lygiuose. Tai leidžia pasirinkti labiausiai tinkamą kepimo lygį priklausomai nuo gaminimo režimo.



GRILIS

Naudojamas kaip grotelės.

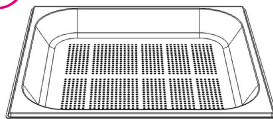
Rekomenduojama padėtis: lygis 2 / 3 / 4



PADĖKLAS GAMINIMUI GARUOSE

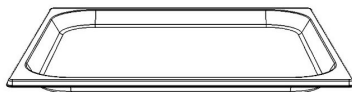
Naudojamas gaminimui garuose (*šviežios ar šaldytos daržovės, žuvis*).

Padėklo padėtis - 2 ar 3 lygyje, po juo padėkite riebalų/skysčių surinkimo indą.



Riebalų/skysčių surinkimo indas

Padėklas su pakeltais kraštais naudojamas kaip laikiklis bet kuriame viename kepimo lygyje arba vandens vonelė. Jis taip pat gali būti naudojamas, kaip riebalų/skysčių surinkimo indas, naudojamas kartu su griliumi arba gaminimo garuose padėklu. Gaminant riebius patiekalus, rekomenduojama įpilti šiek tiek vandens į riebalų/skysčių surinkimo indą, kad jame riebalai nepradėtų degti.
Indas maistui (sausainiams ir pan.).



TERMOZONDAS


Termozondą galima naudoti kepant įvairaus tipo maistą, ypač mėsą.



ORKAITĖS VĒSINIMO SISTEMA


Orkaitē turi vēsinimo ventilatoriju, kuris sumažina išorinio orkaitės paviršiaus temperatūrą. Orkaitei veikiant, ventilatorius visada aktyvus, todėl galite pajusti oro srovę tarp priekinės panelės ir orkaitės durelių.

APŠVIETIMAS

Mygtuku  galite įjungti / išjungti orkaitės apšvietimą.

Submeniu, pavadintame "apšvietimas", galite pasirinkti apšvietimo išjungimo kriterijų.

Pasirinkite **NO** punktui: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** rankiniam režimui.

Įjungus apšvietimą, jį visada reikia išjungti dar kartą paspaudžiant atitinkamą  mygtuką.

Automatinė funkcija **YES** leidžia elektronikai automatiškai išjungti apšvietimą praėjus 5 minutėms po jo įjungimo.

PRAKTIŠKI GAMINIMO PATARIMAI

Gaminti maistą galite tik uždarę orkaitės dureles.

Karšties patiekalams išimti iš orkaitės visada naudokite tik visiškai sausus virtuvines pirštines ar puodkėles.

Naudokite tik tuos indus, kurie atsparūs 250°C ir aukštesnei temperatūrai.

Gaminimo procesu metu arba jam pasibaigus būkite atsargūs atidarydami orkaitės dureles, nes pro jas veržiasi karštas oras.






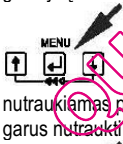


Niekada nedėkite gaminamų patiekalų tiesiai ant orkaitės apatinės sienelės.

ORKAITĖS VEIKIMAS


Šis prietaisas veikia 2 būdais:

- Pasirenkant gaminimo režimą
- Pasirenkant gaminamo maisto tipą – gamykloje automatiškai nustatytos gaminimo programos

GAMINIMO REŽIMO PASIRINKIMAS

Funkcijos pavadinimas ir simbolis	Funkcijos aprašymas	Min-Maks. temp. (°C)	Termozondas (T)
GAMINIMAS GARAIS 	Gaminant garais, garai sklinda orkaitės viduje. Garai kaitina orkaitės vidų ir taip gaminamas maistas. Šis režimas idealiai tinka įvairioms daržovėms gaminti, nes išsaugoma jų spalva, skonis ir maistinės medžiagos.	40 – 100 100	70
REGENERACIJA 	Garai ir karštas oras kaitina orkaitės vidų. Maisto gaminimas šiuo režimu yra greitas ir vienodas, maistas apsaugomas nuo išdžiūvimo. Elementas, kaitinantis orą, yra ŽIEDINIS kaitinimo elementas. Ventilatorius paskirsto karštį tolygiai. Šis režimas tinkamas patiekalų pašildymui, pusgaminių gaminimui ar šaldytiems produktams.	60 – 130 110	70
PROFESIONALUS GAMINIMAS 	Gaminimas turi keletą fazių. Pirmoje fazėje, maistas gaminamas garais. Po automatiškai nustatomo laiko tarpo, gaminimas persijungia į karšto oro gaminimo režimą. Ši gaminimo sistema idealiai tinka tešlos kildinimui ar duonos gaminimui. Tačiau šis režimas negali būti pakartotas keletą kartų iš eilės, nes rezultatas bus tikrai ne idealus. Tarp dviejų profesionalaus gaminimo ciklų orkaitė turi gerai atvėsti. Ti tokiu atveju, nauja garų fazė vėl galės vykti tinkamai.	100–230 205	70
GAMINIMAS SU KARŠTU ORU 	Oras orkaitės viduje yra kaitinamas žiedinio kaitinimo elemento, esančio už galinės prietaiso sienelės. Ventilatoriaus dėka oras paskirstomas vienodai. Ši sistema taip pat vadinama gaminimu su ventilatoriumi, maistas kepa iš visų pusių.	40 – 230 175	70
KARŠTAS ORAS + GARAI 	Šis gaminimo režimas tolygus karšto oro režimui, tačiau dar turi galimybę bet kuriuo metu išskirti garus, paspaudus mygtuką  . Garų išsiskyrimas orkaitės viduje automatiškai nutraukiamas praėjus 10 minučių nuo jų įjungimo. Arba galite garus nutraukti ir anksčiau, vėl paspaudžiant mygtuką  . Tinka gaminimui su apskrudinimu.	80 – 230 175	70
ŽEMA TEMPERATŪRA 	Žemos temperatūros gaminimo sistema tinka gaminant maistą ilgą laiko periodą. Idealiai tinka mėsai. Orkaitės viduje oras kaitinamas žiedinio kaitinimo elemento, esančio už galinės prietaiso sienelės, karštą orą orkaitėje tolygiai paskirsto ventilatorius. Gaminant šiuo režimu, naudokite kartu su orkaitė tiekiamą termozondą.	60-100 90	70

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS (ON/OFF)

Paspauskite  mygtuką ir palaikykite bent 1 sekundę.


Užrašas <<ON>> pasirodys ekranelyje, įsijungs orkaitės apšvietimas ir atsiras užrašas:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Deaktyvuokite valdymo skydelio užraktą, jei jis aktyvus.

Žr. skyrių KAIP DEAKTYVUOTI VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTĄ

Orkaitė automatiškai išsijungs po 5 minučių, jei nebus atliekami jokie nustatymai.

Orkaitės išjungimui paspauskite mygtuką .

Užrašas IŠJUNGTA << OFF >> pasirodys ekranelyje. Orkaitė liks budėjimo režime.

GAMINIMO REŽIMO NUSTATYMAS

Paspauskite vieną iš dviejų rodyklių mygtukų:



norėdami pasirinkti gaminimo ciklą. Žr. funkcijų aprašymą lentelėje viršuje. (galimi gaminimo ciklai)

Jei per 5 minutes nepasirenkama jokia funkcija, orkaitė automatiškai išsijungia. Žr. skyrių orkaitės išsijungimas.

GAMINIMO SU GARŲ FUNKCIJA NAUDOJIMAS



Pripilkite į vandens talpą distiliuoto vandens arba, jei neturite tokios galimybės, geriamo vandens.

Pripilkite vandens iki žymės (1.2 L.). NIEKADA pilnai nepripildykite talpos, nes vanduo gali išbėgti.

Išstatykite talpą į jos vietą.

Paspauskite talpą pilnai žemyn, kad talpa talpos vamzdelio ir hidraulinio orkaitės žiedo neliktų jokio tarpelio.

Po dėklu su skylutėmis visada padėkite dėklą be skylučių, kad ant jo nubėgtų susidaręs kondensatas, išsiskyrusios maisto sultys ar maisto gabalėliai.


KAIP ĮJUNGTI GARUS KARŠTO ORO + GARŲ GAMINIMO REŽIME


Karšto oro + garų funkcija leidžia įterpti garus bet kuriuo gaminimo proceso metu. Tokiu būdu orkaitėje pasiekiamas ar išlaikomas tinkamas drėgmės lygis.

Pasirinkus ir nustačius ciklą, reguliariais intervalais pasirodys toks užrašas:

PRESS ↓ TO ADD STEAM

Paspaudus mygtuką  MENU , įsijungia simbolis , kuris indikuoja garų generatoriaus aktyvumą.

Po keletos akimirų, garai pradės sklisti į orkaitę. Garai tiekiami į orkaitę tam tikrais intervalais su pauzėmis maksimalų periodą maždaug likus 15 minučių iki gaminimo pabaigos, po to garų generatorius bei indikatorius išsijungia. 

Garai taip pat gali būti deaktyvuoti rankiniu būdu bet kuriuo metu, mygtuko  paspaudimu.

Ekrane rodomas pranešimas (PASPAUSKITE - GARŲ NUTRAUKIMUI) **PRESS <| TO STOP STEAM** lydimas garsinio įspėjimo signal primins naudotojui apie tokią galimybę.

GAMINIMO FUNKCIJOS BE GARŲ NAUDOJIMAS



Kai orkaitė nustatoma veikti gaminimo režimu, kuriame nėra garų funkcijos, vandens talpa paliekama įstatyta, tai nedaro įtakos gaminimo rezultatams.

Kad gaminimo režimas su GARŲ GENERATORIUMI ar PROFESIONAUS gaminimo režimas būtų kuo efektyvesnis, orkaitė turi būti gerai atvėsusi, jei prieš tai vyko panašus gaminimo procesas.

TEMPERATŪROS NUSTATYMAS

Paspauskite vieną šių mygtukų , norėdami nustatyti temperatūrą +/-5°C intervalais.

Orkaitės vidaus temperatūra visada rodoma kairėje pusėje (t).

Laisnio simbolis "o" mirksi orkaitės įkaitinimo metu, kol pasiekama nustatyta temperatūra. Kitais atvejais, jis visada dega, pvz.: temperatūros kontrolavimas, kai orkaitė išlaiko pasiektą temperatūrą; ir vėsinimas, kai orkaitė turi pasiekti žemesnę nei pradžioje nustatyta temperatūrą.

KAIP PRADĖTI GAMINIMĄ


Pasirinkta gaminimo funkcija aktyvuojama (ekrane rodomas pasirinkimas), kai nustatymas patvirtinamas mygtuko

 paspaudimu.




Ekrane pasirodys užrašas (AKTYVUOKITE CIKLĄ – MENU): **<| ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**


Orkaitė išsijungs automatiškai po 5 minučių, jei gaminimo pradžia nebus patvirtinta.

Pranešimas (GAMINIMO PROCESAS PRADĖTAS - MENU) **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU** pasirodys ekrane, kai gaminimas bus aktyvuotas.

Paspauskite  , pasieksite meniu, kur galėsite pasirinkti pusiau automatinį gaminimą arba peržiūrėti laikomus duomenis apie gaminimo progresą.

KAIP NUSTATYTI ĮSPĖJIMO SIGNALO FUNKCIJĄ

Paspauskite vieną iš šių mygtukų funkcijos aktyvavimui  .
Simbolis  pradės mirksėti, o ekrane pasirodys:
ALARM ir 00.00.
Mygtukais  nustatykite norimą laiką.




Maksimalus laikas, kurį galite nustatyti, yra 23 valandos ir 59 minutės.
Po kelių akimirku (5 s.), laikmatis išjungs, orkaitė vėl rodyt esamą laiką.
Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirs įspėjimo signalas ir ekrane bus rodoma:
ALARM 00.00 ir simbolis  (pastarieji du mirksės).
Paspauskite bet kurį mygtuką, taip išjungsite signalą.

Pastaba: įspėjimo signalas automatiškai išjungiama po 5 minučių.


PERSPĖJIMAS:

Įspėjimo signalas nesąveikauja su orkaitės veikimu, todėl jis visada galimas, nepriklausomai nuo orkaitės režimo padėties.

KAIP PASIŽIURĖTI ĮSPĖJIMO SIGNALO NUSTATYMUS AR JUOS PAKEISTI

Paspauskite vieną iš mygtukų  ir ekrane pasirodys informacija apie įspėjimo signalą.
Simbolis  pradės mirksėti. Paspauskite vieną iš mygtukų  , norėdami nustatyti naują įspėjimo signalo laiką.

Kaip atšaukti įspėjimo signalo funkciją

Paspauskite mygtukus  vienu metu, taip atšauksite įspėjimo signalo funkciją.

Simbolis  išsijungs.


GAMINIMO LAIKO NUSTATYMAS

Įjunkite orkaitę ir pasirinkite gaminimo funkciją.
Mygtukais  nustatykite gaminimo laiką.

Laiko simboliai: mm.ss, tada hh.mm. (h=valandos, m= minutės, s=sekundės)
Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 10 valandų.
Tada aktyvuokite gaminimą.

Rodomas laikas pradės mažėti ir, kai pasieks 0, orkaitė baigs gaminti.


KAIP ATŠAUKTI GAMINIMO LAIKĄ

Paspauskite mygtukus  vienu metu, taip atšauksite šiai funkcijai anksčiau nustatytą gaminimo laiką.



Gaminimo laikas bus nustatytas iki 0.

KAIP UŽPROGRAMUOTI ORKAITĖS PRADŽIĄ IR PABAIGĄ

Ijunkite orkaitę, pasirinkite gaminimo funkciją ir nustatykite norimą gaminimo temperatūrą.


Mygtukais  nustatykite gaminimo laiką.

Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 10 valandų.

Tada paspauskite mygtuką  ir mygtuku  pasirinkite punktą (GAMINIMO PABAIGA) **END OF COOKING**.

Kai pasirodys pranešimas (NUSTATYKITE LAIKĄ) **SET TIME** mygtukais 

nustatykite GAMINIMO PABAIGOS **END OF COOKING** laiką, per kitas 23 val. 59 minutes.


Mygtuku  patvirtinkite nustatymą.

Orkaitėje įsijungs atidėtos pradžios režimas.

Jis vėliau bus automatiškai aktyvuotas nustatytai trukmei ir išsijungs pasibaigus gaminimo ciklui.

Pranešimas (ORKAITĖ BUS ĮJUNGTA PO...): **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** bus rodomas 15 sekundžių intervalais, kad informuotų, kiek laiko liko iki orkaitės įjungimo.

Tačiau bet kuriuo metu galima atšaukti informaciją, rodomą ekrane,

paspaudus vieną iš dviejų mygtukų 

ATMINTIES FUNKCIJOS

Orkaitės atmintyje galite išsaugoti savus gaminimo nustatymus:

gaminimo ciklą

orkaitės temperatūrą

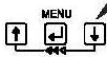

termozondo temperatūrą arba gaminimo laiką

Atmintyje negalėsite išsaugoti:

Gaminimo laiko pradžios



Gaminimo laiko pabaigos

KAIP IŠSAUGOTI GAMINIMO CIKLĄ

Ijungus orkaitę ir nustačius visus reikiamus gaminimo parametrus, paspauskite mygtuką  

pakartotinai, kol rasite punktą (IŠSAUGOTI GAMINIMO CIKLĄ): **SAVE COOKING CYCLE**.

Paspauskite mygtuką:  patvirtinimui, kad norite išsaugoti parametrus.

Pasirinkite vieną iš 10 galimų įrašų, naudodamiesi mygtukais:  arba 

Patvirtinkite duomenų išsaugojimą punkte **COOKING CYCLE NO.** mygtuku 

Kai duomenys bus išsaugoti, pasirodys užrašas (BAIGTA) **DONE**

Pastabos:

Patartina užsirašyti gaminimo ciklo numerį kartu su patiekalo pavadinimu. Tai pagelbės ateityje, kai konkrečiam patiekalui norėsite rasti gaminimo ciklą. Jei po nustatymų nepasirodo užrašas BAIGTA **DONE**, reiškia, jog atmintis perpildyta. Norėdami įrašyti gaminimo ciklą, prieš tai turite ištrinti vieną iš jau esamų įrašų.

Meniu funkcijos


RECIPES
SETTINGS
EXIT

Receptai: Sistemoje užprogramuotas patiekalų sąrašas (mėsa, duona/pica, desertai, užkepėlės, pačių sukurti receptai), kuris leidžia lengviau nustatyti orkaitės parametrus.

Nustatymai: Šiame meniu galima rasti daugelį nustatymų, kurie leidžia nustatyti orkaitę pagal jūsų pageidavimus.

Exit: išėjimas iš meniu.

NUSTATYMŲ PAKEITIMAS

Paspauskite  vienu kartu, taip atšauksite orkaitės start/stop programą.



Orkaitė automatiškai bus aktyvuota, o ekrane pasirodys (GAMINIMO PROGRESAS- MENU):

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

Orkaitė išjungs visus kaitinimo elementus.

Ekrane pasirodys (GAMINIMAS BAIGTAS): **COOKING FINISHED** ir pasigirs garsinis signalas. (Ji išjungsite, paspaudę bet kurį mygtuką).

Paspauskite  ir orkaitė išsijungs.

arba paspauskite vieną iš šių dviejų mygtukų:



Norėdami pasirinkti naują gaminimo ciklą.

Gaminimo ciklo su garais atveju, dvi minutės prieš baigiantis gaminimo laikui, garai nebegeneruojami orkaitės viduje, kad jų kuo mažiau pasklistų atidarius orkaitę.


MAISTO TIPO PASIRINKIMAS -

AUTOMATINĖS PROGRAMOS


KAIP NAUDOTIS MENU

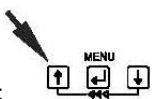
Įjunkite orkaitę. Kai pasirodys užrašas (PASIRINKITE GAMINIMĄ - MENU):

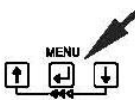
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

paspauskite:  pasirodys pirmas menu punktas (RECEPTAI): **RECIPES**

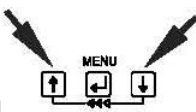
Menu struktūros peržiūrėjimui:

paspauskite:  peržiūra žemyn.

papauskite:  peržiūra į viršų.

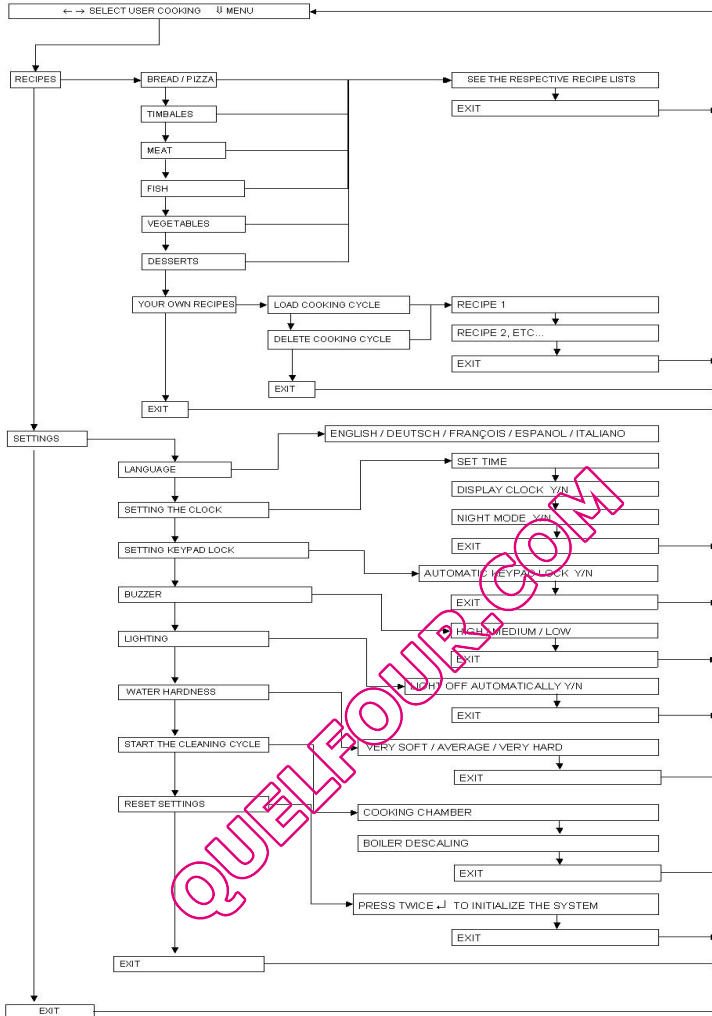
Paspauskite:  norėdami pasirinkti punktą.

EXIT leidžia grįžti iš bet kurios meniu padėties.




Mygtukų  paspaudimas vienu metu, leidžia grįžti vienu meniu punktu atgal.

QUELFOR.COM

MENU STRUKTŪRA



DUONA/PICA

Patiekalas:	Orkaitės temperatūra °C	Termozondo temperatūra * °C	Gaminimo laikas	Lygis	Gaminimo ciklas
PIKANTIŠKA DUONA	220		00 ^h .25'	3	
DUONA	220		00 ^h .35'	3	
PICA	230		00 ^h .25'	3	




Patiekalai:	Orkaitės temperatūra °C	Termozondo temperatūra * °C	Gaminimo laikas	Lygis	Gaminimo ciklas
CANNELLONI makaronai	190		01 ^h .00'	3	
LAZANIJA	180		01 ^h .20'	3	
ŠPARAGŲ UŽKEPĖLĖ	180		01 ^h .10'	3	
BULVIŲ UŽKEPĖLĖ	180		01 ^h .20'	3	
COURGETTE SŪRIO UŽKEPĖLĖ	180		00 ^h .40'	3	
PIKANTIŠKAS PYRAGAS	200		00 ^h .35'	3	






QUELFOURS.COM

MĖSOS patiekalų sąrašas

(Apie 1 Kg mėsos)

Patiekalas:	Orkaitės temperatūra °C	Termozondo temperatūra * °C	Gaminimo laikas	Lygis	Gaminimo ciklas
KIAULIENOS NUGARINĖ	90	70		3	
JAUTIENOS NUGARINĖ	90	70		3	
VERŠIENOS NUGARINĖ	90	68		3	
KIAULIENOS KEPSNYS	90	72		3	
KIAULIENOS SPRANDINĖ	100	75		3	
VIDUTINIŠKAI SUPJAUSTYTA	75	62		3	
STAMBIAI SUPJAUSTYTA	70	55		3	
VIDUTINĖ JAUTIENOS FILĖ	75	62		3	
STAMBI JAUTIENOS FILĖ	70	57		3	
JAUTIENOS SUKTINUKAI	80	65		3	
KALAKUTO KRŪTINĖLĖ	90	70		3	
JAUTIENOS KEPSNYS	80	62		3	
STAMBUS JAUTIENOS KEPSNYS	70	57		3	
JAUTIENOS MENTĖ	85	70		3	
VERŠIENOS MENTĖ	90	72		3	

Žuvis ir jūros gėrybės

Patiekalas:	Orkaitės vidaus temperatūra °C	Termozondo temperatūra * °C	Gaminimo laikas	Lygis	Gaminimo ciklas
DVIGELDĖS KRIAUKLĖS IR MOLIUSKAI	100		00 ^h .30'	3	
PLEKŠNĖS FILE	220		00 ^h .10'	3	
SKORPIONŽUVĖS FILE	80		00 ^h .30'	3	
KREKETĖS IR OMARAS	100		00 ^h .30'	3	
UPĖTAKIS	100		00 ^h .35'	3	

DARŽOVĖS

Patiekalas:	Orkaitės vidaus temperatūra °C	Termozondo temperatūra * °C	Gaminimo laikas	Lygis	Gaminimo ciklas
ŠPARAGAI	100		00 ^h .35'	3	☺
BROKOLIAI	100		00 ^h .30'	3	
MORKOS	100		00 ^h .35'	3	
BRIUSELINIAI KOPŪSTAI	100		00 ^h .35'	3	
ŽIEDINIAI KOPŪSTAI	100		00 ^h .40'	3	
SWISS CHARD STALKS	100		00 ^h .35'	3	
PUPOS	100		00 ^h .40'	3	
PANKOLIS	100		00 ^h .40'	3	
BULVĖS	100		00 ^h .50'	3	
PAPRIKA	100		00 ^h .25'	3	
PORAI	100		00 ^h .40'	3	
RYŽIAI	100		00 ^h .35'	3	
SALIERAI	100		00 ^h .35'	3	
ŠPINATAI	100		00 ^h .20'	3	
ZUKINIJA	100		00 ^h .30'	3	

Gaminimo laikas nustatytas vidutinio dydžio patiekalams.
Gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo patiekalų dydžio.

DESERTAI

Patiekalas:	Orkaitės vidaus temperatūra °C	Termozondo temperatūra * °C	Gaminimo laikas	Lygis	Gaminimo ciklas
SAUSAINIAI	150		00 ^h .35'	3	☺☺☺
JOGURTINIAI SAUSAINIAI	170		00 ^h .15'	3	
SLYVŲ PYRAGAS	170		01 ^h .00'	3	
SUFLĖ	200		00 ^h .35'	3	
OBUOLIŲ PYRAGAS	170		01 ^h .00'	3	
PLIKYTOS TEŠLOS PYRAGAS	170		00 ^h .40'	3	

PASTABA:

Nurodymus (temperatūrą, gaminimo laiką), pateiktus lentelėje, galite keisti pagal savo poreikius. Naujus duomenis galite įvesti į sistemą, pakeičiant sistemos atmintyje jau saugomus duomenis.

VIRIMAS/KEPIMAS SU TERMOZONDU

Orkaitė tiekama su termozondu. Prijungtas prie elektronikos termozondas, leidžia išmatuoti temperatūrą mėsoje ar kitame gaminamame maiste.

Šis priedas palengvins gaminimą, ypač tiems, kurie turi mažai patirties maisto gaminime.

Gaminimas baigiamas, kai temperatūra maisto viduje, kurią išmatuoja termozondas, pasiekia ekrane nustatytą temperatūrą.



KAIP NAUDOTI TERMOZONDA

Įjunkite termozondą į tam skirtą jungtį, esančią orkaitės viduje, kairiosios sienelės viršuje (zr. A pav.). Horizontaliai įsmeikite metalinį termozondo antgalį iki jo rankenėlės į gaminamą maistą. Termozondą įsmeikite į mėsos centrą taip, kad jis neliestų kaulo, be to, nesmeikite termozondo į riebią mėsos dalį.

Tik laikantis šių nurodymų, temperatūra maiste bus išmatuota tinkamai.

Įjunkite orkaitę, pasirinkite gaminimo funkciją, nustatykite termozondo temperatūrą ir orkaitės vidaus temperatūrą. Jei termozondo temperatūra ekranelyje mirksi (30°C), reiškia, kad patiekalui, pasirinktam, iš receptų sąrašo, trūksta idealios termozondo temperatūros reikšmės. Tokiu atveju, rekomenduojama atjungti termozondą ir kepti pagal nustatytą režimą, arba nustatyti labiausiai tinkamą termozondo temperatūrą.

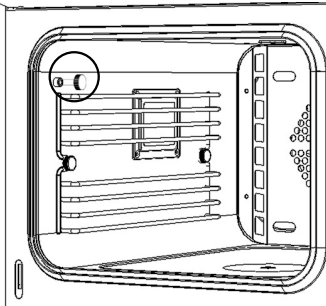


Fig. A

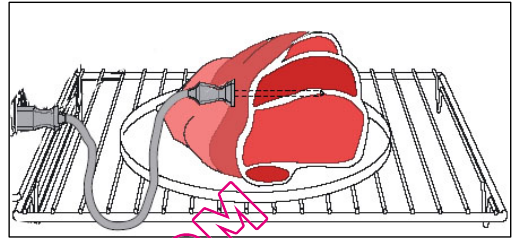




Fig. B


QUELFOUR.COM

KAIP PAKEISTI TERMOZONDO TEMPERATŪRĄ

Paspauskite vieną iš dviejų mygtukų   termozondo temperatūros pakeitimui (+/-1°C intervalais).

Maksimali temperatūra, kurią galima nustatyti: 90°C

Minimali temperatūra, kurią galima nustatyti: 30°C



Termozondo temperatūra rodoma kairėje pusėje, grafiniu simboliu: 

Pastaba:

Orkaitės vidaus temperatūra turi būti didesnė negu termozondo temperatūra. Priešingu atveju, termozondo temperatūra mirksės, pranešdama, jog nustatymas neteisingas.

Neįmanoma nustatyti gaminimo laiko, naudojantis termozondu, ir atvirkščiai.


TERMOZONDO KAIP TERMOMETRO NAUDOJIMAS


Paspauskite mygtukus   vienu metu ir ekrane bus rodoma tuo metu termozondo išmatuota temperatūra.

Maksimali ir minimali temperatūros, kurios gali būti išmatuotos, yra 250°C - 20°C.

KAIP, NAUDOJANTIS TERMOZONDU, UŽPROGRAMUOTI ORKAITĖS PRADŽIĄ

Prijunkite termozondą prie tam skirtos jungties (žr. A pav.)-Junkite orkaitę, pasirinkite gaminimo funkciją ir nustatykite norimą gaminimo temperatūrą.


Tada paspauskite mygtuką:  ir pasirinkite punktą (PRADĖTI GAMINIMĄ)START COOKING,

mygtuko  paspaudimu.

Kai pasirodys pranešimas (NUSTATYKITE LAIKĄ) SET TIME, mygtukais



nustatykite gaminimo pradžios laiką, per būsimas 23 val. 59 min.

Pasirinkimą patvirtinkite mygtuku 

Orkaitė bus perjungta į atidėtos gaminimo pradžios režimą. Jis bus aktyvuotas automatiškai pagal užprogramuotą laiką ir išsijungs, kai gaminimas bus baigtas, t.y. maisto temperatūra pasieks nustatytą termozondo temperatūrą.

Pranešimas ("ORKAITĖ [S]IJUNGS PO ..."): **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**

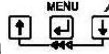
bus rodomas 15 s intervalais, kad informuotų Jus, kiek laiko liko iki orkaitės įjungimo.

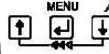
Tačiau Jūs bet kuriuo metu galite atšaukti informaciją, rodomą ekrane, paspausdami bet kuri iš šių mygtukų.



KAIP ĮVESTI ASMENINĮ RECEPTĄ


Pasirinkite punktą iš sąrašo ir nustatykite duomenis pagal savo pageidavimus. Atminkite, jog galima gaminti pagal laiką (gaminimo laiką) arba su termozondu.



Aktyvuokite gaminimą, paspausdami mygtuką , kol pasirodys tekstas IŠSAUGOTI GAMINIMO CIKLĄ:

SAVE COOKING CYCLE




Paspauskite:  naujo nustatymo patvirtinimui ir išsaugojimui.


Pasirodys pranešimas (BAIGTA) **DONE**.



KAIP ĮVESTI SAVO SUKURTĄ RECEPTĄ

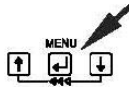
Meniu pasirinkite "receptai" (recipes), mygtuku .

Mygtuku  ar  suraskite (SUKURTI RECEPTAI)

YOUR OWN RECIPES. Pasirinkimą patvirtinkite mygtuku .

Kai pasirodys pranešimas: **LOAD COOKING CYCLE** paspauskite mygtuką . Sistema parodys jau esančius receptus.

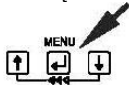
Mygtuku  arba  pasirinkite norimą gaminimo ciklą.



Pasirinkimą patvirtinkite mygtuku

Jei atmintyje nesaugoma jokių pačių sukurtų receptų, iš sistemos bus išeinama (EXIT).

KAIP IŠTRINTI PAČIŲ SUKURTAŲ RECEPTŲ



Pasirinkite menu ir receptą, mygtuku



Suraskite punktą parodytu mygtuku

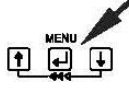
SUKURTI RECEPTAI (YOUR OWN RECIPES).

arba mygtuku

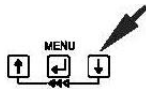


, kol rasite tekstą PAČIŲ

Patvirtinkite pasirinkimą mygtuku



Naudokite vieną iš dviejų mygtukų,
GAMINIMO CIKLŲ:



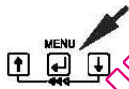
arba



, kol rasite tekstą IŠTRINTI

DELETE COOKING CYCLE.

Paspauskite mygtuką submeniu įvedimui.



Pasirinkite gaminimo ciklą, kurį norite ištrinti, jį rasite spausdami

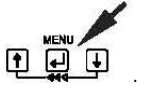


arba



ir

patvirtinkite ištrynimą mygtuku



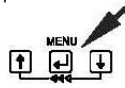
Kai gaminimo ciklas bus ištrintas, sistema patvirtins tai užrašu (BAIGTA) **DONE**.

NUSTATYMŲ ATKŪRIMAS

Ši funkcija atkuria nustatymus sistemos sutrikimo atveju.

Įspėjimas: Visi sistemos dydžiai bus atstatyti iki originalių, o Jūsų sukurti receptai – ištrinti.

Pasirinkite (ATSTATYTI NUSTATYMUS) : **RESET SETTINGS** mygtuku




ir vykdykite nurodymus, pateikiamus ekranėlyje.

ORKAITĖS IŠSIJUNGIMO REŽIMAS

Visi kaitinimo elementai yra išjungti, taip pat ir ventiliatorius bei apšvietimas.


Vėsinimo ventiliatorius bei orkaitės viduje esantis ventiliatorius išsijungia praėjus kelioms minutėms nuo orkaitės išjungimo, tam, kad orkaitė greičiau atvėstų. (Maksimalus vėsinimo laikas: 20 min.)

Valdymo skydelis yra deaktyvuotas, išskyrus įj./išj. (on/off) mygtuką  ir įspėjimo signal funkcijos mygtukus.

GAMINIMO PABAIGOS REŽIMAS

Valdymo skydelis duoda garso signal ir deaktyvuoja visus kaitinimo elementus, taip pat ir ventiliatorių bei apšvietimą.

Ekrane pasirodys užrašas (GAMINIMAS BAIGTAS): **COOKING FINISHED**

- Paspauskite bet kurį mygtuką, garsinis signalas išsijungs, užrašas dings, o sistema grįš prie budėjimo režimo.
- Arba paspauskite mygtuką , orkaitė išsijungs (žr. orkaitės išsijungimo režimą)
- Kitu atveju, orkaitė orkaitė išsijungs automatiškai po 5 minučių.

VALDYMO SKYDELIO UŽBLOKAVIMAS

Valdymo skydelis gali būti užblokuotas rankiniu arba automatišku būdu.

Rekomenduojama pasirinkti automatinį režimą (**YES**), ypač jei norite, jog vaikai negalėtų pasinaudoti prietaisu.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES (AUTOMATINIS VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTAS – TAIP)

Mygtukai užsirakina automatiškai, kai valdymo skydelis neliečiamas 1 minutę.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO (AUTOMATINIS VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTAS – NE)

Valdymo skydelis aktyvuojamas, vienu metu paspaudus mygtukus, esančius kairėje ir dešinėje pusėje.



Abiem atvejais, kai valdymo skydelis aktyvuotas, ekrane bus rodomas pranešimas:


KEYPAD LOCK ACTIVATED (VALDYMO SKYDELIS AKTYVUOTAS) - jei orkaitė išjungta, simbolis

 primena naudotojui, kad funkcija aktyvuota.

Jei valdymo skydelis aktyvuojamas rankiniu ar automatišku būdu gaminimo proceso metu, ekrane, pasirodžius pranešimui (VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTAS AKTYVUOTAS): **KEYPAD LOCK ACTIVATED**, vėl rodoma gaminimo informacija. Jei kažkas norės pasirinkti naujus nustatymus, paspaudus bet kurį mygtuką, sistema rodys pranešimą, jog prieš tai turėtumėte deaktyvuoti valdymo skydelio užraktą.

Žr. kitą skyrių.

KAIP DEAKTYVUOTI VALDYMO SKYDELĮ

Jei ekrane rodomas simbolis  arba pranešimas (ATRAKINKITE MYGTUKUS):

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

Vienu metu paspauskite mygtukus, esančius kairėje ir dešinėje:



Pranešimas (VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTAS DEAKTYVUOTAS): **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** patvirtins, kad valdymo skydelis aktyvus, jo funkcijos atstatytos.

VALDYMO SKYDELIO UŽRAKTO DETALĖS

Mygtuku  galėsite išjungti orkaitę.

Išpėjamasis garso signalas

Galima pasirinkti 3 lygių (žemo, vidutinio, didelio) garso intensyvumą, kuris bus kaip perspėjimo signalas. Pagal nutylėjamą nustatytas MEDIUM garso intensyvumo lygis.

VALYMAS

Valymo ciklo pradžia START

Meniu:

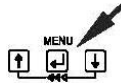
ORKAITĖS VIDUS

GARŲ FUNKCIJOS TALPA

ORKAITĖS VALYMAS GARAIS

Tikslas – suminkštinti maisto likučius, riebalus ir pan. apnašas, atsiradusias baigus gaminti, kad jas būtų lengviau nuvalyti.

Orkaitė 10 minučių pripildys reikiamu kiekiu garų.



Aktyvuokite orkaitės vidaus valymo ciklą mygtuku ir vykdysite tolimesnius nurodymus, pateikiamus ekranelyje.

Ciklui pasibaigus, pasirodys užrašas (ORKAITĖS VIDAUS VALYMO CIKLAS BAIGTAS, ŠLUOSTE NUVALYKITE NEŠVARUMUS):

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

Minkšta šluoste ar neaštria kempinėle, pamirkyta vandenyje, išvalykite orkaitę.
Nenaudokite rūdijimą galinčių sukelti skysčių, geležinių ar kitų aštrių įrankių.

NUKALKINIMO PROCESAS

Šis valymo procesas tinka garų funkcijos talpos nukalkinimui.

Priklausomai nuo vandens kietumo, kalkės susidaro talpoje ar ant garų generatoriaus. Kuo vanduo kietesnis, tuo kalkių daugiau.

VANDENS TALPOS NUKALKINIMAS

Rekomenduojama nukalkinimo procedūrą atlikti vos tik ekrane pasirodo įspėjimas (REKOMENDUOJAMAS TALPOS NUKALKINIMAS):

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER

ISPĖJIMAS: CIKLAS TURI FIKSUOTĄ 12 VALANDŲ TRUKMĘ. TODĖL PATARTINA JĮ ATLIKTI PER NAKTĮ.

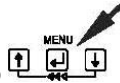
Tinkami nukalkintojai:

Rekomenduojama naudoti citrinos rūgšties monohidratą, kurį galite nusipirkti bet kurioje vaistinėje.

Vadovaukitės saugumo ir dozavimo nurodymais. Nenaudokite acto ar savo sudėtyje acto turinčių produktų.

Talpos nukalkinimo proceso INSTRUKCIJOS:

Dozavimas: pripilkite talpą vandens iki 0.6 L žymės, įdėkite 5 šaukštelių citrinos rūgšties monohidrato ir išširpinkite.



Įstatykite talpą į jos vietą ir pradėkite nukalkinimo procesą mygtuko paspaudimu.

Ekrane bus rodomas likęs nukalkinimo procedūros laikas. Baigus, talpa bus išplauta ir perskalauta. Žr. Talpos plovimas.

TALPOS PLOVIMAS

Pasibaigus nukalkinimo procesui, sistema pradės talpos plovimą:

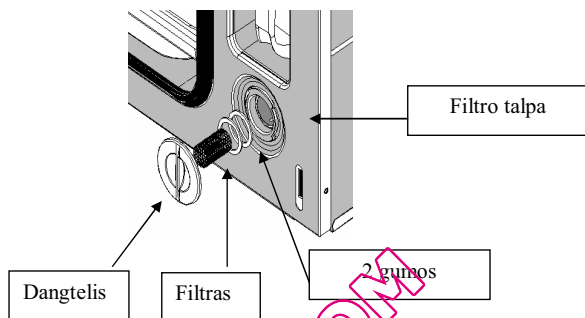
Nešvarus vanduo pereina per filtrus, kurie sulaiko kalkes. Tada atlikite veiksmus, pagal sistemos jums pateikiamus nurodymus ekrane.

Turėsite ištuštinti talpą. Išskalauti ją ir pripilti švaraus vandens. Tai turėsite atlikti keletą kartų.

Filtrą reikia išvalyti rankiniu būdu, kai baigiamas talpos plovimas.

Vanduo gali bėgti nuo filtro talpos. Nusausinkite ir išvalykite filtrą šluoste ar maža kempinėle.

Atkreipkite dėmesį į baltas gumas; įsitikinkite, kad jos bus vidinėje filtro talpos dalyje, įstatykite jas teisingai (žr. pav.).



VANDENS KIETUMAS

Vandens kietumas priklauso nuo magnio ir kalcio druskų kiekio vandenyje.

Vandens kietumas išreiškiamas °fH.

Dėl kieto vandens kaupiasi kalkės, kurios gali pakenkti tinkamam orkaitės veikimui.

Orkaitės automatinė sistema nustato, kada reikalingas nukalkinimo procesas.

Prisiminkite, kad rekomenduojama naudoti distiliuotą vandenį, taip sumažinsite kalkių kaupimąsi.

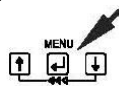
Yra trys vandens kietumo lygiai.

°fH (Prancūzų matas) / °dH (Vokiečių matas) palyginimo lentelė

Vandens kietumas °fH	Vandens kietumas °dH
16-35° fH AVERAGE WATER	0-8° dH AVERAGE WATER
0-15° fH VERY SOFT WATER	9-20° dH VERY SOFT WATER
36-50° fH VERY HARD WATER	21-28° dH VERY HARD WATER

Sistema pagal nutylėjimą nustatyta pagal vidutinį kietumo rodiklį (1 eilutė lentelėje).

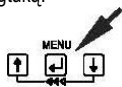
Norėdami pakeisti vandens kietumo nustatymą, paspauskite patvirtinimo mygtuką



Įvedimui naudokite vieną šių mygtukų:



Nustačius, patvirtinkite mygtuko



paspaudinr...

PRIEŽIŪRA

ISPĖJIMO PRANEŠIMAI – jų reikšmė.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

(PATIKRINKITE, AR TALPOJE YRA VANDENS)

Paprastai 1 l vandens talpoje užtenka garų funkcijos procesui, nepaisant to, šis pranešimas gali būti rodomas dėl dviejų priežasčių:

Talpoje pasibaigė vanduo.

Talpa netinkamai įdėta.

Abiem atvejais atidarykite orkaitės dureles, saugodamiesi iš orkaitės sklindančių garų.

Jei reikia, įpilkite į talpą maks. 1 l distiliuoto vandens. (NIEKADA nepripilkite talpos pilnos, nes vanduo gali perbėgti. Įdėkite talpą atgal į vietą.

Paspauskite talpą žemyn, kad ji teisingai įsistatytų ir tarp talpos vamzdelio bei hidraulinio žiedo neliktų tarpelio.

INSERT THE PITCHER

(ĮDĖKITE TALPA)

Šis pranešimas pasirodys tada, jei talpa neteisingai įstatyta.

CONNECT FOOD PROBE

(PRIJUNKITE TERMOZONDA)

Šis pranešimas pasirodys, kuomet nustatytas profesionalaus gaminimo režimas ar asmeninis receptas, kuriam būtinas termozondo naudojimas. Pranešimas informuoja, kad termozondas nėra prijungtas.

DISCONNECT FOOD PROBE

(ATJUNKITE TERMOZONDA)

Šis pranešimas pasirodys, kuomet nustatytas gaminimo ciklas nereikalauja termozondo, o jis yra prijungtas.

CLOSE THE DOOR

(UŽDARYKITE DURELES)

Šis pranešimas informuoja, kad pasirinktas gaminimo ciklas gali prasidėti tik tinkamai uždarius orkaitės dureles. Durelių atidarymas suprantamas kaip gaminimo proceso ar garų ciklo pertraukimas.

BOILER EMPTYING WAIT...

(VYKSTA TALPOS TUŠTINIMAS, PALAUKITE)

Šį procesą vykdo pati orkaitė, net kai orkaitė išjungta.

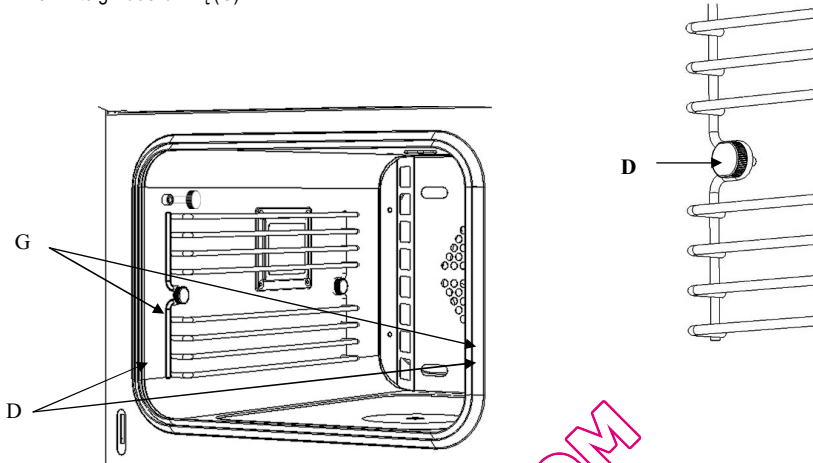
KLAIĐŲ KODŲ LENTELĖ

Atkreipkite dėmesį į klaidos kodą, susisiekę su įgaliotu techninio aptarnavimo centru, būtinai jį pasakykite.

Klaidos kodas	Priežastis	SPRENDIMAS
ERR 001	BOILERIO perkaitimas Priežastis: a – tuščia talpa b – hidraulinės grandinės gedimas c – pažeistas siurblys d – elektronikos gedimas (rėlė arba rėlės kontrolė)	Patikrinkite, ar talpoje yra vandens. Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Jei klaida kartojasi, susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru.
ERR 002	Boilerio apsaugos signalas. - Pakeiskite elektros bloką.	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.
ERR 003	Elektros bloko perkaitimas: slenksčio reikšmė $\geq 85^{\circ}$	Patikrinkite, ar orkaitė teisingai įmontuota į baldus. Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia tinkamai.
ERR 004	PT1000 sensorius Priežastis: trukdžiai arba trumpas jungimas. - Pakeiskite PT1000	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.
ERR 005	Maisto sensorius Priežastis: trukdžiai arba trumpas jungimas. - Patikrinkite elektros tiekimą. - Pakeiskite termozondą.	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.
ERR 006	Boilerio termoporos gedimas atvira elektros grandinė arba neižeminta. - Pakeiskite boilerį.	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.
ERR 007	Garų termoporos gedimas. Priežastis: atvira elektros grandinė arba neižeminta. - Pakeiskite TCU.	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.
ERR 008	Orkaitės perkaitimas - Pakeiskite elektros bloką.	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.
ERR 009	Elektros bloko gedimas. Priežastis: atvira elektros grandinė ar trumpas jungimas. - Pakeiskite elektros bloką.	Susisiekite su įgaliotu techninio aptarnavimo centru. Pasakykite klaidos kodą.

KAIP IŠIMTI ŠONINIUS GRILIAUS LAIKIKLIUS

1. Atsukite (sukdami prieš laikrodžio rodyklę) varžtus (D).
2. Išimkite griliaus laikiklį (G).



KAIP IŠIMTI GRILIAUS ŠONINIUS LAIKIKLIUS

Vienu kartu įdėkite griliaus laikiklius (G).

Atkreipkite dėmesį į indeksą, esantį ant griliaus, reikia uždėti ant galinių varžtų. Prisukite varžtus (D).

KAIP PAKEISTI ORKAITĖS LEMPUTĘ

Atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo.

Patikrinkite, ar orkaitė pakankamai atvėsusi.

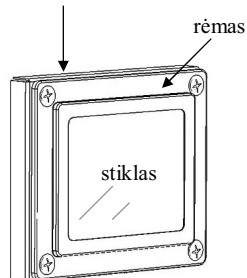
Reikalavimai orkaitės lemputei:

- įtampa 220-240V~ (50/60 Hz)
- galia 25 W.
- tipas: E-14
- maksimali veikimo temperatūra 300°C

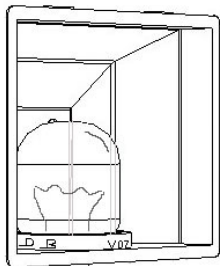
Lemputės keitimo instrukcijos:

1. Atsukite varžtą, esantį kairėje grilio laikiklių pusėje.
2. Nuimite grilio laikiklį.
3. Atsukite 4 varžtus, esančius rėmo kampuose (žr.pav.).

Sandarinimo
guma



4. Padėkite rėmelį su stiklu ir sandarinimo guma, nuošaliau.



5. Išsukite perdegusią lempuotę.
6. Įstatykite ir įsukite naują lempuotę.
7. Perdėkite rėmelį su stiklu ir sandarinimo guma.
8. Įsukite 4 varžtus.
9. Perdėkite šonines groteles.
10. Įsukite varžtus atgal.
11. Atnaujinkite elektros tiekimą.

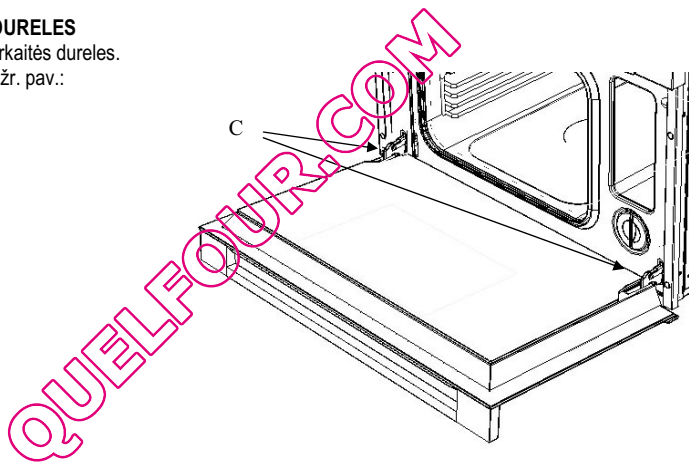
KAIP PAKEISTI ORKAITĖS SANDARINIMO GUMĄ

Orkaitės sandarinimo gumą būtina pakeisti, jei ji pažeista.

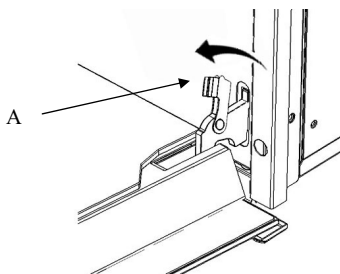
Dėl saugumo, gumą turėtų pakeisti įgaliotas techninio aptarnavimo centras.

KAIP IŠIMTI ORKAITĖS DURELES

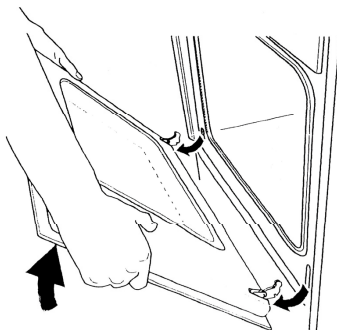
1. Pilnai atidarykite orkaitės dureles.
2. Rasite vyrius (C), žr. pav.:



3. Stumtelkite atgal abiejų vyrių(C) atramas (A).

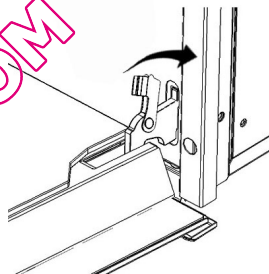


4. Laikykite dureles abiejomis rankomis už šonų ir lėtai jas stumkite, tarsi norėtumėte uždaryti. Atramos (A) užsikabins ant prietaiso durelių.
5. Kilstelkite dureles į viršų.
6. Išimkite dureles, pasukite jų apatinę dalį atgal. Durelės išsiners iš atramų. (Žr. pav.).



KAIP PERMONTUOTI ORKAITĖS DURELES

1. Į atitinkamas angas įdėkite atramas, dureles laikydami pusiau atidaras.
2. Pilnai atidarykite dureles.
3. Stumtelkite pirmyn du vyrius (C).



ORKAITĖS DETALĖS

“Touch-Control” valdymo skydelis

Šis valdymo skydelis jautrus prisilietimams. Norint nustatyti tam tikrus orkaitės parametrus, pakanka lengvai spustelti norimą simbolį.

Funkcijų neaktyvavimas

Po 5 minučių, nepatvirtinus gamtinimo ciklo aktyvacijos arba kito nustatymo, orkaitė automatiškai išsijungia.

Garsinis signalas

Garsinis signalas pasigirsta kiekvieną kartą paspaudus mygtuką.

Orkaitės vidus auksos spalvos

Po kurio laiko, naudojant orkaitę, jos vidus įgauna auksinę spalvą. Tai natūralus nusidažymas, neturintis jokios įtakos prietaiso efektyviam veikimui.

QUELF0UR.COM

WAŻNE INFORMACJE

Aby bezpiecznie i prawidłowo użytkować urządzenie, należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Książeczkę z instrukcją o obsłudze i instalacji należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W razie ewentualnej sprzedaży bądź przekazania urządzenia, należy załączyć również niniejszą instrukcję obsługi.

PRZED INSTALACJĄ URZĄDZENIA

Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw w gospodarstwie domowym, nie do celów profesjonalnych. Łączy funkcje zwykłego piekarnika z zaletami gotowania na parze, dając w ten sposób wspaniałe rezultaty przy przygotowywaniu wszystkich gatunków mięsa, ryb, warzyw i deserów. Potrawy zachowują przy tym smak, świeżość, aromat, a przede wszystkim wszystkie substancje odżywcze.

Piekarnik nie jest przeznaczony do innych celów.

Urządzenie należy zamontować i użytkować w pomieszczeniach, w których temperatura nie spada poniżej 5°C.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby dorosłe, które zapoznały się z treścią instrukcji obsługi. Należy się upewnić, czy elektryczny kabel przyłączeniowy któregośkolwiek z urządzeń AGD nie został ściśnięty drzwiami piekarnika, ponieważ w ten sposób mogłaby się uszkodzić izolacja elektryczna kabla.

Jeżeli elektryczny kabel przyłączeniowy jest uszkodzony, powinien go wymienić pracownik serwisu; użytkowanie urządzenia z uszkodzonym kablem grozi niebezpieczeństwem.

Dzieci zazwyczaj nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, jakie niesie ze sobą użytkowanie urządzenia. Prosimy o nadzór nad dziećmi, przebywającymi w pobliżu piekarnika oraz uniemożliwienie im zabawy piekarnikiem.

Podczas przygotowywania jedzenia temperatura wewnątrz piekarnika bardzo wzrasta; w efekcie nagrzewają się również drzwi piekarnika. Nie należy dotykać drzwi oraz należy zadbać, aby dzieci nie oparzyły się o drzwi.

Osobom szczególnej troski lub niepełnosprawnym przy użytkowaniu urządzenia powinna pomagać osoba dorosła, mogąca im służyć pomocą.

Podczas użytkowania niektóre łatwo dostępne części piekarnika mocno się nagrzewają. Należy zadbać, aby dzieci nie dotykały piekarnika, dopóki się on całkowicie nie ochłodzi.

Otwierając drzwi piekarnika lub po zakończeniu przygotowywania jedzenia, należy uważać na falę gorącego powietrza i/lub pary z komory piekarnika. Należy się odsunąć, unikając w ten sposób oparzeń.

Zaleca się stosowanie wody destylowanej, gdyż to zapobiega gromadzeniu się kamienia kotłowego.

Piekarnika nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

Zanim zamknie się drzwi piekarnika, należy sprawdzić, czy w piekarniku nie ma przedmiotów, które nie powinny się tam znajdować lub być może nawet zwierząt domowych.

W piekarniku nigdy nie należy przechowywać materiałów zapalnych bądź substancji oraz przedmiotów nieodpornych na wysokie temperatury, np. środków czystości, rozpylaczy, produktów pakowanych próżniowo, żywności w puszkach itd. Takie materiały, substancje i przedmioty grożą bowiem niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu.

Książeczkę z instrukcją należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby była zawsze łatwo dostępna, gdy potrzebne będą zawarte w niej informacje. W razie sprzedaży bądź przekazania urządzenia innej osobie, należy załączyć również instrukcję obsługi.

O ile pojawi się błąd lub problem związany z działaniem urządzenia, piekarnik należy bezzwłocznie odłączyć z sieci elektrycznej.

Gorący smalec lub olej szybko się zapalają, dlatego rozgrzewanie w piekarniku tłuszczu do pieczenia mięsa grozi niebezpieczeństwem. Nigdy nie należy palącego się smalcu lub oleju próbować zagaścić wodą (to może bowiem podsyćcić ogień). Płomienie należy przyduśnić wilgotną szmatą.

Grill, płyty oraz blachy podczas działania piekarnika mocno się nagrzewają. Wstawiając je do piekarnika lub wyjmując z niego, należy używać zupełnie suchych rękawic kuchennych lub odpowiednich akcesoriów do chwytania takich przedmiotów.

Podczas użytkowania lub czyszczenia piekarnika należy uważać, aby nie wkładać palców pomiędzy zawiasy drzwi lub pomiędzy drzwi a obudowę piekarnika, ponieważ palce można sobie przyciąć i uszkodzić. Szczególnie należy uważać, gdy w pobliżu znajdują się również dzieci.

Drzwi piekarnika można pozostawić otwarte jedynie w pozycji podpartej.

Gdy drzwi są otwarte należy uważać, aby się o nie nie potknąć.

Nie należy siadać na drzwiach ani się o nie opierać; nie należy ich również używać jako powierzchni roboczej.

W czasie konserwacji, przesuwania urządzenia, montażu, czy też czyszczenia, należy stosować odpowiednie środki ochronne (rękawice itd.).

Podnosząc i przesuwać urządzenie, ważące ponad 25 kg, należy stosować odpowiedni sprzęt bądź skorzystać z pomocy drugiej osoby; w przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzeń.

Przed każdą czynnością lub ingerencją związaną z piekarnikiem, należy go odłączyć z sieci elektrycznej.

W urządzenie nie wolno ingerować, naprawiać lub go w jakikolwiek sposób zmieniać; przede wszystkim w urządzenie nie wolno ingerować, używając do tego narzędzi (śrubokrętów itp.).

Napraw powinien dokonywać tylko upoważniony personel, szczególnie gdy chodzi o elementy elektryczne urządzenia.

Nieodpowiednie prace naprawcze mogą stać się przyczyną poważnego wypadku, uszkodzić urządzenie i akcesoria oraz wpłynąć na ich prawidłowe działanie.

W urządzeniach, naprawianych w punktach serwisowych, należy wykonać rutynowe sprawdzenie. Należy przede wszystkim sprawdzić przewodność uziemienia.

Stosować należy jedynie załączoną termosondę do żywności, znajdującą się wśród akcesoriów piekarnika. Jeżeli sondę się uszkodzi lub zgubi, należy się zwrócić do najbliższego upoważnionego punktu serwisowego.

Producent nie odpowiada za obrażenia ciała lub szkody majątkowe, wynikające z niewystarczającej lub nieodpowiedniej konserwacji urządzenia.

Producent nie odpowiada w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian swoich produktów bez uprzedniego powiadomienia.

KORZYSTNE INFORMACJE ZWIĄZANE Z UŻYTKOWANIEM PIEKARNIKA

Drzwiczek piekarnika nie należy używać jako półki.

Wewnątrz piekarnika nie należy przechowywać gotowych potraw, ponieważ powoduje to rdzewienie.

Akcesoria do piekarnika

Używać należy jedynie załączonych akcesoriów, wykonanych specjalnie do użytkowania w tym piekarniku.

Ostrzeżenie: Podczas gotowania w parze za pomocą blachy perforowanej (dziurkowanej), zawsze pod blachę perforowaną należy stawiać blachę z pełnym dnem, aby zbierać ściekające krople wody.

Akcesoria należy zawsze wstawiać w prowadnice lub do blachy perforowanej.

Ostrzeżenie: Blachy perforowanej nie należy pokrywać.

Akcesoria powinny być odporne na wysoką temperaturę i parę.

Modele silikonowe nie są odpowiednie do przygotowywania potraw przy pomocy kombinacji gorącego powietrza i pary.

Nie należy stosować akcesoriów, które mają plamy rdzy, najmniejszy nawet kawałek rdzy może spowodować rdzewienie komory piekarnika.

Konserwacja i czyszczenie

Komora piekarnika jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Nieprawidłowa konserwacja i czyszczenie może spowodować rdzewienie komory piekarnika, dlatego czyszcząc, należy stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji.

Sole są bardzo żrące i mogą powodować rdzewienie komory piekarnika.

Kwaśne sosy, jak np. keczap lub musztarda oraz solone potawy, jak np. potrawy wędzone, zawierają chlorek i kwasy, które oddziałują na powierzchnię warstwę stali nierdzewnej. Piekarnik należy dlatego po każdorazowym użytku dokładnie oczyścić.

SKŁADOWANIE OPAKOWAŃ TRANSPORTOWYCH

Części opakowania (karton, ekspandowany polistyren EPS, worki plastikowe PE) należy usuwać zgodnie z przepisami o ochronie środowiska, wyrzucając do odpowiednio oznaczonych kontenerów.

INSTALACJA

Z urządzenia należy zdjąć opakowanie i sprawdzić stan elektrycznego kabla przyłączeniowego – zarówno urządzenie jak i kabel **NIE POWINNY** być uszkodzone. W przeciwnym razie przed włączeniem urządzenia należy zwrócić się do producenta.

Podnosząc urządzenie, nie należy chwytać za uchwyt na drzwiach urządzenia.

Opakowanie (np. papier, polistyren) może stanowić niebezpieczeństwo dla dzieci (niebezpieczeństwo zaduszenia). Należy je trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Urządzenie należy prawidłowo zamontować i podłączyć do sieci elektrycznej. Powinien tego dokonać **WYSZKOLONY PERSONEL**, kierując się wskazówkami producenta.

Przed jakąkolwiek ingerencją w urządzenie należy zadbać, aby urządzenie było **ODŁĄCZONE** z sieci elektrycznej.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z danymi, umieszczonymi na tabliczce znamionowej (tabliczka jest widoczna po otwarciu drzwi piekarnika).

Należy sprawdzić, czy w domowej instalacji zasilającej jest umieszczony wyłącznik wielopolowy, zgodny z obowiązującymi normami (z minimalnym otwarciem między stykami, wynoszącym 3 mm) i czy jest przystosowany do obciążenia zgodnego z obciążeniem urządzenia (patrz: tabliczka znamionowa). W przeciwnym razie, pomiędzy urządzeniem a instalacją elektryczną należy, w łatwo dostępnym miejscu, zainstalować urządzenie o podanych charakterystykach.

OSTRZEŻENIE: Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest odpowiednio uziemiona, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

Uwaga: uziemienie jest przepisane ustawowo.

Kabel uziemiający żółto-zielonego koloru powinien być o 2-3 cm dłuższy od innych kabli i nie należy go przerywać wyłącznikiem.

Elektrycznego kabla przyłączeniowego nie należy prowadzić w pobliżu źródeł ciepła lub miejsc, gdzie temperatura powietrza przekracza 50°C.

Jeżeli urządzenie jest bez elektrycznego kabla przyłączeniowego, należy zastosować kabel o minimalnym przekroju 1,5 mm².

Jeżeli stosuje się wtyczkę, ta powinna ona być standardowego typu oraz powinna być przystosowana do danego obciążenia i gniazdka sieciowego.

Wymiana elektrycznego kabla przyłączeniowego

Uszkodzony kabel przyłączeniowy można wymienić tylko na kabel o następującej charakterystyce:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Przekrój żyły roboczej kabla 3 x 1,5 mm²

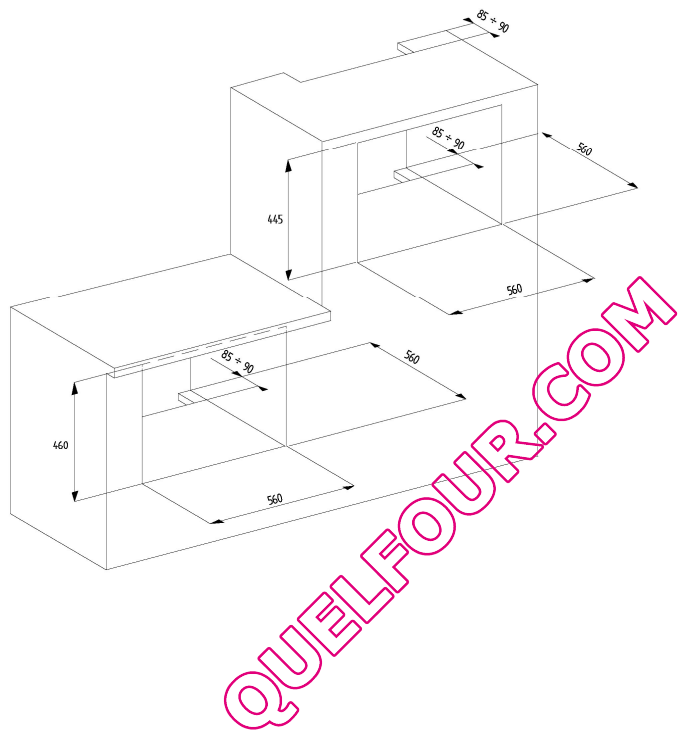
Terminal przyłączeniowy

Na piekarniku znajduje się terminal przyłączeniowy, przystosowany do jednofazowego napięcia zasilania 220-230 V oraz częstotliwości 50 Hz.

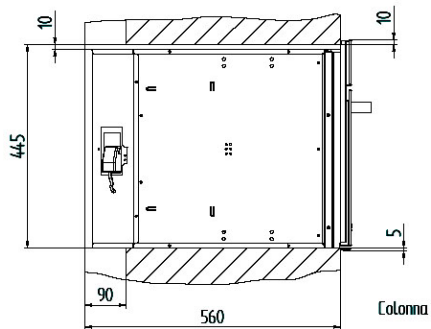
Uwaga: jeżeli trzeba będzie wymienić kabel przyłączeniowy, należy przy łączeniu żył roboczych kabla brać pod uwagę następujące objaśnienia:

NIEBIESKI	- NEUTRALNY (N)
BRAZOWY	- LINIA (L)
ŻÓŁTO-ZIELONY	- UZIEMIENIE (\perp)

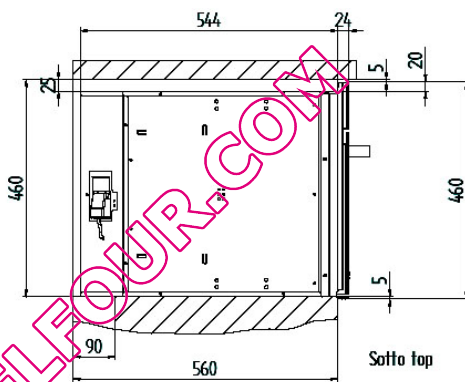
SCHEMAT MONTAŻU



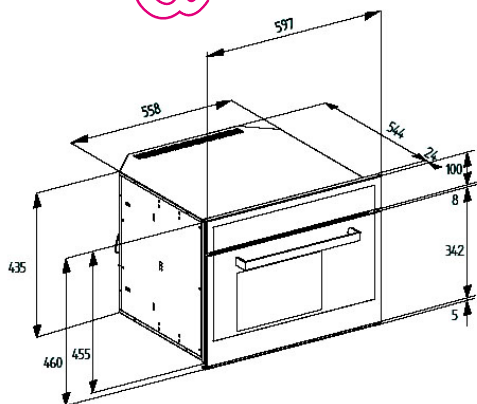
WYMIARY PIEKARNIKA



Zabudowa w element
kuchenny - wieża



Zabudowa pod blat
roboczy



Wymiary piekarnika

PRZED PIERWSZYM UŻYTKOWANIEM

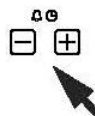
PIERWSZE PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Po pierwszym podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej, na wyświetlaczu pojawi się informacja **WRT** (czekaj) oraz niektóre dane identyfikacyjne urządzenia.

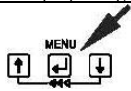
W tym czasie nie należy używać przycisków.

Uwaga: Zazwyczaj wentylator się włączy i po kilku chwilach wyłączy.

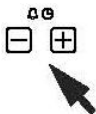
Gdy wyświetli się informacja **LANGUAGE ENGLISH**, należy wybrać język za pomocą przycisków



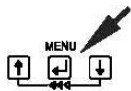
Wybór języka należy potwierdzić przyciskiem



Następnie, za pomocą przycisków **- +**, nastawić zegar.



Nastawienie należy potwierdzić przyciskiem



JAK WŁĄCZYĆ PIEKARNIK

Przycisnąć przycisk  na co najmniej 1 sekundę.


Na wyświetlaczu ukaże się napis **<< ON >>**, wewnątrz piekarnika włączy się lampka i wyświetli się informacja **<- -> SELECT COOKING ↓ MENU**

Uwaga: Jeżeli przyciski są zablokowane, należy je odblokować.

Patrz: rozdział ODBLOKOWANIE PRZYCISKÓW.

Jeżeli nie wybierze się żadnego ze sposobów przygotowywania jedzenia, piekarnik wyłączy się samoczynnie po upływie 5 minut.

JAK WYŁĄCZYĆ PIEKARNIK

Przycisnąć należy przycisk .

Na wyświetlaczu ukaże się napis **<< OFF >>** i piekarnik przejdzie w stan gotowości.

TWARDOŚĆ WODY

Do twardości wody przyczyniają się głównie, rozpuszczone w wodzie, sole wapnia i magnezu. Twardość jest na ogół wyrażana we francuskich stopniach twardości (°fH).

Twarda woda powoduje gromadzenie się kamienia kotłowego, który z biegiem czasu zmniejsza skuteczność działania piekarnika.

Z tego powodu piekarnik został wyposażony w system samoczynnie włączający cykl usuwania kamienia kotłowego, gdy zajdzie taka potrzeba.

Zaleca się stosowanie wody destylowanej, ponieważ dzięki temu zmniejsza się gromadzenie się kamienia kotłowego. Istnieją trzy klasy twardości wody.

Tabela wartości we francuskich stopniach twardości (°fH) i w niemieckich stopniach twardości (°dH)

TWARDOŚĆ WODY °fH		TWARDOŚĆ WODY °dH	
16-35° fH	ŚREDNIO TWARDA WODA	0-8° dH	ŚREDNIO TWARDA WODA
0-15° fH	MIEKKA WODA	9-20° dH	MIEKKA WODA
36-50° fH	BARDZO TWARDA WODA	21-28° dH	BARDZO TWARDA WODA

By ustawić twardości wody należy zastosować tester znajdujący się w wyposażeniu urządzenia.

Tester należy zamoczyć w szklance wody, odczytać wartość określającą twardość wody, a następnie ustawić wartość w oparciu o dane w tabeli powyżej.

UWAGA! Należy dokładnie sprawdzić w jakich jednostkach jest oznaczona twardość wody (°fH lub °dH) i prawidłowo odczytać ją w powyższej tabeli.

Wartość wyjściowa to klasa średnio twardej wody (1 linijka w tabeli).

Można ją zmienić, wybierając najpierw żadaną twardość, a następnie potwierdzając wybór za pomocą

przycisku



Następnie, za pomocą przycisków



, należy ustawić nową wartość.

Po zakończeniu ustawień, wartość należy potwierdzić przyciskami



NAGRZEWANIE PIEKARNIKA

Uwaga: Przed czyszczeniem piekarnika należy wyłączyć zasilanie elektryczne lub wyłącznik wielopolowy ustawić w pozycji OFF.

Komorę piekarnika należy przed użytkowaniem dokładnie wyczyścić. Używać należy miękkiej ściereczki lub myjki, zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego. Kratek i blachę należy suszyć w przewodnicze.

Piekarnik należy włączyć, wybrać opcję »Professional Cooking« (patrz: instrukcja poniżej) i ustawić temperaturę na 230 °C. Pusty piekarnik powinien działać przez około 30 minut, co pomoże usunąć ewentualne pozostałości oleju maszynowego bądź mazi, które mogłyby spowodować nieprzyjemny zapach podczas pieczenia.

Pomieszczenie należy w tym czasie wywietrzyć.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA ORAZ AKCESORIÓW

Aby łatwiej było oczyścić komorę piekarnika, zaleca się włączyć uprzednio opcję samoczynnego czyszczenia. W celu uzyskania lepszych wyników należy zastosować środek do usuwania kamienia wapiennego (DECALCIFICANTE), znajdujący się w wyposażeniu urządzenia.

Środek ten jest wykonany na bazie JEDNOWODZIANU KWASU CYTRYNOWEGO, który jest do dostania w aptece lub drogerii

Nastęnie urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej.

Wewnętrzne ścianki piekarnika należy oczyścić wilgotną myjką, usuwając ewentualne pozostałości jedzenia. Czyszczenie należy powtarzać po każdym użytkowaniu piekarnika.

Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować parowych urządzeń czyszczących.

Do czyszczenia szkła na drzwiach piekarnika nie należy stosować szorstkich materiałów, powodujących zadrapania (np. szorstka strona myjki, druciak lub węża stalowa), ponieważ szkło może się uszkodzić i skruszyć.

TERMOSONDY NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYŃ.

W zmywarce można myć kratkę, dzbanek i blachę.

Ze względów higienicznych należy po każdorazowym użyciu opróżnić dzbanek na wodę.

Gdy piekarnik ochłodzi się po zakończeniu użytkowania, dno wewnętrzne należy wytrzeć miękką ściereczką, aby wsiąknęła w nią pozostała ilość wilgoci.

DANE TECHNICZNE

Pojemność dzbanka na wodę: 1,2 L

Pojemność użytkowa (komora piekarnika): 27 L

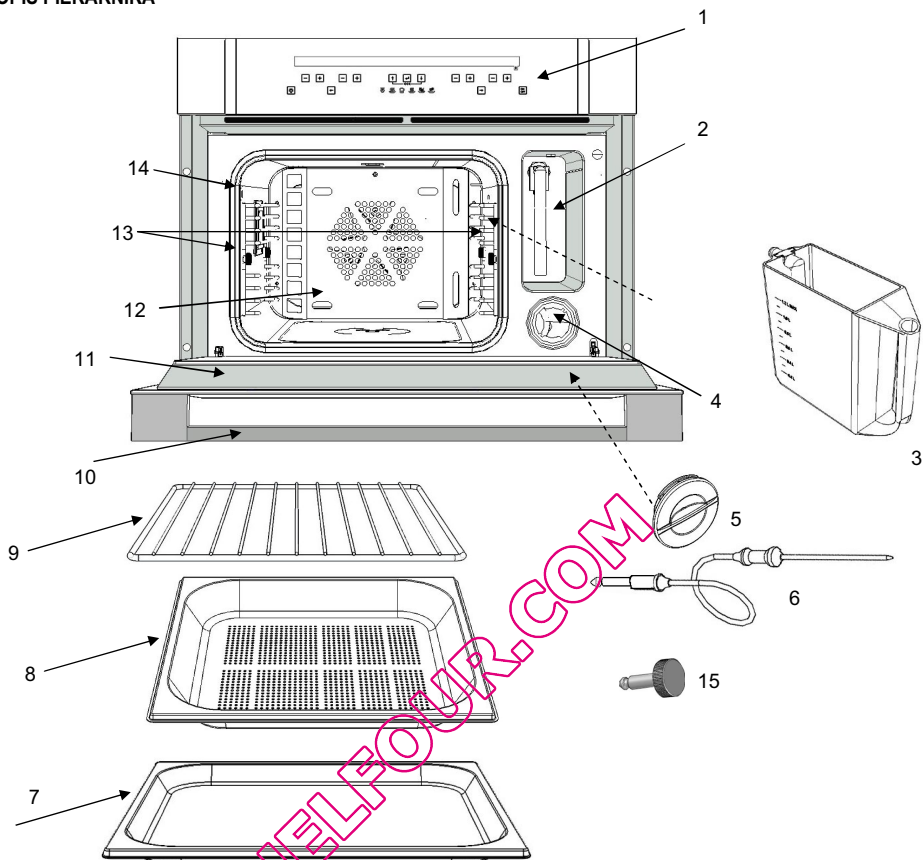
Objętość (komora piekarnika): 31 L

Napięcie podłączenia: 220-240 V~ 50/60 Hz.

Największa dopuszczalna moc: 2,2 kW.

QUELFLOUR.COM

OPIS PIEKARNIKA



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Panel sterujący z wyświetlaczem | 8 Blacha perforowana (dziurkowana) |
| 2 Miejsce na dzbanek | 9 Kratka |
| 3 Dzbanek na wodę | 10 Uchwyt |
| 4 Komora filtra | 11 Drzwi |
| 5 Pokrywa filtra | 12 Komora piekarnika |
| 6 Temperatura do żywności | 13 Boczne prowadnice |
| 7 Blacha | 14 Miejsce do podłączenia termosondy |
| | 15 Zaślepka miejsca do podłączenia termosondy; należy ją wstawić w to miejsce (14), gdy nie używa się termosondy (6) |

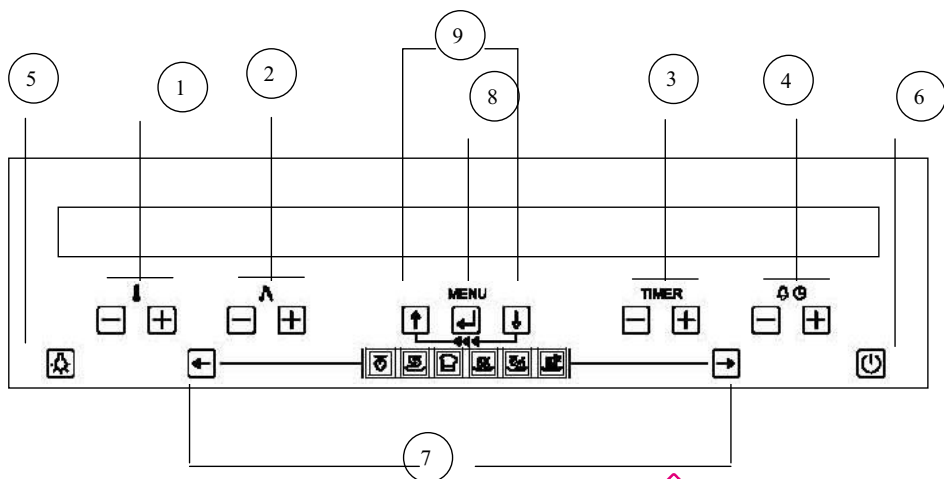
Przed włączeniem piekarnika należy sprawdzić, czy zaślepka (15) znajduje się w miejscu do podłączenia termosondy (14). Wybierając cykl gotowania z użyciem termosondy, tę należy podłączyć (6).

Gotowanie/ pieczenie nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie wstawione jedno z akcesoriów.

Uwaga: w czasie przygotowywania jedzenia zatyczka mocno się nagrzewa.

Chcąc wyjąć zaślepkę i umieścić termosondę, należy poczekać, aż piekarnik się ochłodzi lub zastosować odpowiedni sprzęt ochronny (np. rękawice).

OPIS PANELU STERUJĄCEGO



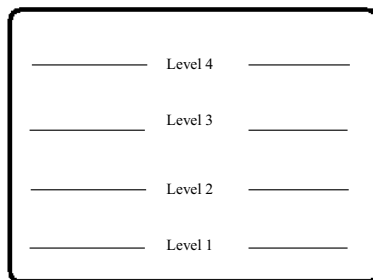
OPIS PRZYCISKÓW

1. Przyciski do ustawiania temperatury wewnątrz piekarnika i wyświetlacz (+ do podwyższenia, - do obniżenia, min. 30 °C - max. 230 °C * w zależności od wybranego cyklu)
2. Przyciski do ustawiania temperatury termosondy i wyświetlacz (+ do podwyższenia, - do obniżenia, min. 30 °C - max. 90 °C)
3. Przyciski do ustawiania programu przygotowywania i wyświetlacz
4. Przyciski do ustawiania zegara lub sygnału dźwiękowego i wyświetlacz
5. Przycisk włączenia/ wyłączenia lampki wewnątrz piekarnika
6. Przycisk włączenia/ wyłączenia piekarnika
7. Przyciski wyboru sposobu przygotowania jedzenia (wybór funkcji)
8. Przycisk do potwierdzenia wyboru
9. Przycisk do przesuwania się pomiędzy elementami menu

AKCESORIA

Aksesoria, załączone do piekarnika, oferują wiele możliwości i sposobów przygotowania jedzenia.

Na ściankach wewnątrz piekarnika znajdują się prowadnice, w które można wstawić kratkę lub blachę. Prowadnice są umieszczone na różnych poziomach, co daje użytkownikowi możliwość wyboru wysokości, odpowiedniej do przygotowania potrawy.



KRATKA

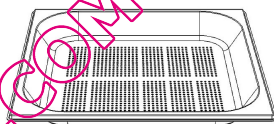
Zazwyczaj używana jest jako nośnik.

Zalecane położenie: 2/3/4 poziom.



BLACHA PERFOROWANA

Blacha perforowana używana jest zazwyczaj do gotowania na parze (świeżych lub mrożonych warzyw, ryb). Należy ją umieścić na 2 lub 3 poziomie oraz podstawić pod nią blachę do zbierania spadających kropeł.



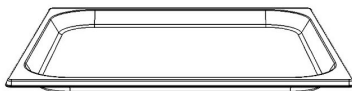
BLACHA

Blacha z podniesionymi brzegami używana jest zazwyczaj jako podłoże do wszystkich naczyń jednoczęściowych lub naczyń do kąpieli wodnej.

Razem z kratką lub blachą perforowaną można jej używać również podczas pieczenia do zbierania soków lub tłuszczu.

Przygotowując tłuste potrawy, zaleca się, aby do blachy nalać trochę wody, dzięki czemu będzie można zapobiec paleniu się tłuszczu, powstawaniu dymu i nieprzyjemnych zapachów.

Podłoże do potraw (ciasta itp.).



TERMOSONDA

Termosondy można używać podczas przygotowywania wszystkich rodzajów potraw, a przede wszystkim mięsa.




SYSTEM CHŁODZENIA PIEKARNIKA

Piekarnik jest wyposażony w wentylator chłodzący, gwarantujący prawidłowe działanie piekarnika i zmniejszający temperaturę powierzchni zewnętrznych.

Wentylator działa zawsze podczas przygotowywania jedzenia; w miejscu pomiędzy płytą przednią i drzwiami piekarnika można wyczuć ciąg powietrza.

OŚWIETLENIE KOMORY PIEKARNIKA

Lampkę wewnątrz piekarnika można w każdej chwili włączyć lub wyłączyć za pomocą przycisku , niezależnie od cyklu, w którym znajduje się piekarnik.

W podmenu "lighting" można wybrać sposób wyłączenia lampki. Chcąc używać ręcznego wyłączenia lampki, przy

elemencie **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** należy wybrać **NO**.

Włączoną lampkę można będzie teraz wyłączać, ponownie przyciskając przycisk .

Po wybraniu **YES**, lampka będzie się wyłączać samoczynnie po upływie 5 minut.

PRAKTYCZNE RADY

Podczas gotowania/ pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

Wyjmując naczynia z piekarnika, zawsze należy używać całkowicie suchych rękawic ochronnych lub uchwytów.

Używać należy jedynie naczyń, odpornych na wysoką temperaturę, równą lub wyższą od 250°C.

Podczas otwierania drzwi piekarnika po zakończeniu gotowania lub pieczenia, należy uważać na falę gorącego powietrza i/ lub pary z komory piekarnika. Należy się odsunąć, unikając w ten sposób oparzeń.





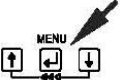
Naczynie nie należy nigdy stawiać bezpośrednio na dnie piekarnika.

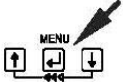

WŁĄCZENIE CYKLU GOTOWANIA/ PIECZENIA

Piekarnik można włączyć na dwa sposoby:

- wybierając sposób przygotowania potrawy (wybór funkcji)
- wybierając rodzaj potrawy – fabrycznie ustawione programy do samoczynnego przygotowywania potraw

WYBÓR SPOSOBU PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Funkcja i symbol	Opis funkcji	Ustawiona fabrycznie min.-max. temperatura wewnątrz piekarnika T (°C)	Ustawiona fabrycznie temperatura termosondy T (°C)
<p>GOTOWANIE NA PARZE</p> 	<p>Para z podgrzewacza wody, wpływająca do komory piekarnika, ogrzewa przestrzeń i gotuje jedzenie. Ten sposób jest idealny do gotowania wszystkich rodzajów warzyw, zachowuje bowiem ich kolor, smak i inne właściwości organoleptyczne.</p>	<p>40 – 100 100</p>	<p>70</p>
<p>PODGRZEWANIE JEDZENIA</p> 	<p>Przy podgrzewaniu wewnątrz piekarnika uczestniczą para i gorące powietrze. Podgrzewanie jedzenia jest więc szybkie i równomierne, co zapobiega wysuszeniu się jedzenia. Powietrze ogrzewa się za pomocą SPIRALNEGO elementu grzejnego, a funkcją wentylatora radialnego jest równomiernie rozprowadzanie ogrzanego powietrza wewnątrz piekarnika. Ten sposób przygotowywania zaleca się do podgrzewania gotowego, wstępnie przygotowanego lub zamrożonego jedzenia.</p>	<p>60 – 130 110</p>	<p>70</p>
<p>PROFESJONALNY SPOSÓB PRZYGOTOWANIA</p> 	<p>Przygotowanie jedzenia przebiega w kilku fazach. Po włączeniu funkcji rozpoczyna się pierwsza faza, kiedy jedzenie gotuje się na parze, po pewnym czasie włącza się funkcja obróbki w GORĄCYM POWIETRZU. Ta kombinacja jest idealna do wyrastania lub pieczenia wszystkich rodzajów ciasta, chleba lub koraczy. Zaleca się, aby tego sposobu nie stosować kilka razy pod rząd, ponieważ rezultaty nie będą wówczas zadowalające. Piekarnik musi się pomiędzy jednym a drugim takim cyklem ochłodzić, tylko w ten sposób nowa faza gotowania na parze będzie przebiegała prawidłowo.</p>	<p>100–230 205</p>	<p>70</p>
<p>PIECZENIE W GORĄCYM POWIETRZU</p> 	<p>Powietrze wewnątrz piekarnika ogrzewa się za pomocą spiralnego elementu grzejnego, znajdującego się w tylnej ścianie urządzenia. Wentylator radialny pomaga przy równomiernym rozprowadzaniu ogrzanego powietrza wewnątrz piekarnika. Ten sposób przygotowywania, znany również jako pieczenie z termoobiegiem, pozwala na równomierne zapieczenie się potrawy z każdej strony.</p>	<p>40 – 230 175</p>	<p>70</p>
<p>GORĄCE POWIETRZE + PARA</p> 	<p>Przygotowanie jedzenia przebiega podobnie, jak w powyżej opisanym sposobie pieczenia w gorącym powietrzu, tylko że można przy tym ręcznie ustawić doprowadzanie pary za pomocą przycisku (8). Doprowadzanie pary można przerwać, ponownie przyciskając przycisk</p>	<p>80 – 230 175</p>	<p>70</p>

	 <p>(8) lub poczekać 10 minut, po upływie których doprowadzanie pary zostanie samoczynnie przerwane. Ten sposób jest idealny do przygotowania pieczeni.</p>		
<p>NIŻSZA TEMPERATURA</p> 	<p>Przygotowanie jedzenia przebiega w niższej temperaturze i przez dłuższy czas. Ten sposób jest idealny do pieczenia mięsa oraz przygotowywania miękkich i soczystych potraw mięsnych. Powietrze wewnątrz piekarnika ogrzewa się za pomocą spiralnego elementu grzejnego, znajdującego się w tylnej ścianie urządzenia, a funkcją wentylatora radialnego jest równomiernie rozprowadzanie ogrzanego powietrza wewnątrz piekarnika. W tym cyklu zaleca się stosowanie załączonej termosondy.</p>	<p>60-100 90</p>	<p>70</p>

WYBÓR SPOSOBU PRZYGOTOWANIA POTRAWY

Żądany sposób przygotowywania potrawy należy wybrać za pomocą przycisków kierunkowych:



Patrz: opis funkcji w powyższej tabeli (Wybór sposobu przygotowania potrawy).

Uwaga: Jeżeli w ciągu 5 minut nie zostanie wybrana żadna funkcja, piekarnik wyłączy się samoczynnie. Patrz: rozdział o stanie wyłączenia piekarnika.

URUCHAMIANIE FUNKCJI Z UŻYCIEM PARY



Dzbanek należy napęlić wodą destylowaną (w razie jej braku należy użyć wody pitnej).

Napełnić tylko do oznaczonej wysokości (1.2 L).

Uwaga: Dzbanka NIGDY nie należy napełniać do samego brzegu. Woda po zakończeniu cyklu przyplynie z powrotem i może się przelać.

Dzbanek należy wstawić na przewidziane do tego miejsce.

Należy go wsunąć do końca, lekko go dociskając tak, by kanałik w dzbanku całkowicie przylegał do elementu hydraulicznego piekarnika.




Pod blachę perforowaną koniecznie należy wstawić blachę z pełnym dnem, aby zbierały się w niej woda, soki i ewentualne kawałki jedzenia.


JAK DODAWAĆ PARĘ PRZY KOMBINOWANYM SPOSOBIE PRZYGOTOWYWANIA JEDZENIA (GORĄCE POWIETRZE + PARA)

Podczas cyklu kombinowanego sposobu przygotowania jedzenia doprowadzenie pary można ustawić ręcznie. W ten sposób zachowuje się pełną kontrolę nad poziomem wilgoci lub jego utrzymaniem wewnątrz piekarnika, co umożliwia przygotowanie bardziej miękkiej i soczystej potrawy.

Po wybraniu i uruchomieniu funkcji, w regularnych odstępach czasu ukazywać się będzie następująca informacja:

PRESS ↵ TO ADD STEAM

Po przyciśnięciu przycisku  , zapali się symbol  ostrzegając, że włączyl się generator pary. Po kilku chwilach para zacznie wpływać do komory piekarnika. Procedura powtarzać się będzie w regularnych odstępach czasu z przerwami pomiędzy, jednak nie dłużej niż łącznie 15 minut. Na końcu procesu generator pary i symbol  się wyłącza.

Proces można również ręcznie w każdej chwili przerwać za pomocą przycisku  .
O tym obwieszcza sygnał dźwiękowy i informacja na wyświetlaczu **PRESS ↵ TO STOP STEAM**.

URUCHAMIANIE FUNKCJI BEZ UŻYCIA PARY



Uruchamiając funkcję bez użycia pary, dzbanek można pozostawić na przewidziane do tego miejsce, nie wpływając tym samym na sposób przygotowania potrawy.

Uwaga:

Chcąc uruchomić cykl PODGRZEWANIA lub PROFESJONALNEGO PRZYGOTOWANIA JEDZENIA, a właśnie zakończył się podobny cykl, piekarnik należy wystarczająco ochłodzić. Tylko w ten sposób osiągnie się żądane rezultaty.

NASTAWIANIE TEMPERATURY

Ustawioną fabrycznie temperaturę można zmienić, przestawiając każdorazowo o 5 °C za pomocą

przycisków  

Temperatura wewnątrz piekarnika zawsze ukazuje się z lewej strony litery t.

Uwaga: Podczas nagrzewania się piekarnika, dopóki temperatura nie osiągnie ustawionej wartości, symbol stopni "°" będzie pulsował. We wszystkich pozostałych przypadkach, jak np. sprawdzanie lub zachowanie osiągniętej temperatury oraz ochładzanie piekarnika do niższej temperatury od początkowej, symbol będzie świecił nieprzerwanie.

JAK ZACZAĆ GOTOWAĆ/PIEC


Wybraną funkcję z ustawieniami wypisanymi na wyświetlaczu, uruchamia się, potwierdzając ją za pomocą przycisku



Na wyświetlaczu ukaże się informacja **ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**.


Uwaga: Jeżeli w ciągu 5 minut wybrane funkcje nie zostaną potwierdzone, piekarnik wyłączy się samoczynnie.


Po uruchomieniu funkcji, na wyświetlaczu ukaże się informacja: **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**.

Za pomocą przycisku  można wejść do menu i tam ustawić półautomatyczny sposób przygotowania jedzenia lub zachować ustawienia wykonywanej właśnie funkcji.

JAK UŻYWAĆ FUNKCJI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO


Funkcję sygnału dźwiękowego należy uruchomić, przyciskając jeden spośród następujących przycisków

Symbol  zacznie pulsować, na wyświetlaczu ukaże się informacja ALARM oraz cyfry 00.00.

Żądany czas sygnału dźwiękowego należy wnieść za pomocą przycisków .

Ustawić go można na maksymalnie 23 godziny i 59 minut.

Po kilku chwilach (5 sekund) rozpocznie się odliczanie czasu, na wyświetlaczu ukaże się obecny czas i symbol będzie się świecić.

Po upływie nastawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy i ukaże się informacja ALARM 00.00 oraz symbol  (ostatnie dwie pulsacje).

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, przyciskając dowolny przycisk.

Uwaga: Po 5 minutach sygnał dźwiękowy się samoczynnie wyłączy.

OSTRZEŻENIE:

Funkcja sygnału dźwiękowego działa **NIEZALEŻNIE** od piekarnika, dlatego można ją uruchomić w każdej chwili.

JAK WYŚWIETLIĆ I ODWOŁAĆ SYGNAŁ DŹWIĘKOWY


Informacje o odliczaniu czasu sygnału dźwiękowego można sprawdzić za pomocą jednego z następujących

przycisków 

Symbol  zacznie pulsować.

Teraz można nastawić nowy czas sygnału dźwiękowego za pomocą przycisków 

Jak odwołać sygnał dźwiękowy

Sygnał dźwiękowy należy odwołać równoczesnym przyciśnięciem przycisków 

Symbol  zniknie.

NASTAWIANIE CZASU PRZYGOTOWANIA JEDZENIA (CZAS TRWANIA GOTOWANIA/ PIECZENIA)

Piekarnik należy włączyć i wybrać żądaną funkcję.

Czas przygotowania należy ustawić za pomocą przycisków



Początkowy format wyświetlania czasu jest ustawiony na min:sek i godz:min (min = minuta, sek = sekunda).

Najdłuższy możliwy do nastawienia czas to 10 godzin.

Kończąc nastawianie, należy uruchomić funkcję.

Czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać. Po osiągnięciu zera, przygotowanie jedzenia się kończy i piekarnik przechodzi w stan po zakończeniu gotowania/ pieczenia.

JAK ODWOŁAĆ CZAS PRZYGOTOWANIA JEDZENIA

Nastawiony czas przygotowania można odwołać równoczesnym przyciśnięciem przycisków



Czas ustawi się na zero.

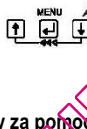
JAK USTAWIĆ PROGRAM (POCZĄTEK I KONIEC GOTOWANIA/ PIECZENIA)

Włączyć należy piekarnik, wybrać żądaną funkcję i nastawić temperaturę.

Nastawić czas przygotowania za pomocą przycisków

... i najdłuższy możliwy do nastawienia czas to 10 godzin.

Przycisnąć należy przycisk



i odszukać opcję

END OF COOKING (koniec gotowania/

pieczenia). Wybrać ją należy za pomocą przycisków



Po ukazaniu się informacji

SET TIME,

za pomocą przycisków



ustawić czas, kiedy

piekarnik powinien się wyłączyć (gotowanie/ pieczenie się zakończy). Czas wyłączenia nie powinien wykraczać poza kolejne 23 godziny i 59 minut.

Ustawienie należy potwierdzić za pomocą przycisku



Piekarnik przejdzie na funkcję opóźnienia włączenia.

Wybrana funkcja włączy się później samoczynnie, będzie trwała i zakończy się w zależności od nastawionego czasu przygotowywania i czasu wyłączenia.

Na wyświetlaczu, w 15 sekundowych regularnych odstępach czasu, będzie się wyświetlała informacja **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** wraz z pozostałym czasem opóźnienia, po którym gotowanie/ pieczenie się rozpocznie.

Czas rozpoczęcia można kiedykolwiek sprawdzić na wyświetlaczu za pomocą jednego z

przycisków



PRZYGOTOWANIE JEDZENIA PRZY POMOCY SONDY TEMPERATUROWEJ

Sonda temperaturowa bądź termosonda należy do załączonych akcesoriów; z wyglądu jest podobna do kabla, który na jednym końcu ma większą igłę, a na drugim wtyczkę. Gdy sonda jest podłączona, można nią mierzyć temperaturę wewnątrz mięsa lub innych produktów spożywczych.

Termosonda to dodatek, który bardzo uprości proces pieczenia użytkownikom z małymi doświadczeniami, gwarantując im bezpośrednie wyniki podczas przygotowywania potraw.

Gotowanie/ pieczenie się kończy, gdy temperatura potrawy osiągnie nastawioną wartość, wyświetloną na wyświetlaczu.

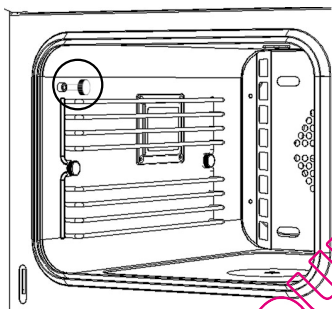
JAK UŻYWAĆ SONDY TEMPERATUROWEJ

Termosondę należy podłączyć w miejscu wewnątrz piekarnika, a dokładniej w górnej części lewej wewnętrznej ścianki (patrz: Rysunek A). Metalową igłę sondy należy umieścić w potrawie w kierunku poziomym, wsuwając ją aż do rączki. O ile to możliwe, koniec igły należy umieścić w samym środku potrawy, z dala od kości lub tłustych części.

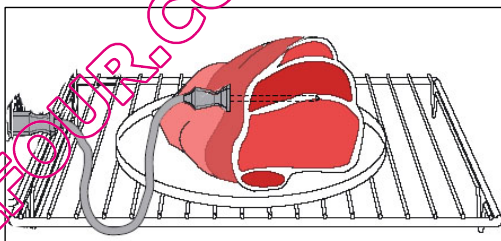
Rezultaty pomiaru będą prawidłowe tylko wówczas, gdy będzie się przestrzegać niniejszych wskazówek.

Włączyć należy piekarnik, wybrać funkcję, ustawić temperaturę termosondy oraz temperaturę wewnątrz piekarnika.

O ile na wyświetlaczu temperatury sondy pulsuje wartość 30 °C, oznacza to, że dla wybranej z listy potrawy nie została określona odpowiednia temperatura sondy. W takim wypadku zaleca się wyciągnięcie sondy i przygotowanie potrawy w przewidziany sposób lub też samodzielne ustawienie takiej temperatury sondy, która wydaje się najodpowiedniejsza.



Rysunek A



Rysunek B


JAK ZMIENIĆ TEMPERATURĘ TERMOSONDY

Temperaturę termosondy można zmieniać, przestawiając ją każdorazowo o 1 °C, za pomocą



Maksymalna temperatura ustawienia: 90 °C

Minimalna temperatura ustawienia: 30 °C

Temperatura termosondy ukaże się z prawej strony symbolu 

Uwagi:

Temperatura wewnątrz piekarnika powinna być wyższa od temperatury termosondy. W przeciwnym wypadku ustawiona wartość będzie pulsować i w ten sposób informować o nieprawidłowości.

Za pomocą termosondy nie można nastawiać czasu przygotowywania jedzenia i odwrotnie.

UŻYWANIE TERMOSONDY JAKO TERMOMETRU

Temperaturę potrawy można zmierzyć, równocześnie przyciskając oba przyciski na wyświetlaczu.



. Temperatura ukaże się

Minimalna i maksymalna wysokość temperatury, którą może zmierzyć sonda, wynosi 20 °C i 250 °C.

JAK USTAWIĆ PROGRAM GOTOWANIA/ PIECZENIA PRZY POMOCY TERMOSONDY

Termosondę należy przyłączyć w odpowiednim miejscu (patrz: Rysunek A). Włączyć należy piekarnik, wybrać żądany sposób przygotowywania jedzenia i nastawić temperaturę gotowania/ pieczenia.

Następnie należy przycisnąć przycisk



i odnaleźć element »START COOKING«. Należy go wybrać za

pomocą przycisku

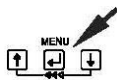


Po ukazaniu się informacji »SET TIME«, za pomocą przycisków pieczenie ma się rozpocząć.

należy nastawić czas, kiedy gotowanie/

Czas rozpoczęcia nie powinien wykraczać poza kolejne 23 godziny i 59 minut.

Ustawienie należy potwierdzić za pomocą przycisku



Piekarnik przejdzie na funkcję opóźnienia włączenia.

Wybrana funkcja włączy się w określonym czasie i wyłączy po zakończeniu gotowania/ pieczenia (np. gdy temperatura jedzenia będzie wyższa niż temperatura sondy).

Na wyświetlaczu w 15 sekundowych regularnych odstępach czasu, będzie się wyświetlała informacja **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** wraz z pozostałym czasem opóźnienia, po którym piekarnik się włączy.

Czas włączenia można kiedykolwiek sprawdzić na wyświetlaczu za pomocą jednego z



ZAPISYWANIE DANYCH

Elektronika, znajdująca się w piekarniku, umożliwia zapisywanie ustawień poszczególnych funkcji bądź sposobów przygotowywania jedzenia. Zapisane dane można później przywołać i danie przygotować w całkowicie identycznych warunkach. To gwarantuje konsekwencję i pewne rezultaty przy przygotowywaniu potraw.

Do pamięci można zapisać:

Cykl gotowania/ pieczenia

Temperaturę wewnątrz piekarnika

Temperaturę termosondy lub do wyboru **czas przygotowania jedzenia**

Do pamięci nie można zapisać:


Początku gotowania/ pieczenia

Zakończeniu gotowania/ pieczenia

JAK ZAPISAĆ CYKL GOTOWANIA/ PIECZENIA

Po włączeniu piekarnika i wprowadzeniu wszystkich potrzebnych danych do przygotowania potrawy, kilka razy pod rząd

należy przycisnąć strzałkę , aż ukaże się informacja **SAVE COOKING CYCLE**.

Za pomocą przycisku  należy potwierdzić, że zamierza się zapisać cykl.

Należy wybrać strzałkę  lub  i wybrać jedno spośród 10 miejsc, pozostających do dyspozycji.

Wybrane miejsce **COOKING CYCLE NO.**, w którym zostaną zapisane dane, należy potwierdzić za pomocą przycisku



Po zapisaniu danych, ukaże się informacja **DONE**.

Uwagi:

Odpowiedni cykl, za pomocą którego można będzie przygotować żadaną potrawę, łatwiej odszuka się na liście, jeżeli do zeszytu zapisze się potrawę i odpowiedni numer cyklu.

Jeżeli po zakończeniu zapisywania danych nie ukaże się informacja **DONE**, oznacza to, że w pamięci nie ma już więcej miejsca. Zanim zapisze się nowy cykl, należy zrobić miejsce w pamięci, usuwając przynajmniej jeden spośród już zapisanych cykli.

Funkcje menu

RECIPES
SETTINGS
EXIT

»**Recipes**«: W systemie piekarnika znajduje się lista wielu potraw (mięso, chleb/pizza, słodkości, zapiekanki, własne zapisane przepisy przygotowania). Wybierając potrawę z listy iz seznama, od razu ustawią się wszystkie potrzebne parametry do prawidłowego przygotowania potrawy. Parametry można sprawdzić w tabeli poniżej.

»**Settings**«: W menu można zmieniać liczne ustawienia piekarnika, dostosowując je w ten sposób do własnych potrzeb.

»**Exit**«: Wyjście z menu.

ODWOŁANIE WYBRANYCH USTAWIENÍ



Równocześnie należy przycisnąć oba przyciski



aby odwołać program (początek i koniec gotowania/ pieczenia).

Piekarnik włączy się samoczynnie i ukaże się informacja **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**. Elementy grzejne się wyłączą.

Włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się informacja **COOKING FINISHED** (koniec gotowania/ pieczenia).

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć za pomocą dowolnego przycisku.



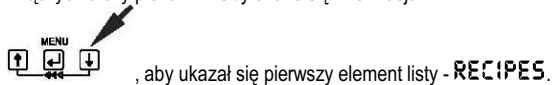
Piekarnik należy wyłączyć za pomocą przycisku lub wybrać nowy cykl gotowania/ pieczenia za pomocą jednego spośród przycisków kierunkowych

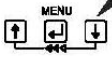
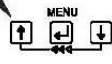


Uwaga: Podczas gotowania/ pieczenia na parze, dwie minuty przed końcem przygotowania otworzy się odpływ i para zostanie odprowadzona z komory piekarnika.

PRZESUWANIE SIĘ PO MENU

Włączyć należy piekarnik. Gdy ukaże się informacja ← → SELECT COOKING ↓ MENU, należy przycisnąć przycisk



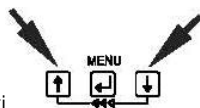
Za pomocą przycisku  można przesuwać się po menu w dół, a za pomocą przycisku , po menu w górę.

Wyświetlony element należy wybrać za pomocą przycisku

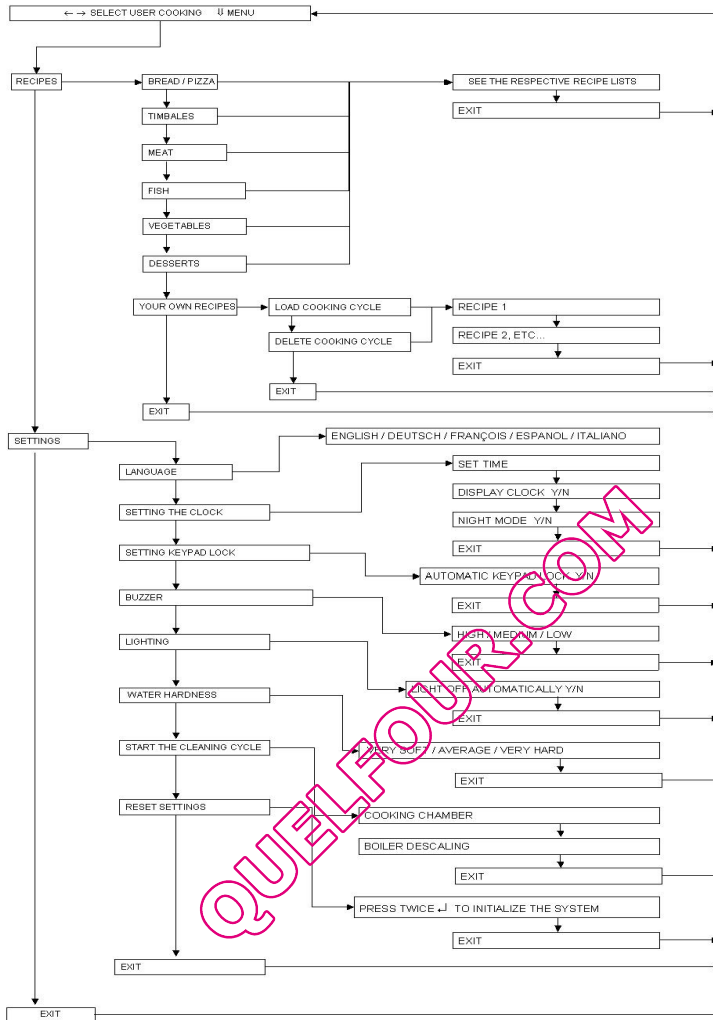


Za pomocą przycisku **EXIT** można wrócić do elementu, który ukaże się zaraz po włączeniu piekarnika.




Do elementów przejściowych można wrócić, równocześnie przyciskając oba przyciski




SCHEMAT MENU



CHLEB/PIZZA


Potrawa:	Temperatura wewnątrz piekarnika °C	Temperatura termosondy* °C	Czas przygotowywania	Poziom	Cykl gotowania/ pieczenia
SAVOURY FOCACCIA BREAD (kołacz)	220		00h.25'	3	
BREAD (chleb)	220		00h.35'	3	
PIZZA (pizza)	230		00h.25'	3	

ZAPIEKANKI itp.






Potrawa:	Temperatura wewnątrz piekarnika °C	Temperatura termosondy* °C	Czas przygotowywania	Poziom	Cykl gotowania/ pieczenia
CANNELLONI (nadziewane rurki)	190		01h.00'	3	
LASAGNE (lazania)	180		01h.20'	3	
ASPARAGUS TIMBALE (zapiekanka ze szparagami)	180		01h.10'	3	
POTATO TIMBALE (zapiekanka z ziemniakami)	180		01h.20'	3	
COURGETTE TIMBALE (zapiekanka z cukinią)	180		00h.40'	3	
SAVOURY TART (tarta)	200		00h.35'	3	

MIĘSO


Przedstawione dane są określone dla cyklu pieczenia porcji mięsa, ważących około 1 kg.

Potrawa:	Temperatura wewnątrz piekarnika °C	Temperatura termosondy* °C	Czas przygotowywania	Poziom	Cykl gotowania/pieczenia
HAUNCH OF PORK (udziec wieprzowy)	90	70		3	
BEEF RUMP (gicz wołowa)	90	70		3	
VEAL RUMP (gicz cielęca)	90	68		3	
ROAST PORK (pieczeń wieprzowa)	90	72		3	
PORK NECK (karkówka)	100	75		3	
MEDIUM CHOP (średnio zapieczone zrazy)	75	62		3	
RARE CHOP (na wpół surowe zrazy)	70	55		3	
MEDIUM BEEF FILET (średnio zapieczone filety wołowe)	75	62		3	
RARE BEEF FILET (na wpół surowe filety wołowe)	70	57		3	
BEEF ROLL (zrazy zawijane)	80	65		3	
TURKEY BREAST (piers indyka)	90	70		3	
ROAST BEEF (pieczeń wołowa)	80	62		3	
RARE ROAST BEEF (na wpół surowa pieczeń wołowa)	70	57		3	
BEEF SHOULDER (łopatka wołowa)	85	70		3	
VEAL SHOULDER (łopatka cielęca)	90	72		3	

RYBY

Potrawa:	Temperatura wewnątrz piekarnika °C	Temperatura termosondy* °C	Czas przygotowywania	Poziom	Cykl gotowania/pieczenia
MUSSELS AND CLAMS (małże)	100		00 ^h .30'	3	
PLAICE FILLET (filet flądry)	220		00 ^h .10'	3	
SCORPION FISH FILLET (filet skorpeny)	80		00 ^h .30'	3	
PRAWNS AND FLAT LOBSTER (krewetki i homary)	100		00 ^h .30'	3	
TROUT (pstrąg)	100		00 ^h .35'	3	


WARZYWA

Potrawa:	Temperatura wewnątrz piekarnika °C	Temperatura termosondy* °C	Czas przygotowywania	Poziom	Cykl gotowania/pieczenia
ASPARAGUS (szparagi)	100		00 ^h .35'	3	
BROCCOLI (brokuły)	100		00 ^h .30'	3	
CARROTS (marchew)	100		00 ^h .35'	3	
BRUSSELS SPROUTS (brukselka)	100		00 ^h .35'	3	
CAULIFLOWER (kaliafor)	100		00 ^h .40'	3	
SWISS CHARD STALKS (buraki)	100		00 ^h .35'	3	
GREEN BEANS (fasolka szparagowa)	100		00 ^h .40'	3	
FENNEL (fenkuł włoski)	100		00 ^h .40'	3	
POTATOES (ziemniaki)	100		00 ^h .50'	3	
PEPPERS (papryka)	100		00 ^h .25'	3	
RICE (ryż)	100		00 ^h .35'	3	
LEEKS (por)	100		00 ^h .40'	3	
CELERY (seler)	100		00 ^h .35'	3	
SPINACH (szpinak)	100		00 ^h .20'	3	
ZUCCHINI (cukinia)	100		00 ^h .30'	3	

Czas przygotowania potrawy zależy od wielkości porcji.

Czas przygotowania, określony w tabeli, jest podany dla przeciętnej ilości.

SŁODYCZE




Potrawa:	Temperatura wewnątrz piekarnika °C	Temperatura termosondy* °C	Czas przygotowywania	Poziom	Cykl gotowania/ pieczenia
BISCUITS (ciasteczka)	150		00h.35'	3	
YOGURT BISCUITS (ciasteczka jogurtowe)	170		00h.15'	3	
PLUM CAKE (placek ze śliwkami)	170		01h.00'	3	
SOUFFLES (suflety)	200		00h.35'	3	
APPLE PIE (szarlotka)	170		01h.00'	3	
SPONGE CAKE (biszkopt)	170		00h.40'	3	

UWAGA:

Ustawienia z tabeli (temperatura, czas przygotowania) można zmieniać, dostosowując je do własnych potrzeb. Wprowadzając nowe dane, można zastąpić nimi dane, zapisane w pamięci. Instrukcja, jak tego dokonać, znajduje się poniżej.

JAK DOSTOSOWAĆ LISTĘ POTRAW DO WŁASNYCH POTRZEB




Z listy należy wybrać żądaną potrawę i określić jej parametry do gotowania/ pieczenia. Nie należy zapominać, że jedzenie można przygotowywać na dwa sposoby: ustawiając czas przygotowania lub za pomocą termosondy.



Uruchomić należy funkcję gotowania/ pieczenia, a następnie kilka razy pod rząd przycisnąć przycisk   , aż ukaże się informacja **SAVE COOKING CYCLE**.

Teraz można zapisać ustawione parametry za pomocą przycisku   .


Gdy ustawienia zostaną zapisane, na wyświetlaczu ukaże się informacja **DONE**.

JAK WYBRAĆ WŁASNY PRZEPIS PRZYGOTOWANIA


Należy wejść do menu i za pomocą przycisku    wybrać element »RECIPES«.

Po liście należy się przesuwać za pomocą przycisku  bądź przycisku , dopóki nie pojawi

się element **YOUR OWN RECIPES**. Należy go wybrać za pomocą przycisku .

Gdy ukaże się informacja **LOAD COOKING CYCLE**, należy przycisnąć przycisk . Na wyświetlaczu ukażą wszystkie zapisane potrawy.

Za pomocą przycisku  lub  należy wybrać cykl gotowania/ pieczenia.

Wybór należy potwierdzić za pomocą przycisku .

Uwaga: Jeżeli w pamięci nie ma zapisanych własnych przepisów przygotowania, na wyświetlaczu ukaże się napis »EXIT«.


JAK USUNĄĆ WŁASNY PRZEPIS PRZYGOTOWANIA



Należy wejść do menu i za pomocą przycisku  wybrać element »RECIPES«.

Po liście należy się przesuwać za pomocą przycisku  lub , dopóki nie pojawi się element

YOUR OWN RECIPES. Należy go wybrać za pomocą przycisku .

Ponownie należy użyć przycisku  bądź przycisku  i odszukać element **DELETE COOKING CYCLE**.

Przycisnąć należy przycisk , wchodząc do podmenu.

Za pomocą przycisku  bądź przycisku  należy wybrać cykl, który zamierza się usunąć.

Usunięcie należy potwierdzić za pomocą przycisku



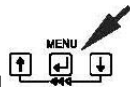
Po usunięciu cyklu ukaże się informacja **DONE**.

ODŚWIEŻENIE SYSTEMU

Funkcję stosuje się do ponownego ustawienia systemu w przypadku problemów oraz nieprawidłowości w działaniu.

Ostrzeżenie: Wraz z odświeżeniem systemu wszystkie parametry powrócą do ustawień fabrycznych, a wszystkie własne przepisy przygotowania zostaną usunięte.

Wybrać należy element **RESET SETTINGS**, potwierdzić wybór za pomocą przycisku




i kierować się

wskazówkami, które ukażą się na wyświetlaczu.

STAN WYŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Wyłączą się wszystkie elementy grzejne, lampka oraz wentylator wewnątrz piekarnika.


Wentylator chłodzący i wentylator wewnątrz piekarnika wyłączą się dopiero po upływie kilku minut po zakończeniu gotowania/ pieczenia i w ten sposób dopomogą w szybszym ochładzaniu się piekarnika (maksymalny czas ochładzania: 20 min).

Przyciski się wyłączą. Aktywne zostaną jedynie przyciski włączenia/ wyłączenia  i przyciski sygnału dźwiękowego (alarmu).

STAN PIEKARNIKA PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA/ PIECZENIA

Włączy się sygnał dźwiękowy. Wyłączą się elementy grzejne, lampka oraz wentylator wewnątrz piekarnika.

Na wyświetlaczu ukaże się informacja **COOKING FINISHED**.

- Przycisnąć należy dowolny przycisk, wyłączając tym samym sygnał dźwiękowy, a zarazem przerywając informację i włączając ponownie piekarnik,
- lub przycisnąć przycisk , wyłączając piekarnik (patrz: stan wyłączenia piekarnika).
- W przeciwnym razie piekarnik wyłączy się samoczynnie po upływie 5 minut.

SPOSÓB BLOKOWANIA PRZYCISKÓW:

Za pomocą tej funkcji można ustawić sposób blokowania przycisków: ręcznie lub samoczynnie.

Zaleca się wybór opcji samoczynnej (**YES**), przede wszystkim wtedy, gdy w pobliżu piekarnika przebywają często dzieci.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES

Jeżeli przyciski nie są używane przez więcej niż minutę, samoczynnie się zablokują.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Przyciski można zablokować ręcznie, równocześnie przyciskając skrajny lewy i skrajny prawy przycisk



W obu przypadkach podczas blokowania przycisków ukaże się informacja:

KEYPAD LOCK ACTIVATED. Jeżeli piekarnik jest wyłączony, będzie o tym ostrzegał symbol \square .

Jeżeli przyciski zostaną zablokowane podczas gotowania/ pieczenia, na wyświetlaczu ukaże się informacja **KEYPAD LOCK ACTIVATED**, a następnie ponownie ukażą się dane cyklu. Chcąc zmienić ustawienia, system poinformuje, że należy najpierw odblokować przyciski.

Patrz: rozdział poniżej.

JAK ODBLOKOWAĆ PRZYCISKI

Jeżeli na wyświetlaczu ukaże się symbol \square , lub informacja \downarrow UNLOCK KEYS \downarrow ,

(strzałki wskazują na kombinację przycisków), równocześnie należy przycisnąć skrajny lewy i skrajny prawy przycisk:



Ukaże się informacja **KEYPAD LOCK DEACTIVATED**, potwierdzająca odblokowanie przycisków funkcyjnych.

DODATKOWE SZCZEGÓŁY ZWIĄZANE Z BLOKOWANIEM PRZYCISKÓW

Za pomocą przycisku  można wyłączyć piekarnik.

Sygnal dźwiękowy

Wybierać można pomiędzy 3 poziomami natężenia sygnału dźwiękowego (niski, średni, wysoki), który włącza się w funkcji ostrzegania.

Ustawiony fabrycznie poziom: średni.

CZYSZCZENIE

WŁĄCZENIE CYKLU CZYSZCZENIA

Elementy menu:

"COOKING CHAMBER" (KOMORA PIEKARNIKA)

"BOILER DESCALING" (USUWANIE KAMIENIA KOTŁOWEGO)

CZYSZCZENIE KOMORY PIEKARNIKA PRZY POMOCY PARY

Funkcji »cooking chamber« należy używać jako dodatkowej w celu łatwiejszego usuwania ewentualnych resztek jedzenia i tłuszczów po gotowaniu/ pieczeniu.

System wypełni komorę piekarnika określoną ilością pary i tam ją zatrzyma na krótki czas (10 min).

Cykl czyszczenia należy włączyć za pomocą przycisku  i kierować się wskazówkami, które ukażą się na wyświetlaczu.

Po zakończeniu cyklu i ukazaniu się informacji

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT, komorę piekarnika należy oczyścić miękką szmatką lub mokrą myjką, która nie powoduje zarysowań.

Do czyszczenia nie należy stosować substancji żrących oraz metalowych bądź szorstkich środków.

PROCES USUWANIA KAMIENIA KOTŁOWEGO

Cyklu czyszczenia »boiler descaling« należy używać do usuwania kamienia kotłowego z podgrzewacza wody.

Ilość kamienia kotłowego, zbierającego się w podgrzewaczu lub generatorze pary, zależy od stopnia twardości wody. Im twardsza woda, tym więcej kamienia kotłowego się osadzi.

USUWANIE KAMIENIA KOTŁOWEGO Z PODGRZEWACZA WODY

Zaleca się, aby proces usuwania włączyć bezwzględnie po ukazaniu się informacji

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER.

OSTRZEŻENIE: CYKEL TRWA 12 GODZIN, DLATEGO ZALECA SIĘ GO URUCHOMIĆ WIECZOREM.

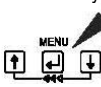
Odpowiedni środek do usuwania.

Zaleca się stosowanie, który jest dostępny we wszystkich aptekach.

Należy przestrzegać zaleceń dotyczących bezpieczeństwa i stosowania. Nie należy używać octu i produktów z jego dodatkiem.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA USUWANIA KAMIENIA:

Porporcje: dzbanek należy napęlnić wodą do oznaczenia 0.6 L i rozpuścić 5 łyżek kwasu cytrynowego jednowodnego.

Dzbanek należy wstawić na przewidziane do tego miejsce i przycisnąć przycisk , uruchamiając proces usuwania.

Na wyświetlaczu ukaże się czas, który pozostał do zakończenia procesu.

Po zakończeniu usuwania kamienia kotłowego, wykonane zostanie czyszczenie i płukanie podgrzewacza. Patrz: rozdział Czyszczenie podgrzewacza wody.

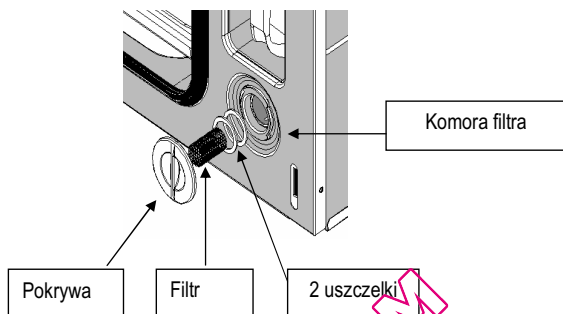
CZYSZCZENIE PODGRZEWACZA WODY

Po zakończeniu procesu usuwania kamienia kotłowego, wykonane zostanie czyszczenie podgrzewacza: brudna woda wypłynie przez filtr, który zatrzyma usunięte kawałki kamienia kotłowego, i wleje się do dzbanka.

W czasie procesu czyszczenie podgrzewacza należy wykonać kilka dziań, które będą się kolejno ukazywały na wyświetlaczu. Wypróżnić trzeba będzie dzbanek, wypłukać go i napelnić świeżą wodą, cały proces kilkakrotnie powtarzając. Po zakończeniu cyklu usuwania kamienia kotłowego, należy ręcznie oczyścić filtr.

Z komory filtra może kapać woda. Powierzchnię należy wytrzeć czystą i suchą szmatką lub myjką.

Należy uważać na białe uszczelki; trzeba sprawdzić, czy znajdują się na wewnętrznej stronie komory filtra. Jeżeli ich nie ma, należy je umieścić tak, jak to jest ukazane na poniższym rysunku.



KONSERWACJA

OSTRZEŻENIA – Znaczenie niektórych ostrzeżeń

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Ostrzeżenie, aby sprawdzić poziom wody w dzbanku.

Do cyklu gotowania na parze zazwyczaj wystarcza litr wody.

Ostrzeżenie może się pojawić z dwóch przyczyn.

Dzbanek jest opróżniony.

Dzbanek nie jest prawidłowo umieszczony.

W obu wypadkach należy otworzyć drzwi piekarnika, uważając przy tym na ewentualny obłok pary, który może wydostać się z komory piekarnika. Należy się odsunąć, unikając w ten sposób oparzeń.

O ile jest to konieczne, należy wlać maksymalnie 1 l destylowanej wody (Uwaga: Dzbanka NIGDY nie należy napelnić do samego brzegu. Woda po zakończeniu cyklu przyplynie z powrotem i może się przelać).

Dzbanek należy wstawić na przewidziane do tego miejsce i wsunąć do końca, lekko go dociskając tak, by kanałek w dzbanku całkowicie przylegał do elementu hydraulicznego piekarnika.

INSERT THE PITCHER

Ostrzeżenie, aby wstawić dzbanek.

Ukaże się w wypadku, gdy dzbanka nie ma na przewidzianym do tego miejscu, a z podgrzewacza musi zostać wypróżniona woda.

CONNECT FOOD PROBE

Ostrzeżenie, aby podłączyć termosondę.

Ostrzeżenie ukaże się w wypadku, gdy wybrana zostanie funkcja gotowania/ pieczenia z niższą temperaturą lub przepis przygotowania, wymagający zastosowanie termosondy, która jednak nie została podłączona.

DISCONNECT FOOD PROBE

Ostrzeżenie, aby odłączyć termosondę.

Ostrzeżenie ukaże się w wypadku, gdy termosonda jest podłączona, lecz nie jest potrzebna do przygotowywania wybranej potrawy.

CLOSE THE DOOR

Ostrzeżenie, aby zamknąć drzwi piekarnika.

Wybrana funkcja może bowiem przebiegać tylko przy całkowicie zamkniętych drzwiach.

Jeżeli są otwarte, proces przygotowywania jedzenia lub cykl z użyciem pary zostanie przerwany.

BOILER EMPTYING WAIT...

Ostrzeżenie, że podgrzewacz wody będzie opróżniony.

Informacja dla użytkownika, że system samoczynnie przeprowadza i kontroluje określone procesy, również, gdy piekarnik jest wyłączony; dotyczy przede wszystkim procesu czyszczenia podgrzewacza.

Inne ostrzeżenia ukażą się na zakończenie procesu bądź piekarnik się samoczynnie wyłączy.

CO ZROBIĆ, GDY ...?

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Należy sprawdzić, czy nie jest wyłączony wyłącznik wielopolowy bądź wyłącznik różnicowo-prądowy (przerwanie obiegu). W razie wątpliwości z instalacją elektryczną należy zasięgnąć rady u wyszkolonego elektrotechnika. Jeżeli po ustawieniu wyłącznika wielopolowego i/ oraz wyłącznika różnicowo-prądowego piekarnik nadal nie będzie działał, należy zwrócić się do upoważnionego punktu serwisowego.
Lampka wewnątrz piekarnika nie świeci.	Patrz: instrukcją wymiany żarówki.
Na wyświetlaczu ukaże się informacja Err oraz numer.	Ostrzeżenie o nieprawidłowym działaniu. Patrz: tabela z szczytami błędów.
System żąda, aby nastawić zegar.	Najprawdopodobniej miała miejsce usterka sieci elektrycznej (przerwa w dostawie prądu). Nastawić należy bieżący czas.
Po gotowaniu/ pieczeniu podgrzewacz wody opróżnia się dopiero po upływie pewnego czasu.	Ze względów bezpieczeństwa woda wypływa z podgrzewacza dopiero, gdy jej temperatura spadnie poniżej 90 °C. Przerwa po zakończeniu gotowania/ pieczenia i przed rozpoczęciem wypróżniania wody, jest równa odstępowi czasu, potrzebnemu do ochłodzenia wody (maksymalnie 20 minut). W tym czasie można uruchomić kolejny proces przygotowania jedzenia.
Para uchodzi podczas działania piekarnika.	Należy sprawdzić, czy drzwi piekarnika są szczelnie zamknięte. Należy sprawdzić, czy nie została uszkodzona uszczelka (pęknięcia itp.). W przeciwnym razie należy zwrócić się do upoważnionego punktu serwisowego.
Podczas przygotowywania jedzenia na wyświetlaczu ukaże się temperatura termosondy, chociaż nie jest ona podłączona.	Należy sprawdzić uszczelkę zaślepki termosondy. Jeżeli nie spełnia ona swej funkcji, należy ją wymienić. Należy zwrócić się do upoważnionego punktu serwisowego.

CO ZROBIĆ W PRZYPADKU PRZERWY W DOSTAWIE PRĄDU

Po przerwie w dostawie prądu trzeba będzie najprawdopodobniej ponownie nastawić zegar.

Zapisane ustawienia i własne sposoby przygotowania zostaną zachowane.

Jeżeli do przerwy w dostawie prądu dojdzie w trakcie cyklu przygotowywania jedzenia, nie będzie się on mógł kontynuować.

O ile przed przerwą w dostawie prądu trwał proces usuwania kamienia wodnego bądź czyszczenia podgrzewacza, zostanie on przerwany. Po wznowieniu dostawy prądu, należy z podgrzewacza wylać wodę z rozpuszczonym kwasem cytrynowym jednowodnym. Należy kierować się wskazówkami, które ukażą się na wyświetlaczu.

QUELFOUR.COM

TABELA Z SZYFRAMI BŁĘDÓW

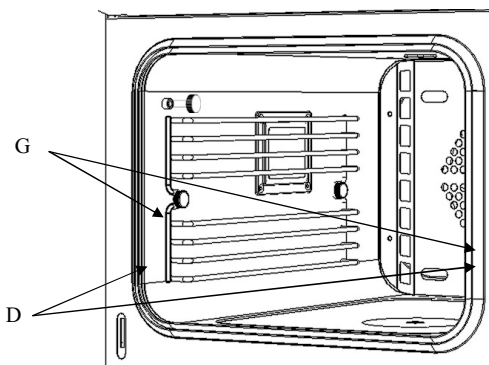
System elektroniczny nieprzerwanie wykonuje ciągi testów diagnostycznych. Jeżeli którykolwiek z parametrów okaże się nieprawidłowy, jednostka kontrolna wyłącza funkcję i wyświetla szyfr błędu (Err i trzy cyfry); wyłączają się elementy grzejne wraz z wentylatorem wewnątrz piekarnika. Wentylator chłodzący działa nadal.

Gdy wyświetli się błąd, należy zanotować szyfr błędu i podać go upoważnionemu pracownikowi serwisu.

Szyfr błędu	Przyczyna	ROZWIĄZANIE
ERR 001	Przegrzanie PODGRZEWACZA WODY. Przyczyny błędu: Pompa czerpiąca nie czerpie wody z dzbanka do podgrzewacza wody. Przyczyny mogą być następujące: a – pusty dzbanek b – wyciek wody z systemu hydraulicznego c – zepsuta pompa d – błąd elektroniczny w instalacji zasilającej (styki lub przekaźnik stykowy)	Należy sprawdzić poziom wody w dzbanku. piekarnik należy wyłączyć, a następnie go ponownie włączyć. O ile błąd się powtórzy, należy zanotować szyfr błędu i podać go upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 002	Alarm podgrzewacza wody. System w pierwszej kolejności rozewrze styki i w ten sposób odetnie wszelkie obciążenia. - Wymienić należy kabel przyłączeniowy.	Należy zanotować szyfr błędu i podać go upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 003	Przegrzanie kabla przyłączeniowego: dopuszczona wartość $\geq 85^\circ$	Należy sprawdzić, czy piekarnik był zamontowany w elemencie kuchennym zgodnie z instrukcją, znajdującą się w niniejszej książeczce. Należy sprawdzić, czy prawidłowo działa wentylator tangencjalny.
ERR 004	Czujnik wewnątrz piekarnika PT1000 Przyczyna: przerwanie bądź zwarcie w czujnikach albo kablach. - Wymienić czujnik PT1000	Szyfr błędu należy podać upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 005	Czujnik jedzenia Przyczyna: przerwanie bądź zwarcie w czujnikach albo kablach - Należy sprawdzić połączenia elektryczne. - Wymienić termosondę.	Szyfr błędu należy podać upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 006	Uszkodzenie termoogniwa w podgrzewaczu wody. Przyczyna: przerwany obieg prądu lub zbyt krótko podłączone uzziemienie. - Wymienić PODGRZEWACZ WODY.	Szyfr błędu należy podać upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 007	Uszkodzenie termoogniwa na obecność pary wewnątrz piekarnika. Przyczyna: przerwany obieg prądu lub zbyt krótko podłączone uzziemienie. - Wymienić TC1.	Szyfr błędu należy podać upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 008	Przegrzanie wnętrza piekarnika. - Wymienić należy kabel przyłączeniowy.	Szyfr błędu należy podać upoważnionemu pracownikowi serwisu.
ERR 009	Błąd ntc czujnika na kablu przyłączeniowym. Przyczyna: przerwany obieg prądu lub zbyt krótko podłączone uzziemienie. - Wymienić należy kabel przyłączeniowy.	Szyfr błędu należy podać upoważnionemu pracownikowi serwisu.

JAK WYJĄĆ PROWADNICE BOCZNE

1. Odkręcić należy przednie żłobione nakrętki (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) (D).
2. Prowadnice boczne wyjmować pojedynczo (G).



JAK PONOWNIE UMIEŚCIĆ PROWADNICE BOCZNE

Prowadnice należy wstawiać pojedynczo (G).

Uważać należy na symbol na prowadnicach; powinien się on znaleźć przy tylnej nakrętce.

Przykręcić należy żłobione nakrętki (D).

JAK WYMIENIĆ ŻARÓWKĘ WEWNĄTRZ PIEKARNIKA

Urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej lub wielopolowy wyłącznik ustawić w pozycji OFF.

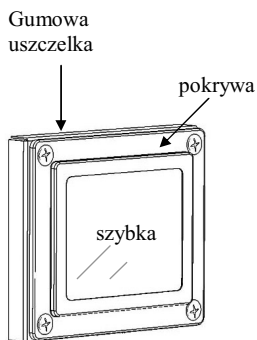
Jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa od temperatury pokojowej, należy poczekać, aż się ochłodzi.

Charakterystyka żarówki:

- Napięcie zasilania: 220-240 V ~ (50/60 Hz)
- Moc: 25 W.
- Gwint: E-14
- Najwyższa temperatura robocza: 300 °C

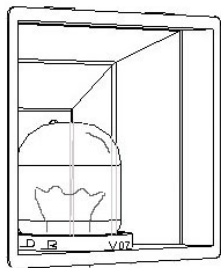
Instrukcja wymiany żarówki:

1. Odkręcić należy żłobione nakrętki na lewej prowadnicy; patrz: poprzedni rozdział.
2. Wysunąć prowadnicę.
3. Odkręcić 4 śruby krzyżakowe, znajdujące się na rogach pokrywy z szybką ochronną (patrz: rysunek prawej).



4. Pokrywę z szybką ochronną i uszczelką należy położyć w bezpiecznym miejscu.

po



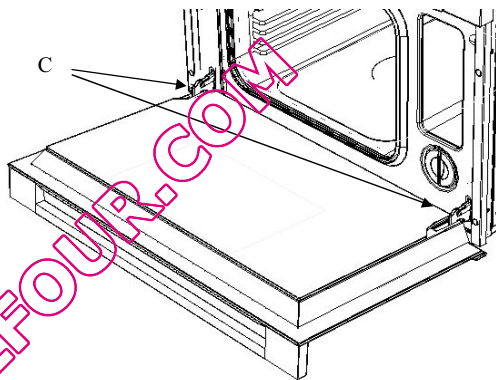
5. Odkręcić przepaloną żarówkę.
6. Wstawić nową żarówkę i ją przykręcić.
7. Ponownie należy wstawić pokrywę z szybą ochronną i uszczelką.
8. Przykręcić 4 śruby.
9. Ponownie należy wstawić prowadnice boczne.
10. Przykręcić należy żłobione nakrętki.
11. Piekarnik podłączyć do sieci elektrycznej.

JAK WYMIENIĆ USZCZELKĘ DRZWIOWĄ

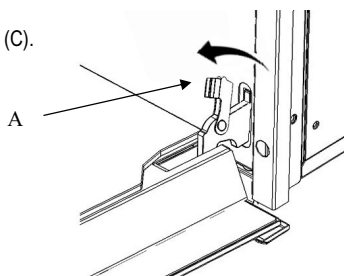
Uszczelkę drzwiową należy wymienić zaraz po tym, gdy zauważy się ewentualne pęknięcia. Ze względów bezpieczeństwa uszczelkę powinien wymienić upoważniony pracownik serwisu.

JAK ZDJAĆ DRZWI PIEKARNIKA

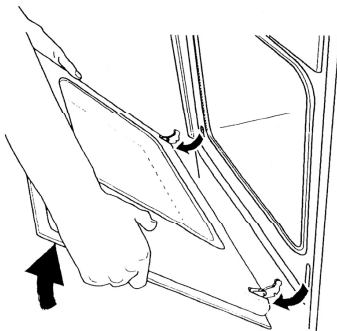
1. Drzwi piekarnika należy otworzyć do końca.
2. Poszukać zawiasów (C), patrz: rysunek z prawej:



3. Unieść zaczepki zabezpieczające (A) zawiasy (C).

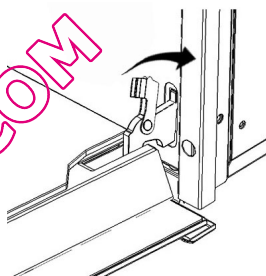


4. Drzwi chwycić z obu stron i je powoli zamykać do połowy; zaczepki zabezpieczające (A) powinny się zahaczyć o drzwi.
5. Drzwi należy unieść.
6. Dolną część drzwi należy lekko przesunąć do tyłu i wyciągnąć. Zaczepki zabezpieczające powinny się wysunąć ze swojej pozycji. Patrz: rysunek na dole.



JAK PONOWNIE ZAŁOŻYĆ DRZWI PIEKARNIKA

1. Drzwi należy zamknąć do połowy i umieścić zaczepki zabezpieczające.
2. Drzwi należy otworzyć do końca.
3. Zaczepki zabezpieczające ponownie umieścić, zahaczając je o zawiasy (C).



DODATKOWE SZCZEGÓŁY ZWIĄZANE Z PIEKARNIKIEM

Sterowanie sensorowe

Przyciski są wrażliwe na dotyk, dlatego uruchamiając daną funkcję, wystarczy tylko lekko przycisnąć miejsce, z oznaczeniem przycisku.

Nieaktywność przycisków

Piekarnik wyłączy się samoczynnie, jeżeli po upływie 5 minut nie zostanie potwierdzony żaden ze sposobów przygotowywania jedzenia lub ustawienie.

Sygnal dźwiękowy

Przy każdym przyciśnięciu na przycisk słychać będzie krótki, charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Zmiana koloru komory piekarnika

Po określonym czasie użytkowania stal nierdzewna wewnątrz piekarnika stanie się złotego koloru. Proces ten jest całkowicie naturalny i nie wpływa na gotowanie/ pieczenie.

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

A készülék a háztartásban való ételkészítésre szolgál, nem professzionális célokra; Egyetlen termékben egyesíti a hagyományos sütést a párolás előnyeivel, így kitűnő eredményeket érhetünk el a húsok, halak, zöldségek és desszertek készítésekor, miközben az ételek megőrzik ízüket, frissességüket, aromáikat és mindenekelőtt tápanyagait.

A sütő nem alkalmas más célokra való használatra.

A készüléket olyan helyiségben helyezzük el, amelynek hőfoka nem esik 5°C alá.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készüléket csak az utasításokban foglaltakat ismerő felnőttek használhatják.

Ügyeljünk rá, hogy az elektromos készülékek elektromos kábelét ne csipje be a sütő ajtaja. Az elektromos szigetelés ettől megsérülhet.

Ha az elektromos kábel megsérült, azt csak a szerviz cserélheti ki, a veszélyek megelőzése érdekében.

A gyerekek gyakran nem ismerik fel a készülék használatával járó veszélyeket. Ne hagyjuk felügyelet nélkül a gyerekeket és ne engedjük nekik, hogy játszanak a sütővel.

Az ételkészítés során hő keletkezik és a készülék ajtaja igen felforrósodhat. Ne érintsük meg az ajtót és tartsuk távol a gyerekeket a sütőtől.

A sérült vagy magukat ellátni nem tudó személyek felnőtt, a készülék használatára képes személyek segítségével használhatják a sütőt.

A készülék használata során annak részei igen felforrósodhatnak. Ne engedjük a gyerekeket a sütő közelébe, amíg az le nem hűlt.

Ha sütés közben vagy végeztével kinyitjuk a sütő ajtaját, legyünk óvatosak a sütőtérből kiáramló forró levegő/pára miatt. Az égési sérülések elkerülése érdekében lépünk hátra vagy oldalra.

A vízkő-képződés elkerülése érdekében desztillált víz használata javasolt.

Ne használjuk a sütőt a helyiség melegítésére.

Mielőtt becsuknánk a sütő ajtaját, ellenőrizzük, hogy nincsenek-e idegen tárgyak vagy háziállatok a sütőben.

A sütőben ne tároljunk gyúlékony anyagokat vagy hőre érzékeny tárgyakat – pl. tisztítószereket, sprayket, légmentesen zárt dobozokat, konzerveket, stb. Ezek tűz/robbanásveszélyt jelenthetnek.

A használati utasítást őrizzük meg, hogy később is elővehessük ha szükségünk lenne rá. Ha a készüléket eladjuk vagy odaadjuk valakinek, ne felejtjük el a használati utasítást is mellékelni hozzá.

Ha a működés során bármilyen hibát észlelünk, azonnal áramtalanítsuk a sütőt.

A forró zsír és olaj könnyen lángra kaphat. Veszélyes a sütőben olajt melegíteni húsok sütéséhez és ezt el is kell kerülni. Soha ne próbáljuk vízzel eloltani a lángra kapott zsírt (ez robbanáshoz vezethet). A tüzet nedves ruhával fojtsuk el.

A grill, az edények és a sütőformák igen felforrósodhatnak. A sütőbe való helyezésükkor és kivételükkor használjunk teljesen száraz kesztyűt vagy edényfogót.

A sütő használatakor és tisztításakor ügyeljünk arra, hogy ne szoruljanak az ujjaink az ajtó zsanérjaiba vagy az ajtó nyílásába, hogy elkerüljük az esetleges törést, illetve sérülést. Különösen ügyeljünk erre, ha gyerekek is vannak a közelben.

A sütő ajtaját csak kitémasztott helyzetben hagyjuk nyitva.

Ha a sütő ajtaja nyitva van, fennáll annak a veszélye, hogy becsipi vagy eltöri az ujjainkat.

Ne üljünk vagy támaszkodjunk a sütő ajtajára és ne használjuk munkalapként.

A készülék karbantartásához, üzembe helyezéséhez és tisztításához használjunk megfelelő védőfelszerelést (pl. kesztyű, stb.).

25 kg-nál nagyobb tömegű készülékek emelését és mozgatását csak megfelelő felszerelés igénybe vételével szabad végezni, vagy a művelethez 2 személy szükséges, a kockázatok és sérülések elkerülése érdekében.

A készüléken bármilyen javítást csak úgy szabad végezni, ha az áramtalanítva van.

A készüléket nem szabad átalakítani, javítani, különösen nem szerszámok segítségével (csavarhúzó és hasonlók) sem kívül, sem belül.

A javításokat, különösen az elektromos részek vonatkozásában, csak az arra felhatalmazott személyek végezhetik el. A készülék nem megfelelő javítása komoly balesetet idézhet elő, kárt okozhat a készülékben, illetve annak nem megfelelő működéséhez vezethet.

A szervizekben javított készülékeket tesztelésnek vetik alá, különösen a földelés tekintetében.

Csak a készülék tartozékát képező hús / hőmérséklet szondát használjuk. Ha a hőszonda eltörik vagy elvész, lépünk kapcsolatba a legközelebbi szakszervizzel.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan személyi vagy anyagi károkért, amelyek a készülék nem megfelelő karbantartása miatt következnek be.

A gyártó minden felelősséget visszautasít abban az esetben, ha a biztonsági szabványok nem kerülnek betartásra.

A gyártó fenntartja annak a jogát, hogy előzetes értesítés nélkül módosítsa a terméket amennyiben azt szükségesnek vagy hasznosnak itéli.

HASZNOS INFORMÁCIÓK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRÓL

Ne használjuk a sütő ajtaját polcként.

Ne tároljunk ételeket a sütőben – ez korrózióhoz vezethet.

Edények

Csak a sütő tartozékait használjuk – ezek speciálisan a készülékhez kerültek kialakításra.

Figyelem: amikor a perforált tepsiben párolunk, mindig helyezzünk alá egy tepsit, amely felfogja lecsöpögő nedvességet.

Az edényeket mindig a rácsra vagy a perforált tepsibe helyezzük.

Figyelem: a párolgató edényt nem szabad betelni.

A sütőben használt edények hő- és páraállóak kell hogy legyenek.

A szilikon sütőedények nem alkalmasak a kombinált (forró levegő és párolás) üzemmódban való használatra.

Ne használjunk olyan edényeket, amelyen rozsd nyomain láthatók.

A legkisebb rozsdafolt is korróziót idézhet el a sütőtérben.

Ápolás és tisztítás

A készülék sütőtere jó minőségű rozsdamentes acélból készült. A nem megfelelő ápolása korrózióhoz vezethet. Tanulmányozzuk át a használati utasítás ápolásra és tisztításra vonatkozó részét.

A sók erős súroló hatással rendelkeznek. Ha só rakódik le a sütőtérben, helyenként rozsdá képződhet.

A savas szósok, úgymint a ketchup, mustár vagy a sós ételek, például pácolt sülték, kloridot és savakat tartalmaznak. Ezek kihatással vannak a rozsdamentes acél felületre. Tisztítsuk meg a sütőtér minden egyes használatot követően.

A CSOMAGOLÁS ELHELYEZÉSE

A sütő csomagolása (karton, habzivacs, műanyag zacskók) a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően, a szelektív hulladékgyűjtők igénybe vételével helyezendő el.

ÜZEMBE HELYEZÉS

Csomagoljuk ki a készüléket és ellenőrizzük, hogy a termék és az elektromos kábel sértetlen-e. Ellenkező esetben vegyük fel a kapcsolatot az értékesítővel, mielőtt a készüléket működtetni kezdenénk. A terméket ne emeljük fel az ajtó fogantyújánál fogva. A csomagolás (pl. papír, habszivacs) a gyerekekre nézve veszélyes lehet (fulladásveszély). A csomagolóanyagokat tartsuk távol a gyerekektől. A készüléket megfelelően kell üzembe helyezni és az elektromos hálózatra csatlakoztatni – a gyártó utasításainak megfelelően és ezeket a munkákat csak KÉPZETT SZAKEMBER végezheti el. Bármilyen munka megkezdése előtt ellenőrizzük, hogy a készülék ÁRAMTALANÍTVÁ van-e.

Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás

Ellenőrizzük, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. Az adattábla úgy látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

Ellenőrizzük, hogy van-e egy, az érvényes szabványoknak megfelelő (minimum 3 mm-es rés az érintkezők között) omnipoláris kapcsoló az elektromos vezetéken, és hogy az elbírja-e a készülék terhelését. Ellenkező esetben helyezzünk el egy, a leírt tulajdonságokkal rendelkező, könnyen hozzáférhető berendezést a készülék és az elektromos vezeték közé.

FIGYELEM: Ellenőrizzük, hogy az elektromos rendszer rendelkezik-e a szabványoknak és a jogszabályoknak megfelelő földeléssel.

Megjegyzés: A földelés jogszabályi előírás.

A sárga/zöld földelő kábel nem szabad, hogy kapcsolóval legyen megszakítva és 2-3 cm-rel hosszabb kell hogy legyen, mint a többi kábel.

Az elektromos kábelt ne helyezzük hőforrások közelébe, illetve a szabványos hőmérsékletet több mint 50°C-kal meghaladó hőmérsékletre.

Ha a készülék elektromos kábele hiányzik, a sütőt egy legalább 1.5 mm² keresztmetszetű kábellel kell az elektromos hálózatra csatlakoztatni.

Ha villásdugóra van szükség, annak meg kell felelnie a szabványoknak, a terhelésnek és a kimeneti konnektornak.

Az elektromos kábel cseréje:

Ha az elektromos kábelt ki kell cserélni, az alábbi típusú kábeleket használjuk e célra:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Kábel-keresztmetszet: 3x1.5mm²

Kapcsolószekrény

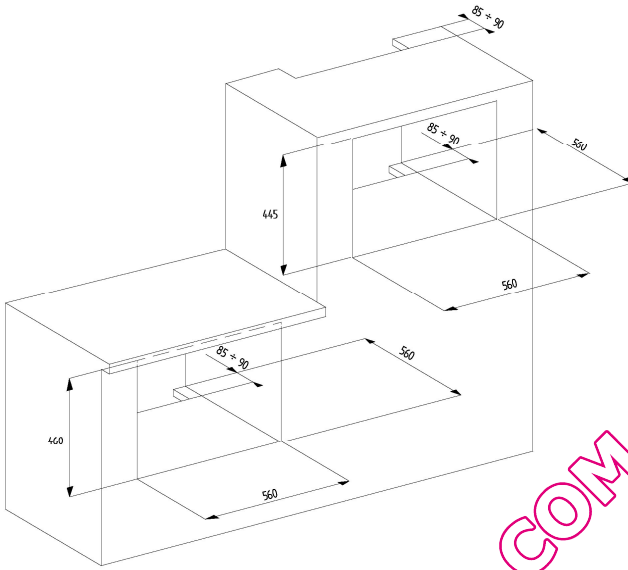
A sütő kapcsolószekrénye egyfázisú 220-240 Vac 50 Hz hálózati feszültségen való működésre alkalmas.

Attention:

Figyelem: amennyiben a tápkábel cseréje válik szükségessé, a kábelt a következő színeknek/kódoknak megfelelően csatlakoztassuk

KÉK	- SEMLEGES (N)
BARNA	- FESZÜLTÉG ALATTI (L)
SÁRGA-ZÖLD	- FÖLDELŐ (\perp)

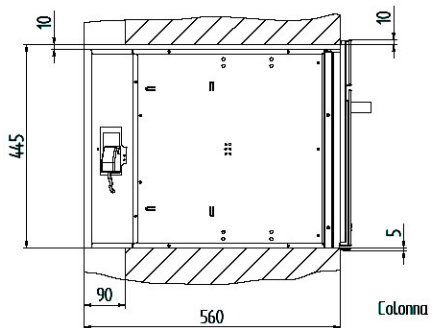
ÜZEMBE HELYEZÉSI ÁBRA



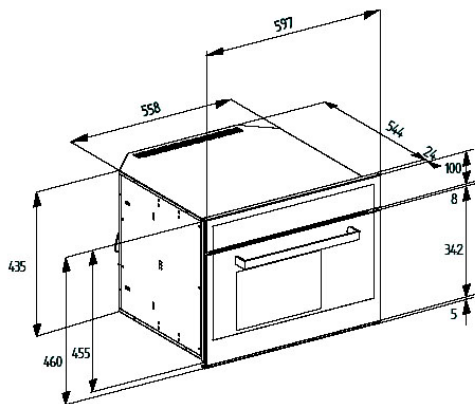
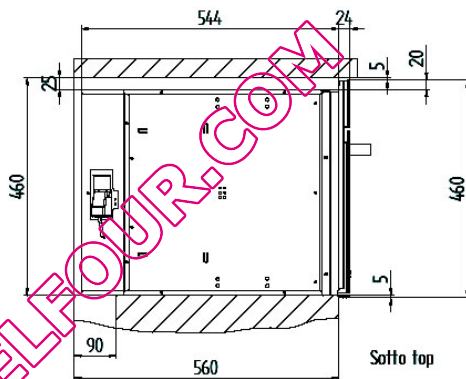
QUELFOR.COM

SÜTŐ MÉRETEK

Munkalap alá beépítve



Elhelyezés toronyként



Sütő méretek

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



ELSŐ INDÍTÁS




Amikor a sütőt első alkalommal csatlakoztatjuk az elektromos hálózatra, a kijelzőn a "várakozás" üzenet (**WRIT**) és termék-azonosító adatok jelennek meg.



Ezalatt a rövid idő alatt ne érintsük meg a gombokat.




Megjegyzés: természetes jelenség, hogy a ventilátor bekapcsol, majd néhány másodperc múlva kikapcsol.

Amikor a következő üzenet megjelent: **LANGUAGE ENGLISH**

válasszuk ki a kívánt nyelvet a   gombok valamelyikének megnyomásával.

A választást hagyjuk jóvá a    gomb megnyomásával.

Ezután állítsuk be az órát a   gombok segítségével.

A beállítást hagyjuk jóvá a    gomb megnyomásával.

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

Tartsuk a  gombot legalább 1 másodpercig lenyomva.

Ekkor a kijelzőn az **<< ON >>** felirat jelenik meg, a sütő világítása bekapcsol, majd a következő üzenet lesz látható: **<- -> SELECT COOKING L MENU**

Megjegyzés: Kapcsoljuk ki a billentyűzárát, amennyiben az aktív. Lásd a **BILLENTYŰZÁR KIKAPCSOLÁSA** részt.

Amennyiben nem választunk ki semmilyen funkciót, a sütő 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Nyomjuk meg a  gombot.

A kijelzőn ekkor megjelenik az **<< OFF >>** felirat, a sütő pedig készenléti üzemmódba kapcsol.

VÍZKEMÉNYSÉG

A vízkeménység alapvetően a magnézium és a kalcium sók mennyiségének jelenlétét mutatja a vízben. A keménységet általában francia fokokban jelölik (°fH).

A sütő automatikus rendszerrel rendelkezik, amely meghatározza a vízmelegítő vízkötelenítésének megfelelő időpontját.

Ne felejtjük el, hogy javasolt desztillált víz használata, a vízképződés csökkentése érdekében.

Vízkeménységtől függően három lehetséges beállítás létezik.

A francia fokok (°fH) / és a német fokok (°dH) megfelelősségi táblázata


VÍZKEMÉNYSÉG °fH	VÍZKEMÉNYSÉG °dH
16-35° fH ÁTLAGOS VÍZ	0-8° dH ÁTLAGOS VÍZ
0-15° fH NAGYON LÁGY VÍZ	9-20° dH NAGYON LÁGY VÍZ
36-50° fH NAGYON KEMÉNY VÍZ	21-28° dH NAGYON KEMÉNY VÍZ

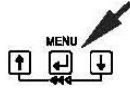
A vízkeménység beállításához használjuk a mellékelt tesztcsíkot, ami a megfelelő érték meghatározására szolgál. A papírt merítsük egy pohár vízbe, majd olvassuk le a vízkeménységet és állítsuk be az értéket – a fenti táblázatnak megfelelően.

FIGYELEM! Ügyeljünk arra, milyen vízkeménységi fokok szerepelnek a tesztcsíkon (°fH vagy °dH) és ennek megfelelően olvassuk le az értéket.

A rendszer az átlagos értékre van beállítva (a táblázat 1. sora).

A beállítás megváltoztatásához válasszuk ki a vízkeménységet, majd nyomjuk meg a  gombot.


Lépjünk be az opcióba, majd a  gombok segítségével végezzük el a beállítást.

Ha a választás megtörtént, hagyjuk jóvá a  gomb megnyomásával.

A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Megjegyzés: Kapcsoljuk le a sütőt a hálózatról vagy helyezzük az omnipoláris kapcsolót OFF helyzetbe mielőtt megkezdénénk a sütő tisztítását.

A sütő használata előtt tisztítsuk meg alaposan a belsejét puha ruha vagy nem karoló szivacs, langyos víz és mosogatószer segítségével. Helyezzük be a grillrácsot és a csepp tálcát a megfelelő sínekre.

Kapcsoljuk be a sütőt, majd válasszuk ki a professzionális sütés funkciót  és állítsuk a hőfokot 230°C-ra. Működtessük a sütőt üresen körülbelül 30 percig, így eltávolítva a gyári olaj vagy zsiradék minden maradványát, ami egyébként a sütés során kellemetlen szagokat okozhat. Szellőztessük a helyiséget a művelet közben

A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében javasolt az automatikus folyamat használata.

A folyamat javítására használjuk a sütőhöz mellékelt vízkőoldószert. A tisztítószer CITROMSAV-MONOHIDRÁT alapú, amit később megvásárolhatunk a gyógyszerárban vagy a drogériában

Ezt követően javasolt áramtalanítani a készüléket.

Nedves szivacs segítségével a sütő minden egyes használatát követően töröljük le a készülék falairól az esetleges lerakódásokat.

A sütő tisztítására ne használjunk gőztisztítót.

Ne használjunk durva súrolószereket, pl. súrolót, fém kaparót vagy acélforgácsot a sütő ajtóüvegének tisztítására, hogy elkerüljük a karcolásokat, amelyekből az üveg össze is törhet.

A HÚSSZONDÁT NE MOSOGASSUK MOSOGATÓGÉPBE.

A grillrács, a víztartály és a csepp tálca mosogatógépben is tisztítható.

A víztartályt minden egyes használat után ürítsük ki higiéniai okok miatt.

A sütés végeztével, amikor a sütő megfelelően lehűlt, egy puha ruha segítségével töröljük szárazra a sütőtér alját.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Víztartály űrtartalma: 1.2 L.

Hasznos űrtartalom (sütőtér): 27 L.

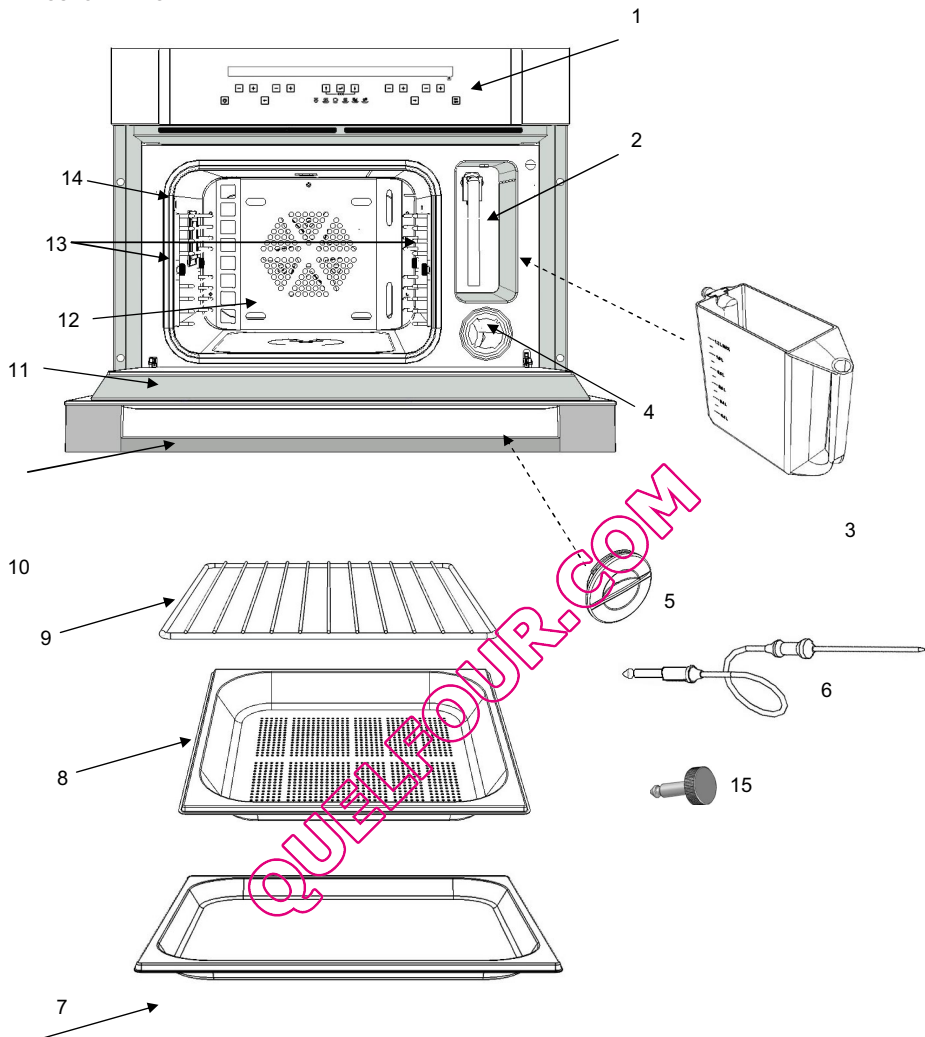
Bruttó űrtartalom (sütőtér): 31 L.

Csatlakoztatási feszültség: 220-240V~ 50/60Hz

Maximális működési feszültség: 2.2 kW

QUELFOUR.COM

A SŰTŐ LEÍRÁSA



- 1 Vezérlő panel és kijelző
- 2 Víztartály helye
- 3 Víztartály
- 4 Szűrő helye
- 5 Szűrő fedél
- 6 Hússzonda
- 7 Csepp tálca

- 8 Perforált tepsi
- 9 Grill
- 10 Fogantyú
- 11 Ajtó
- 12 Sütőtér
- 13 Oldalsó rácsok
- 14 Hússzonda csatlakozó
- 15 Csatlakozó-fedél; akkor kell a csatlakozóra (14) helyezni, ha nem használjuk a szondát (6)

Előzetes teendők a sütő bekapcsolását, illetve a sütési program beállítását megelőzően

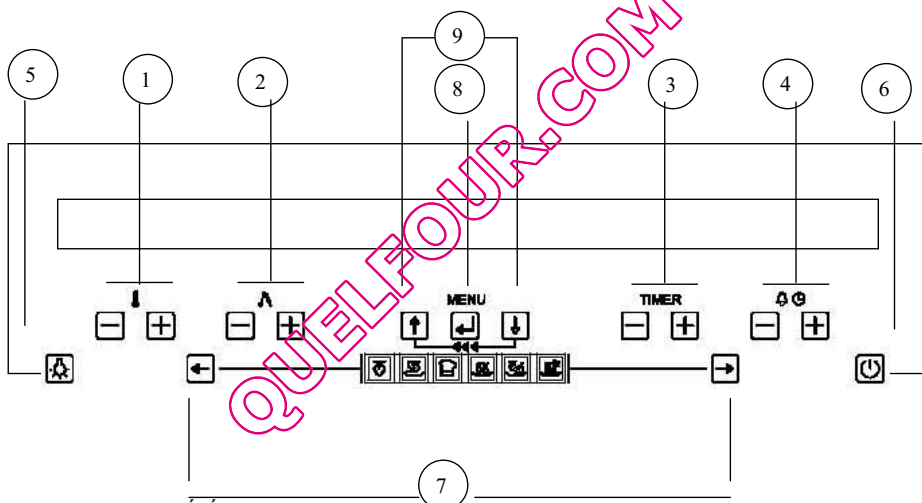
A sütő bekapcsolása előtt ellenőrizzük, hogy a fedél (15) a helyén van-e (14). Ha olyan programot indítunk el, amelyhez hússzonda használata szükséges, csatlakoztassuk (6).

A sütő működése nem indul el, amennyiben a két kiegészítő valamelyike nincs a helyén.

Megjegyzés: a sütés során és végeztével a fedél forró lehet.

Ha szeretnénk eltávolítani a fedelet és csatlakoztatni a szondát, várjuk meg amíg a sütő megfelelően lehül vagy használjunk védőfelszerelést (pl. kesztyűt).

A VEZÉRLŐ PANEL LEÍRÁSA



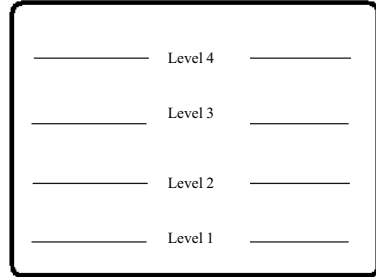
A GOMBOK LEÍRÁSA

1. A sütőtör hőfokának beállítására szolgáló gombok és hőfok-kijelző (+ növelés, - csökkentés, min. 30°C - max. 230°C * a választott programtól függően)
A hússzonda hőfokának beállítására szolgáló gombok és a szonda hőfokának kijelzése (+ növelés, - csökkentés, min. 30°C - max. 90°C)
2. Időzítő gombok és az időzítések kijelzése
3. Figyelmeztetés- vagy óra-beállító gombok és az óra / figyelmeztetés kijelzése
4. Sütőtér világításának be / kikapcsolása gomb
5. Sütő be / kikapcsolása gomb
6. Sütési funkció választására szolgáló gombok
7. A választás jóváhagyása gomb
8. A menüben való mozgásra szolgáló gombok

TARTOZÉKOK

A sütő tartozékainak segítségével megnő a sütési módok és lehetőségek száma.

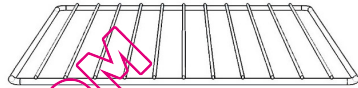
A csepp tálca és a grill tartozékok különböző szinteken helyezhetők el a sütőben. Ez lehetővé teszi, hogy a legkedvezőbb magasságot (szintet) használjuk az adott sütésnél.



GRILL

Főként tartó felületként használhatjuk.

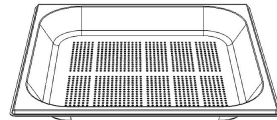
Javasolt elhelyezés: 2. / 3. / 4. szint



PERFORÁLT CSEPP TÁLCA

Főként pároláskor használható (friss vagy fagyasztott zöldségek, hal).

A perforált csepp tálcát a 2. vagy a 3. szinten helyezhetjük el és azonnal tegyük alá a csepp tálcát az ételből csöpögő nedvesség összegyűjtésére.

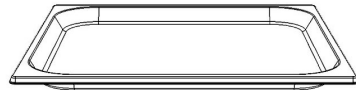


CSEPP TÁLCA

A magasított szélű tálca alátét felületként használható mindenféle egyszintű vagy bain-marie sütőedényhez.

A sütés során lecsöpögő nedvesség és zsiradék felfogására is használható, a grill ráccsal vagy a perforált csepp tálcával együtt. Zsíros ételek készítésekor javasolt egy kis vizet önteni a csepp tálcába, hogy a zsiradék ne égen rá a tepsire és ne keletkezzenek kellemetlen szagok vagy füst.

Alátét-felületként is szolgálhat az ételek (pl. teasütemény, stb.) számára.



HÚSSZONDA

A hússzonda bármilyen típusú ételhez – de főként hús sütéséhez – használható.




A SÜTŐ HŰTÉSI RENDSZERE

A sütő a megfelelő működés biztosítására és a készülék külső felületei hőfokának csökkentésére hűtőventilátorral rendelkezik.


A sütési folyamat során a ventilátor folyamatosan működik és érezhető a sütő első lapja és az ajtó között kiáramló levegő.

VILÁGÍTÁS

A sütő világítását a készülék állapotától függetlenül a  gomb segítségével kapcsolhatjuk be és ki.

Ha a világítás be van kapcsolva, a kikapcsolás kritériumait a "világítás" almenüben határozhatjuk meg.

Ha a **NŐ** opciót választjuk a **LIGHT OFF AUTOMATICALLY** lehetőségnél, a világítást manuálisan kapcsolhatjuk ki.

Ilyen esetekben ha a világítás be van kapcsolva, mindig a megfelelő gomb  ismételt megnyomásával kapcsolhatjuk ki.

Az automatikus funkció **YES** lehetővé teszi a sütő elektronikája számára, hogy a világítás bekapcsolása után 5 perccel automatikusan kikapcsolja azt.

PRAKTIKUS SÜTÉSI TANÁCSOK

A sütés során a sütő ajtaját zárva kell tartani.

Az ételek sütőből való kivételéhez mindig teljesen száraz kesztyűt vagy edényfogót használjunk.

Csak olyan edényeket használjunk, amelyek hőállóak 250°C-on vagy afölött.

A sütés során, illetve végén ügyeljünk arra, hogy amikor a sütő ajtaját kinyitjuk, abból forró levegő áramlik ki.






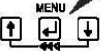


Soha ne helyezzük az edényeket közvetlenül a sütő ajtajára.

A SÜTŐ MŰKÖDÉSE


A SÜTÉSI MÓD MEGVÁLASZTÁSA

A készülék működése kétféle módon lehetséges:

- a sütési mód megválasztásával
- az étel típusának megválasztásával – gyárilag beállított automatikus sütési programok

Funkció neve és jele	Funkció leírása	Min-Max. sütőtér-hőfok Javasolt hőfok (°C)	Hűs-zsonda javasolt hőfok
PÁROLÁS 	A párolás során a vízforrallóból érkező gőz kerül a sütőtérbe. A gőz felmelegíti a sütőtérrel és párolja az ételt. Ez a sütési mód ideális bármilyen zöldségféle elkészítésére, amely így megőrzi színét, ízét és mindennekefelett tápanyagait.	40 – 100 100	70
MELEGÍTÉS 	A sütőtérrel a gőz és a forró levegő melegít fel. Így az étel gyorsan és egyenletesen felmelegszik, miközben nem szárad ki. A levegőt a KEREK fűtőelem melegíti fel. A levegőt a centrifugálventilátor osztja el egyenletesen. Ez a működési mód alkalmas előzetesen elkészített ételek (maradékok), előfőzött és fagyasztott ételek melegítésére.	60 – 130 110	70
PROFESSZIONÁLIS SÜTÉS 	Több fázisban elvégzett sütés. Az első fázisban az étel párolása történik. Bizonyos, automatikusan meghatározott idő múlva a sütés "forró levegő" (HOT AIR) módban folytatódik. Ez a sütési mód ideális bármilyen típusú tészta kelesztésére, tészta, kenyér vagy focaccia kenyér sütésére. Ugyanakkor ezt a sütési módot nem szabad egymás után többször alkalmazni, mert az eredmények messze el fognak maradni az ideáltól. Két professzionális sütési ciklus között hagyjuk a sütőt lehűlni. Csak így fog az új párolási fázis megfelelően működni.	100–230 205	70
SÜTÉS FORRÓ LEVEGŐ MÓDBAN 	A sütőtér levegőjét a kerek fűtőelem melegíti fel, ami a készülék hátsó fala mögött található. A centrifugálventilátor segít a levegő egyenletes elosztásában. Ez a sütési mód, ami légkeverős üzemmódként is ismert, minden oldalról jól átsüti az ételeket.	40 – 230 175	70
FORRÓ LEVEGŐ + GŐZ 	Ez a sütési mód megkegyezik a korábbiakban ismertetett forró levegő sütési móddal, de lehetővé teszi a gőz használatát is a sütőtérben bármikor, a  gomb megnyomásával. A gőzképződés a sütőtérben 10 perc múlva automatikusan kikapcsol, vagy korábban is kikapcsolható a  gomb újabb megnyomásával. Ideális üzemmód sültétek készítésére.	80 – 230 175	70
ALACSONY HŐFOK 	Sütés alacsony hőfokon, viszonylag hosszabb ideig. Ideális hússütéshez, omlós és ízletes húsételek készítéséhez. A sütőtér levegőjét a készülék hátsó fala mögött elhelyezett kerek fűtőelem melegíti fel és a centrifugálventilátor osztja el egyenletesen. A sütést a készülék tartozékát képező ételszonda segítségével kell végezni.	60-100 90	70

A SÜTŐ BE/KIKAPCSOLÁSA

Tartsuk a  gombot lenyomva legalább 1 másodpercig.


Ekkor a kijelzőn az <<ON>> felirat jelenik meg, a sütő világítása bekapcsol, majd a következő üzenet lesz látható:

<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Megjegyzés: Kapcsoljuk ki a billentyűzárát, amennyiben az aktív.

Lásd a BILLENTYŰZÁR KIKAPCSOLÁSA részt.

Amennyiben nem választunk ki semmilyen funkciót, a sütő 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A sütő kikapcsolásához nyomjuk meg a  gombot.

Ekkor a kijelzőn az <<OFF>> felirat jelenik meg, a sütő pedig készenléti üzemmódba kapcsol.

A SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA

A kívánt sütési ciklus kiválasztásához nyomjuk meg a két nyíl valamelyikét:



Lásd a fenti funkció-táblázatot (lehetséges sütési ciklusok).

Megjegyzés: Amennyiben nem választunk ki semmilyen funkciót, a sütő 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Lásd a sütő kikapcsolva mód leírását.



PÁROLÁST IS TARTALMAZÓ SÜTÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Töltsük meg a viztartályt desztillált vízzel, vagy ha az nem áll rendelkezésre, ivóvízzel.

A tartályt a jelölésig (1.2 L) töltsük meg vízzel. Megjegyzés: soha ne töltsük teljesen tele a tartályt, mert a sütési végén a tartályba visszapumpált víz kifolyhat.

Helyezzük be a tartályt a helyére.

Nyomjuk a tartályt lefelé, hogy a tartályban található cső és a sütő belsejében elhelyezkedő hidraulikus keringés tökéletesen érintkezzék.

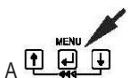
A NEM perforált csepp tálcát helyezzük mindig a perforált csepp tálca alá, hogy összegyűjtse a lecsapódó vizet, illetve az ételből csöpögő nedvességet.

GŐZ HOZZÁADÁSA A FORRÓ LEVEGŐ + GŐZ SÜTÉSI MÓDBAN

A forró levegő + gőz sütési program esetében lehetőségünk van a sütés során bármikor gőz hozzáadására. Így a megfelelő nedvességi szint érhető el és tartható fenn a sütőtérben az ételek omlásabbá tétele érdekében.

Ha a programot kiválasztottuk és aktiváltuk, a kijelzőn időnként a következő üzenet jelenik meg:


PRESS  TO ADD STEAM




gomb megnyomására bekapcsol a



jel, ami a gőzgenerátor aktiválását jelzi.

Néhány pillanat múlva megkezdődik a gőz beáramlása a sütőtérbe. A gőz egymástól rövid szünetekkel elválasztott szabályos időközönként áramlik a sütőtérbe, körülbelül 15 percen át, ezt követően a gőz-generátor és a  jelzés kikapcsol.

A gőz beáramlását manuálisan is leállíthatjuk bármikor, a  gomb megnyomásával.

A kijelzőn a sípólással kísért **PRESS <J> TO STOP STEAM** üzenet figyelmeztet minket erre a lehetőségre.



PÁROLÁST NEM TARTALMAZÓ SÜTÉSI FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Amikor párolást nem tartalmazó sütési funkciót választunk, a víztartály a helyén maradhat, nem befolyásolja a sütési eredményt.

MEGJEGYZÉS

A MELEGÍTÉS vagy a PROFESSZIONÁLIS SÜTÉS módok sikeres működése érdekében a sütőt hagyni kell megfelelően kihűlni, ha korábban is hasonló sütési módokat használtunk.

A HŐFOK BEÁLLÍTÁSA

A sütőtér előre beállított hőfokának megváltoztatásához nyomjuk meg a   gombok valamelyikét, így a hőfok +/-5°C lépésenként változik.

A sütőtér hőmérséklete mindig a t betűtől balra látható a kijelzőn.

Megjegyzés: A fok jelzése "o" mindaddig villog a sütő előmelegítése során, amíg a beállított hőfok elérésre nem kerül. A jelzés minden egyéb esetben folyamatosan világít, például: hőfok-kontroll, amikor a sütő fenntartja a már elért hőfokot, és lehűlés, amikor a sütőnek a kezdő értéknél alacsonyabb hőmérsékletet kell elérnie.

A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

A kiválasztott sütési funkcionak a kijelzőn látható beállításokkal együtt történő aktiválása akkor következik be, miután

választásunkat jóváhagytuk a  gomb megnyomásával.

Ekkor a következő üzenet jelenik meg a kijelzőn: **<J>ACTIVATE CYCLE <J>MENU**



Megjegyzés: ha a sütési programot nem hagyjuk jóvá, a sütő 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Amikor a sütés aktiválása megtörtént, a kijelzőn a **COOKING IN PROGRESS <J>MENU** üzenet lesz látható.

A  gomb megnyomásával a menübe léphetünk, ahol elvégezhetjük a félautomata sütési beállításokat vagy elmenthetjük a sütési program adatait.

A FIGYELMEZTETÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA



A funkció aktiválásához nyomjuk meg a  gombok valamelyikét. Ekkor villogni kezd a  jelzés és a kijelzőn a következő üzenet lesz látható: ALARM valamint megjelennek a 00.00 számjegyek.

A  gombok segítségével állítsuk be a kívánt időt.

A maximális beállítható idő 23 óra 59 perc.

Néhány pillanat (5 másodperc) múlva megkezdődik az idő visszaszámlálása, a sütőn kijelzőjén ismét az aktuális idő lesz látható, a jelzés pedig továbbra is világít.

A beállított időtartam elteltével hangjelzés lesz hallható, a kijelzőn pedig megjelenik a következő üzenet:

ALARM 00.00 és a  jelzés (az utóbbi kettő villog).


A hangjelzést bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatjuk.

Megjegyzés: A hangjelzés 5 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

FIGYELEM:


A figyelmeztetés funkció NINCS kapcsolatban a sütő működésével és mindig használható, függetlenül a sütő állapotától.

A FIGYELMEZTETÉS ÁLLAPOTÁNAK KIJELZÉSE VAGY MEGVÁLTOZTATÁSA

A  gombok valamelyikének megnyomására a kijelzőn azonnal megjelenik a figyelmeztetés időbeni állapotát mutató információ.

Villogni kezd a  jelzés. Nyomjuk meg a  gombok valamelyikét a figyelmeztetés új idejének beállításához.

A figyelmeztetés funkció törlése

A funkcióhoz beprogramozott idő törléséhez nyomjuk meg egyszerre a  gombokat.

A  jelzés ekkor kikapcsol.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Kapcsoljuk be a sütőt és válasszuk ki egy sütési funkciót.

A **TIMER** gombok segítségével állítsuk be a sütési időt.



Az idő kijelzése először mm.ss, majd hh.mm formában történik. (h = óra, m = perc, s = másodperc)

A maximálisan beállítható időtartam 10 óra.

Ezt követően aktiváljuk a sütést. hen activate the cooking.

A kijelzett időtartam csökkenni kezd és amikor eléri a nullát, a sütő a sütés befejezve módba lép.

A SÜTÉSI IDŐ TÖRLÉSE

A funkcióhoz beprogramozott idő törléséhez nyomjuk meg egyszerre a **TIMER** gombokat.



A sütési idő ezzel nullára változik.

A SÜTŐ INDÍTÁSÁNAK ÉS LEÁLLÁSÁNAK PROGRAMOZÁSA

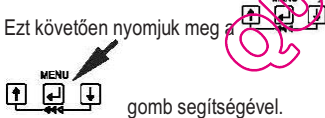
Kapcsoljuk be a sütőt, válasszuk ki a kívánt sütési funkciót és állítsuk be a kívánt hőfokot.

Állítsuk be a sütési időt a **TIMER** gombok segítségével.



A maximálisan beállítható időtartam 10 óra.

Ezt követően nyomjuk meg a **MENU** gombot, és válasszuk ki az **END OF COOKING** opciót a



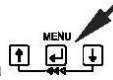
MENU gomb segítségével.

Amikor megjelenik a **SET TIME** üzenet, a **TIMER** gombok segítségével állítsuk be a sütési idő végét



END OF COOKING, a következő 23 órán és 59 percen belül.



Hagyjuk jóvá a beállítást a **MENU** gomb segítségével.



A sütő ezzel késleltetett indítás üzemmódba lép.

Később automatikusan bekapcsol a beállított időtartamra és a sütési idő végeként beprogramozott időpontban kapcsol ki.

15 másodpercenként megjelenik az **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** üzenet, mutatta a sütő bekapcsolásáig hátralévő időt.

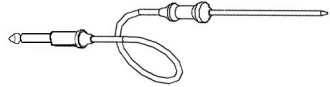
A kijelzőn látható információt ugyanakkor bármikor megjeleníthetjük, a  **TIMER**  gombok valamelyikének megnyomásával.

SÜTÉS HÚSSZONDÁVAL

A sütő étel és hőfok szondával rendelkezik, amely olyan, mint egy kábellel és dugasszal végződő csipeszbe beleszúrt nagy tű alakú. A sütő elektronikájához csatlakoztatott szonda lehetővé teszi a húsok vagy egyéb ételek belső hőmérsékletének mérését sütés közben.

Ez a tartozék leegyszerűsíti a különféle sütési programok használatát azok számára, akik kevesebb tapasztalattal rendelkeznek e téren.

A sütés akkor ér véget, amikor az étel belső, szonda által mért hőfoka elérte a kijelzőn beállított értéket.

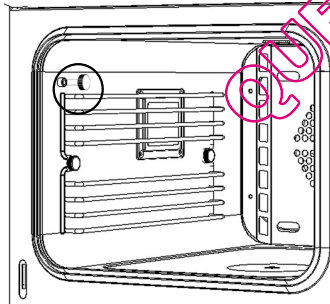


A HÚSSZONDA HASZNÁLATA

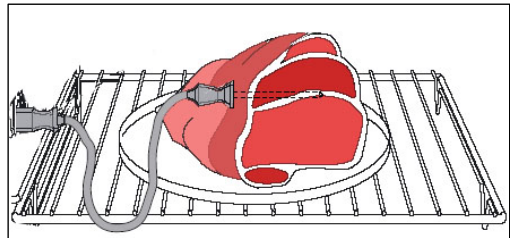
Csatlakoztassuk a hússzondát a sütő belsejében, a bal oldalfal tetején található aljzatba (lásd az A. ábrát). Szúrjuk a fémtűt vízszintesen a sütni kívánt ételbe, egészen a fogantyújáig. A tű végének – amennyiben lehetséges – az étel közepén kell lennie és nem szabad, hogy csonthoz vagy az étel zsírosabb részeihez érnie. Csak ezen utasítások betartásával érhető el megfelelően pontos mérés.

Kapcsoljuk be a sütőt, válasszunk ki egy sütési funkciót, állítsuk be a szonda hőfokát és a sütőtér hőfokát.

Ha a szonda hőfok-kijelzője 30°C értékkel villog, azt jelenti, hogy a receptlistában felsoroltak közül kiválasztott étel nem rendelkezik ideális szonda-hőfok értékkel. Ebben az esetben javasolt a szondát kikapcsolni és a beállított programnak megfelelően sütni vagy beállítani egy, az igényeink megfelelő szonda-hőfokot.



A. ábra



B. ábra

A SZONDA HŐFOKÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

A szonda hőfokának megváltoztatásához nyomjuk meg a



ombok valamelyikét, ezzel a hőfok +/-1°C-os lépésenként fog változni.

Maximális beállítható hőfok: 90°C

Minimális beállítható hőfok: 30°C

A hússzonda hőfoka a következő jeltől balra lesz látható a kijelzőn:



Megjegyzések:

A sütőtér hőfoka magasabb kell hogy legyen, mint a szonda hőmérséklete. Ellenkező esetben a sütő hőfoka villogni fog a kijelzőn, így jelezve a nem megfelelő beállítást.

A szonda használata mellett nem lehetséges sütési időt beállítani és fordítva.

A SZONDA HŐMÉRŐKÉNT VALÓ HASZNÁLATA

Nyomjuk meg egyszerre a



A mérhető maximális és minimális hőfokok: 250°C - 20°C.

A SÜTŐ INDÍTÁSÁNAK PROGRAMOZÁSA HÚSSZONDA HASZNÁLATA MELLETT

Csatlakoztassuk a hússzondát a megfelelő aljzatba (lásd A. ábra). Kapcsoljuk be a sütőt, válasszuk ki egy sütési funkciót és állítsuk be a kívánt hőfokot.

Ezután nyomjuk meg a



gombot és válasszuk ki a START COOKING opciót a



gomb segítségével. Amikor a SET TIME üzenet megjelenik, a



gombok segítségével

állítsuk be a sütési idő kezdetét, a következő 23 órán és 59 percen belül.

A beállítást a



gomb megnyomásával hagyhatjuk jóvá.

A sütő így késleltetett indítás üzemmódban fog működni. A beállított időpontban automatikusan működésbe lép és a sütés végeztével, azaz amikor az étel hőfoka eléri a szonda számára beállított hőfokot, fog leállni. A kijelzőn 15 másodpercenként az **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** üzenet lesz látható, mutató a sütő indításáig hátralévő időt.

A kijelzőn látható információt ugyanakkor bármikor megjeleníthetjük a



gombok valamelyikének

MEMÓRIA FUNKCIÓK

A sütő elektronikája lehetőséget nyújt arra, hogy a sütési beállításokat a készülék memóriájában elmenthessük. Ezt az információt később betölthetjük, hogy ugyanazokkal a korábbi beállításokkal végezhessük el a sütést, állandó és biztos eredmények mellett.

A memóriában a következőket menthetjük el:

sütési program

sütőtér hőfoka

szonda hőfoka vagy sütési idő

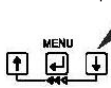
Nem lehetséges elmenteni a következőket:

Sütés indításának ideje

Sütés végének ideje


SÜTÉSI PROGRAMOK MENTÉSE

A sütő bekapcsolását és valamennyi szükséges sütési beállítás elvégzését követően nyomjuk meg a



gombot többször egymás után, amíg meg nem jelenik a következő szöveg:

SAVE COOKING CYCLE.

Nyomjuk meg a  gombot annak jóváhagyására, hogy adatokat szeretnénk elmenteni.

A  vagy  gombok segítségével válasszunk a 10 lehetséges bejegyzés közül.

Az adatmentést hagyjuk jóvá a **COOKING CYCLE NO.** menüben a  gomb megnyomásával.

Amikor az adatok mentése megtörtént, a rendszer a **DONE** válaszüzenetet adja.

Megjegyzések:

Javasolt egy noteszbe feljegyezni a sütési programok számát és az ételek nevét, amelyek készítésére az adott programot használjuk. Ez később segítségünkre lehet, amikor szeretnénk betölteni egy bizonyos ételhez tartozó sütési programot. Ha a rendszer nem jeleníti meg a **DONE**, válaszüzenetet, a lehetséges memória-helyek beteltek. Egy újabb sütési program elmentéséhez törölnünk kell egy vagy több korábbi bejegyzést.

Menü funkciók

RECIPES
SETTINGS
EXIT



Receptek: A rendszer tartalmaz egy elmentett listát (hús, kenyér/pizza, desszertek, saját receptek), amely lehetővé teszi a sütő gyors beállítását (javasolt paraméterek) a kiválasztott ételtípusra alapozva, a megfelelő sütési eredmények elérése érdekében.

A következő oldalakon a memóriában tárolt ételekhez kapcsolódó táblázatok és paraméterek olvashatók.

Beállítások: Ebben a menüben lehetőségünk van arra, hogy számos olyan paramétert beállítsunk, amivel saját igényeinkhez szabhatjuk a sütést.

Kilépés: a menüből való kilépés.

A KIVÁLASZTOTT BEÁLLÍTÁSOK TÖRLÉSE

A sütő indítása/leállítása programot a   gombok egyidejű megnyomásával törölhetjük.









A sütő ekkor automatikusan bekapcsol, a kijelzőn pedig megjelenik a következő üzenet:

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

A sütő valamennyi fűtési elemet kikapcsolja.

A kijelzőn a **COOKING FINISHED** üzenet jelenik meg, hangjelzés kíséretében.

A hangjelzést bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatjuk.

A sütő kikapcsolásához nyomjuk meg a  gombot, vagy a  a   gombok valamelyikének  

megnyomásával válasszunk új sütési programot.


Megjegyzés: Párolással kombinált sütési programok esetében a sütési idő vége előtt két perccel kinyílik a gőzelszívó szelep, hogy a sütőtérből a lehető legtöbb gőz eltávolításra kerülhessen.

AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSA - GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

MOZGÁS A MENÜBEN


Kapcsoljuk be a sütőt. Amikor a kijelzőn megjelenik a következő üzenet:


← → SELECT COOKING ↓ MENU

nyomjuk meg a  gombot a lista első elemének kijelzéséhez: **RECIPES**

A menü-szerkezet megtekintéséhez tegyük a következőket:

a listában lefelé történő mozgáshoz nyomjuk meg a  gombot;

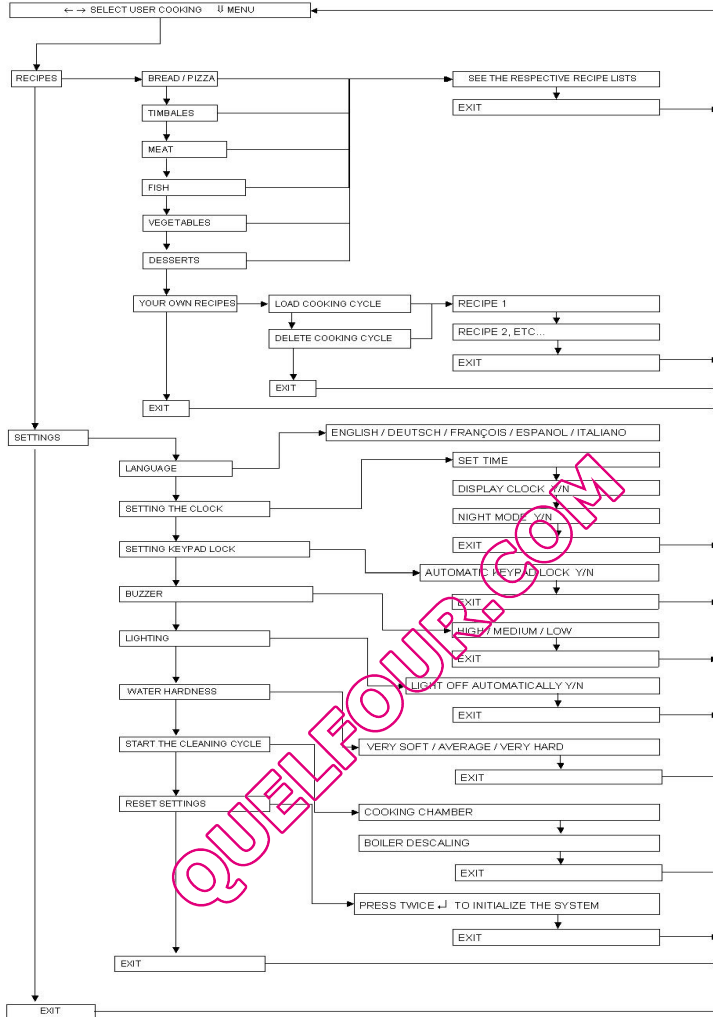
a listában lefelé történő mozgáshoz nyomjuk meg a  gombot;

a kijelzett elem kiválasztásához nyomjuk meg a  gombot.




Az **EXIT** gomb megnyomása lehetővé teszi, hogy bármikor visszatérjünk a sütő bekapcsolásakor látható kezdő menübe.

A  gombok egyidejű megnyomásával visszatérhetünk az előző lépéshez.

MENÜ-SZERKEZET ÁTTEKINTÉSE



KENYÉR/PIZZA receptek

Étel:	Sütőtér hőfoka °C	Szonda hőfoka * °C	Sütési idő	Szint	Sütési program
PIKÁNS FOCACCIA KENYÉR	220		00 ^h .25'	3	
KENYÉR	220		00 ^h .35'	3	
PIZZA	230		00 ^h .25'	3	

RAKOTT ÉTELEK receptlista

Étel:	Sütőtér hőfoka °C	Szonda hőfoka * °C	Sütési idő	Szint	Sütési program
CANNELLONI	190		01 ^h .00'	3	
LASAGNE	180		01 ^h .20'	3	
RAKOTT SPÁRGA	180		01 ^h .10'	3	
RAKOTT BURGONYA	180		01 ^h .20'	3	
RAKOTT CUKKINI	180		00 ^h .40'	3	
ÍNYENC TORTA	200		00 ^h .35'	3	






QUELFOURS.COM

HÚS receptek

Az alábbi sütési módok körülbelül 1 kg húsról kerültek meghatározásra.

Étel:	Sütőtér hőfoka °C	Szonda hőfoka * °C	Sütési idő	Szint	Sütési program
SERTÉSCOMB	90	70		3	
MARHAFARTÓ	90	70		3	
BORJÚFARTÓ	90	68		3	
SERTÉSSÜLT	90	72		3	
SERTÉS TARJA	100	75		3	
KÖZEPESEN ÁTSÜLT HÚS	75	62		3	
ANGOLOSAN ÁTSÜLT HÚS	70	55		3	
KÖZEPESEN ÁTSÜLT MARHASÜLT	75	62		3	
ANGOLOSAN ÁTSÜLT MARHASÜLT	70	57		3	
MARHATEKERCS	80	65		3	
PULYKAMELL	90	70		3	
MARHA HÁTSZÍN	80	62		3	
ANGOLOSAN ÁTSÜLT MARHA HÁTSZÍN	70	57		3	
MARHA LAPOCKA	85	70		3	
BORJÚ LAPOCKA	90	72		3	

HAL receptek


Étel:	Sütőtér hőfoka °C	Szonda hőfoka * °C	Sütési idő	Szint	Sütési program
KAGYLÓ	100		00 ^h .30'	3	
LEPÉNYHAL FILÉ	220		00 ^h .10'	3	
SKORPIÓHAL FILÉ	80		00 ^h .30'	3	
GARNÉLARÁK ÉS HOMÁR	100		00 ^h .30'	3	
PISZTRÁNG	100		00 ^h .35'	3	

ZÖLDSÉGEK receptlista

Étel:	Sütőtér hőfoka °C	Szonda hőfoka * °C	Sütési idő	Szint	Sütési program
SPÁRGA	100		00h.35'	3	
BROKKOLI	100		00h.30'	3	
SÁRGARÉPA	100		00h.35'	3	
KELBIMBÓ	100		00h.35'	3	
KARFIOL	100		00h.40'	3	
SVÁJCI FEHÉRRÉPA	100		00h.35'	3	
ZÖLDBORSÓ	100		00h.40'	3	
ÉDESKÖMÉNY	100		00h.40'	3	
BURGONYA	100		00h.50'	3	
PAPRIKA	100		00h.25'	3	
PÓRÉHAGYMA	100		00h.40'	3	
RIZS	100		00h.35'	3	
ZELLER	100		00h.35'	3	
SPENÓT	100		00h.20'	3	
CUKKINI	100		00h.30'	3	

A sütési idők közepes méretű ételekre vonatkoznak.
Az étel mennyiségétől függően a sütési idő változhat.

DESSZERTEK receptlista

Étel:	Sütőtér hőfoka °C	Szonda hőfoka * °C	Sütési idő	Szint	Sütési program
TEASÜTEMÉNY	150		00h.35'	3	
JOGHURTOS KEKSZ	170		00h.15'	3	
SZILVÁS SÜTEMÉNY	170		01h.00'	3	
FELFÚJTAK	200		00h.35'	3	
ALMÁS PITE	170		01h.00'	3	
PISKÓTA	170		00h.40'	3	

MEGJEGYZÉS:

A táblázatokban felsorolt beállítások (hőfok, sütési idő) igény szerint változtathatók. Új adatok bevitele, illetve a régi adatok felülírása a memóriában az alábbiakban ismertetettek szerint lehetséges.

SÜTÉS HÚSSZONDÁVAL

A sütő étel és hőfok szondával rendelkezik, amely olyan, mint egy kábellel és dugasszal végződő csipeszbe beleszúrt nagy tű alakú. A sütő elektronikájához csatlakoztatott szonda lehetővé teszi a húsok vagy egyéb ételek belső hőmérsékletének mérését sütés közben.

Ez a tartozék leegyszerűsíti a különféle sütési programok használatát azok számára, akik kevesebb tapasztalattal rendelkeznek e téren.

A sütés akkor ér véget, amikor az étel belső, szonda által mért hőfoka elérte a kijelzőn beállított értéket.

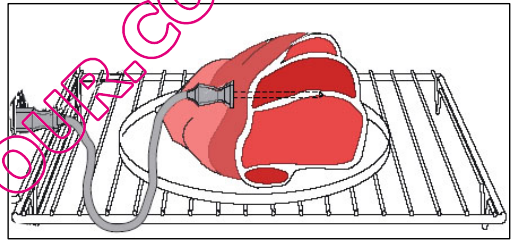
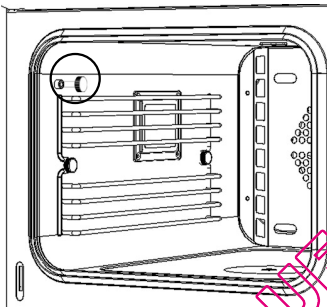


A HÚSSZONDA HASZNÁLATA

Csatlakoztassuk a hússzondát a sütő belsejében, a bal oldalfal tetején található aljzatba (lásd az A. ábrát). Szúrjuk a fémtűt vízszintesen a sütni kívánt ételbe, egészen a fogantyújáig. A tű végének – amennyiben lehetséges – az étel közepén kell lennie és nem szabad, hogy csonthoz vagy az étel zsírosabb részeihez érnie. Csak ezen utasítások betartásával érhető el megfelelően pontos mérés.

Kapcsoljuk be a sütőt, válasszunk ki egy sütési funkciót, állítsuk be a szonda hőfokát és a sütőtér hőfokát.

Ha a szonda hőfok-kijelzője 30°C értékkel villog, azt jelenti, hogy a receptlistában felsoroltak közül kiválasztott étel nem rendelkezik ideális szonda-hőfok értékkel. Ebben az esetben javasolt a szondát kikapcsolni és a beállított programnak megfelelően sütni vagy beállítani egy, az igényeink megfelelő szonda-hőfokot.



B. ábra

A. ábra

A SZONDA HŐFOKÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

A szonda hőfokának megváltoztatásához nyomjuk meg a



gombok valamelyikét, ezzel a hőfok +/-1°C-os lépésenként fog változni.

Maximális beállítható hőfok: 90°C

Minimális beállítható hőfok: 30°C

A hússzonda hőfoka a következő jeltől balra lesz látható a kijelzőn:



Megjegyzések:

A sütőtér hőfoka magasabb kell hogy legyen, mint a szonda hőmérséklete. Ellenkező esetben a sütő hőfoka villogni fog a kijelzőn, így jelezve a nem megfelelő beállítást.

A szonda használata mellett nem lehetséges sütési időt beállítani és fordítva.

A SZONDA HŐMÉRŐKÉNT VALÓ HASZNÁLATA

Nyomjuk meg egyszerre a



gombokat. Ekkor a szonda kijelzőjén az általa mért pillanatnyi hőmérséklet lesz látható.

A mérhető maximális és minimális hőfokok: 250°C - 20°C.

A SÜTŐ INDÍTÁSÁNAK PROGRAMOZÁSA HÚSSZONDA HASZNÁLATA MELLETT

Csatlakoztassuk a hússzondát a megfelelő aljzatba (lásd A. ábra). Kapcsoljuk be a sütőt, válasszuk ki egy sütési funkciót és állítsuk be a kívánt hőfokot.

Ezután nyomjuk meg a



gombot és válasszuk ki a START COOKING opciót a



gomb segítségével. Amikor a SET TIME üzenet megjelenik, a



állítsuk be a sütési idő kezdetét, a következő 23 órán és 59 percen belül.

A beállítást a



gomb megnyomásával hagyhatjuk jóvá.

A sütő így késleltetett indítás üzemmódban fog működni. A beállított időpontban automatikusan működésbe lép és a sütés végeztével, azaz amikor az étel hőfoka eléri a szonda számára beállított hőfokot, fog leállni. A kijelzőn 15 másodpercenként az **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** üzenet lesz látható, mutató a sütő indításáig hátralévő időt.



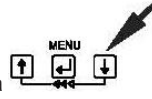
A kijelzőn látható információt ugyanakkor bármikor megjeleníthetjük a

gombok valamelyikének

A RECEPTLISTA SZEMÉLYRE SZABÁSA

Válasszuk ki egy elemet a listából és állítsuk be a hozzá tartozó adatokat igényeink szerint. Ne felejtjük el, hogy a sütés lehetséges a sütési idő megadásával vagy a szonda használatával.

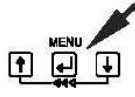
Aktiváljuk a sütést, majd nyomjuk meg többször egymás után a



gombot, amíg meg nem jelenik a következő üzenet:

SAVE COOKING CYCLE

Az új beállítások jóváhagyásához és elmentéséhez nyomjuk meg a

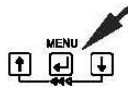


gombot.

Amikor a mentés megtörtént, a kijelzőn a **DONE** üzenet lesz látható.

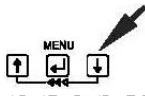
SAJÁT RECEPT BETÖLTÉSE

A menüből válasszuk ki a receptek opciót, a



gomb segítségével.

Az elemek között a



vagy



gombok segítségével mozoghatunk, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **YOUR OWN RECIPES** opció. Választásunkat hagyjuk jóvá a

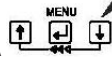
megnyomásával.

Amikor a kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **LOAD COOKING CYCLE** nyomjuk meg a

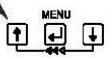
gombot.

A rendszer ekkor kijelzi a tárolt recepteket.

A

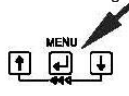


vagy



gomb segítségével válasszuk ki a kívánt sütési programot.

Választásunkat hagyjuk jóvá a






gomb megnyomásával.



Megjegyzés: Ha a memória üres, mivel nincsenek benne saját receptek, a rendszer az **EXIT** üzenetet fogja kijelzeni.

SAJÁT RECEPTEK TÖRLÉSE

A menüből válasszuk ki a receptek opciót, a  gomb segítségével.

Mozgunk az elemek között a  vagy  gombok segítségével, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a YOUR OWN RECIPES opció.

Választásunkat hagyjuk jóvá a  gomb megnyomásával.

Mozgunk az elemek között a  vagy  gombok segítségével, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő szöveg:

DELETE COOKING CYCLE

Az al-menübe való belépéshez nyomjuk meg a  gombot.

Válasszuk ki a törölni kívánt sütési programot a  vagy  gombok segítségével,

majd hagyjuk jóvá a törlést a  gomb megnyomásával.

A sütési program törlését a rendszer a **DONE** üzenettel jelzi.

BEÁLLÍTÁSOK TÖRLÉSE

E funkció segítségével problémák esetén törölhetjük a beállításokat.

Figyelem: Ebben az esetben valamennyi változás visszatér az eredeti értékre és a saját receptek is törlésre kerülnek.

Válasszuk ki a **RESET SETTINGS** opciót a    gomb segítségével és kövessük a kijelzőn megjelenő utasításokat.

SÜTŐ KIKAPCSOLVA ÜZEMMÓD


Valamennyi fűtőelem kikapcsolt állapotban van, beleértve a sütőtérben található ventilátort és a világítást is. A hűtőventilátor és a sütőtérben lévő ventilátor néhány perccel a sütő kikapcsolása után áll le, a sütő gyorsabb hűtése érdekében (maximális hűtési idő: 20 perc.)

A billentyűzet inaktív állapotban van, az  és az ALARM funkció gombok kivételével.

SÜTÉS VÉGE ÜZEMMÓD

A vezérlő egység csenget és valamennyi fűtőelem kikapcsolásra kerül, beleértve a sütőtérben található ventilátort és a világítást is.

A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: **COOKING FINISHED**

- A csengőt bármely gomb megnyomásával leállíthatjuk, ezzel az üzenet is eltűnik a kijelzőről és a rendszer visszatér a bekapcsolt állapotba.
- Vagy a sütő kikapcsolásához nyomjuk meg a  gombot. (lásd sütő kikapcsolva üzemmód)
- Egyébként a sütő automatikusan kikapcsol 5 perc elteltével.

BILLENTYŰZÁR BEÁLLÍTÁSA:

Ez az opció lehetővé teszi annak módjának a kiválasztását, ahogyan a billentyűzár beállítható: manuálisan vagy automatikusan. Javasolt az automatikus mód (**YES**), kiválasztása, különösen ha gyerekek is vannak a háztartásban.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES


A billentyűzár automatikusan bekapcsol, ha a billentyűket 1 percen át nem érintjük meg.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

A billentyűzárát ebben az esetben a bal oldali távoli és a jobb oldali távoli gombok segítségével kapcsolhatjuk be.




Ha a billentyűzár be van kapcsolva, a kijelzőn mindkét esetben a következő üzenet lesz látható:

KEYPAD LOCK ACTIVATED amennyiben a sütő ki van kapcsolva, a kulcs jelzés  kíséretében, ezzel emlékeztetve a felhasználót arra, hogy a funkció aktív.

Ha a billentyűzár a sütés során manuálisan vagy automatikusan bekapcsolásra kerül, a kijelzőn a **KEYPAD LOCK ACTIVATED** üzenetet követően ismét a sütési információk lesznek láthatóak. Ha eközben bárki új beállításokat próbál meg alkalmazni, a rendszer bármely gomb megnyomását követően üzenettel figyelmeztet arra, hogy előbb ki kell kapcsolni a billentyűzárát. Lásd a következő részt.

A BILLENTYŰZÁR KIKAPCSOLÁSA

Ha a kulcs jel  látható a kijelzőn, vagy a következő üzenet jelenik meg:

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

(A felfelé mutató két nyíl a billentyű-kombinációra figyelmezteti a felhasználót)

Nyomjuk meg egyszerre a bal szélső és a jobb szélső gombokat:



A **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** üzenet jelzi, hogy a készülék normál vezérlő funkciói helyreálltak.

BILLENTYŰZÁR RÉSZLETEK

A  gomb segítségével kikapcsolhatjuk a sütőt.

Csengő

A figyelmeztetések hallható csengő hangerepessége tekintetében 3 szint (alacsony, közepes, magas) közül választhatunk. A gyári beállítás: **KÖZEPES**

TISZTÍTÁS

Tisztítási ciklus INDÍTÁSA

Menü elemek:

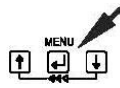
SÜTŐTÉR

VÍZMELEGÍTŐ VÍZKÖTELENÍTÉSE

A SÜTŐTÉR TISZTÍTÁSA GÖZZEL

E funkció célja az ételmaradékok, zsiradékok, stb. eltávolításának megkönnyítése egy-egy sütési folyamat végén. A sütő bizonyos mennyiségű gőzzel tölti meg a sütőtérrel egy meghatározott időre (10 perc).

A sütőtér tisztításának bekapcsolásához nyomjuk meg a



gombot, majd kövessük a kijelzőn megjelenő utasításokat.

A program végén a következő üzenet jelenik meg :

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

egy nedves puha ruha vagy nem súroló szivacs segítségével töröljük át a sütőt.

Ne használjunk korrozív anyagokat vagy folyadékokat, sem vas vagy hegyes szerszámokat.

A VÍZKŐTELENÍTÉS FOLYAMATA

Ez a speciális tisztítási program a vízmelegítő belsejében lerakódott vízkő eltávolítására szolgál.

A víz keménységétől függően bizonyos mennyiségű vízkő keletkezik a vízmelegítő vagy gőz generátor belsejében, ami a víz keménységének növekedésével egyenes arányban nő.

A VÍZMELEGÍTŐ VÍZKŐTELENÍTÉSE

A vízkőtelenítés elvégzése akkor javasolt, ha a kijelzőn megjelenik a

DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER üzenet.

FIGYELEM: A PROGRAM IDŐTARTAMA 12 ÓRA, ÍGY ANNAK HASZNÁLATA ÉJJELE JAVASOLT.

Megfelelő vízkőtelenítő:

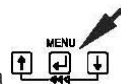
A minden gyógyszertárban kapható CITROMSAV MONOHIDRÁT használata javasolt.

Tartsuk be a biztonsági és adagolási utasításokat. Ne használjunk ecetet vagy ecet-alapú termékeket.

UTASÍTÁSOK a bojler vízkőtelenítési folyamatához:

Adagolás: töltsünk vizet a víztartályba a 0.6 l jelzésig, adjunk hozzá 5 teáskanálnyi citromsav monohidrátot és oldjuk fel.

Helyezzük a víztartályt a helyére és indítsuk el a vízkőtelenítés folyamatát a



gomb megnyomásával.

A készülék kijelzi a program végéig határolt időt.

Amikor a folyamat befejeződött, a vízmelegítő mosási és öblítési folyamata kezdődik el. Lásd a vízmelegítő mosása részt.

A VÍZMELEGÍTŐ MOSÁSA

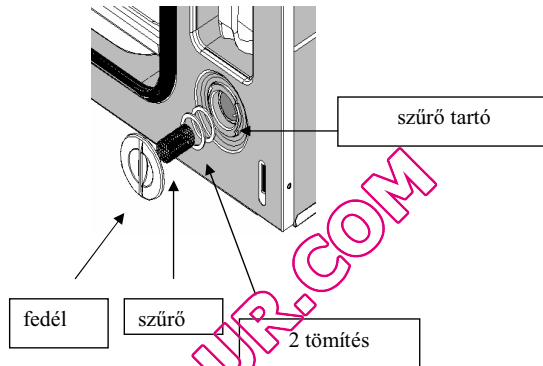
Ha a vízkötelenítés befejeződött, a rendszer megkezdi a vízmelegítő mosásának folyamatát és a szennyezett vizet a víztartályba üríti.

Ezután a kövessük a készülék által meghatározott műveleteket lépésről lépésre.

Összefoglalva, szükséges lesz a víztartály kiürítése és öblítése, valamint tiszta vízzel való feltöltése. Ezt a műveletet többször meg kell ismételni.

A szűrő tartójából víz csöpöghet. Szárítsuk meg és tisztítsuk meg egy ruha vagy egy kisebb szivacs segítségével.

Ügyeljünk a fehér színű tömitésekre; győződjünk meg róla, hogy a szűrő tartó belső részében vannak-e, ellenkező esetben helyezzük el őket az ábrán jelzett módon.



VÍZKEMÉNYSÉG

A vízkeménység alapvetően a magnézium és a kalcium sók mennyiségének jelenlétét mutatja a vízben. A keménységet általában francia fokokban jelölik (°fH).

A sütő automatikus rendszerrel rendelkezik, amely meghatározza a vízmelegítő vízkötelenítésének megfelelő időpontját.

Ne felejtjük el, hogy javasolt deszillált víz használata, a vízköképződés csökkentése érdekében.

Vízkeménységtől függően három lehetséges beállítás létezik.

A francia fokok (°fH) / és a német fokok (°dH) megfeleléségi táblázata

VÍZKEMÉNYSÉG °fH	VÍZKEMÉNYSÉG °dH
16-35° fH ÁTLAGOS VÍZ	0-8° dH ÁTLAGOS VÍZ
0-15° fH NAGYON LÁGY VÍZ	9-20° dH NAGYON LÁGY VÍZ
36-50° fH NAGYON KEMÉNY VÍZ	21-28° dH NAGYON KEMÉNY VÍZ

A rendszer az átlagos értékre van beállítva (a táblázat 1. sora).

A beállítás megváltoztatásához válasszuk ki a vízkeménységet, majd nyomjuk meg a  gombot.

Lépünk be az opcióba, majd a  gombok segítségével végezzük el a beállítást.

Választásunkat a  gomb segítségével hagyhatjuk jóvá.

KARBANTARTÁS

FIGYELMEZTETŐ ÜZENETEK – Egyes figyelmeztető üzenetek jelentése

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Általában elegendő 1L. víz a tartályban a pároláshoz. Ugyanakkor a kérdéses üzenet két okból jelenhet meg a kijelzőn:

Kifogyott a víz a tartályból.

A tartály nincs megfelelően a helyén.

Mindkét esetben nyissuk ki a sütő ajtaját, ügyelve arra, hogy forró gőz áramolhat ki belőle.

Töltsünk max. 1L. desztillált vagy ivóvizet a tartályba. (Megjegyzés: SOHA nem töltjük tele a tartályt, egyébként a sütés végén a gőzgenerátor által a tartályba visszaszivattyúzott víz kifolyhat a tartályból.) Helyezzük a tartályt a helyére.

Nyomjuk a tartályt teljesen le, hogy a tartályban található cső és a sütő belsejében elhelyezkedő hidraulikus keringés tökéletesen érintkezzék.

INSERT THE PITCHER

Ez az üzenet akkor jelenik meg, ha a rendszernek le kell eresztenie a vízmelegítőben lévő vizet, de a tartály nincs a megfelelő helyen.

CONNECT FOOD PROBE

Ez az üzenet akkor jelenik meg, ha egy alacsony hőfokú sütési programot, vagy egy olyan saját receptet választunk ki, amelyhez szükséges a szonda használata és az még nem került csatlakoztatásra.

DISCONNECT FOOD PROBE

Ez az üzenet akkor jelenik meg, ha a választott beállításhoz vagy recepthez nem szükséges a szonda használata és az mégis csatlakoztatva van.

CLOSE THE DOOR

Ez az üzenet azt jelzi, hogy a kiválasztott vagy korábban folyamatban lévő folyamat csak akkor kezdődhet meg, ha az ajtó megfelelően be van zárva.

Ha kinyitjuk az ajtót, azzal megszakad a sütési vagy párolási folyamat.

BOILER EMPTYING WAIT...

Ez az üzenet biztosítja a felhasználót arról, hogy bizonyos folyamatok automatikusan folyamatban vannak és azokat a rendszer kontrollálja akkor is, ha a sütő kikapcsolt állapotban van. Ilyen például a vízmelegítő mosása.

A folyamat végén vagy további üzenetek kerülnek kijelzésre, vagy a sütő automatikusan kikapcsol.

MIT TEGYÜNK PROBLÉMÁK FELMERÜLÉSE ESETÉN

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A sütő nem működik	Ellenőrizzük, hogy nincs-e kikapcsolva az omnipoláris kapcsoló vagy más az elektromos rendszer más maradékáram-megszakítója. Ha az elektromos rendszerben problémák lépnek fel, vegyük fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel. Ha a sütő még mindig nem működik az omnipoláris kapcsoló vagy a maradékáram-megszakító újbóli bekapcsolását követően, lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel.
A sütő belső világítása nem kapcsol be.	Lásd a sütővilágítás izzójának cseréjére vonatkozó utasításokat.
A kijelző az Err üzenetet mutatja és egy számot.	Ez a kombináció egy hibát jelez. Lásd a hibakódok táblázatát.
A rendszer az idő beállítását kéri	Lehet, hogy áramkimaradás volt. Állítsuk be az aktuális időt.
A víz a vízmelegítőtől sokkal a sütési folyamat vége után kerül kiürítésre.	Biztonsági okokból a víz a vízmelegítőtől csak akkor kerül elszivattyúzásra, amikor a hőfok 90°C alá esik. A víz lehűléséhez szükséges idő határozza meg a vízelvezetés kezdete előtti szünet hosszát (ez lehet akár 20 perc is). Ez idő alatt elkezdhetjük más sütési programot.
Működés közben gőz áramlik ki a sütőből.	Ellenőrizzük, hogy az ajtó megfelelően be van-e zárva. Ellenőrizzük, hogy a tömítésen nincsenek-e rések, stb. A második esetben lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel.
A rendszer működés közben a hússzonda hőfokát mutatja, miközben a szonda nincs is csatlakoztatva.	Ellenőrizzük a sütőtérben a szonda aljzat-fedelének tömítését. Ha a fedél instabil, ki kell cserélni. Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel.

TEENDŐK ÁRAMSZÜNET ESETÉN

Áramszünet esetén, miután az áram-ellátás helyreállt, szükséges lehet az aktuális idő újbóli beállítása.

Az elmentett beállítások vagy receptek nem vesznek el.

Ha a sütési folyamat során áramszünet következik be, a folyamat nem folytatódhat.

Amennyiben az áramszünetet megelőzően egy vízkömentesítő vagy vízmelegítő-tisztító program volt folyamatban, a művelet félbeszakad. Amikor az áram-ellátás helyreáll, a vízmelegítőben lévő víz és citromsav monohidrát keverék kiszivattyúzására lesz szükség. Kövessük a készülék kijelzőjén olvasható utasításokat.

HIBAKÓDOK TÁBLÁZATA

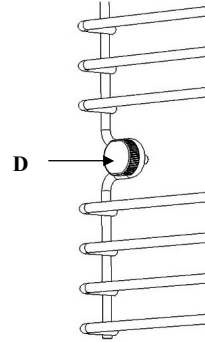
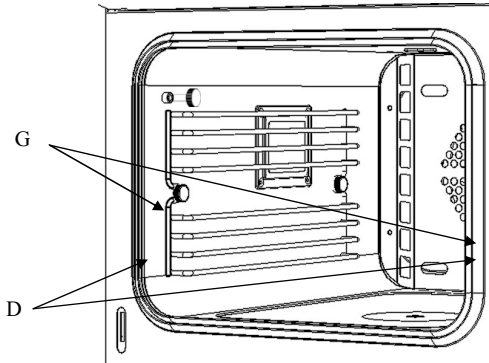
Az elektronikus rendszer állandóan diagnosztikai tesztek sorát folytatja le. Ha valamely paraméterek nem megfelelőek, a vezérlő egység kikapcsolja a funkciókat és hibakódot jelez (Err három számjegygel követve); valamennyi fűtőelem kikapcsol, beleértve a sütőtérben lévő ventilátort is. A hűtőventilátor bekapcsolva marad.

Jegyezzük meg a hibakódot és lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, a hibakód megjelölésével. .

Hibakód	Ok	MEGOLDÁS
ERR001	A VÍZMELEGÍTŐ túlmelegedett E figyelmeztetés lehetséges okai: A szivattyú nem pumpálja a vizet a vizztartályból a vízmelegítőbe. Ennek lehetséges okai: a – üres tartály b – szivárgás a hidraulikus hálózatban c – a szivattyú törött d – elektronikai hiba az áram-hálózatban (relé vagy relés szabályozás)	Ellenőrizzük, hogy van-e víz a tartályban. Kapcsoljuk a sütőt ki, majd ismét be. Ha a hiba megismétlődik, jegyezzük meg a hibakódot és lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR002	Vízmelegítő-védelem figyelmeztetés. A rendszer előre kikapcsolja a GEN. relét és az összes hozzá csatlakozó terhelést. - Cseréljük ki az áram-kártyát	Jegyezzük meg a hibakódot és lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR003	Áram-kártya túlmelegedés: határérték $\geq 85^\circ$	Ellenőrizzük, hogy a sütő a használati utasításban foglaltaknak megfelelően van-e beépítve a bútorlembe. Ellenőrizzük, hogy a centrifugálventilátor megfelelően működik-e.
ERR004	PT1000 sütőtér-szenzor Ok: a szenzor vagy a kábelek megszakítása vagy rövidzárata. - Cseréljük ki a PT1000-t	Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR005	Étel-szenzor OK: a szenzor vagy a kábelek megszakítása vagy rövidzárata. - Ellenőrizzük az elektromos csatlakozásokat. - Cseréljük ki a hőszondát.	Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR006	A vízmelegítő termoeleme meghibásodott. ok: megszakított áramkör vagy földzárlat. - Cseréljük ki a VÍZMELEGÍTŐT.	Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR007	Gőz jelenléte a sütőtérben Termoelem meghibásodása Ok: megszakított áramkör vagy földzárlat. - Cseréljük ki a TC1-et.	Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR008	Sütőtér túlmelegedés - Cseréljük ki az áram-kártyát	Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.
ERR009	Az áram-kártya ntc szenzorának meghibásodása Ok: megszakított áramkör vagy zárlat. - Cseréljük ki az áram-kártyát	Lépünk kapcsolatba a márkaszervizzel, megjelölve a hibakódot.

AZ OLDALSÓ RÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Csavarozzuk ki (az óramutató járásával ellentétes irányba) az első bütykös csavarokat (D).
2. Húzzuk ki az oldalsó rácsokat (G) (egyszerre egyet).



AZ OLDALSÓ RÁCSOK VISSZAHELYEZÉSE

Helyezzük vissza a tartórácsokat (G) (egyszerre egyet).
Ügyeljünk a rácson található jelzésre. Ezt a sütő belsejében található hátsó bütykös csavaron kell elhelyezni.
Csavarozzuk be a bütykös csavarokat (D).

A SÜTŐ IZZÓJÁNAK CSERÉJE

Kapcsoljuk ki a készüléket az elektronikus hálózatból vagy állítsuk az omnipoláris kapcsolót kikapcsolt állapotba.
Ellenőrizzük, hogy a sütő szobahőmérsékletű-e, ellenkező esetben várjunk addig, amíg lehűl.

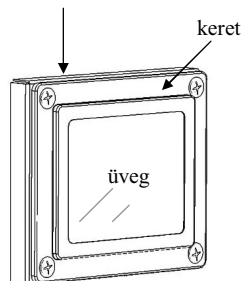
A sütőizzó a következő tulajdonságokkal kell hogy rendelkezzen:

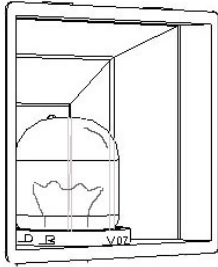
- Tápfeszültség: 220-240 V (50/60 Hz)
- Teljesítmény: 25 W.
- Bemenet típusa: E-14
- Maximális működési hőmérséklet: 300°C

Az izzó cseréjére vonatkozó utasítások:

1. Csavarozzuk ki a bal oldali tartórács bütykös csavarját – lásd az előző oldalt.
2. Húzzuk ki a tartórácsot.
3. Csavarozzuk ki az üveg tartó sarkaiban található 4 db csillagcsavart (lásd a mellékelt ábrát).
4. Helyezzük az izzót védő üveget, tömitést és keretet egy tartó felületre.

Gumi tömités





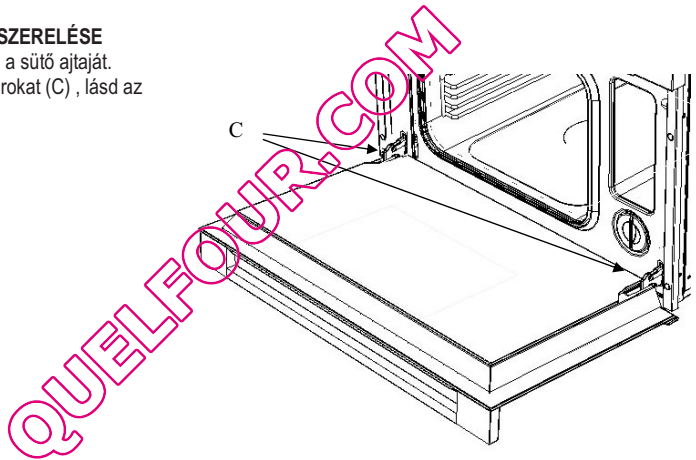
5. Csavarjuk ki a kiégett izzót.
6. Helyezzük be az új izzót.
7. Helyezzük vissza a keret.
8. Csavarozzuk be a 4 csavart.
9. Helyezzük vissza az oldalsó rácsot.
10. Csavarozzuk be az oldalsó rács bütykös csavarjait.
11. Csatlakoztassuk a készüléket az elektromos hálózatra ismét.

A SÜTŐTÉR TÖMÍTÉSÉNEK CSERÉJE

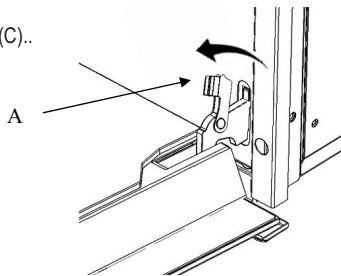
A sütőtér körül elhelyezett tömítést ki kell cserélni abban az esetben, ha repedések keletkeznek rajta. A tömítést biztonsági okokból csak a márkaszerviz szakembere cserélheti ki.

A SÜTŐ AJTAJÁNAK LESZERELÉSE

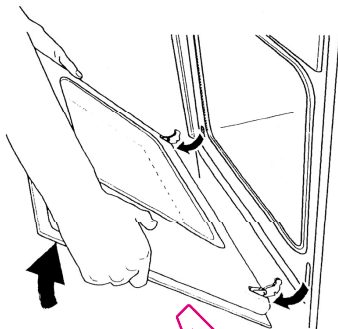
1. Nyissuk ki teljesen a sütő ajtaját.
2. Rögzítsük a zsanérokat (C), lásd az ábrát:



3. Döntsük hátra a kapcsokat (A) a két zsanérra (C)..

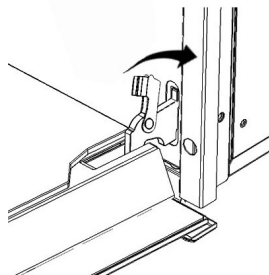


4. Fogjuk meg az ajtót mindkét oldalán és lassan csukjuk be félig, a kapcsok (A) be fognak akadni a készülék ajtajába.
5. Emeljük az ajtót felfelé.
6. Húzzuk ki az ajtót az alsó rész hátrafelé történő forgatásával. A kapcsoknak ki kell ugraniuk a helyükből. Lásd az alábbi ábrát.



A SÜTŐ AJTAJÁNAK VISSZAHELYEZÉSE

1. Helyezzük a két kapcsot a megfelelő nyílásokba, közben tartjuk az ajtót félig zárt helyzetben.
2. Nyissuk ki teljesen az ajtót.
3. Hajtsuk le a két zsanért (C), előre mozgatva őket.



A SÜTŐ JELLEMZŐI

Érintésre reagáló billentyűzet

Ez a speciális billentyűzet érintésre reagál. Ahhoz, hogy egy parancsot adjunk a sütőnek, elegendő enyhén megnyomni a billentyűzetnek azt a részét, ahol a megfelelő jelzés látható.

Billentyűparancs inaktivitás

Ha a sütési programot vagy bármely más opciót 5 percn belül nem hagyjuk jóvá, a sütő automatikusan kikapcsol.

Hangjelzés

Minden egyes gomb megnyomásakor rövid hangjelzés hallható.

A sütőtér arany színe

Bizonyos idő elteltével a sütőtér arany színűvé színeződik el. A rozsdamentes acél ilyen elszíneződésének természetes okai vannak és ez nincs kihatással a sütés jellemzőire.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Прочитайте уважно дані інструкції. Це забезпечить безпечне та правильне користування приладом. Будь ласка зберігайте дані інструкції та інструкції щодо монтування в надійному місці. Якщо Ви передаватиме прилад іншій особі не забудьте передати його разом із інструкціями.

ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ

Цей прилад прийнятний для готування їжі в домашніх умовах у кількості, розрахованій на одну родину. Поєднання у одному приладі традиційне готування та за допомогою пари дає можливість досягти найліпших результатів при готуванні м'яса, риби, овочів та десертів, і одночасно зберегти їх смак, свіжість, аромат і усі поживні речовини.

Ця духовка не може бути використана з іншою метою.

Прилад можна встановити і користуватися у приміщенні, температура в якому не падає нижче 5°C.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ КОРИСТУВАННЯ

Цей прилад призначений для користування дорослими особами, які ознайомилися з даними інструкціями.

Переконайтеся, що шнур живлення не затиснений дверцятами духовки.

Електрична ізоляція може бути пошкоджена.

Якщо шнур живлення пошкоджений, він має бути замінений службою сервісу для того, щоб уникнути небезпеки під час користування.

Діти часто не усвідомлюють небезпечні ситуації, що виникають під час користування приладом.

Будь ласка, наглядуйте за дітьми та не дозволяйте їм бавитися із приладом.

Тепло, що утворюється під час готування, та дверцята можуть сильно нагріватися.

Не торкайтеся дверцят та тримайте дітей далі від приладу.

Інваліди та особи, що не усвідомлюють своїх вчинків, можуть користуватися приладом тільки під наглядом дорослих.

Під час роботи окремі частини духовки можуть дуже нагріватися. Тримайте дітей далі від приладу, поки він не охолоне.

Коли Ви відкриваєте дверцята духовки під час або наприкінці процесу приготування, будьте дуже обережні: потік гарячого повітря або пари може вирватися із камери духовки. Тримайтеся осторонь духовки, щоб уникнути опіків.

Ми рекомендуємо використовувати дистильовану воду, щоб запобігти утворенню вапна.

Не користуйтеся духовкою для обігріву приміщення.

Перед тим, як закрити дверцята, переконайтеся, що будь-які сторонні об'єкти або домашні тварини не лишилися усередині духовки.

Не зберігайте у духовці легкозаймисті або чутливі до високих температур речовини, такі як, засоби для чищення, аерозолі, вакуумні контейнери для продуктів, продукти у бляшанках, тощо, щоб уникнути ризику виникнення пожежі або вибуху.

Збережіть дані інструкції для подальшого користування і тримайте їх завжди під рукою, щоб у будь-який момент Ви могли звернутися до них і знайти необхідну інформацію.

Якщо Ви передаватимете прилад іншій особі, не забудьте передати також і дані інструкції.

При виникненні будь-яких проблем у роботі духовки, її треба негайно відключити від електромережі.

Гарячий жир або олія можуть спричинити пожежу. Нагрівати олію у духовці для приготування м'яса дуже небезпечно, отже, намагайтеся уникати цього. Неможна гасити вогонь водою (може статися вибух). Накрийте полум'я вологою ганчіркою.

Гриль тарілки або контейнери для приготування їжі дуже нагріваються.

Коли Ви встановлюєте або виймаєте їх, користуйтеся рукавичками або утримувачами для посуду, які мають бути абсолютно сухими.

Щоб уникнути травмування, будьте уважні під час чищення або під час користування духовкою, пильнуйте, щоб Ваші пальці не потрапили у шарніри дверцят або не були затиснені дверцятами. Будьте особливо уважні, якщо поруч діти.

Залишайте дверцята відкритими тільки у стійкому положенні.

Коли дверцята відкриті, існує ризик затиснення пальців.

Не сідайте і не притуляйтеся до дверцят духовки, не користуйтеся ними, як робочою поверхнею.

Для догляду, пересування, встановлення та чищення користуйтеся належними засобами захисту для рук (напр., рукавичками).

Щоб уникнути травмування, для того, щоб підняти або пересунути прилад вагою понад 25 кг треба використовувати спеціальне обладнання, або робити це удвох.

Підняти або пересувати прилад вагою понад 25 кг дозволяється тільки при наявності спеціального обладнання або удвох, щоб уникнути травмування.

При виконанні будь-яких робіт з приладом, його треба попередньо відключити від електромережі.

Не дозволяється удосконалювати, втручатися у роботу або намагатися робити будь-який ремонт приладу, особливо за допомогою інструментів (таких як викрутки та под.), як зовні так і усередині духовки.

Ремонтні роботи, особливо електричних частин, мають виконуватися працівниками сервісного центру.

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть стати причиною серйозного пошкодження приладу.

Прилади, що ремонтувалися у сервісному центрі, мають пройти перевірку, це особливо стосується електропроводки.

Користуйтеся тільки тим температурним зондом, який входить до комплекту обладнання духовки.

Якщо температурний зонд не працює або загубився, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

Виробник не відповідає за несправність, яка виникла внаслідок неправильного користування приладом.

Компанія-виробник звільняється від відповідальності, якщо не дотримувалися стандарти безпеки.

Виробник залишає за собою право на внесення змін, які вважає за необхідне або корисне, без попереднього попередження.

ОБЛАДНАННЯ ДУХОВКИ

Користуйтеся тільки аксесуарами, якими обладнана духовка. Вони спеціально розроблені для даного приладу.

Попередження: під час готування з використанням пари завжди розміщуйте деко для випікання нижче. Він збиратиме рідину, що стікає.

Обладнання духовки має бути стійким до нагрівання та пари.

Силіконові форми для випікання неприйнятні для комбінованого режиму «гаряче повітря + пара».

Не користуйтеся обладнанням з ознаками іржі.

Навіть невелика пляма іржі може викликати корозію камери духовки.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Камера духовки виготовлена з високоякісної нержавіючої сталі. Неналежне користування може спричинити корозію камери духовки. Чітко дотримуйтеся рекомендацій, що надані у даних інструкціях.

Соли дуже абразивні. Якщо сіль потрапила у камеру духовки, це може спричинити появу іржі.

Соуси, що містять кислоту, наприклад, кетчуп та гірчиця, або солоні страви, наприклад, консервація, містять хлорин та кислоти.

Вони негативно впливають на сталеві поверхні. Чистіть камеру духовки після кожного користування.

УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Частини упаковки приладу (картон, EPS плівка з полістирену, PE пласикові пакети) треба збирати окремо і утилізувати відповідно до вимог щодо захисту довкілля.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Зніміть упаковку та переконайтеся, що шнур живлення не пошкоджений.

У іншому разі, до того, як користуватися приладом, зверніться до постачальника.

Не піднімайте прилад, тримаючись за шарнір дверцял.

Пакувальні матеріали (папір, плівка) можуть бути небезпечними для дітей (діти можуть задихнутися, граючись із ними).

Тримайте пакувальні матеріали далі від дітей.

Прилад має бути правильно встановлений і підключений до електромережі, відповідно до інструкцій виробника, тільки КВАЛІФІКОВАНИМ ПЕРСОНАЛОМ.

Перед початком будь-яких робіт, переконайтеся, що прилад ВІДКЛЮЧЕНИЙ від електромережі.

Підключення до електромереж

Переконайтеся, що параметри мережі відповідають даним, наведеним у таблиці, яку видно, якщо відкрити дверцята духовки.

Перевірте, чи змонтована система захисних дротів електропроводки у Вашому помешканні відповідно до діючих стандартів та вимог (відстань між контактами мінімум 3 мм), і чи здатна вона витримати навантаження (дивіться таблицю). У іншому разі розташуйте легкодоступний пристрій із зазначеними характеристиками між приладом та електромережею.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Перевірте, чи обладнана Ваша електрична система надійним заземленням, що відповідає діючим стандартам.

N.B. Заземлення – це вимога закону.

Жовто-зелений дріт заземлення неможна переривати, установивши на ньому вимикач, він має бути на 2-3 см довше, ніж інші кабелі.

Не розташовуйте шнур живлення біля джерел тепла і у приміщенні, температура у якому перевищує 50°.

Якщо шнур живлення приладу короткий, він може бути підключений до електромережі через кабель із діаметром мінімум 1.5мм².

Якщо Ви користуєтеся штепселем, це має бути стандартний штепсель, прийнятний для відповідного навантаження та потужності розетки.

Заміна шнура живлення:

Якщо шнур живлення необхідно замінити, користуйтеся кабелями тільки даного типу:

H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)

Дріт 3x1.5мм²

Коробка виводу

Духовка обладнана коробкою виводів, для забезпечення для однофазової роботи 220-240 В 50 гц напруга у мережі.

Увага:

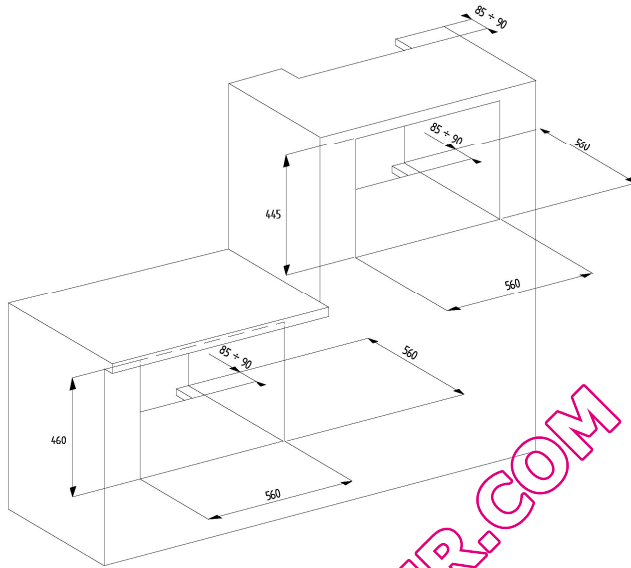
у разі необхідності заміни шнура живлення, з'єднайте дроти відповідно до кольорів/кодів:

СИНИЙ - НЕЙТРАЛЬНИЙ (N)

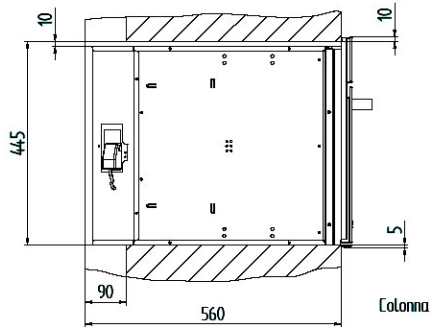
КОРИЧНЕВИЙ - ПІД НАПРУГОЮ (L)

ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ - ЗЕМЛЯ (↔)

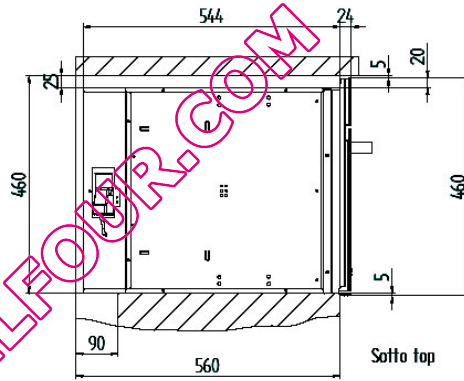
СХЕМА ВСТАНОВЛЕННЯ



Розміри духовки

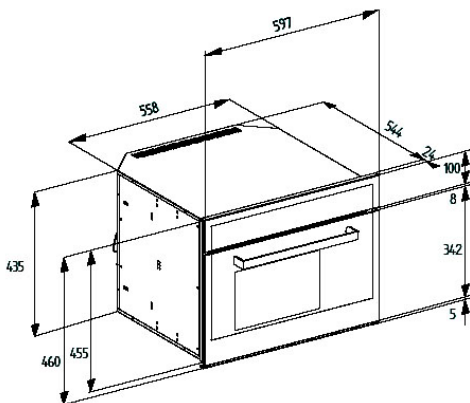


Окреме встановлення



Встановлення
під робочою поверхнею

Розміри
духовки







Перше УВІМКНЕННЯ





Після першого підключення духовки до електромережі на дисплеї з'являється повідомлення «очікування» (WAIT) та інформація про ідентифікацію приладу.

Не торкайтеся клавіш у цей період.

N.B. Це абсолютно нормально, що тангенціальний вентилятор вмикається і вимикається через кілька секунд.

Потім з'являється наступне повідомлення: LANGUAGE ENGLISH

Оберіть бажану мову, натиснувши одну з клавіш    

Потім, за допомогою клавіш     ановіть на годиннику реальний час.

Підтвердіть вибір, натиснувши клавішу     

ЯК УВІМКНУТИ ДУХОВКУ

Press the key  for at least 1 sec.

UK

Тисніть клавішу  не менш ніж 1 секунду.


На дисплеї з'явиться повідомлення <<ON>> , увімкнеться освітлення духовки, а потім з'явиться повідомлення:

← → SELECT COOKING ↓ MENU

N.B. Деактивуйте блокування клавіш, якщо воно увімкнено.
Дивіться розділ ЯК ДЕАКТИВУВАТИ БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Духовка вимкнеться автоматично через 5 хвилин, якщо ви не зробили будь-який вибір.

ЯК ВИМКНУТИ ДУХОВКУ

Натисніть клавішу 

На дисплеї з'явиться повідомлення <<OFF>>.

Духовка перейде у режим готовності до роботи, дивіться розділ режим завершення роботи

ТВЕРДІСТЬ ВОДИ

Поняття твердість води в основному означає яка кількість марганцю та кальцію міститься у воді.

Твердість як правило виражена у французьких градусах (°fH).

Духовка обладнана автоматичною системою, яка визначає, коли саме бойлер необхідно чистити від вапна.

Памятайте, що бажано використовувати дистильовану воду, щоб зменшити утворення вапняних відкладень.

Існує три рівні твердості води.

Французькі градуси (°fH) / Німецькі градуси (°dH) таблиця еквівалентів

ТВЕРДІСТЬ ВОДИ °fH		ТВЕРДІСТЬ ВОДИ °dH	
16-35° fH	Середня вода	0-8° dH	Середня вода
0-15° fH	Дуже м'яка вода	0-20° dH	Дуже м'яка вода
36-50° fH	Дуже тверда вода	21-28° dH	Дуже тверда вода

Для регулювання жорсткості води, будь ласка, скористайтесь лакмусовим папером для визначення точного ступеня.

Занурьте папір у склянку з водою, подивіться на значення показника та визначте ступінь за допомогою вищенаведеної таблиці.

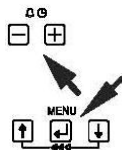
УВАГА! Переконайтесь які саме градуси вказано на лакмусовому папірці (°fH або °dH) та визначте дані відповідно до них.

Попередньо встановлена система розрахована на середній показчик (лінія 1 у таблиці).

Щоб змінити установку твердісті води, натисніть клавішу підтвердження



Увійдіть в опцію, а потім скористайтесь однією з двох клавіш




Після того, як Ви зробили вибір, підтвердьте його, натиснувши клавішу

Нагрівання духовки

N.B. Від'єднайте прилад від електромережі, або установіть вимикач у положення OFF перед чищенням духовки.

Для покращення результатів процедури очищення використовуйте декальсифікаційний засіб (що іде у комплекті до духової шафи) для видалення вапняного нальоту. Декальсифікаційний засіб вироблено на основі МОНОГІДРАТУ ЛИМОННОЇ КИСЛОТИ, що може продаватися в аптеці.

Перед тим, як користуватися духовкою, ретельно протріть її внутрішню частину м'якою ганчіркою або негрубою губкою, змоченою теплою водою, додавши туди засіб для миття посуду. Установіть гриль та лоток для вологи, що стікає, на відповідні рівні.

Увімкніть духовку, оберіть функцію "Професійне готування"  та встановіть температуру на 230°C. Дайте духовці попрацювати порожньою протягом 30 хвилин, щоб залишки технічних мастил, які можуть стати причиною появи непримного запаху під час готування, зникли.

Під час цієї операції провітріть приміщення.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ДУХОВКОЮ ТА АКЕСУАРАМИ

Для спрощення процесу чищення камери духовки, ми рекомендуємо користуватися автоматичним процесом.

Після чищення необхідно відключити прилад від електромережі

Користуйтеся вологою губкою, щоб видаляти залишки жиї після кожного користування.

Для догляду за духовкою не користуйтеся приладами, що чистять за допомогою пари.

Не користуйтеся абразивними матеріалами, такими як металеві мочалки або шкребки, для чищення скла дверцят духовки, щоб не залишити подряпин або не пошкодити скло.

НЕ МИЙТЕ ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЗОНД У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ.

Гриль, резервуар та лоток для вологи, що стікає, можна мити у посудомийній машині.

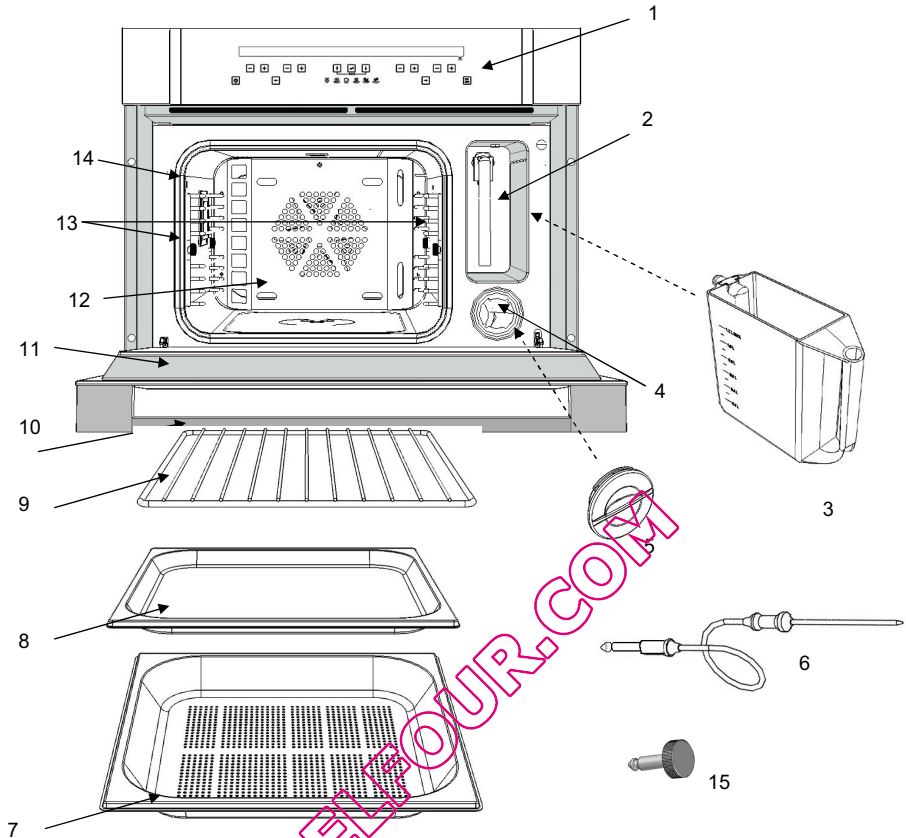
З гігієнічних міркувань треба зливати воду з резервуару після кожного користування духовкою.

Після завершення процесу приготування, коли духовка охолоне, протріть сухою ганчіркою дно камери для готування, щоб видалити залишки вологи.

Технічна інформація

Об'єм резервуару для води:	1.2 L.
Корисний об'єм (камера для готування):	27 L.
Загальний об'єм (камера для готування):	31 L.
Приєднувальна напруга:	220-240В 50/60Гц
Максимальне підвищення потужності:	2.2 кВт.

ОПИС ДУХОВКИ



- 1 Панель управління та дисплей
- 2 Відділення для резервуару
- 3 Резервуар
- 4 Відділення фільтру
- 5 Кришка фільтру
- 6 Температурний зонд
- 7 Перфорований лоток для вологи, що стікає

- 8 Лоток для вологи, що стікає
- 9 Гриль
- 10 Ручка
- 11 Дверцята
- 12 Камера охолодження
- 13 Бокові грилі
- 14 Гніздо для підключення зонду
- 15 Заглушка гнізда (14), щоб закрити гніздо (14), коли зондом (6) не користуються

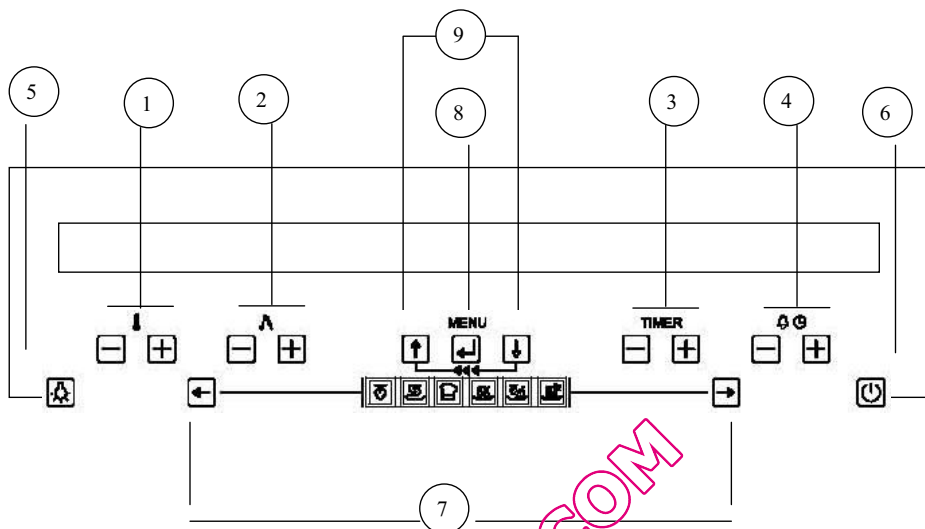
Попередня операція, яку треба виконати перед тим, як увімкнути духовку або обрати цикл готування
 Перед тим, як увімкнути духовку, перевірте, що заглушка (15) установлена на своєму місці (14). Якщо під час готування Ви користуєтесь температурним зондом, установіть його (6).

Духовка не буде працювати, якщо один з двох аксесуарів не буде установлено.

Увага: під час готування або після його завершення, заглушка гаряча.

Якщо Вам треба зняти заглушку, щоб установити температурний зонд, зачекайте, доки вона охолоне, або захистіть руки рукавичками.

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

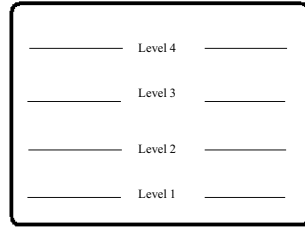


ОПИС КЛАВІШ

1. Клавiши для встановлення температури всерединi камери для готування та дисплей для демонстрацiї встановленої температури
(+ для збiльшення, - для зниження, мiн. 30° - макс. 230° * залежно вiд обраного режиму, дивiться стор. 18)
2. Клавiши для установлення температури зонду та дисплей для демонстрацiї встановленої температури.
(+ для збiльшення, - для зниження, мiн. 30° - макс. 90°)
3. Клавiши для встановлення часу роботи духовки та дисплей для демонстрацiї установленного часу
4. Клавiши для установлення звукового сигналу або годинника та дисплей для демонстрацiї установок годинника/сигналізацiї
5. Клавiша увiмкнення/вимкнення свiтла всерединi камери для готування
6. Клавiша увiмкнення/вимкнення духовки
7. Клавiши вибору функцiї готування
8. Клавiша пiдтвердження вибору
9. Клавiши для перегляду меню

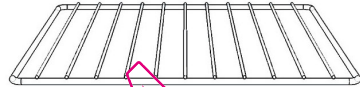
АКСЕСУАРИ

Аксесуари, що входять до комплекту духовки, збільшують кількість режимів готування та можливостей духовки. Лоток для вологи, що стікає, та гриль можна розмістити на будь-яких рівнях на спрямовувачах всередині духовки. Це дає Вам можливість обрати саме ту висоту (рівень), яка найбільш доречна для готування окремої страви.



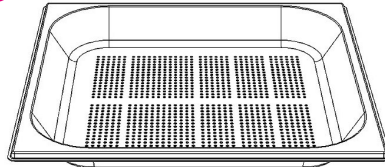
РЕШІТКА

Використовується, в основному, як додаткова поверхня.
рекомендоване положення: рівні 2 / 3 / 4



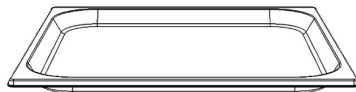
ПЕРФОРОВАНИЙ ЛОТОК ДЛЯ ВОЛОГИ, ЩО СТІКАЄ

В основному використовується під час готування страв з додаванням пари (свіжі або заморожені овочі, риба). Розташуйте перфорований лоток на рівнях 2 або 3 і одночасно установіть лоток для накопичення вологи, що витікає з їжі під час готування.



ЛОТОК ДЛЯ ВОЛОГИ, ЩО СТІКАЄ

Деко з піднятими краями служить допоміжною поверхнею для будь-якого контейнера для готування. Контейнер для накопичення рідини або жиру, що стікає під час готування, використовується разом із перфорованим лотком для вологи. Під час готування жирних страв, ми рекомендуємо налити у лоток невелику кількість води, щоб жир не горів і не створював неприємний запах або дим.
Додаткова поверхня для страв (печива тощо.)



ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЗОНД

Температурним зондом можна користуватися при готуванні будь-якої страви, особливо м'яса.




СИСТЕМА ОХОЛОДЖЕННЯ ДУХОВКИ

Духовка обладнана вентилятором, який забезпечує належну роботу та зниження температури зовнішніх поверхонь духовки.

Вентилятор завжди працює під час роботи духовки, тому Ви відчуваєте потік повітря, який виходить між передньою панеллю та дверцятами духовки.

ОСВІТЛЕННЯ

Клавіша  дозволяє увімкнути або вимкнути освітлення камери відповідно до стану духовки.

Меню дозволяє обрати критерії для вимкнення світла одразу ж після того, як воно було увімкнено.

Виберіть **NO** для окремого випадку: **LIGHT OFF AUTOMATICALLY**, щоб користуватися ручним режимом. Після того, як світло увімкнеться, його треба вимкнути, повторно натиснувши відповідну клавішу .

Автоматична функція **YES** передбачає, що світло вимкнеться через 5 хвилин після того, як його увімкнули.

ПРАКТИЧНІ ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ

Будь-який процес готування має відбуватися при зачинених дверцятах.

Щоб витягнути гарячий посуд з духовки, користуйтеся сухими рукавичками або утримувачами для посуду.

Користуйтеся посудом, який здатний витримати температуру 250°C або вище.





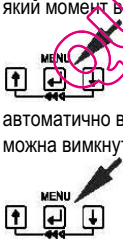

Під час або по завершенню процесу готування будьте обережні, гаряча пара може вирватися з духовки, коли Ви відкриєте дверцята.

Уникайте прямого контакту посуду із дном духовки. Користуйтеся прийнятними аксесуарами.

Цим приладом можна користуватися у два способи:

- обравши режим готування
- обравши тип продуктів – на заводі попередньо встановлені автоматичні програми готування

ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

Назва функції та символ	Опис функції	Мін-Макс. Темп. камери Т устан	Темп. зонд Т устан.
ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ПАРИ 	Під час готування за допомогою пари, вона потрапляє через отвори бойлера до камери. Пара нагріває камеру і забезпечує процес готування. Цей режим ідеальний для готування будь-яких овочів, при цьому зберігається колір, смак і, що особливо важливо, поживність та корисність продуктів.	40 – 100 100	70
ОНОВЛЕННЯ 	Пара та гаряче повітря забезпечують рівномірне нагрівання камери для готування. Їжа нагрівається швидше і зберігає вологу. Повітря нагрівається за допомогою ЦИРКУЛЯЦІЙНОГО нагрівального елемента. Радіальний вентилятор рівномірно розподіляє тепло. Цей режим доречний для підігрівання попередньо приготовлених страв або розморожування прордуктів.	60 – 130 110	70
ПРОФЕСІЙНЕ ГОТУВАННЯ 	Готування складається з кількох етапів. На першому етапі, одразу ж після старту, їжа готується за допомогою пари. Після автоматично визначеного періоду часу процес готування переходить у режим ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ. Цей режим ідеальний для підйому будь-якого тіста або випікання. Але таким режимом неможна користуватися кілька разів поспіль, тому що результати будуть незадовільними. Між двома професійними циклами готування необхідно дати духовці охолонуті. Тільки так нова фаза роботи з використанням пари буде проведена належним чином.	100–230 205	70
ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ 	Повітря усередині камери для готування нагрівається завдяки нагрівальному елементу, розташованому за задньою стінкою приладу. Радіальний вентилятор забезпечує рівномірний розподіл тепла. Завдяки цій системі, відомій також як «вентиляційне готування», їжа готується з усіх боків.	40 – 230 175	70
ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ + ПАРА 	Цей режим аналогічний режиму готування за допомогою гарячого повітря, який наданий вище, але із ним Ви маєте можливість у будь-який момент використовувати пару, натиснувши клавішу MENU ↑ → ↓ . Випуск пари усередину камери для готування автоматично вимикається через 10 хвилин після старту, або його можна вимкнути значно раніше, повторно натиснувши клавішу MENU ↑ → ↓ Це ідеальний режим для готування печені.	80 – 230 175	70
НЕВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА 	Режим готування при невисокій температурі протягом тривалого часу. Ідеальний для готування м'яса, щоб одержати ніжну та вишукану страву. Нагрівальний елемент, розташований за задньою стінкою приладу, рівномірно розподіляє тепло усередині камери завдяки радіальному вентилятору. Під час готування ми рекомендуємо користуватися температурним зондом, який входить до комплекту духовки.	60-100 90	70


ЯК УВІМКНУТИ ТА ВИМКНУТИ ДУХОВКУ

Тисніть клавішу  не менш ніж 1 секунду.

На дисплеї з'явиться повідомлення <<ON>>, увімкнеться освітлення духовки, а потім з'явиться повідомлення:
SELECT COOKING MENU

N.B. Деактивуйте блокування клавіш, якщо воно увімкнено.
Дивіться розділ ЯК ДЕАКТИВУВАТИ БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Духовка вимкнеться автоматично через 5 хвилин, якщо ви не зробили будь-який вибір.

Натисніть клавішу .

На дисплеї з'явиться повідомлення <<OFF>>.
Духовка перейде у режим готовності до роботи.

ЯК ОБРАТИ ФУНКЦІЮ ГОТУВАННЯ



Натисніть одну з двох основних клавіш, щоб обрати бажаний цикл готування. Дивіться пояснення щодо функцій, які наведені у таблиці вище (Доступні режими готування)

N.B. Якщо Ви не зробили будь-який вибір протягом 5 хвилин, духовка автоматично вимкнеться. Дивіться розділ режим завершення роботи

ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ПАРИ



Налийте дистильовану воду в резервуар або, якщо це неможливо, питну воду.

Наповніть контейнер до позначки (1.2 л.). **N.B.** НіКОЛИ не наповнюйте резервуар повністю, бо вода наприкінці процесу готування може витекти.

Помістіть резервуар на його місце.

Притисніть резервуар униз, щоб переконатися у герметичності з'єднання трубки резервуару та гідролітичної системою духовки.

Завжди установлюйте НЕперфорований лоток для вологи під перфорований лоток для вологи, для накопичення конденсату, рідини або часточок їжі, які можуть потрапити униз.



ЯК ДОДАТИ ПАРУ ДО ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ + РЕЖИМ ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ПАРИ




Гаряче повітря + цикл готування з використанням пари дає можливість користувачу додавати пару у будь-який час протягом процесу готування. Таким чином усередині камери для готування підтримується необхідний рівень вологи, щоб обержати найніжнішу страву.

Одразу ж після вибору та активації необхідного циклу, через певні інтервали з'являється повідомлення:

PRESS  TO ADD STEAM

Після натискання клавіші  з'являється  символ, що означає активацію генератора пари.

Через деякий час пара починає поступати у камеру для готування. Пара подається у камеру постійними інтервалами, розділеними короткими паузами, тривалість яких максимум 15 хвилин, по закінченні яких генератор пари і індикатор  вимикаються.

Подання пари у будь-який час можна також припинити вручну за допомогою клавіші 

Повідомлення, що з'являється на дисплеї: **PRESS <| TO STOP STEAM** і попередній звуковий сигнал нагадують користувачу про таку можливість.



КОРИСТУВАННЯ ФУНКЦІЮ ГОТУВАННЯ БЕЗ ВИКОРИСТАННЯ ПАРИ

Коли духовка працює в режимі без використання пари, необов'язково виймати контейнер, це не вплине на результат готування.

N.B.

Для того, щоб готування в режимах ОНОВЛЕННЯ та ПРОФЕСІЙНЕ ГОТУВАННЯ було успішним, треба дати духовці охолонути, якщо вона попередньо працювала у подібному режимі.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Натисніть одну з двох клавіш   (1), щоб змінити попередньо встановлену температуру, крок становить +/- 5°C.

Температура камери завжди вказана ліворуч від літери **L**.

N.B. Символ градуса "°" блимає, поки температура духовки не сягне встановленого рівня. У інших випадках він завжди світиться, наприклад, щоб показати: температурний контроль, коли духовка нагрілася до встановленої температури, при охолодженні, коли температура духовки повинна знизитися.

ЯК РОЗПОЧАТИ ГОТУВАННЯ

Активация обраної функції готування, з установками, що демонструються на дисплеї, починається, коли вибір


підтверджено натисканням клавіші 

На дисплеї з'являється повідомлення: **<|ACTIVATE CYCLE ↓ MENU**

N.B. Духовка вимкнеться автоматично через 5 хвилин, якщо не відбудеться підтвердження початку процесу готування.


Після того, як процес готування активовано, на дисплеї з'явиться повідомлення

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU.




Щоб увійти в меню натисніть клавішу , користувач має можливість обрати напівавтоматичні установки, що стосуються готування певних страв, або зберегти певну інформацію для подальшого користування.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ФУНКЦІЄЮ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ



Щоб активувати цю функцію, натисніть одну з двох кнопок.
Символ  почне блимати, а на дисплеї з'явиться повідомлення:
ALARM та цифри 00.00.



Для того, щоб встановити необхідний час, користуйтеся клавішами   окремо.
Максимальний час, який можна встановити, становить 23 години 59 хвилин.
Через короткий час (5 секунд) таймер почне працювати, демонструватиметься реальний час, а символ світитиметься постійно.
Наприкінці встановленого періоду часу лунатиме звуковий сигнал - зумер, і з'явиться наступне повідомлення:
ALARM 00.00 та символ  (останні два блимають).
Натисніть будь-які клавішу щоб вимкнути зумер.

Зуваження: Через 5 хвилин зумер автоматично вимкнеться.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Функція звукового сигналу НЕ впливає на роботу духовки, і вона завжди доступна незалежно від стану духовки.

ЯК ОДЕРЖАТИ ІНФОРМАЦІЮ АБО ВНЕСТИ ЗМІНИ у РОБОТУ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ






Натисніть одну з двох кнопок   і на дисплеї миттєво з'явиться інформація, що стосується звукового сигналу.
Символ  почне блимати.



Натисніть одну з двох кнопок  , щоб установити новий час для звукового сигналу.

Як повторно встановити функцію звукового сигналу



Одночасно натисніть клавіші  , щоб повторно установити час, попередньо запрограмований для цієї функції.
Символ  вимкнеться.

ЯК ВСТАНОВИТИ ЧАС ГОТУВАННЯ

Увімкніть духовку та оберіть функцію готування.



Користуйтеся клавішам   , щоб встановити час готування.

При установці часу спочатку з'являються mm.ss, потім hh.mm.




(h=години, m= хвилини, s=секунди)

Максимальний час, який можна встановити - 10 годин.

Потім можна розпочати процес готування.

Час, що демонструється на дисплеї, починає зменшуватися, а коли він сплине, духовка перейде у режим завершення процесу готування.





ЯК СКАСУВАТИ ЧАС ГОТУВАННЯ

Одночасно натисніть клавіші    об скасувати час, попередньо запрограмований для цієї функції.

Час готування встановлено на ну

ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ПОЧАТОК ТА ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ ДУХОВКИ















Увімкніть духовку, оберіть функцію та встановіть необхідну температуру готування.

Щоб установити час готування, користуйтеся клавішами    

Максимальний час, який можна встановити - 10 годин.

Потім натисніть клавішу:    , оберіть пункт **END OF COOKING** за допомогою клавіші







Потім з'явиться повідомлення **SET TIME**, за допомогою клавіш              

Щоб підтвердити установку, натисніть клавішу    ..

Духовка перейде у режим роботи «відкладений старт». Вона увімкнеться через певний час і вимкнеться у час, запрограмований для завершення готування.

З інтервалом у 15 секунд з'являтимуться повідомлення: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...** , щоб нагадати, скільки часу залишилося до початку роботи духовки.

Однак, Ви   / будь-який час скасувати інформацію на дисплеї, натиснувши одну з двох клавіш  

ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ

Духовка обладнана температурним зондом, це аксесуар у вигляді великої шпильки, що має ручку, яка закінчується шнуром і штекером. Зонд з'єднаний із електронним пристроєм, який дає можливість виміряти температуру усередині шматка м'яса або інших страв, які Ви готуєте.




За допомогою цього аксесуару легше розібратися у різноманітних циклах готування, особливо тим, хто має у цьому невеликий досвід і крок за кроком досягати певних результатів



Процес готування буде завершено, коли температура усередині страви, визначена зондом, буде дорівнювати температурі, що зазначена на дисплеї.

QUELFOUR.COM

ЯК ЗМІНИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ЗОНДУ

Щоб змінити температуру зонду натисніть одну з двох клавіш    у $\pm 1^{\circ}\text{C}$.
Максимальна температура, яку можна встановити: 90°C
Мінімальна температура, яку можна встановити: 30°C
Показчик температури зонду демонструється за допомогою графічного символу ліворуч:






Зауваження:

Температура камери має бути вище, ніж температура зонду. Інакше дисплей, що демонструє температуру камери, блиматиме, вказуючи на неправильну установку.

Якщо Ви користуєтесь температурним зондом, Ви не можете встановити час готування, і навпаки.

USING THE FOOD PROBE AS A THERMOMETER

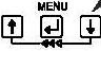
КОРИСТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРНИМ ЗОНДОМ ЯК ТЕРМОМЕТРОМ

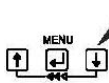
Одночасно натисніть клавіші    і на дисплеї температурного зонду негайно з'явиться необхідна інформація, що надійшла з температурного зонду.





Показники максимальної і мінімальної температури становлять 250°C і 20°C .

ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ПОЧАТОК РОБОТИ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ

Підключіть температурний зонд у відповідне гніздо (див. схему А). Увімкніть духовку, оберіть функцію готування на установі необхідну температуру.

Потім натисніть клавішу:  і оберіть пункт ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ за допомогою клавіші



Коли з'явиться повідомлення УСТАНОВИТИ ЧАС, за допомогою клавіш     час ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ на наступні 23 години 59 хвилин.

Щоб підтвердити установку, натисніть клавішу



Духовка перейде у режим роботи «відкладений старт». Вона увімкнеться через певний час і вимкнеться у час, запрограмований для завершення готування, тобто, коли температура страви сягне установки температурного зонду.

З інтервалом у 15 секунд з'являтимуться повідомлення: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**, щоб нагадати, скільки часу залишилося до початку роботи духовки.

Однак, Ви  будь-який час скасувати інформацію на дисплеї, натиснувши одну з двох клавіш  



ЗБЕРЕЖЕННЯ ЦИКЛУ ГОТУВАННЯ

Електронне обладнання духовки надає можливість зберегти Ваші установки у пам'яті приладу. Цю інформацію можна пізніше знайти і скористатися нею для готування, щоб одержати впевнені результати.

У пам'яті можна зберегти наступне:

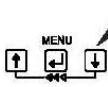
- цикл готування
- температуру у камері для готування
- температуру зонду або навпаки час готування

Неможливо зберегти:

- Час початку процесу готування
- Завершення процесу готування

ЯК ЗБЕРЕГТИ ЦИКЛ ГОТУВАННЯ

Після того, як Ви увімкнули духовку и зробили усі необхідні установки, натисніть клавішу



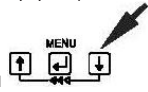
кілька разів, поки не з'явиться наступний текст: **SAVE COOKING CYCLE.**

Натисніть клавішу:  , щоб підтвердити, що Ви бажаєте зберегти дану інформацію.

Оберіть один з 10 можливих записів, користуючись клавішами:



чи



Підтвердіть своє бажання зберегти цю інформацію у **COOKING CYCLE NO.** за допомогою клавіш



Коли інформація збережена, система відповість: **DONE**

Зауваження:

- Ми радимо вам записувати номер циклу готування разом із назвою страви у блокнот. Це допоможе вам в майбутньому, коли Вам треба буде знайти певний цикл готування для певної страви.
- Якщо система не надала повідомлення **DONE**, це означає, що у пам'яті не залишилося місця для нового запису. Щоб зберегти ще новий, Вам треба стерти один або кілька записів.

Функції меню

- Рецепти
- Установки
- Вихід


Рецепти : Система зберігає список страв (м'ясо, хліб/піца, десерти, ваші власні рецепти), що дозволяє швидко встановити рекомендовані параметри духовки, щоб одержати найкращий результат.

На наступних сторінках ми пропонуємо таблиці і параметри готування, що зберігаються у пам'яті.

Установки: У цьому меню можливо виконати серію установок, які дозволяють пристосувати можливості духовки до ваших власних потреб.

Вихід: щоб вийти з меню.

ПЕРЕУСТАНОВЛЕННЯ ОБРАНИХ ВАМИ УСТАНОВОК

Натисніть одночасно клавіші  , щоб скасувати програму початок/завершення роботи духовки.

Духовка автоматично активує повідомлення на дисплеї: **COOKING IN PROGRESS ↓ MENU**
Усі нагрівальні елементи вимкнуться.

Дисплей демонструє повідомлення: **COOKING FINISHED** , яке супроводжується зумером.
Зумер можна вимкнути, натиснувши будь-яку клавішу.

Натисніть клавішу  , щоб вимкнути духовку

або натисніть одну з двох клавіш



, щоб обрати новий цикл готування.


Н.В. У циклах готування з використанням пари за дві хвилини до завершення процесу готування вихідний отвір звільнення пари відкривається, щоб випустити з камери духовки найбільшу кількість пари.

ВИБІР ТИПУ ПРОДУКТІВ – ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ


ЯК ЗНАЙТИ НЕОБХІДНУ ІНФОРМАЦІЮ У МЕНЮ


Увімкніть духовку. Далі з'явиться наступне повідомлення:

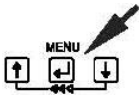
<- -> SELECT COOKING ↓ MENU

Натисніть клавішу:  , щоб побачити перший пункт у списку: **RECIPES**

Щоб переглянути структури меню:

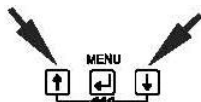
Натисніть клавішу:  , щоб список рухався униз

Натисніть клавішу:  , щоб список рухався угору



Натисніть клавішу: , щоб обрати певний пункт

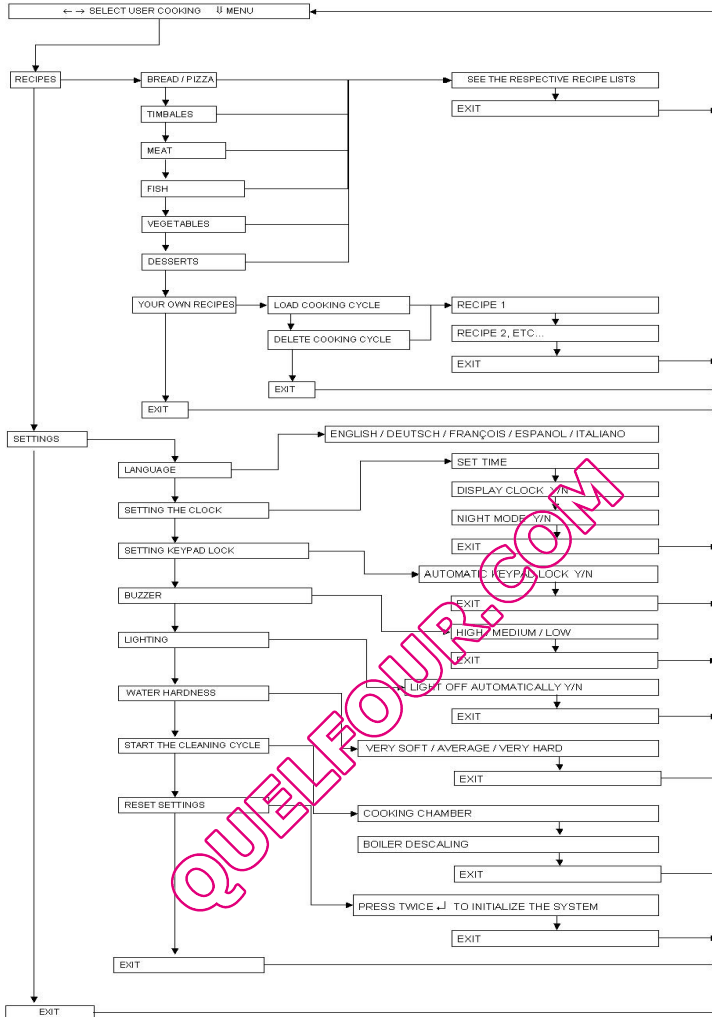
EXIT дозволяє у будь-який час повернутися до певного пункту, який демонструвався, коли духовка була увімкнена.






Одночасне натискання клавіш дозволяє повернутися до попередніх пунктів (одне натискання – один крок) (функція повернення назад <<<)

QUELFOUR.COM


СТРУКТУРА МЕНЮ



ХЛІБ/ПІЦА список рецептів

Страва:	Температура камери °С	Температура зонду * °С	Час готування	Рівень	Цикл готування
ПІКАНТНИЙ ХЛІБ	220		00 ^h .25'	3	
ХЛІБ	220		00 ^h .35'	3	
ПІЦА	230		00 ^h .25'	3	

ТІМБЕЛІ список рецептів

Страва:	Температура камери °С	Температура зонду * °С	Час готування	Рівень	Цикл готування
КАНЕЛОНІ	190		01 ^h .00'	3	
ЛАЗАНЬЯ	180		01 ^h .20'	3	
ТІМБЕЛЬ ІЗ СПАРЖИ	180		01 ^h .10'	3	
КАРТОПЛЯНИЙ ТІМБЕЛЬ	180		01 ^h .20'	3	
ТІМБЕЛЬ COURGETTE	180		00 ^h .40'	3	
ПІКАНТНИЙ ПИРИГ	200		00 ^h .35'	3	






QUELFOR.COM

М'ЯСО список рецептів


Режим готування наданий у таблиці розрахований на шматок м'яса вагою приблизно 1 кг.

Страва:	Температура камери °С	Температура зонду * °С	Час готування	Рівень	Цикл готування
Свиняча нога	90	70		3	
Задня частина (яловичина)	90	70		3	
Задня частина (телятина)	90	68		3	
Тушкована свинина	90	72		3	
Ошийок	100	75		3	
Биток(не надто засмажений)	75	62		3	
Биток «із кров'ю»	70	55		3	
Філе яловичини (не надто засмажене)	75	62		3	
Філе яловичини «з кров'ю»	70	57		3	
Рулет з яловичини	80	65		3	
Грудка індички	90	70		3	
Тушкована яловичина	80	62		3	
Тушкована яловичина «з кров'ю»	70	57		3	
Лопатка (яловичина)	85	70		3	
Лопатка (телятина)	90	72		3	

РИБА список рецептів

Страва:	Температура камери °С	Температура зонду * °С	Час готування	Рівень	Цикл готування
Мідії та молюски	100		00 ^h .30'	3	
Камбала(філе)	220		00 ^h .10'	3	
Риба-скорпіон (філе)	80		00 ^h .30'	3	
Креветки та лобстери	100		00 ^h .30'	3	
Форель	100		00 ^h .35'	3	


ОВОЧИ список рецентіс

Dish:	Cooking chamber temperature °C	Food probe temperature * °C	Cooking time	Level	Cooking cycle
Спаржа	100		00 ^h .35'	3	
Броколі	100		00 ^h .30'	3	
Морква	100		00 ^h .35'	3	
Брюсельска капуста	100		00 ^h .35'	3	
Кольорова капуста	100		00 ^h .40'	3	
SWISS CHARD STALKS	100		00 ^h .35'	3	
Зелена квасоля	100		00 ^h .40'	3	
Укроп	100		00 ^h .40'	3	
Картопля	100		00 ^h .50'	3	
Перець	100		00 ^h .25'	3	
Цибуля-порей	100		00 ^h .40'	3	
Рис	100		00 ^h .35'	3	
Сельдерей	100		00 ^h .35'	3	
Шпінат	100		00 ^h .20'	3	
Цукіні	100		00 ^h .30'	3	

Час готування розрахований на страви середнього розміру.

Час готування може змінюватися, залежно від розміру страви.

ДЕСЕРТИ список рецентіс

Страва:	Температура камери °C	Температура зонду °C	Час готування	Рівень	Цикл готування
Печиво	150		00 ^h .35'	3	
Печиво із йогуртом	170		00 ^h .15'	3	
Сливовий торт	170		01 ^h .00'	3	
Суфле	200		00 ^h .35'	3	
Яблучний пиріг	170		01 ^h .00'	3	
Бісквітний торт	170		00 ^h .40'	3	

ЗАПАМ'ЯТАЙТЕ:

Інформація, надана у таблиці (температура, час готування) можна змінювати, залежно від Ваших власних вимог. Нову інформацію можна ввести у пам'ять приладу замість старої, інструкції надані нижче.

ГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ

Духовка оснащена температурним зондом, це аксесуар у вигляді великої шпильки, що має ручку, яка закінчується шнуром і штекером. Зонд з'єднаний із електронним пристроєм, який дає можливість виміряти температуру усередині шматка м'яса або інших страв, які Ви готуєте.

За допомогою цього аксесуару легше розібратися у різноманітних циклах готування, особливо тим, хто має у цьому невеликий досвід, і крок за кроком досягати певних результатів.



Процес готування буде завершено, коли температура усередині страви, визначена зондом, буде дорівнювати температурі, що зазначена на дисплеї.

Як користуватися температурним зондом.

Підключіть температурний зонд у відповідне гніздо, розташоване усередині духовки, у верхній частині лівої стінки (дивіться схему А). Занурте металевий шпичак зонду до ручки горизонтально усередину страви, яку Ви готуватимете. Шпичак, якщо це можливо, має бути розташований у центрі страви, не торкатися кісток і не бути зануреним у жирні частини страви. Належний результат можна отримати тільки якщо послідовно виконувати дані інструкції.

Увімкніть духовку, оберіть функцію готування, установіть температурний зонд і температуру усередині камери для готування.

Якщо на дисплеї з'являється позначка 30°C, це означає, що для приготування страви, яку ви обрали із списку рецептів, температура зонду надто низька. У такому випадку ми радимо відключити температурний зонд та готувати відповідно до встановленого режиму або встановити температуру зонду, яка буде доречною для одержання найкращого результату готування.

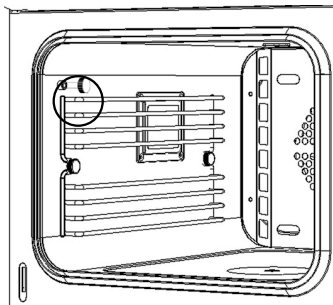


Fig. A Схема А

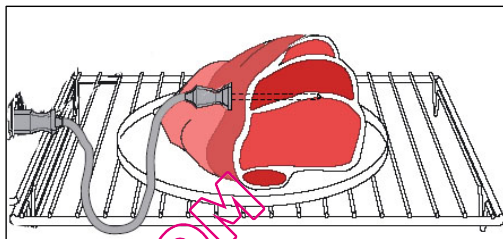
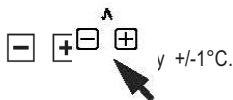


Fig. B Схема Б

ЯК ЗМІНИТИ ТЕМПЕРАТУРУ ЗОНДУ

Щоб змінити температуру зонду натисніть одну з двох кнопок



Максимальна температура, яку можна установити: 90°C

Мінімальна температура, яку можна установити: 30°C

Показник температури зонду демонструється за допомогою графічного символу ліворуч:





Зауваження:

Температура камери має бути вище, ніж температура зонду. Інакше дисплей, що демонструє температуру камери, блиматиме, вказуючи на неправильну установку.

Якщо Ви користуєтесь температурним зондом, Ви не можете установити час готування, і навпаки.


КОРИСТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРНИМ ЗОНДОМ ЯК ТЕРМОМЕТРОМ

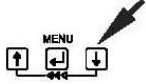
Одночасно натисніть кнопки   і на дисплеї температурного зонду негайно з'явиться необхідна інформація, що надійшла з температурного зонду.



Показники максимальної і мінімальної температури становлять 250°C - 20°C.


ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ПОЧАТОК РОБОТИ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ

Підключіть температурний зонд у відповідне гніздо (див. схему А). Увімкніть духовку, оберіть функцію готування на установі необхідну температуру.

Потім натисніть клавішу:  та оберіть пункт ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ за допомогою клавіші





Коли з'явиться повідомлення УСТАНОВИТИ ЧАС, за допомогою клавіш   час ПОЧАТКУ ГОТУВАННЯ на наступні 23 години 59 хвилин.

Щоб підтвердити установку, натисніть клавішу 


Духовка перейде у режим роботи «відкладений старт». Вона увімкнеться через певний час і вимкнеться у час, запрограмований для завершення готування, тобто, коли температура страви сягне установки температурного зонду.


З інтервалом у 15 секунд з'являтимуться повідомлення: **OVEN TO BE TURNED ON IN ...**, щоб нагадати, скільки часу залишилося до початку роботи духовки.

Однак, Ви  будь-який час скасувати інформацію на дисплеї, натиснувши одну з двох клавіш 


ЯК ВНЕСТИ ВЛАСНІ ЗМІНИ У СПИСОК РЕЦЕПТІВ



Оберіть пункт із списку і внесіть інформацію. Яка Вам необхідна. Пам'ятайте, що можна установити час готування або готувати за допомогою температурного зонду.

Розпочніть готування, потім натисніть клавішу  кілька разів, поки не з'явиться наступний текст: SAVE COOKING CYCLE

Щоб підтвердити і зберегти нові установки, натисніть клавішу  Система повідомить DONE, коли нові установки будуть збережені.


ЯК ЗАВАНТАЖИТИ ВАШ ВЛАСНИЙ РЕЦЕПТ


Відкрийте меню та оберіть розділ рецептів за допомогою клавіші 

Рухайтеся уздовж пунктів, користуючись клавішею  або , поки не з'явиться

текст YOUR OWN RECIPES. Підтвердьте свій вибір за допомогою клавіші 


Коли з'явиться повідомлення: LOAD COOKING CYCLE натисніть клавішу . Система покаже рецепти, які збереглися.

Щоб обрати необхідний цикл готування скористайтеся клавішею  або .

Підтвердьте свій вибір, натиснувши клавішу .



N.B. Якщо пам'ять вільна, тобто жодний власний рецепт до того не зберігався, система повідомить про це словом EXIT.


ЯК СКАСУВАТИ СВІЙ ВЛАСНИЙ РЕЦЕПТ

Відкрийте меню та оберіть розділ рецептів за допомогою клавіші 




Рухайтеся уздовж пунктів, користуючись клавішею  або , поки не з'явиться текст YOUR OWN RECIPES.

Підтвердьте свій вибір за допомогою клавіші 

Користуйтеся однією з двох клавіш  або , щоб рухатися уздовж пунктів, поки не з'явиться наступний текст: DELETE COOKING CYCLE.

Натисніть клавішу , щоб увійти у додаткове меню.

Оберіть цикл готування, який ви бажаєте скасувати, рухаючись уздовж пунктів за допомогою однієї з двох клавіш

 або , та підтвердьте свій намір за допомогою клавіші .

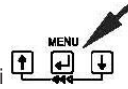
Коли цикл готування буде скасовано, система повідомить DONE

ПЕРЕУСТАНОВЛЕННЯ

Цією функцією користуються для того, щоб переустановити систему, якщо виникли проблеми.

Попередження: Усі установки системи повернуться до своїх попередніх показників, а Ваші власні рецепти будуть скасовані.

Оберіть пункт : **RESET SETTINGS** за допомогою клавіші    та виконайте інструкції, що з'являються на дисплеї.



та виконайте інструкції, що

РЕЖИМ ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Усі нагрівальні елементи вимкнені, в тому числі вентилятор усередині камери для готування та освітлення.


Охолоджуючий вентилятор і вентилятор, що розташований усередині камери для готування, вимикаються через кілька хвилин після того, як вимкнули духовку, щоб забезпечити швидке її охолодження. (Максимальний час охолодження: 20 хвилин.)

Клавіші вимкнені, крім клавіші  та клавіш функції ALARM .

РЕЖИМ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Контрольний блок вмикає зумер і вимикає усі нагрівальні елементи, в тому числі вентилятор усередині камери для готування і освітлення.

На дисплеї з'являється повідомлення: **COOKING FINISHED**

- Натисніть будь-яку клавішу, щоб вимкнути зуммер скасувати повідомлення та повернути систему у стан ON.
- Або натисніть клавішу  On/Off, щоб вимкнути духовку (дивіться РЕЖИМ ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ)
- У іншому разі духовка вимкнеться автоматично через 5 хвилин.

УСТАНОВКА БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ:

Ця опція дозволяє установити режим установки блокування клавіш: ручний або автоматичний. Ми рекомендуємо обрати автоматичний режим (YES), особливо, якщо у вас є діти.

AUTOMATIC KEYPAD LOCK YES

Клавіші блокуються автоматично, коли клавіш не торкаються протягом 1 хвилини.


AUTOMATIC KEYPAD LOCK NO

Клавіші блокуються, якщо одночасно натиснути крайню ліву клавішу



та крайню праву клавішу


В обох випадках, коли блокування клавіш активовано, на дисплеї з'являється повідомлення:

KEYPAD LOCK ACTIVATED, якщо духовка вимкнена, після символу , щоб нагадати користувачу, що функція активована.

Якщо блокування клавіш було активовано вручну або автоматично під час процесу готування, дисплей після повідомлення: **KEYPAD LOCK ACTIVATED**, знову демонструватиме інформацію, що стосується процесу готування. Якщо хто-небудь намагатиметься змінити установки, система повідомить користувача про необхідність вимкнути захист.

Дивіться наступний розділ.

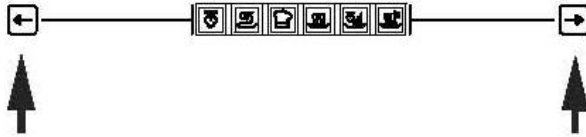
ЯК РОЗБЛОКУВАТИ КЛАВІШІ

Якщо на дисплеї демонструється символ , або з'являється наступне повідомлення:

↓ **UNLOCK KEYS** ↓

Дві стрілки з обох боків направлені униз нагадують користувачу про комбінацію клавіш)

Одночасно натисніть крайню ліву клавішу і крайню праву клавішу



Повідомлення :

: **KEYPAD LOCK DEACTIVATED** підтверджує, що функції контролю за роботою приладу відновлено.

ЗУМЕР

Дозволяє обрати один з 3 рівнів (низький, середній та високий) гучності зумеру, який вмикається з метою попередження. Попередня установка: СЕРЕДНІЙ (MEDICUM)

ЧИЩЕННЯ

START cleaning cycle

ПОЧАТОК ЦИКЛУ ОЧИЩЕННЯ




Пункти меню:

КАМЕРА ДЛЯ ГОТУВАННЯ

ОЧИЩЕННЯ БОЙЛЕРА ВІД ВАПНА

ЧИЩЕННЯ КАМЕРИ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОУ ПАРИ

Мета – позбутися будь-яких залишків їжі, жиру, тощо, після завершення процесу готування. Духовка наповнює камеру для готування певною кількістю пари на певний період часу (10 хв.).

Увімкніть цикл чищення камери для готування за допомогою клавіші    **MENU**, а наступні інструкції з'являться на дисплеї.

Коли цикл чищення завершено, а на дисплеї з'явиться повідомлення:

COOKING CHAMBER CLEANING CYCLE COMPLETE USE A CLOTH TO REMOVE DIRT

3a

допомогою м'якої вологої ганчірки або неабразивної губки протріть духовку. Не користуйтеся речовинами або засобами, що можуть викликати корозію, а також металевими або гострими предметами.

ПРОЦЕС ВИДАЛЕННЯ ВАПНА

Це окремих цикл чищення для видалення вапна усередині бойлера. Залежно від твердості води усередині бойлера або генератора пари утворюється певна кількість вапна, яка може збільшуватися.

ОЧИЩЕННЯ БОЙЛЕРУ

Ми рекомендуємо провести чищення одразу ж після того, як на дисплеї з'явиться наступне повідомлення:
DESCALING CYCLE RECOMMENDED FOR BOILER


ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЦИКЛ МАЄ ПЕВНИЙ ІНТЕРВАЛ ЧАСУ- 12 ГОДИН. ОТЖЕ, МИ РЕКОМЕНДУЄМО КОРИСТУВАТИСЯ ЦИМ ЦИКЛОМ ВНОЧІ.

Прийнятний засіб для видалення вапна:

Ми рекомендуємо користуватися **МОНОГІДРАТОМ ЛИМОННОЇ КИСЛОТИ**, який можна придбати у будь-якій аптеці.
Виконуйте інструкції щодо користування та дозування. Не користуйтеся оцтом або продуктами, що містять оцет.

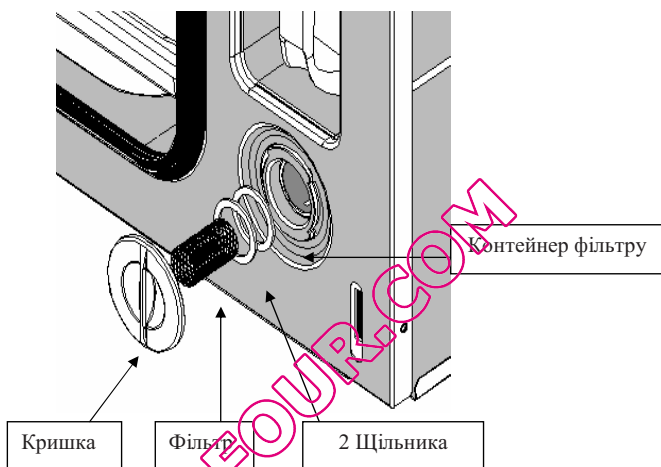
ІНСТРУКЦІЇ щодо процесу видалення вапна з бойлера:

Дозування: налейте у резервуар воду до позначки 0,6 л, додайте 5 чайних ложок моногідрату лимонної кислоти та перемішайте.

Установіть резервуар на місце і розпочніть процес видалення вапна, натиснувши клавішу . Прилад демонструватиме час, що лишився до завершення процесу видалення вапна. Після його завершення розпочнеться процес промивання та ополіскування бойлеру. Дивіться розділ Промивання бойлеру.

Промивання бойлеру

Після завершення система забезпечує промивання бойлеру та зливає брудну воду у резервуар. Далі необхідно послідовно виконувати настанови приладу, який направлятиме Вас крок за кроком. Загалом необхідні такі операції: злити брудну воду з резервуару, промити його та наповнити чистою водою. Цю операцію треба повторити кілька разів. Вода може капати з контейнера фільтру. Висушіть та протріть сухою ганчіркою або губкою. Зверніть увагу на білі щільники; переконайтеся, що вони розташовані у внутрішній частині контейнера фільтру, якщо це не так, установіть їх у правильне положення, як показано нижче.



ДОГЛЯД

СИСТЕМНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Значення деяких застережливих повідомлень.

CHECK THAT THERE IS WATER IN THE PITCHER

Загалом 1 літра води у резервуарі цілком достатньо для готування з використанням пари, однак, таке повідомлення може з'явитися з двох причин:

Вода у резервуарі закінчилася.

Резервуар нещільно установлений на своєму місці.

У будь-якому випадку, відкриваючи дверцята духовки, будьте обережні, стерігайтеся пари, що може вийти з духовки.

У разі необхідності додайте максимум 1 літр дистильованої або питної води.

Н.В. НІКОЛИ не наповнюйте резервуар повністю, бо вода наприкінці процесу готування може витекти.

Установіть резервуар на місце.

Притисніть резервуар униз, щоб перекопатися у герметичності з'єднання трубки резервуару та гідролітичною системою духовки.

INSERT THE PITCHER

Це повідомлення з'являється, коли система повинна злити воду із середини бойлера, але резервуар не установлений на своєму місці.

CONNECT FOOD PROBE

Це повідомлення з'являється, якщо Ви обрали низьку температуру циклу готування або для Вашого власного рецепту, який вимагає використання температурного зонду, і тільки, якщо він не підключений до гнізда.

DISCONNECT FOOD PROBE

Це повідомлення з'являється, якщо установки для приготування певного рецепту не вимагають використання температурного зонду, і тільки, якщо від підключений.

CLOSE THE DOOR

Це повідомлення з'являється, щоб нагадати, що процес готування може розпочатися тільки після того, як дверцята будуть закриті.

Відкриті дверцята означають переривання процесу готування або циклів з контролем пари.

BOILER EMPTYING WAIT...

Це повідомлення запевняє користувача, що певні процеси активовані, спостерігаються та керуються системою автоматично, навіть, якщо духовка вимкнена, напр., цикл очищення бойлера.
Інші повідомлення демонструються наприкінці процесу, або духовка буде вимкнена автоматично.

ЩО РОБИТИ ПРИ ВИНИКНЕННІ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Духовка не працює.	Перевірте, можливо загатополярний вимикач або інший переривач електричної системи вимкнений. У разі виникнення проблем в електромережі проконсультуйтеся із кваліфікованим фахівцем. Якщо духовка після повторного встановлення вимикача усе ще не працює, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Світло усередині камери для готування не вмикається.	Дивіться інструкції щодо заміни лампи освітлення духовки на сторінці Errore. Il segnalibro non è definito.
Дисплей демонструє Err і число.	Ця комбінація означає несправність. Дивіться таблицю кодів помилок на сторінці Errore. Il segnalibro non è definito.
Система вимагає встановлення часу.	Можлива несправність електрики (відключення електроенергії). Установіть реальний час. Дивіться стор. 14 або Errore. Il segnalibro non è definito.
Зливання води з бойлера після завершення процесу готування, вимагає багато часу.	З причин безпеки вода з бойлера виливається тільки коли температура нижче 90°C. Пауза викликана часом, який необхідний для охолодження води, перед тим, як вода почне стікати. (це може тривати до 20 хв.) Протягом цього часу можна розпочати інший процес готування.
Пара виходить з духовки під час роботи.	Перевірте, чи щільно закриті дверцята. Перевірте, чи нема тріщин на щільнику, чи не пошкоджений він, тощо. У такому разі, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Система демонструє температуру зонду, у той час, як зонд не підключений.	Перевірте, чи щільно закрита заглушка на гнізді для підключення температурного зонду усередині камери для готування. Якщо заглушка нещільно уставлена в гніздо, виправте це. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

ЩО РОБИТИ У ВИПАДКУ ВІДКЛЮЧЕННЯ ЕНЕРГОПОСТАЧАННЯ

Якщо відключили енергопостачання, то після його поновлення можливо треба буде переустановити реальний час.

Установки та рецепти, що зберігаються, не скасовуються.

Якщо проблеми з енергопостачанням виникли під час процесу готування, його не можна продовжити.

Якщо процес очищення бойлеру від вапна розпочався до відключення енергопостачання, він переривається. Після поновлення енергопостачання треба злити суміш води і моногідрату лимонної кислоти, що залишилася у бойлері. Виконуйте інструкції, що демонструє дисплей приладу.

QUELFOUR.COM

ТАБЛИЦЯ КОДІВ ПОМИЛОК

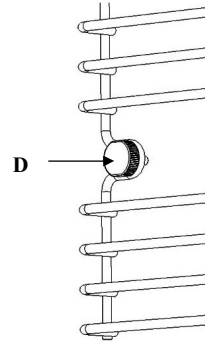
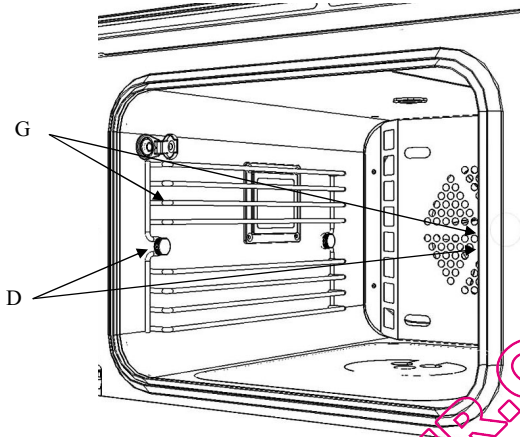
Електронна система постійно проводить серію діагностичних тестів. Якщо деякі параметри не відповідають нормі, контрольний блок деактивує функції і демонструє код помилки (після Err вказано три цифри); усі нагрівальні елементи вимикаються, у тому числі і вентилятор усередині камери для готування. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати.

Запишіть код помилки та зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.

Код помилки	Причина	РІШЕННЯ
ERR 001	БОЙЛЕР перенагрівається Причини цього: Насос подання води не подає воду з резервуару до бойлера. Можливі причини: a – порожній резервуар b – теча у гідравліці c – зламаний насос d – несправність електроніки (реле або контроль реле)	Перевірте, чи є вода у резервуарі. Вимкніть духовку і включіть її знову. Якщо несправність не усунена, запишіть код помилки та зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 002	Сигнал захисту бойлера. Система знестумлена ген., реле, а також усе навантаження, що до неї підключене. - Замініть шнур живлення	Запишіть код помилки та зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 003	Шнур живлення перегрівається: критична точка $\geq 85^{\circ}$	Перевірте, чи вмонтована духовка у частину кухонних меблів відповідно до вимог даних інструкцій. Перевірте чи належно працює тангенційний вентилятор.
ERR 004	RT1000 сенсор камери для готування Причина: розрив контакту або коротке замикання на сенсорі або кабелі. - Замініть RT 1000	Зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 005	Сенсор страви Причина: розрив контакту або коротке замикання на сенсорі або кабелі. - Перевірте з'єднання. - Замініть температурний зонд.	Зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 006	Несправність термопари бойлера Причина: розрив контакту або коротке замикання. - Замініть БОЙЛЕР.	Зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 007	Несправність термопари камери для готування Причина: розрив контакту або коротке замикання. - Замініть TC1.	Зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 008	Камера для готування перегрівається - Замініть шнур живлення	Зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.
ERR 009	Несправність на сенсорі шнура живлення Причина: коротке замикання. - Замініть шнур живлення	Зверніться до авторизованого сервісного центру, вказавши код.

ЯК ЗНЯТИ БОКОВІ РЕШІТКИ

1. Викрутіть (у напрямку протиілежного руху стрілки годинника) передні гайки з насічками (D).
2. Послідовно зніміть бокові решітки (G).



ЯК ПОВТОРНО УСТАНОВИТИ БОКОВІ РЕШІТКИ

Послідовно установіть решітки. (G)

Зверніть увагу на індекс на решітці. Він має співпадати із отвором для гайки усередині камери для готування. Закрутіть гайки з насічками (D).

ЯК ЗАМІНИТИ ЛАМПУ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Відключіть прилад від електромережі або установіть вимикач у положення OFF.

Перевірте, чи встигла духовка охолонути.

Лампа освітлення духовки повинна мати такі характеристики:

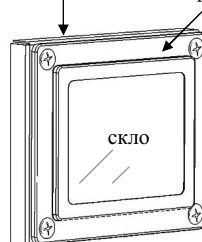
- Напруга 220-240 В (50/60 Гц)
- потужність 25 Вт.
- Основний тип: E-14
- Максимальна температура для використання 300°C

Інструкції щодо заміни лампи:

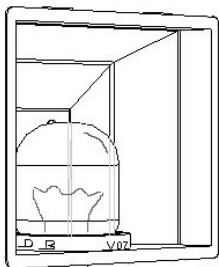
1. Викрутіть гайку з насічкою лівої решітки, дивіться попередню сторінку.
2. Зніміть решітку.
3. Викрутіть 4 гайки, розташовані у кутках утримувача скла (дивіться схему праворуч).

Гумовий шільник

рама



4. Помістіть раму із склом та щільником , щоб захистити лампу, на опорну поверхню.



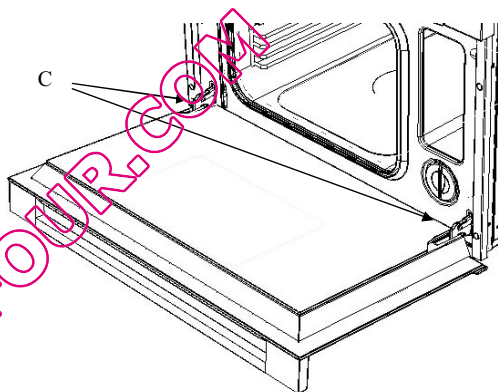
5. Вкрутіть стару лампу.
6. Вкрутіть нову лампу.
7. Установіть на місце раму із склом та щільником.
8. Закрутіть 4 гайки.
9. Закріпіть бокову решітку.
10. Закрутіть гайку з насічкою бокової решітки.
11. Підключіть прилад до електромережі.

ЯК ЗАМІНИТИ ЩІЛЬНИК КАМЕРИ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

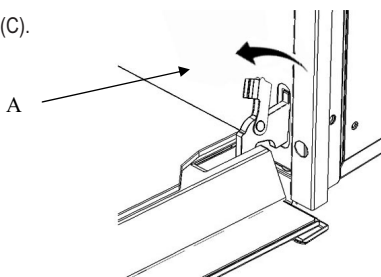
Щільник, розташований по периметру камери для готування, треба замінити, якщо на ньому з'явилися тріщини. З міркувань безпеки, заміну щільника має здійснювати тільки фахівець сервісного центру.

ЯК ЗНЯТИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ

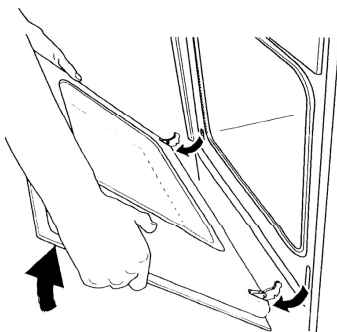
1. Повністю відкрийте дверцята духовки.
2. Визначте місце шарнірів (C) , дивіться схему праворуч:



3. Відведіть скоби назад (A) на обидва шарніри (C).

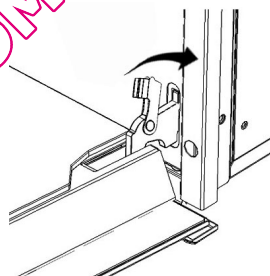


4. Тримайте дверцята з обох сторін та повільно закрийте їх до половини, скоби (А) будуть накинуті на дверцята духовки.
5. Підніміть дверцята угору.
6. Зніміть дверцята, повертаючи нижню частину назад. Скоби мають від'єднатися. Дивіться схему нижче.



ЯК УСТАНОВИТИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ

1. Помістіть обидві скоби у відповідні отвори, тримаючи дверцята напіввідкритими.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Відкиньте обидва шарніри (С), просуваючи їх уперед.



ДЕТАЛІ ДУХОВКИ

Сенсорні клавіші

Це особливий вид сенсорних клавіш. Щоб віддати команду духовці, достатньо визначити і легко торкнутися клавіші, де розташований відповідний символ.

Деактивація клавіш

Якщо через 5 хвилин не надійшло підтвердження початку циклу готування або підтвердження опції, духовка автоматично вимкнеться.

Звуковий 'Веер' сигнал

Переривчастий звуковий сигнал лунатиме кожного разу. Коли Ви натискаєте клавішу.

Золотавий колір камери для готування

Після певного періоду користування духовкою, колір камери для готування змінюється, він набуває золотавого відтінку. Це виникає через природні причини і жодним чином не впливає на якість роботи духовки.

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.COM