HOOVER

45



FORNO A VAPORE

STEAM OVEN

FOUR VAPEUR

DAMPFGARER

PARNÍ TROUBY

PARNÉ RÚRY

STOOMOVEN

IT **INSTALLAZIONE - UTILIZZO - MANUTENZIONE**

EN **INSTALLATION - USE - MAINTENANCE**

FR **INSTALLATION - UTILISATION - MAINTENANCE**

DE **INSTALLATION - NUTZUNG - WARTUNG**

CZ **INSTALACE - POUŽITÍ - ÚDRŽBA**

SK **INŠTALÁCIA - POUŽITIE - ÚDRŽBA**

NL **INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD**

	INDICE	PAGINA
1 -	**Pulizia E Manutenzione**	**3**
2 -	**Primo Utilizzo**	**4**
	Utilizzare la griglia piana	4
	Utilizzare il vassoio perforato	4
3 -	**Rispetto per l'ambiente**	**5**
4 -	**Il Pannello di Controllo**	**6**
	Tastiera	6
5 -	**Informazioni Generali Forno**	**7**
	Codici errore	7
	Segnali acustici	7
	Impostazioni Predefinite	7
	Numero Codici Guasti F	7
	Preriscaldamento	7
	Timer	7
6 -	**Suggerimenti Generali Forno**	**8**
	Preriscaldare il Forno	8
	Suggerimenti per il Funzionamento	8
	Cottura al Forno ad Alta Quota	8
7 -	**Introduzione**	**9**
	Istruzioni per l'accensione iniziale	9
8 -	**Impostazioni Utente**	**10**
	Lingua	10
	Temperatura e Peso	10
	Ora	10
	Data	11
	Luminosità	11
	Volume	11
9 -	**Impostazioni del Sistema**	**12**
	Registro Eventi	12
	Demo	12
10 -	**Avviare il Forno**	**13**
	Accendere e spegnere il forno	13
	Selezionare la modalità di cottura	13
	Tabella Modalità di Cottura	14

	INDICE	PAGINA
11 -	**Cottura Tradizionale**	**15**
	Cambiare la modalità di cottura	15
	Cambiare la temperatura	15
	Fase di preriscaldamento	15
12 -	**Cottura a Vapore**	**16**
	Funzionamento a vapore	16
	Cottura a Vapore	16
	Cottura Combinata a Vapore e Ventilata	17
	Funzione a Vapore Assistita	17
13 -	**Utilizzo Luci Forno**	**18**
14 -	**Funzionamento Forno in Modalità a Tempo**	**19**
	Tempo di Cottura	19
	Ora Fine	19
15 -	**Impostazione Sonda Carne (se presente)**	**20**
	Come utilizzare la sonda termica per alimenti	21
16 -	**Ricette**	**22**
17 -	**Cura e Pulizia del Forno**	**24**
	Pulizia Forno	24
	Pulizia Circuito	24
	Scarico Circuito	24
18 -	**Sostituzione Lampada Forno**	**25**
19 -	**Per l'installatore**	**26**
	Installare il forno da incasso	26
	Collegamento Elettrico	27
20 -	**Risoluzione Problemi Tipici della Cottura al Forno**	**28**
21 -	**Risoluzione Problemi di Funzionamento**	**29**
22 -	**Assistenza o Manutenzione**	**30**
	Record Dati Manutenzione	30
23 -	**WIZARD APP** WIZARD Tech that talks **extra contenuti per i prodotti SOUS VIDE**	**30**

ISTRUZIONI IMPORTANTI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare per futuro utilizzo

Gentile Cliente,
La ringraziamo e ci congratuliamo per la Sua scelta.

Questo nuovo prodotto, è stato accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità e accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze culinarie.
La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dal primo utilizzo. Insieme a questo innovativo elettrodomestico Le porgiamo i nostri migliori auguri.

QUESTO PRODOTTO È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER UTILIZZO DOMESTICO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LESIONI A PERSONE O DANNI A COSE DERIVANTI DA INSTALLAZIONE NON CORRETTA O IMPORPRIA, UTILIZZO ERRATO O NON IDONEO.

QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO ALL'UTILIZZO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O FACOLTÀ MENTALI, O DA PERSONE CON MANCANZA DI ESPERIENZA O DIMESTICHEZZA, A MENO CHE SIANO SOTTOPOSTI A SUPERVISIONE O VENGANO DATE LORO ISTRUZIONI CONCERNENTI L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI AL FINE DI EVITARE CHE GIOCHINO CON L'ELETTRODOMESTICO.
NON POSIZIONARE FOGLI DI ALLUMINIO, PENTOLE O OGGETTI SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER LA COTTURA.

L'ELETTRODOMESTICO RAGGIUNGE TEMPERATURE ELEVATE DURNATE L'UTILIZZO.
ATTENZIONE: NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.

ATTENZIONE:

- Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiati, il forno non può essere utilizzato fino a che non venga riparato da un tecnico dell'assistenza qualificato;
- L'elettrodomestico e i suoi componenti interni, in particolare le parti elettrificate, possono essere riparate, modificate o personalizzato esclusivamente dal costruttore, il suo reparto di assistenza o personale similmente qualificato. Riparazioni inadeguate possono causare incidenti gravi, danni all'elettrodomestico e a ciò che lo circonda e malfunzionamenti.
- Ricordarsi che anche la sostituzione della lampada all'interno del forno deve essere effettuata da personale qualificato che disconnetterà prima l'elettrodomestico dalla rete elettrica.
- Se l'elettrodomestico non funziona o necessita di manutenzione, contattare il nostro reparto assistenza.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.

IMPORTANTE:

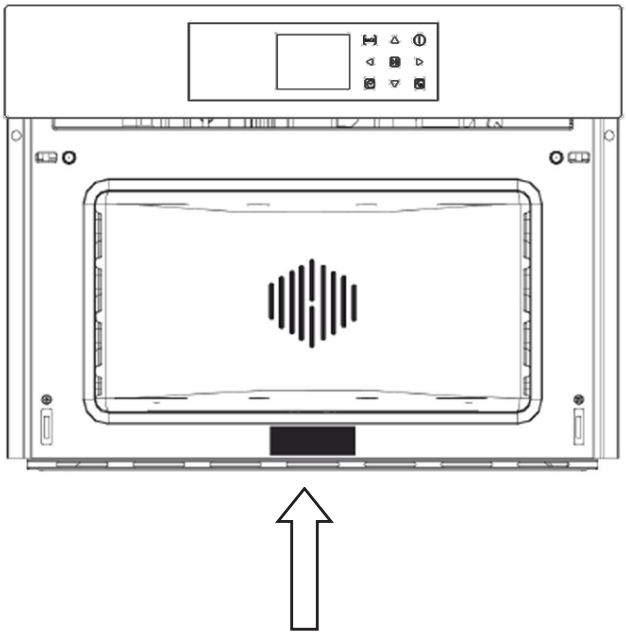
- Per precauzione, prima di pulire il forno, scollegare sempre la spina dalla presa o rimuovere il cavo elettrico dell'elettrodomestico.
- Inoltre, evitare di utilizzare sostanze acide o alcaline (quali limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare di utilizzare prodotti che contengono cloro, acidi o abrasivi, in particolare per la pulizia di parti verniciate.

- Sebbene il vano cottura sia fatto di acciaio di alta qualità, una manutenzione inadeguata può causare corrosione;
- Il forno deve essere pulito periodicamente e tutti i residui di cibo devono essere rimossi;
- Non pulire il forno immediatamente dopo che è stato rimosso il piatto in quanto le gocce di vapore residue sono ancora molto calde (pericolo di ustioni); controllare che il display mostri una temperatura residua bassa o nulla.
- Fare attenzione nell'aprire la porta del forno quando è acceso in quanto il vapore che fuoriesce può causare bruciature.
- Se l'elettricità viene interrotta, quando ritorna, il forno vi richiede di svuotare il circuito anche se potrebbe non esserci acqua al suo interno.
- Non usare pulitori abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, essi possono graffiare la superficie provocando la frantumazione del vetro.
- Durante la pulizia, fare attenzione affinché non entri acqua all'interno dell'elettrodomestico.
- Utilizzare panni solo leggermente umidi.
- Non spruzzare mai acqua dentro o fuori l'elettrodomestico.
- Non utilizzare apparecchi a vapore per pulire in quanto l'acqua che penetra potrebbe causare danni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per riscaldare o umidificare la stanza.
- Assicurarsi di utilizzare il tasto "blocco bambini".
- L'elettrodomestico deve essere installato e utilizzato ad una temperatura ambiente compresa tra 5° C e 35 °C.
- Se vi è rischio di congelamento, l'acqua residua nelle pompe potrebbe congelare e danneggiarli.
- Utilizzare solamente la sonda termica raccomandata per questo forno.
- La sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto
- Il set di 6 vassoi Gastronorm è un accessorio disponibile su richiesta

⚠ IMPORTANTE

La targhetta identificativa del forno è accessibile anche quando l'elettrodomestico è installato Tale targhetta identificativa, visibile a porta aperta, mostra tutte le informazioni necessarie nel richiedere parti di ricambio dell'elettrodomestico.

COLLOCAZIONE DELLA TARGHETTA SERIALE



Il forno deve essere pulito accuratamente con acqua saponata e sciacquato con cura.
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; ciò elimina tutti gli eventuali oli residui dalla fabbricazione che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura. Utilizzare la funzione ventola circolare plus senza accessori nel forno.
Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione di lavaggio alcalina molto calda e un panno morbido.

Utilizzare la griglia piana

Per rimuovere la griglia piana, tirare la griglia verso di voi fino a che non si fermi e poi sollevarla,t tirando verso l'alto, fino a che non venga completamente fuori.
Per inserire la griglia piana, farla scorrere ad un angolo di 45° fino a che non di blocchi e poi abbassarla orizzontalmente e spingerla fino in fondo.







Se la griglia piana ha un vassoio raccogligocce, per rimuoverlo sollevarlo leggermente e farlo scorrere verso di voi. Per reinserirlo, farlo scorrere indietro fino a che non sia correttamente posizionato.

Utilizzare il vassoio microforato

Questo vassoio viene utilizzato per la cottura al vapore ed è posizionato sulla griglia piana insieme con il suo supporto.



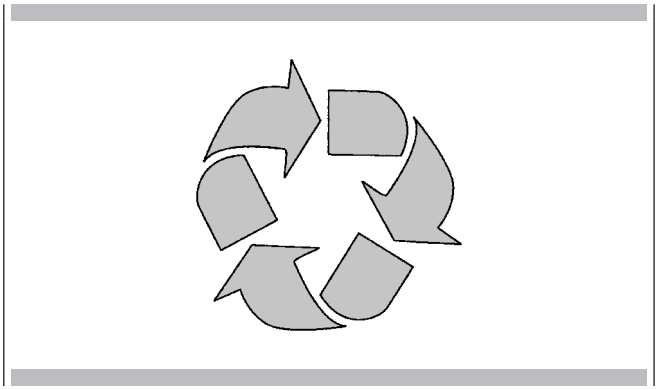


NOTA Il set di 6 vassoi Gastronorm è un accessorio disponibile su richiesta.

Raccomandiamo inoltre di utilizzarlo in combinazione con il vassoio raccogligocce per catturare tutto ciò che sgoccioli dalle pietanze durante la cottura.

La documentazione del presente elettrodomestico utilizza carta sbiancata senza cloro oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla tutela dell'ambiente.
Gli imballaggi sono concepiti per evitare di danneggiare l'ambiente; sono prodotti ecologici che possono essere recuperati o riciclati.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.
Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericoloso.

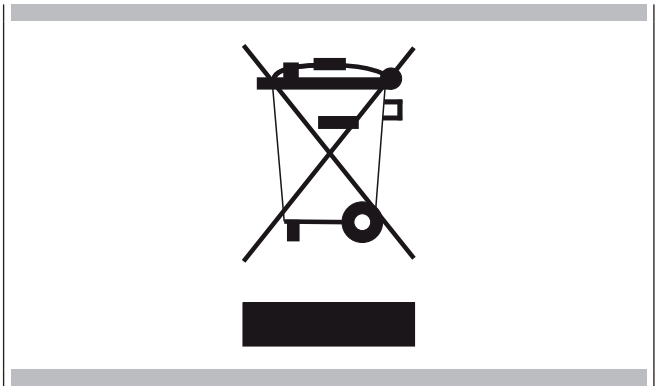


QUESTO ELETTRODOMESTICO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LO SMALTIMENTO DEVE AVVENIRE in conformità alla normativa locale in materia di smaltimento dei rifiuti.

PER INFORMAZIONI AGGIUNTIVE sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, contattare l'ufficio locale di competenza, il servizio di raccolta di rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



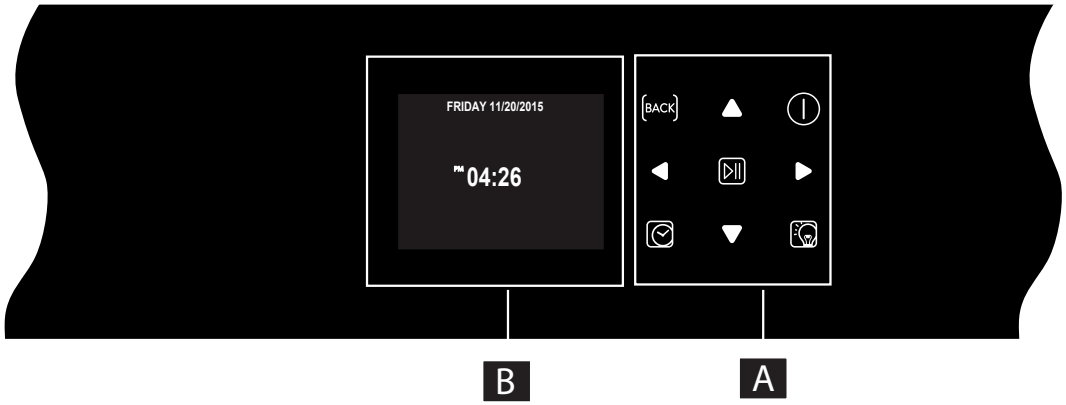
PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo elettrico.

4 - Pannello di Controllo

Il vostro elettrodomestico potrebbe differire leggermente dalle illustrazioni sottostanti.

A - Tastiera

B - Schermo display



Tastiera

Per far funzionare i tasti, premere delicatamente. La tastiera non funziona se più tasti vengono premuti contemporaneamente.

	Frecce di spostamento
BACK	Ritornare alla schermata del display precedente. Tenere premuto per tornare alla Schermata principale
	Accendere e spegnere il forno.
	Conferma le impostazioni ed avvia le operazioni di cottura. Quando premuto durante un'operazione di cottura, la funzione viene messa in pausa. Premere nuovamente per riavviare.
	Per impostare il timer. Accedere al menù funzioni durante la cottura.
	Accendere e spegnere la luce interna del forno.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta rimuovere tutto l'imballaggio e corpi estranei dal forno(i). Qualunque materiale di questo tipo lasciato all'interno potrebbe fondersi o bruciare durante l'utilizzo dell'elettrodomestico.

Codici errore

Questo codice appare in caso il controllo elettrico indichi un guasto. Quando appare l'errore, la funzione corrente viene bloccata. Se il tipo di errore è relativo ad una funzione di sicurezza, il forno diventa inutilizzabile e ogni qualvolta si tenti di avviarlo, appare lo stesso errore (nel cui caso chiamare l'assistenza post-vendita), mentre se l'errore riguarda un guasto minore, dopo averlo riavviato, il forno può essere utilizzato per le funzioni che non includono la parte danneggiata (ad es. un elemento riscaldante).

Segnali acustici

Conferma che il comando è stato ricevuto a seguito della pressione di un tasto.
Indica inoltre che una funzione a tempo è stata completata (ad es. Timer o Cottura a Tempo). Durante l'esecuzione di una ricetta, un segnale acustico avverte l'utente che il forno è in attesa di istruzioni da parte dell'utente (ad es. inserire il piatto o girarlo).
I segnali acustici segnalano inoltre un guasto del forno.

Impostazioni Predefinite

Le modalità di cottura selezionano automaticamente una temperatura adatta; quando necessario, questa può essere cambiata.

Numero Codici Guasti F

Tali codici vengono mostrati quando il controllo elettronico rileva un problema nel forno o nell'elettronica.
Il codice errore è registrato nel Registro Errori nel Menù impostazioni. Tale errore può essere comunicato al tecnico dell'assistenza cosicché lui/lei possa comprendere le possibili cause del problema in anticipo.

Preriscaldamento

Ogni qualvolta viene impostata una modalità cottura e il forno si riscalda, si avvia il preriscaldamento; durante tale periodo, viene mostrata la temperatura corrente insieme all'icona del termometro.
Non appena raggiunge il 100%, il controllo emette un suono di "fine del preriscaldamento" e il valore della temperatura corrente scompare.

Timer

⚠ ATTENZIONE

Il timer nel vostro forno non accende o spegne l'elettrodomestico; il suo unico scopo è quello si allertarvi tramite il campanello. Quando volete spegnere il forno in modo automatico, utilizzare la funzione fine-della-cottura o cottura ritardata.

NOTA: Premere il tasto OFF non reimposta né arresta il timer.

1. Premere il pulsante e impostare il tempo desiderato utilizzando le frecce ▲▼ e confermare con il pulsante ⏯. Per cambiare la selezione tra ore e minuti utilizzare le frecce ◀▶ .
2. Il tempo può essere impostato da 1 minuto a 12 ore e 59 minuti e, quando impostato, il tempo rimanente è sempre visibile nella barra di stato inferiore fino a che il tempo non finisca o venga reimpostato.
3. Per cambiare o cancellare il tempo impostato, dovete reimpostare il timer tenendo premuto il tasto per alcuni secondi.
4. Il formato del timer è solitamente HR MIN, passando a MIN SEC durante l'ultimo minuto.
5. Quando scade il tempo, il display mostra 00:00 e il campanello suona per un minuto o fino a che non venga premuto il pulsante .

6 - Suggerimenti Generali Forno

Preriscaldare il Forno

- Selezionare una temperatura maggiore non accorcia il tempo di preriscaldamento.
- Il preriscaldamento è necessario per buoni risultati quando si cuciono al forno dolci, biscotti, pasticcini e pane.
- Preriscaldare aiuterà a rosolare arrosti e a non disperdere i succhi della carne.
- Mettere le griglie da forno in posizione prima di preriscaldare.
- Durante il preriscaldamento, la temperatura di cottura selezionata viene sempre mostrata.
- Un segnale acustico confermerà che il forno è preriscaldato e la "temperatura rilevata" si spegnerà.

Suggerimenti per il Funzionamento

- Dono posizionare teglie sulla porta del forno aperta.
- Utilizzare le luci interne del forno per vedere le pietanze attraverso il vetro della porta del forno piuttosto che aprire frequentemente la porta.

Cottura al Forno ad Alta Quota

- Quando si cucina ad altitudini elevate, le ricette e i tempi di cottura variano.

Istruzioni per l'accensione iniziale

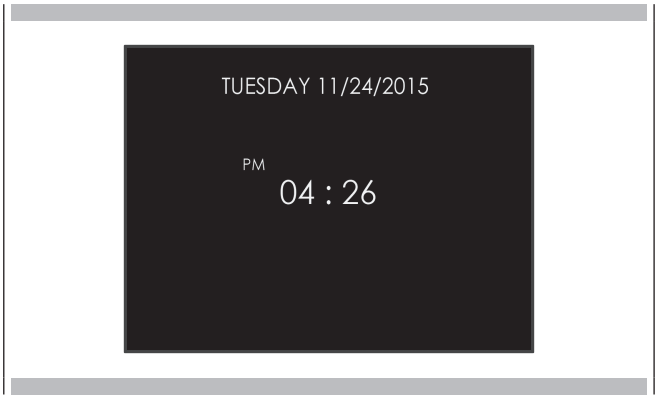
Una volta che il forno è stato collegato alla corrente elettrica per la prima volta, il controllo si prepara automaticamente per impostare una serie di impostazioni utente, che rimangono immagazzinate in caso di successive accensioni.

NOTA: Sia durante il primo che i successivi collegamenti alla corrente elettrica, il meccanismo di bloccaggio della porta si calibra - **in questa fase, tenere sempre la porta chiusa.**

- Lingua
- Temperatura e Peso
- Ora
- Data

Fare riferimento al paragrafo IMPOSTAZIONI UTENTE per le istruzioni di impostazione.

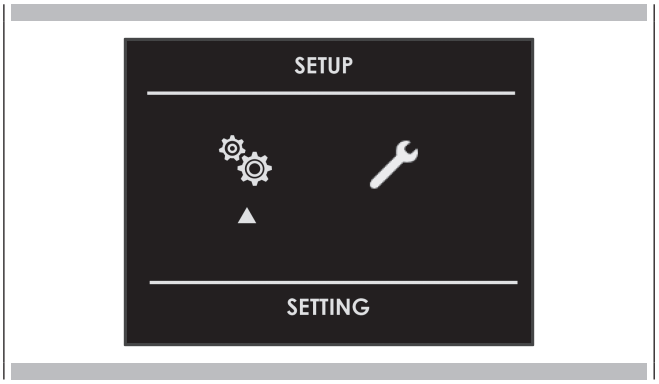
Dopo aver effettuato le impostazioni utente, il controllo si sposta automaticamente alla schermata "Standby" del display.



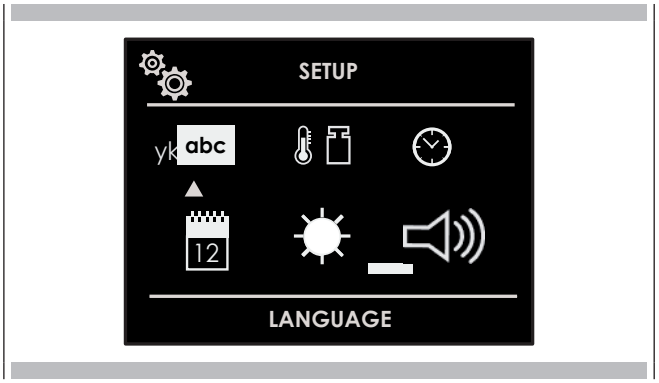
Con il forno acceso, selezionare l'icona ⚙ e confermare con il tasto ⏯ per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di personalizzare le impostazioni del vostro forno. Per accedervi, non devono essere in corso cotture né funzioni a tempo.

NOTA: Il Menù impostazioni non può mai essere impostato se una qualunque funzione a tempo è già impostata: cancellare prima qualunque funzione a tempo attiva.

1. Premere i tasti ◀ ▶ per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto ⏯.



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni: Premere i tasti ◀ ▶ o ▲▼ per selezionare le impostazioni o cambiare un sottomenù tra i sei disponibili e confermare per mezzo del tasto ⏯.



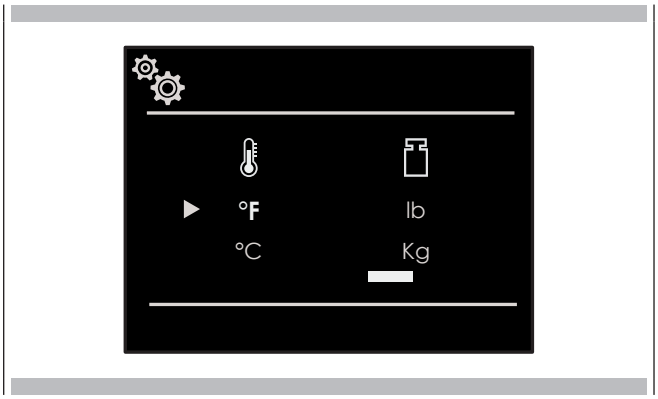
Lingua

Premere la freccia ▲▼ per selezionare la lingua tra quelle disponibili e confermare con il tasto ⏯.



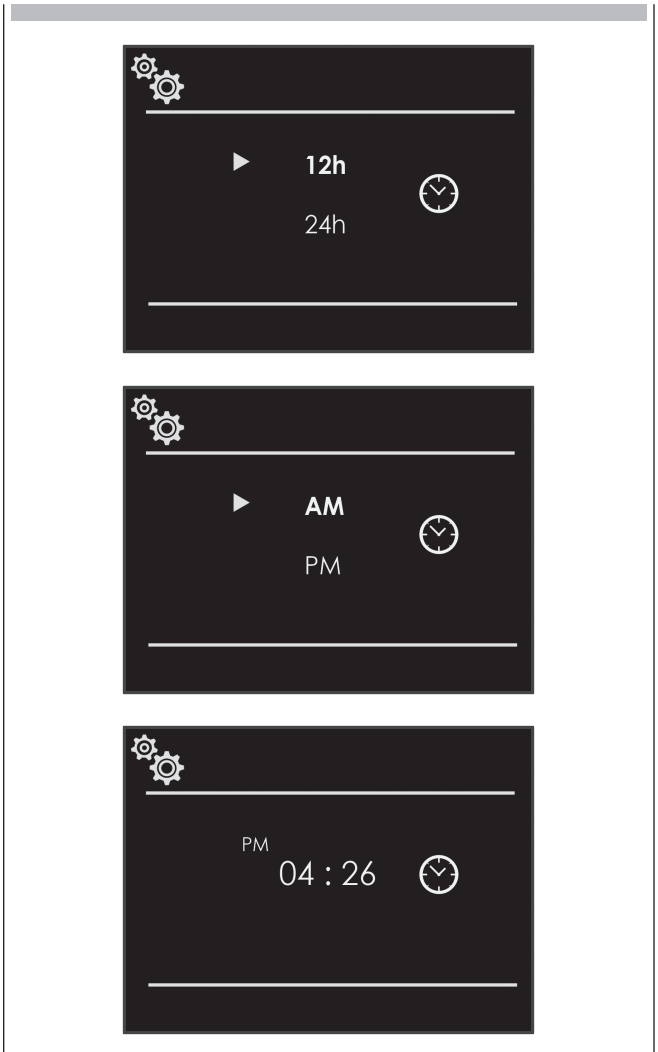
Temperatura e Peso

Premere la freccia ▲▼ e ◀ ▶ per selezionare una delle due opzioni temperatura "°C/°F" o opzioni peso Kg/lb e confermare con il tasto ⏯.



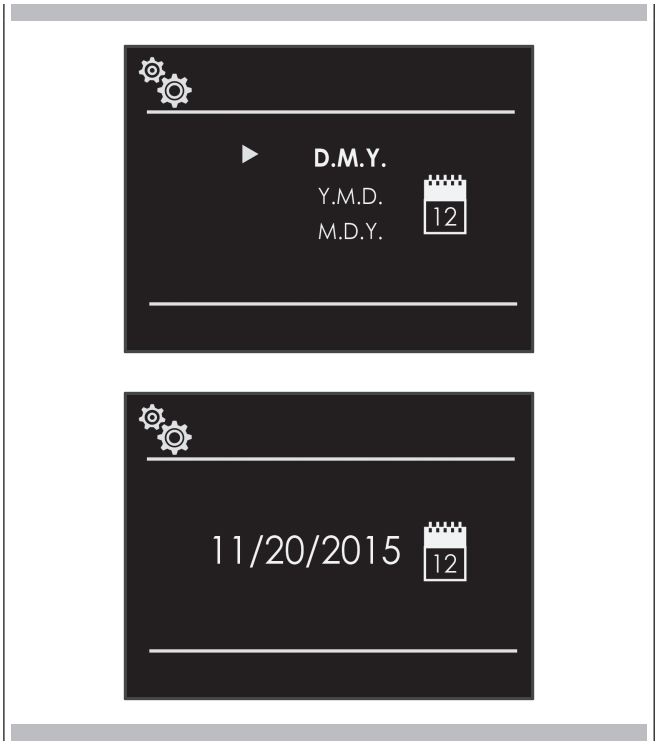
Ora

Premere la freccia ▲▼ per selezionare il formato ora tra le opzioni "12h AM/PM o 24h" e confermare con il tasto ⏯. Successivamente, impostare l'ora premendo le frecce ▲▼ e confermare con il tasto ⏯.



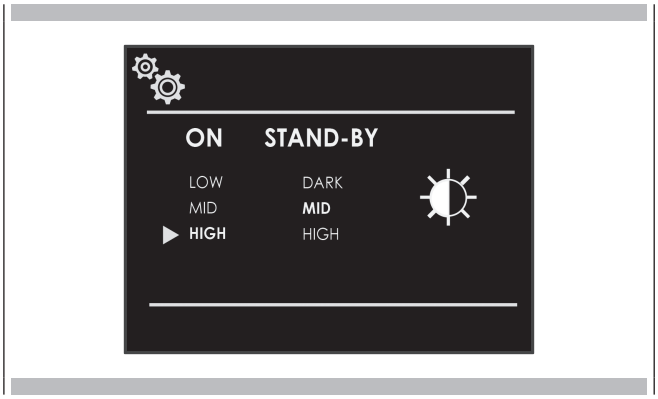
Data

Premere la freccia ▲▼ per selezionare il formato data tra l'opzione "D.M.Y. – Y.M.D. - M.D.Y." e confermare con il tasto ⏯ . Successivamente, impostare il valore premendo le frecce ▲▼ e confermare con il tasto ⏯ .



Luminosità

Premere la freccia ◀▶ per scegliere quale impostazione luminosità cambiare tra ON o STANDBY, poi tramite le frecce ▲▼ selezionare il grado di luminosità richiesto e confermare con il tasto ⏯ .



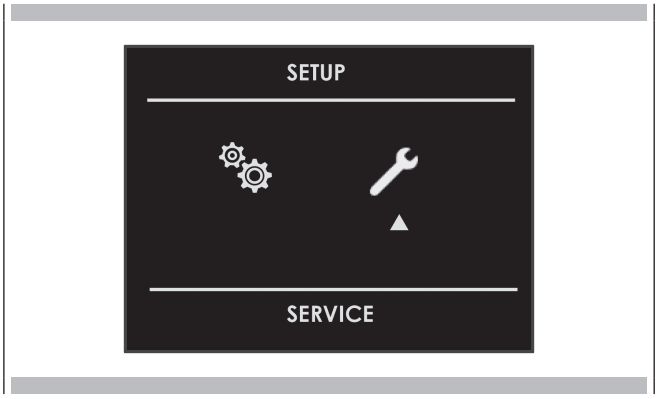
Volume

Premere la freccia ▲▼ per selezionare il grado di luminosità richiesto e confermare con il tasto ⏯ .



Con il forno acceso, selezionare l'icona e confermare con il tasto ⏯ per accedere al menù IMPOSTAZIONI. Tale menù permette di impostare una serie di parametri o funzioni speciali. Permette inoltre di accedere alla lista eventi errore.

1. Premere i tasti ◀ ▶ per selezionare il sottomenù e confermare con il tasto ⏯.



2. Utilizzare il presente menù per cambiare le seguenti impostazioni:

   Premere i tasti ▲▼ per selezionare la voce da impostare o da mostrare sul display dai tre disponibili e confermare con il tasto ⏯.



Registro Eventi

Il menù permette di controllare qualunque errore registrato. Tali codici possono essere notificati al servizio di assistenza post-vendita.



Demo

Lo scopo di tale funzione è quello di impostare la modalità DEMO che rende il forno inutilizzabile per cucinare, ma esegue una dimostrazione delle funzioni in automatico.

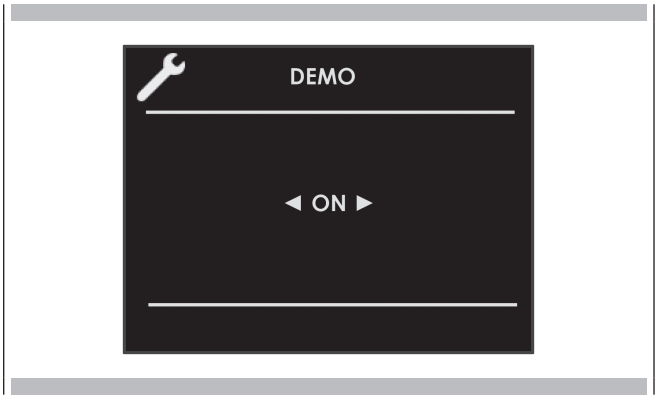
1. Premere i tasti ◀ ▶ per selezionare la voce ON.
2. Confermare con il tasto ⏯.
3. Premere il tasto ⏻.

Dopo circa 30 secondi il forno inizia a funzionare in tale modalità.

Per arrestare momentaneamente la funzione DEMO, tenere semplicemente premuto qualunque tasto per pochi secondi fino a che il forno non vada in standby. Per riavviarla, premere il tasto ⏻.

Per disabilitare la funzione, accedere alla schermata DEMO e impostarla su OFF. Confermare con il tasto ⏯.

NOTA: Una volta impostata, la funzione rimane abilitata anche se il forno è disconnesso dall'alimentazione elettrica.



Accendere e spegnere il forno

⚠ IMPORTANTE

- Il tasto ⏯ non arresta la funzione.
- Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che le parti interne del forno non si siano raffreddate.

Premere ⏻ per accendere il forno e premere nuovamente per spegnerlo. Il forno torna in modalità standby.

Selezionare la modalità di cottura

Cottura Tradizionale	
	COTTURA CIRCOLARE VENTILATA
	CIRCOLARE E GRILL
	GRILL VENTILATO
	GRILL
Cottura a Vapore	
	VAPORE 100
	VAPORE 130
	VAPORE E CIRCOLARE
	PULIZIA FORNO A VAPORE
	PULIZIA CIRCUITO VAPORE

1. Selezionare l'icona ▦ e premere il tasto ⏯ Selezionare la modalità di cottura adeguata per le pietanze da cuocere utilizzando le frecce ◀ ▶ e ▲ ▼ confermare con il tasto ⏯.
2. Sul display è ancora possibile cambiare la modalità di cottura utilizzando i tasti ◀ ▶ .
3. Se la temperatura proposta è corretta, confermare con il tasto ⏯ per avviare la cottura, altrimenti, se il tasto ⏯ non viene premuto entro 10 secondi, il forno cambia in modalità automatica e l'icona della modalità di cottura diventa animata.

Tabella Modalità di Cottura

MODALITÀ DI COTTURA	ICONA	TEMPERATURA		
		Min.	Preimpostare	Max.
COTTURA CIRCOLARE VENTILATA		50° C	165° C	230° C
CIRCOLARE E GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILL VENTILATO		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
VAPORE 100		40° C	100° C	100° C
VAPORE 130		70° C	130° C	130° C
VAPORE E CIRCOLARE		50° C	165° C	230° C

MODALITÀ PULIZIA	ICONA	TEMPERATURA		
		Min.	Preimpostare	Max.
PULIZIA FORNO A VAPORE		-	100° C	-
PULIZIA CIRCUITO VAPORE		-	-	-

Cambiare la modalità di cottura

1. Durante la cottura non a tempo si può impostare una pausa di cottura premendo il tasto ⏯. Tutte le impostazioni della funzione di cottura impostata si conservano e possono essere riattivate premendo nuovamente lo stesso tasto.
2. Per cambiare la modalità di cottura mentre il forno è in funzione, premere il tasto ⏯ e poi il tasto BACK. A questo punto, si può selezionare un'altra modalità di cottura tra quelle disponibili nella lista tramite le frecce ◀▶.

Cambiare la temperatura

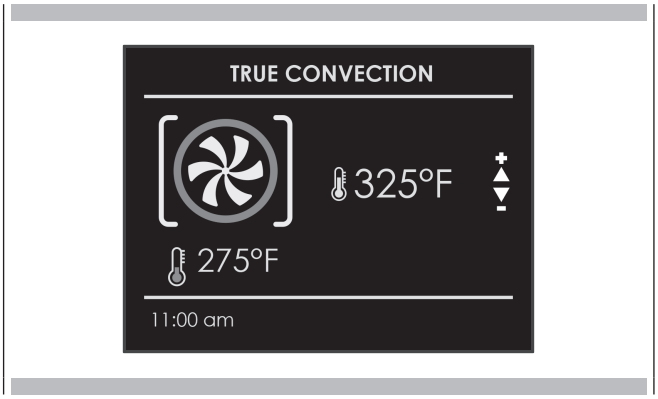
⚠ IMPORTANTE

- Alla fine di una funzione, lo schermo mostra la temperatura residua interna dalla schermata di standby.

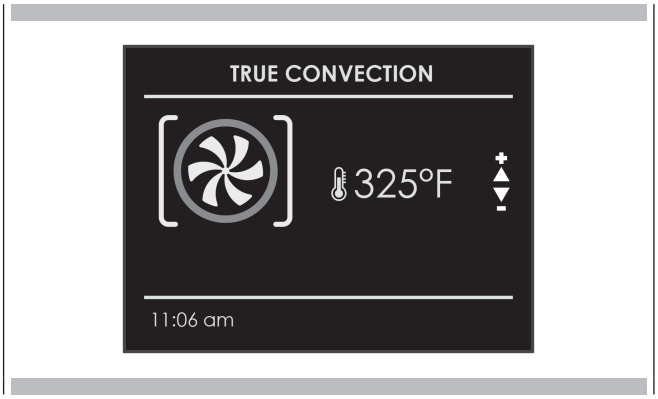
1. Dalla schermata di anteprima della modalità di cottura, si può cambiare la temperatura tramite le frecce ▲▼ confermando successivamente con il tasto ⏯.
2. Una volta che la cottura è iniziata, la temperatura può comunque essere cambiata in qualsiasi momento, tramite le frecce ▲▼.

Fase di preriscaldamento

Mentre il forno è in fase di preriscaldamento, la temperatura corrente viene mostrata sotto l'icona della modalità di cottura.



Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e la temperatura corrente scompare.



NOTA È fondamentale leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze per un corretto utilizzo.

Funzionamento a vapore

La cottura a vapore viene utilizzata nella maggior parte delle cucine orientali, ma è sicuramente molto utilizzata anche nella nostra.
É priva di grassi e presenta il vantaggio di preservare il sapore originale degli alimenti.
In questo caso, il cibo non è cotto con acqua, ma con vapore acqueo.
La cottura a vapore è differente dalla bollitura. In effetti, il vapore acqueo lavora sull'interno delle cellule, che è fondamentalmente diverso dall'effetto dell'acqua bollente.
Di fatto, anche il vapore cucina completamente, ma nulla fuoriesce dall'alimento se non il grasso.
Le pareti cellulari si ammorbidiscono gradualmente, le proteine si coagulano senza fuoriuscire, Gli amidi si rigonfiano e si combinano e gli zuccheri e i minerali rimangono inalterati.
Lo stesso vale anche per gli odori che sono ridotti al minimo, o per le sostanze colorate.
Solamente i liquidi si liquefanno a causa del calore e, per tale ragione, non è mai una buona idea cuocere al vapore grandi pezzi di carne o pesce. Le vitamine sono un'altra storia in quanto il calore tende generalmente a distruggerle; tuttavia, in base al tempo di cottura, alcune di esse vengono solo leggermente alterate. Quindi gli alimenti che si prestano a questa metodologia di cottura sono , in generale, quelli senza grassi quali, ad esempio, pesce, alcuni tipi di carne, legumi, patate, cereali, uova, budini, verdure, ecc.
Non è consigliabile per verdure con fibre dure o per frutta in generale.

Consigli utili

Quando si utilizza il forno a vapore, iniziare sempre a forno freddo.
Utilizzare il vapore in un forno caldo (immediatamente dopo la cottura tradizionale) non è raccomandato in quanto i benefici della cottura a vapore possono essere neutralizzati.
Per la cottura a vapore, provare ad utilizzare più possibile vassoi microforati di acciaio inossidabile insieme ai loro vassoi di raccolta liquidi anch'essi di acciaio inossidabile
Il primo, che poggia sul suo supporto sulla griglia piana, permette di cuocere completamente al vapore il cibo mentre tutto ciò che fuoriesce dal cibo durante la cottura scola attraverso i fori.
Il secondo vassoio più in basso, scorre sotto la griglia sulle sue guide, raccoglie la scolatura e mantiene l'interno del forno più pulito.
Finito di cucinare, il supporto del vassoio microforato può essere utilizzato come supporto per tenere il vassoio caldo lontano dal mobile mentre rimuovete il cibo che avete appena cucinato.

⚠ ATTENZIONE

Prima di utilizzare qualunque funzione a vapore, il contenitore dell'acqua deve essere riempito.
Se mentre il forno è acceso, compare sul display il messaggio CONTROLLARE IL CONTENITORE DELL'ACQUA (segnale acustico sonoro), aprire la porta, fare attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire, estrarre il contenitore e riempirlo. Quando la porta è chiusa, il forno va in modalità PAUSA. Premere il tasto ⏯ per continuare.

NOTA: Le funzioni a vapore non inizieranno finché la porta non sarà chiusa. Se la porta è aperta, sul display verrà mostrato il messaggio CHIUDERE LA PORTA. Se la porta è aperta mentre il forno è acceso, il forno andrà in modalità pausa. Per riavviare la funzione, la porta deve essere chiusa.

Selezionare la funzione desiderata e confermare utilizzando il tasto ⏯, a questo punto il circuito verrà riempito. Non appena l'acqua raggiunge la giusta temperatura, il vapore generato dal boiler entrerà nel vano cottura.

La funzione può essere messa in pausa in qualsiasi momento utilizzando il tasto ⏯, quando viene premuto nuovamente ⏯ la funzione si riavvia.

Cottura a Vapore

VAPORE 100

Tramite ventilazione radiale, il vapore viene distribuito per assicurare un riscaldamento ed una cottura omogenea delle pietanze.
Questo ha il vantaggio di poter cuocere sui tre diversi livelli nello stesso momento, avendo l'accortezza di inserire la pietanza più densa sul livello più alto, e quella meno densa, quali verdure, sui livelli più bassi (dal primo al terzo).

NOTA: durante la cottura a vapore, posizionare sempre il vassoio di acciaio inossidabile sotto la pentola microforata, per raccogliere qualunque pezzetto di cibo o condensa che possa eventualmente cadere.

VAPORE 130

Durante la rigenerazione, il vano cottura viene riscaldato con vapore e aria calda, il che permette di riscaldare le pietanze in maniera rapida e uniforme senza seccarle.
In base al tipo di pietanze che vengono riscaldate, questo programma offre la possibilità di modificare la temperatura all'interno del forno così da gestire tale funzione nella maniera che preferite. Questo tipo di funzione è dunque particolarmente adatta a:

- Riscaldare cibi precotti da 70°C a 130°C;
- Preparare pasti pronti o semi-pronti, cibi surgelati da da 70°C a 130°C.

NOTA: per questi tipi di pasti, ricordarsi di inserire nel forno piatti adatti (non di materiali sintetici o simili) e di posizionarli sopra la griglia assicurandosi di rimuovere qualunque coperchio.

⚠ ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

Cottura Combinata a Vapore e Ventilata

Questo tipo di cottura è chiamata "cottura professionale" in quanto le pietanze cucinate vengono posizionate in un vano cottura freddo che non è stata preriscaldato.
Dopo aver avviato il forno, la pietanza viene dapprima esposta a vapore (o "vaporizzata"). Dopo un breve periodo di tempo di esposizione al vapore, in base al volume occupato dalla pietanza in cottura, e dunque dalla sua dimensione, l'elettrodomestico passa automaticamente alla seconda fase di riscaldamento ad aria.

Questo tipo di funzione è particolarmente adatto, ad esempio, a carni di grandi dimensioni e piatti di frutti di mare; filoni di pane di grandi dimensioni fatti con farina bianca o integrale, con lievito o pasta madre a 190°C fino a 210°C, così come bignè vuoti o ripieni., sia freschi che surgelati da 190°C a 210°C.

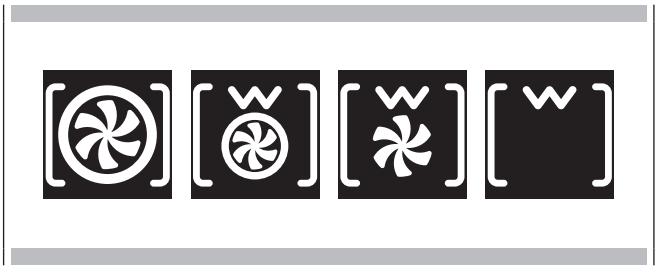
NOTA: Per dei risultati migliori quando si utilizzano due programmi di "cottura professionale" consecutivamente, il forno deve essere raffreddato prima di inserire il secondo piatto.

⚠ ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

Funzione a Vapore Assistita

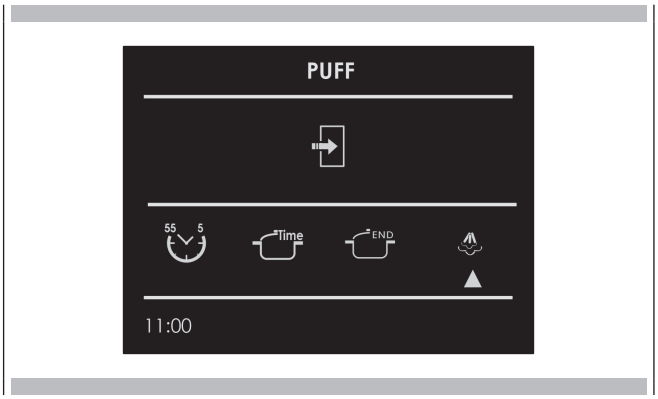
Questa particolare funzione può essere utilizzata solamente con funzioni del forno tradizionale.



Una volta che il forno è stato acceso, la funzione a vapore assistita sarà disponibile solamente una volta che la temperatura interna avrà superato i 100°C. Solo da quel momento in poi il simbolo comparirà sulla parte inferiore del display.

NOTA: TALE FUNZIONE NON È ABILITATA DURANTE LA COTTURA A VAPORE.

Per iniettare vapore all'interno della cavità, premere il tasto selezionare l'icona , utilizzando le frecce ◀ e ▶ e confermare utilizzando il tasto .



La funzione a vapore assistita verrà abilitata ed il cambiamento di stato può essere visto sul display animato. La funzione assistita a vapore continuerà per 5 minuti, umidificando le pietanze cosicché non si secchino durante la cottura. Ideale per arrosti in genere, carni di grandi dimensioni/piatti di frutti di mare e cotture più morbide.

Dopo 5 minuti, il forno ritorna alla funzione di cottura precedentemente impostata.

13 - Utilizzo Luci Forno

Un solo tasto luci attiva le luci.
Premere per accendere o spegnere le luci.
Le luci del forno si accendono automaticamente quando la porta è aperta.
Quando viene utilizzato un forno, le luci si accendono automaticamente all'avvio di una modalità di cottura.
Le luci del forno si spegneranno automaticamente quando una modalità di cottura viene cancellata.

NOTA: Una volta accese, le luci si spengono automaticamente dopo 3 minuti. Per riaccenderle premere il tasto o aprire la porta.

Assicurarsi che data e ora siano impostate correttamente..
La modalità a tempo spegne il forno alla fine del tempo di cottura.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai pietanze nel forno per più di un'ora prima e dopo la cottura. Ciò potrebbe causare il deterioramento delle pietanze stesse.

NOTA: Le funzioni a tempo non possono essere utilizzate se la sonda termica carne è accesa. Il tempo di cottura massimo che può essere impostato è 12 h.

Tempo di Cottura

Utilizzare la funzione "Tempo di Cottura" per far funzionare il forno per un determinato periodo di tempo. Il forno si avvia immediatamente e si spegne automaticamente una volta che il tempo è terminato.

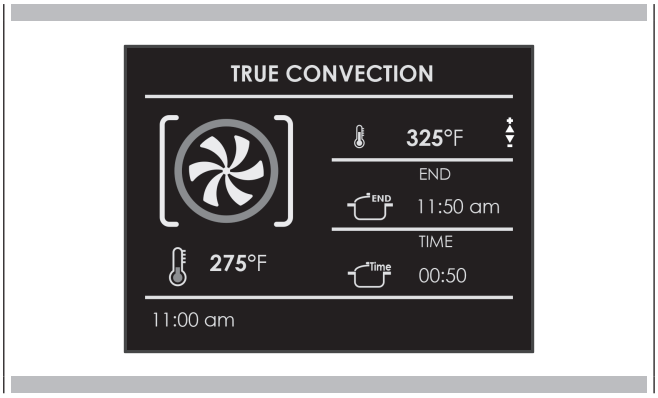
Per Impostare una Modalità a Tempo

1. Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
2. Ci sono due modi di impostare la funzione.

a) Sezionare Time per impostare la durata e premere ⏯.

b) Sezionare END per impostare l'ora di arresto e premere ⏯.

3. Dopo aver selezionato una delle suddette opzioni, impostare il tempo tramite le frecce ▲▼ e confermare con il tasto ⏯.
4. Dopo aver premuto il tasto ⏯, la cottura viene avviata e le informazioni sul tempo di cottura vengono mostrate sulla schermata del display.
   - Modalità di cottura
   - Temperatura
   - Tempo di cottura
   - Fine del tempo di cottura



5 Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, premere semplicemente il tasto 🕐 e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto ⏯.

Ora Fine

Utilizzare la funzione "Ora Fine" per ritardare l'avvio della cottura a tempo. Inserire l'ora di arresto della cottura e il forno calcolerà in automatico l'ora di avvio. Il forno si accende e si spegne automaticamente.

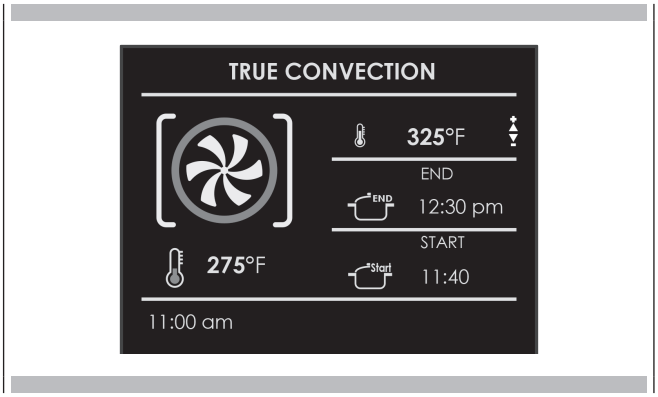
Per Ritardare l'Inizio della Modalità a Tempo

1 Prima di tutto impostare il tempo di cottura richiesto come indicato nel paragrafo "TEMPO DI COTTURA".

2 Sezionare END per impostare l'ora di arresto e premere ⏯.

3 Impostare l'ora di arresto della cottura tramite le frecce ▲▼ e confermare con il tasto ⏯.

4 Dopo aver premuto il tasto ⏯, la funzione viene messa in standby e i dettagli della cottura posticipata sono mostrati sullo schermo.
   - Modalità di cottura
   - Temperatura
   - Ora fine cottura
   - Ora inizio cottura



Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

Per cambiare il tempo di cottura quando il forno è già in funzione, premere semplicemente il tasto Time e inserire il nuovo tempo di cottura prima di premere nuovamente il tasto ⏯.

15 - Impostazione Sonda Termica Carne (se presente)

Quando vengono cotti arrosti, bistecche o pollame, questa è il modo migliore per vedere quando la pietanza è adeguatamente cotta.
Questo forno è opzionalmente provvisto della funzione sonda termica carne per sentire la temperatura interna della carne e arrestare la cottura non appena viene raggiunto il valore impostato.
Quando viene utilizzata la sonda termica, il forno controlla automaticamente il tempo di cottura.

NOTA: la sonda termica per alimenti è un accessorio disponibile solo in alcune versioni del prodotto.
La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.
La sonda termica per alimenti è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura.
La carne, ad esempio, può sembrare cotta all'esterno, ma all'interno può essere ancora rosa!

La temperatura raggiunta dalle pietanze durante la cottura è strettamente connessa con problemi di salute e igiene. I batteri possono essere contenuti i qualsivoglia tipo di carne, pollame, pesce, così come nelle uova crude.
Alcuni tipi di batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureo, possono nuocere gravemente alla salute. I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4° fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.
Per evitare la moltiplicazione dei batteri, è necessario prendere le seguenti misure:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma sempre in frigo oppure in forno utilizzando l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame subito prima di mangiarlo. Non acquistare mai pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto quando si intende mangiarlo entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.
- Usare una sonda termica per alimenti per controllare la temperatura della carne, del pesce e del pollame se sono più spessi di 5 cm in modo da accertarsi che vengano raggiunte le temperature minime di cottura.
- I maggiori pericoli vengono dal pollame cotto male, particolarmente pericoloso per la Salmonella.
- Evitare di interrompere il processo di cottura, ad esempio, cuocendo parzialmente le pietanze, conservandoli e finendoli di cuocere successivamente. Tale sequenza incoraggia la crescita di batteri grazie alle temperature "calde" raggiunte all'interno delle pietanze.
- Arrostire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

⚠ IMPORTANTE

Utilizzare esclusivamente la sonda termica carne fornita con l'elettrodomestico.

In ogni caso, raccomandiamo la consultazione della seguente tabella presa dal Database della National Food Safety (USA).

Pietanza	Temperatura interna minima
Macinati	
Hamburger	71° C
Manzo, vitello, agnello, maiale	74° C
Pollo, tacchino	74° C
Manzo, vitello, agnello	
Arrosti e bistecche:	
Al sangue	La temperatura per la cottura al sangue non viene riportata dal NFSD perché non sicura dal punto di vista sanitario.
Poco cotta	63° C
Media	71° C
Ben cotta	77° C
Maiale	
Braciole, arrosti, costolette:	
Media	71° C
Ben cotta	77° C
Prosciutto fresco	71° C
Salsicce fresche	71° C
Pollame	
Pollo intero o a pezzi	82° C
Anatra	82° C
Tacchino intero (non ripieno)	82° C
Petto di tacchino	77° C

⚠ ATTENZIONE

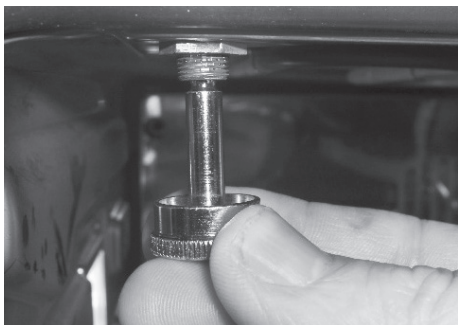
- Per evitare ustioni, utilizzare un guanto da cucina per rimuovere la sonda termica carne quando il forno è caldo.
- Rimuovere sempre la sonda termica utilizzando l'impugnatura. Se rimossa utilizzando il cavo, potrebbe danneggiarsi.
- Assicurarsi che gli alimenti siano completamente scongelati quando viene inserita la sonda termica. Altrimenti potrebbe danneggiarsi.

NOTA: - La sonda termica carne non è abilitata al funzionamento per tutte le funzioni (funzione sonda termica carne non disponibile neanche per Ricette).
Se inserita durante una di queste funzioni, appare un messaggio di rimozione della sonda termica sullo schermo.

- Se la sonda termica carne viene accidentalmente rimossa durante il funzionamento, compare un messaggio di avvertimento sullo schermo.
- La temperatura della sonda termica può essere impostata tra 104°F e 212°F (40°C - 100°C).
- Il forno conserva l'ultima temperatura impostata dall'utente.

Come utilizzare la sonda termica per alimenti

Come vedere dalla Figura, la presa della sonda termica è posizionata nell'angolo in alto a sinistra sull'interno del forno, protetta da una copertura in metallo con la spina.
Rimuovere la copertura ed inserire la spina della sonda termica fino in fondo (sentirete un leggero clic di conferma).



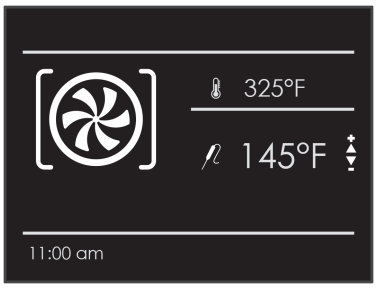
Inserire la sonda termica nella pietanza senza toccare parti grasse o ossa.



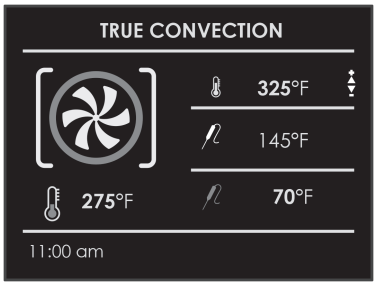
⚠ ATTENZIONE

Tenete presente che la sonda termica cibo non funziona se viene connessa a forno già acceso!

Inserire la punta della sonda termica nella parte centrale e più spessa della carne.
Assicurarsi che la sonda termica non sia a contatto con grasso, ossa, parti del forno o dei contenitori.
Quando inserita, la sonda termica carne viene automaticamente riconosciuta e appare l'icona sullo schermo.
Quando una modalità di cottura viene avviata con la sonda termica inserita, compare automaticamente la schermata del display per impostare la funzione.



1. Impostare la temperatura della sonda termica richiesta tramite le frecce ▲▼ e confermare con il tasto ⏯.



2. Dopo aver premuto il tasto ⏯, la cottura viene avviata e tutti i dettagli di cottura con sonda termica vengono mostrati sul display.

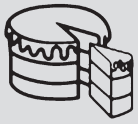
- Modalità di cottura
- Temperatura forno
- Impostazione temperatura sonda termica
- Temperatura corrente sonda termica

Una volta che la temperatura della sonda termica impostata viene raggiunta, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

NOTA: Una volta che la cottura è iniziata, la temperatura del forno può comunque essere cambiata in qualsiasi momento tramite le frecce ▲▼.

Per cambiare la temperatura della sonda termica, premere il tasto ⏯ e poi il tasto BACK ed infine nuovamente il tasto ⏯.

La funzione Ricette del vostro forno vi da la possibilità di cucinare pietanze senza dover ogni volta impostare il forno manualmente. Selezionando una ricetta "DEFINITA", la modalità di cottura, la temperatura e il tempo vengono impostati automaticamente in base alla ricetta selezionata dal menù.

Lista Ricette	Tipo di Alimento	Condizione alimento	Lista Ricette	Informazioni mostrate
PREDEFINITE O PERSONALI		FRESCO	PASTA PIZZA PRIMI PIATTI	TIPO DI ACCESSORIO POSIZIONE LIVELLO PESO ALIMENTO TEMPO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO RICHIESTO (SÌ/NO)
		SURGELATO		
		INTERO	CARNE	
		A PEZZI		
		INTERO	POLLAME	
		A PEZZI		
		INTERO	PESCE	
		A PEZZI		
		-	VERDURE	
		-		
		-	TORTE	
		-		

Selezionare una ricetta già definita:

1. Accendere il forno, selezionare l'icona 📖 e premere il tasto ⏯.
2. Utilizzando le frecce ▲▼ selezionare la lista "PREDEFINITE" o "PERSONALI" e confermare tramite il tasto ⏯.
3. Scegliere il tipo di alimento da cuocere utilizzando le frecce ▲▼ e le frecce ◀▶ e confermare tramite il tasto ⏯.
4. Utilizzando le frecce ▲▼ scegliere tra "FRESCO" o "SURGELATO" o in altri casi tra "INTERO" o "A PEZZI" e confermare tramite il tasto ⏯.
5. Selezionare la ricetta richiesta richiesta tramite le frecce ▲▼ e confermare con il tasto ⏯.
6. Quando la ricetta è selezionata, compare la seguente schermata sul display:



7. Per avviare una ricetta, confermare con il tasto ⏯.

   Durante una ricetta, una serie di messaggi sonori e visivi vi chiedono di eseguire le seguenti operazioni. Seguire semplicemente le istruzioni sullo schermo.
8. Dopo la cottura, il forno si spegne ed un segnale acustico avvisa che la ricetta è terminata.

Salvare una ricetta personalizzata:

Una volta che la ricetta è stata selezionata, le impostazioni "Tempo" e "Peso" possono essere cambiate e la ricetta può essere salvata tra quelle "PERSONALI".

1. Una volta che la ricetta è stata selezionata, premere il tasto ▲ e confermare tramite il tasto ⏯.
2. Per cambiare il peso, inserire il peso desiderato tramite le frecce ▲ ▼ e confermare con il tasto ⏯.



3. Il forno passa automaticamente al tempo di cottura. Per cambiare questo tempo, utilizzare le frecce ▲▼ e confermare nuovamente tramite il tasto ⏯.



4. A questo punto, la ricetta può essere salvata su "PERSONALI" selezionando "SALVA" e confermando tramite il tasto ⏯.

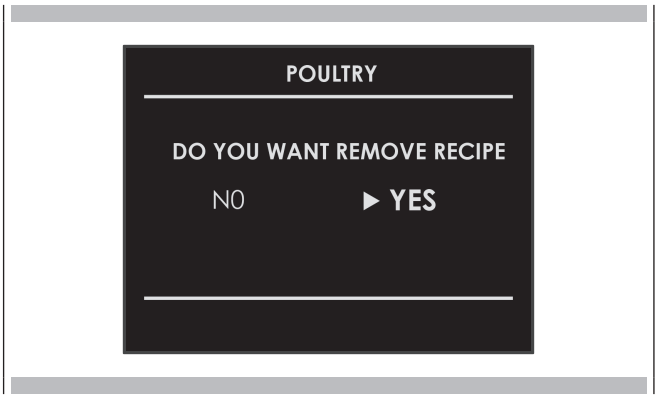


NOTA: Se i valori di tempo e peso vengono cambiati e non salvati subito, alla fine della ricetta, compare un messaggio che chiede se si vogliano salvare o no.

5. Per avviare la ricetta, premere il tasto ⏯.

Cancellare una ricetta personalizzata:

1. Per eliminare una ricetta dalla lista delle ricette personalizzate, selezionare la ricetta.
2. Premere il tasto ◀ e selezionare la scelta e confermare con il tasto ⏯.



Pulizia Forno

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia iniettando vapore nella cavità per 15 minuti. Al termine del ciclo, qualsivoglia possibile incrostazione causata dalla cottura ad alte temperature all'interno del cavità del forno, sarà ammorbidita e sarà molto più facile rimuoverla.

ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

Pulizia Circuito

Tale funzione esegue un ciclo di pulizia del circuito per mantenerlo pulito ed efficiente nel tempo.

ATTENZIONE

Una volta che le funzioni sono state completate, viene inviata una richiesta di scarico del circuito (vedere il paragrafo SCARICO ACQUA).

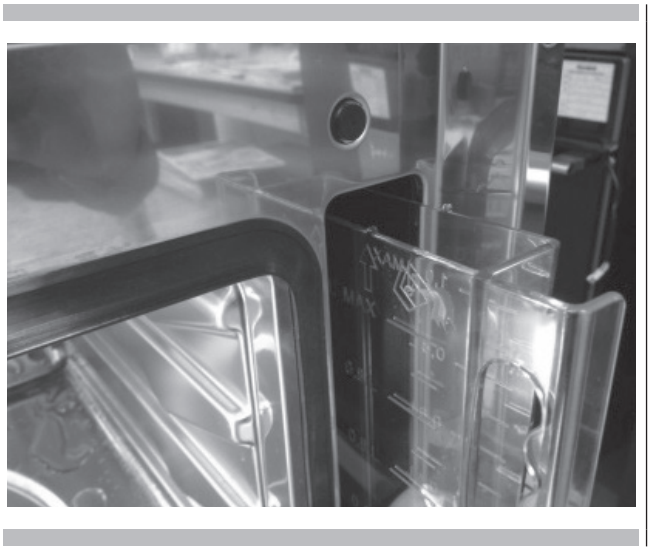
Questo forno è per il momento unico nel suo genere in quanto non richiede nessuna operazione di disincrostazione per mantenere il sistema di generazione del vapore efficientemente funzionante.

Scarico Circuito

Ala fine di qualunque funzione a vapore, quando il forno viene spento utilizzando il tasto ⏻ è richiesta uno scarico lo circuito del circuito.

Sul display apparirà il seguente messaggio: NECESSITÀ DI SCARICO / APRIRE LA PORTA.

Aprire la porta, facendo attenzione al vapore bollente che potrebbe fuoriuscire. Sul display comparirà un nuovo messaggio con un'icona animata, chiedendo all'utente di estrarre il contenitore fino al simbolo indicato sullo stesso. Premere il tasto ⏯ per avviare lo scarico del circuito a vapore.



Alla fine della procedura, sul display apparirà il messaggio SCARICO TERMINATO / ESTRARRE LA CARAFFA E SVUOTARLA, confermando che lo scarico è avvenuto con successo. Se no si desidera ripetere immediatamente un nuovo ciclo di cottura a vapore, si raccomanda di svuotare il contenitore e riposizionarlo nel suo alloggiamento, poi chiudere la porta.
Il forno è ora pronto per un nuovo ciclo di cottura.

⚠ IMPORTANTE

La lampadina del forno deve avere caratteristiche ben precise:

a) Struttura adatta ad alte temperature (fino a 300°C);
b) Alimentazione elettrica: vedere valore V/Hz sulla targhetta con il numero di serie;
c) potenza 25W;
d) Connettore tipo G9.

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina onde evitare il rischio di folgorazioni.

- Per evitare danni, stendere uno strofinaccio per tegami dentro il forno;
- Rimuovere le viti di fissaggio del telaio di acciaio;
- Rimuovere la vecchia lampadina facendo scorrerla fuori dalla sua sede e facendo attenzione a no romperla;
- Inserire la nuova lampadina facendo attenzione a non toccarla con le mani (si raccomanda l'utilizzo di guanti di lattice usa e getta);
- Riposizionare la cornice di acciaio inossidabile facendo attenzione a non impigliarvi la guarnizione di silicone;
- Riavvitare le viti di acciaio inossidabile precedentemente rimosse
- Collegare l'elettrodomestico alla linea elettrica.

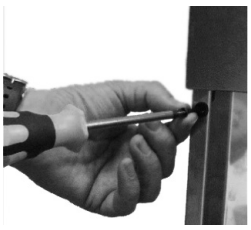




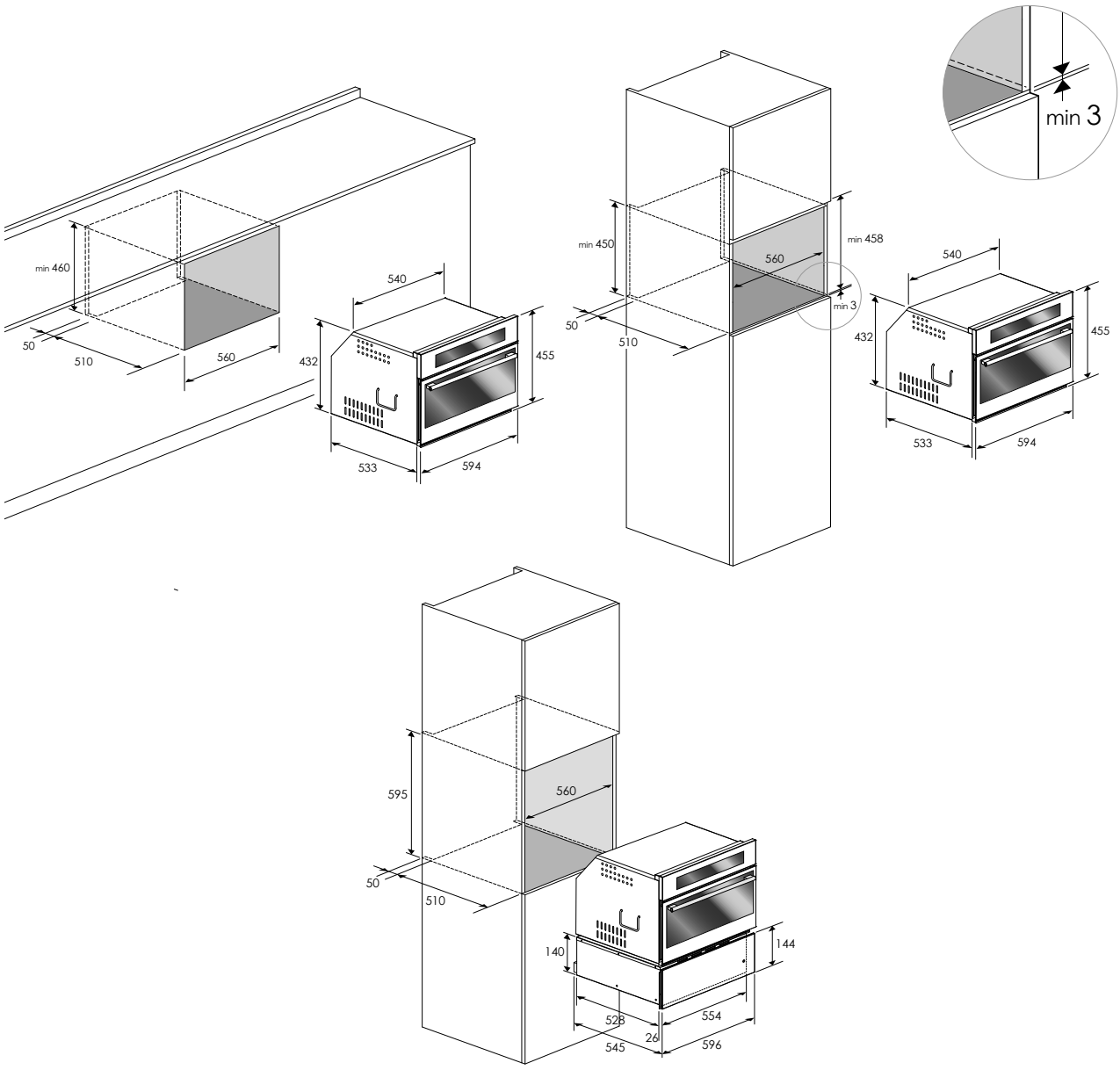


Installare il forno ad incasso

Il forno deve essere installato sotto un piano cottura, in una colonna, o combinato con il relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dello spazio devono essere quelle mostrate in figura. Il materiale del vano deve essere in grado di sopportare il calore. Il forno deve essere centrato all'interno delle pareti del vano e fissato con le viti e le boccole fornite.



VANI DA INCASSO E DIMENSIONI



Collegamento Elettrico

Prima di collegare alla corrente elettrica, assicurarsi che:

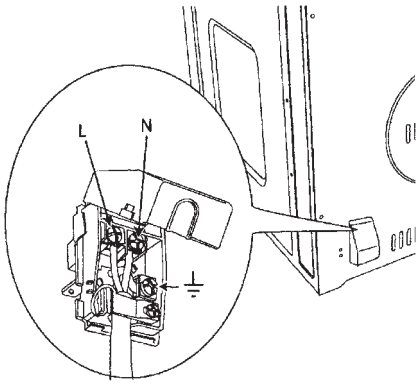
- le caratteristiche del sistema elettrico soddisfino quanto mostrato sulla targhetta con il numero di serie applicato nella parte frontale del forno;
- il sistema elettrico abbia un effettivo collegamento a terra conforme alle norme e leggi in vigore.

Il collegamento a terra è previsto dalla legge. Il cavo non deve in nessun momento raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
Questo forno deve essere collegato alla corrente elettrica attraverso un cavo di alimentazione elettrica e presa compatibili con le prese del sistema elettrico che alimenta il forno.
Se un elettrodomestico fisso non ha un cavo di alimentazione e una presa, o un altro dispositivo che ne assicuri lo scollegamento dalla rete elettrica, con una distanza di apertura dei contatti che permetta il completo scollegamento in condizioni di sovraccarico di corrente categoria III, tali dispositivi di scollegamento devono essere forniti nella fornitura di corrente elettrica in conformità con la normativa sull'installazione.
La presa o l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile ad elettrodomestico installato.

Nota: Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche convenzionali e le sopracitate istruzioni non vengano rispettate.

TIPO E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm^2	H05RR-F	3x2,5 mm^2
H05VV-F	3x1,5 mm^2	H05VV-F	3x2,5 mm^2
H05RN-F	3x1,5 mm^2	H05RN-F	3x2,5 mm^2
H05V2V2-F	3x1,5 mm^2	H05V2V2-F	3x2,5 mm^2



20 - Risoluzione Problemi Tipici della Cottura al Forno

Sia con la Cottura Tradizionale che con quella Ventilata si possono avere risultati insoddisfacenti per una serie di motivi che esulano dal cattivo funzionamento del forno. Controllare la tabella sottostante per le cause dei problemi più comuni. Dato che la dimensione, forma e materiale degli utensili da forno influisce in maniera diretta sui risultati della cottura, la soluzione migliore potrebbe essere quella di sostituire utensili da forno vecchi che si sono scuriti o si sono deformati col tempo e l'utilizzo.

Problema di Cottura	Causa
Le pietanze non si dorano in maniera uniforme	- Forno non preriscaldato - Foglio di alluminio presente sulla griglia o sul fondo del forno - Utensili da forno troppo grandi per la ricetta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze troppo scure sotto	- Forno non preriscaldato - Utilizzo di teglie di vetro o di metallo opaco o scurito - Posizione griglia non corretta - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno
Pietanze secche o eccessivamente rimpicciolite	- Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le pietanze si cuociono o si arrostiscono troppo lentamente	- Temperatura forno troppo bassa - Forno non preriscaldato - Porta forno aperta frequentemente - Sigillato stretto con foglio di alluminio - Dimensione teglia troppo piccola
Le croste dei tortini non si scuriscono sul fondo o hanno una crosta molliccia	- Tempo di cottura al forno non sufficientemente lungo - Utilizzo di teglie di acciaio brillante - Posizione griglia non corretta - Temperatura forno troppo bassa
Torte pallide, piatte e probabilmente non cotte all'interno	- Temperatura forno troppo bassa - Tempo di cottura al forno non corretto - Prova torta troppo presto - Porta forno aperta troppo di frequente - Dimensione teglia probabilmente troppo grande
Torte alte nel mezzo con crepe sopra	- Temperatura di cottura al forno troppo elevata - Tempo di cottura al forno troppo lungo - Teglie a contatto l'una con l'altra o con le pareti del forno - Posizione griglia non corretta - Dimensione teglia troppo piccola
Bordi delle croste dei tortini troppo dorati	- Temperatura forno troppo elevata - Bordi della crosta troppo fini

Prima di contattare il centro assistenza, controllare quanto segue per evitare costi di assistenza inutili.

Problema forno	Fasi Risoluzione Problema
Altri Errori __F compaiono sullo schermo del display.	Rimuovere la corrente e riaccenderla dopo pochi secondi,. Se la condizione persiste, annotare il numero di codice (nella lista REGISTRO EVENTI) e contattare il centro assistenza.
Il display del forno rimane SPENTO.	Togliere corrente dall'alimentazione principale (fusibile o quadro elettrico). Riaccendere il quadro elettrico. Se la condizione persiste, chiamare un centro assistenza autorizzato.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno è spento	La ventola si spegne automaticamente quando le componenti elettriche si sono raffreddate a sufficienza.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore magnetotermico o la scatola portafusibili di casa vostra. Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica. Assicurarsi che la temperatura del forno sia stata selezionata.
Il forno non si riscalda in maniera uniforme	Fare riferimento alle tabelle per il corretto posizionamento della griglia. Ridurre sempre la temperatura della ricetta di 25°F (15°C) quando si cuoce con la modalità Cottura Ventilata.
La luce del forno non funziona correttamente.	Sostituire o reinserire la lampadina se allentata o difettosa. Vedere pagina 25. Evitare di toccare il vetro della lampadina a mani nude in quanto il sebo delle dita potrebbe causare l'esaurimento prematuro della lampadina.
L'orologio e il timer non funzionano adeguatamente	Assicurarsi che il forno sia adeguatamente alimentato da corrente elettrica.

Prima di contattare il centro assistenza, si prega di controllare "Risoluzione Problemi".
Se avete ancora bisogno di aiuto, seguite le istruzioni sottostanti.
Al momento della chiamata, si prega di sapere la data di acquisto, il modello completo e il numero di serie del vostro elettrodomestico.
Queste informazioni ci aiuteranno a rispondere in maniera migliore alla vostra richiesta.

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico.
Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.
Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Record Dati Manutenzione

Per la collocazione della targhetta seriale vedere Pagina 3. Ora è un buon momento per scrivere tali informazioni nello spazio apposito in basso.
Conservare la fattura per la convalida della garanzia.

Record Dati Manutenzione
Modello Numero _____
Numero di Serie _____
Data di Installazione o di Presa di Possesso _____

23 - WIZARD APP extra contenuti per i prodotti SOUS VIDE

Per utilizzare al meglio il prodotto, si consiglia di scaricare la APP di HOOVER **WIZARD*** dal proprio smartphone o tablet. Successivamente, bisogna accedere alla sezione SOUS VIDE e inserire il Numero Seriale del prodotto acquistato. E' così possibile registrare il proprio prodotto all' app **WIZARD** e usufruire di extra contenuti dedicati a questo tipo di prodotto:

- **INTRODUZIONE**: Cenni sul Sistema Sous Vide e i prodotti che lo compongono: Cassetto sottovuoto, forno a vapore, abbattitore.
- Sezione **INFORMAZIONI DI PRODOTTO**: guida rapida all'uso dell'elettrodomestico acquistato, con link di rimando al Manuale di istruzione online e numero di assistenza tecnica- Service.
- Sezione **TIPS&TRICKS**: consigli utili e innovativi per l'uso del prodotto attraverso alcune sue funzioni principali e trucchi del mestiere.
- Sezione **RICETTE**: ricette semplici ma gustose per cucinare con il sistema sottovuoto (cassetto sottovuoto, forno a vapore compatto, abbattitore)

**Disponibile sia su Apple Store per dispositivi Iphone/Ipad che su Play Store per dispositivi Android.*

TABLE OF CONTENTS		PAGE
1 -	**Care And Maintenance**	**3**
2 -	**First Use**	**4**
	Using the flat grill	4
	Using the perforated tray	4
3 -	**Respect for the Environment**	**5**
4 -	**The Control Panel**	**6**
	Keypad	6
5 -	**General Oven Information**	**7**
	Error codes	7
	Beeps	7
	Default Settings	7
	F Failure Number Codes	7
	Preheat	7
	Timer	7
6 -	**General Oven Tips**	**8**
	Preheating the Oven	8
	Operational Suggestions	8
	High Altitude Baking	8
7 -	**Getting Started**	**9**
	Instructions for initial switch-on	9
8 -	**User Settings**	**10**
	Language	10
	Temperature & Weight	10
	Time	10
	Date	11
	Brightness	11
	Volume	11
9 -	**System Setting**	**12**
	Event Log	12
	Demo	12
10 -	**Starting Your Oven**	**13**
	Switching the oven on and off	13
	Selecting the cooking mode	13
	Cooking Mode Tables	14

TABLE OF CONTENTS		PAGE
11 -	**Traditional Cooking**	**15**
	Changing the cooking mode	15
	Changing temperature	15
	Pre-heating phase	15
12 -	**Steam Cooking**	**16**
	Steam operation	16
	Steam Cooking	16
	Combined Steam and Convection Cooking	17
	Steam Assist Function	17
13 -	**Using Oven Lights**	**18**
14 -	**Time Oven Mode Operation**	**19**
	Cook Time	19
	Stop Time	19
15 -	**Setting the Meat Probe (if present)**	**20**
	How use the food probe	21
16 -	**Recipes**	**22**
17 -	**Oven Care and Cleaning**	**24**
	Oven Clean	24
	Circuit Clean	24
	Circuit Discharge	24
18 -	**Replacing the oven Lamp**	**25**
19 -	**For the Installer**	**26**
	Installing the oven in a cabinet	26
	Electrical Hook-Up	27
20 -	**Solving Traditional Baking Problems**	**28**
21 -	**Solving Operational Problems**	**29**
22 -	**Assistance or Service**	**30**
	Service Data Record	30
23 -	**WIZARD APP** WIZARD Tech that talks **extra contents for products SOUS VIDE**	**30**

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS

Read carefully and keep for future use

Dear Customer,
We would like to thank you and congratulate you on your choice.
This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.
Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR IMPROPER, ERRONEOUS OR UNSUITABLE USE.
THE APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PEOPLE (INCLUDING CHILDREN) WITH PHYSICAL, SENSORIAL OR MENTAL IMPAIRMENTS, OR BY PEOPLE WITHOUT THE NECESSARY EXPERIENCE OR KNOWLEDGE, UNLESS THEY ARE SUPERVISED OR INSTRUCTED IN THE USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
DO NOT PLACE ALUMINIUM FOIL, POTS OR SIMILAR OBJECTS IN CONTACT WITH THE BASE INSIDE THE OVEN FOR COOKING.
THE APPLIANCE GETS VERY HOT DURING USE.
WARNING: DON'T TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.

ATTENTION:

- If the door or the gasket seals of the door are damaged, the oven may not be used until it is repaired by a qualified service technician;
- This appliance and its internal components, especially electrified parts, may only be repaired, modified or customized by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons. Incompetent repairs can cause serious accidents, damage to the appliance and its surroundings and malfunctions.
- Remember that even the replacement of the lamp inside the oven must be performed by qualified personnel who will first disconnect the appliance from the mains.
- If the appliance fails to operate or requires repair, contact our service department.
- Use only original replacement part.

IMPORTANT:

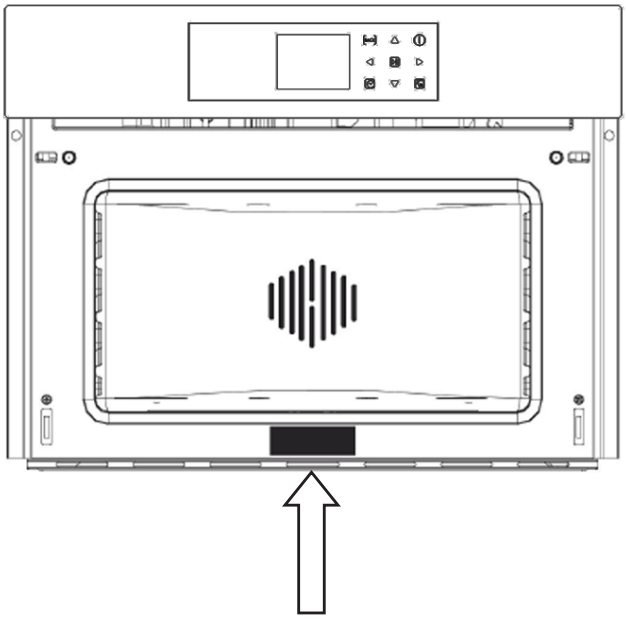
- As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord.
- In addition, avoid using acid or alkaline substances (such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially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

- Although the cooking chamber is made of high-quality steel, incorrect maintenance can cause corrosion;
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;
- Do not clean the oven immediately after the dish has been removed because the residual drops of steam are still very hot (danger of burns); check that the display shows a low residual temperature or none.
- Take care when opening the door when the oven is on because the exiting steam can cause burns.
- If the electricity is interrupted, when it comes back on, the oven requires you to empty the circuit even though there shouldn't be any water in it.
- Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- During cleaning, take care that no water enters the appliance.
- Use only slightly damp rags.
- Never spray water inside or outside of the appliance.
- Do not use steam devices for cleaning because water that penetrates could cause damage.
- Do not use the appliance for heating or humidifying the room.
- Make use of the "child lock" key.
- The appliance must be installed and used in an ambient temperature between 5 °C and 35 °C.
- If there is a risk of frost, the residual water in the pumps could freeze and damage them.
- Use only the thermal probe recommended for this oven.
- The food probe is an accessory available only in some versions of the product
- The set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request

⚠ IMPORTANT

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

SERIAL TAG LOCATION



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

Using the flat grill

To remove the flat grill, pull the grill towards you until it stops and then lift, by pulling upwards, until it comes completely out. To insert the flat grill, slide it in at an angle of 45° until it locks and then lower it horizontally and push it all the way in.







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

Using the perforated tray

This tray is used for steam cooking and is positioned on the flat grill together with its support.



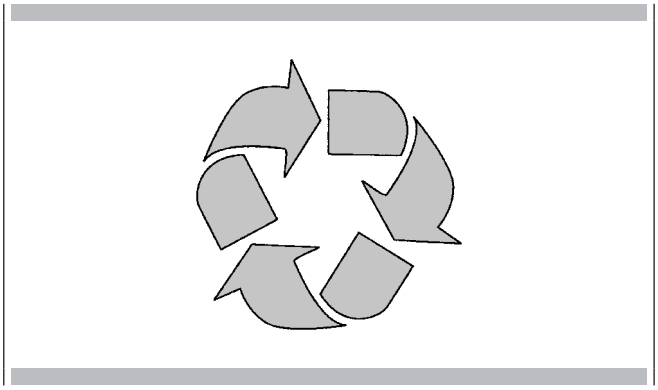


NOTE: the set of 6 Gastronorm trays is an accessory available on request.

We recommend also using it in combination with the drip tray to catch everything the drips from the food during cooking.

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment.
The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.
Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol.
Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous.

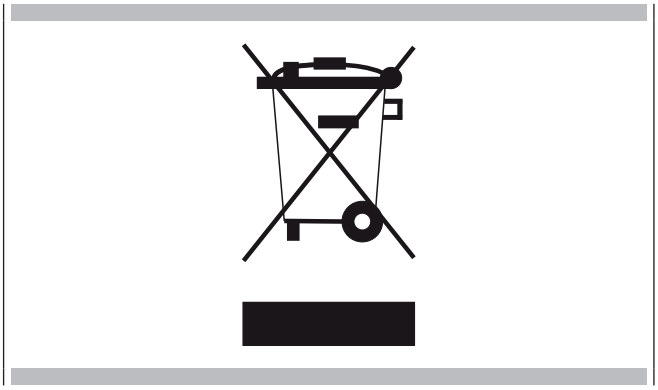


THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

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

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

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



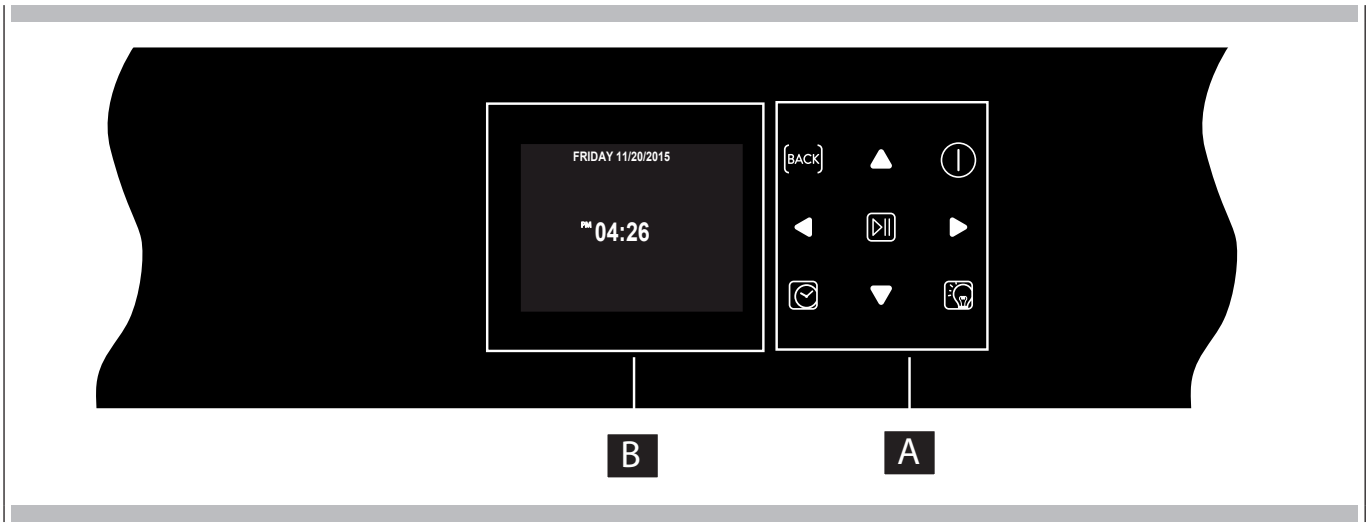
BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

4 - The Control Panel

Your appliance could vary slightly compared to the illustrations below.

A - Keypad

B - Display screen



Keypad

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

	Movement arrows
BACK	Return to previous display page. Keep pressed to return to Home page
	Switches the oven on and off.
	Confirms the settings and starts cooking operations. When pressed during a cooking operation, the function is placed in pause. Press again to restart.
	To set the timer. Enter the functions menu during cooking.
	Switches the inner oven light on and off.

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

Error codes

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

Beeps

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

Default Settings

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

F Failure Number Codes

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

Preheat

Whenever a cooking mode is set and the oven is heating, the preheating starts, during this period, the instantaneous temperature is displayed together with the thermometer icon.
As soon as the 100% is reached, the control sounds an “end of preheat” tone and the current temperature value disappears.

Timer

⚠ WARNING

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

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

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

6 - General Oven Tips

Preheating the Oven

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

Operational Suggestions

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

High Altitude Baking

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

Instructions for initial switch-on

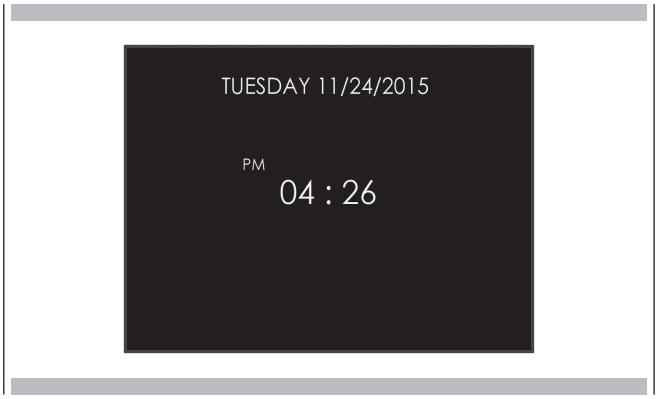
Once the oven has been connected to the power supply for the first time, the control automatically prepares for setting a number of user settings, which remain stored in case of any subsequent switch-on.

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

- Language
- Temperature & Weight
- Time
- Date

Refer to the USER SETTING paragraph for setting instructions.

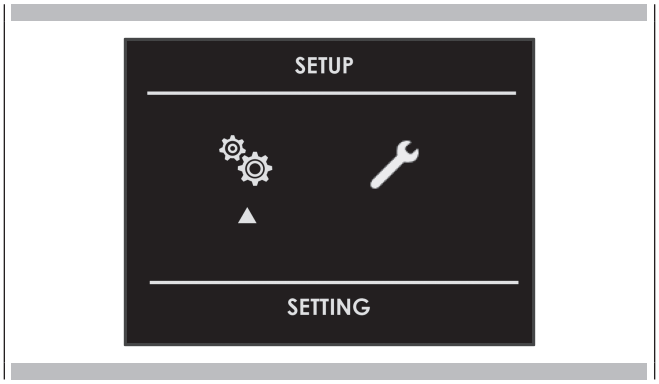
After making the user settings, the control moves automatically to the "Standby" display page.



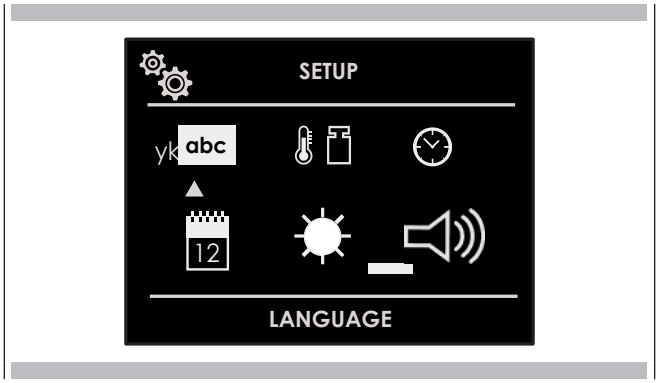
With the oven on, select the icon ⚙ and confirm with the key ⏯ to enter the SETTINGS menu. This menu permits personalizing the settings of your oven. To make access, no active cooking or any set time functions must be in progress.

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

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



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



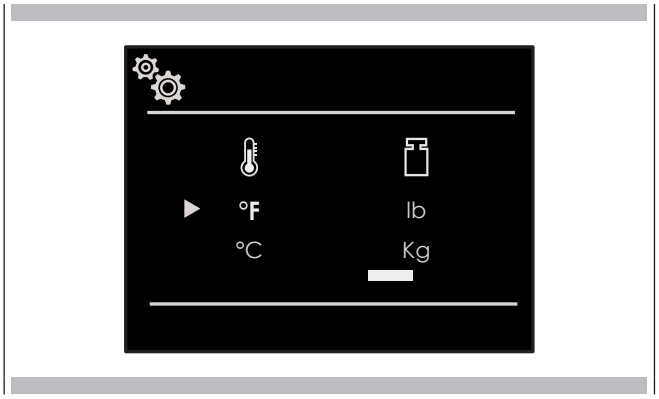
Language

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



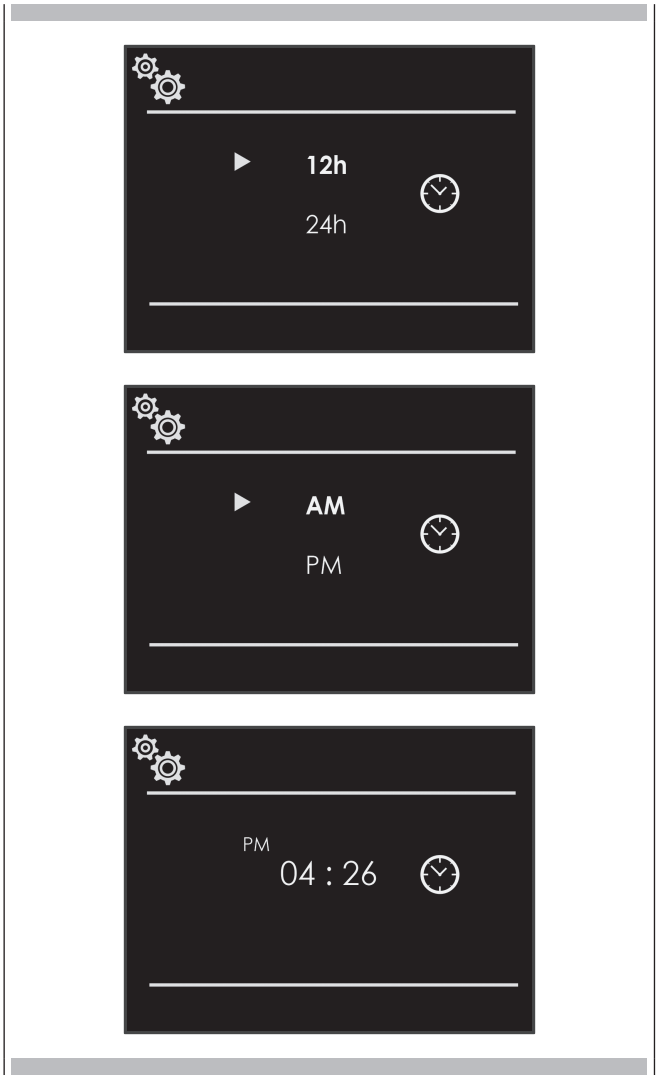
Temperature & Weight

Press the arrow key ◀▶ and ▲▼ to select one of the two temperature options "°C/°F" or weight options Kg/ib and confirm with the ⏯ key.



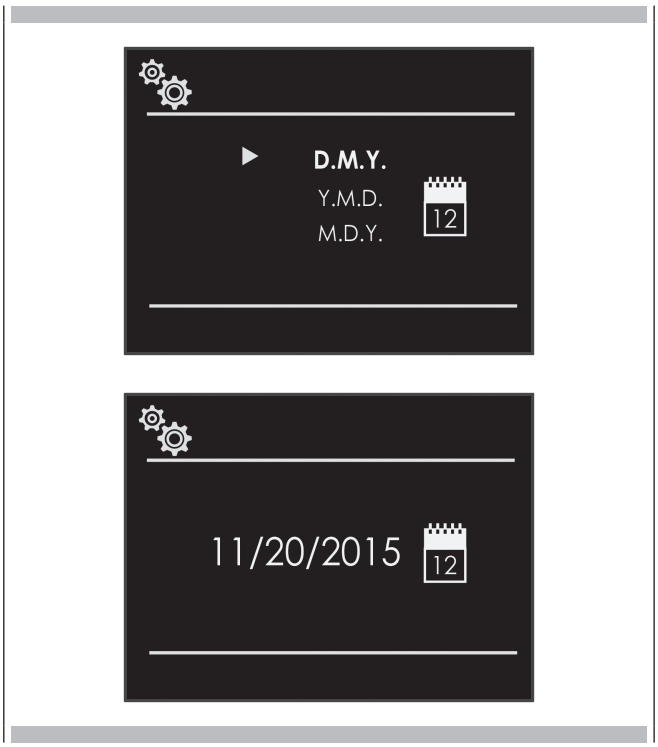
Time

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



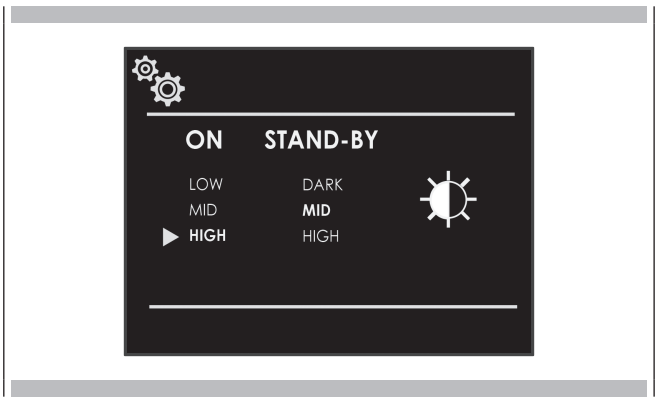
Date

Press the arrow key ▲▼ to select the date format from among the options "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." and confirm with the ⏯ key. Subsequently set the value using the arrows ▲▼ and confirm with the ⏯ key.



Brightness

Press the arrow key ◀▶ to choose which luminosity setting to change between ON or STANDBY, then by means of the arrows ▲▼ select the required degree of luminosity and confirm with the ⏯ key.



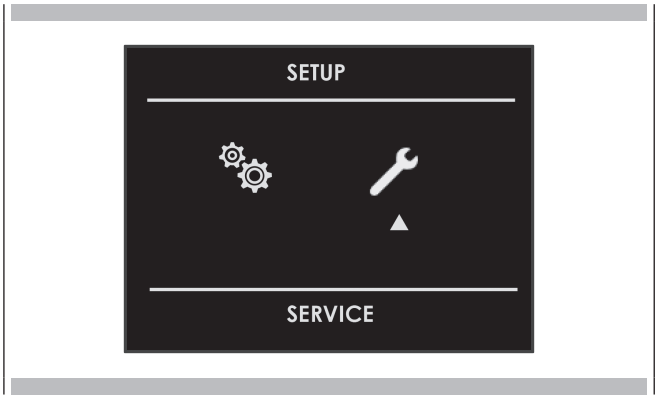
Volume

Press the arrow key ▲▼ to select the required degree of luminosity and confirm with the key ⏯.



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

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



2. Use this menu to change the following settings:

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



Event Log

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



Demo

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

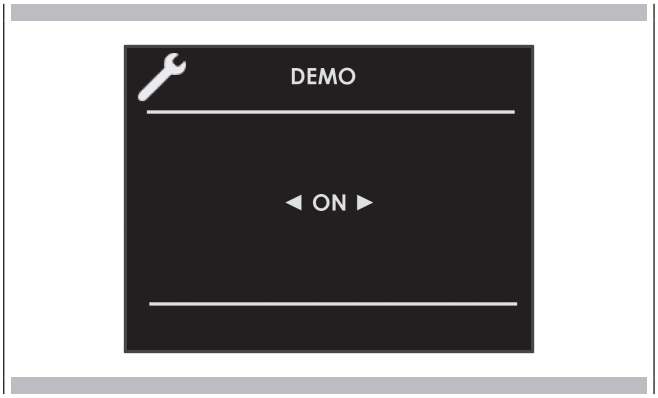
1. Press the keys ◀ ▶ to select the item ON.
2. Confirm with the ⏯ key.
3. Press the ⏻ key.

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

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

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

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



Switching the oven on and off

IMPORTANT

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

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

Selecting the cooking mode

Traditional Cooking	
	TRUE CONVEC
	RING & GRILL
	CONVECTION BROIL
	BROIL
Steam Cooking	
	STEAM 100
	STEAM 130
	STEAM & RING
	CLEAN STEAM OVEN
	CLEAN STEAM CIRCUIT

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

Cooking Mode Tables

COOKING MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
TRUE CONVECTION		50° C	165° C	230° C
RING & GRILL		50° C	210° C	230° C
CONVECTION BROIL		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
STEAM 100		40° C	100° C	100° C
STEAM 130		70° C	130° C	130° C
STEAM & RING		50° C	165° C	230° C

CLEAN MODE	ICON	TEMPERATURE		
		Min.	Preset	Max.
CLEAN STEAM OVEN		-	100° C	-
CLEAN STEAM CIRCUIT		-	-	-

Changing the cooking mode

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

Changing temperature

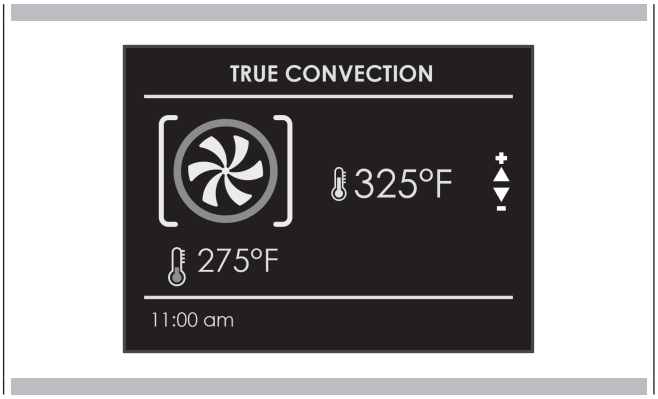
⚠ IMPORTANT

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

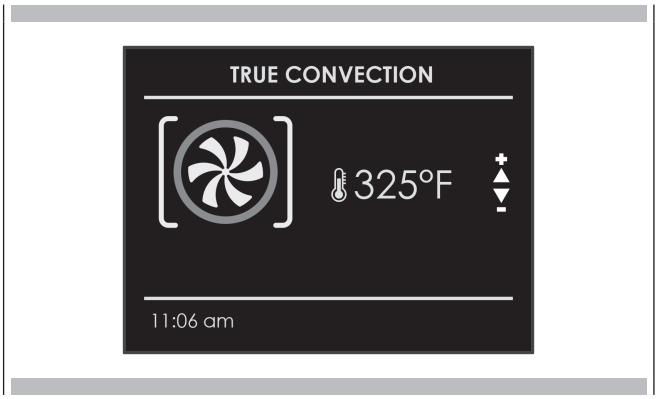
1. From the cooking mode preview display page, the temperature can be changed by means of the arrows ▲▼ subsequently confirming by means of the ⏯ key.
2. Once cooking has started, the temperature can in any case be changed, at any time, by means of the arrows ▲▼.

Pre-heating phase

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



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



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

Steam operation

Steam cooking is used most for oriental cuisine but it is certainly very useful for our own.
It is fat free and has the advantage of preserving the original flavour of the food.
In this case, the food is not cooked with water but with water vapour.
Steam cooking is different than boiling. In fact, the water vapour works on the inside of the cells, which is fundamentally different from the effect of boiling water.
In fact, steam also cooks the food completely but, except for the fat, nothing else comes out of the food.
The cell walls and tendons gradually soften, the protein coagulates without coming out, the starches swell and combine and the sugars and minerals remain unchanged.
The same goes for odours, which are reduced to a minimum, or coloured substances.
Only the fat liquefies due to the heat and, for this reason, it is almost never a good idea to steam cook large cuts of meat or fish. Vitamins are another story because heat generally tends to destroy them; however, depending on the cooking time, some of them are only slightly altered. So, the foods that lend themselves to this cooking method are, generally, those with no fat such as, for example, fish, some types of meat, legumes, potatoes, cereals, eggs, pudding, vegetables, etc.
It is not good for vegetables with tough fibres or fruits in general.

Useful tips

When using the steam oven, always start with the oven cold. Using steam in a hot oven (immediately after traditional cooking) is not recommended because the benefits of cooking with steam will be cancelled out.
For steam cooking try to use the perforated stainless steel tray together with the lower stainless steel drip tray as much as possible.
The first, resting with its support on the flat grill, allows the steam to fully cook the food while draining everything released by the food during cooking through the holes.
The second, lower tray, slid under the grill on its guides, will collect the drippings and keep the oven chamber cleaner.
When done cooking, the support of the perforated tray can be used as a support to keep the hot tray off of the counter while you remove the food you just cooked.

⚠ ATTENTION

Before using any steam functions, the water container must be filled.
If while the oven is on, the message CHECK WATER CONTAINER appears on the display (acoustic signal will sound), open the door, watching out for the hot steam that will be released, extract the container and refill it. When the door is closed, the oven will go into PAUSE mode. Press the key ⏯ to continue cooking.

NOTE: The steam functions will not start until the door is closed. If the door is open, the message CLOSE THE DOOR will be shown on the display. If the door is opened while the oven is on, the oven will go into pause mode. To restart the function, the door needs to be closed.

Select the desired function and confirm using the key ⏯ , at this point the circuit will be filled. As soon as the water reaches the right temperature, the steam generated by the boiler will enter the cavity.

The function can be paused at any time using the key ⏯ , when it is pressed again ⏯ the function restarts.

Steam Cooking

Steam 100

By way of radial ventilation, the steam is distributed to ensure the food is evenly heated and cooked.
This holds the advantage of being able to cook on the three different levels at the same time, taking care to insert the more "full-bodied" food on the higher level, and less dense foods such as vegetables on the lower levels (from the first to the third).

NOTE: during steam cooking, always place the lower stainless steel tray underneath the perforated cooking container, to collect any food scraps or condensate that may eventually fall.

Steam 130

During regeneration, the cooking chamber is heated with steam and warm air, which allows rapid and consistent heating of the food without drying it.
Based on the type of food being reheated, this programme offers the possibility to modify the temperature inside the oven so as to manage this function as you please. This type of function is therefore particularly suitable for:

- Heating pre-cooked food from 70°C to 130°C;
- Preparing ready and semi-ready meals, frozen foods from 70°C to 130°C

NOTE: for these types of meals, remember to insert suitable dishes in the oven (not made from synthetic or similar materials) and to position them above the grill, making sure to remove any lids.

⚠ ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Combined Steam and Convection Cooking

This type of cooking is called “professional cooking” because the food being cooked is placed into a cold chamber that has not been preheated.
After starting the oven, the food is initially exposed to steam (or “steamed”). After a short period of exposure to the steam, depending on the filling volume and therefore on the size of the food being cooked, the appliance automatically moves on to the second warm air phase.

This type of function is particularly suited to large meat and seafood dishes for example; large sized bread loaves made from white or wholemeal flour, with yeast or yeast dough at 190°C until 210°C, as well as filled and hollow puff pastry, whether fresh or frozen from 190°C to 210°C.

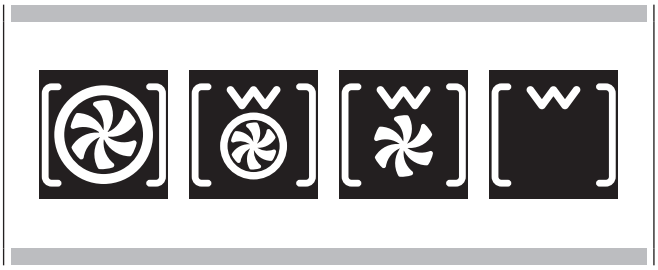
NOTE: For best results when running two consecutive “professional cooking” programmes, the oven must be cooled before inserting the second dish.

⚠ ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Steam Assist Function

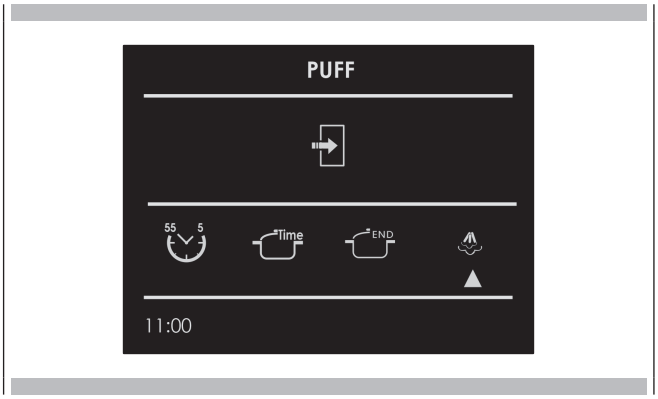
This particular function can only be used with traditional oven functions.



Once the oven has been turned on, the steam assist function will only become available once the internal oven temperature has exceeded 100°C. Only from that moment on will the symbol appear on the lower part of the display.

NOTE: THIS FUNCTION IS NOT ENABLED DURING STEAM COOKING.

To inject steam inside the cavity, press the key select the icon using the arrows ◀ and ▶ and confirm using the key .



The steam assist function will be enabled and the change in status can be seen on the animated display. The steam assist function will continue for 5 minutes, humidifying the food so that it doesn’t dry out during cooking. Ideal for roasts in general, large meat/seafood dishes and softer cooking.

After 5 minutes, the oven returns to the previously set cooking function.

13 - Using Oven Lights

A single light key activates the lights.
Touch to turn lights on or off .
Oven lights turn on automatically when the door is opened.
When an oven is in use, oven lights turn on automatically when a mode is started.
Oven lights will turn off automatically when the oven mode is cancelled.

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

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

⚠ CAUTION

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

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

Cook Time

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

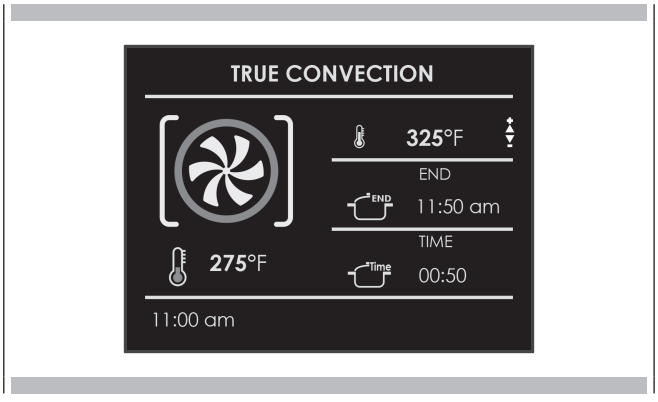
To Set a Timed Mode

1. Select the cooking mode and temperature.
2. There are two ways to set the function.

a) Select Time to set the duration and press ⏯.

b) Select END to set the stop time and press ⏯.

3. After selecting one of the two above options, set the time by means of the arrows ▲▼ and confirm with the ⏯ key.
4. After pressing the ⏯ key, cooking starts and the time cooking information is shown on the display page.
   - Cooking mode
   - Temperature
   - Cooking time
   - End of cooking time



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

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

Stop Time

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

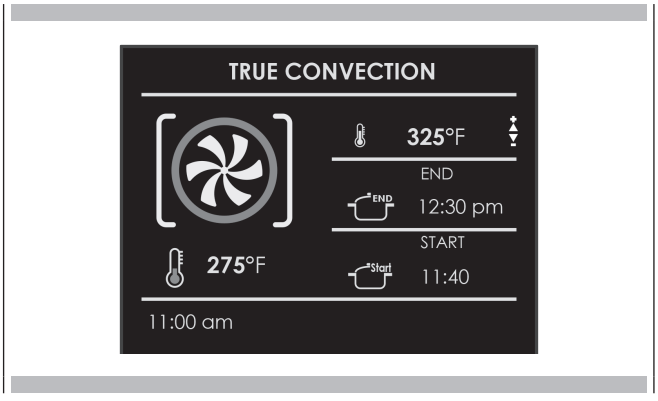
To Delay the Start of a Timed Mode

1 First of all set the required timed cooking as indicated in the "COOK TIME" paragraph.

2 Select END to set the stop time and press ⏯.

3 Set the cooking stop time by means the arrows ▲▼ and confirm by means of the ⏯ key.

4 After pressing the ⏯ key, the function positions in standby and the postponed cooking details are shown on the screen.
   - Cooking mode
   - Temperature
   - Cooking stop time
   - Cooking start time



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

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

15 - Setting the Meat Probe (if present)

When roasts, steaks or poultry are being cooked, this is the best way to tell when the food is correctly cooked.
This oven is optionally provided with the meat probe feature to sense the temperature inside meat and stop cooking as soon as the set value is reached.
When the probe is used, the oven automatically checks the cooking time.

NOTE : the food probe is an accessory available only in some versions of the product.
Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.
The food probe is a thermometer which, when inserted into the food, makes it possible to check the internal temperature and use it to establish the end of cooking.
For example, meat may look like it is cooked on the outside, but still be pink on the inside!

The temperature reached by food during cooking is closely linked to problems relating to health and hygiene. Bacteria can be contained in every kind of meat, poultry and fish, as well as raw eggs.
Certain types of bacteria make food go off, while others, such as Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be seriously harmful to human health. Bacteria multiply very quickly above a temperature of 4.4° up to 60°C. Mince is particularly at risk from this point of view.
To prevent bacteria from multiplying, it is necessary to take the following measures:

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

⚠ IMPORTANT

Use only the meat probe supplied with the appliance.

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

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

⚠ WARNING

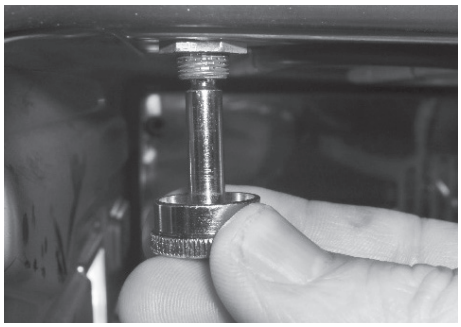
- To avoid burns, use a kitchen glove to fit and remove the meat probe when the oven is hot.
- Always remove the probe using the grip. If it is removed by pulling the cable, it could suffer damage.
- Make sure the food is completely de-frozen when the probe is fitted. Otherwise it could suffer damage.

NOTE: - The meat probe is not enabled for all functions (meat probe function not available also for Recipes). If it is fitted during one of these functions, a probe removal message appears on the screen.

- If the meat probe is accidentally removed during operation, a warning message appears on the screen.
- The temperature of the probe can be set between 104°F and 212°F (40°C - 100°C).
- The oven stores the last temperature set by the user.

How use the food probe

As you can see from Figure, the probe socket is located in the upper left corner of the oven chamber, protected by a metal cover with plug.
Remove the cover and insert the plug of the probe all the way (you will hear a slight confirming click).



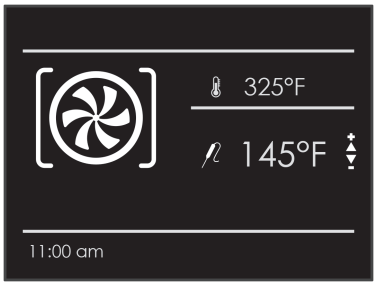
Insert the probe in the food without touching fatty parts or bones.



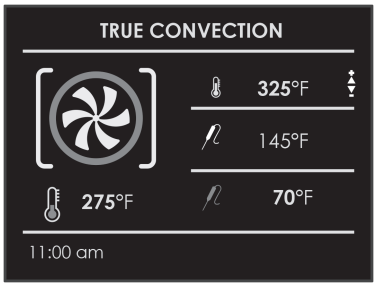
⚠ WARNING

Remember that the probe will not work if it is connected when the oven is already switched on!

Insert the tip of the probe in the central and thickest part of the meat.
Make sure the probe is not in contact with the fat, bone, oven parts or dishes.
The meat probe is automatically recognised when it is inserted and the icon appears on the screen.
When a cooking mode is started with the probe inserted, the display page for setting the function appears automatically.



1. Set the required probe temperature by means of the arrows ▲▼ and confirm with the ⏯ key.



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

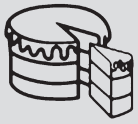
- Cooking mode
- Oven temperature
- Set probe temperature
- Instantaneous probe temperature

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

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

To change the probe temperature, press the ⏯ key and then the BACK key and finally, the ⏯ key again.

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

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

Select an already-set recipe:

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



7. To start the recipe, confirm with the ⏯ key.

   During a recipe, a number of acoustic and visual messages will ask you to perform the following operations. Simply follow the instructions on the screen.
8. Upon termination, the oven switches off and an acoustic and visual signal warns that the recipe has terminated.

Saving a personalized recipe:

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

1. Once a recipe has been selected, press the key ▲ and confirm by means of the ⏯ key.
2. To change the weight, enter the desired weight by means of the arrows ▲▼ and confirm by means of the ⏯ key.



3. The oven switches automatically to the cooking time. To change this time, use the arrows ▲▼ and confirm again by means of the ⏯ key.



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

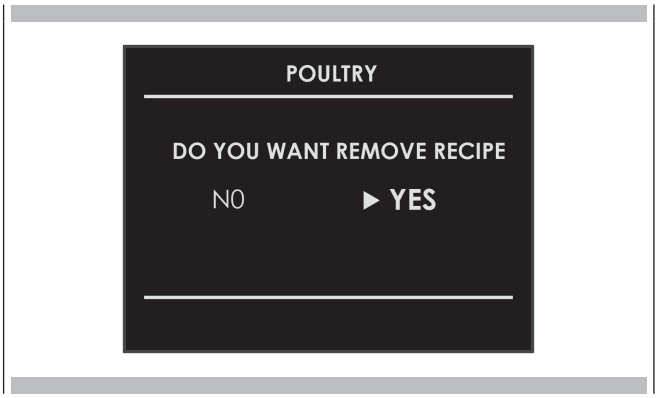


NOTE: If the time and weight values are changed and not saved straight away, at the end of the recipe, a message appears which asks whether you want to save it.

5. To start the recipe press the ⏯ key.

Cancelling a Personalized recipe:

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



Oven Clean

This function performs a cleaning cycle by injecting steam into the cavity for 15 minutes. At the end of the cycle, any crusting that may have formed due to high-temperature cooking inside the oven cavity, will be softened and become much easier to remove.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

Circuit Clean

This function performs a cleaning cycle of the circuit, to keep it clean and efficient over time.

ATTENTION

Once the functions have been completed, a circuit discharge request will be sent (see WATER DISCHARGE paragraph).

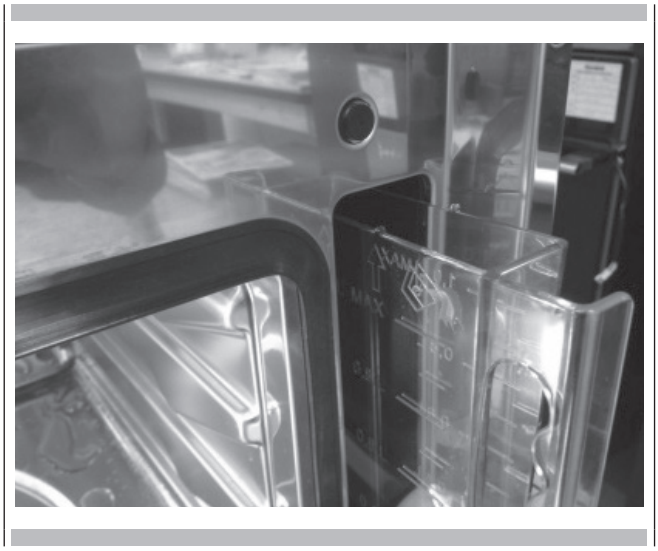
This oven is one of its kind insofar as it does not require any descalers to keep the steam generation system running efficiently.

Circuit discharge

At the end of any steam function, when the oven is turned off using the key ⏻ a circuit discharge is requested.

The following message will appear on the display: NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR.

Open the door, watching out for the hot steam that will be released. A new message will appear on the display with an animated icon, requesting the user to extract the container until the symbol indicated on the same. Press the key ⏯ to start the steam circuit discharge.



At the end of the procedure, the message DISCHARGE ENDED / REMOVE AND EMPTY THE TANK will appear on the display, confirming that the discharge was successful. If you do not wish to immediately repeat a new steam cooking cycle, it is recommended to empty the container and replace it in its housing, then close the door.
The oven is now ready for a new cooking cycle.

⚠ IMPORTANT

The oven lamp must have precise characteristics:

a) Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
b) Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
c) power 25 W;
d) Type G9 connector.

Attention: make sure the appliance is off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- To avoid damage, spread a tea towel for pots and pans inside the oven;
- Remove the screws holding the steel frame;
- Remove the old lamp by sliding it out of its seat and taking care not to break it;
- Insert the new bulb taking care not to touch it with your hands (we recommend using a disposable latex glove);
- Replace the stainless steel frame taking care not to pinch the silicone gasket seal;
- Screw in the stainless steel screws you previously removed
- Connect the appliance to the power line.

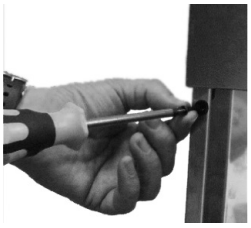




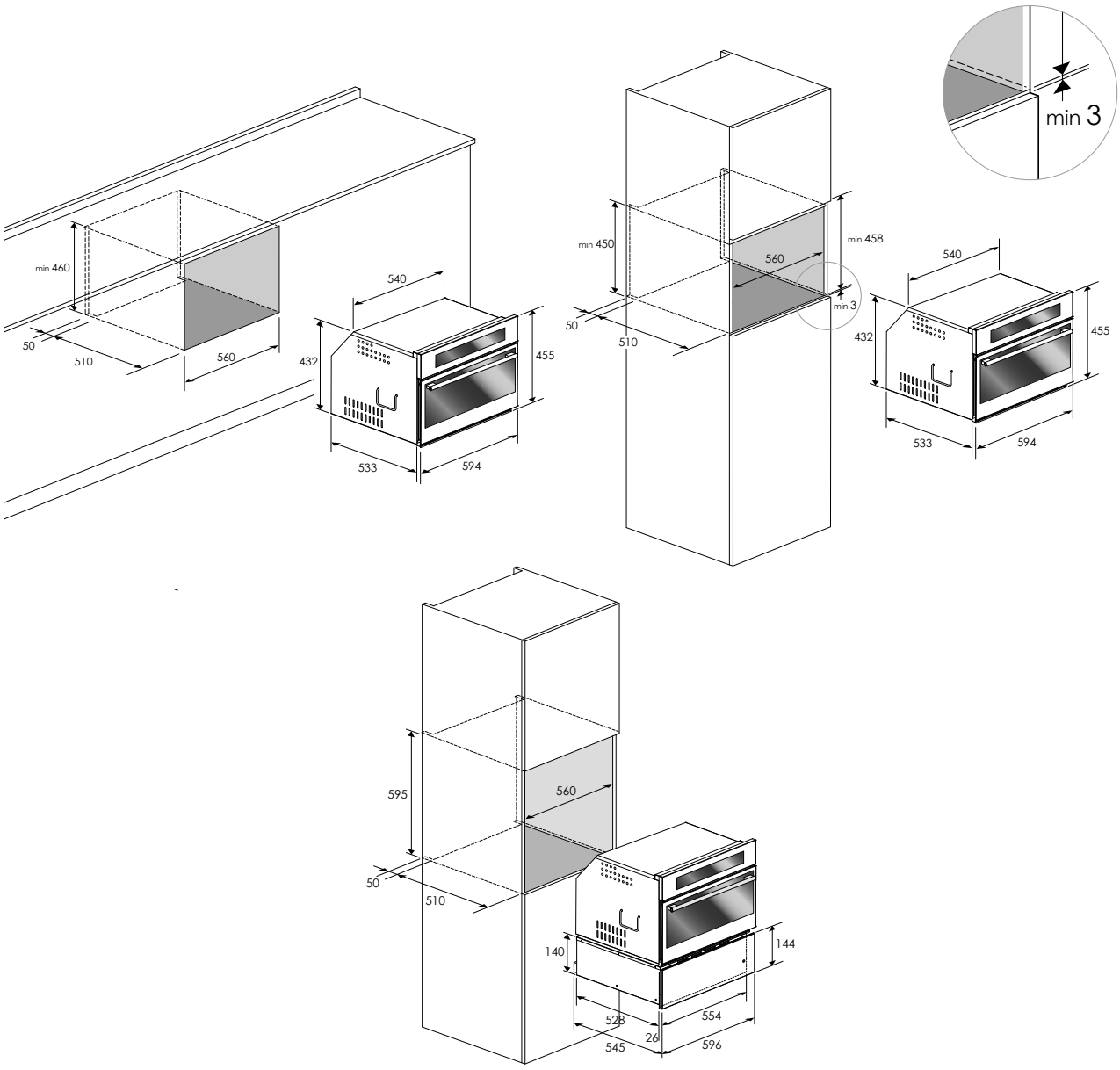


Installing the oven in a cabinet

The oven must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer. The dimensions of the space must be those shown in the figure. The cabinet material must be able to withstand the heat. The oven must be centred within the walls of the cabinet and fixed with the screws and bushings that are provided.



CUTOUT & DIMENSIONS



Electrical Hook-Up

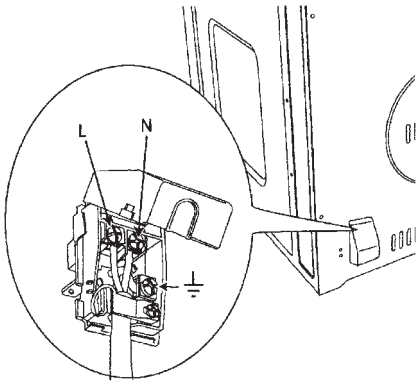
Before connecting to the electricity, make sure that:

- the characteristics of the electrical system satisfy what is shown on the serial number plate applied to the front of the oven;
- the system has an effective earth connection compliant with current standards and laws.

The earth connection is required by law. The cable must not, at any point, reach a temperature greater than 50 °C above the ambient temperature.
This oven must be connected to the electricity through a power supply cable and plug that is compatible with the outlet of the electrical system that powers this oven.
If a fixed appliance does not have a power cord and plug, or another device that ensures disconnection from the mains, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection under the conditions of excessive voltage category III, such disconnection devices must be provided in the power supply mains conforming to the installation rules.
The omnipolar socket or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

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

TYPE AND MINIMUM DIAMETER OF THE CABLES			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm^2	H05RR-F	3x2,5 mm^2
H05VV-F	3x1,5 mm^2	H05VV-F	3x2,5 mm^2
H05RN-F	3x1,5 mm^2	H05RN-F	3x2,5 mm^2
H05V2V2-F	3x1,5 mm^2	H05V2V2-F	3x2,5 mm^2



20 - Solving Traditional Baking Problems

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

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

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

Oven Problem	Problem Solving Steps
Other F__ Error appears in the display window.	Remove power and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number (in the EVENT LOG list) and contact service.
The oven display stays OFF	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call an authorized service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F (15°C) when baking with Convection Bake mode.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 25. Avoid touching the bulb glass with bare fingers as finger oil may cause bulbs to burn out prematurely.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven.

Before contacting service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below.
When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance.
This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For serial tag location see Page 3. Now is a good time to write this information in the space provided below.
Keep your invoice for warranty validation.

Service Data Record
Model Number _____
Serial Number _____
Date of Installation or Occupancy _____

23 - WIZARD APP extra contents for products SOUS VIDE

To make the best use of the product, we recommend downloading the HOOVER **WIZARD*** APP from your smartphone or tablet. Next, you need to access the SOUS VIDE section and enter the Serial Number of the purchased product. It is thus possible to register your product to the **WIZARD** app and take advantage of extra content dedicated to this type of product:

- **OUT OF THE BOX**: Notes on the Sous Vide System and the products that compose it: Vacuum drawer, steam oven, blast chiller.
- **PRODUCT INFORMATION** section: quick guide to the use of the purchased appliance, with link back to the online instruction manual and technical assistance number-Service.
- **TIPS & TRICKS** Section: useful and innovative tips for using the product through some of its main functions and tricks of the trade.
- **RECIPES** section: simple but tasty recipes for cooking with the vacuum system (vacuum drawer – compact steam oven - blast chiller)

**Available on both Apple Store for Iphone / Ipad devices and Play Store for Android devices.*

TABLE DES MATIERES		PAGE
1 -	**Entretien et maintenance**	**3**
2 -	**Première utilisation**	**4**
	Utiliser le grill plat	4
	Utiliser la plaque perforée	4
3 -	**Respect de l'environnement**	**5**
4 -	**Le panneau de commande**	**6**
	Clavier	6
5 -	**Généralités concernant le four**	**7**
	Codes d'erreur	7
	Bips sonores	7
	Réglages par défaut	7
	F Codes numériques d'erreur	7
	Préchauffage	7
	Minuterie	7
6 -	**Conseils Généraux Sur le Four**	**8**
	Préchauffage du four	8
	Suggestions d'utilisation	8
	Cuisson à haute altitude	8
7 -	**Démarrage**	**9**
	Instructions à suivre lors du premier allumage	9
8 -	**Réglages utilisateur**	**10**
	Langue	10
	Température et poids	10
	Heure	10
	Date	11
	Luminosité	11
	Volume	11
9 -	**Réglage du système**	**12**
	Journal d'événements	12
	Démo	12
10 -	**Mise en marche du four**	**13**
	Allumage et arrêt du four	13
	Sélection du mode de cuisson	13
	Tableaux des modes de cuisson	14

TABLE DES MATIERES		PAGE
11 -	**Cuisson traditionnelle**	**15**
	Modification du mode de cuisson	15
	Modification de la température	15
	Phase de préchauffage	15
12 -	**Cuisson à la vapeur**	**16**
	Fonctionnement avec la vapeur	16
	Cuisson à la vapeur	16
	Cuisson combinée vapeur et convection	17
	Fonction SteamAssist	17
13 -	**Éclairage du four**	**18**
14 -	**Mode de fonctionnement temporisé**	**19**
	Temps de cuisson	19
	Temps d'arrêt	19
15 -	**Réglage de la sonde de température (le cas échéant)**	**20**
	Comment utiliser la sonde thermique	21
16 -	**Recettes**	**22**
17 -	**Entretien du four et nettoyage**	**24**
	Nettoyage du four	24
	Nettoyage du circuit	24
	Purge du circuit	24
18 -	**Remplacement de l'ampoule du four**	**25**
19 -	**Pour l'installateur**	**26**
	Installer le four dans une niche	26
	BRANCHEMENT ELECTRIQUE	27
20 -	**Solution pour des Problèmes de Cuisson typiques**	**28**
21 -	**Résolution des Problèmes de Fonctionnement**	**29**
22 -	**Assistance ou Service Après-Vente**	**30**
	Enregistrement des données d'entretien	30
23 -	**WIZARD APP** WIZARD Tech that talks **contenus supplementaires pour les produits SOUS VIDE**	**30**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES ET CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement et conserver pour un usage futur

Cher Client,
Vous venez d'acheter l'un de nos produits et nous vous en remercions vivement.
Ce nouveau produit, minutieusement conçu et construit avec des matériaux de tout premier choix, a été soigneusement testé afin de satisfaire chacune de vos exigences en matière de cuisson.
Nous vous prions de lire et de respecter ces instructions simples qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE LESIONS CORPORELLES OU DE DOMMAGE AUX BIENS DE PROPRIETE DERIVANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UNE UTILISATOIN INCORREXTE, ERRONEE OU INAPPROPRIEE.
L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AYANT DES HANDICAPS PHYSIQUES, SENSORIELS OU MENTAUX OU PAR DES PERSONNES NE POSSEDANT PAS L'EXPERIENCE OU LES CONNAISSANCES NECESSAIRES, SAUF SI CELLES-CI SONT SURVEILLEES OU FORMEES A L'UTILISATION DE L'APPAREIL PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SECURITE.
LES ENFANTS DOIVENT ETRE SURVEILLLES POUR GARANTIR QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
NE PAS METTRE DE FEUILLES D'ALUMINIUM, DE PLATS OU OBJETS SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE A L'INTERIEUR DU FOUR, POUR LA CUISSON.
L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD PENDANT L'UTILISATION.
AVERTISSEMENT : NE PAS TOUCHER LES RESISTANCES SE TROUVANT DANS LE FOUR.

⚠ ATTENTION :

- Si la porte ou les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien d'assistance qualifié.
- Cet appareil et ses composants internes, et tout particulièrement les pièces sous tension, ne peuvent être réparés, modifiés ou personnalisés que par le fabricant, son service assistance ou des personnes similaires qualifiées. Des réparations incorrectes peuvent causer de graves accidents, endommager l'appareil et son environnement et provoquer des pannes.
- Il convient de se rappeler que même le remplacement de l'ampoule à l'intérieur du four doit être effectué par du personnel qualifié qui, en premier lieu, débranchera l'appareil du secteur.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou qu'il nécessite des réparations, contacter notre service assistance.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.

⚠ IMPORTANT :

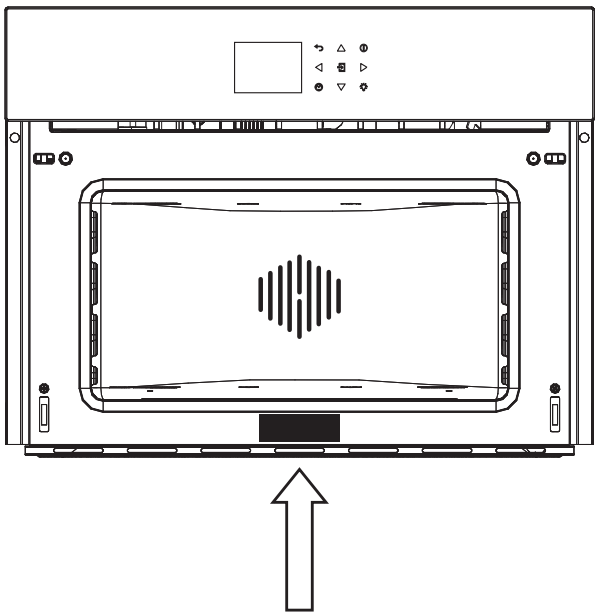
- Par mesure de précaution, avant de nettoyer le four, toujours débrancher la fiche de la prise de courant ou retirer le cordon électrique de l'appareil.
- De plus, éviter d'utiliser des substances acides ou alcalines (telles que citron. vinaigre, sel, tomates etc.) Eviter d'utiliser des produits contenant du chlore, des acides ou des produits abrasifs, notamment pour nettoyer les parties peintes.

- Bien que la chambre de cuisson soit réalisée avec un acier de très grande qualité, une maintenance incorrecte peut provoquer de la corrosion.
- Le four doit être nettoyé périodiquement et tous les résidus de nourriture doivent être éliminés.
- Ne pas nettoyer le four immédiatement après avoir retiré le plat car les gouttes de vapeur résiduelle sont toujours très chauds (risque de brûlures). Vérifier que l'écran indique une température résiduelle basse ou l'absence de chaleur.
- Faire attention quand on ouvre la porte si le four est en marche car la vapeur active peut provoquer des brûlures.
- En cas de coupure d'électricité, quand le courant est rétabli, le four nécessite de vider le circuit, même s'il ne devait pas y avoir d'eau dedans.
- Ne pas utiliser des brosses à récurer abrasives ou métalliques acérées pour nettoyer la vitre de la porte du four car elles rayeraient la vitre avec le risque de la briser.
- Pendant le nettoyage, faire attention à ce que l'eau n'entre pas dans l'appareil.
- Utiliser uniquement des chiffons légèrement imbibés.
- Ne jamais vaporiser d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de dispositifs à vapeur pour le nettoyage car l'eau qui pénètre dans le four peut l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer ou humidifier la pièce.
- Si nécessaire, utiliser la touche de sécurité "child lock" (verrouillage enfant).
- L'appareil doit être installé et utilisé avec une température ambiante se situant entre 5°C et 35°C.
- S'il existe un risque de gel, l'eau résiduelle présente dans les pompes pourrait geler et les endommager.
- Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four.
- La sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
- Le jeu de 6 plaques Gastronorm est un accessoire disponible sur demande.

⚠ IMPORTANT

La plaque d'identification du four est encore accessible après que l'appareil a été installé. Cette plaque d'identification qui est visible quand on ouvre la porte du four, indique toutes les informations nécessaires quand on demande une pièce de rechange pour l'appareil.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE D'IDENTIFICATION



2 - Première utilisation

Le four doit être parfaitement nettoyé au savon et à l'eau et être soigneusement rincé.
Chauffer le four pendant environ 30 minutes, à la température maximale. Ceci permet d'éliminer toutes les huiles résiduelles dérivant de la production. Celles-ci pourraient provoquer des odeurs désagréables pendant la cuisson. Utiliser la fonction "Circular plus Fan" (circulaire plus ventilateur) sans les accessoires dans le four.
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, les nettoyer avec soin avec une solution alcaline très chaude et un chiffon doux.

Utiliser le grill plat

Pour retirer le grill plat, tirer le grill vers soi jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis le soulever en tirant vers le haut, jusqu'à ce qu'il se dégage complètement.
Pour enfiler le grill plat, le glisser à un angle de 45° jusqu'à ce qu'il se bloque puis l'abaisser horizontalement et le pousser sur toute la profondeur du four.







Si ce grill plat à un lèche-frites bas, le retirer , le relever légèrement et le faire glisser faire vous. Pour le remettre en place, le faire glisser de nouveau jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.

Utiliser la plaque perforée

Cette plaque est utilisée pour la cuisson à la vapeur et elle est placée sur le grill plat avec son support.



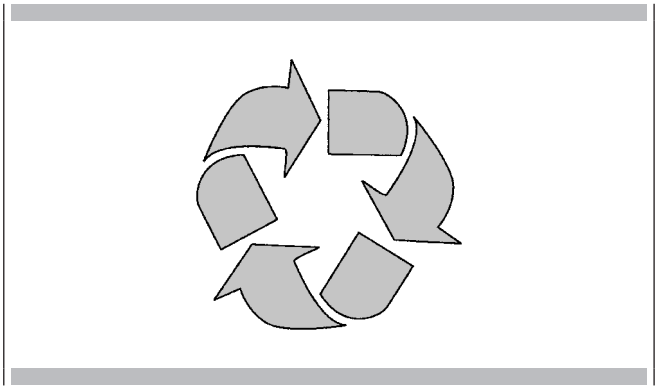


REMARQUE : Le jeu de 6 plaques Gastronorm est un accessoire disponible sur demande.

Nous recommandons aussi de l'utiliser associé au lèche-frites pour récupérer tout ce qui s'égoutte des aliments pendant la cuisson.

La documentation relative à cet appareil est réalisée avec du papier blanchi, sans chlore, ou du papier recyclé, dans le but de contribuer à la protection de l'environnement.
Les emballages sont conçus de manière à ne pas polluer la nature ; il s'agit de produits écologiques qui peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l'emballage, on contribue à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets industriels et ménagers.

LE MATERIEL D'EMBALLAGE est recyclable à 100% et est marqué par le symbole du recyclage.
Pour l'élimination, suivre les règlementations locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être tenu hors de la portée des enfants, car il représente une source potentielle de danger.

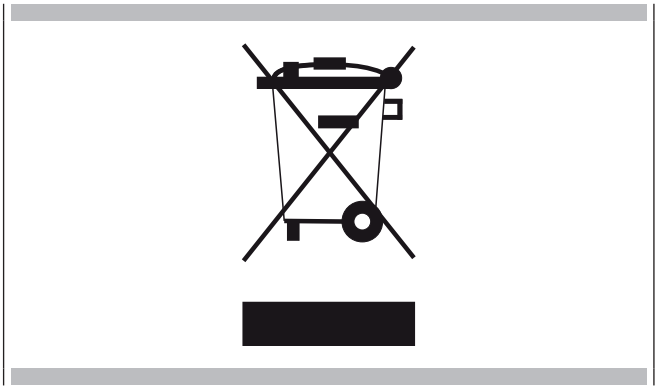


CET APPAREIL est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Déchets d'équipements électriques et électroniques provenant des Equipements Electriques et Electroniques [Waste Electrical and Electronic Equipment] (WEEE). L'utilisateur doit s'assurer que ce produit est éliminé correctement, et contribue ainsi à éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

LE SYMBOLE sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique que ce produit ne doit pas traité comme un déchet domestique, mais doit être remis auprès du centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

LA MISE AU REBUT DOIT ETRE EFFECTUEE en conformité avec les lois locales sur l'élimination des déchets.

POUR PLUS D'INFORMATIONS sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter l'organisme local compétent , le service de ramassage des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.



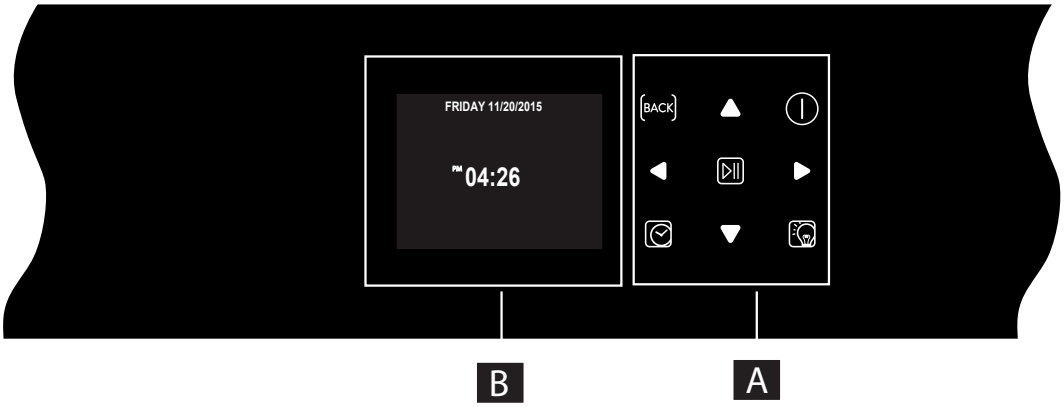
AVANT LA MISE AU REBUT, rendre le produit inutilisable en coupant le cordon électrique.

4 - Tableau de commande

Votre appareil peut présenter des petites différences par rapport à l'illustration ci-dessous.

A - Clavier

B - Ecran



Clavier

Pour utiliser les touches, appuyer dessus, légèrement. Le clavier ne fonctionnera pas si on enfonce pus d'une touche à la fois.

	Flèches de déplacement
	Retour à la page-écran précédente: la pression continue permet de retourner à la page d'accueil.
	Allumage et arrêt du four
	Confirme les paramètres et démarre les opérations de cuisson Quand la touche est enfoncée pendant une opération de cuisson, la fonction est mise en pause. Appuyer de nouveau pour faire remettre en marche.
	Pour configurer la minuterie. Accéder au menu Fonctions pendant la cuisson.
	Allumage et arrêt de la lumière du four.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage et autres. En effet, tous ces matériaux pourraient fondre ou brûler une fois l'appareil allumé.

Codes d'erreur

Ce code s'affiche quand la commande électrique indique une défaillance. Quand une erreur s'affiche, la fonction en cours est bloquée. Si le type d'erreur est lié à une fonction de sécurité, le four devient inutilisable et l'erreur se représente à chaque redémarrage (dans ce cas, appeler le service d'assistance); si, en revanche, l'erreur correspond à une défaillance d'importance secondaire, le four pourra encore être utilisé au redémarrage dans les fonctions n'impliquant pas la partie défaillante (par exemple un élément thermique).

Bips sonores

Valide la réception de la commande après la pression d'une touche.
Il signale également qu'une fonction temporisée s'est achevée (ex. horloge ou cuisson temporisée). Pendant l'exécution d'une recette, le signal sonore prévient l'utilisateur que le four attend une opération de sa part (par ex. introduire le plat ou le retourner).
Les bips sonores indiquent aussi une défaillance du four.

Réglages par défaut

Dès la sélection d'un mode de cuisson, celui-ci sélectionne automatiquement une température adaptée, qui peut cependant être modifiée au besoin.

F Codes numériques d'erreur

Ces codes s'affichent quand l'unité de commande électronique détecte un problème au niveau du four ou de l'électronique de contrôle.
Le code d'erreur est enregistré dans le journal des erreurs du menu Setup. Cette erreur peut être communiquée au technicien du service d'assistance pour qu'il comprenne à l'avance la cause possible d'erreur.

Préchauffage

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le préchauffage démarre ; pendant ce temps, la température instantanée s'affiche avec l'icône du thermomètre.
Dès que la valeur 100% de la température est atteinte, un signal sonore indique la fin du préchauffage et la valeur de température actuelle disparaît

Minuterie

⚠ AVERTISSEMENT

La minuterie du four n'allume pas et n'éteint pas le four ; elle sert uniquement à vous avertir avec l'avertisseur sonore. Quand on souhaite éteindre le four automatiquement, il est nécessaire d'utiliser la fonction Fin de cuisson et la fonction de cuisson retardée.

REMARQUE : Enfoncer le bouton OFF ne réinitialise pas et n'arrête pas non plus la minuterie.

1. Enfoncer le bouton ⏲ et régler le temps souhaité à l'aide des flèches ▲▼ puis confirmer avec le bouton ⏯ . Pour faire basculer la sélection entre les heures et les minutes, utiliser les flèches ◀▶ .
2. Il est possible de paramétrer le temps de 1 minutes à 12 heures et 59 minutes et, quand celui-ci est paramétré, le temps restant est toujours visible dans la barre d'état du bas jusqu'à ce que ce temps se soit écoulé ou que la minuterie soit réinitialisée.
3. Pour modifier ou annuler le temps paramétré, il est nécessaire de remettre la minuterie à zéro et de maintenir le bouton ⏲ enfoncé pendant quelques secondes.
4. Le format de la minuterie est généralement HR:MIN, puis il passe en MIN:SEC pendant la dernière minute.
5. Quand le temps est écoulé, l'écran affiche 00:00 et l'avertisseur sonore sonne pendant une minute ou jusqu'à ce que le bouton ⏲ soit enfoncé.

Préchauffage du four

- Sélectionnez une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats lorsque vous cuisinez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.
- Le préchauffage aidera à saisir les rôtis et à garder la viande juteuse.
- Places les grilles de four dans leur position appropriée avant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson choisie est toujours affichée.
- Un signal va confirmer que le four est préchauffé et l'écriture "température détectée" s'éteindra.

Suggestions d'utilisation

- Ne posez pas les plats sur la porte ouverte.
- Utilisez la lumière intérieure du four pour voir la nourriture à travers la fenêtre de la porte du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

Cuisson à haute altitude

- Lorsque vous cuisinez à haute altitude, les recettes et les durées de cuisson varient de la norme.

Instructions à suivre lors du premier allumage

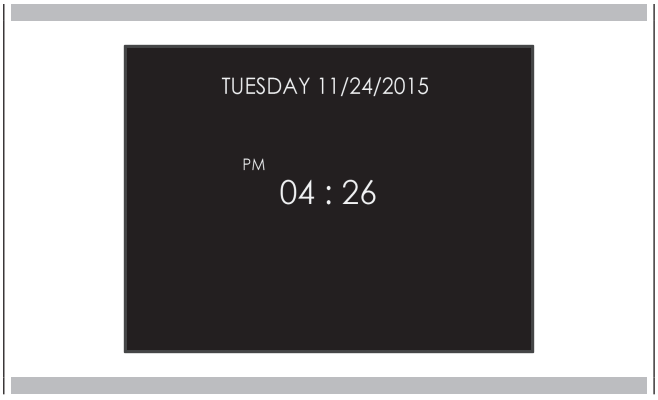
Une fois le four branché pour la première fois à l'alimentation électrique, l'unité de contrôle se prépare automatiquement à la mise au point de certains paramètres utilisateur qui seront gardés en mémoire à chaque allumage successif.

REMARQUE : Lors du premier raccordement à l'alimentation électrique et à chaque raccordement postérieur, le mécanisme de verrouillage de porte accomplit un tour de calibrage **-il est important de toujours laisser la porte fermée pendant cette phase.**

- Langue
- Température et poids
- Heure
- Date

Pour les instructions de mise au point, consulter le paragraphe USER SETTING.

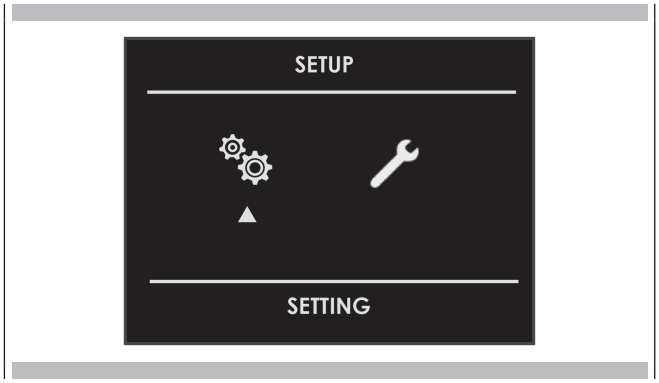
Après avoir mis au point les paramètres utilisateur, l'unité de contrôle se porte automatiquement à la page « Stand-by ».



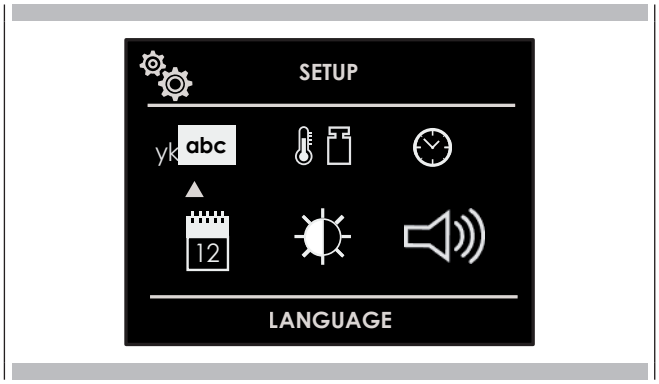
Quand le four est allumé, sélectionner l'icône puis confirmer avec la touche pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de personnaliser les paramètres du four. Pour pouvoir accéder, vérifier qu'il n'y a pas de cuisson active ni de fonction temporisée activée.

REMARQUE : Le menu Paramètres ne peut jamais être paramétré si une fonction temporisée quelconque est déjà activée. il convient donc, tout 'abord, de supprimer toutes les fonctions temporisées activées.

1. Enfoncer les touches ◀▶ pour sélectionner le sous-menu et confirmer avec la touche ⏯.



2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
   Enfoncer les touches ◀▶ ou ▲▼ pour sélectionner la paramètre ou changer un sous-menu parmi les six disponibles, puis confirmer avec la touche ⏯.



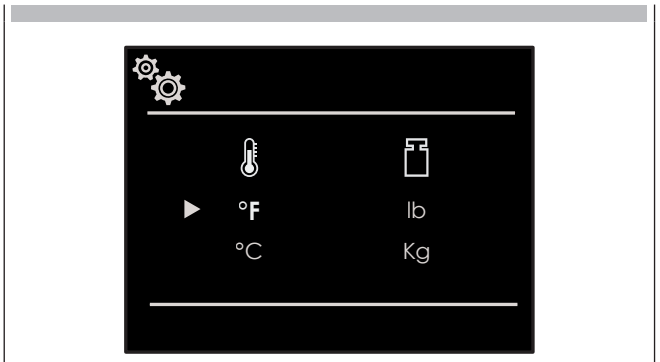
Langue

Enfoncer la touche flèche ▲▼ pour sélectionner une langue parmi celles disponibles puis confirmer avec la touche ⏯.



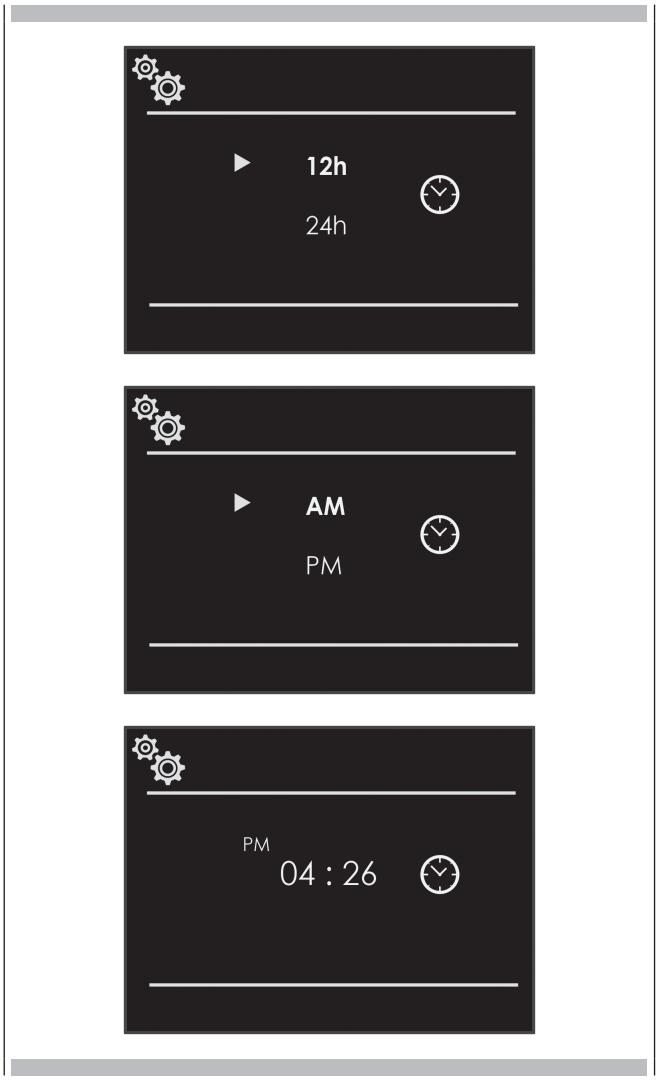
Température et poids

Enfoncer la touche flèche ◀▶ et ▲▼ pour sélectionner une des deux options de température "°C/°F" ou l'une des options de poids Kg/lb puis confirmer avec la touche ⏯.



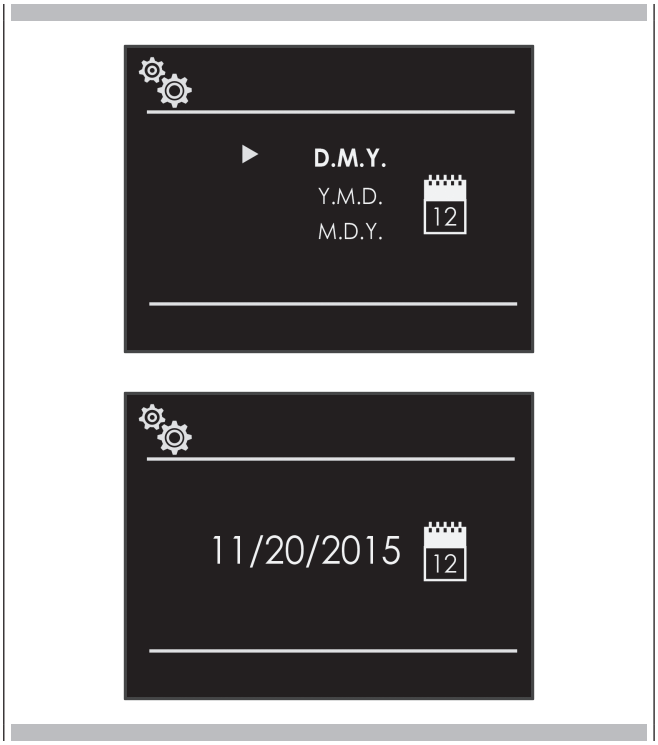
Heure

Enfoncer la touche flèche ▲▼ pour sélectionner le format de l'heure :" 12h AM/PM ou 24h" , puis confirmer avec la touche ⏯. Ensuite, paramétrer l'heure avec les flèches ▲▼ puis confirmer avec la touche ⏯.



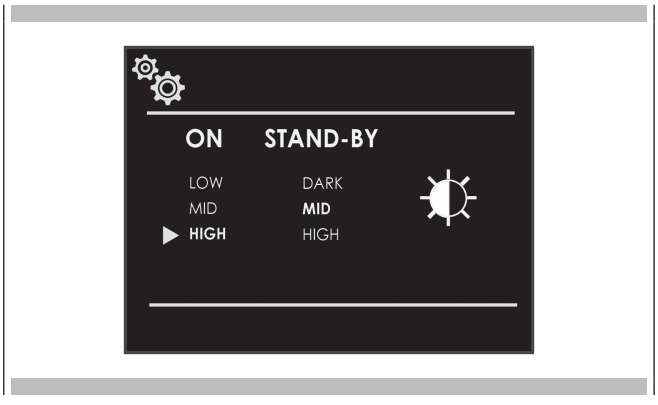
Date

Enfoncer la touche flèche ▲▼ pour sélectionner le format de la date parmi les options disponibles : "J.M.A. – A.M.J. – M.J.A.", puis confirmer avec la touche ⏯. Ensuite, paramétrer la valeur avec les flèches ▲▼ puis confirmer avec la touche ⏯.



Luminosité

Enfoncer la touche flèche ◀▶ pour choisir le paramétrage de luminosité à changer entre ON ou STANDBY puis, avec les touches flèches ▲▼ sélectionner le degré de luminosité souhaité et confirmer avec la touche ⏯.



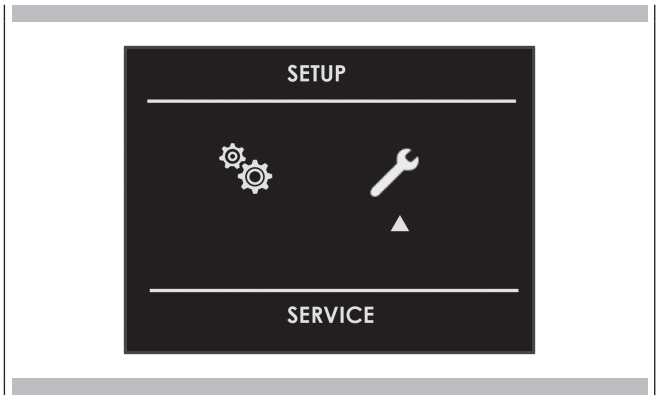
Volume

Cliquer sur la touche flèche ▲▼ pour sélectionner le degré de luminosité souhaité, puis confirmer avec la touche ⏯.



Quand le four est allumé, sélectionner l'icône ⚙ puis confirmer avec la touche ⏯ pour accéder au menu PARAMETRES. Ce menu permet de configurer certains paramètres ou des fonctions spéciales. Il permet également d'accéder à la liste des erreurs.

1. Cliquer sur les touches ◀ ▶ pour sélectionner le sous-menu, puis confirmer avec la touche ⏯.

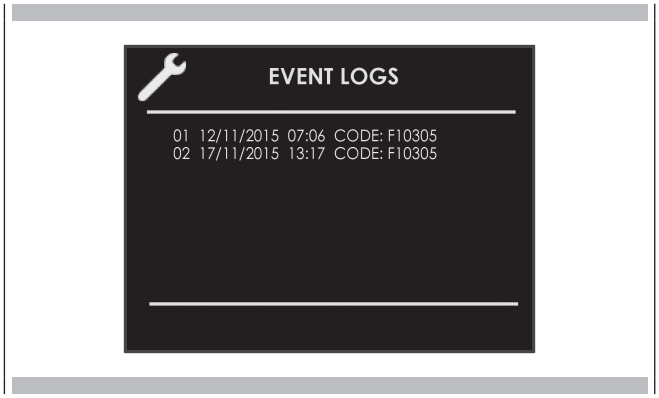


2. Utiliser ce menu pour modifier les paramètres suivants:
   Cliquer sur les touches ▲▼ pour sélectionner l'élément à paramétrer ou à afficher parmi les trois disponibles, puis confirmer avec la touche ⏯.



Journal d'événements

Ce menu permet de vérifier les erreurs enregistrées. Ces codes peuvent être communiqués au servie après-vente,



Démo

Cette fonction sert à activer le mode DEMO, qui rend le four inutilisable pour les cuissons mais effectue automatiquement une démonstration des fonctions.

1. Cliquer sur les touches ◀ ▶ pour sélectionner "ON"
2. Confirmer avec la touche ⏯.
3. Cliquer sur la touche ⏻.

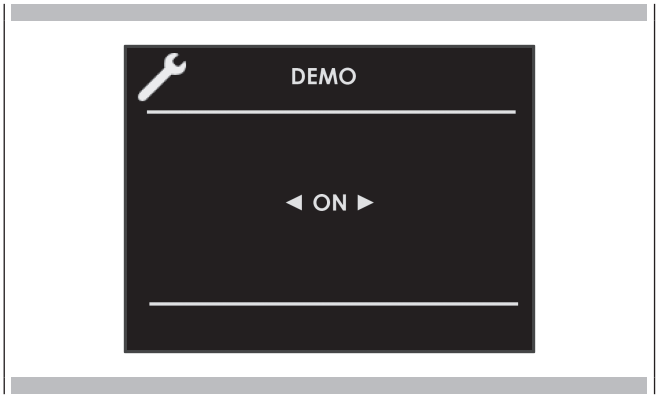
Après 30 secondes environ, le four se met à fonctionner dans cette modalité.

Pour suspendre momentanément la fonction DEMO, il suffit de maintenir enfoncée quelques secondes une touche quelconque jusqu'à ce que le four se mette en veille ;

pour le redémarrer, cliquer sur la touche ⏻.

Pour désactiver cette fonction, accéder à la page DEMO et choisir l'option OFF. Confirmer avec la touche ⏯.

REMARQUE : Si elle est sélectionnée, la fonction reste active même si le four est débranché de la prise de courant du secteur.



Allumage et arrêt du four

⚠ IMPORTANT

- La touche ⏯ n'arrête pas la fonction.
- Une fois le four éteint, le ventilateur de refroidissement pourrait continuer à fonctionner jusqu'à ce que les parties internes du four se soient refroidies.

Cliquer sur ⏻ pour allumer le four puis appuyer une nouvelle fois pour l'éteindre. Le four retourne en mode de veille.

Sélection du mode de cuisson

Cuisson traditionnelle	
	VRAIE CONVEC.
	RING & GRILL
	GRILLADES SOUS GRILL (BROIL) PAR CONVECTION
	GRILLADE SOUS GRILL (BROIL)
Cuisson à la vapeur	
	VAPEUR 100
	VAPEUR 130
	STEAM & RING (VAPEUR ET RESISTANCE CIRCULAIRE)
	NETTOYAGE DU FOUR A VAPEUR
	NETTOYAGE DU CIRCUIT DE VAPEUR

1. Sélectionner l'icône ⁞⁞ puis cliquer sur la touche ⏯. Sélectionner le mode de cuisson approprié en fonction des aliments à cuire, à l'aide des flèches ◀ ▶ puis ▲▼ confirmer avec la touche ⏯.
2. Sur cette page, il est possible de modifier le mode de cuisson en utilisant les touches ◀ ▶.
3. Si la température proposée est correcte, validez avec la touche ⏯ pour démarrer la cuisson ; autrement, en l'absence de pression sur la touche ⏯, elle s'active automatiquement au bout de 10 secondes et l'icône du mode de cuisson devient animée.

Tableaux des modes de cuisson

MODE DE CUISSON	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		Min.	Prédéfinie	Max.
CUISSON CIRCULAIRE PAR CONVECTION		50° C	165° C	230° C
RING & GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILLADES SOUS GRILL (BROIL) PAR CONVECTION		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
VAPEUR 100		40° C	100° C	100° C
VAPEUR 130		70° C	130° C	130° C
STEAM & RING (VAPEUR ET RESISTANCE CIRCULAIRE)		50° C	165° C	230° C

MODE NETTOYAGE	ICÔNE	TEMPÉRATURE		
		Min.	Prédéfinie	Max.
NETTOYAGE DU FOUR A VAPEUR		-	100° C	-
NETTOYAGE DU CIRCUIT DE VAPEUR		-	-	-

Modification du mode de cuisson

1. Pour mettre en pause la marche du four pendant une cuisson non temporisée, cliquer sur la touche ⏯. Tous les paramètres de la cuisson interrompue restent mémorisés ; pour redémarrer, appuyez à nouveau sur cette touche.
2. Pour changer le mode de cuisson quand le four est en marche, cliquer sur la touche ⏯ puis sur la touche BACK. Il est alors possible de choisir un autre mode de cuisson parmi ceux disponibles dans le groupe, à l'aide des des flèches ◀▶.

Modification de la température

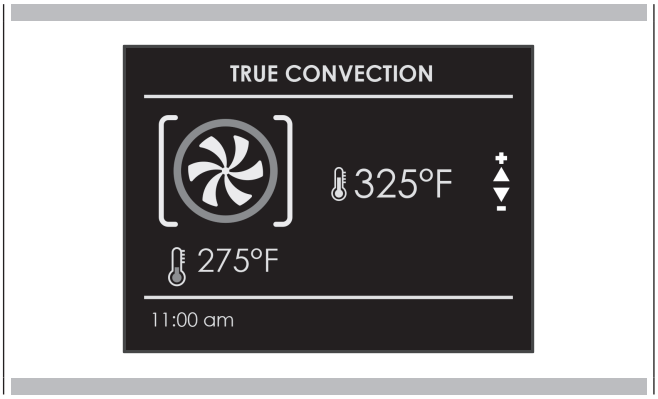
⚠ IMPORTANT

- À la fin d'une fonction, l'afficheur montre, la température de chaleur résiduelle de la cavité à la page de stand-by

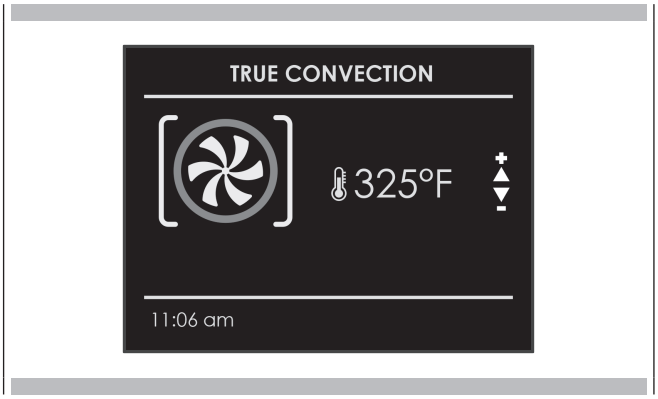
1. Il est possible de modifier la température à la page d'aperçu du mode de cuisson avec les flèches ▲▼ puis en confirmant avec la touche ⏯.
2. Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de changer la température à n'importe quel moment, avec les flèches ▲▼.

Phase de préchauffage

Pendant que le four est en préchauffage, la température instantanée s'affiche sous l'icône du mode du cuisson.



Dès que la température de consigne est atteinte, le four émet un signal sonore et l'indication de la température instantanée disparaît.



REMARQUE : il est essentiel de lire attentivement les instructions et les mies en garde afin de garantir une utilisation correcte.

Fonctionnement avec la vapeur

La cuisson à la vapeur est utilisée principalement dans la cuisine orientale mais elle est certainement très utile pour votre cuisine.
Elle est sans graisse et à l'avantage de conserver la saveur originelle des aliments.
Dans ce cas, l'aliment n'est pas cuit avec de l'eau dans avec de la vapeur d'eau.
La cuisson à la vapeur est différente de la cuisson au bouillon. En effet, la vapeur d'eau fonctionne à l'intérieur des cellules, ce qui est la différence fondamentale avec l'effet de la cuisson à l'eau bouillante.
La vapeur cuit aussi les aliments complètement mais, à l'exception de la graisse, rien ne "s'échappe" des aliments.
Les parois des cellules et les tendons s'attendrissent progressivement, la protéine se coagule sans sortie, les féculents gonflent et se regroupent et es sucres et les minéraux restent inaltérés.
Il en est de même pour les odeurs qui sont réduites au minimum ou pour les substances colorées.
Seule la graisse se liquéfie à cause de la chaleur et, pour cette raison, ce n'est jamais une bonne idée de cuire à la vapeur des trop grosses pièces de viande ou de poisson. Les vitamines sont une autre histoire car la chaleur tend généralement à les détruire. Cependant, en fonction du temps de cuisson, certaines sont seulement légèrement altérées. Ainsi, les aliments qui se prêtent le mieux à la cuisson à la vapeur sont, généralement, ceux ne contenant pas de graisse comme, par exemple, poisson, certains types de viande, légumes, pommes de terre, céréales, œufs, pudding, légumes secs etc.
Généralement, ce type de cuisson ne convient pas aux légumes à fibres dures ni aux fruits.

Conseils utiles

Quand on utilise le four à vapeur, toujours commencer avec le four froid. Utiliser la vapeur dans un four chaud (immédiatement après une cuisson traditionnelle) est déconseillé car les avantages de la cuisine à vapeur seraient annulés.
Pour la cuisine à vapeur, essayer d'utiliser la plaque en acier inoxydable perforées avec le lèche-frites en acier inoxydable inférieur, le plus possible.
La première, posée sur son support sur le gril plat, permet à la vapeur de cuire complètement les aliments tout en drainant tout ce qui est relâché par la nourriture pendant la cuisson, à travers les trous.
Le second, le lèche-frites, glissé en dessous du gril plat, sur ses guides, récupérera ce qui s'est écoulé des aliments et maintiendra la chambre de cuisson plus propre.
Une fois que la cuisson est terminée, il est possible d'utiliser le support de la plaque perforée comme support pour maintenir la plaque chaude hors de la niche pendant qu'on retire les aliments qu'on vient de cuire.

⚠ ATTENTION

Avant d'utiliser toute fonction à vapeur, il est nécessaire de remplir le récipient d'eau.
Si, pendant que le four est allumé, le message VERIFIER RECIPIENT EAU s'affiche à l'écran (un signal acoustique sera émis), ouvrir la porte, en faisant attention à la vapeur chaude qui sera relâchée, et extraire le récipient pour le remplir. Quand la porte est fermée, le four se met en mode PAUSE. Cliquer sur la touche ⏯ pour continuer la cuisson.

REMARQUE : Les fonctions vapeur démarreront uniquement une fois que la porte sera fermée. Si la porte est ouverte, le message FERMER LA PORTE s'affichera à l'écran. Si on ouvre la porte pendant que le four est en marche, le four se met en mode pause. Pour redémarrer la fonction, il est nécessaire de refermer la porte.

Sélectionner la fonction souhaitée et confirmer avec la touche ⏯ ; à ce moment-là, le circuit sera rempli. Dès que l'eau atteint la bonne température, la vapeur générée par la chaudière pénètrera dans la chambre de cuisson.

La fonction peut être mise sur pause à tout moment à l'aide de la touche ⏯ ; il suffit de cliquer de nouveau sur ⏯ pour redémarrer la fonction.

Cuisson à la vapeur

Vapeur 100

Grâce à la ventilation radiale, la vapeur est distribuée de manière à garantir que les aliments sont chauffés et cuits de manière homogène. Ceci a l'avantage de pouvoir cuir sur trois niveaux différents simultanément, en faisant attention à introduire l'aliment le plus dense sur le niveau le plus haut et les aliments moins denses tels que les légumes, sur le niveau le plus bas (du premier au troisième).,

REMARQUE: pendant la cuisson à la vapeur, toujours mettre la plaque en acier inox inférieure en dessous de la plaque de cuisson perforée de manière à récupérer tout résidu des aliments et la condensation qui pourrait éventuellement s'écouler.

Vapeur 130

Pendant la régénération, la chambre de cuisson est chauffée avec de la vapeur et de l'air tiède ce qui permet une cuisson rapide et homogène des aliments, sans les sécher.
En fonction du type d'aliments réchauffés, ce programme offre la possibilité de modifier la température dans la four de manière à gérer cette fonction comme on le souhaite. Ce type de fonction est donc particulièrement indiqué pour :

- Chauffer des aliments précuits de 70°C à 130°C ;
- Préparer des repas déjà prêts ou demi-prêts et des aliments surgelés, de 70°C à 130°C.

REMARQUE : pour ce type de repas, il convient de se rappeler d'introduire des plats compatibles avec ce four (qui ne soient pas réalisés avec des matériaux synthétiques ou similaires) et de les placer sur le grill en s'assurant d'avoir retiré les couvercles.

⚠ ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Cuisson combinée vapeur et convection

Ce type de cuisson est appelé "cuisson professionnelle" car les aliments qui sont cuits sont placés dans une chambre froide qui n'a pas été préchauffée.
Après avoir démarré le four, l'aliment est initialement exposé à la vapeur. Après une courte période d'exposition à la vapeur, en fonction du volume rempli et donc de la taille de l'aliment devant être cuit, l'appareil continue automatiquement avec la seconde phase d'air chaud.

Ce type de fonction est particulièrement adapté à des plats de viande et de poisson importants comme par exemple : grosses miches de pain réalisées avec de la farine blanche ou complète, avec de la levure ou de la pâte levée, de 190°C jusqu'à 210°C, ainsi que de la pâte feuilletée garnie ou creuse, fraîche ou congelée, de 190°C à 210°C.

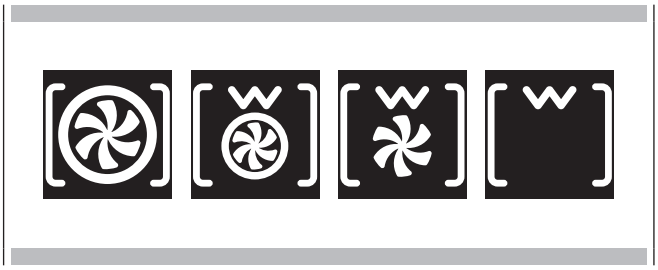
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats quand on effectue deux programmes de "cuisson professionnelle" de suite, le four doit avoir refroidi avant d'introduire le second plat.

⚠ ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Fonction SteamAssist

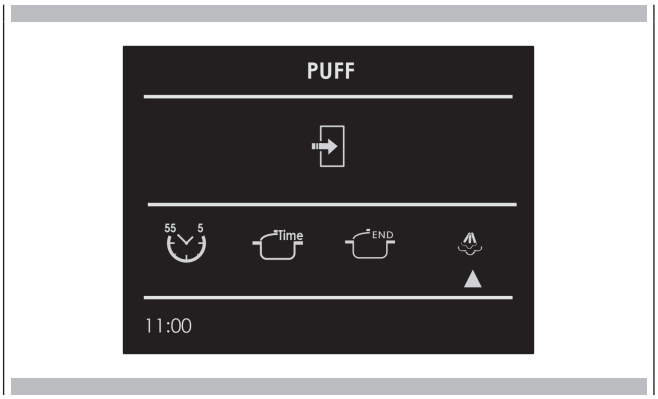
Cette fonction particulière peut être utilisée avec les fonctions traditionnelles du four.



Une fois que le four a été allumé, la fonction SteamAssist ne sera disponible qu'une fois que la température interne du four aura dépassé 100°C. Uniquement à partir de ce moment, le symbole s'affichera en bas de l'écran.

REMARQUE : CETTE FONCTION N'EST PAS ACTIVEE PENDANT LA CUISSON A LA VAPEUR.

Pour injecter de la vapeur dans la chambre de cuisson, cliquer sur la touche sélectionner l'icône avec les flèches ◀ et ▶ puis confirmer avec la touche ⏯ .



La fonction Steam Assist sera activée et changera le statut affiché à l'écran. La fonction Steam Assist continue pendant 5 minutes pour humidifier les aliments de manière à ce qu'ils ne sèchent pas pendant la cuisson. Cette fonction est idéale pour les plats importants de viande/poisson et fruits de mer et pour une cuisson plus tendre.

Après 5 minutes, le four revient à la fonction de cuisson établie précédemment.

13 - Utilisation des lumières du four

Un seul bouton lumineux active les lampes des fours.
Toucher pour allumer ou éteindre les lumières.
L'éclairage du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Quand un four est en service, les lampes du four s'allument automatiquement lors de l'activation d'un mode de fonctionnement.
Les lampes du four s'éteignent automatiquement à la désactivation du mode de fonctionnement.

REMARQUE : Une fois allumées, les lumières s'éteignent automatiquement après 3 minutes. Pour les rallumer, cliquer sur la touche ou ouvrir la porte.

Assurez-vous que l'horloge en temps réel affiche l'heure correcte.
Dans le mode temporisé, le four s'éteint à la fin du temps de cuisson programmé.

⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais laisser les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant et après la cuisson. Ceci pourrait compromettre les propriétés des aliments.

REMARQUE : Il n'est pas possible d'utiliser les fonctions temporisées si la sonde de température est activée. Le temps maximum programmable pour une cuisson est de 12h.

Temps de cuisson

Utilisez la fonction « Cook Time » pour faire fonctionner le four pendant une période de temps déterminée. Le four démarre immédiatement et s'éteint automatiquement quand le temps a expiré.

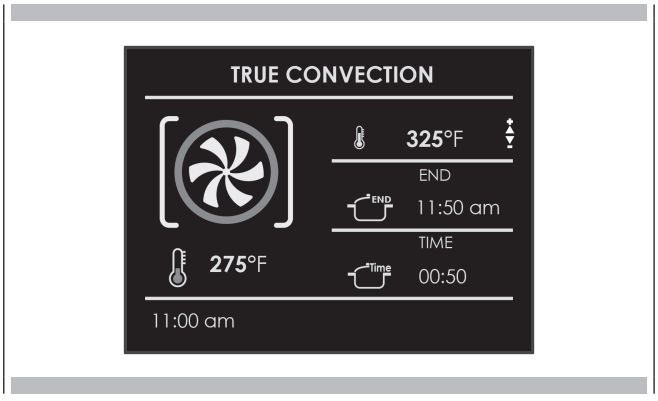
Régler un mode temporisé

1. Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
2. Il existe deux manières de paramétrer la fonction.

a) Sélectionner Time pour régler la durée puis cliquer sur ⏯.

b) Sélectionner END pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur ⏯.

3. Après avoir sélectionné une des deux options ci-dessus, régler la valeur de temps à l'aide des flèches ▲▼ puis confirmer avec la touche ⏯.
4. Après avoir enfoncé la touche ⏯, la cuisson démarre et les informations de la cuisson temporisée s'affichent..
   - Mode cuisson
   - Température
   - Temps de cuisson
   - Heure de fin de cuisson



5 Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint et un signal acoustique avertit que la cuisson est finie.

Pour modifier le temps de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche ◷ puis de saisir le nouveau temps de cuisson en cliquant de nouveau sur la touche ⏯.

Temps d'arrêt

Utilisez la fonction « Stop Time » pour retarder le démarrage de la cuisson temporisée. Réglez le temps de fin de cuisson et le four calculera automatiquement l'heure de démarrage. Le four démarre et s'éteint automatiquement.

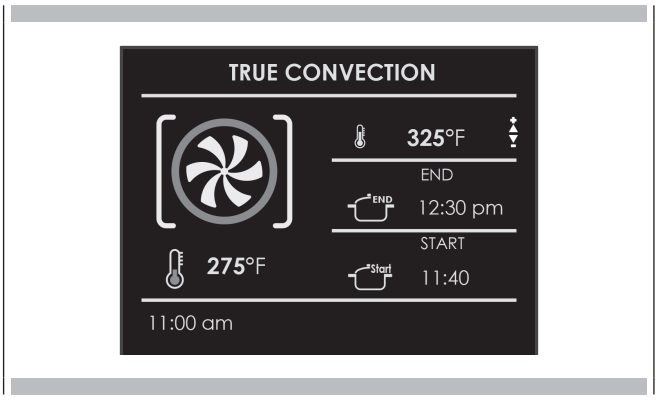
Pour retarder le démarrage d'un mode temporisé

1 En premier lieu, régler la cuisson temporisée comme indiqué au paragraphe « COOK TIME » (temps de cuisson).

2 Sélectionner END pour régler l'heure d'arrêt puis cliquer sur ⏯.

3 Régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des flèches ▲▼ puis conformer avec la touche ⏯.

1 Après avoir enfoncé la touche ⏯, la fonction se met en attente et les informations de cuisson retardée s'affichent à l'écran.
   - Mode cuisson
   - Température
   - Heure de fin de cuisson
   - Heure de début de cuisson



À la fin le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

Pour modifier le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson quand le four est déjà en marche, il suffit de cliquer sur la touche Time et d'entrer le nouveau temps de cuisson ou la nouvelle heure d'arrêt de cuisson puis de cliquer de nouveau sur la touche ⏯.

15 - Réglage de la sonde thermique (le cas échéant)

Quand vous cuisinez des biftecks ou de la volaille, c'est la meilleure manière pour savoir quand les aliments sont cuits correctement.
Ce four peut être doté, en option, de la sonde de température qui détecte la température à l'intérieur des aliments et arrête la cuisson dès que la valeur de consigne est atteinte.
Quand la sonde est utilisée, le four contrôle automatiquement le temps de cuisson.

REMARQUE : la sonde thermique est un accessoire disponible uniquement dans certaines versions du produit.
La tendreté, l'arôme et la saveur sont le résultat d'un contrôle précis et fonctionnel.
La sonde des aliments est un thermomètre qui, en étant inséré dans le plat, permet de contrôler sa température interne et de l'utiliser pour déterminer la fin de la cuisson.
En effet, il peut arriver par exemple que la viande paraisse bien cuite mais qu'elle soit encore saignante à l'intérieur!

La température atteinte par l'aliment pendant la cuisson est étroitement liée aux problèmes liés à la santé et à l'hygiène. La viande, la volaille, le poisson ainsi que les œufs crus peuvent contenir des bactéries.
Certaines bactéries font tourner les aliments tandis que d'autres, comme la Salmonelle, le Campylobacter jejuni, la Listeria monocytogenes, l'Escherichia coli ou le Staphylocoque doré, peuvent nuire – parfois très gravement – à la santé. Les bactéries se multiplient très rapidement au-dessus de 4.4°C et jusqu'à 60°C. La viande hachée présente tout particulièrement des risques de ce point de vue.

Afin d'éviter la prolifération des bactéries, il est nécessaire de:

- ne pas décongeler les aliments à température ambiante, mais au réfrigérateur ou encore au four, à l'aide de la fonction prévue à cet effet. Dans ce dernier cas, cuire l'aliment tout de suite après.
- Farcir la volaille juste avant de la manger. Ne jamais acheter de la volaille farcie sous emballage et n'acheter une volaille farcie déjà cuite que si vous comptez la manger dans les 2 heures.
- faire mariner la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- utiliser une sonde des aliments pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ces derniers ont une épaisseur supérieure à 5 cm, de manière à s'assurer que les températures minimales de cuisson sont atteintes.
- Les plus grands risques proviennent de la volaille mal cuite, qui est particulièrement dangereuse en raison de la Salmonellose.
- Eviter d'interrompre le processus de cuisson, c'est-à-dire de cuire les aliments seulement partiellement, de la conserver puis de terminer le processus de cuisson plus tard. Cette séquence favorise la prolifération des bactéries en raison des températures "chaudes" atteintes dans les aliments.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

⚠ IMPORTANT

Utiliser exclusivement la sonde à viande fournie avec l'appareil.

Quoiqu'il en soit, il est recommandé de consulter le tableau suivant extrait de la National Food Safety Database (USA).

Aliment	Température interne minimum
Hachis	
Hamburger	71° C
Bœuf. Veau. Agneau. Porc	74° C
Poulet.Dinde	74° C
Bœuf. Veau. Agneau	
Rôtis et Biftecks:	
viande saignante	La température pour la cuisson au bleu n'est pas indiquée par la NFSD car elle n'est pas sûre du point de vue sanitaire
saignant	63° C
à point	71° C
bien cuit	77° C
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
à point	71° C
bien cuit	77° C
Jambon frais	71° C
Saucisses fraîches	71° C
Volaille	
Poulet entier ou en morceaux	82° C
Canard	82° C
Dinde entière (non farcie)	82° C
Poitrine de dinde	77° C

⚠ AVERTISSEMENT

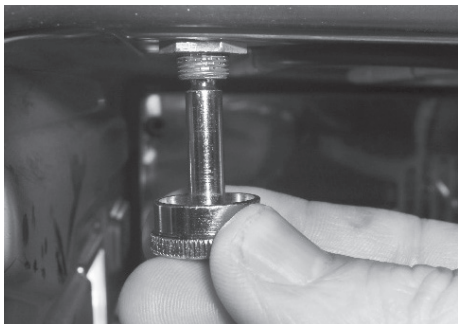
- Pour éviter de vous brûler, utilisez un gant de cuisine pour mettre et retirer la sonde de température quand le four est chaud.
- Toujours retirer la sonde par la poignée. Si elle est retirée en tirant sur le cordon, elle risque d'être endommagée.
- Toujours s'assurer que les aliments sont complètement décongelés avant d'introduire la sonde. Autrement elle pourrait s'abîmer.

REMARQUE : La sonde thermique ne peut pas être utilisée pour toutes les fonctions (la fonction sonde thermique n'est pas disponible non plus pour la fonction Recettes)
Si vous l'introduisez pendant l'exécution d'une de ces fonctions, un message invitant à extraire la sonde s'affiche.

- Si la sonde de température est enlevée par inadvertance pendant le fonctionnement, un message d'avertissement s'affiche.
- La température programmable pour la sonde va de 104°F à 212°F (40°C à 100°C).
- Le four garde en mémoire la dernière valeur de température programmée par l'utilisateur.

Comment utiliser la sonde thermique

Comme on peut le voir sur la figure, la prise de la sonde se trouve en haut à gauche de la chambre de cuisson, protégée par un couvercle métallique avec une fiche.
Retirer le couvercle et introduire la fiche de la sonde sur toute la profondeur (un léger clic confirmera la mise en place correcte).



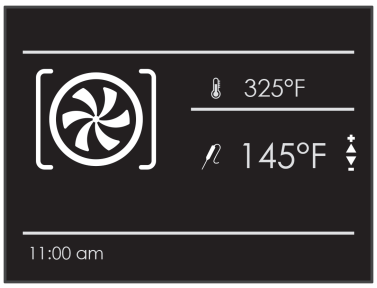
Introduire la sonde dans l'aliment sans toucher les parties grasses ni les os.



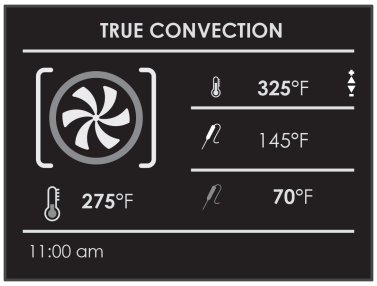
⚠ AVERTISSEMENT

Tenez bien compte du fait que la sonde des aliments ne fonctionnera pas si elle est connectée à un four déjà allumé!

introduire la pointe de la sonde dans la partie centrale et plus épaisse de la viande.
S'assurer que la sonde n'est pas en contact avec la graisse, les os, des parties du four ou les plats.
La sonde thermique est reconnue automatiquement dès son introduction et l'icône s'affiche à l'écran.
Quand un mode de cuisson est mis en marche avec la sonde déjà en place, la page de configuration de la fonction s'affiche automatiquement.



1. Sélectionner la température de sonde souhaitée à l'aide des flèches ▲▼ puis confirmer avec la touche ⏯.



2. Après avoir enfoncé la touche ⏯, la cuisson démarre et les informations de la cuisson avec sonde s'affichent.

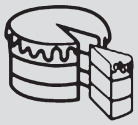
- Mode cuisson
- Température du four
- Température programmée de la sonde
- Température instantanée de la sonde

Une fois la température de consigne atteinte, le four s'éteint et un signal sonore indique que la cuisson est terminée.

REMARQUE : Une fois que la cuisson a démarré, il est possible de modifier la température à n'importe quel moment avec les flèches ▲▼.

Pour modifier la température de la sonde, cliquer sur la touche ⏯ puis sur la touche BACK et enfin de nouveau sur la touche ⏯.

La fonction Recettes de votre four vous permet de cuisiner sans avoir à programmer manuellement le four à chaque fois. Quand vous sélectionnez une recette « PROGRAMMÉE», le mode de cuisson et la température sont réglés automatiquement en fonction de la recette choisie dans le menu.

Liste de recettes	Type d'aliments	Conditions des aliments	Liste de recettes	Informations affichées
PRECONFIGUREES OU PERSONNELLES		FRAICHES	PAIN PIZZA ENTREES	TYPE D'ACCESSOIRE POSITION NIVEAU POIDS DES ALIMENTS TEMPS DE CUISSON PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE (OUI/NON)
		SURGELE		
		ENTIER	VIANDE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	VOLAILLE	
		EN MORCEAUX		
		ENTIER	POISSON	
		EN MORCEAUX		
		-	LEGUMES	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Sélectionner une recette déjà programmée :

1. Allumer le four, sélectionner l'icône 📖 et enfoncer le bouton ⏯.
2. A l'aide des flèches ▲▼ sélectionner la liste entre "PRESET" (PRECONFIGUREE) et "PERSONAL" (PERSONNELLE) et confirmer avec la touche ⏯.
3. Sélectionner le type d'aliment à cuire, à l'aide des flèches ▲▼ et des flèches ◀ ▶ puis confirmer avec la touche ⏯.
4. A l'aide des flèches ▲▼ choisir entre "FRESH" (FRAIS) ou "FROZEN" (CONGELE) ou, dans d'autres cas, entre "WHOLE" (ENTIER) ou "IN PEICES" (EN MORCEAUX) puis confirmer avec la touche ⏯.
5. Sélectionner la recette souhaitée avec les flèches ▲▼ puis confirmer avec la touche ⏯.
6. Quand la recette est sélectionnée, la page-écran suivante s'affiche :



7. Pour démarrer la recette, valider avec la touche ⏯.

   Au cours de la réalisation d'une recette, des signaux sonores et visuels demandent d'effectuer quelques opérations. Simplement suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.
8. À la fin le four s'éteint et un signal sonore et visuel (à l'écran) indique que la recette est terminée.

Sauvegarder une recette personnalisée :

Une fois une recette sélectionnée, il est possible de changer les paramètres de Temps et de Poids en sauvegardant la recette parmi les recettes PERSONNELLES.

1. Une fois qu'une recette a été sélectionnée, cliquer sur la touche ▲ puis confirmer avec la touche ⏯.
2. Pour modifier le poids, entrer le poids souhaité à l'aide des flèches ▲▼ puis confirmer avec la touche ⏯.



3. Le système passe automatiquement à la page du temps de cuisson. Pour modifier le temps, utiliser les flèches ▲▼ puis confirmer de nouveau avec la touche ⏯.



4. Il est alors possible d'enregistrer la recette dans la liste des recettes "PERSONAL" (PERSONNELLES) en sélectionnant "SAVE" (ENREGISTRER), puis confirmer avec la touche ⏯.

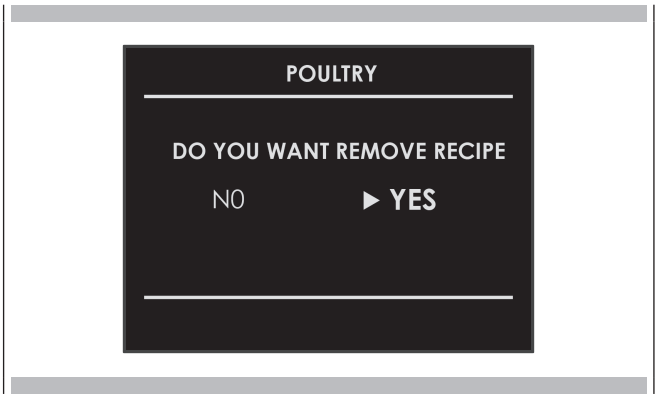


REMARQUE : Si vous modifiez les valeurs de temps ou de poids mais ne les sauvegardez pas tout de suite, un message vous demandant si vous souhaitez l'enregistrer va s'afficher à la fin de la recette.

5. Pour faire partir la recette, cliquer sur la touche ⏯.

Effacer une recette personnalisée :

1. Pour éliminer une recette de la liste des personnalisées, sélectionnez-la.
2. Cliquer sur la touche ◀, puis sélectionner le choix et confirmer avec la touche ⏯.



Nettoyage du four

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage en injectant de la vapeur dans la chambre de cuisson pendant 15 minutes. Une fois le cycle terminé, les incrustations qui ont pu se former en raison de la cuisson à haute température dans la chambre de cuisson, seront ramollies et donc plus faciles à éliminer.

ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

Nettoyage du circuit

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de nettoyage du circuit afin de le maintenir propre et performant au fil du temps.

ATTENTION

Une fois que les fonctions ont été terminées, une demande de décharge du circuit sera envoyée (voir paragraphe PURGE EAU)

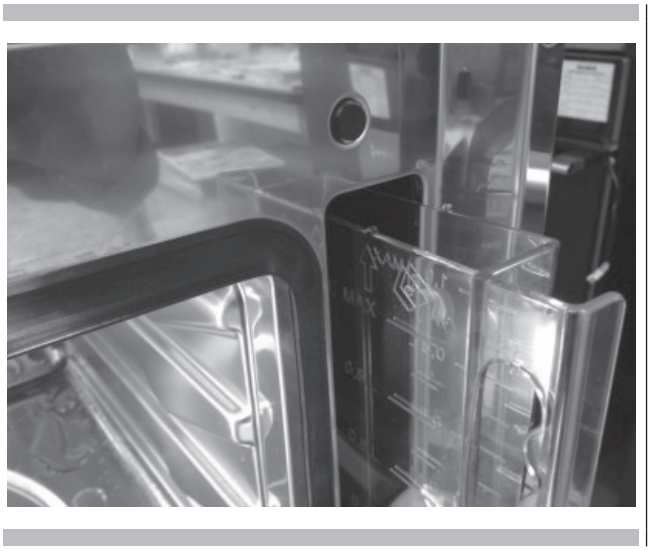
Ce four est unique en son genre car il ne nécessite aucun détartrage pour maintenir le bon fonctionnement du système de génération de vapeur.

Purge du circuit

Une fois que le cycle de la fonction vapeur est terminé, quand le four est éteint, demander une purge du circuit avec la touche ⏻.

Le message suivant s'affichera à l'écran. PURGE NECESSAIRE / OUVRIR LA PORTE

Ouvrir la porte en faisant attention à la vapeur chaude qui sera libérée. Un nouveau message s'affichera à l'écran avec une icône animée demandant à l'utilisateur d'extraire le récipient jusqu'au symbole indiqué sur ce dernier. Appuyer sur la touche ⏯ pour démarrer la purge du circuit..



Une fois que la procédure est terminée, le message PURGE TERMINEE / RETIRER ET VIDER LE RECIPIENT s'affichera à l'écran pour confirmer que la purge est été effectuée correctement. Si on ne souhaite pas répéter immédiatement un nouveau cycle de cuisson à la vapeur, il est recommandé de vider le récipient et de le remettre en place dans son logement et de fermer la porte.
Le four est maintenant prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

⚠ IMPORTANT

L'ampoule du four doit avoir des caractéristiques précises :

a) Structure supportant des températures élevées (jusqu'à 300 °C) ;
b) Alimentation électrique : voir la valeur V/Hz indiquée sur la plaque du numéro de série ;
c) Puissance 25 W ;
d) Connecteur G9.

Attention : s'assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe, afin d'éviter le risque d'électrocution.

- Pour éviter tout dommage, poser un torchon pour plats et casseroles, dans le four ;
- Retirer les vis qui retiennent le cadre en acier ;
- Retirer l'ampoule usée en la faisant glisser de son siège et en faisant attention de ne pas la casser ;
- Mettre en place la nouvelle ampoule en faisant attention de ne pas la toucher avec les mains (il est recommandé d'utiliser des gants en latex jetables) ;
- Remettre en place le cadre en acier inoxydable en faisant attention à ne pas poncer le joint d'étanchéité en silicone.
- Visser les vis en acier inoxydables retirées précédemment,
- Brancher l'appareil au secteur.

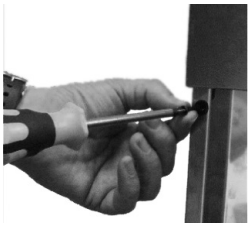




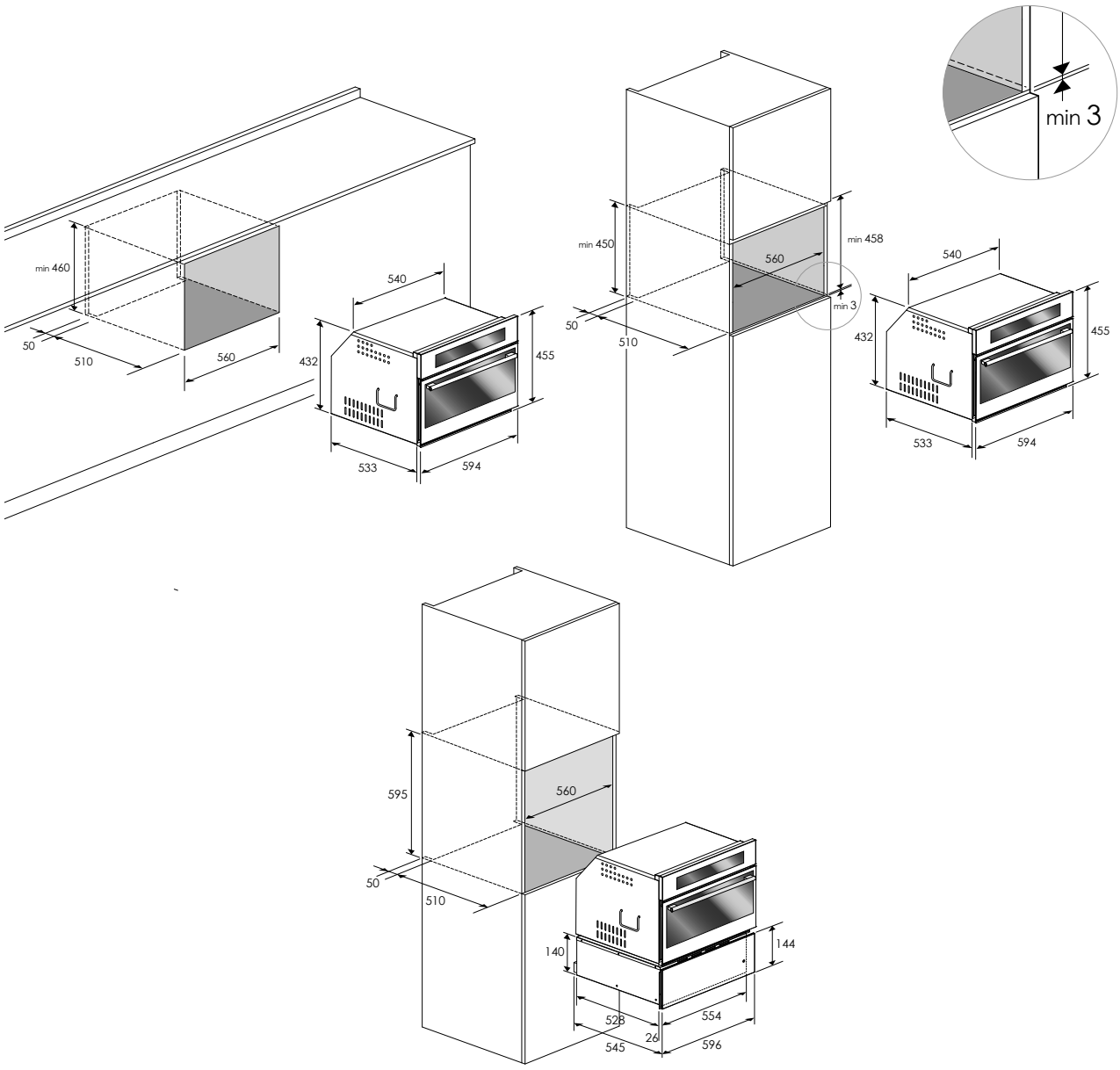


Installer le four dans une niche

Le four doit être installé sous une "surface de cuisson", dans une colonne ou combiné au tiroir chauffe-plat correspondant. Les dimensions de l'espace doivent être celles indiquées sur la figure. Le matériau de la niche doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré entre les parois de la niche et fixé avec les vis et les douilles fournies.



DECOUPE ET DIMENSIONS



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que :

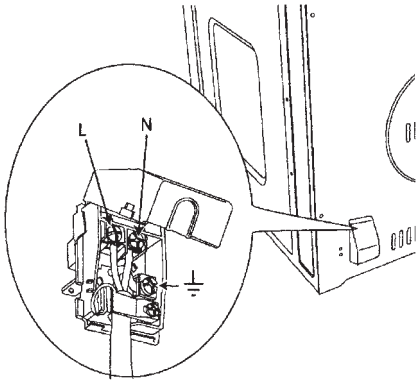
- les caractéristiques du système électrique satisfont les caractéristiques requises sur la plaque du numéro de série située à l'avant du four ;
- le système à une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux lois en vigueur

La connexion à la terre est requise par la loi. Le câble ne doit jamais atteindre une température supérieure à 50°C au-dessus de la température ambiante.
Ce four doit être branché à l'électricité avec un câble électrique et une fiche compatibles avec la prise de courant du système électrique qui alimente le four.
Si un appareil fixé ne dispose ni d'un câble électrique ni d'une prise ou si un autre dispositif qui garantit le sectionnement du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une coupure complète dans des conditions de tension excessive de catégorie III, ces dispositifs de sectionnement doivent être installés sur la ligne d'alimentation électrique principale (secteur) conformément aux règles d'installation.
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être à portée de main quand l'appareil est installé.

Remarque : Le fabricant décline toute responsabilité si les normes habituelles de prévention des accidents et les instructions ci-dessus n'ont pas été respectées.

TYPE DE CABLES ET LEUR DIAMETRE MINIMUM

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



20 - Résolutions des problèmes de cuisson

Avec la cuisson comme la cuisson à convection, des problèmes de cuisson peuvent arriver pour de nombreuses raisons autre qu'un mauvais fonctionnement du four. Vérifiez le tableau ci-dessous qui répond à la plupart des problèmes communs. Etant donné que la taille, la forme et le matériel de cuisson affectent les résultats de la cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus sombres et qui se sont voilés avec le temps et leur utilisation.

Problème de cuisson	Cause
Aliment brunissant de façon hétérogène	- Four non préchauffé - Papier aluminium sur la grille ou au fond du four - Plat de cuisson trop grand pour la recette - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment trop brun au fond	- Four non préchauffé - Utilisation de plat en verre, mat ou foncé - Position de grille incorrecte - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	- Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	- Température du four trop élevée - Four non préchauffé - Porte du four trop souvent ouverte - Scellé hermétiquement avec du papier aluminium - Plat trop grand
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuit	- Temps de cuisson pas assez long - Utilisation de plat en acier brillant - Position de grille incorrecte - Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson incorrect - Gâteau vérifié trop tôt - Porte du four trop souvent ouverte - Plat trop grand
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus.	- Température du four trop élevée - Temps de cuisson trop long - Plat touchant aux autres plats ou la paroi du four - Position de grille incorrecte - Plat trop grand
Bords de croûte de tarte trop bruns	- Température du four trop élevée - Bords de croûte trop minces

Avant d'appeler un dépannage, vérifiez ce qui suit pour éviter des charges de dépannage non nécessaires.

Problème de four	Solution des problèmes par étape
Autre erreur F__ figurant à l'affichage	Eteignez le four et le rallumez après quelques secondes. Si le problème persiste, notez le code d'erreur et téléphonez au centre de service agréé.
Le display du four ne s'éteint pas	Coupez l'alimentation à la source principale (fusible ou disjoncteur). Remettez le disjoncteur. Si le problème persiste, téléphonez au centre de service agréé.
Ventilateur de refroidissement continuant à fonctionner une fois le four éteint	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment froids.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. Assurez-vous que le four est bien branché. Vérifiez que la température du four est correctement sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément	Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour la position des grilles recommandée. Réduisez toujours votre recette de 25 °F (15 °C) lorsque vous cuisinez avec le mode de cuisson à convection.
L'éclairage du four ne fonctionne pas correctement	Remplacez ou réinsérez l'ampoule si elle est desserrée ou en panne. Voir Page 25. Ne touchez pas l'ampoule avec vos doigts car cela peut la faire griller.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	Assurez-vous que le four est bien branché.

Avant de contacter l'assistance, merci de vérifier la section "Diagnostic de pannes". Cela pourrait vous épargnez le coût d'un appel d'assistance.
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.
Quand vous appelez, merci d'indiquer la date d'achat et le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil.
Ces informations nous aident à mieux répondre à votre demande.

Enregistrement des données d'entretien

Pour l'emplacement de la plaquette d'identification, voir Page 3.
Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous.
Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Enregistrement des données d'entretien
Numéro de modèle _____
Numéro de série _____
Date d'installation ou de prise de possession _____

23 - WIZARD APP contenus supplementaires pour les produits SOUS VIDE

Pour une utilisation optimale du produit, nous vous recommandons de télécharger l'APPLICATION HOOVER **WIZARD*** depuis votre smartphone ou votre tablette. Ensuite, vous devez accéder à la section SOUS VIDE et entrer le numéro de série du produit acheté. Il est ainsi possible d'enregistrer votre produit dans l'application **WIZARD** et de bénéficier de contenus supplémentaires dédiés à ce type de produit:

- **INTRODUCTION** : Remarques sur le système Sous Vide et les produits qui le composent: Tiroir à vide, four à vapeur, cellule de refroidissement rapide.
- Section **INFORMATION PRODUIT** : guide rapide sur l'utilisation de l'appareil acheté, avec un lien vers le manuel d'instructions en ligne et le numéro d'assistance technique - Service.
- Section **ASTUCES ET CONSEILS** : astuces utiles et innovantes pour utiliser le produit à travers certaines de ses principales fonctions et astuces.
- Section **RECETTES** : recettes simples mais savoureuses pour cuisiner avec le système de vide (plateau à vide - four à vapeur - cellule de refroidissement rapide)

**Disponible à la fois sur Apple Store pour les appareils*

	Index	SEITE
1 -	**Pflege und Wartung**	**3**
2 -	**Erste Anwendung**	**4**
	Benutzung des Flachgrills	4
	Benutzung der gelochten Backpfanne	4
3 -	**Umweltverträglichkeit**	**5**
4 -	**Das Bedienfeld**	**6**
	Tastenfeld	6
5 -	**Allgemeine Informationen des Ofens**	**7**
	Fehlercodes	7
	Piepstöne	7
	Standardeinstellungen	7
	F Fehlercodes	7
	Vorheizen	7
	Timer	7
6 -	**Allgemeine Tipps zum Ofen**	**8**
	Den Ofen vorheizen	8
	Bedienungshinweise	8
	Kochen in großer Höhe	8
7 -	**Inbetriebnahme**	**9**
	Anleitung fürs erste Einschalten	9
8 -	**Bedienereinstellungen**	**10**
	Sprache	10
	Temperatur & Gewicht	10
	Uhrzeit	10
	Datum	11
	Hellligkeit	11
	Lautstärke	11
9 -	**Systemeinstellungen**	**12**
	Ereignisprotokoll	12
	Demo	12
10 -	**Den Ofen starten**	**13**
	Den Ofen ein- und ausschalten	13
	Garfunktion auswählen	13
	Tabelle der Garfunktionen	14

	Index	SEITE
11 -	**Klassisches Garen**	**15**
	Garfunktion verändern	15
	Temperatur verändern	15
	Vorheizen	15
12 -	**Dampfgaren**	**16**
	Garvorgänge	16
	Dampfgaren	16
	Kombiniertes Garen mit Dampf und Umluft	17
	Funktion Steam Assist	17
13 -	**Ofenbeleuchtung**	**18**
14 -	**Bedienung mit Zeitschaltung**	**19**
	Garzeit	19
	Stoppzeit	19
15 -	**Bratenthermometer einstellen (falls vorhanden)**	**20**
	Wie das Bratenthermometer verwendet wird	21
16 -	**Rezepte**	**22**
17 -	**Pflege und Reinigung des Ofens**	**24**
	Ofenreinigung	24
	Reinigung des Kreislaufs	24
	Entleerung des Kreislaufs	24
18 -	**Glühbirne des Ofens austauschen**	**25**
19 -	**Für den Montagefachmann**	**26**
	Den Ofen einem Schrank installieren.	26
	Stromanschluss	27
20 -	**Lösen klassischer Backprobleme**	**28**
21 -	**Bedienungsschwierigkeiten lösen**	**29**
22 -	**Kundendienst**	**30**
	Liste der Wartungseinsätze	30
23 -	**WIZARD APP** WIZARD Tech that talks	
	Extra inhalt für SOUS VIDE Produkte	**30**

WICHTIGE BEDIENUNGS- UND SICHERHEITSANLEITUNGEN

Vor Gebrauch sorgfältig durchlesen

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue, sorgfältig konzipierte und aus erstklassigen Materialien hergestellte Produkt wurde akkurat kontrolliert, um allen Ihren Bedürfnissen für das perfekte Kochen zu entsprechen. Wir bitten Sie deshalb, diese einfachen Anleitungen zu lesen und einzuhalten, mit denen Sie schon ab dem ersten Gebrauch herausragende Ergebnisse erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

DIESES PRODUKT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AN PERSONEN UND GEGENSTÄNDEN AB, DIE AUF EINE FALSCHE INSTALLATION ODER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER UNGEGEIGNETEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

DIE VORRICHTUNG DARF NICHT VON PERSONEN (KINDER INBEGRIFFEN) BENUTZT WERDEN, DIE KÖRPERLICHE, SENSORIALE ODER GEISTIGE BEHINDERUNGEN HABEN ODER VON PERSONEN OHNE DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER WISSEN, ES SEI DENN SIE WERDEN VON EINER PERSON, DIE FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, ÜBERWACHT UND ANGEWIESEN.

KINDER MÜSSEN ÜBERWACHT WERDEN, DAMIT SIE MIT DEM APPARAT NICH SPIELEN.
KEINE ALUMINIUMFOLIE, TÖPFE ODER ÄHNLICHE GEGENSTÄNDE, DIE DIE BASIS BERÜHREN, IN DEN OFEN ZUM GAREN STELLEN.

DER APPARAT WIRD WÄHREND DER BENUTZUNG SEHR HEISS. WARNUNG: DIE HEIZELEMENTE DES OFENS NICHT BERÜHREN

ACHTUNG:

- Sind die Türdichtungen oder die Tür beschädigt, dann darf der Ofen erst nach der Reparatur durch einen Fachmann wieder benutzt werden.
- Der Apparat und seine internen Bauteile, vor allem die Elektrik, dürfen nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen repariert, verändert oder den Wünschen des Kunden angepasst werden. Unsachgemäße Reparaturen können schwere Unfälle verursachen oder Schäden am Apparat und der Umgebung sowie zu Fehlfunktionen führen.
- Erinnern Sie sich daran, dass sogar das Austauschen der Lampe durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden muss, das zuerst den Apparat von der Hauptleitung trennt.
- Falls der Apparat nicht funktioniert oder repariert werden muss, dann setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.
- Nur Originalersatzteile verwenden.

WICHTIG:

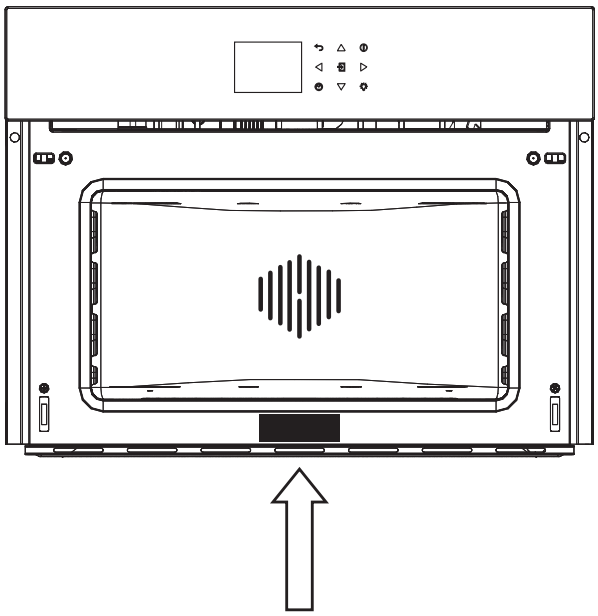
- Als Vorsichtsmaßnahme immer den Stecker ziehen, bevor der Ofen gereinigt wird.
- Außerdem möglichst keine sauren oder basischen Substanzen, wie Zitrone, Essig, Salz, Tomaten, etc. verwenden. Möglichst keine chlor- oder säurehaltigen oder kratzenden Produkte verwenden, vor allem, für die beschichteten Wände.

- Obwohl die Garkammer aus Hochqualitätsstahl besteht, kann eine nicht korrekte Wartung zu Korrosion führen;
- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden und Speisereste müssen entfernt werden;
- Den Ofen nicht sofort reinigen, nachdem die Speisen herausgenommen wurden, da Dampftropfen immer noch sehr heiß sind (Verbrennungsgefahr); am Display überprüfen, dass die Resttemperatur sehr niedrig ist oder kalt ist.
- Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, denn es könnte Dampf austreten, der zu Verbrennungen führen kann.
- Kommt nach einem Stromausfall der Strom zurück, dann bittet der Ofen Sie, den Kreislauf zu leeren, auch wenn sich darin kein Wasser befindet.
- Keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallkratzer verwenden, um die Glastüren des Ofens zu reinigen, denn diese können die Oberfläche verkratzen und das Glas zerbrechen.
- Beim Reinigen darauf achten, dass kein Wasser in den Apparat gelangt.
- Nur leicht feuchte Lappen verwenden.
- Niemals Wasser innen oder außen auf den Apparat sprühen.
- Keine Dampfreiniger verwenden, da das eindringende Wasser zu Schäden führen kann.
- Den Apparat nicht zum Heizen oder Befeuchten eines Raumes verwenden.
- Benutzen Sie die Taste "Kindersicherheit".
- Der Apparat muss in einem Raum mit einer Temperatur zwischen 5 °C und 35 °C installiert werden.
- Bei Frostgefahr kann das Restwasser in den Pumpen gefrieren und diese beschädigen.
- Nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer verwenden.
- Das Bratenthermometer ist ein Zubehör und ist nur bei einigen Ausführungen des Produkts erhältlich.
- Ein Set mit sechs Gastronorm-Blechen ist als Zubehör auf Anfrage erhältlich.

⚠ WICHTIG

Das Typenschild des Ofens muss auch nach dem Einbau zugänglich sein. Das Typenschild, das sichtbar ist, wenn die Tür geöffnet wird, gibt alle Informationen an, die zur Anfrage von Ersatzteilen des Apparats benötigt werden.

PLAKETTE MIT DER SERIENNUMMER



2 - Erste Inbetriebnahme

Der Ofen sollte völlig mit Seife und Wasser gereinigt und sorgfältig gespült werden.
Den Ofen etwa 30 Minuten lang auf maximale Temperatur aufheizen; dabei wird das gesamte Restöl der Herstellung, das beim Garen unangenehme Gerüche erzeugen könnte, entfernt. Die Umluftfunktion ohne Zubehör im Ofen verwenden.
Vor der ersten Verwendung des Zubehörs, dieses sorgfältig mit einer sehr heißen Lauge waschen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Benutzung des Flachgrills

Um den Flachgrill herauszunehmen, ziehen Sie den Grill in ihre Richtung, bis dieser stoppt. Dann anheben und herausziehen.
Um den Flachgrill einzuführen, diesen in einem Winkel von 45 Grad einschieben, dann horizontal positionieren und dann völlig einschieben.







Verfügt der Grill über eine Fettpfanne, dann muss diese leicht angehoben werden. Ziehen Sie diese dann in ihre Richtung. Zum Einsetzen diese wieder langsam hineinschieben, bis sie richtig sitzt.

Benutzung der gelochten Backpfanne

Dieses Blech wird beim Dampfgaren verwendet und wird auf den Flachgrill mit seinen Stützen positioniert.



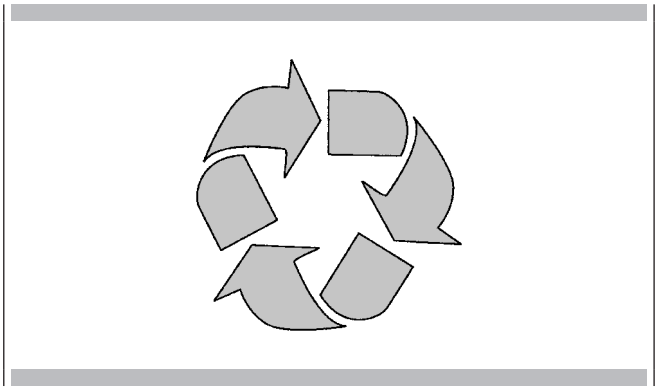


MERKE: Das Set mit sechs Gastronorm-Blechen ist als Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Wir empfehlen außerdem diese gemeinsam mit einem Auffangblech zu verwenden, so dass Tropfen, die beim Garen von den Speisen herunterfallen, aufgefangen werden.

Zum Schutz der Umwelt wurde für die Unterlagen zu diesem Geräts chlorfrei gebleichtes Papier oder Recyclingpapier verwendet.
Die Verpackung wurde aus umweltfreundlichen Produkten hergestellt und kann daher wieder verwendet oder recycelt werden.
Das Recyceln der Verpackung trägt zur Einsparung von Rohstoffen und zu einer Reduzierung der Industrie- und Haushaltsmüllmengen bei.

DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen.
Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt.

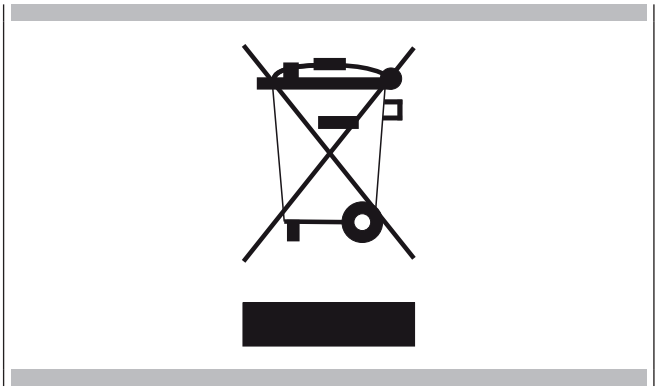


DIESES GERÄT stimmt mit der EU-Richtlinie 2002/96/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) überein und ist dementsprechend markiert. Wenn der Anwender sicherstellt, dass das Produkt sachgerecht entsorgt wird, trägt er dazu bei, den negativen Umwirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

DAS ZEICHEN auf dem Produkt oder den begleitenden Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zur Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.

DIE ENTSORGUNG MUSS in Übereinstimmung mit der örtlichen Gesetzgebung zur Müllentsorgung GESCHEHEN.

Für ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN über Entsorgung und Recycling dieses Produkts, setzten Sie sich bitte mit dem örtlich zuständigem Amt, der Müllentsorgungsstelle oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, in Verbindung.



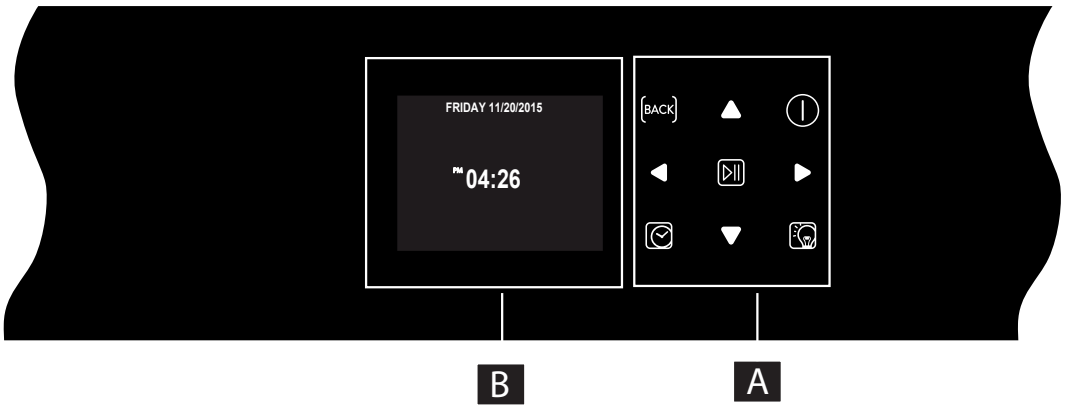
Machen Sie den Apparat vor dem ABWACKEN unverwendbar, in dem Sie das Stromkabel durchschneiden.

4 - Das Bedienfeld

Ihr Apparat kann sich leicht von der unten aufgeführten Abbildung unterscheiden.

A - Tastenfeld

B - Bildschirm



Tastenfeld

Die Tasten sanft drücken. Das Tastenfeld funktioniert nicht, wenn mehr als eine Taste gleichzeitig gedrückt wird.

	Bewegungspfeile
BACK	Zurück zur vorherigen Seite. Gedrückt halten, um wieder auf die Homepage zu kommen
	Schaltet den Ofen ein und aus.
	Bestätigt die Einstellungen und startet den Garvorgang. Falls beim Garen gedrückt, dann wird die Funktion in Pause gesetzt. Zum erneuten Start nochmals drücken.
	Zum Einstellen des Timers. Eingabe der Menüfunktionen beim Garen.
	Schaltet die Ofenbeleuchtung ein und aus.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens, das gesamte Verpackungs- und Fremdmaterial vom Ofen/von den Öfen entfernen. Solches Material kann, falls es im Ofen verbleibt, schmelzen oder sich entzünden

Fehlercodes

Dieser Code erscheint, falls die elektronische Steuerung einen Fehler feststellt. Erscheint der Fehler, dann wird die derzeitige Funktion blockiert. Bezieht sich die Fehlermeldung auf eine Sicherheitsfunktion, dann kann der Ofen nicht mehr benutzt werden und bei jedem Startversuch wird der gleiche Fehler angezeigt (Kundendienst anrufen). Bezieht sich der Fehler auf ein geringeres Problem, dann kann der Ofen bis auf die Funktion, bei der die Fehlermeldung erscheint (z.B. Heizlelement) weiterhin benutzt werden.

Piepstöne

Bestätigen, dass das Kommando nach dem Drücken der Taste, empfangen wurde.
Sie zeigen auch an, dass eine Zeitfunktion beendet wurde (z.B. Timer oder zeitgesteuertes Garen). Beim Ausführen eines Rezepts, zeigt ein akustisches Signal an, dass der Ofen auf einen Eingriff durch den Bediener wartet (z.B. einen Teller hineinstellen oder etwas umdrehen). Piepstöne weisen auch auf einen Fehler des Ofens hin.

Standardeinstellungen

Die Garweise wählt automatisch eine geeignete Temperatur aus, wenn die Garweise gewählt wurde. Diese kann verändert werden, falls eine andere Art benötigt wird.

F Fehlercodes

Diese Codes werden angezeigt, wenn die elektronische Steuerung ein Problem am Ofen oder an der Elektronik findet.
Der Fehlercode wird im Fehlerprotokoll im Setup-Menü aufgezeichnet. Dieser Fehler kann dem Techniker des Kundendienstes mitgeteilt werden, so dass er/sie die mögliche Ursache des Problems im voraus verstehen kann.

Vorheizen

Beim Einstellen einer Garfunktion und beim Heizen des Ofens startet das Vorheizen und die augenblickliche Temperatur wird gemeinsam mit der Temperaturikone angezeigt.
Sobald 100% erreicht sind, erklingt ein Ton "Vorheizen zu Ende" und die Anzeige der derzeitigen Temperatur verschwindet.

Timer

⚠ WARNUNG

Der Timer an Ihrem Ofen schaltet den Apparat weder ein noch aus, sein einziger Zweck ist es, Sie durch den Summer auf etwas aufmerksam zu machen. Möchten Sie den Ofen automatisch abschalten, dann wählen Sie bitte die Funktion "Garen zu Ende" oder die verzögerte Garkfunktion.

HINWEIS: Wird die OFF-Taste gedrückt, dann wird der Timer aber nicht zurückgesetzt oder gestoppt.

1. Taste drücken und die gewünschte Uhrzeit mithilfe der Pfeile ▲▼ einstellen und mit der Taste ⏯ bestätigen. Um zwischen Stunden und Minuten zu wechseln, benutzen Sie die Pfeile ◀▶.
2. Die Uhrzeit kann von 1 Minute bis 12 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und ist diese eingestellt, dann wird die verbleibende Zeit immer auf der unteren Statusleiste angezeigt, bis die Zeit abgelaufen ist oder zurückgesetzt wird.
3. Um die Zeiteinstellung zu verändern oder zu annullieren, muss die Taste einige Sekunden lang gedrückt gehalten werden.
4. Das Format des Timer ist normalerweise STD:MIN und geht in der letzten Minute auf MIN:SEK über.
5. Ist die Zeit abgelaufen, dann wird 00:00 angezeigt und der Summer wird eine Minute lang ertönen, bis die Taste gedrückt wird.

6 - Allgemeine Tipps zum Ofen

Den Ofen vorheizen

- Durch die Auswahl einer höheren Temperatur verkürzt sich die Vorheizzeit nicht.
- Vorheizen ist notwendig, um ein besseres Ergebnis beim Backen von Kuchen, Keksen, Gebäck und Brot zu erzielen.
- Vorheizen hilft beim Anbraten und Fleischsäfte zu versiegeln.
- Vor dem Vorheizen die Roste in die richtige Position bringen.
- Beim Vorheizen wird die gewählte Gartemperatur immer angezeigt.
- Ein Piepston bestätigt, dass der Ofen vorgeheizt ist und die "festgestellte Temperatur" erlöscht.

Bedienungshinweise

- Keine Pfannen auf der offenen Ofentür abstellen.
- Die Innenbeleuchtung des Ofens dazu verwenden, um Speisen durch das Ofentürfenster zu betrachten anstatt die Tür öfters zu öffnen.

Kochen in großer Höhe

- Falls Sie in einer großen Höhenlage kochen, dann weichen Rezepte und Garzeiten vom Standard ab.

Anleitung fürs erste Einschalten

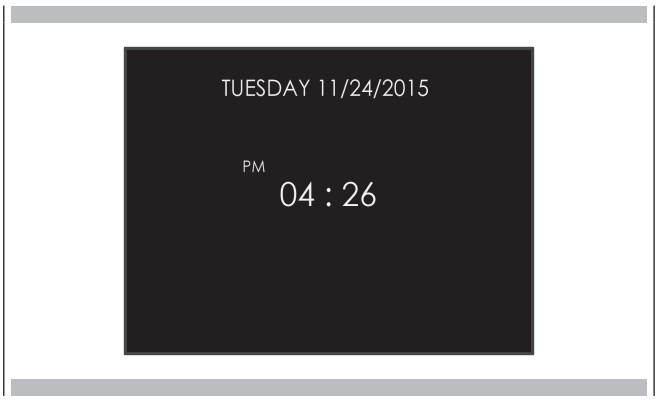
Nachdem der Ofen zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden wurde, dann bereitet sich die Steuerung automatisch auf einige Nutzereinstellungen vor, die auch für späteren Nutzungen abgespeichert bleiben.

HINWEIS: Sowie bei der ersten als auch bei nachfolgenden Verbindungen mit der Stromversorgung, führt der Mechanismus des Türschlosses eine Kalibrationsdurchlauf aus – **halten Sie dabei die Tür geschlossen.**

- Sprache
- Temperatur & Gewicht
- Uhrzeit
- Datum

Die Anleitungen der Bedienungseinstellungen befinden sich im Abschnitt NUTZEREINSTELLUNGEN.

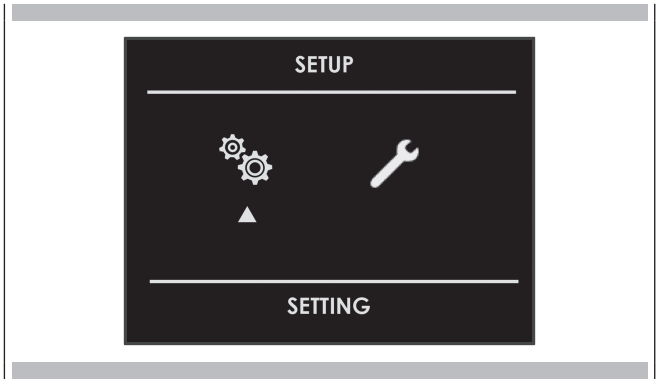
Nachdem die Nutzereinstellungen ausgeführt wurden, geht das Bedienfeld automatisch in "Standby" über.



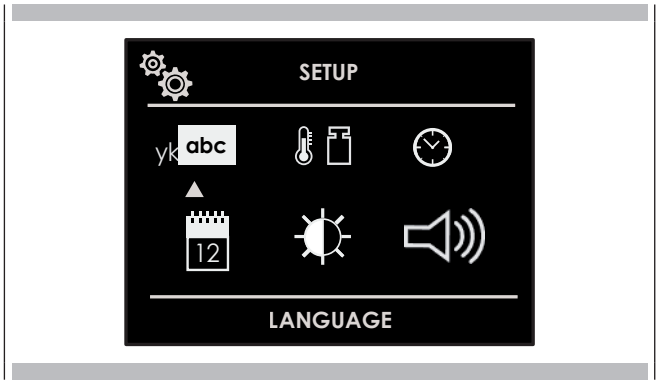
Mit eingeschaltetem Ofen, Ikone ⚙ wählen und mit Taste ⏯ bestätigen, um in das Menü EINSTELLUNGEN zu gelangen. Dieses Menü erlaubt es, die Einstellungen Ihres Ofens persönlich zu gestalten. Um auf diese zugreifen zu können, dürfen keine Garfunktionen oder Zeiteinstellungen aktiv sein.

HINWEIS: Das MENÜ EINSTELLUNGEN kann nicht eingestellt werden, falls schon Zeiteinstellungen eingestellt wurden: zuerst alle laufenden Zeiteinstellungen löschen.

1. Taste ◀ ▶ drücken, um das untergeordnete Menü zu wählen und mit der Taste ⏯ bestätigen.



2. Dieses Menü benutzen, um folgende Einstellungen zu verändern: Taste ◀ ▶ oder ▲▼ drücken, um die Einstellung zu wählen oder eines der sechs untergeordneten Menüs zu wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



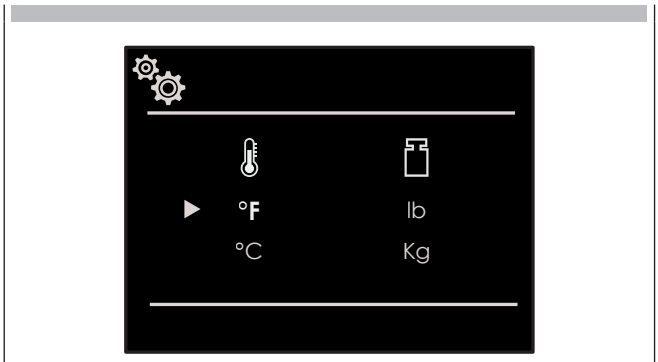
Sprache

Die Pfeiltaste ▲▼ drücken, um eine Sprache auszuwählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



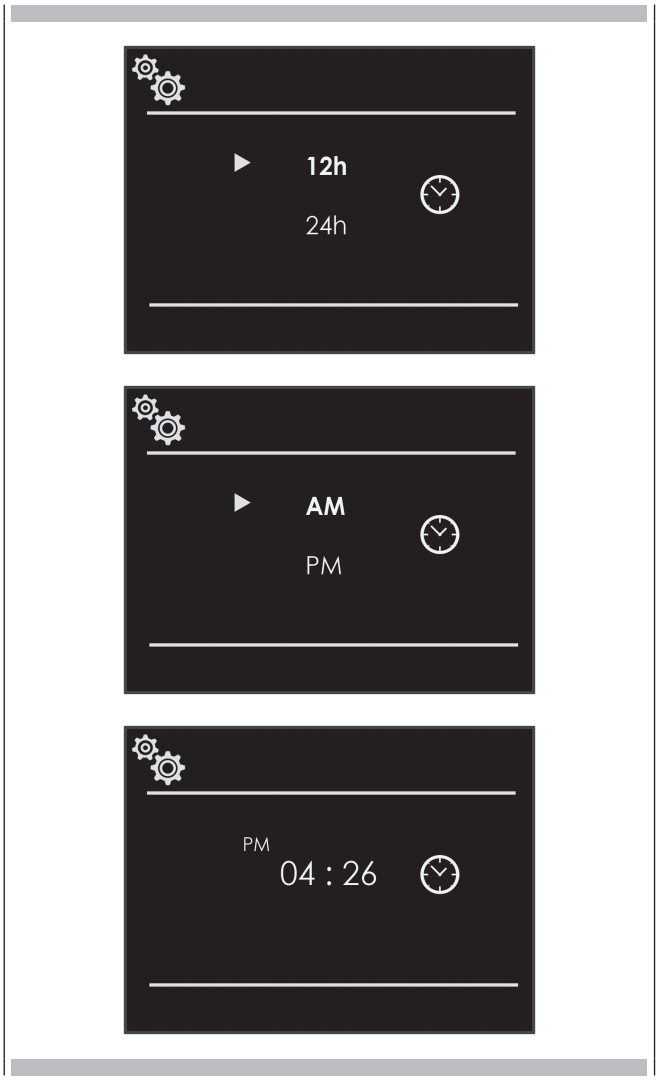
Temperatur & Gewicht

Taste ◀ ▶ und ▲▼ drücken, um eine der zwei Temperaturmaße "°C/°F" oder Gewichtsmaße Kg/ib zu wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



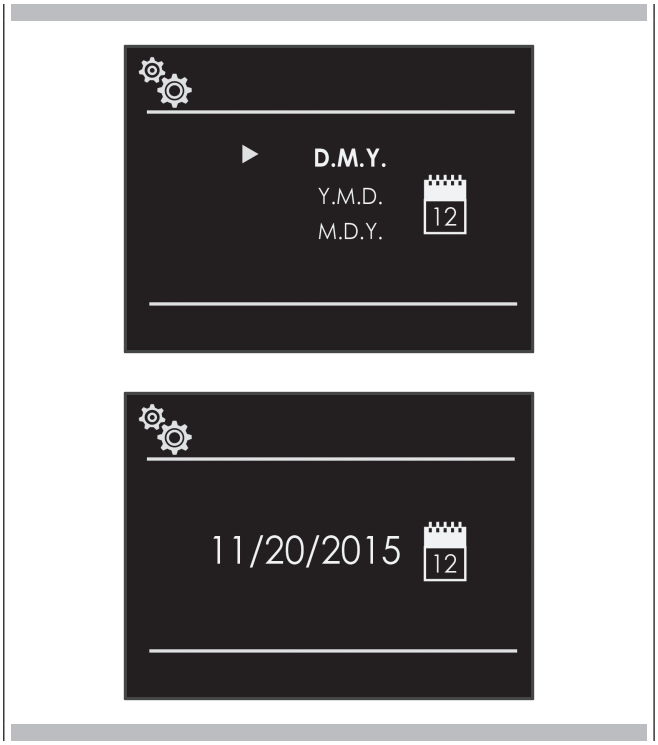
Uhrzeit

Pfeiltaste ▲▼ drücken, um ein Zeitformat "12h AM/PM oder 24h" auszuwählen und mit Taste ⏯ bestätigen. Anschließend die Zeiteinstellung mit den Pfeilen ▲▼ einstellen und mit Taste ⏯ bestätigen.



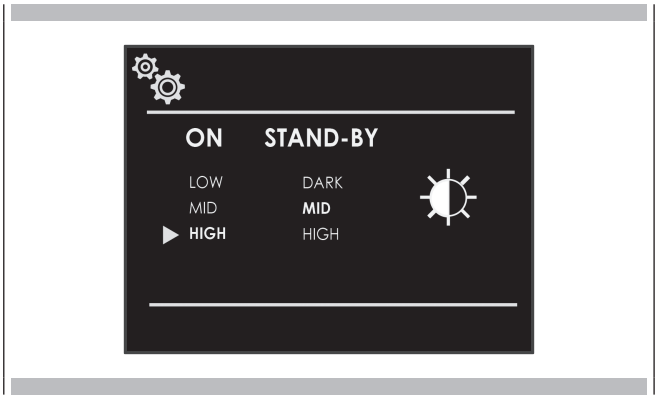
Datum

Pfeiltaste ▲▼ drücken, um das Datum unter den Formaten "D.M.Y. – Y.M.D. – M.D.Y." auszuwählen und mit der Taste ⏯ bestätigen. Anschließend den Wert mit den Pfeilen ▲▼ einstellen und mit Taste ⏯ bestätigen.



Hellligkeit

Pfeiltaste ▲▼ drücken, um die Helligkeiteinstellung zwischen AN oder STANDBY auszuwählento, dann mit den Pfeilen ▲▼ den gewünschen Helligkeitsgrad auswählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



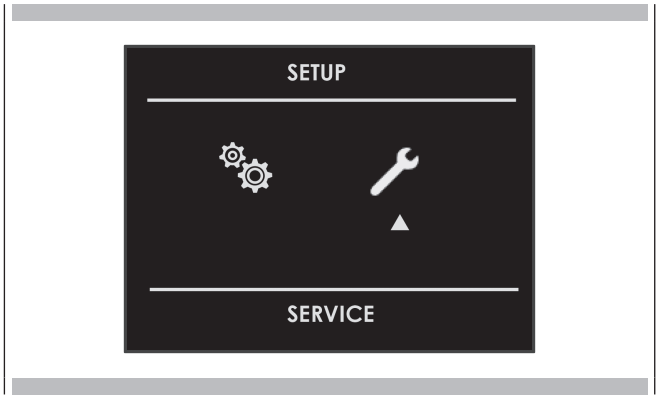
Stärke der Helligkeit

Pfeiltaste ▲▼ drücken, um die Stärke der Helligkeit auszuwählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



Mit eingeschaltetem Ofen, Ikone ⚙ wählen und mit Taste ⏯ bestätigen, um in das Menü EINSTELLUNGEN zu gelangen. Dieses Menü erlaubt es, mehrere Parameter oder spezielle Funktionen einzustellen. Hier kann auf auf die Liste der Fehlerereignisse zugegriffen werden.

1. Tasten ◀ ▶ drücken, um das untergeordnete Menü zu wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.

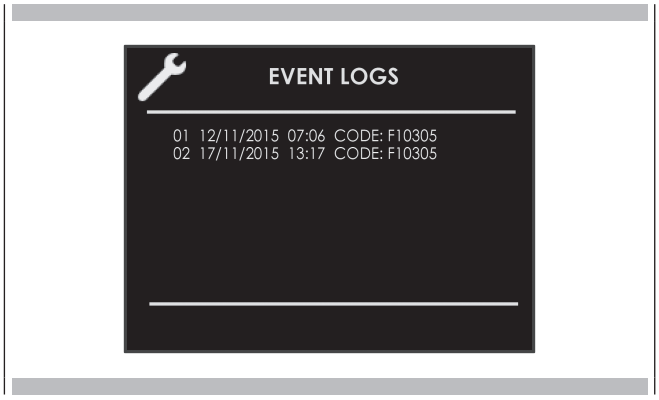


2. Dieses Menü benutzen, um folgende Einstellungen zu verändern: Tasten ▲▼ drücken, um die Position, die eingestellt oder angezeigt werden soll, aus den drei verfügbaren auszuwählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



Ereignisprotokoll

In diesem Menü können Fehler geprüft und abgespeichert werden. Diese Codes können dem Kundendienst mitgeteilt werden.



Demo

Mit dieser Funktion soll die Funktionsweise DEMO eingestellt werden, wodurch der Ofen nicht mehr benutzt werden kann, dieser aber automatisch einige Funktionen vorführt.

1. Taste ◀ ▶ drücken, um AN auszuwählen.
2. Mit Taste ⏯ bestätigen.
3. Taste ⏻ drücken.

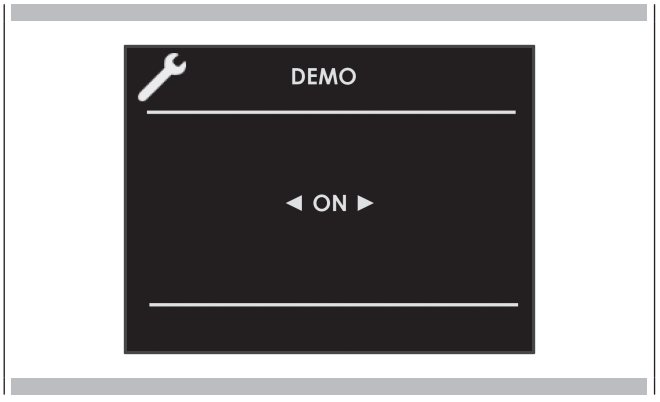
Nach etwa 30 Sekunden beginnt der Ofen in dieser Betriebsweise zu funktionieren.

Um die DEMO-Funktion zeitweilig zu stoppen, die Taste einfach einige Sekunden lang gedrückt halten, bis der Ofen auf Standby übergeht.

Um erneut zu starten, die Taste ⏻ drücken.

Um die Funktion auszuschalten, in die Anzeige DEMO gehen und auf AUS drücken. Mit Taste ⏯ bestätigen.

HINWEIS: Diese Funktion bleibt auch eingestellt, wenn der Ofen von der Stromversorgung getrennt wird.



Den Ofen ein- und ausschalten

⚠ WICHTIG

- Taste ⏯ stoppt die Funktion nicht.
- Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, wird die Kühlventilator solange weiterarbeiten, bis die Innenteile des Ofens abgekühlt sind.

Taste ⏻ drücken, um den Ofen anzuschalten und nochmals drücken, um diesen auszuschalten. Der Ofen geht wieder in Standby über.

Garfunktion auswählen

Klassisches Garen	
	UMLUFT
	RING & GRILL
	GRILLEN MIT UMLUFT
	GRILLEN
Dampfgaren	
	DAMPF 100
	DAMPF 130
	DAMPF & RING
	DAMPFOFEN REINIGEN
	DAMPFKREISLAUF REINIGEN

1. Ikone ▦ auswählen und Taste ⏯ drücken. Die geeignete Garmethode der zu garenden Speise mit den Pfeilen ◀ ▶ und ▲ ▼ wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.
2. Auf der Seite der Anzeige kann die Garmethode immer noch mit den Tasten ◀ ▶ verändert werden.
3. Ist die vorgeschlagene Temperatur richtig, diese mit Taste ⏯ bestätigen, um mit dem Garen zu beginnen. Wird die Taste ⏯ nicht innerhalb von 10 Sekunden gedrückt, dann geht der Ofen in die automatische Betriebsweise über und die Ikone der Garvorgänge schaltet sich ein.

Tabelle der Garfunktionen

GARWEISE	IKONE	TEMPERATUR		
		Min.	Voreinstellung	Max.
UMLUFT		50° C	165° C	230° C
RING & GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILLEN MIT UMLUFT		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
DAMPF 100		40° C	100° C	100° C
DAMPF 130		70° C	130° C	130° C
DAMPF & RING		50° C	165° C	230° C
REINIGUNGSFUNKTION	**IKONE**	**TEMPERATUR**		
		Min.	**Voreinstellung**	**Max.**
DAMPFOFEN REINIGEN		-	100° C	-
DAMPFKREISLAUF REINIGEN		-	-	-

Garfunktion verändern

1. Beim Garen ohne Zeiteinstellung kann eine Pause mit Taste ⏯ vorgenommen werden. Alle Einstellungen des unterbrochenen Garvorgangs bleiben abgespeichert und können wieder gestartet werden, in dem die Taste erneut gedrückt wird.
2. Soll die Garweise verändert werden während der Ofen läuft, Taste ⏯ drücken und dann Taste BACK. Jetzt kann eine andere Garweise aus den verfügbaren Funktionen mithilfe der Pfeile ◀ ▶ ausgewählt werden.

Temperatur verändern

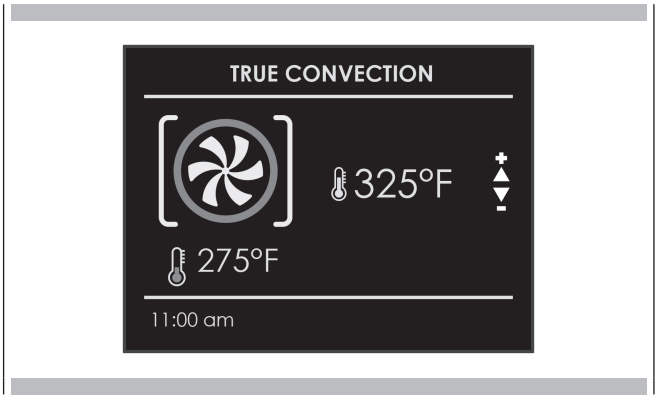
⚠ WICHTIG

- Nach einer Funktion wird am Bildschirm die Temperatur der restlichen Hitze des Innenraums auf der Standby-Seite angezeigt.

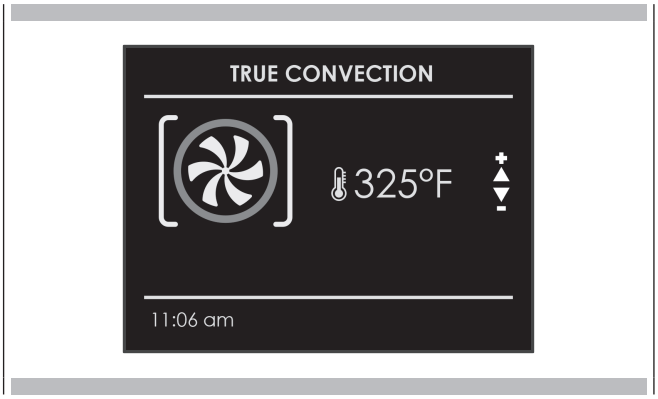
1. Auf der Anzeigeseite der Garmethoden kann die Temperatur mithilfe der Pfeile ▲▼ verändert und dann mit der Taste ⏯ bestätigt werden.
2. Nachdem der Garvorgang begonnen hat, kann die Temperatur immer und zu welchem Zeitpunkt auch immer mithilfe der Pfeile ▲ ▼ verändert werden.

Vorheizen

Befindet sich der Ofen in der Vorheizphase, dann wird die derzeitige Temperatur unter der Ikone der Garmethode angezeigt.



Sobald die Temperatur erreicht ist, erklingt ein akustisches Signal und die Temperaturanzeige verschwindet.



MERKE: Es ist wichtig, die Anleitungen und Warnungen aufmerksam zu lesen, damit der Apparat richtig verwendet wird.

Dampfvorgänge

Dampfgaren wird meistens in der orientalen Küche verwendet und ist sicherlich auch für Ihre eigene sehr nützlich.
Sie ist fettfrei und hat den Vorteil, den ursprünglichen Geschmack der Speisen beizubehalten.
Lebensmittel werden nicht mit Wasser sondern mit Wasserdampf gegart.
Dampfgaren unterscheidet sich vom Kochen. In der Tat wirkt Dampf in den Zellen und dies ist ein großer Unterschied der Wirkung kochenden Wassers.
In der Tat gart Dampf die Lebensmittel vollkommen durch, aber außer Fett tritt nichts anderes aus.
Zellwände und Sehnen werden allmählich weich, Proteine gerinnen ohne auszutreten, Stärken quellen auf und verbinden sich, Zucker und Mineralien bleiben unverändert.
Das gleiche geschieht mit den Aromen, die auf ein Minimum reduziert werden, oder für Farbstoffe.
Nur das Fett verflüssigt sich durch die Hitze und daher ist es keine gute Idee große Fleisch- oder Fischstücke mit Dampf zu garen. Vitamine sind eine andere Geschichte, denn Hitze tendiert normalerweise dazu, diese zu zerstören; es kommt jedoch auf die Garzeit an, einige werden nur leicht verändert. Lebensmittel, die sich daher für diese Garmethode eignen sind fettfrei, beispielsweise Fisch, einige Fleischsorten, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Zerealien, Eier, Pudding, Gemüse, etc.
Es ist nicht für Gemüse mit harten Fasern oder generell für Obst geeignet.

Nützliche Hinweise

Beim Dampfgaren immer mit dem kalten Ofen beginnen. Es wird empfohlen den heißen Ofen (sofort nach klassischem Garen) NICHT zu benutzen, da der Vorteil des Dampfgarens dadurch zunichtegemacht wird.
Verwenden Sie zum Dampfgaren möglichst die gelochte Backpfanne mit einem Inox-Auffangblech.
Die erste, die auf dem Flachgrill aufstützt, erlaubt es dem Dampf, die Speisen durchzugaren und alles andere durch die Löcher abtropft, was die Speisen beim Garen freigeben.
Das zweite, untere Auffangblech, welches sich unter dem Grill in seinen Führungen befindet, wird die Tropfen auffangen und den Ofen sauber halten.
Nach dem Garen können die Stützen der gelochten Backpfanne als Stützen verwendet werden, um das heiße Blech von der Theke fernzuhalten, wenn Sie die soeben gegarten Speisen herausnehmen.

⚠ ACHTUNG

Bevor der Dampfgarer in Funktion gesetzt wird, muss der Wasserbehälter gefüllt werden.
Ist der Ofen eingeschaltet und es erscheint am Display die Nachricht WASSERBEHÄLTER KONTROLLIEREN (Signal ertönt), Tür öffnen, dabei auf den Austritt von Dampf aufpassen, Behälter herausnehmen und befüllen. Beim Schließen der Tür geht der Ofen in PAUSE. Taste ⏯ drücken und mit dem Garen fortfahren.

HINWEIS: Die Dampffunktion startet erst, wenn die Tür geschlossen ist. Ist die Tür offen, dann erscheint am Display die Nachricht TÜR SCHLIESSEN. Wird die Tür während des Betriebs geöffnet, dann geht der Ofen in PAUSE. Um die Funktion erneut zu starten, muss die Tür geschlossen werden.

Die gewünschte Funktion wählen und mit Taste ⏯ bestätigen, jetzt wird der Kreislauf erfüllt. Sobald das Wasser die richtige Temperatur erreicht hat, tritt der Dampf in den Raum ein.

Die Funktion kann jederzeit mithilfe der Taste ⏯ auf Pause gestellt werden. Wird wieder ⏯ gedrückt, dann startet die Funktion erneut.

Dampfgaren

DAMPF 100

Der Dampf wird mit radialer Belüftung verteilt, so dass die Speisen gleichmäßig erhitzt und gegart werden.
Daher kann auf den drei unterschiedlichen Höhen gleichzeitig gegart werden. Die "mächtigeren" Speisen kommen auf das hohe Niveau, nicht so dichte Speisen, wie Gemüse, auf das niedrigere Niveau (vom ersten bis zum dritten).

MERKE: Beim Dampfgaren immer das niedrigere Abtropfblech unter die gelochte Backpflanne stellen, um eventuelle Krümel oder Kondenswasser aufzufangen.

DAMPF 130

Bei der Regeneration wird die Garkammer mit Dampf und Warmluft beheizt, so dass die Speisen schnell und einheitlich aufgeheizt werden, ohne auszutrocknen.
Je nach der Art der aufgewärmten Speisen bietet dieses Programm die Möglichkeit, die Innentemperatur des Ofens zu verändern, so dass diese Funktion nach Ihrem Wunsch verwendet werden kann. Diese Funktion eignet sich besonders für:

- Vorgekochte Speisen zwischen 70°C und 130°C aufzuheizen;
- Zubereitung von fertigen oder halbfertigen Speisen und Tiefkühlprodukte zwischen 70°C und 130°C;

MERKE: Bei diesen Speisen geeignete Teller für den Ofen verwenden (keine Kunststoffe oder Ähnliches) und diese auf den Grill stellen, alle Deckel entfernen.

⚠ ACHTUNG

Nach Beendung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Kombiniertes Garen mit Dampf und Umluft

Diese Garweise wird "professionelles Garen" genannt, denn die Speisen werden in eine kalte, nicht vorgeheizte Garkammer gestellt. Nachdem der Ofen angeschaltet wurde, ist es zuerst dem Dampf ausgesetzt ("gedämpft"). Nachdem es kurzzeitig gedämpft wurde, es kommt auf das Volumen der Füllung und auf die Größe an, geht der Apparat in eine zweite Phase mit Warmluft über.

Dieser Funktionstyp ist vor allem für große Fleischstücke und Meeresfrüchte geeignet, z.B.: große Brote aus Weiß- oder Vollkornmehl, mit Hefe oder Hefeteig bei 190°C bis 210°C sowie gefülltem oder leeren Blätterteig bei 190°C bis 210°C.

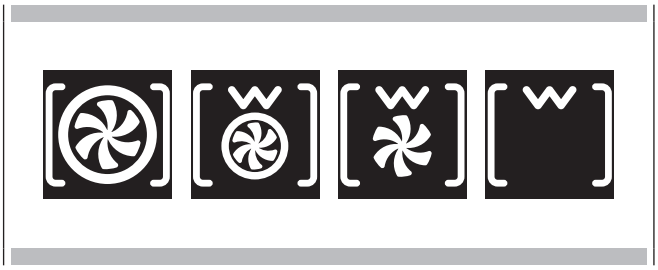
HINWEIS: Um beste Ergebnisse beim Ausführen von zwei aufeinanderfolgenden "professionellen Garprogrammen" zu erzielen, muss der Ofen abkühlen, bevor die zweite Speise zubereitet wird.

ACHTUNG

Nach Beendung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Funktion Steam Assist

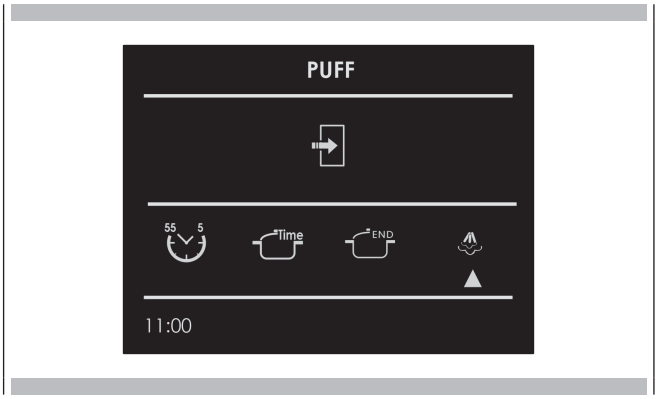
Diese besondere Funktion kann nur mit klassischer Ofenfunktionen verwendet werden.



Nachdem der Ofen angeschaltet wurde, steht die Funktion Steam Assist erst dann zur Verfügung, wenn die Innentemperatur des Ofens 100°C übersteigt. Erst dann erscheint das Symbol unten auf dem Display.

HINWEIS: DIESE FUNKTION IST BEIM DAMPFGAREN NICHT FREIGEGEBEN

Um Dampf in das Ofeninnere einzulassen, Taste drücken, Ikone mit den Pfeilen ◀ und ▶ auswählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



Die Funktion Steam Assist wird freigegeben und dieser Wechsel kann am Display abgelesen werden. Die Funktion Steam Assist dauert 5 Minuten und befeuchtet die Speisen, so dass diese beim Garen nicht austrocknen. Ideal für Braten, großen Fleischstücken/Meeresfrüchten und Weichkochen.

Nach 5 Minuten geht der Ofen auf die zuvor eingestellte Garfunktion zurück.

13 - Ofenbeleuchtung benutzen

Das Licht wird mit einer Lichttaste eingeschaltet.
berühren, um das Licht ein- oder auszuschalten.
Das Ofenlicht geht automatisch an, wenn die Tür geöffnet wird.
Läuft der Ofen, dann geht das Licht automatisch beim Start an.
Das Ofenlicht schaltet automatisch aus, sobald der Ofenmodus gelöscht wird.

HINWEIS: Nach dem Einschalten schaltet das Licht automatisch nach 3 Minuten wieder aus. Um es erneut einzuschalten, die Taste drücken oder die Tür öffnen.

Überprüfen Sie, dass die richtige Uhrzeit eingestellt ist.
Die Zeiteinstellung schaltet den Ofen am Ende der Garzeit aus.

⚠ ACHTUNG

Niemals Speisen länger als eine Stunde vor dem Garen im Ofen lassen. Die Eigenschaften der Nahrungsmittel könnten verderben.

HINWEIS: Zeiteinstellungen können nicht angewandt werden, wenn das Bratenthermometer an ist. Die maximale einzustellende Garzeit beträgt 12 Stunden.

Garzeit

Die Funktion "Garzeit" verwenden, um den Ofen eine Zeit lang laufen zu lassen. Der Ofen startet sofort und geht automatisch aus, sobald die Zeiteinstellung zu Ende ist.

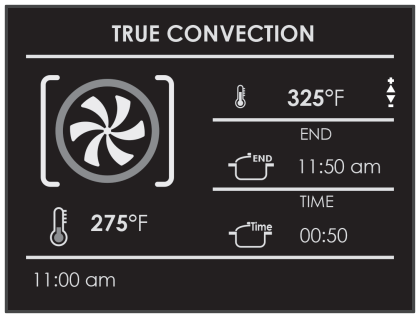
Zeiteinstellung

1. Garweise und Temperatur auswählen.
2. Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Funktion einzustellen.

a) Time auswählen, um die Dauer festzulegen und ⏯ drücken.

a) END auswählen, um Uhrzeit der Beendigung festzulegen und ⏯ drücken.

3. Nachdem eine der beiden oben aufgeführten Möglichkeiten mithilfe der Pfeile ▲▼ gewählt wurden, mit Taste ⏯ bestätigen.
4. Nachdem Taste ⏯ gedrückt wurde, beginnt das Garen und die Information der Garzeit wird angezeigt.
   - Garweise
   - Temperatur
   - Garzeit
   - Ende der Garzeit



5 Nach dem Garen schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garen hin.

Soll die Garzeit verändert werden, wenn der Ofen schon läuft, einfach Taste 🕒 drücken und die neue Garzeit eingeben, dann wieder auf Taste ⏯ drücken.

Stoppzeit

Die Funktion "Stoppzeit" verwenden, um den Start des zeitgesteuerten Garen zu verschieben. Die Stoppzeit des Garens eingeben, der Ofen berechnet automatisch die Startzeit. Der Ofen schaltet sich automatisch an und aus.

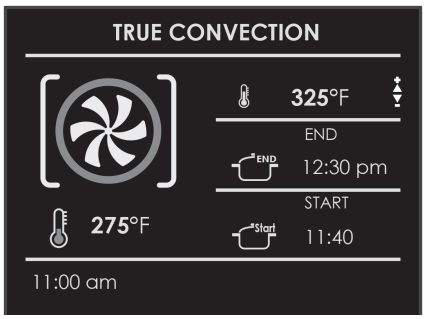
Startverzögerung der Zeitsteuerung

1 Zuerst die gewünschte Garzeit auswählen, wie im Abschnitt "GARZEITEN" angegeben ist.

2 END auswählen, um das Ende festzulegen und ⏯ drücken.

3 Das Ende der Garzeit durch die Pfeile ▲▼ festlegen und mit Taste ⏯ bestätigen.

4 Nachdem Taste ⏯ gedrückt wurde, geht die Funktion in Standby über und die zeitlich verschobenen Einzelheiten des Kochvorgangs werden am Bildschirm angezeigt.
   - Garweise
   - Temperatur
   - Uhrzeit Garen stoppt
   - Uhrzeit Garen startet



Nach dem Garen schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garen hin.

Soll die Garzeit und das Ende verändert werden, wenn der Ofen schon läuft, einfach Taste Time drücken und die neue Garzeit oder Stoppzeit eingeben, dann wieder auf Taste ⏯ drücken.

15 - Bratenthermometer einstellen (falls vorhanden)

Beim Garen von Braten, Steaks und Geflügel ist dies die beste Methode, um den richtigen Garpunkt festzustellen.
Dieser Ofen kann mit einem Bratenthermometer ausgestattet werden, das die Temperatur im Fleisch feststellen kann und den Garvorgang unterbricht, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
Wird ein Bratenthermometer verwendet, dann kontrolliert der Ofen automatisch die Garzeit.

MERKE: Das Bratenthermometer ist ein Zubehör und ist nur bei einigen Ausführungen des Produkts erhältlich.
Zarte und schmackhafte Gerichte sind das Resultat einer präzisen und praktischen Kontrolle.
Das Bratenthermometer ermöglicht es, die Innentemperatur von Speisen zu messen und verwendet diese, um das Ende der Garzeit zu bestimmen.
Fleisch kann beispielsweise außen gar aussehen, ist aber innen immer noch rosa!

Die Temperatur, die die die Speisen beim Garen erreichen ist eng mit Gesundheitsproblemen und Hygiene verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.
Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein. Bakterien vermehren sich sehr schnell über Temperaturen von 4.4º bis zu 60ºC.Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.
Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollten Sie Folgendes beachten:

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollten Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind.Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
- Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist;
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht, d.h. kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu „lauwarmen" Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern;
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Ofen bei Temperaturen von mindestens 165°C.

⚠ WICHTIG

Nur die zum Gerät mitgelieferte Fleischsonde verwenden.

Wir bitten Sie, folgende Tabelle des National Food Safety Database (USA) - Lebensmittelsicherheit - zu Rate zu ziehen.

Speisen	Mindestinnentemperatur
Hackfleisch	
Hamburger	71° C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74° C
Huhn, Truthahn	74° C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63° C
medium	71° C
durch	77° C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71° C
durch	77° C
Schinken, frisch	71° C
Bratwurst frisch	71° C
Geflügel	
Huhn, ganz oder in Stücken	82° C
Ente	82° C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82° C
Putenbrust	77° C

⚠ WARNUNG

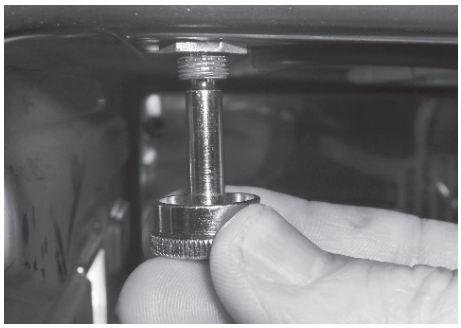
- Damit Sie sich nicht verbrennen, verwenden Sie bitte einen Ofenhandschuh, um das Bratenthermometer hineinzustecken oder herauszunehmen, wenn der Ofen heiß ist.
- Das Bratenthermometer immer mit dem Griff herausnehmen. Wird es herausgenommen, indem am Kabel gezogen wird, dann kann es beschädigt werden.
- Sicherstellen, dass beim Einstecken des Bratenthermometers die Lebensmittel vollkommen aufgetaut sind. Anderenfalls kann es beschädigt werden.

HINWEIS: - Das Bratenthermometer kann nicht bei allen Funktionen verwendet werden (keine Funktion Bratenthermometer bei Rezepten).
Falls es bei einer dieser Funktionen verwendet wird, dann erscheint an der Anzeige eine Nachricht.

- Wird das Bratenthermometer aus Versehen herausgezogen, während es in Betrieb ist, dann erscheint eine Warnung an der Anzeige.
- Die Temperatur des Bratenthermometers kann zwischen 40°C - 100°C (104°F und 212°F) eingestellt werden.
- Der Ofen speichert die letzte, vom Benutzer eingestellte, Temperatur.

Wie die Speiseprobe angewandt wird

Auf der Abbildung ist zu sehen, befindet sich die Steckdose des Bratenthermometers in der oberen linken Ecke des Ofens und ist durch eine Abdeckung mit einem Stöpsel geschützt.
Die Abdeckung entfernen und den Stecker des Bratenthermometers einführen (es ist ein leichtes Klick zu hören).



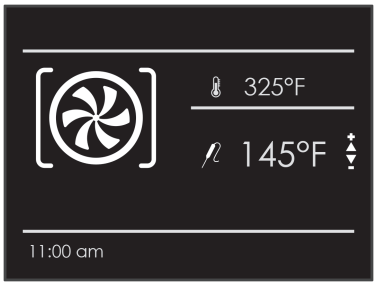
Das Bratenthermometer in die Speise einführen, ohne Fett oder Knochen zu berühren.



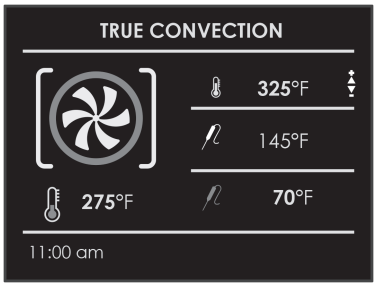
⚠ WARNUNG

Denken Sie daran, dass das Bratenthermometer nicht funktioniert, wenn es bei bereits eingeschaltetem Ofen eingesteckt wird!

Die Spitze des Bratenthermometers in der Mitte und in den dicksten Teil des Fleisches einführen.
Sicherstellen, dass das Bratenthermometer Fett, Knochen, den Ofen oder Teller nicht berührt.
Das Bratenthermometer wird automatisch beim Einstecken erkannt und es erscheint eine Ikone am Bildschirm.
Wird der Garvorgang mit dem Bratenthermometer gestartet, dann erscheint an der Anzeige automatisch die Seite mit den Einstellungen.



1. Die gewünschte Temperatur mit den Pfeilen ▲▼ wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



2. Nachdem Taste ⏯ gedrückt wurde, beginnt das Garen und alle Einzelheiten des Garens mit Bratenthermometer erscheinen am Bildschirm.

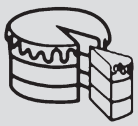
- Garweise
- Ofentemperatur
- Temperatur des Bratenthermometers einstellen
- Direkte Temperatur des Bratenthermometers

Nachdem die eingestellteTemperatur des Bratenthermometers erreicht ist, schaltet der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Garens hin.

HINWEIS: Nachdem der Garvorgang begonnen hat, kann die Ofentemperatur immer und jederzeit mithilfe der Pfeile ▲▼ verändert werden.

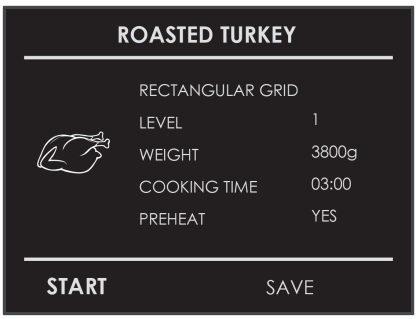
Um die Temperatur des Bratenthermometers zu verändern, Taste ⏯ und dann Taste (BACK) und schließlich wieder Taste ⏯ drücken.

Die Funktion der Rezepte Ihres Ofens gibt Ihnen die Möglichkeit Speisen vorzubereiten, ohne die Garzeit jedesmal von Hand einzustellen. Wird "EINSTELLEN" ausgewählt, dann werden Garweise, Temperatur und Zeit automatisch anhand des Rezepts, das vom Menü ausgewählt wird, eingestellt.

Rezeptliste	Lebensmittelart	Zustand des Lebensmittels	Rezepteliste	Aufgeführte Informationen
VORHANDENES ODER EIGENES		FRISCH	BROT PIZZA	ART DES ZUBHÖRS POSITION DES NIVEAUS LEBENSMITTELGEWICHT GARZEIT VORHEIZEN NOTWENDIG (JA/NEIN)
		GEFRORENEN		
		GANZES STÜCK	FLEISCH	
		IN STÜCKEN		
		GANZES STÜCK	GEFLÜGEL	
		IN STÜCKEN		
		GANZES STÜCK	FISCH	
		IN STÜCKEN		
		-	GEMÜSE	
		-		
		-	PASTETEN	
		-		

Ein voreingestelltes Rezept auswählen:

1. Ofen anschalten, Ikone 📖 auswählen und Taste ⏯ drücken.
2. Mithilfe der Pfeile ▲▼ aus der Liste "VORHANDENES" oder "EIGENES" auswählen und mit Taste ⏯ bestätigen.
3. Art der vorzubereitenden Speise mithilfe der Pfeile ▲▼ und der Pfeile ◀ ▶ wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.
4. Mithilfe der Pfeile ▲▼ zwischen "FRISCH" und "GEFRORENEN" wählen oder aber zwischen "GANZES STÜCK" oder "IN STÜCKEN" und mit Taste ⏯ bestätigen.
5. Das gewünschte Rezept mit den Pfeilen ▲▼ wählen und mit Taste ⏯ bestätigen.
6. Wenn das Rezept ausgewählt wurde, dann erscheint folgende Seite am Bildschirm:



7. Um das Rezept zu bestätigen, mit Taste ⏯ bestätigen.
   Während des Rezeptes werden mehrere akustische und visive Nachrichten bitten, folgende Vorgänge auszuführen. Folgen Sie ganz einfach den Anweisungen am Bildschirm.
8. Nach Beendigung schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Signal weist auf das Ende des Rezeptes hin.

Ein eigenes Rezept abspeichern:

Wurde ein Rezept ausgewählt, dann können die Einstellungen "ZEIT" und "GEWICHT" verändert werden und das Rezept kann als EIGENES abgespeichert werden.

1. Nachdem ein Rezept ausgewählt wurde, Taste ▲ drücken und mit Taste ⏯ bestätigen.
2. Um das Gewicht zu verändern, das gewünschte Gewicht durch die Pfeile ▲▼ eingeben und mit Taste ⏯ bestätigen.



3. Der Ofen geht automatisch auf die Garzeit über. Um diese Zeit zu verändern, die Pfeile ▲▼ verwenden und wieder mit Taste ⏯ bestätigen.



4. Jetzt kann das Rezept in der Liste der "EIGENEN" Rezepte durch "ABSPEICHERN" aufbewahrt werden, mit Taste ⏯ bestätigen.

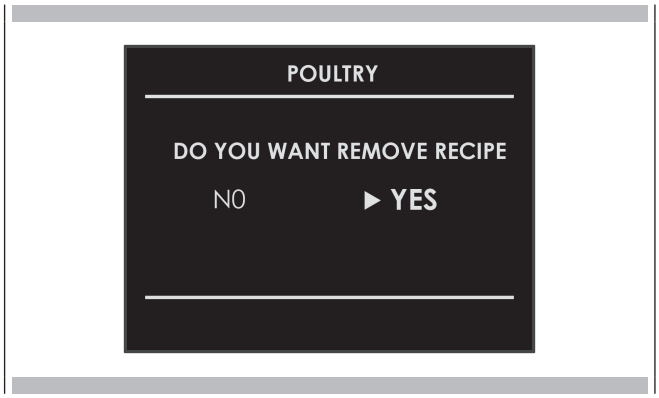


HINWEIS: Sollten die Werte von Zeit und Gewicht nicht gleich abgespeichert werden, dann erscheint nach dem Rezept eine Nachricht, die danach fragt, ob diese Werte abgespeichert werden sollen oder nicht.

5. Um das Rezept zu starten, Taste ⏯ drücken.

Ein eigenes Rezept löschen:

1. Um ein Rezept von der Liste der eigenen Rezepte zu löschen, das Rezept auswählen.
2. Taste ◀ drücken, auswählen und mit Taste ⏯ bestätigen.



Ofenreinigung

Mit dieser Funktion wird ein Reinigungskreislauf ausgeführt, bei dem 15 Minuten lang Dampf in den Ofen hineingeblasen wird. Danach sind Verkrustungen, die durch Garen auf hohen Temperaturen im Ofen entstanden sind, weich und können viel leichter entfernt werden.

ACHTUNG

Nach Beendung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

Reinigung des Kreislaufs

Diese Funktion führt einen Reinigungszyklus durch, um den Kreislauf langfristig sauber und funktionsfähig zu erhalten.

ACHTUNG

Nach Beendung der Funktion wird eine Anfrage zur Leerung des Kreislaufs gesandt (siehe Abschnitt WASSERENTLEERUNG).

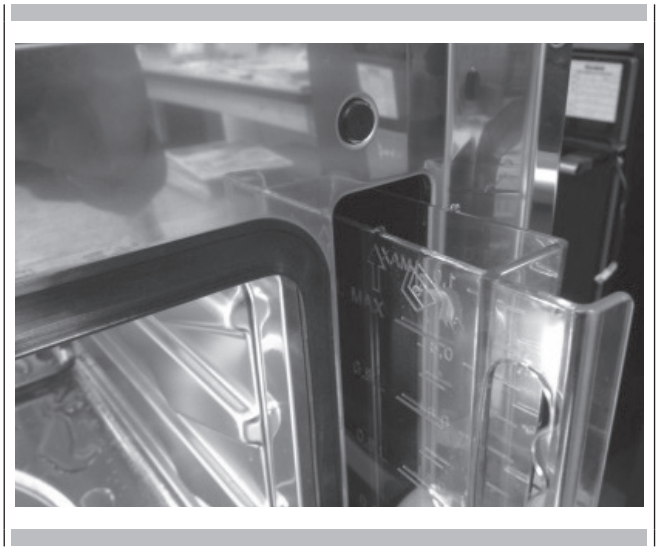
Dieser Ofen benötigt keine Entkalkung, um die Dampferzeugung funktionsfähig zu halten.

Entlastung des Kreislaufs

Nach der Dampffunktion, beim Ausschalten des Ofen mit Taste ⏻, ist eine Entleerung des Kreislaufs notwendig.

Folgende Nachricht wird angezeigt: ENTLEERUNG NOTWENDIG / TÜR ÖFFNEN

Tür öffnen, dabei auf den austretenden heißen Dampf achten. Eine neue Nachricht erscheint und bittet den Benutzer, den Behälter mit dem gleichen Symbol herauszuziehen. Taste ⏯ drücken, um den Kreislauf der Dampfentleerung zu starten.



Danach erscheint die Nachricht ENTLEERUNG BEENDET / TANK ENTFERNEN UND LEEREN und bestätigt, dass das Leeren erfolgreich war. Falls Sie nicht gleich wieder Dampfgaren möchten, dann wird empfohlen, den Behälter zu leeren und ihn wieder einzusetzen und die Tür zu schließen.
Der Ofen ist nun für einen neuen Garvorgang bereit.

⚠ WICHTIG

Die Glühbirne des Ofen muss besondere Eigenschaften haben:

a) Sie ist für hohe Temperaturen geeignet (bis zu 300 °C);
b) Stromversorgung: siehe Wert V/Hz auf dem Schild der Seriennummer;
c) Leistung 25 W;
d) Anschluss Typ G9.

Achtung: Sicherstellen, dass das Gerät vor dem Austausch der Glühbirne ausgeschaltet ist, um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.

- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch im Ofen ausbreiten.
- Die Schrauben, die den Rahmen halten, entfernen;
- Alte Glühbirne herausrutschen lassen und aufpassen, dass diese nicht zerbricht.
- Eine neue Glühbirne einsetzen. Diese dabei nicht mit den Händen berühren (wir empfehlen dabei Latexhandschuhe zu tragen;
- Den Inox-Rahmen wieder einsetzen und dabei die Silikondichtungen nicht quetschen.
- Die Inox-Schrauben, die zuvor abgenommen wurden, wieder anschrauben
- Die Vorrichtung an die Stromversorgung anschließen.

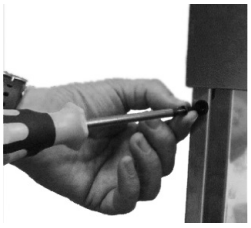




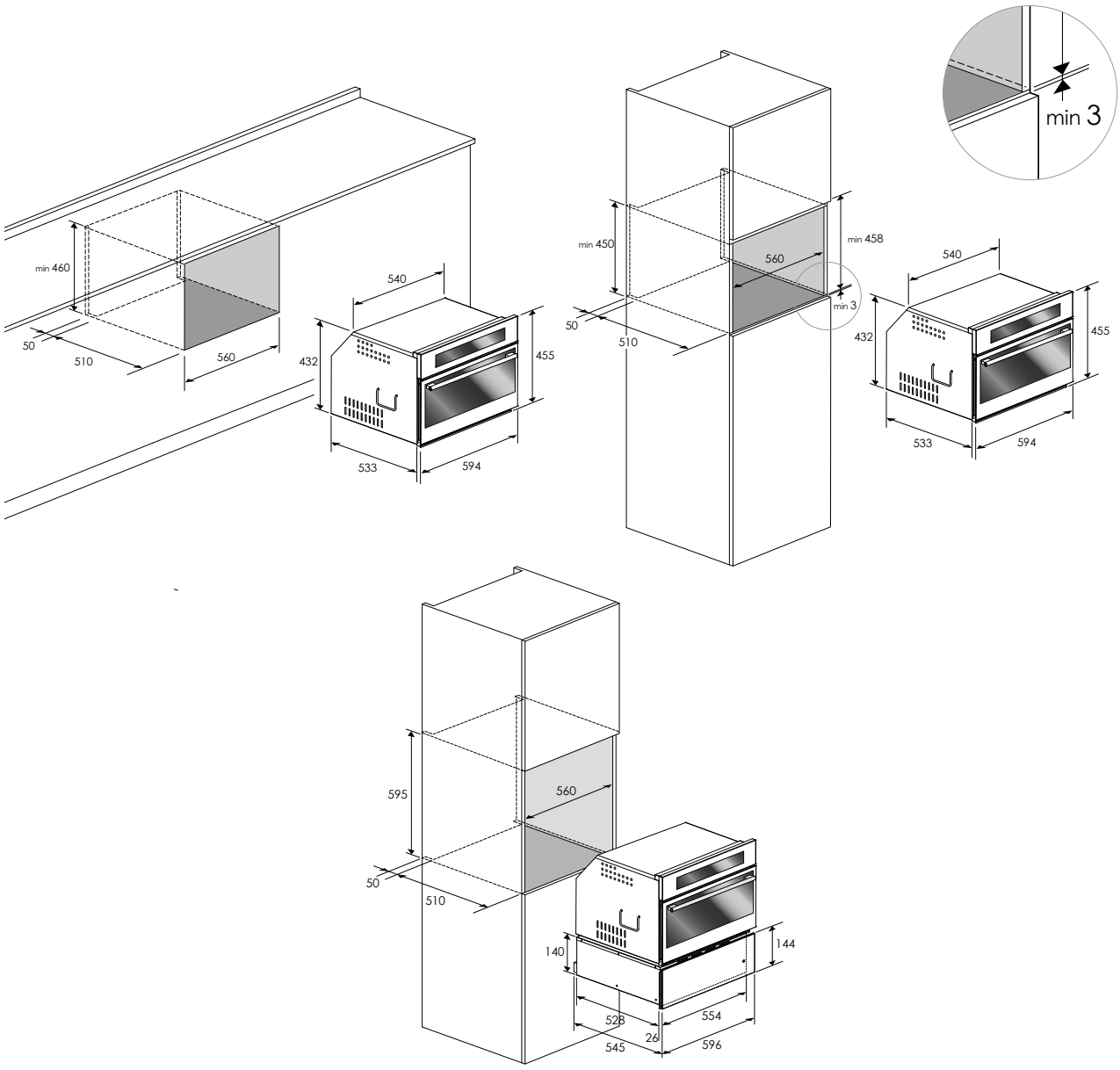


Den Ofen einem Schrank installieren.

Der Ofen muss unter einer Herdplatte, in einer Kolonne oder kombiniert mit der entsprechenden Wärmeschublade installiert werden. Der Raumbedarf entspricht den Angaben in der Abbildung. Das Material des Schranks muss hitzebeständig sein. Der Ofen muss zwischen den Schrankwänden zentriert werden und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



AUSSCHNITT & ABMESSUNGEN



Stromanschluss

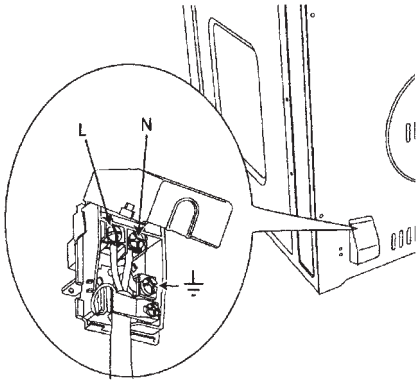
Vor dem Anschluss an die Stromleitung, Folgendes überprüfen:

- dass die Eigenschaften der Elektrik mit den Anforderungen, die auf dem Schild der Seriennummer auf der der Vorderseite des Ofens angegeben sind, übereinstimmen.
- dass das System über eine wirksame Erdung verfügt, die mit den Anforderungen und der geltenden Gesetzgebung übereinstimmen

Eine Erdung ist gesetzmäßig Pflicht. Das Kabel darf nirgends eine Temperatur von 50 °C über der Raumtemperatur erreichen.
Dieser Ofen muss mit der Stromversorgung durch ein Stromkabel und Stecker verbunden sein, die mit Steckdose des elektrischen Systems, mit der der Ofen versorgt wird, kompatibel sind.
Verfügt ein befestigtes Gerät nicht über ein Stromkabel und einen Stecker oder über ein anderes Gerät, mit dem der Apparat vom Hauptschalter getrennt werden kann und zwar mit einem solchen Öffnungsabstand der Kontakte, dass die völlige Unterbrechung bei Überspannung der Kategorie III garantiert ist, dann muss eine solche Vorrichtung zur Unterbrechung im Hauptschalter der Stromversorgung, in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen, vorgesehen werden.
Die omnipolare Steckdose oder der Schalter müssen leicht zu erreichen sein, wenn der Apparat installiert ist.

Merke: Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls die gewöhnlichen Standards der Vorsichtsmaßnahmen und die oben aufgeführten Anleitungen nicht beachtet werden.

KABELTYP UND MINIMALDURCHMESSER			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



20 - Lösung klassischer Probleme beim Backen

Sowie beim Backen als auch beim Backen mit Umluft können aus vielerlei Gründen, außer einer Fehlfunktion des Ofens, schlechte Ergebnisse erzielt werden. Überprüfen Sie die unten aufgeführte Grafik, in der die Ursachen der meisten Probleme aufgeführt sind. Da Größe, Form und Material der Backutensilien die Ergebnisse des Backens direkt beeinflussen, könnte es das Beste sein, alte Backutensilien, die dunkel geworden sind und sich mit dem Alter verzogen haben, auszutauschen.

Problem beim Backen	**Ursachen**
Die Speisen bräunen ungleichmäßig	- Ofen nicht vorgeheizt - Alufolie auf Gitterrost oder Ofenboden - Backform zu groß für das Rezept - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen am Boden zu sehr gebräunt	- Ofen nicht vorgeheizt - Verwendung von Glas, stumpfen oder dunkel gewordenen Metallbehältern - Gitterrost in falscher Position - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände
Speisen sind trocken oder zu sehr geschrumpft	- Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Speisen backen oder braten zu langsam	- Ofentemperatur zu niedrig - Ofen nicht vorgeheizt - Ofentür öfters geöffnet - Fest mit Alufolie verschlossen - Backform zu klein
Die Kruste von Pasteten bräunen am Boden nicht oder haben eine feuchte Kruste	- Backzeit nicht lang genug - Es werden glänzende Stahltöpfe verwendet - Gitterrost in falscher Position - Ofentemperatur zu niedrig
Kuchen sind blass und niedrig, sie sind innen nicht gebacken	- Ofentemperatur zu niedrig - Backzeit nicht korrekt - Kuchen zu früh probiert - Ofentür zu oft geöffnet - Backform zu groß
Kuchen sind in der Mitte hoch und oben gerissen	- Ofentemperatur zu hoch - Backzeit zu lang - Formen berühren sich untereinander oder die Ofenwände - Gitterrost in falscher Position - Backform zu klein
Der Rand der Pastetenkruste sind zu braun	- Ofentemperatur zu hoch - Krustenränder zu dünn

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte Folgendes, um unnötige Kosten des Kundendienstes zu vermeiden.

Problem des Ofens	Schritte zur Lösung des Problems
Other F__ Error erscheint am Bildschirm.	Stromversorgung unterbrechen und nach einigen Sekunden wieder einschalten. Sollte die Bedingung verbleiben, dann die Codenummer notieren (Liste EREIGNISPROTOKOLL) und den Kundendienst rufen.
Das Display des Ofens bleibt auf AUS	Stromversorgung an der Hauptversorgung unterbrechen (Sicherung oder Stromkasten). Stromkreisunterbrecher wieder anschalten. Bleibt die Bedingung bestehen, dann muss der Kundendienst verständigt werden.
Der Ventilator zur Kühlung läuft auch nach dem Abschalten weiter	Der Ventilator geht automatisch aus, wenn die elektrischen Bauteile entsprechend abgekühlt sind.
Der Ofen heizt nicht	Überprüfen Sie den Stromkreisunterbrecher oder den Kasten mit den Sicherungen an Ihrem Haus. Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird. Überprüfen, dass die Ofentemperatur ausgewählt wurde.
Der Ofen backt nicht gleichmäßig	Die empfohlene Position des Gitterrosts kann der Backzeittabelle entnommen werden. Die im Rezept angegebene Temperatur immer um 25°F (15°C) verringern, wenn mit Umluft gebacken wird.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht richtig	Birne austauschen oder festschrauben, falls defekt oder locker. Siehe Seite25. Glühbirnen nicht mit bloßen Finger berühren, da durch deren Fett Glühbirnen früher durchbrennen können.
Uhr und Timer funktionieren nicht richtig	Sicherstellen, dass der Ofen mit dem richtigen Strom versorgt wird.

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, überprüfen sie bitte die Liste mit der Störungsbeseitigung. Dadurch können Sie eventuell die Kosten für den Kundendiensteinsatz sparen.
Falls Sie noch immer Hilfe brauchen, dann befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen.
Bitte teilen Sie uns beim Anruf das Kaufdatum und die komplette Nummer des Modells und der Serie ihres Apparats mit.
Mithilfe dieser Informationen können wir Ihre Anfrage besser beantworten.

Liste der Wartungseinsätze

Plakette mit der Seriennummer, siehe Seite 3. Bitte füllen Sie jetzt folgende Informationen in den unten stehenden Kasten.
Bitte heben Sie die Rechnung für die Garantie auf.

Liste der Wartungseinsätze	
Modellnummer	_____
Seriennummer	_____
Datum der Installation oder Inbetriebnahme	_____

23 - WIZARD APP Extra inhalt für SOUS VIDE Produkte

Um das Produkt optimal zu nutzen, empfehlen wir, die HOOVER **WIZARD** * APP von Ihrem Smartphone oder Tablet herunterzuladen. Als nächstes müssen Sie auf den Abschnitt SOUS VIDE zugreifen und die Seriennummer des gekauften Produkts eingeben. Es ist somit möglich, Ihr Produkt bei der WIZARD App zu registrieren und zusätzlichen Inhalt zu nutzen, der für diesen Produkttyp bestimmt ist:

- **EINFÜHRUNG**: Hinweise zum Sous Vide System und den Produkten, aus denen es besteht: Vakuumschublade, Dampfofen, Schockfroster.
- Abschnitt **PRODUKTINFORMATION**: Kurzanleitung zur Verwendung des gekauften Geräts mit Link zurück zur Online-Bedienungsanleitung und Nummer der technischen Unterstützung - Service.
- **TIPS & TRICKS** Sektion: nützliche und innovative Tipps für die Verwendung des Produkts durch einige seiner wichtigsten Funktionen und Tricks des Handels.
- **REZEPTE**: einfache aber leckere Rezepte zum Kochen mit dem Vakuumsystem (Vakuumschale - Dampfofen - Schnellkühler)

** Verfügbar sowohl im Apple Store für iPhone / iPad-Geräte als auch im Play Store für Android-Geräte.*

	OBSAH	STRANA
1	**Péče a údržba**	**3**
2	**První použití**	**4**
	Použití plochého grilovacího roštu	4
	Použití děrovaného plechu	4
3	**Ohled na životní prostředí**	**5**
4	**Ovládací panel**	**6**
	Klávesnice	6
5	**Obecné informace o troubě**	**7**
	Chybové kódy	7
	Pípání	7
	Výchozí nastavení	7
	Číselné kódy F poruch	7
	Předehřev	7
	Časovač	7
6	**Obecné tipy pro troubu**	**8**
	Předehřívání trouby	8
	Pokyny pro obsluhu	8
	Pečení ve vysoké nadmořské výšce	8
7	**Začínáme**	**9**
	Pokyny pro počáteční zapnutí	9
8	**Uživatelská nastavení**	**10**
	Jazyk	10
	Teplota a hmotnost	10
	Čas	10
	Datum	11
	Jas	11
	Intenzita	11
9	**Nastavení systému**	**12**
	Záznam událostí	12
	Demo	12
10	**Spuštění trouby**	**13**
	Zapnutí a vypnutí trouby	13
	Výběr režimu přípravy pokrmu	13
	Tabulky režimů přípravy pokrmu	14

	OBSAH	STRANA
11	**Tradiční příprava pokrmů**	**15**
	Změna režimu přípravy pokrmu	15
	Změna teploty	15
	Fáze předehřívání	15
12	**Příprava pokrmů v páře**	**16**
	Provoz s využitím páry	16
	Příprava pokrmů v páře	16
	Kombinovaná příprava pokrmů s využitím páry a konvekce	17
	Funkce parní podpory	17
13	**Používání osvětlení trouby**	**18**
14	**Provoz časového režimu trouby**	**19**
	Doba přípravy pokrmu	19
	Čas ukončení	19
15	**Nastavení sondy na maso (je-li přítomna)**	**20**
	Jak používat sondu pro potraviny	21
16	**Recepty**	**22**
17	**Péče o troubu a její čištění**	**24**
	Čištění trouby	24
	Čištění okruhu	24
	Vypouštění okruhu	24
18	**Výměna lampy v troubě**	**25**
19	**Pro instalatéra**	**26**
	Montáž trouby do kuchyňské skříňky	26
	Elektrické připojení	27
20	**Řešení obvyklých problémů s pečením**	**28**
21	**Řešení provozních problémů**	**29**
22	**Asistence nebo servis**	**30**
	Záznam servisních údajů	30
23-	**WIZARD APP** WIZARD Tech that talks **extra obsah pro SOUS VIDEOVÉ výrobky**	**30**

DŮLEŽITÉ POKYNY A BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Pozorně si je prostudujte a uschovejte pro budoucí použití

Vážený zákazníku,
rádi bychom vám poděkovali za nákup a pogratulovali k vaší volbě.
Tento nový výrobek byl pečlivě navržen a sestaven s použitím kvalitních materiálů a důkladně otestován, aby bylo zajištěno, že splní všechny vaše kulinářské požadavky.
Přečtěte si prosím tyto jednoduché pokyny a dodržujte je. Díky tomu dosáhnete vynikajících výsledků již od prvního okamžiku, kdy tento spotřebič použijete. Tento špičkový spotřebič vám dodáváme s přáním všeho nejlepšího.

TENTO VÝROBEK JE URČEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ. VÝROBCE ODMÍTÁ VEŠKEROU ODPOVĚDNOST ZA ÚJMU NA ZDRAVÍ NEBO ZA POŠKOZENÍ MAJETKU, KE KTERÝM DOJDE V DŮSLEDKU NESPRÁVNÉ INSTALACE ČI NESPRÁVNÉHO, CHYBNÉHO NEBO NEVHODNÉHO POUŽÍVÁNÍ.
SPOTŘEBIČ NESMĚJÍ POUŽÍVAT OSOBY (VČETNĚ DĚTÍ) S TĚLESNÝM, SMYSLOVÝM ČI MENTÁLNÍM POSTIŽENÍM NEBO OSOBY BEZ POTŘEBNÝCH ZNALOSTÍ A ZKUŠENOSTÍ, POKUD NEJSOU POD DOHLEDEM NEBO POUČENÉ O POUŽITÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE OSOBOU ODPOVĚDNOU ZA JEJICH BEZPEČNOST.
DĚTI MUSEJÍ BÝT POD DOHLEDEM, ABY SE ZAJISTILO, ŽE SI SE SPOTŘEBIČEM NEBUDOU HRÁT. DBEJTE NA TO, ABY SE DO KONTAKTU SE DNEM TROUBY URČENÉ NA PŘÍPRAVU POKRMŮ NEDOSTALY HLINÍKOVÉ FÓLIE, HRNCE ANEBO PODOBNÉ PŘEDMĚTY. TEPELNÉ PŮSOBENÍ SPODNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU ZPŮSOBUJE PŘEHŘÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI TROUBY, COŽ VEDE K POŠKOZENÍ A VÁŽNÝM NÁSLEDKŮM (NEBEZPEČÍ POŽÁRU), A TO I PRO LINKU POD TROUBOU.
SPOTŘEBIČ SE BĚHEM POUŽÍVÁNÍ VELMI ZAHŘÍVÁ.
VAROVÁNÍ: NEDOTÝKEJTE SE TEPELNÝCH ČLÁNKŮ UVNITŘ TROUBY.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, nesmí být trouba používána, dokud nebude opravena kvalifikovaným servisním technikem.
- Tento spotřebič a jeho vnitřní součásti, zejména elektrické součásti, smí opravovat, upravovat nebo přizpůsobovat pouze výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoby s podobnou kvalifikací. Opravy provedené nekompetentními osobami mohou způsobit vážné nehody, poškození spotřebiče a jeho okolí a poruchy.
- Mějte na paměti, že i výměnu lampy uvnitř trouby musí provádět kvalifikovaný pracovník, který nejprve odpojí spotřebič od elektrické sítě.
- Pokud spotřebič nefunguje nebo vyžaduje opravu, obraťte se na naše servisní oddělení.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

DŮLEŽITÉ

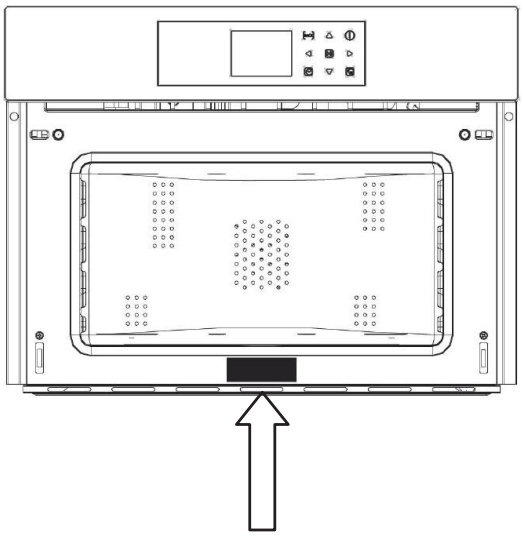
- V rámci bezpečnostních opatření před čištěním trouby vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo odpojte napájecí kabel.
- Kromě toho se vyvarujte používání kyselých nebo zásaditých látek, jako je citrón, ocet, sůl, rajčata atd. Nepoužívejte výrobky obsahující chlór, kyseliny nebo abrazivní látky, zvláště pro čištění lakovaných částí.

- I když je prostor pro přípravu pokrmů vyroben z vysoce kvalitní oceli, nesprávná údržba může vést ke korozi.
- Trouba musí být pravidelně čištěna a všechny zbytky pokrmů musejí být odstraňovány.
- Nečistěte troubu ihned po vyjmutí pokrmu, protože zbytkové kapky páry jsou stále velmi horké (nebezpečí popálení); zkontrolujte, zda je na displeji zobrazena nízká nebo žádná zbytková teplota.
- Dávejte pozor při otevírání dvířek, když je trouba zapnutá, protože vycházející pára může způsobit popáleniny.
- Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie a poté je znovu obnovena, je třeba u trouby vyprázdnit okruh, i když by v něm neměla být žádná voda.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé abrazivní prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Během čištění dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikla voda.
- Používejte pouze mírně navlhčený hadřík.
- Nikdy nestříkejte vodu dovnitř ani zvenku spotřebiče.
- K čištění nepoužívejte parní přístroje, protože pronikající voda může způsobit poškození.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo zvlhčování místnosti.
- Použijte tlačítko „dětský zámek“.
- Spotřebič musí být namontován a používán při okolní teplotě mezi 5 °C a 35 °C.
- Pokud hrozí nebezpečí mrazu, může zbytková voda v čerpadlech zmrznout a poškodit je.
- Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Sonda pro potraviny je příslušenstvím, které je k dispozici pouze u některých verzí produktu.
- Sada 6 plechů Gastronorm je příslušenstvím, které je k dispozici na požádání.

⚠ DŮLEŽITÉ

Identifikační štítek trouby je přístupný i po instalaci spotřebiče. Tento identifikační štítek, který je viditelný při otevírání dvířek, zobrazuje všechny informace, které budete potřebovat při objednávání náhradních dílů pro spotřebič.

UMÍSTĚNÍ SÉRIOVÉ ZNAČKY



První použití

Trouba by měla být důkladně vyčištěna mýdlem a vodou a pečlivě opláchnuta.
Troubu zahřívejte přibližně 30 minut při maximální teplotě; tím se odstraní všechny zbytkové oleje z výroby, které by mohly během tepelné úpravy vyvolávat nepříjemné pachy. Použijte funkci cirkulace a ventilátoru bez příslušenství v troubě. Příslušenství před prvním použitím důkladně vyčistěte velmi horkým alkalickým mycím roztokem a měkkým hadříkem.

Použití plochého grilovacího roštu

Chcete-li vyjmout plochý grilovací rošt, tahejte rošt směrem k sobě, dokud se nezastaví, potom jej zvedněte tažením směrem nahoru, až se úplně vytáhne. Chcete-li vložit plochý grilovací rošt, zasuňte jej pod úhlem 45°, dokud se nezacvakne, a potom jej spusťte do vodorovné polohy a zcela zatlačte.







Pokud je plochý grilovací rošt opatřen spodní odkapávací miskou (zásobníkem), vyjměte ji, mírně zvedněte a posuňte ji směrem k sobě. Chcete-li ji znovu vložit, zasuňte ji zpět až do správného usazení.

Použití děrovaného plechu

Tento plech slouží k přípravě pokrmů v páře a je umístěn na plochém grilovacím roštu spolu s jeho podpěrou.





POZNÁMKA: Sada 6 plechů Gastronorm je příslušenstvím, které je k dispozici na požádání.

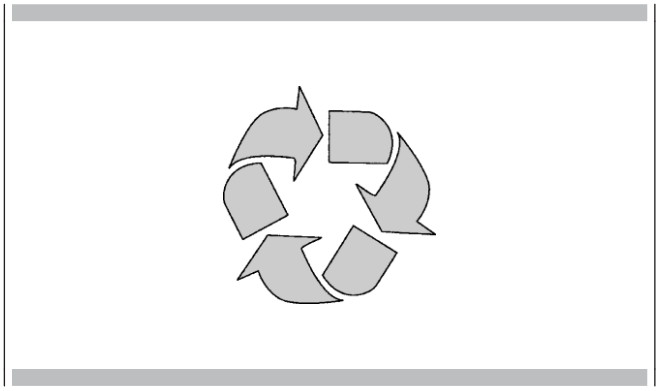
Doporučujeme ji také používat v kombinaci s odkapávací miskou (zásobníkem), abyste zachytili vše, co z jídla během tepelné přípravy odkape.

R

Dokumentace pro tento spotřebič je vytištěna na papíru běleném bez chloru nebo na recyklovaném papíru, který přispívá k ochraně životního prostředí.
Obal byl navržen tak, aby se zabránilo poškození životního prostředí; jedná se o ekologické produkty, které mohou být znovu zpracovány nebo recyklovány.
Recyklace obalu šetří suroviny a snižuje objem průmyslového a domácího odpadu.

OBALOVÝ MATERIÁL je 100% recyklovatelný a označený symbolem recyklace.

Likvidujte v souladu s místními zákony. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrenové části atd.) nesmí být ponechán v dosahu dětí, protože představuje potenciální nebezpečí.

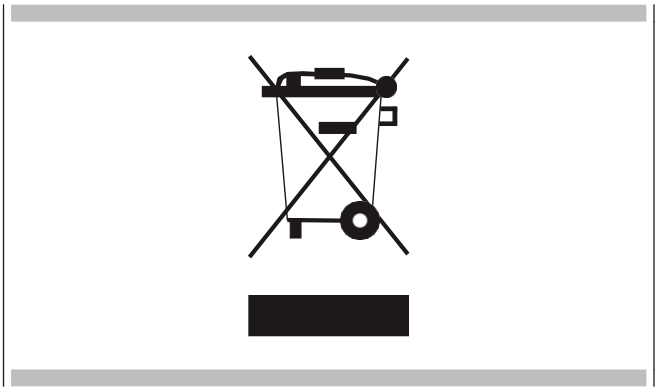


TENTO SPOTŘEBIČ je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace výrobku uživatel přispěje k předcházení možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.

SYMBOL na výrobku či v doprovodné dokumentaci znamená, že výrobek nesmí být vyhozen do domovního odpadu, ale musí být doručen na vhodné sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

LIKVIDACE MUSÍ BÝT PROVEDENA v souladu s místními zákony o likvidaci odpadu.

PRO DALŠÍ INFORMACE o zpracování, využití a recyklaci tohoto výrobku se obraťte na místně příslušný kompetentní úřad, službu svozu domácího odpadu nebo na obchod, kde byl výrobek zakoupen.



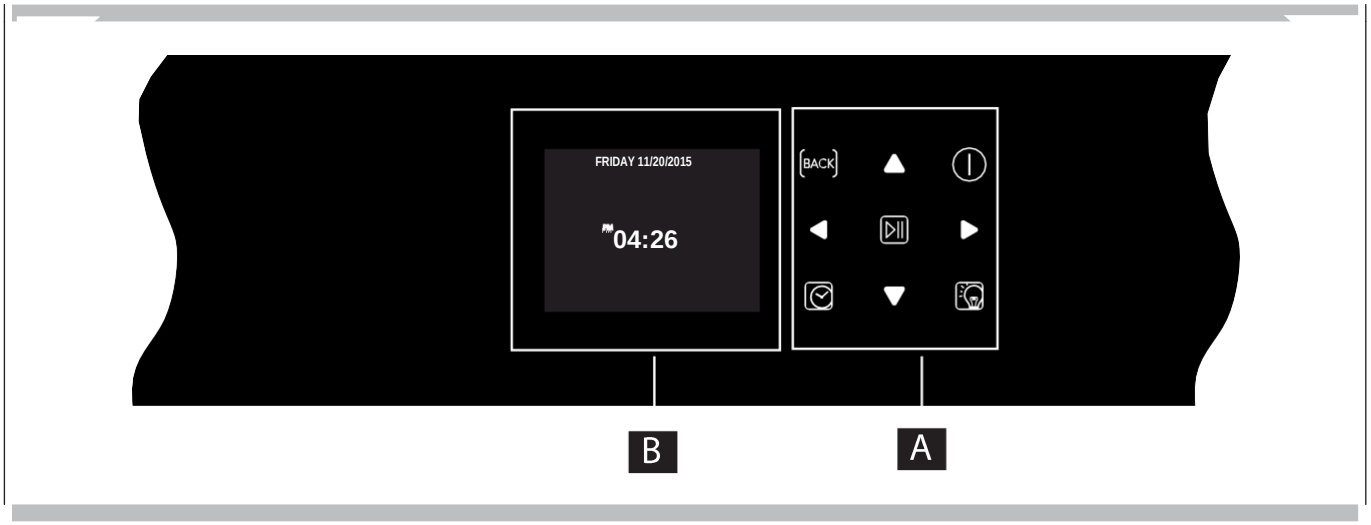
PŘED SEŠROTOVÁNÍM znemožněte použití odřezáním elektrického kabelu.

4 - Ovládací panel

Váš spotřebič se může od níže uvedených obrázků mírně odlišovat.

A – Klávesnice

B – Obrazovka displeje



Klávesnice

Tlačítka se ovládají jemným stiskem. Klávesnice nebude fungovat, pokud bude stisknuto současně více než jedno tlačítko.

	Šipky pohybu
	Návrat na předchozí obrazovku. Stiskněte tlačítko pro návrat na domovskou obrazovku
	Zapíná a vypíná troubu.
	Potvrzuje nastavení a spouští činnosti přípravy pokrmu. Při stisknutí během přípravy pokrmu se funkce pozastaví. Opětovným stisknutím ji znovu spustíte.
	Pro nastavení časovače. Během přípravy pokrmu spusťte nabídku funkcí.
	Rozsvěcuje a zhasíná vnitřní osvětlení trouby.

Před prvním použitím trouby odstraňte veškeré obalové a cizí materiály z trouby. Jakýkoli materiál tohoto druhu, který zůstane uvnitř, se může při používání spotřebiče roztavit nebo shořet.

Chybové kódy

Tento kód se objeví, když elektronická řídicí jednotka indikuje poruchu. Když se zobrazí chyba, je aktuální funkce blokována. Pokud se typ chyby týká bezpečnostní funkce, trouba bude nepoužitelná a při každém pokusu o start se objeví stejná chyba (v tomto případě volejte poprodejní servis). Pokud se chyba týká menší závady, může být trouba po opětovném spuštění použita pro funkce, které nezahrnují poškozenou část (např. topný článek).

Pípání

Potvrzuje, že byl příkaz přijat po stisknutí tlačítka.
Označuje také, že byla dokončena funkce času (například časovač nebo časovaná příprava pokrmu). Během provádění receptu akustický signál upozorňuje uživatele, že trouba čeká na činnost uživatele (např. vložení misky nebo její otočení).
Pípnutí také signalizují poruchu trouby.

Výchozí nastavení

Režimy přípravy pokrmu automaticky zvolí vhodnou teplotu při zvoleném režimu přípravy pokrmu; v případě potřeby je lze změnit.

Číselné kódy F poruch

Tyto kódy se zobrazují, když elektronická řídicí jednotka detekuje problém v troubě nebo v elektronice.
Chybové kódy jsou zaznamenány v Error Log (Protokol chyb) v nabídce Setup (Nastavení). Tuto chybu lze sdělit servisnímu technikovi, aby předem porozuměl případné příčině problému.

Předehřev

Kdykoli je nastaven režim přípravy pokrmu a trouba se zahřívá, spustí se předehřívání. Během této doby se zobrazuje okamžitá teplota společně s ikonou teploměru. Jakmile je dosaženo 100 %, řídicí jednotka vydá zvuk „ukončení předehřevu“ a hodnota aktuální teploty zmizí.

Časovač

VAROVÁNÍ

Časovač na vaší troubě spotřebič nezapíná ani nevypíná, jeho jediným účelem je vás prostřednictvím bzučáku upozorňovat. Chcete-li troubu vypnout automaticky, použijte funkci konec přípravy pokrmu nebo opožděné přípravy pokrmu.

POZNÁMKA: Stisknutím tlačítka OFF (Vypnout) se časovač nevynuluje ani nezastaví.

1. Stiskněte tlačítko a nastavte požadovaný čas pomocí šipek ▲▼ a potvrďte tlačítkem **.** Chcete-li přepnout výběr mezi hodinami a minutami, použijte šipky ◀▶.
2. Čas lze nastavit od 1 minuty do 12 hodin a 59 minut a po nastavení je zbývající čas vždy viditelný v dolním stavovém řádku, dokud čas nevyprší nebo není resetován.
3. Chcete-li změnit nebo zrušit nastavený čas, musíte časovač resetovat stisknutím a přidržením tlačítka na několik vteřin.
4. Formát časovače je obvykle HOD:MIN, přičemž se během poslední minuty přepne na formát MIN:SEK.
5. Po vypršení času se na displeji zobrazí 00:00 a bzučák bude pípat po dobu jedné minuty, případně až do stisknutí tlačítka.

Předehřívání trouby

- Volba vyšší teploty nezkracuje čas předehřívání.
- Předehřívání je nezbytné pro dosažení dobrých výsledků při pečení koláčů, sušenek, pečiva a chleba.
- Předehřívání napomáhá opečení masa a uzavření šťávy v něm.
- Před předehřevem umístěte do trouby mřížky do správné polohy.
- Během předehřívání se vždy zobrazuje zvolená teplota přípravy pokrmu.
- Pípnutí potvrdí, že je trouba předehřátá a „detekovaná teplota“ zhasne.

Pokyny pro obsluhu

- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte pánve.
- Používejte vnitřní osvětlení trouby, abyste viděli na pokrm skrze okénko dvířek trouby a nemuseli dvířka příliš často otevírat.

Pečení ve vysoké nadmořské výšce

- Při přípravě pokrmu ve vysoké nadmořské výšce se recepty a doba přípravy od standardních hodnot budou lišit.

Pokyny pro počáteční zapnutí

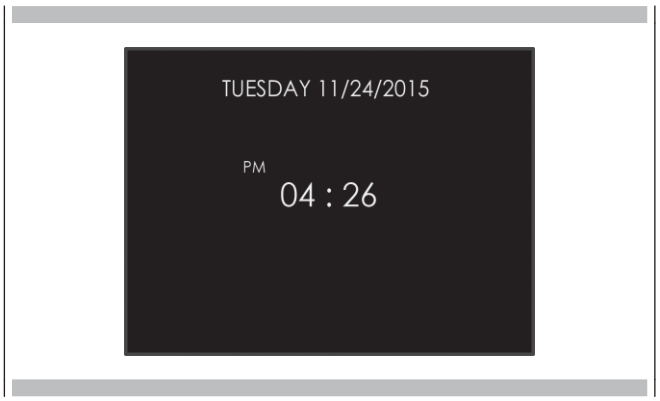
Jakmile je trouba poprvé připojena k napájecímu zdroji, řídicí jednotka se automaticky připraví pro nastavení řady uživatelských parametrů, které zůstanou uloženy pro následná zapnutí.

POZNÁMKA: Při prvním i při následných připojeních k napájecímu zdroji provádí mechanismus zámku dvířek kalibraci – **v této fázi vždy nechávejte dvířka zavřená.**

- Jazyk
- Teplota a hmotnost
- Čas
- Datum

Pokyny pro nastavení naleznete v odstavci UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ.

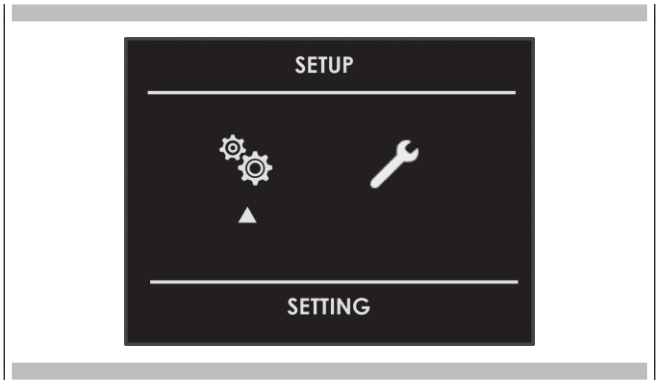
Po provedení uživatelských nastavení se řídicí jednotka automaticky přepne na obrazovku „Standby“ (Pohotovostní režim).



Když je trouba zapnutá, vyberte ikonu a potvrďte tlačítkem ⏯, tím otevřete nabídku SETTINGS (Nastavení). Tato nabídka umožňuje přizpůsobení nastavení trouby vašim potřebám. Abyste získali přístup, nesmí probíhat žádná aktivní příprava pokrmu ani nastavené časové funkce.

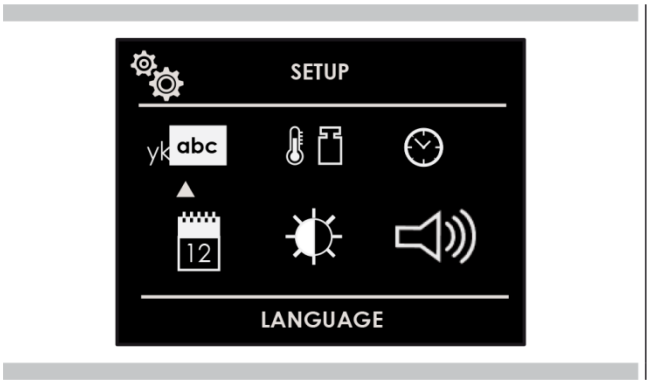
POZNÁMKA: Nabídku Setting (Nastavení) nelze nikdy otevřít, pokud je již nastavena nějaká časová funkce: nejprve vymažte všechny aktivní časové funkce.

1. Stisknutím tlačítek ◀▶ vyberte podnabídku a potvrďte pomocí tlačítka ⏯.



2. Pomocí této nabídky můžete změnit následující nastavení:

   Stiskem tlačítek ◀▶ nebo ▲▼ vyberte nastavení nebo změňte podnabídku na jednu ze šesti dostupných a potvrďte tlačítkem ⏯.



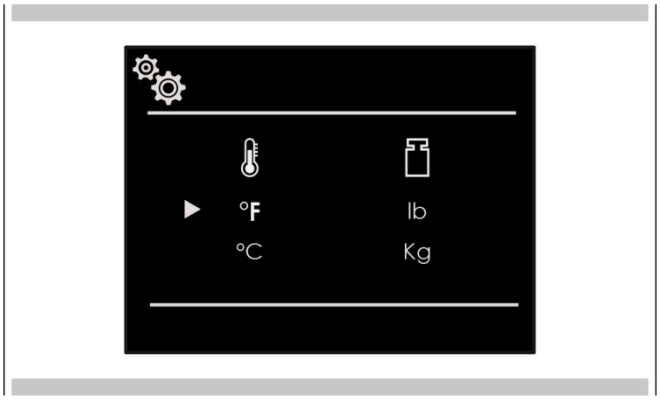
Jazyk

Stisknutím tlačítka se šipkami ▲▼ vyberte jazyk z dostupných možností a potvrďte tlačítkem ⏯.



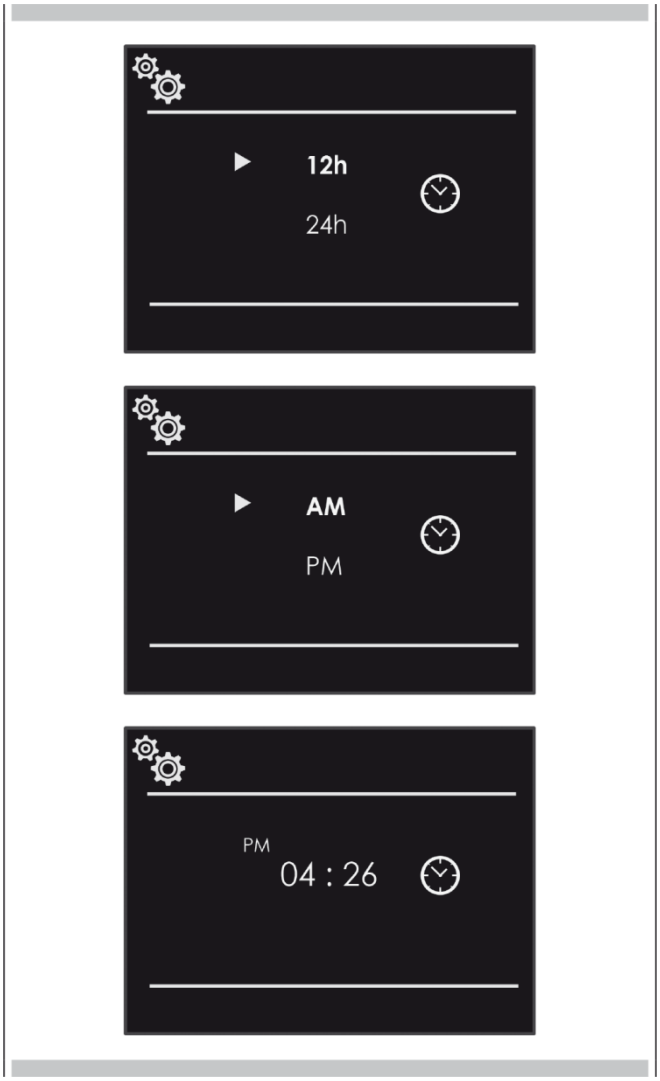
Teplota a hmotnost

Stiskem tlačítka se šipkou ◀▶ a ▲▼ vyberte jednu ze dvou možností zobrazování teploty „°C/°F“ nebo možností zobrazování hmotnosti „kg/lb“ a potvrďte tlačítkem ⏯.



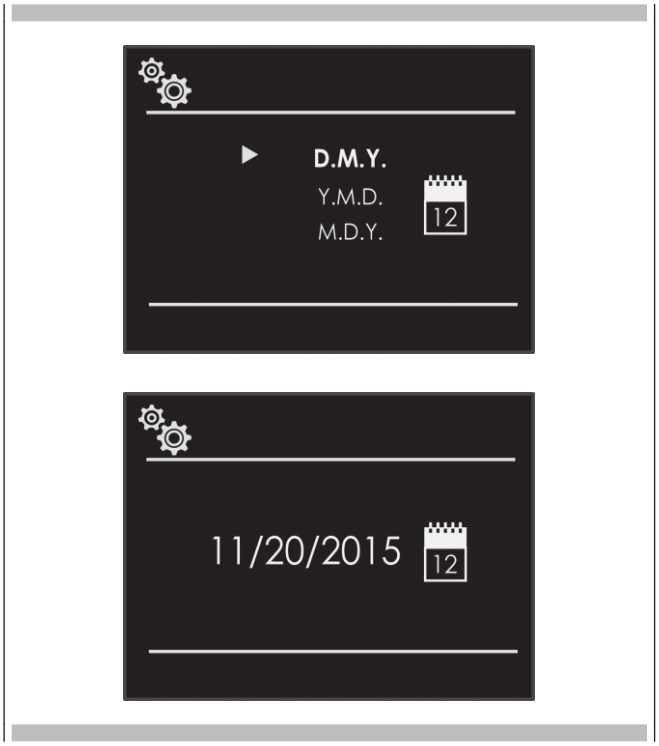
Čas

Stisknutím tlačítka se šipkami ▲▼ vyberte formát času mezi možnostmi „12h AM/PM“ nebo „24h“ a potvrďte tlačítkem ⏯. Následně nastavte čas pomocí šipek ▲▼ a potvrďte tlačítkem ⏯.



Datum

Stisknutím tlačítka se šipkami ▲▼ vyberte formát data z možností „D.M.Y.“ (D.M.R.) – „Y.M.D.“ (R.M.D.) – „M.D.Y.“ (M.D.R.) a potvrďte tlačítkem ⏯ . Následně nastavte hodnotu pomocí šipek ◀▶ a potvrďte tlačítkem ⏯.



Intenzita

Stisknutím tlačítka se šipkami ▲▼ vyberte požadovaný stupeň jasu a potvrďte tlačítkem ⏯.



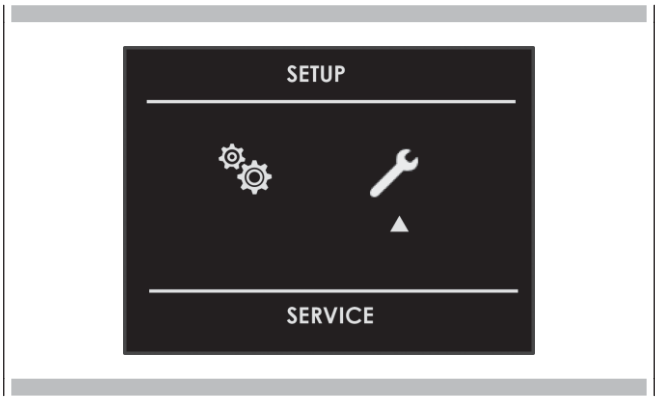
Jas

Stiskněte tlačítko se šipkami ◀▶, abyste zvolili, zda se má změnit nastavení jasu při režimu ON (Zapnuto) nebo při režimu STANDBY (Pohotovostní režim), a poté pomocí šipek ▲▼ vyberte požadovaný stupeň jasu a potvrďte tlačítkem ⏯.



Když je trouba zapnutá, vyberte ikonu a potvrďte tlačítkem ⏯, tím otevřete nabídku SETTINGS (Nastavení). Toto nabídka umožňuje nastavení řady parametrů nebo speciálních funkcí. Umožňuje také přístup k seznamu chybových událostí.

1. Stisknutím tlačítek ◀▶ vyberte podnabídku a potvrďte tlačítkem ⏯.



2. Pomocí této nabídky můžete změnit následující nastavení:

   Stisknutím tlačítek ▲▼ vyberte ze tří dostupných položek tu, kterou chcete nastavit nebo zobrazit, a potvrďte tlačítkem ⏯.



Záznam událostí

Tato nabídka umožňuje kontrolu jakýchkoli zaznamenaných chyb. Tyto kódy mohou být oznámeny poprodejnímu servisu.



Demo

Účelem této funkce je nastavit režim DEMO, který znemožňuje přípravu pokrmu v troubě, ale automaticky provádí ukázku funkcí.

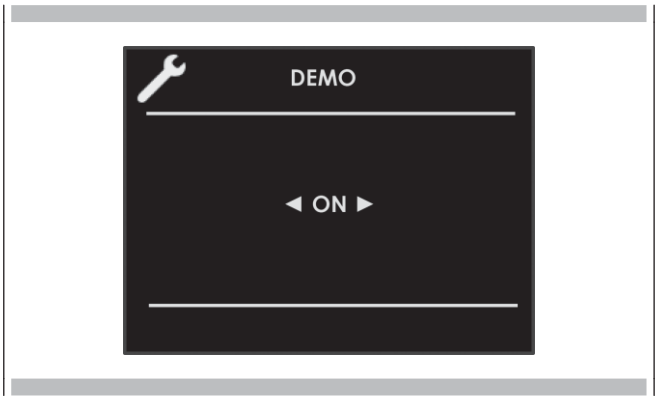
1. Stisknutím tlačítek ◀▶ vyberte položku ON (Zapnuto).
2. Potvrďte tlačítkem ⏯.
3. Stiskněte tlačítko ⏻.

Po asi 30 sekundách začne trouba fungovat v tomto režimu.

Chcete-li dočasně zastavit funkci DEMO, jednoduše podržte na několik sekund stisknuté tlačítko, dokud se trouba nepřepne do pohotovostního režimu. Chcete-li ji znovu spustit, stiskněte tlačítko ⏻.

Chcete-li tuto funkci zakázat, přejděte na obrazovku DEMO a nastavte funkci na OFF (Vypnuto). Potvrďte pomocí tlačítka ⏯.

POZNÁMKA: Jakmile je funkce nastavena, zůstane aktivní, i když je trouba odpojena od sítě.



Zapnutí a vypnutí trouby

⚠ DŮLEŽITÉ

- Tlačítko ⏯ nezastavuje funkci.
- Po vypnutí trouby může chladicí ventilátor pokračovat v činnosti, dokud vnitřní části trouby nevychladnou.

Stisknutím tlačítka ⏻ troubu zapnete a opakovaným stiskem ji vypnete. Trouba se vrátí do pohotovostního režimu.

Výběr režimu přípravy pokrmu

Multifunkční trouba	
Tradiční příprava pokrmů	
	TRUE CONVEC (Pravá konvekce)
	RING & GRILL (Ventilátor a gril)
	CONVECTION BROIL (Konvekční gril)
	GRILL (Gril)
Příprava pokrmů v páře	
	PÁRA 100
	PÁRA 130
	PÁRA A VENTILÁTOR
	PARNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY
	PARNÍ ČIŠTĚNÍ OKRUHU

1. Vyberte ikonu ▦ a stiskněte tlačítko ⏯. Pomocí šipek ◀▶ a ▲▼ zvolte vhodný režim přípravy pokrmu podle pokrmu, který chcete připravovat, a potvrďte tlačítkem ⏯.
2. Na této obrazovce je stále možné změnit režim přípravy pokrmu pomocí tlačítek ◀▶.
3. Je-li navržená teplota správná, potvrďte stisknutím tlačítka ⏯ a spusťte přípravu pokrmu; nebude-li jinak tlačítko ⏯ stisknuto během 10 sekund, trouba se přepne do automatického režimu a rozsvítí se ikona režimu přípravy pokrmu.

Tabulky režimů přípravy pokrmu

REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU	IKONA	TEPLOTA		
		Min.	Přednastavená	Max.
TRUE CONVECTION (PRAVÁ KONVEKCE)		50 °C	165 °C	230 °C
RING & GRILL (Ventilátor a gril)		50 °C	210 °C	230 °C
CONVECTION BROIL (Konvekční gril)		50 °C	165 °C	230 °C
GRILL (Gril)		50 °C	230 °C	230 °C
PÁRA 100		40° C	100° C	100° C
PÁRA 130		70° C	130° C	130° C
PÁRA A VENTILÁTOR		50 °C	165 °C	230 °C

REŽIM ČIŠTĚNÍ	IKONA	TEPLOTA		
		Min.	Přednastavená	Max.
PARNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY			100° C	
PARNÍ ČIŠTĚNÍ OKRUHU				

Změna režimu přípravy pokrmu

1. Během nenačasované přípravy pokrmu lze stiskem tlačítka ⏯ nastavit pauzu přípravy pokrmu.
   Všechna nastavení pozastavené přípravy pokrmu zůstanou uložena a mohou být znovu aktivována opětovným stiskem stejného tlačítka.

2. Chcete-li změnit režim přípravy pokrmu, když je trouba v provozu, stiskněte tlačítko ⏯ a potom tlačítko BACK.
   V tomto okamžiku lze pomocí šipek ◀▶ vybrat jiný režim přípravy pokrmu z těch, které jsou ve skupině k dispozici.

Změna teploty

⚠ DŮLEŽITÉ

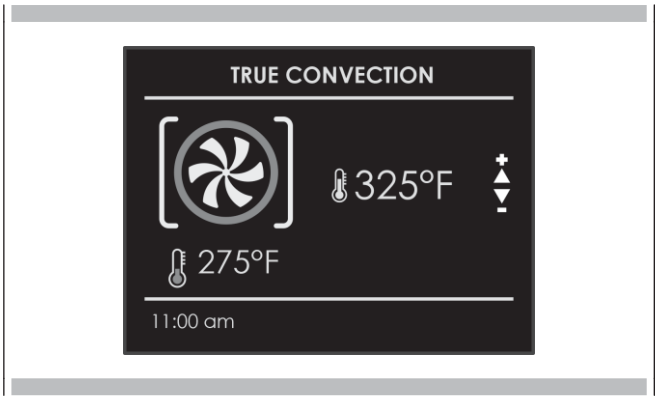
- Po ukončení funkce displej zobrazí zbytkovou teplotu uvnitř trouby ze stránky pohotovostního režimu.

1. Na obrazovce s náhledem režimu přípravy pokrmu lze teplotu změnit pomocí šipek ▲▼ s následným potvrzením pomocí tlačítka ⏯.

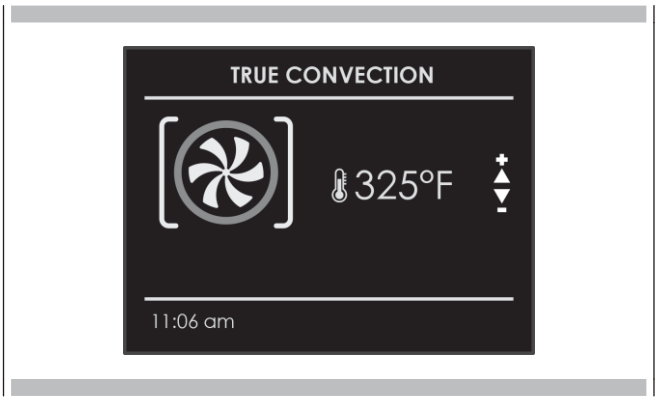
2. Po zahájení přípravy pokrmu může být teplota ve všech případech kdykoli změněna pomocí šipek ▲▼.

Fáze předehřívání

Během fáze předehřívání se pod ikonou režimu přípravy pokrmu zobrazuje okamžitá teplota.



Jakmile je dosažena nastavená teplota, zazní akustický signál a indikace okamžité teploty zmizí.



POZNÁMKA: Stisknutím tlačítka OFF (Vypnout) se časovač nevynuluje ani nezastaví.

Provoz s využitím páry

Příprava pokrmů v páře se nejčastěji používá v orientální kuchyni, ale je samozřejmě velmi užitečná i pro naši vlastní. Je bez tuku a má tu výhodu, že zachová původní chuť jídla. V tomto případě není pokrm tepelně upravován vodou, ale vodní párou.
Příprava pokrmů v páře se od vaření odlišuje. Ve skutečnosti vodní pára působí uvnitř buněk, což se podstatně liší od vlivu vařící vody.
Pára ve skutečnosti uvaří pokrm také úplně, ale kromě tuku z pokrmu nic neunikne.
Buněčné stěny a šlachy se postupně změkčují, bílkoviny koagulují, aniž by se dostaly ven, škroby se zvětšují a kombinují a cukry a minerály zůstávají nezměněny.
Totéž platí pro pachy, které jsou omezeny na minimum, nebo pro zbarvené látky.
Pouze tuk se působením tepla zkapalňuje a z tohoto důvodu není téměř nikdy vhodné připravovat v páře velké kusy masa nebo ryb. Vitamíny jsou ale jiná věc, protože teplo má obvykle tendenci je zničit; avšak v závislosti na době vaření jsou některé z nich změněny jen mírně. Potraviny, které jsou vhodné pro tuto přípravu pokrmů, jsou obecně ty bez tuku, jako jsou například ryby, některé druhy masa, luštěniny, brambory, obiloviny, vejce, pudink, zelenina atd.
Nehodí se pro zeleninu s pevnými vlákny nebo obecně pro ovoce.

Užitečné tipy

Při použití parní trouby vždy začínejte, když je trouba studená. Používání páry v horké troubě (bezprostředně po tradiční přípravě pokrmů) se nedoporučuje, protože by se zrušily výhody přípravy pokrmů v páře.
Při přípravě pokrmů v páře se snažte co nejvíce používat děrovaný nerezový plech spolu se spodní odkapávací miskou z nerezové oceli.
Za prvé, děrovaný plech položený na plochém grilovacím roštu umožňuje, aby pára pokrm zcela tepelně upravila a zároveň vše, co je při přípravě z pokrmu uvolněno, mohlo odejít skrze otvory pryč.
A za druhé, spodní odkapávací miska zasunutá pod grilovací rošt do vodicích drážek bude shromažďovat úkapy a udržovat vnitřní prostor trouby čistší.
Po dokončení přípravy pokrmu může být podpěra děrovaného plechu použita jako podložka, aby se horký plech při vytažení připraveného pokrmu z trouby nedotýkal kuchyňské linky.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Před použitím jakýchkoli funkcí páry musí být zásobník vody naplněný.
Pokud je trouba zapnutá, na displeji se objeví zpráva CHECK WATER CONTAINER (Zkontrolujte zásobník vody) (ozve se akustický signál), otevřete dvířka, přičemž dávejte pozor na uvolněnou horkou páru, vyjměte zásobník a doplňte jej. Když jsou dvířka zavřená, trouba přejde do režimu PAUSE (Pauza). Stisknutím tlačítka ⏯ pokračujte v přípravě pokrmu.

POZNÁMKA: Funkce páry se nespustí, dokud nejsou dvířka zavřená. Pokud jsou dvířka otevřená, na displeji se zobrazí zpráva CLOSE THE DOOR (Zavřete dvířka). Pokud jsou dvířka otevřená, když je trouba zapnutá, trouba se přepne do režimu pauzy. Chcete-li funkci znovu spustit, musejí být dvířka zavřená.

Zvolte požadovanou funkci a potvrďte tlačítkem ⏯, v tomto okamžiku bude okruh naplněn. Jakmile voda dosáhne správné teploty, pára generovaná kotlem vstoupí do vnitřního prostoru.

Funkci lze kdykoli pozastavit pomocí tlačítka ⏯, když je tlačítko ⏯ znovu stisknuto, funkce se obnoví.

Příprava pokrmů v páře

Pára 100

Pára je distribuována prostřednictvím radiálního proudění, aby se zajistilo, že je pokrm rovnoměrně ohříván a tepelně upravován.
To má tu výhodu, že je možné připravovat pokrmy současně na třech různých úrovních, přičemž je ale nutné dbát na to, aby se „silné“ pokrmy vkládaly na vyšší úroveň a méně husté potraviny, jako je zelenina, na nižší úrovně (první až třetí).

POZNÁMKA: Při přípravě pokrmů v páře vždy pod perforovanou varnou nádobu umístěte spodní misku z nerezové oceli, která zachytí veškeré kousky pokrmů nebo kondenzát, které by mohly eventuálně padat.

Pára 130

Během regenerace se komora pro přípravu pokrmů zahřívá párou a teplým vzduchem, což umožňuje rychlé a konzistentní ohřívání jídla bez vysušení.
Na základě typu opakovaně ohřívaného jídla nabízí tento program možnost upravovat teplotu uvnitř trouby tak, aby tato funkce byla řízena podle vašeho přání. Tento typ funkce je proto obzvláště vhodný pro:

- ohřívání předvařených pokrmů od 70 °C do 130 °C,
- přípravu hotových pokrmů i polotovarů, mražených pokrmů od 70 °C do 130 °C.

POZNÁMKA: U těchto typů pokrmů nezapomeňte vložit do trouby vhodné nádobí (které není vyrobeno ze syntetických nebo podobných materiálů) a umístěte je nad grilovací rošt, přičemž sejměte všechna víčka.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Jakmile budou funkce dokončeny, odešle se požadavek na vypuštění okruhu (viz odstavec VYPOUŠTĚNÍ VODY).

Kombinovaná příprava pokrmů s využitím páry a konvekce

Tento typ přípravy pokrmů se nazývá „profesionální příprava pokrmů“, protože připravovaný pokrm je umístěn do chladného prostoru, který nebyl předehříván.
Po spuštění trouby je pokrm zpočátku vystaven páře (neboli „napařen“). Po krátké době vystavení páře se v závislosti na objemu plnění, a tudíž na velikosti připravovaného pokrmu, spotřebič automaticky přesune do druhé fáze s horkým vzduchem.

Tento typ funkce je vhodný zejména pro velké masité pokrmy a mořské plody; velké chlebové bochníky vyrobené z bílé nebo celozrnné mouky s kvasnicemi nebo kváskovým těstem při 190 °C až 210 °C, stejně jako plněné i duté pečivo z listového těsta, ať už čerstvé či zmrazené od 190 °C do 210 °C.

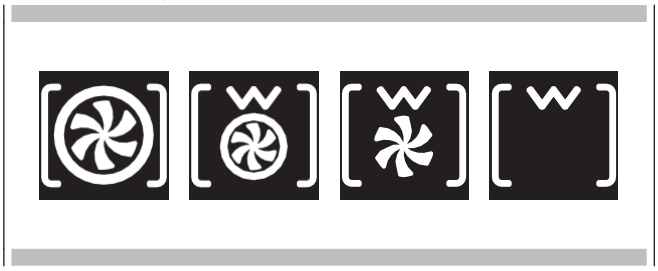
POZNÁMKA: Pro dosažení nejlepších výsledků při chodu dvou po sobě jdoucích programů „profesionální přípravy pokrmů“ musí být trouba před vložením druhého pokrmu vychlazena.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Jakmile budou funkce dokončeny, odešle se požadavek na vypuštění okruhu (viz odstavec VYPOUŠTĚNÍ VODY).

Funkce parní podpory

Tuto konkrétní funkci lze použít pouze s tradičními funkcemi trouby.



Jakmile je trouba zapnutá, funkce parní podpory bude k dispozici až poté, co vnitřní teplota trouby překročí 100 °C. Až od tohoto okamžiku se na dolní části displeje zobrazí symbol .

POZNÁMKA: TATO FUNKCE NENÍ BĚHEM PŘÍPRAVY POKRMŮ V PÁŘE AKTIVOVÁNA.

Chcete-li dovnitř trouby stříknout páru, stiskněte tlačítko , pomocí šipek ◀ a ▶ vyberte ikonu a potvrďte tlačítkem .



Funkce parní podpory bude aktivována a změna stavu bude patrná na animovaném displeji. Funkce parní podpory bude trvat 5 minut, přičemž dojde ke zvlhčení pokrmu tak, aby se během tepelné úpravy nevysušil. Ideální pro pečeně obecně, velké masité pokrmy / mořské plody a pro jemnější přípravu pokrmů.

Po uplynutí 5 minut se trouba vrátí k dříve nastavené funkci pečení.

13 – Používání osvětlení trouby

Osvětlení se aktivuje jedním tlačítkem. Klepnutím na tlačítko se osvětlení rozsvítí či zhasne.
Osvětlení trouby se automaticky rozsvítí při otevření dvířek. Pokud je trouba používána, osvětlení trouby se automaticky rozsvítí při spuštění režimu.
Osvětlení trouby automaticky zhasne po zrušení režimu trouby.

POZNÁMKA: Po zapnutí osvětlení automaticky po 3 minutách zhasne. Chcete-li jej znovu zapnout, stiskněte tlačítko nebo otevřete dvířka.

Ujistěte se, že hodiny s denní dobou zobrazují správný čas. Časový režim troubu na konci doby přípravy pokrmu vypne.

POZOR

Nikdy nenechávejte pokrm v troubě déle než hodinu před zahájením a hodinu po ukončení přípravy pokrmu. Mohlo by dojít ke zhoršení vlastností samotného pokrmu.

POZNÁMKA: Maximální doba přípravy pokrmu, kterou je možné nastavit, je 12 hodin.

Doba přípravy pokrmu

Použijte funkci „Cook Time“ (Doba přípravy pokrmu), pokud chcete, aby trouba vykonávala činnost po určenou dobu. Trouba se okamžitě spustí a po uplynutí doby se automaticky vypne.

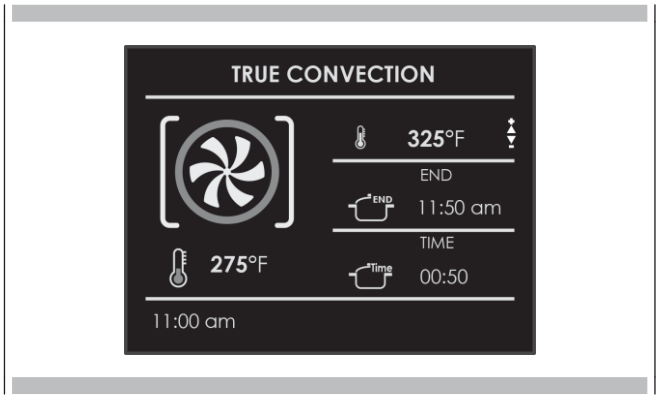
Jak nastavit časovaný režim

1. Zvolte režim a teplotu přípravy pokrmu.
2. Funkci lze nastavit dvěma způsoby.

a) Pro nastavení doby trvání vyberte a stiskněte tlačítko .

b) Pro nastavení času ukončení vyberte a stiskněte tlačítko .

3. Po výběru jedné z výše uvedených možností nastavte čas pomocí šipek ▲▼ a potvrďte tlačítkem .
4. Po stisknutí tlačítka se spustí příprava pokrmu a na obrazovce displeje se zobrazí informace o čase přípravy pokrmu.
   - Režim přípravy pokrmu
   - Teplota
   - Doba přípravy pokrmu
   - Konec doby přípravy pokrmu



5 Po ukončení přípravy pokrmu se trouba vypne a akustický signál informuje, že příprava pokrmu skončila.

Chcete-li změnit dobu přípravy pokrmu, když je trouba již v provozu, jednoduše stiskněte tlačítko a před opětovným stiskem tlačítka zadejte nový čas přípravy pokrmu.

Čas ukončení

Chcete-li odložit zahájení časované přípravy pokrmu, použijte funkci „Stop Time“ (Čas ukončení). Zadejte dobu ukončení přípravy pokrmu a trouba automaticky vypočítá čas zahájení. Trouba se automaticky zapne a vypne.

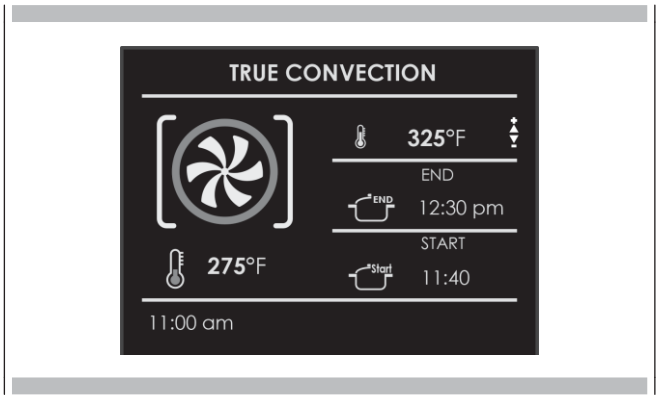
Jak odložit zahájení časovaného režimu

1 Nejdříve nastavte požadovanou časovanou přípravu pokrmu, jak je uvedeno v odstavci „DOBA PŘÍPRAVY POKRMU“.

2 Pro nastavení času ukončení vyberte a stiskněte tlačítko .

3 Pomocí šipek ▲▼ nastavte čas ukončení přípravy pokrmu a potvrďte tlačítkem .

4 Po stisknutí tlačítka se na obrazovce zobrazí pozice funkce v pohotovostním režimu a podrobnosti o odložené přípravě pokrmu.
   - Režim přípravy pokrmu
   - Teplota
   - Čas ukončení přípravy pokrmu
   - Čas zahájení přípravy pokrmu



Po ukončení přípravy pokrmu se trouba vypne a akustický signál informuje, že příprava pokrmu skončila.

Chcete-li změnit dobu přípravy pokrmu a čas ukončení, když je trouba již v provozu, jednoduše stiskněte tlačítko zadejte novou dobu přípravy pokrmu nebo nový čas ukončení přípravy pokrmu a stiskněte znovu tlačítko .

15 - Nastavení sondy na maso (je-li přítomna)

Jedná se o nejlepší způsob, jak při přípravě pečení, steaků či drůbeže zjistit, kdy je pokrm správně připraven.
Tato trouba je volitelně opatřena funkcí sondy pro měření teploty uvnitř masa a zastaví přípravu pokrmu, jakmile se dosáhne nastavené hodnoty.
Pokud se sonda používá, trouba automaticky kontroluje dobu přípravy pokrmu.

POZNÁMKA: Sonda pro potraviny je příslušenstvím, které je k dispozici pouze u některých verzí produktu.
Jemnost, aroma a chuť jsou výsledkem přesné funkční kontroly.
Sonda pro potraviny je teploměr, který při vkládání do jídla umožňuje kontrolovat vnitřní teplotu; používá se k určení konce přípravy pokrmu. Například maso může vypadat, jako by bylo navenek připravené, ale uvnitř je stále růžové!

Teplota, které pokrm během své přípravy dosahuje, je úzce spojena s problémy týkajícími se zdraví a hygieny. V každém druhu masa, drůbeži a rybách, stejně jako v syrových vejcích, se mohou nacházet bakterie.
Některé druhy bakterií způsobují zkažení potravin, zatímco jiné, jako jsou Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli a Staphylococcus aureus, mohou vážně poškodit lidské zdraví. Bakterie se velmi rychle množí nad teplotou 4,4 °C až do 60 °C. Z tohoto hlediska je zvláště ohroženo mleté maso.
Aby se zabránilo množení bakterií, je nutné přijmout následující opatření:

- Nerozmrazujte potraviny při pokojové teplotě, ale vždy v lednici nebo v troubě pomocí specifické funkce. V druhém případě poté pokrm okamžitě připravte.
- Kuře plňte nádivkou těsně před konzumací. Nikdy nekupujte předem připravené zabalené kuře s nádivkou, připravené plněné kuřecí maso kupujte pouze tehdy, pokud jej hodláte sníst během 2 hodin.
- Marinujte pokrmy v ledničce, ne při pokojové teplotě.
- Pro kontrolu teploty masa, ryb a drůbeže, pokud je tloušťka větší než 5 cm, použijte sondu na potraviny, abyste se ujistili, že jsou dosaženy minimální teploty tepelné úpravy.
- Největší nebezpečí představuje špatně připravené kuře, zvláště ohrožené bakteriemi Salmonella.
- Zabraňte přerušení procesu přípravy pokrmu, tj. částečné přípravě pokrmu, jeho uskladnění a dokončení procesu přípravy později. V důsledku toho, že uvnitř pokrmu se teplota zvýší na „teplou“, se podporuje růst bakterií.
- Maso a drůbež pečte v troubě při teplotách nejméně 165 °C.

⚠ DŮLEŽITÉ

Používejte pouze sondu pro maso dodávanou se spotřebičem.

V každém případě doporučujeme, abyste si prostudovali následující tabulku převzatou z Národní databáze bezpečnosti potravin (USA).

Pokrm	Minimální vnitřní teplota
Mleté maso	
Hamburger	71° C
Hovězí, telecí, jehněčí, vepřové	74° C
Kuřecí, krůtí	74° C
Hovězí, telecí, jehněčí	
Pečeně a steaky:	
Rare (krvavé)	Teplota přípravy masa v podobě „rare“ není NFSD uváděna, protože není z hlediska zdraví bezpečná.
Medium-rare (růžové)	63° C
Medium (středně propečené)	71° C
Well done (dobře propečené)	77° C
Vepřové	
Kotlety, pečeně, žebra:	
Medium (středně propečené)	71° C
Well done (dobře propečené)	77° C
Čerstvá šunka	71° C
Čerstvé klobásy	71° C
Drůbež	
Celé kuře nebo kuřecí kousky	82° C
Kachna	82° C
Celá krůta (bez nádivky)	82° C
Krůtí prsa	77° C

⚠ VAROVÁNÍ

- Abyste se vyvarovali popálení, používejte při vkládání a vyjímání sondy na maso chňapku, když je trouba horká.
- Sondu vždy vyjímejte pomocí rukojeti. Pokud byste ji vytahovali taháním za kabel, může dojít k jejímu poškození.
- Při vložení sondy se ujistěte, že je pokrm zcela rozmrazený. V opačném případě by mohlo dojít k poškození.

POZNÁMKA:
- Sonda na maso není povolena pro všechny funkce (funkce sondy masa není k dispozici také pro Recepty).
- Pokud je sonda vložena během jedné z těchto funkcí, objeví se na obrazovce zpráva o vyjmutí sondy.
- Pokud je sonda na maso náhodně vyjmuta během provozu, zobrazí se na obrazovce varovná zpráva.
- Teplota sondy může být nastavena mezi 104 °F a 212 °F (40 °C – 100 °C).
- Trouba uloží poslední teplotu nastavenou uživatelem.

Jak nastavit časovaný režim

Jak je vidět na obrázku, zásuvka sondy se nachází v levém horním rohu vnitřního prostoru trouby, chráněná kovovým krytem se zástrčkou.
Sejměte kryt a zcela zasuňte zástrčku sondy
(uslyšíte mírné potvrzující kliknutí).



Zasuňte sondu do jídla, aniž byste se dotkli mastných částí nebo kostí.



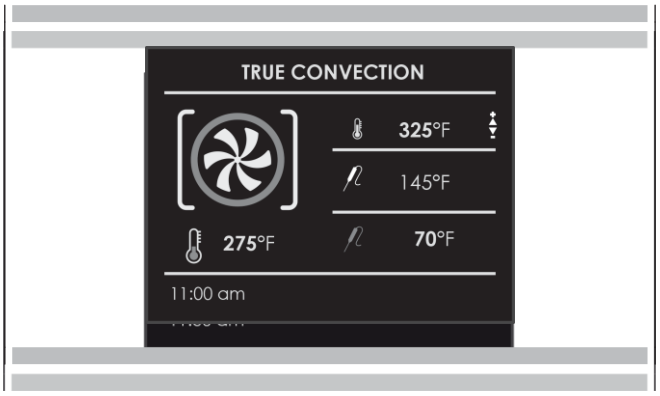
⚠ VAROVÁNÍ

Nezapomeňte, že sonda nebude fungovat, pokud je připojena v době, kdy je trouba již zapnutá!

Zasuňte špičku sondy do středové a nejsilnější části masa. Ujistěte se, že sonda není v kontaktu s tukem, kostí, částmi trouby nebo nádobou.
Sonda pro maso je při vložení automaticky rozpoznána a na obrazovce se objeví ikona .
Když je spouštěn režim přípravy pokrmu se zasunutou sondou, automaticky se zobrazí obrazovka pro nastavení funkce.



1. Pomocí šipek ▲▼ nastavte požadovanou teplotu sondy a potvrďte tlačítkem ⏯.



2. Po stisknutí tlačítka ⏯ se spustí příprava pokrmu a na obrazovce se zobrazí všechny údaje o přípravě pokrmu se sondou.
   - Režim přípravy pokrmu
   - Teplota trouby
   - Nastavení teploty sondy
   - Okamžitá teplota sondy

   Jakmile je nastavená teplota sondy dosažena, trouba se vypne a akustický signál informuje, že příprava pokrmu skončila.

   POZNÁMKA: Po zahájení přípravy pokrmu může být teplota trouby ve všech případech kdykoli změněna pomocí šipek ▲▼.

Chcete-li změnit teplotu sondy, stiskněte tlačítko ⏯ a potom tlačítko (BACK) a nakonec znovu tlačítko ⏯.

Funkce Recepty vám u vaší trouby dává možnost připravit pokrm, aniž byste museli troubu pokaždé ručně nastavovat. Při výběru „SET“ (Nastavit) recept se režim přípravy pokrmu, teplota a čas nastaví automaticky podle receptu zvoleného z nabídky.

Seznam receptů	Druh pokrmu	Stav pokrmu	Seznam receptů	Zobrazené informace
PRESET OR PERSONAL (Přednastavené nebo osobní)		FRESH (Čerstvý)	BREAD PIZZA FIRST (Chléb, pizza, první)	TYPE OF ACCESSORY (Typ příslušenství) LEVEL POSITION (Pozice úrovně) FOOD WEIGHT (Hmotnost pokrmu) COOKING TIME (Doba přípravy pokrmu) PREHEAT REQUIRED (Požadován předehřev) (YES/NO) (Ano/Ne)
		FROZEN (Zmražený)		
		WHOLE (V celku)	MEAT (Maso)	
		IN PEICES (Na kousky)		
		WHOLE (V celku)	POULTRY (Drůbež)	
		IN PEICES (Na kousky)		
		WHOLE (V celku)	FISH (Ryby)	
		IN PEICES (Na kousky)		
		-	VEGETABLES (Zelenina)	
		-		
		-	PIES (Koláče)	
		-		

Vyberte již nastavený recept:

1. Zapněte troubu, vyberte ikonu 📖 a stiskněte tlačítko ⏯.
2. Pomocí šipek ▲▼ vyberte seznam „PRESET“ (Přednastavené) nebo „PERSONAL“ (Osobní) a potvrďte tlačítkem ⏯.
3. Pomocí šipek ▲▼ a ◀▶ zvolte typ pokrmu, který chcete připravit, a potvrďte tlačítkem ⏯.
4. Pomocí šipek ▲▼ zvolte mezi „FRESH“ (Čerstvý) nebo „FROZEN“ (Zmražený), případně v jiných případech mezi „WHOLE“ (V celku) nebo „IN PIECES“ (Na kousky) a potvrďte tlačítkem ⏯.
5. Pomocí šipek ▲▼ zvolte požadovaný recept a potvrďte tlačítkem ⏯.
6. Po výběru receptu se na obrazovce zobrazí následující:



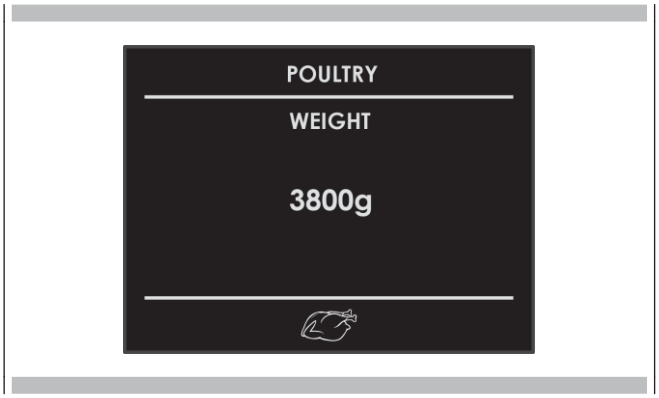
7. Chcete-li recept spustit, potvrďte tlačítkem ⏯.

   V průběhu receptu vás řada zvukových a vizuálních zpráv vyzve k provedení následujících operací. Postupujte jednoduše podle pokynů zobrazených na obrazovce.
8. Po ukončení se trouba vypne a akustický a vizuální signál informuje, že byl recept dokončen.

Uložení přizpůsobeného receptu:

Po výběru receptu můžete změnit nastavení „Time“ (Čas) a „Weight“ (Hmotnost) a recept si můžete uložit mezi „PERSONAL“ (Osobní).

1. Po výběru receptu stiskněte tlačítko ▲ a potvrďte tlačítkem ⏯.
2. Chcete-li změnit hmotnost, zadejte pomocí šipek ▲▼ požadovanou hmotnost a potvrďte tlačítkem ⏯.



3. Trouba se automaticky přepne na dobu tepelné úpravy. Chcete-li tento čas změnit, použijte šipky ▲▼ a potvrďte znovu tlačítkem ⏯.



4. V tomto okamžiku lze recept stiskem tlačítka „SAVE“ (Uložit) a potvrzením tlačítkem ⏯ uložit do seznamu receptů „PERSONAL“ (Osobní).

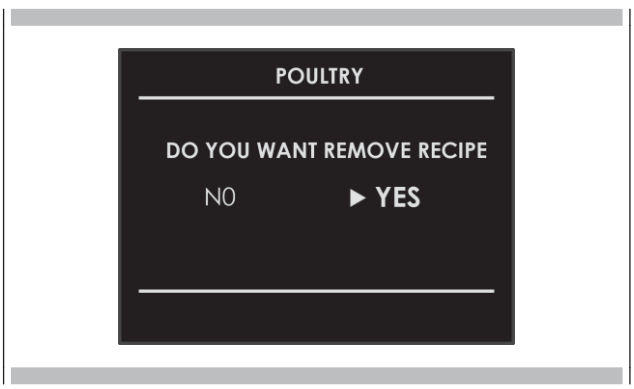


POZNÁMKA: Pokud se hodnoty času a hmotnosti změní a nebudou uloženy okamžitě, na konci receptu se zobrazí zpráva, zda se mají uložit.

5. Chcete-li recept spustit, stiskněte tlačítko ⏯.

Zrušení přizpůsobeného receptu:

1. Chcete-li recept ze seznamu přizpůsobených receptů odstranit, vyberte recept.
2. Stisknutím tlačítka ◀ vyberte volbu a potvrďte tlačítkem ⏯.



Čištění trouby

Tato funkce provádí cyklus čištění vstřikováním páry do vnitřního prostoru trouby po dobu 15 minut. Na konci cyklu je veškerý tvrdý povlak, který se může v důsledku vysokoteplotní přípravy pokrmů uvnitř trouby vytvořit, změklý a bude mnohem jednodušší jej odstranit.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Jakmile budou funkce dokončeny, odešle se požadavek na vypuštění okruhu (viz odstavec VYPOUŠTĚNÍ VODY).

Čištění okruhu

Tato funkce provádí cyklus čištění okruhu, aby byl v průběhu doby čistý a účinný.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Jakmile budou funkce dokončeny, odešle se požadavek na vypuštění okruhu (viz odstavec VYPOUŠTĚNÍ VODY).

Tato trouba je dosud jediná svého druhu, neboť nevyžaduje žádné odvápňovací prostředky, které by zachovávaly účinnost systému generování páry.

Vypouštění okruhu

Po ukončení jakékoli funkce páry, kdy je trouba vypnuta pomocí tlačítka ⏻, je požadováno vypuštění okruhu.

Na displeji se zobrazí varovné hlášení: NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR (Nutné vypuštění / otevřete dvířka).

Otevřete dvířka, přičemž dávejte pozor na uvolněnou horkou páru. Na displeji se objeví nová zpráva s animovanou ikonou, která uživatele vyzývá, aby vytáhl zásobník, dokud bude zobrazený symbol stejný. Stiskem tlačítka ⏯ spustíte vypouštění parního okruhu.



Na konci postupu se na displeji objeví zpráva DISCHARGE ENDED / REMOVE AND EMPTY THE TANK (Vypouštění ukončeno / vyjměte a vyprázdněte nádržku), která potvrzuje, že vypouštění bylo úspěšné. Pokud si nepřejete okamžitě opakovat nový cyklus přípravy pokrmů v páře, doporučuje se vyprázdnit zásobník a vrátit jej do jeho pouzdra a poté zavřít dvířka.

Trouba je nyní připravena pro nový cyklus přípravy pokrmů.

⚠ DŮLEŽITÉ

Lampa trouby musí mít přesné charakteristiky:

a) konstrukce vhodná pro vysoké teploty (až do 300 °C),
b) napájení: viz hodnota V/Hz na výrobním štítku,
c) výkon 25 W,
d) konektor typu G9.

Upozornění: Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- Aby nedošlo k poškození, rozložte do trouby utěrku na hrnce a pánve.
- Vyšroubujte šroubky, které drží ocelový rám.
- Vyjměte starou lampu tak, že ji vysunete z jejího usazení a dbejte přitom na to, abyste ji nerozbili.
- Vložte novou žárovku, ale nedotýkejte se jí rukama (doporučujeme používat jednorázovou latexovou rukavici).
- Vraťte zpět rám z nerezové oceli a dbejte přitom na to, aby se silikonové těsnění nepoškodilo.
- Našroubujte šroubky z nerezové oceli, které jste dříve odstranili.
- Připojte spotřebič k elektrické síti. charakteristiky elektrického systému vyhovují tomu, co je uvedeno na výrobním štítku připevněnému na přední straně trouby,
- Elektrický systém je uzemněn v souladu s normami a platnými právními předpisy.



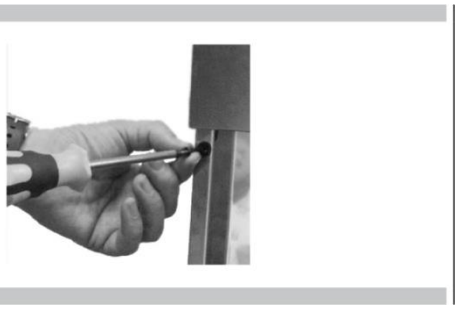




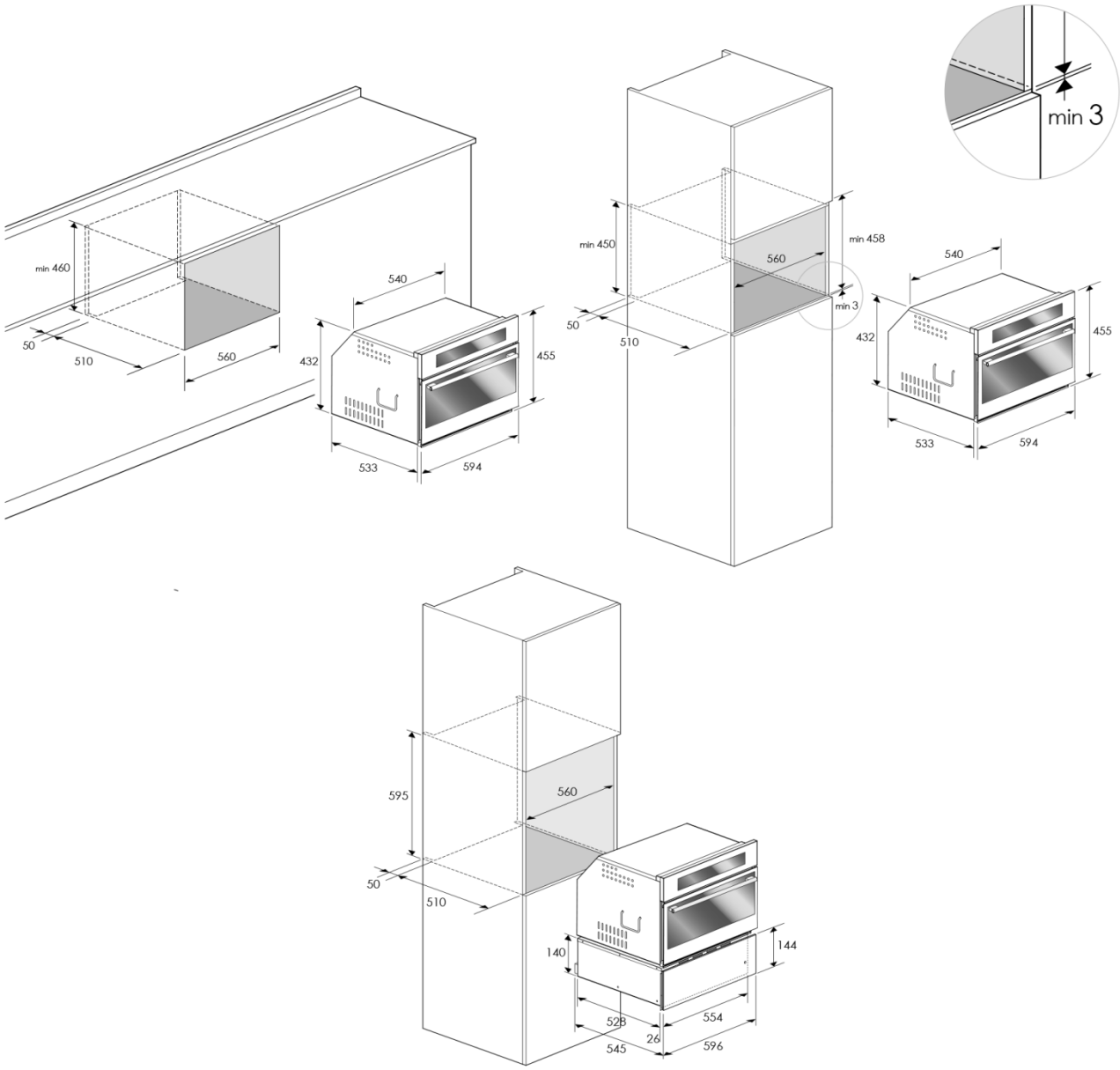
.

Montáž trouby do kuchyňské linky

Trouba musí být namontována pod varnou deskou, ve sloupku nebo v kombinaci s příslušnou zásuvkou pro ohřev pokrmu. Rozměry prostoru musejí být takové, jaké jsou uvedeny na obrázku. Materiál skříňky musí být schopen odolávat teplu. Trouba musí být vystředěna ve stěnách skříňky a upevněna pomocí šroubů a průchodek, které jsou součástí dodávky.



VÝŘEZY A ROZMĚRY



Elektrické připojení

Před provedením elektrického připojení se ujistěte, že:

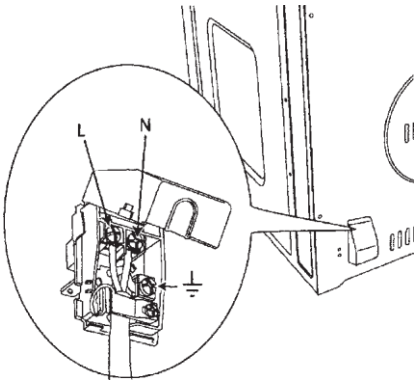
- charakteristiky elektrického systému vyhovují tomu, co je uvedeno na výrobním štítku připevněném na přední straně trouby,
- elektrický systém je uzemněn v souladu s normami a platnými právními předpisy.

Uzemnění je vyžadováno zákonem. Kabel nesmí v žádném případě dosáhnout teploty vyšší než 50 °C nad teplotu okolí.
Tato trouba musí být připojena ke zdroji napájecím kabelem vybaveným vhodně dimenzovanou zástrčkou, která je kompatibilní se síťovou zásuvkou připojenou ke konečnému obvodu v pevném vedení, které je určeno k napájení této trouby.
Pokud pevný spotřebič neobsahuje napájecí šňůru a zástrčku nebo jiné zařízení, které zajišťuje odpojení od sítě, s odstupovou vzdáleností kontaktů, která umožňuje úplné odpojení v podmínkách nadměrného napětí kategorie III, musejí být tato odpojovací zařízení k dispozici v napájecí síti vyhovující montážním předpisům.
Omnipolární zásuvka a spínač musejí být při montáži spotřebiče snadno přístupné.

POZNÁMKA: Výrobce odmítá veškerou odpovědnost, pokud nejsou dodrženy obvyklé standardy pro prevenci nehod a výše uvedené pokyny.

TYP A MINIMÁLNÍ PRŮMĚR KABELŮ

		SASO	
H05RR-F	3×1,5 mm²	H05RR-F	3×2,5 mm²
H05VV-F	3×1,5 mm²	H05VV-F	3×2,5 mm²
H05RN-F	3×1,5 mm²	H05RN-F	3×2,5 mm²
H05V2V2-F	3×1,5 mm²	H05V2V2-F	3×2,5 mm²



.

CS 20 - Řešení obvyklých problémů s pečením

Při pečení nebo při konvekčním pečení mohou být špatné výsledky způsobené mnoha jinými příčinami, než je porucha trouby. Podívejte se na níže uvedenou tabulku příčin nejběžnějších problémů. Vzhledem k tomu, že velikost, tvar a materiál nádobí na pečení mají přímý vliv na výsledky pečení, může být nejlepším řešením nahradit staré nádobí, které je stářím a používáním zčernalé a zprohýbané.

Problém s pečením	Příčina
Pokrm hnědne nerovnoměrně	– Trouba není předehřátá – Alobal na mřížce nebo na dně trouby – Nádobí na pečení je na zvolený recept příliš velké – Pekáče se dotýkají sebe navzájem nebo stěn trouby
Pokrm je ve spodní části příliš hnědý	– Trouba není předehřátá – Použití skleněných, matných nebo ztmavlých kovových pekáčů – Nesprávná pozice mřížky – Pekáče se dotýkají sebe navzájem nebo stěn trouby
Pokrm je suchý nebo se příliš scvrknul	– Teplota trouby je příliš nízká – Trouba není předehřátá – Dvířka trouby se často otevírají – Těsně uzavřené alobalem – Příliš malý pekáč
Pokrm se peče nebo opéká příliš pomalu	– Teplota trouby je příliš nízká – Trouba není předehřátá – Dvířka trouby se často otevírají – Těsně uzavřené alobalem – Příliš malý pekáč
Kůrka na koláčích na spodní části nehnědne nebo je nasáklá	– Doba pečení není dostatečně dlouhá – Používání lesklých ocelových pekáčů – Nesprávná pozice mřížky – Teplota trouby je příliš nízká
Dorty jsou bledé, ploché a nemusí být uvnitř dopečené	– Teplota trouby je příliš nízká – Nesprávná doba pečení – Zkoušení dortu proběhlo příliš brzy – Dvířka trouby se příliš často otevírala – Velikost pekáče může být příliš velká
Dorty jsou uprostřed vysoké a nahoře popraskané	– Teplota pečení je příliš vysoká – Doba pečení je příliš dlouhá – Pekáče se dotýkají sebe navzájem nebo stěn trouby – Nesprávná pozice mřížky – Příliš malý pekáč
Okraje kůrky koláčů jsou příliš hnědé	– Teplota trouby je příliš vysoká – Okraje kůrky jsou příliš tenké

Než kontaktujete servis, zkontrolujte následující body, abyste předešli zbytečným servisním poplatkům.

Problém trouby	Kroky při řešení problémů
Na displeji se zobrazí jiná F chyba.	Odpojte napájení a po několika sekundách jej opět zapojte. Pokud stav přetrvává, poznamenejte si číslo kódu (v seznamu EVENT LOG (Záznam událostí)) a kontaktujte servisní středisko.
Displej trouby zůstává vypnutý	Vypněte napájení hlavního napájecího zdroje (pojistka nebo jistič). Znovu zapněte jistič. Pokud stav přetrvává, zavolejte autorizované servisní středisko.
Chladicí ventilátor pokračuje v chodu i po vypnutí trouby	Ventilátor se automaticky vypne, když jsou elektronické součásti dostatečně ochlazeny.
Trouba nehřeje	Zkontrolujte jistič nebo pojistkovou skříňku svého domu. Ujistěte se, že do trouby správně proudí elektrická energie. Zkontrolujte, zda byla zvolena teplota trouby.
Trouba nepeče rovnoměrně	Informace o doporučené poloze mřížky naleznete v tabulkách přípravy pokrmu. Při pečení v režimu konvekčního pečení vždy snižte teplotu receptu o 15 °C (25 °F).
Hodiny a časovač nefungují správně	Ujistěte se, že do trouby správně proudí elektrická energie. Viz části Hodiny na stranách 8 a 11.
Nadměrná vlhkost	Konvekční režimy eliminují jakoukoli vlhkost v troubě (jedná se o jednu z výhod konvekce).

Než budete kontaktovat servis, prostudujte si prosím část „Odstraňování závad“. Může vám to ušetřit náklady na přivolání servisu.
Pokud potřebujete pomoc, postupujte podle níže uvedených pokynů. Při volání servisu mějte prosím připravené datum nákupu a celé číslo modelu a sériové číslo spotřebiče. Tyto informace nám pomohou lépe reagovat na váš požadavek.

Záznam servisních údajů

Umístění sériových značek je popsáno na straně 3. Nyní je vhodný čas, abyste si tyto informace zapsali na níže uvedené místo.
Uschovejte si fakturu za účelem ověření záruky.

Záznam servisních údajů
Číslo modelu _____
Sériové číslo _____
Datum montáže nebo pořízení _____

23 - WIZARD APP extra obsah pro SOUS VIDEOVÉ výrobky

Chcete-li co nejlépe využít tento produkt, doporučujeme vám stáhnout z počítače HOOVER **WIZARD*** APP ze smartphonu nebo tabletu. Dále musíte přistupovat k sekci SOUS VIDE a zadat sériové číslo zakoupeného produktu. Je tedy možné zaregistrovat produkt do aplikace **WIZARD** a využít dalšího obsahu určeného pro tento typ produktu:

- **ÚVOD**: Přehled systému Sous Vide a výrobky, které jej obsahují: Vakuová zásuvka, parní trouba, chladič výfuku.

- Sekce **INFORMACE O PRODUKTU**: stručný návod k použití zakoupeného spotřebiče s odkazem na online návod k obsluze a číslo technické pomoci - Servis.

- část **TIPS & TRICKS**: užitečné a inovativní tipy pro používání produktu prostřednictvím některých jeho hlavních funkcí a triků obchodu.

- část **RECEPTY**: jednoduché, ale chutné recepty na vaření s vakuovým systémem (vakuový zásobník - parní trouba - tryskače)

**K dispozici na obou zařízeních Apple Store pro zařízení*

	OBSAH	STRANA
1	**Starostlivosť a údržba**	**3**
2	**Prvé použitie**	**4**
	Používanie plochého roštu	4
	Používanie dierkovaného podnosu	4
3	**Ohľad na životné prostredie**	**5**
4	**Ovládací panel**	**6**
	Panel tlačidiel	6
5	**Všeobecné informácie o rúre**	**7**
	Kódy chýb	7
	Zvuková signalizácia	7
	Predvolené nastavenia	7
	Číselné kódy F porúch	7
	Predhrievanie	7
	Časovač	7
6	**Všeobecné tipy pre rúru**	**8**
	Predhrievanie mikrovlnnej rúry	8
	Tipy pre používanie	8
	Pečenie vo vysokej nadmorskej výške	8
7	**Začíname**	**9**
	Pokyny pre prvé zapnutie	9
8	**Používateľské nastavenia**	**10**
	Jazyk	10
	Teplota a hmotnosť	10
	Čas	10
	Dátum	11
	Jas	11
	Intenzita	11
9	**Nastavenie systému**	**12**
	Denník udalostí	12
	Ukážka	12
10	**Spustenie rúry**	**13**
	Zapnutie a vypnutie mikrovlnnej rúry	13
	Výber režimu prípravy jedla	13
	Tabuľky režimov prípravy jedla	14

	OBSAH	STRANA
11	**Tradičná príprava jedla**	**15**
	Zmena režimu prípravy jedla	15
	Zmena teploty	15
	Fáza predhrievania	15
12	**Príprava jedla v pare**	**16**
	Prevádzkovanie pary	16
	Príprava jedla v pare	16
	Kombinovaná príprava jedla v pare a pomocou konvekcie	17
	Pomocná parná funkcia	17
13	**Používanie svetiel rúry**	**18**
14	**Načasovanie prevádzky režimu rúry**	**19**
	Čas prípravy jedla	19
	Čas zastavenia	19
15	**Nastavenie sondy na mäso (ak je k dispozícii)**	**20**
	Ako používať sondu na mäso	21
16	**Recepty**	**22**
17	**Starostlivosť o rúru a čistenie**	**24**
	Čistenie rúry	24
	Čistenie obvodov	24
	Vypustenie obvodov	24
18	**Výmena žiarovky v rúre**	**25**
19	**Pre montéra**	**26**
	Inštalácia rúry do skrinky	26
	Elektrické pripojenie	27
20	**Riešenie tradičných problémov s pečením**	**28**
21	**Riešenie prevádzkových problémov**	**29**
22	**Asistencia alebo servis**	**30**
	Záznam servisných údajov	30
23	**WIZARD APP** **extra obsah pre SOUS VIDEOVÉ výrobky**	**30**

DÔLEŽITÉ POKYNY A BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

Pozorne si ich prečítajte a uschovajte pre použitie v budúcnosti

Vážený zákazník,
chceli by sme sa vám poďakovať a pogratulovať vám k vašej voľbe.
Tento nový výrobok bol starostlivo navrhnutý a skonštruovaný s použitím najkvalitnejších materiálov a bol starostlivo testovaný, aby sa zaistilo, že splní všetky vaše kulinárske požiadavky.
Prečítajte si, prosím, a dodržiavajte tieto jednoduché pokyny, ktoré vám umožnia dosahovať vynikajúce výsledky už od prvého použitia. K tomuto špičkovému spotrebiču vám pripájame želanie všetkého najlepšieho.

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ NA POUŽÍVANIE V DOMÁCNOSTI. VÝROBCA ODMIETA AKÚKOĽVEK ZODPOVEDNOSŤ ZA ZRANENIE OSÔB ALEBO ŠKODY NA MAJETKU, VYPLÝVAJÚCE Z NESPRÁVNEJ INŠTALÁCIE ALEBO NESPRÁVNEHO, CHYBNÉHO ALEBO NEVHODNÉHO POUŽITIA.
SPOTREBIČ NESMÚ POUŽÍVAŤ OSOBY (VRÁTANE DETÍ) S TELESNÝM, ZMYSLOVÝM ALEBO MENTÁLNYM POSTIHNUTÍM, ANI OSOBY BEZ POTREBNÝCH SKÚSENOSTÍ ALEBO ZNALOSTÍ, POKIAĽ NIE SÚ POD DOZOROM ALEBO NEBOLI POUČENÉ O POUŽÍVANÍ TOHTO SPOTREBIČA OSOBOU ZODPOVEDNOU ZA ICH BEZPEČNOSŤ.
DETI MUSIA BYŤ POD DOZOROM, ABY SA ZAISTILO, ŽE SA NEBUDÚ HRAŤ SO SPOTREBIČOM. DBAJTE NA TO, ABY SA HLINÍKOVÉ FÓLIE, HRNCE ALEBO PODOBNÉ PREDMETY NEDOSTALI DO KONTAKTU S DNOM RÚRY URČENÝM NA PRÍPRAVU JEDLA. OHRIEVANIE DOLNÝM VYHRIEVACÍM PRVKOM SPÔSOBUJE PREHRIATIE SPODNEJ ČASTI RÚRY, ČO MÔŽE SPÔSOBIŤ POŠKODENIE A MAŤ VÁŽNE DÔSLEDKY (RIZIKO VZNIKU POŽIARU) DOKONCA AJ PRE PRACOVNÚ DOSKU POD RÚROU.
SPOTREBIČ SA POČAS POUŽÍVANIA ZOHREJE NA VEĽMI VYSOKÚ TEPLOTU.
VAROVANIE: NEDOTÝKAJTE SA VYHRIEVACÍCH PRVKOV V MIKROVLNNEJ RÚRE.

POZOR

- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, až kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik.
- Spotrebič a jeho vnútorné komponenty (najmä elektrifikované časti) môže opravovať, upravovať alebo prispôsobovať len výrobca, servisné oddelenie výrobcu alebo podobne kvalifikované osoby. Výsledkom nekvalifikovaných opráv môžu byť vážne nehody, poškodenie spotrebiča a jeho okolia a poruchy.
- Pamätajte si, že dokonca aj žiarovku vo vnútri rúry musí vymeniť kvalifikovaný personál, ktorý najskôr odpojí spotrebič zo siete.
- Ak spotrebič prestane fungovať alebo je potrebná oprava, obráťte sa na servisné oddelenie.
- Používajte len originálne náhradné diely.

DÔLEŽITÉ

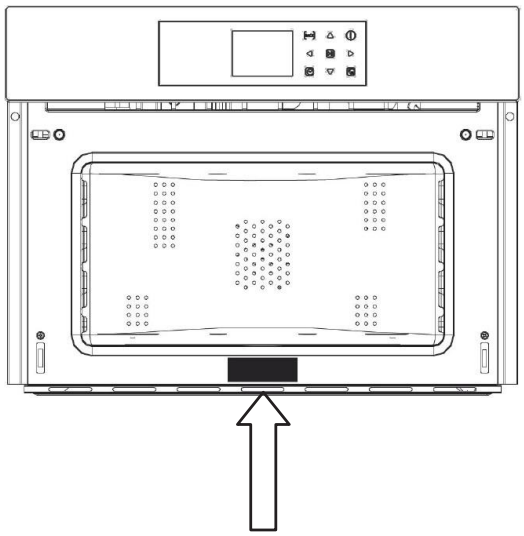
- Ako bezpečnostné opatrenie pred čistením rúry vždy odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky alebo vytiahnite napájací kábel spotrebiča.
- Okrem toho nepoužívajte kyslé alebo zásadité látky (napr. citrón, ocot, soľ, paradajky atď.). Nepoužívajte produkty obsahujúce chlór, kyseliny alebo abrazívne prostriedky, najmä nie na čistenie častí s náterom.

- Hoci je vnútorný priestor rúry vyrobený z mimoriadne kvalitnej ocele, výsledkom nesprávne údržby môže byť korózia.
- Mikrovlnná rúra sa musí čistiť pravidelne a všetky zvyšky jedla je potrebné odstrániť.
- Rúru nečistite hneď po vybratí jedla, pretože zvyšné kvapky pary sú stále veľmi horúce (nebezpečenstvo popálenia). Skontrolujte, či je na displeji uvedená nízka zvyšková teplota, resp. žiadna.
- Keď je rúra zapnutá, buďte pri otváraní dvierok opatrný, pretože unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
- Ak sa preruší elektrické napájanie a znova sa zapne, treba vyprázdniť okruh rúry, aj keď by v ňom nemala byť žiadna voda.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pri čistení dávajte pozor, aby sa do vnútra spotrebiča nedostala voda.
- Používajte len mierne namočené handričky.
- Nikdy nestriekajte vodu do vnútra spotrebiča ani na jeho vonkajší povrch.
- Nepoužívajte parné čistiace pomôcky, pretože voda, ktorá sa dostane dovnútra, môže spotrebič poškodiť.
- Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie alebo zvlhčovanie miestnosti.
- Používajte detskú poistku.
- Spotrebič sa musí inštalovať a používať pri okolitej teplote v rozsahu 5 až 35 °C.
- Ak existuje riziko mrazu, zvyšková voda v čerpadlách by mohla zamrznúť a poškodiť ich.
- Používajte len tepelnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Potravinová sonda je príslušenstvo, ktoré je k dispozícii len pri niektorých verziách výrobku.
- Sada 6 gastronomických nádob patrí medzi príslušenstvo, ktoré je k dispozícii na vyžiadanie.

⚠ DÔLEŽITÉ

Identifikačný štítok mikrovlnnej rúry je dostupný aj po inštalácii spotrebiča. Tento identifikačný štítok, ktorý je viditeľný, keď otvoríte dvierka, uvádza všetky informácie, ktoré potrebujete pri žiadosti o náhradné diely pre spotrebič.

UMIESTNENIE VÝROBNÉHO ŠTÍTKA



Prvé použitie

Mikrovlnná rúra by sa mala dôkladne očistiť mydlovou vodou a starostlivo opláchnuť.
Zahrievajte rúru približne 30 minút pri maximálnej teplote; týmto sa odstránia všetky zvyšky olejov z výroby, ktoré by mohli počas prípravy jedla spôsobovať nepríjemný zápach. Použite funkciu kruhového ventilátora plus bez príslušenstva v rúre. Pred prvým použitím príslušenstva príslušenstvo starostlivo vyčistite veľmi horúcim alkalickým umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

Používanie plochého roštu

Ak chcete vybrať plochý rošt, potiahnite ho k sebe, až kým sa nezastaví, a potom ho zdvihnite ťahaním nahor, až kým sa úplne neuvoľní. Ak chcete vložiť plochý rošt, zasúvajte ho pod uhlom 45°, až kým nezapadne a potom rošt vyrovnajte do vodorovnej polohy a úplne ho zasuňte.







Ak má plochý rošt odkvapkávaciu panvicu (podnos) a chcete ju vybrať, mierne ju nadvihnite a posuňte smerom k sebe. Pri vkladaní ju zasuňte späť, až kým nedosadne správne na svoje miesto.

Používanie dierkovaného podnosu

Tento podnos sa používa pri príprave jedla v pare a nachádza sa na plochom rošte spolu s podperou.





POZNÁMKA: Sada 6 gastronomických nádob patrí medzi príslušenstvo, ktoré je k dispozícii na vyžiadanie.

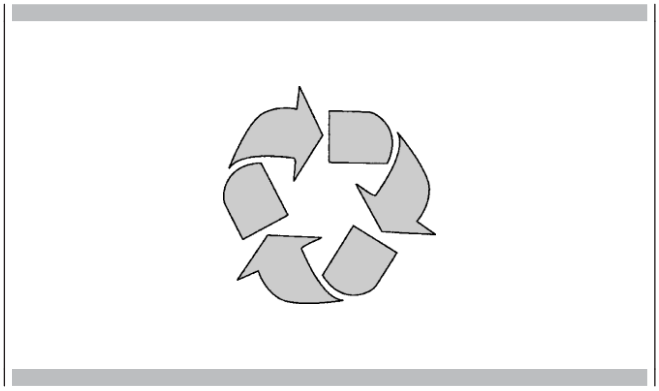
Odporúčame ho používať spolu s odkvapkávacím podnosom, ktorý zachytí všetko, čo odkvapká počas prípravy jedla.

R

Dokumentácia pre tento spotrebič je vytlačená na papieri bielenom bez chlóru alebo na recyklovanom papieri, ktorý prispieva k ochrane životného prostredia.
Obal bol navrhnutý tak, aby zabránil poškodeniu životného prostredia; ide o ekologické výrobky, ktoré je možné obnoviť alebo recyklovať.
Recyklácia obalu šetrí suroviny a znižuje objem priemyselného a domového odpadu.

OBALOVÝ MATERIÁL je 100 % recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie.

Zlikvidujte v súlade s miestnymi právnymi predpismi. Obalový materiál (plastové vrecká, polystyrénové časti atď.) sa nesmie nechávať v dosahu detí, pretože je potenciálne nebezpečný.

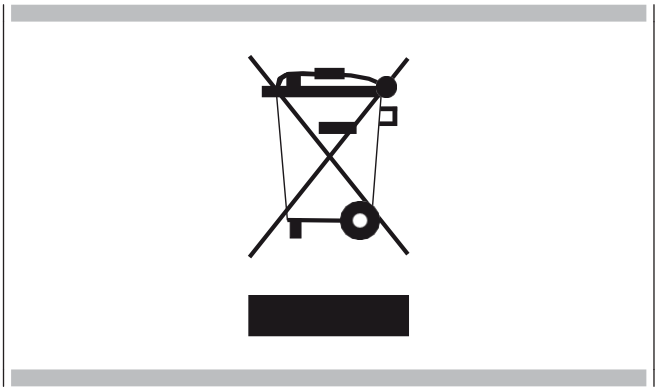


TENTO SPOTREBIČ je označený podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku používateľ prispieva k predchádzaniu potenciálnym negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie.

SYMBOL na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale sa musí dopraviť na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

LIKVIDÁCIA SA MUSÍ VYKONAŤ v súlade s miestnymi právnymi predpismi o likvidácii odpadu.

ĎALŠIE INFORMÁCIE o spracovaní, obnove a recyklácii tohto výrobku vám poskytne príslušná miestna samospráva, služba zberu domového odpadu alebo predajňa, kde ste výrobok zakúpili.

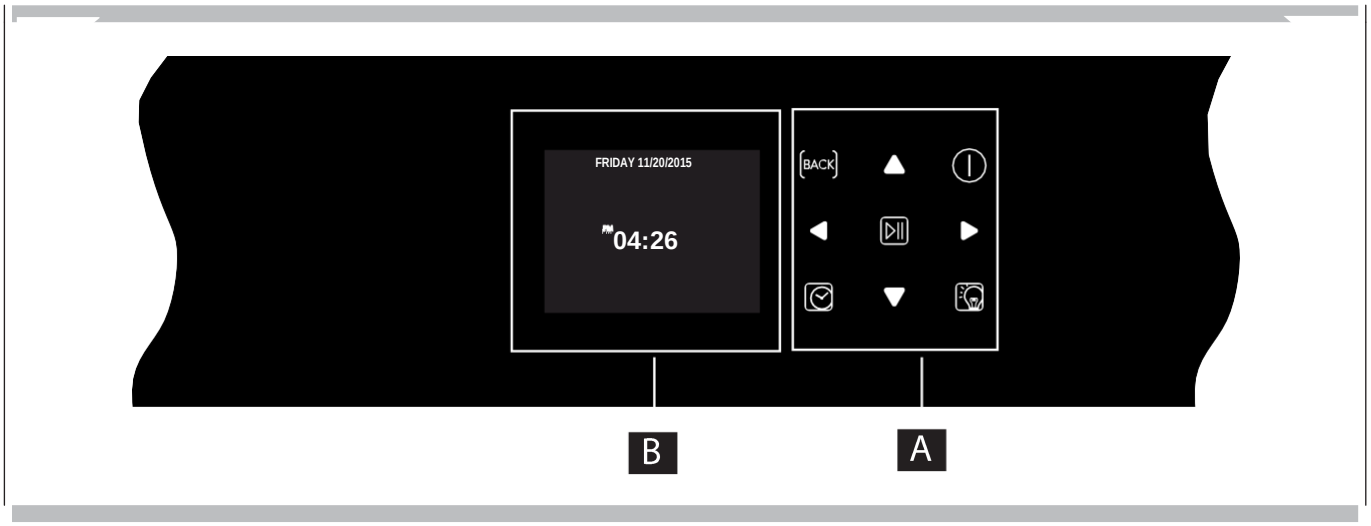


PRED VYRADENÍM DO ODPADU spotrebič znefunkčnite odrezaním elektrického kábla.

Váš spotrebič sa môže mierne líšiť od nasledujúcich obrázkov.

A - Panel tlačidiel

B - Displej



Panel tlačidiel

Tlačidlá ovládajte jemným stlačením. Panel s tlačidlami nebude fungovať, ak bude naraz stlačených viac tlačidiel.

	Šípky pohybu
BACK	Návrat na predchádzajúcu stránku zobrazenia. Podržaním stlačeného tlačidla sa vrátite na domovskú stránku.
	Zapnutie a vypnutie mikrovlnnej rúry.
	Potvrdenie nastavení a spustenie činností prípravy jedla. Pri stlačení počas prípravy jedla sa funkcia pozastaví. Opätovným stlačením sa znovu spustí.
	Nastavenie časovača. Otvorenie ponuky funkcií počas prípravy jedla.
	Zapnutie a vypnutie svetla vo vnútri mikrovlnnej rúry.

Pred prvým použitím rúry z nej odstráňte všetok obalový a cudzí materiál. Akýkoľvek takýto materiál ponechaný vo vnútri sa môže pri použití spotrebiča roztopiť alebo spáliť.

Kódy chýb

Tento kód sa zobrazí v prípade, že elektronické ovládanie indikuje poruchu. Keď sa zobrazí chyba, aktuálna funkcia sa zablokuje. Ak sa typ chyby týka bezpečnostnej funkcie, rúra sa stane nepoužiteľnou a pri každom pokuse o jej spustenie sa zobrazí rovnaká chyba (v takom prípade zavolajte do popredajného servisu), ale ak sa chyba týka menšej poruchy, po reštartovaní sa rúra môže používať na funkcie, ktoré nezahŕňajú chybný diel (napr. vyhrievací prvok).

Zvuková signalizácia

Potvrdenie, že po stlačení tlačidla bol príkaz prijatý.
Indikuje tiež, že bola dokončená časová funkcia (napr. časovač alebo načasovaná príprava jedla). Počas uskutočňovania receptu zvukový signál upozorní používateľa, že rúra čaká na úkon používateľa (napr. vloženie nádoby alebo jej otočenie).
Zvuková signalizácia signalizuje aj poruchu rúry.

Predvolené nastavenia

Režimy prípravy jedla po vybraní režimu prípravy automaticky zvolia vhodnú teplotu, ktorú je v prípade potreby možné zmeniť.

Číselné kódy F porúch

Tieto kódy sa zobrazia, keď elektronické ovládanie zistí problém s rúrou alebo s elektronikou.
Kód chyby sa zaznamená v Error Log (Denník chýb) v ponuke Setup (Nastavenie). Túto chybu môžete oznámiť servisnému technikovi, aby vopred rozumel možnej príčine problému.

Predhrievanie

Vždy, keď je nastavený režim prípravy jedla a rúra ohrieva, spustí sa predhrievanie a počas tejto doby je zobrazená aktuálna teplota spolu s ikonou teplomeru. Len čo sa dosiahne 100 %, zaznie tón „ukončenia predhrievania“ a hodnota aktuálnej teploty zmizne.

Časovač

VAROVANIE

Časovač tejto mikrovlnnej rúry nezapína ani nevypína spotrebič, jeho jediným účelom je upozorniť vás prostredníctvom zvukovej signalizácie. Keď chcete, aby sa rúra automaticky vypla, použite funkciu ukončenia prípravy jedla alebo oneskorenej prípravy jedla.

POZNÁMKA: Stlačením tlačidla vypnutia sa časovač neresetuje ani nezastaví.

1. Stlačte tlačidlo a nastavte požadovaný čas pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯. Na prepnutie výberu medzi hodinami a minútami použite šípky ◀▶.
2. Čas je možné nastaviť od 1 minúty do 12 hodín a 59 minút a po nastavení je zostávajúci čas vždy viditeľný na spodnom stavovom riadku, až kým daný čas nevyprší alebo sa nezresetuje.
3. Ak chcete zmeniť alebo zrušiť nastavený čas, musíte zresetovať časovač stlačením a podržaním tlačidla na niekoľko sekúnd.
4. Formát časovača je zvyčajne HOD:MIN, ktorý sa počas poslednej minúty prepne na MIN:SEK.
5. Po vypršaní času sa na displeji zobrazí 00:00 a zvuková signalizácia bude znieť jednu minútu alebo kým sa nestlačí tlačidlo .

6 – Všeobecné tipy pre rúru

Predhrievanie mikrovlnnej rúry

- Výberom vyššej teploty sa neskráti čas predhrievania.
- Predhrievanie je potrebné pre dosiahnutie dobrých výsledkov pri pečení koláčov, sušienok, pečiva a chleba.
- Predhrievanie pomôže prudko opiecť pečené mäso, aby z neho nevytiekla šťava.
- Pred predhrievaním umiestnite rošty rúry do správnej polohy.
- Počas predhrievania je vždy zobrazená zvolená teplota prípravy jedla.
- Zvuková signalizácia potvrdí, že rúra je predhriata a „zistená teplota“ zmizne.

Tipy pre používanie

- Neklaďte panvice na otvorené dvierka rúry.
- Dvierka rúry počas prípravy jedla často neotvárajte, radšej použite svetlá vo vnútri rúry a pripravované jedlo sledujte cez okno dvierok rúry.

Pečenie vo vysokej nadmorskej výške

- Pri príprave jedla vo vysokej nadmorskej výške sa recepty a časy prípravy môžu odlišovať od štandardných hodnôt.

Pokyny pre prvé zapnutie

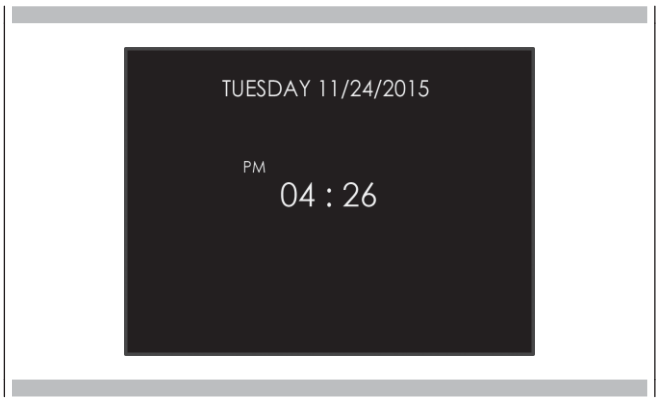
Po prvom pripojení rúry k napájaniu sa ovládanie automaticky pripraví na nastavenie viacerých používateľských nastavení, ktoré zostanú uložené pre prípad každého následného zapnutia.

POZNÁMKA: Pri prvom aj následných pripojeniach k napájaniu mechanizmus uzamknutia dvierok vykoná kalibračný postup – **v tejto fáze vždy nechajte dvierka zatvorené.**

- Jazyk
- Teplota a hmotnosť
- Čas
- Dátum

Pokyny o nastavení si pozrite v časti POUŽÍVATEĽSKÉ NASTAVENIA.

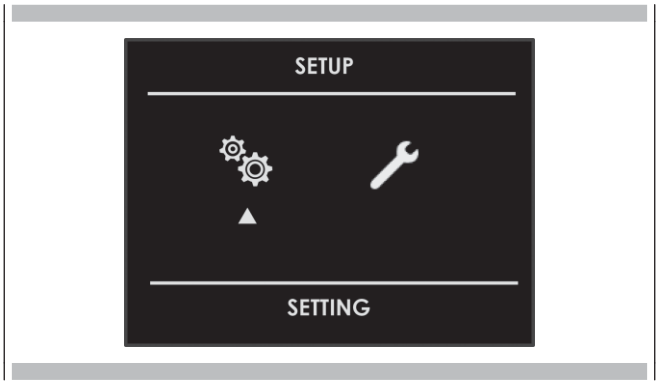
Po vykonaní používateľských nastavení ovládanie automaticky prejde na stránku zobrazenia „Standby“ (Pohotovostný režim).



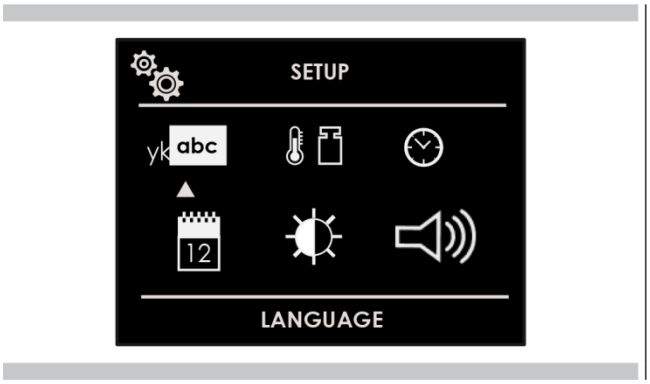
Keď je rúra zapnutá, vyberte ikonu a potvrdením tlačidlom ⏯ prejdete do ponuky SETTINGS (Nastavenia). Táto ponuka umožňuje prispôsobenie nastavení rúry vašim potrebám. Aby ste získali prístup, nesmie prebiehať žiadna aktívna príprava jedla ani funkcie s nastaveným časom.

POZNÁMKA: Ponuku Setting (Nastavenie) nikdy nie je možné nastaviť, ak je už nastavená nejaká časová funkcia: najprv vymažte všetky aktívne časové funkcie.

1. Stlačením tlačidiel ◀▶ vyberte vedľajšiu ponuku a potvrďte tlačidlom ⏯.



2. Túto ponuku použite na zmenu nasledujúcich nastavení: Stlačením tlačidiel ◀▶ alebo ▲▼ vyberte nastavenie alebo zmeňte vedľajšiu ponuku spomedzi šiestich dostupných a potvrďte tlačidlom ⏯.



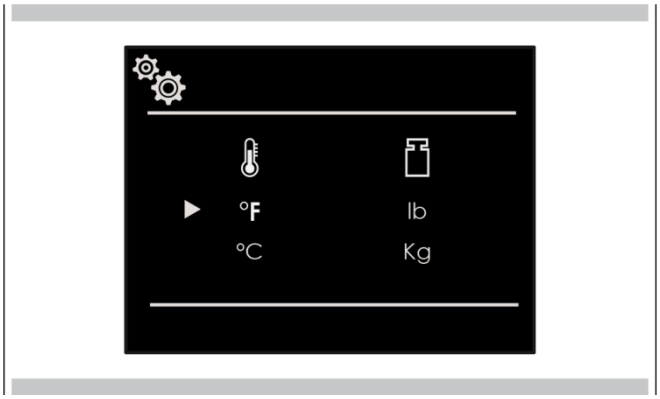
Jazyk

Stlačením tlačidiel so šípkou ▲▼ vyberte jazyk spomedzi dostupných jazykov a potvrďte tlačidlom ⏯.



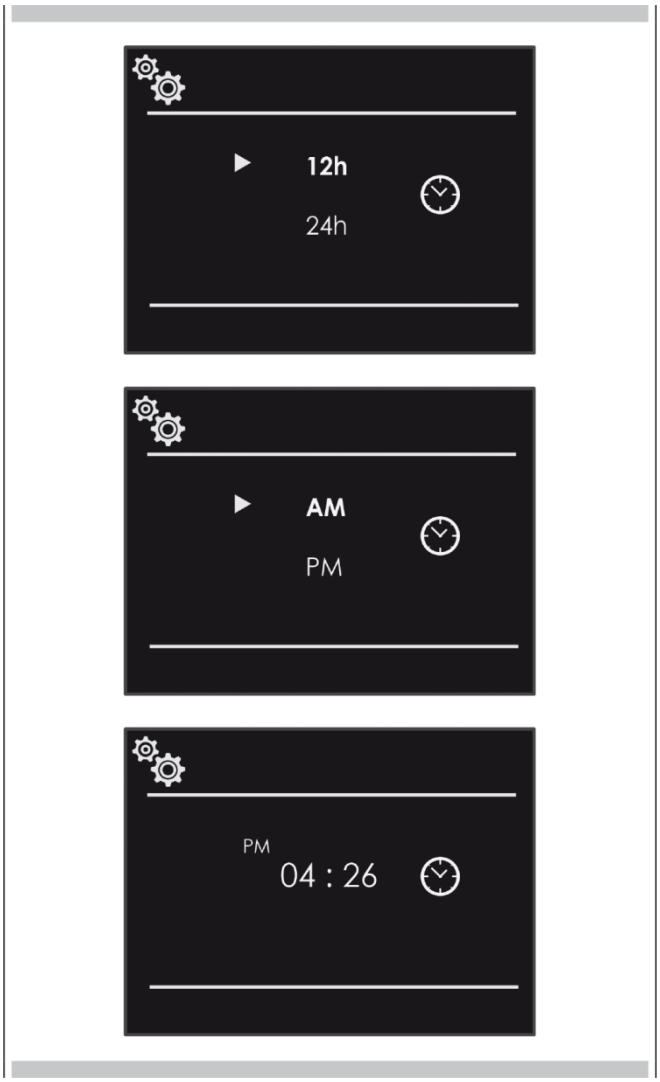
Teplota a hmotnosť

Stlačením tlačidiel so šípkou ◀▶ a ▲▼ vyberte jednu z dvoch možností teploty „°C/°F“ alebo hmotnosti „kg/lb“ a potvrďte tlačidlom ⏯.



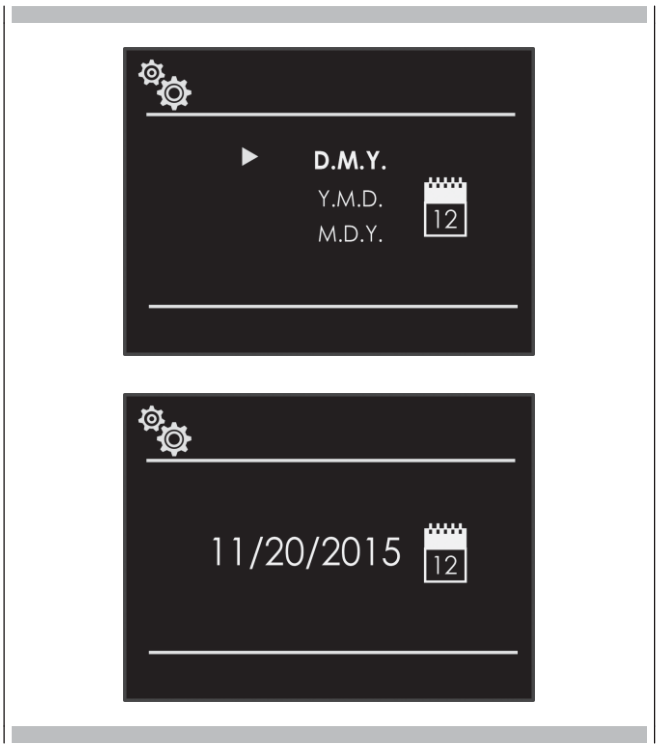
Čas

Stlačením tlačidiel so šípkou ▲▼ vyberte časový formát z možností „12h AM/PM“ alebo „24h“ a potvrďte tlačidlom ⏯. Následne nastavte čas pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯.



Dátum

Stlačením tlačidiel so šípkou ▲▼ vyberte formát dátumu spomedzi možností „D.M.Y.“ (D.M.R.) – „Y.M.D.“ (R.M.D.) – „M.D.Y.“ (M.D.R.) a potvrďte tlačidlom ⏯. Následne nastavte hodnotu pomocou šípok ◀▶ a potvrďte tlačidlom ⏯.



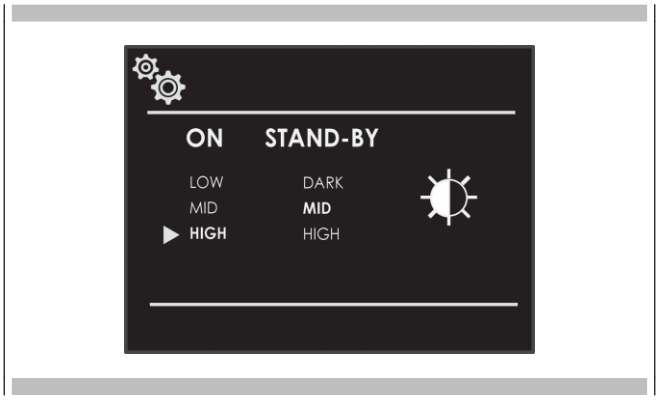
Intenzita

Stlačením tlačidiel so šípkou ▲▼ vyberte požadovaný stupeň svietivosti a potvrďte tlačidlom ⏯.



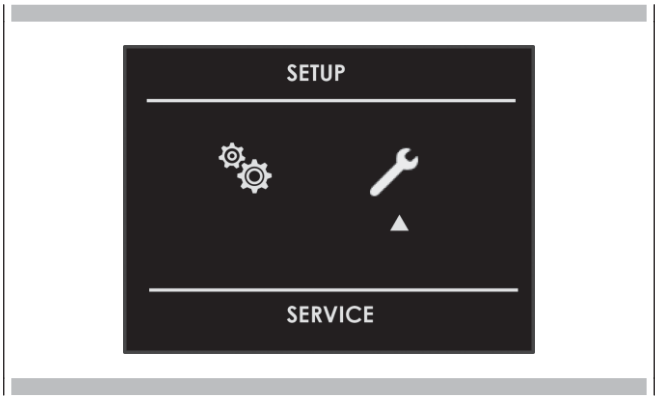
Jas

Stlačením tlačidiel so šípkou ▲▼ vyberte, ktoré nastavenie svietivosti sa má zmeniť medzi režimom ON (Zap.) alebo STANDBY (Pohotovostný režim), potom pomocou šípok ▲▼ vyberte požadovaný stupeň svietivosti a potvrďte tlačidlom ⏯.



Keď je rúra zapnutá, vyberte ikonu ⚙ a potvrdením tlačidlom ⏯ prejdete do ponuky SETTINGS (Nastavenia). Táto ponuka umožňuje nastavenie viacerých parametrov alebo špeciálnych funkcií. Umožňuje tiež prístup k zoznamu chybových udalostí.

1. Stlačením tlačidiel ◀▶ vyberte vedľajšiu ponuku a potvrďte tlačidlom ⏯.



2. Túto ponuku použite na zmenu nasledujúcich nastavení:

   Stlačením tlačidiel ▲▼ vyberte spomedzi troch dostupných položiek položku, ktorú chcete nastaviť alebo zobraziť, a potvrďte tlačidlom ⏯.



Denník udalostí

Táto ponuka umožňuje kontrolovať akékoľvek zaznamenané chyby. Tieto kódy môžete oznámiť popredajnému servisu.



Ukážka

Účelom tejto funkcie je nastaviť režim DEMO (Ukážka), ktorý spôsobí, že sa rúra nedá použiť na prípravu jedla, ale automaticky vykoná predvedenie funkcií.

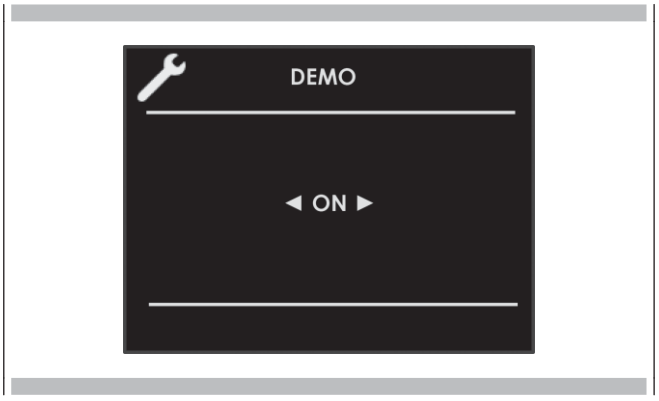
1. Stlačením tlačidiel ◀▶ vyberte položku ON (Zap.).
2. Potvrďte tlačidlom ⏯.
3. Stlačte tlačidlo ⏻.

Približne po 30 sekundách rúra začne fungovať v tomto režime.

Ak chcete funkciu ukážky dočasne zastaviť, jednoducho podržte ľubovoľné tlačidlo stlačené niekoľko sekúnd, až kým sa rúra neprepne do pohotovostného režimu. Ak ju chcete znovu spustiť, stlačte tlačidlo ⏻.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, prejdite na stránku zobrazenia DEMO (Ukážka) a nastavte OFF (Vyp.). Potvrďte použitím tlačidla ⏯.

POZNÁMKA: Po nastavení zostáva táto funkcia zapnutá aj keď sa rúra odpojí od sieťového napájania.



Zapnutie a vypnutie mikrovlnnej rúry

⚠ DÔLEŽITÉ

- Tlačidlom ⏯ sa funkcia nezastaví.
- Po vypnutí rúry môže chladiaci ventilátor naďalej pracovať, až kým sa vnútorné časti rúry neochladia.

Stlačením tlačidla ⏻ rúru zapnete a opätovným stlačením ju vypnete. Rúra sa vráti do pohotovostného režimu.

Výber režimu prípravy jedla

Multifunkčná rúra	
Tradičná príprava jedla	
	TRUE CONVEC (Pravá konvekcia)
	RING & GRILL (Ventilátor a gril)
	CONVECTION BROIL (Konvekčné grilovanie)
	GRILL (Gril)
Príprava jedla v pare	
	PARA 100
	PARA 130
	PARA A VENTILÁTOR
	PARNÉ ČISTENIE RÚRY
	PARNÉ ČISTENIE OBVODOV

1. Vyberte ikonu ▦ a stlačte tlačidlo ⏯. Pomocou šípok ◀▶ ▲▼ vyberte vhodný režim prípravy jedla podľa jedla, ktoré sa má pripraviť, a potvrďte tlačidlom ⏯.
2. Na tejto stránke zobrazenia je ešte stále možné zmeniť režim prípravy jedla pomocou tlačidiel ◀▶.
3. Ak je navrhnutá teplota správna, potvrďte tlačidlom ⏯, aby sa spustila príprava jedla, inak, ak sa tlačidlo ⏯ nestlačí do 10 sekúnd, rúra sa prepne do automatického režimu a ikona režimu prípravy jedla bude animovaná.

Tabuľky režimov prípravy jedla

REŽIM PRÍPRAVY JEDLA	IKONA	TEPLOTA		
		Min.	Predvolená	Max.
TRUE CONVECTION (Pravá konvekcia)		50 °C	165 °C	230 °C
RING & GRILL (Ventilátor a gril)		50 °C	210 °C	230 °C
CONVECTION BROIL (Konvekčné grilovanie)		50 °C	165 °C	230 °C
GRILL (Gril)		50 °C	230 °C	230 °C
PARA 100		40 °C	100 °C	100 °C
PARA 130		70 °C	130 °C	130 °C
PARA A VENTILÁTOR		50 °C	165 °C	230 °C

REŽIM ČISTENIA	IKONA	TEPLOTA		
		Min.	Predvolená	Max.
PARNÉ ČISTENIE RÚRY			100 °C	
PARNÉ ČISTENIE OBVODOV				

Zmena režimu prípravy jedla

1. Počas nenačasovanej prípravy jedla je možné nastaviť pozastavenie prípravy jedla stlačením tlačidla ⏯.
   Všetky nastavenia pozastavenej prípravy jedla zostávajú uložené a môžu sa znovu aktivovať opätovným stlačením toho istého tlačidla.

2. Ak chcete zmeniť režim prípravy jedla počas činnosti rúry, stlačte tlačidlo ⏯ a potom tlačidlo BACK.
   V tejto chvíli môžete pomocou šípok ◀▶ zvoliť iný režim prípravy jedla spomedzi tých, ktoré sú dostupné v skupine.

Zmena teploty

⚠ DÔLEŽITÉ

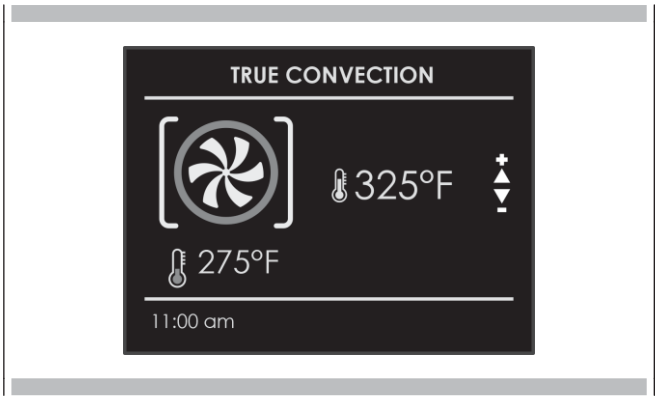
- Na konci funkcie displej zobrazí zvyškovú teplotu vo vnútri rúry zo stránky pohotovostného režimu.

1. Zo stránky zobrazenia ukážky režimu prípravy jedla je možné zmeniť teplotu pomocou šípok ▲▼ a následným potvrdením tlačidlom ⏯.

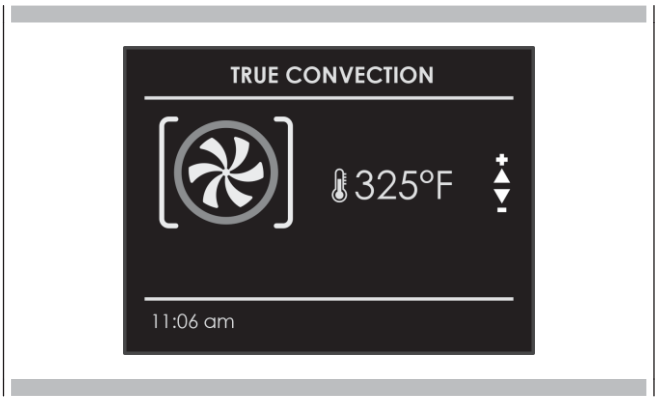
2. Po spustení prípravy jedla je možné teplotu v každom prípade kedykoľvek zmeniť šípkami ▲▼.

Fáza predhrievania

Kým je rúra vo fáze predhrievania, pod ikonou režimu prípravy jedla je zobrazená aktuálna teplota.



Len čo sa dosiahne nastavená teplota, zaznie zvukový signál a indikácia aktuálnej teploty zmizne.



POZNÁMKA: Stlačením tlačidla vypnutia sa časovač neresetuje ani nezastaví.

Prevádzkovanie pary

Príprava jedla v pare sa najčastejšie používa v orientálnej kuchyni, no určite sa dá využiť aj v tej našej.
Ide o prípravu bez tuku a výhodou je zachovanie pôvodnej chute potravín.
V tomto prípade sa jedlo nevarí vo vode, ale sa pripravuje pomocou vodnej pary.
Príprava jedla v pare sa líši od varenia. Vodná para v skutočnosti pôsobí vo vnútri buniek, čo sa zásadne líši od účinku vriacej vody.
Pomocou pary sa vlastne jedlo úplne uvarí, no jediné, čo sa dostáva von z jedla, je tuk.
Bunkové steny a šľachy sa postupne zmäkčujú, bielkoviny sa zrážajú, no nedostávajú sa von, škroby zväčšujú svoj objem a spájajú sa a cukry a minerály zostávajú nezmenené.
To isté platí pre pachy, ktoré sú obmedzené na minimum, či farebné látky.
Jedine tuk sa v dôsledku pôsobenia tepla skvapalňuje a preto nie je vhodné, aby sa v pare pripravovali veľké kusy mäsa alebo rýb. Vitamíny sú iná vec, pretože pôsobením tepla sa vo všeobecnosti zvyknú ničiť, no v závislosti od dĺžky trvania prípravy jedla sa môžu niektoré z nich zmeniť len minimálne. Takže medzi potraviny, ktoré sú vhodné na prípravu takýmto spôsobom, patria vo všeobecnosti potraviny neobsahujúce tuk (napr. ryby, niektoré druhy mäsa, strukoviny, zemiaky, obilniny, vajíčka, puding, zelenina atď.).
Tento spôsob prípravy nie je vhodný pre zeleninu, ktorá neobsahuje pevné vlákna a celkovo pre ovocie.

Užitočné rady

Pri používaní parnej rúry vždy začnite tak, že je rúra studená. Použitie pary vo vyhriatej rúre (ihneď po dokončení tradičnej prípravy jedla) sa neodporúča, pretože by sa tak znehodnotili prínosy prípravy jedla v pare.
Pri príprave jedla v pare sa snažte čo najviac používať dierkovaný podnos z nehrdzavejúcej ocele spolu s nižším odkvapkávacím podnosom z nehrdzavejúcej ocele.
Po prvé, dierkovaný podnos položený na plochom rošte s podperou umožní pare, aby kompletne uvarila jedlo, pričom všetko, čo sa počas prípravy z jedla uvoľňuje, prechádza cez otvory.
Po druhé, v spodnom podnose, ktorý je zasunutý pod roštom, sa zachytáva všetko, čo sa z jedla počas prípravy uvoľňuje a udržiava tak vnútorný priestor rúry čistejší.
Po dokončení prípravy jedla sa môže podpera dierkovaného podnosu použiť ako podložka, ktorá chráni kuchynskú linku pred horúcim podnosom, kým sa vyberá pripravené jedlo.

⚠ POZOR

Pred použitím akýchkoľvek parných funkcií sa musí naplniť nádoba na vodu.
Keď je rúra zapnutá a na displeji sa zobrazí CHECK WATER CONTAINER (Skontrolujte nádobu na vodu) (zaznie aj zvukový signál), otvorte dvierka, pričom si dávajte pozor na unikajúcu horúcu paru, nádobu vyberte a doplňte ju. Po zatvorení dvierok prejde rúra do režimu PAUSE (Pozastavený). Ak chcete pokračovať v príprave jedla, stlačte tlačidlo ⏯.

POZNÁMKA: Parné funkcie sa nespustia, kým sa dvierka nezatvoria. Ak sú dvierka otvorené, na displeji so zobrazí hlásenie CLOSE THE DOOR (Zatvorte dvierka). Ak sú dvierka otvorené a rúra je zapnutá, rúra prejde do režimu Pause (Pozastavený). Ak chcete funkciu znovu spustiť, dvierka musia byť zatvorené.

Vyberte požadovanú funkciu a potvrďte tlačidlom ⏯, v tomto bode sa naplní obvod. Hneď ako voda dosiahne správnu teplotu, para vygenerovaná parným kotlom vstúpi do vnútorného priestoru.

Funkciu je možné kedykoľvek pozastaviť pomocou tlačidla ⏯, po opätovnom stlačení ⏯ sa funkcia znovu spustí.

[Para 100] [Para 130] Príprava jedla v pare

Para 100

Para sa distribuuje radiálnou ventiláciou a jedlo sa tak rovnomerne prehrieva a tepelne upravuje.
Má to tú výhodu, že je možné pripravovať jedlo na troch rôznych úrovniach naraz, pričom treba dávať pozor, aby sa na hornej úrovni nachádzali potraviny „plnej chuti“ a menej husté jedlá (napr. zelenina) na nižších úrovniach (od prvej po tretiu).

POZNÁMKA: Počas varenia v pare vždy vložte spodný podnos z nehrdzavejúcej ocele pod dierkovanú nádobu na varenie, aby sa zachytili akékoľvek spadnuté kúsky jedla alebo kondenzáty.

Para 130

Počas regenerácie sa vnútorný priestor rúry zahrieva pomocou pary a teplého vzduchu, vďaka čomu sa jedlo rýchlo a konzistentné ohreje bez toho, aby sa vysušilo.
Na základe typu ohrievaného jedla ponúka tento program možnosť upraviť teplotu vo vnútri rúry tak, aby sa táto funkcia prispôsobila vašim potrebám. Takže tento typ funkcie je vhodný najmä na:

- ohrievanie vopred pripraveného jedla v teplotnom rozsahu 70 až 130 °C,
- prípravu už hotového jedla alebo polotovaru, zmrazených jedál v teplotnom rozsahu 70 až 130 °C.

POZNÁMKA: Pri týchto typoch jedál nezabudnite do rúry vložiť vhodný riad (taký, čo nie je vyrobený zo syntetických alebo podobných materiálov) a umiestniť ho nad rošt, pričom treba dávať pozor, aby ste nezabudli odstrániť viečka.

⚠ POZOR

Po dokončení funkcií sa odošle žiadosť o vyprázdnenie obvodu (pozrite si časť VYPUSTENIE VODY).

Kombinovaná príprava jedla v pare a pomocou konvekcie

Tento typ prípravy jedla sa nazýva „profesionálna príprava jedla“, kedy sa jedlo umiestni do chladnej komory, ktorá nebola predhriata.
Po zapnutí rúry pôsobí na jedlo najskôr para (resp. sa „naparí“). Po krátkom pôsobení pary prejde spotrebič v závislosti od plniaceho objemu a teda veľkosti pripravovaného jedla automaticky do druhej fázy s teplým vzduchom.

Tento typ funkcie je vhodný najmä na prípravu veľkých pokrmov z mäsa a morských plodov; veľkých chlebových bochníkov z bielej alebo celozrnnej múky s kvasinkami alebo kvasinkovým cestom pri teplote 190 – 210 °C, ako aj plneného a krehkého pečiva, či už čerstvého alebo zmrazeného pri teplote 190 – 210 °C.

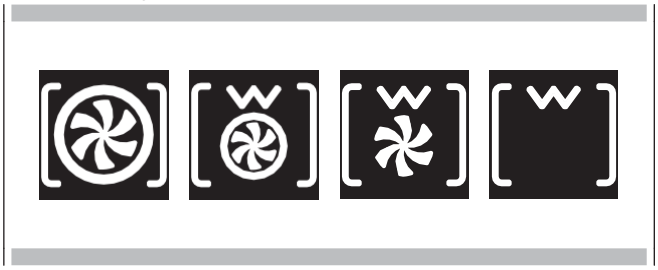
POZNÁMKA: V prípade dvoch po sebe nasledujúcich programov „profesionálnej prípravy jedla“ dosiahnete najlepšie výsledky vtedy, keď pred vložením druhého jedla necháte rúru vychladnúť.

POZOR

Po dokončení funkcií sa odošle žiadosť o vyprázdnenie obvodu (pozrite si časť VYPUSTENIE VODY).

Pomocná parná funkcia

Táto špecifická funkcia sa môže použiť len s tradičnými funkciami rúry.



Keď je rúra zapnutá, pomocná parná funkcia bude k dispozícii len vtedy, ak vnútorná teplota rúry presiahne 100 °C. Od tohto momentu sa v dolnej časti displeja bude zobrazovať symbol .

POZNÁMKA: POČAS VARENIA V PARE NIE JE TÁTO FUNKCIA AKTIVOVANÁ.

Ak chcete do vnútorného priestoru vypustiť paru, stlačte tlačidlo , pomocou šípok ◀ a ▶ vyberte ikonu a výber potvrďte tlačidlom .



Pomocná parná funkcia sa aktivuje a na displeji uvidíte zmenu stavu. Pomocná parná funkcia bude zapnutá po dobu 5 minút, zvlhčí jedlo, aby sa počas varenia nevysušilo. Je to vhodná funkcia celkovo pri pečení, pri veľkých pokrmoch z mäsa/morských plodov a pri jemnejšej príprave jedál.

Po uplynutí 5 minút sa rúra vráti späť na predtým nastavenú funkciu prípravy jedla.

13 – Používanie svetiel rúry

Svetlá aktivuje jediné tlačidlo svetla. Dotykom zapnete alebo vypnete svetlá.
Svetlá rúry sa zapnú automaticky, keď sa otvoria dvierka.
Keď sa používa rúra, svetlá rúry sa zapnú automaticky, keď sa spustí režim.
Svetlá rúry sa vypnú automaticky, keď sa zruší režim rúry.

POZNÁMKA: Po zapnutí sa svetlá vypnú automaticky po 3 minútach. Ak ich chcete znovu zapnúť, stlačte príslušné tlačidlo alebo otvorte dvierka.

Uistite sa, že hodiny ukazujúce čas dňa zobrazujú správny čas. Na konci času prípravy jedla režim načasovania vypne rúru.

⚠ UPOZORNENIE

Pred a po príprave jedla nikdy nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako jednu hodinu. Mohlo by dôjsť k zhoršeniu vlastností samotného pripravovaného jedla.

POZNÁMKA: Maximálny čas prípravy jedla, ktorý je možné nastaviť, je 12 h.

Čas prípravy jedla

Ak chcete, aby rúra vykonávala svoju činnosť určené časové obdobie, použite funkciu „Cook Time“ (Čas prípravy jedla). Rúra sa spustí okamžite a vypne sa automaticky po uplynutí daného času.

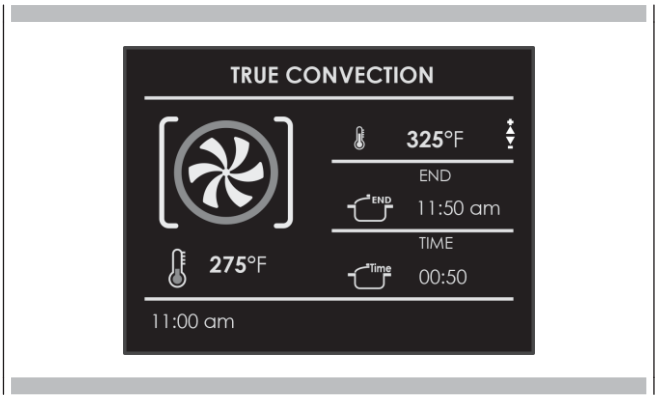
Nastavenie režimu načasovania

1. Vyberte režim prípravy jedla a teplotu.
2. Túto funkciu je možné nastaviť dvoma spôsobmi.

a) Vyberte Time pre nastavenie trvania a stlačte ⏯.

b) Vyberte Time pre nastavenie času zastavenia a stlačte ⏯.

3. Po výbere jednej z dvoch vyššie uvedených možností nastavte čas pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯.
4. Po stlačení tlačidla ⏯ sa spustí príprava jedla a na stránke zobrazenia sa zobrazí informácia o čase prípravy jedla.
   - Režim prípravy jedla
   - Teplota
   - Čas prípravy jedla
   - Koniec času prípravy jedla



5 Po príprave jedla sa rúra vypne a zvukový signál upozorní na to, že príprava jedla sa skončila.

Ak chcete zmeniť čas prípravy jedla, keď rúra už pracuje, jednoducho stlačte tlačidlo 🕒, zadajte nový čas prípravy jedla a znovu stlačte tlačidlo ⏯.

Čas zastavenia

Funkciu „Stop Time“ (Čas zastavenia) použite na oddialenie spustenia načasovanej prípravy jedla. Zadajte čas zastavenia prípravy jedla a rúra automaticky vypočíta čas spustenia. Rúra sa zapne a vypne automaticky.

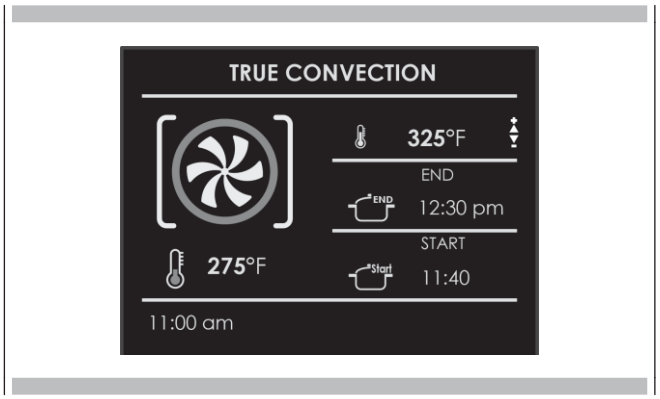
Oddialenie spustenia režimu načasovania

1 Najprv nastavte požadovanú načasovanú prípravu jedla tak, ako je uvedené v časti „ČAS PRÍPRAVY JEDLA“.

2 Vyberte Time pre nastavenie času zastavenia a stlačte ⏯.

3 Nastavte čas zastavenia prípravy jedla pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯.

4 Po stlačení tlačidla ⏯ sa funkcia nastaví do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazia podrobnosti o odloženej príprave jedla.
   - Režim prípravy jedla
   - Teplota
   - Čas zastavenia prípravy jedla
   - Čas spustenia prípravy jedla



Po príprave jedla sa rúra vypne a zvukový signál upozorní na to, že príprava jedla sa skončila.

Ak chcete zmeniť čas prípravy jedla a čas zastavenia, keď rúra už pracuje, jednoducho stlačte tlačidlo Time, zadajte nový čas prípravy jedla alebo čas zastavenia prípravy jedla a znovu stlačte tlačidlo ⏯.

15 – Nastavenie sondy na mäso (ak je k dispozícii)

Pri príprave pečeného mäsa, steakov alebo hydiny je to najlepší spôsob, ako zistiť, že je jedlo správne pripravené.
Táto rúra obsahuje voliteľnú funkciu sondy na mäso, ktorá sníma teplotu vo vnútri mäsa a zastavuje prípravu jedla hneď, ako sa dosiahne nastavená hodnota.
Keď sa sonda používa, rúra automaticky kontroluje čas varenia.

POZNÁMKA: Potravinová sonda je príslušenstvo, ktoré je k dispozícii len pri niektorých verziách výrobku. Výsledkom presnej, funkčnej kontroly je jemnosť, vôňa a chuť.
Potravinová sonda je teplomer, ktorý sa zasúva do jedla a je teda možné kontrolovať vnútornú teplotu a podľa nej určiť, kedy prípravu jedla ukončiť. Napríklad, jedlo môže z vonkajšej strany vyzerať ako hotové, no vo vnútri môže byť stále ružové!

Teplota, ktorú jedlo dosahuje počas varenia, úzko súvisí so zdravotnými a hygienickými problémami. Baktérie sa môžu nachádzať v akomkoľvek druhu mäsa, v hydine, rybách a tiež aj v surových vajíčkach.
Niektoré druhy baktérií môžu jedlo znehodnotiť, zatiaľ čo iné (napr. Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli a Staphylococcus aureus) môžu vážne poškodiť zdravie človeka. Pri teplote od 4,4 do 60 °C sa baktérie veľmi rýchlo množia. Z tohto pohľadu je obzvlášť rizikové mleté mäso.
Ak chcete zabrániť množeniu baktérií, je dôležité prijať nasledovné opatrenia:

- Nerozmrazujte jedlo pri izbovej teplote, vždy ho rozmrazujte v chladničke alebo v rúre pomocou špeciálnej funkcie. V prípade rozmrazenia v rúre jedlo hneď potom uvarte.
- Kura naplňte tesne pred jedením. Nikdy nekupuje vopred zabalené už naplnené kura a už uvarené plnené kura si kúpte len vtedy, keď plánujete jesť v priebehu najbližších 2 hodín.
- Jedlo marinujte v chladničke a nie pri izbovej teplote.
- Pri príprave mäsa, rýb a hydiny, ktoré sú hrubšie ako 5 cm, používajte na kontrolu teploty potravinovú sondu, aby ste sa uistili, že sa dosiahla minimálna teplota varenia.
- Najväčšie riziko predstavuje nedostatočne tepelne upravené kura, a to najmä kvôli riziku salmonelózy.
- Nedovoľte, aby sa prerušoval proces prípravy jedla, t. j. čiastočne uvaríte jedlo, potom ho uskladníte a dovaríte ho neskôr. Vďaka tomu, že sa vo vnútri jedla zvýši teplota na „teplú“, podporuje sa tak rast baktérií.
- Mäso a hydinu pečte v rúre pri teplote minimálne 165 °C.

⚠ DÔLEŽITÉ

Používajte len sondu na mäso, ktorá sa dodáva spolu so spotrebičom.

V každom prípade vám odporúčame, aby ste postupovali podľa nasledujúcej tabuľky z Národnej databázy bezpečnosti potravín (USA).

Jedlo	Minimálna vnútorná teplota
Mleté mäso	
Hamburger	71 °C
Hovädzina, teľacina, jahňacina, bravčovina	74 °C
Kuracina, morčacina	74 °C
Hovädzina, teľacina, jahňacina	
Pečené mäso a steaky:	
Rare (krvavý)	Databáza NFSD neuvádza teplotu varenia pre mäso s prípravou „rare“, pretože takéto mäso nie je zo zdravotného hľadiska bezpečné
Medium-rare (ružový)	63 °C
Medium (stredne prepečený)	71 °C
Well done (dobre prepečený)	77 °C
Bravčovina	
Kotlety, pečené mäso, rebierka:	
Medium (stredne prepečené)	71 °C
Well done (dobre prepečené)	77 °C
Čerstvá šunka	71 °C
Čerstvé klobásy	71 °C
Hydina	
Celé kura alebo kúsky	82 °C
Kačka	82 °C
Celá morka (neplnená)	82 °C
Morčacie prsia	77 °C

⚠ VAROVANIE

- Aby ste sa pri zasúvaní a vyberaní sondy na mäso nepopálili, keď je rúra horúca, použite kuchynské rukavice.
- Sondu vždy vyberajte za rúčku. Ak sa vyberie potiahnutím kábla, mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pri zavádzaní sondy sa uistite, že je jedlo úplne rozmrazené. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu.

POZNÁMKA:
- Sonda na mäso nie je aktivovaná pri všetkých funkciách (funkcia sondy na mäso nie je k dispozícii ani pri všetkých receptoch).
- Ak sa sonda počas niektorej z týchto funkcií zavedie, na obrazovke sa objaví hlásenie o vybratí sondy.
- Ak sa počas prevádzky náhodne vyberie sonda na mäso, na obrazovke sa objaví hlásenie s varovaním.
- Teplotu sondy môžete nastaviť v rozsahu od 40 °C do 100 °C (104 °F – 212 °F).
- Rúra ukladá poslednú teplotu, ktorú nastavil používateľ.

Nastavenie režimu načasovania

Ako môžete vidieť na obrázku, otvor pre sondu sa nachádza v ľavom hornom rohu vnútorného priestoru rúry a je chránený kovovým krytom s prípojkou.
Odstráňte kryt a úplne zasuňte prípojku sondy
(budete počuť jemné potvrdzujúce kliknutie).



Zasuňte sondu do jedla, pričom sa vyhýbajte tučným častiam a kostiam.



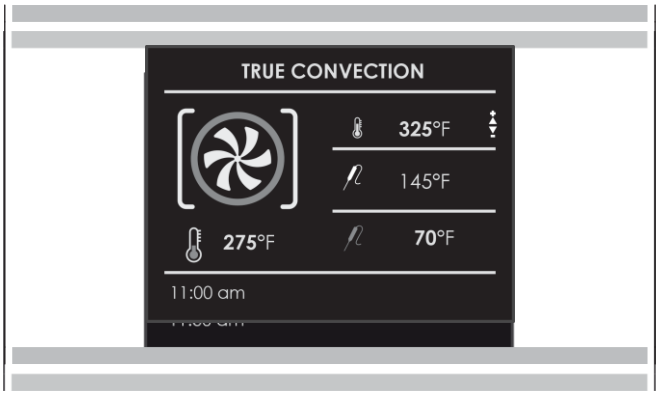
⚠ VAROVANIE

Pamätajte si, že ak sa sonda nepripojí vtedy, keď je už rúra zapnutá, nebude fungovať!

Zasuňte hrot sondy do strednej a najhrubšej časti mäsa.
Uistite sa, že sonda sa nedotýka tučných častí, kostí ani častí rúry či riadu.
Keď sa sonda zasunie, automaticky to rúra rozpozná a na obrazovke sa objaví ikona .
Keď sa začne režim prípravy jedla so zasunutou sondou, automaticky sa zobrazí stránka s nastavením funkcie.



1. Vyberte požadovanú teplotu sondy pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯.



2. Po stlačení tlačidla ⏯ sa začne príprava jedla a na obrazovke sa zobrazia všetky podrobné informácie sondy o príprave jedla.
   - Režim prípravy jedla
   - Teplota rúry
   - Nastavenie teploty sondy
   - Okamžitá teplota sondy

   Po dosiahnutí nastavenej teploty sondy sa rúra vypne a zvukový signál upozorní na to, že príprava jedla sa skončila.

   POZNÁMKA: Po spustení prípravy jedla je možné teplotu rúry v každom prípade kedykoľvek zmeniť šípkami ▲▼.

Ak chcete zmeniť teplotu sondy, stlačte tlačidlo ⏯, potom tlačidlo BACK a napokon znova tlačidlo ⏯.

Funkcia receptov rúry vám umožňuje pripravovať jedlo bez toho, aby ste museli rúru zakaždým manuálne nastaviť. Výberom „SET“ (Nastaviť) recept sa režim prípravy jedla, teplota a čas automaticky nastavia podľa receptu zvoleného z ponuky.

Zoznam receptu	Typ jedla	Stav jedla	Zoznam receptov	Zobrazené informácie
PRESET (Predvolené) ALEBO PERSONAL (Osobné)		FRESH (Čerstvé)	BREAD PIZZA FIRST (Chlieb, pizza prvé)	TYPE OF ACCESSORY (Typ príslušenstva) LEVEL POSITION (Poloha úrovne) FOOD WEIGHT (Hmotnosť jedla) COOKING TIME (Čas prípravy jedla) PREHEAT REQUIRED (Potrebné predhriatie) (YES (Áno)/NO (Nie))
		FROZEN (Zmrazené)		
		WHOLE (V celku)	MEAT (Mäso)	
		IN PEICES (Na kúsky)		
		WHOLE (V celku)	POULTRY (Hydina)	
		IN PEICES (Na kúsky)		
		WHOLE (V celku)	FISH (Ryba)	
		IN PEICES (Na kúsky)		
		-	VEGETABLES (Zelenina)	
		-		
		-	PIES (Koláče)	
		-		

Vyberte už nastavený recept:

1. Prepnite rúru, vyberte ikonu 📖 a stlačte tlačidlo ⏯.
2. Pomocou šípok ▲▼ vyberte zoznam „PRESET“ (Predvolené) alebo „PERSONAL“ (Osobné) a potvrďte tlačidlom ⏯.
3. Vyberte typ jedla, ktoré chcete pripraviť, pomocou šípok a šípok ▲▼ a ◀▶ a potvrďte tlačidlom ⏯.
4. Pomocou šípok ▲▼ vyberte „FRESH“ (Čerstvé) alebo „FROZEN“ (Zmrazené) alebo v iných prípadoch „WHOLE“ (V celku) alebo „IN PIECES“ (Na kúsky) a potvrďte tlačidlom ⏯.
5. Vyberte požadovaný recept pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯.
6. Keď je vybratý recept, na displeji sa zobrazí nasledujúca stránka zobrazenia:



7. Ak chcete recept spustiť, potvrďte tlačidlom ⏯.
   Počas receptu vás viacero zvukových a vizuálnych hlásení vyzve na vykonanie nasledujúcich úkonov. Jednoducho postupujte podľa pokynov na displeji.
8. Po skončení sa rúra vypne a zvukový a vizuálny signál upozorní na to, že príprava receptu sa skončila.

Uloženie upraveného receptu:

Po vybratí receptu môžete zmeniť nastavenie „Time“ (Čas) a „Weight“ (Hmotnosť) a recept sa môže uložiť medzi „PERSONAL“ (Osobné).

1. Po výbere receptu stlačte tlačidlo ▲ a potvrďte tlačidlom ⏯.
2. Ak chcete zmeniť hmotnosť, zadajte požadovanú hmotnosť pomocou šípok ▲▼ a potvrďte tlačidlom ⏯.



3. Rúra sa automaticky prepne na čas prípravy jedla. Ak chcete zmeniť tento čas, použite šípky ▲▼ a znovu potvrďte tlačidlom ⏯.



4. V tejto chvíli sa recept môže uložiť do zoznamu receptov „PERSONAL“ (Osobné) výberom „SAVE“ (Uložiť) a potvrdením tlačidlom ⏯.

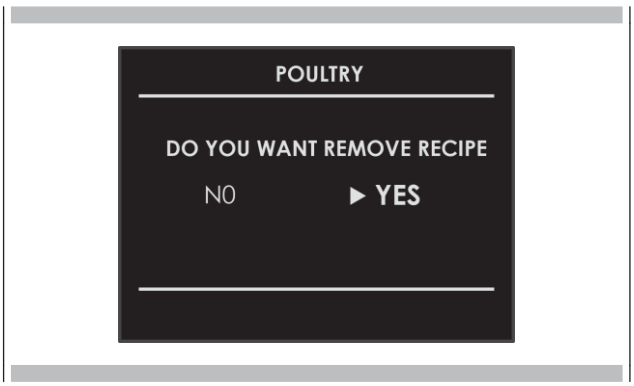


POZNÁMKA: Ak ste zmenili hodnoty času a hmotnosti a neuložili ste ich hneď, na konci receptu sa zobrazí hlásenie s výzvou, či to chcete uložiť.

5. Ak chcete recept spustiť, stlačte tlačidlo ⏯.

Zrušenie upraveného receptu:

1. Ak chcete odstrániť recept zo zoznamu upravených receptov, vyberte recept.
2. Stlačte tlačidlo ◀ a vyberte voľbu a potvrďte tlačidlom ⏯.



Čistenie rúry

Táto funkcia vykonáva cyklus čistenia tak, že po dobu 15 minút sa do vnútorného priestoru vstrekuje para. Na konci cyklu sa zmäkčia všetky pripečené kúsky, ktoré sa mohli vo vnútri rúry vytvoriť pri príprave jedál pri vysokej teplote a jednoduchšie sa tak budú môcť odstrániť.

POZOR

Po dokončení funkcií sa odošle žiadosť o vyprázdnenie obvodu (pozrite si časť VYPUSTENIE VODY).

Čistenie obvodov

Táto funkcia vykonáva cyklus čistenia obvodov, aby boli čisté a účinné aj v priebehu času.

POZOR

Po dokončení funkcií sa odošle žiadosť o vyprázdnenie obvodu (pozrite si časť VYPUSTENIE VODY).

Táto rúra je jediná svojho druhu, pretože nepotrebuje žiadne odstraňovanie vodného kameňa na to, aby systém na generovanie pary účinne fungoval.

Vypustenie obvodov

Na konci každej parnej funkcie, keď sa rúra vypne pomocou tlačidla ⏻, vyžiada sa vypustenie obvodov.

Na displeji sa zobrazí nasledovné hlásenie: NEED TO DISCHARGE / OPEN THE DOOR (Potreba vypustiť/otvorte dvierka).

Otvorte dvierka, pričom si dávajte pozor na unikajúcu horúcu paru. Na displeji sa zobrazí nové hlásenie s animovanou ikonou, ktoré žiada používateľa, aby vybral nádobu, a to dokiaľ bude zobrazený symbol rovnaký. Ak chcete začať vypúšťať parný obvod, stlačte tlačidlo ⏯.



Na konci postupu sa na displeji zobrazí hlásenie DISCHARGE ENDED/REMOVE AND EMPTY THE TANK (Vypúšťanie je dokončené/Vyberte a vyprázdnite nádobu), ktoré potvrdzuje, že vypúšťanie bolo úspešné. Ak si neprajete hneď znova zopakovať nový cyklus prípravy jedla v pare, odporúča sa, aby ste vyprázdnili nádobu a vrátili ju do svojho puzdra a potom zavreli dvierka.

Rúra je teraz pripravená na nový cyklus prípravy jedla.

⚠ DÔLEŽITÉ

Žiarovka v rúre musí spĺňať prísne charakteristiky:

a) štruktúra vhodná pre vysoké teploty (do 300 °C),
b) zdroj napájania: pozrite si hodnotu V/Hz na štítku s výrobným číslom,
c) výkon 25 W,
d) konektor typu G9.

Pozor: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnete sa tak možnosti zásahu elektrickým prúdom.

- Aby ste predišli poškodeniu, vo vnútri rúry rozprestrite utierku na riad.
- Odstráňte kovové skrutky, ktoré prichytávajú oceľový rám.
- Vysunutím starú žiarovku vyberte, pričom dávajte pozor, aby ste ju nerozbili.
- Vložte novú žiarovku, pričom dávajte pozor, aby ste sa jej nedotýkali rukami (odporúčame vám použiť jednorazové latexové rukavice).
- Rám z nehrdzavejúcej ocele vráťte späť na miesto a dávajte pozor, aby ste nepricvikli silikónové tesnenie.
- Skrutky, ktoré ste predtým vybrali, zaskrutkujte do rámu z nehrdzavejúcej ocele.
- Pripojte spotrebič k elektrickej sieti. charakteristiky elektrickej siete spĺňajú to, čo je uvedené na štítku s výrobným číslom, ktorý sa nachádza na prednej strane rúry;
- elektrický systém ma účinné uzemnenie zodpovedajúce normám a aktuálnym právnym predpisom.

.

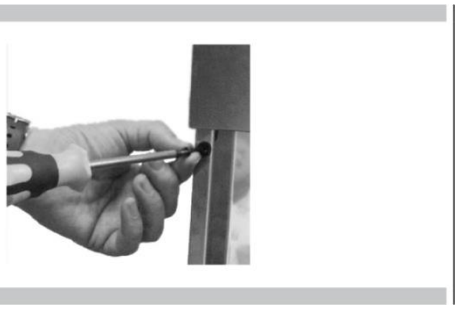




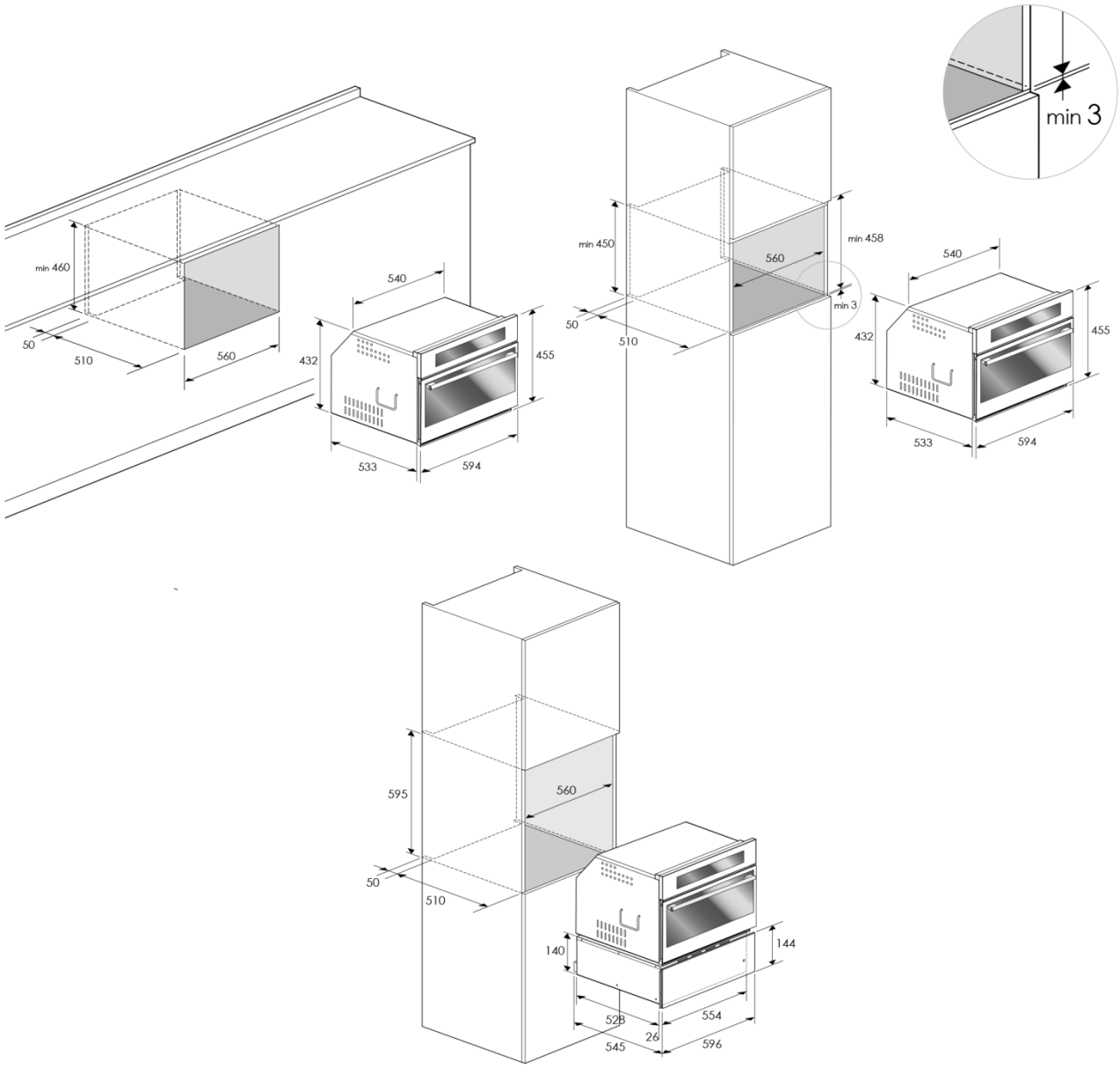


Inštalácia rúry do kuchynskej linky

Rúra sa musí nainštalovať pod pracovnú dosku, do stĺpika alebo skombinovať s príslušnou zásuvkou na ohrev jedla. Rozmery priestoru musia byť také, ako sú zobrazené na obrázku. Materiál skrinky musí byť schopný odolať teplu. Rúra musí byť umiestnená do stredu medzi stenami skrinky a upevnená dodanými skrutkami a priechodkami.



VÝREZY A ROZMERY



Elektrické pripojenie

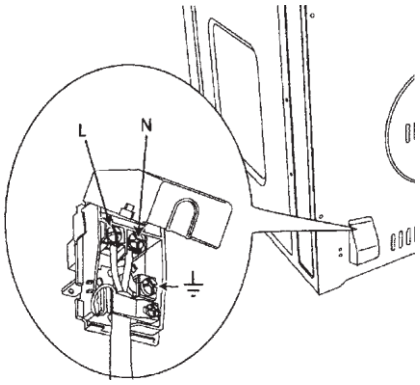
Pred vytvorením elektrického pripojenia sa uistite, že:

- charakteristiky elektrického systému spĺňajú to, čo je uvedené na štítku s výrobným číslom, ktorý sa nachádza na prednej strane mikrovlnnej rúry;
- elektrický systém ma účinné uzemnenie zodpovedajúce normám a aktuálnym právnym predpisom.

Uzemnenie vyžadujú právne predpisy.
Kábel nesmie v žiadnom bode dosiahnuť teplotu väčšiu ako 50 °C nad okolitou teplotou.
Táto rúra musí byť pripojená k napájaniu napájacím káblom vybaveným vhodne dimenzovanou zástrčkou, ktorá je kompatibilná s elektrickou zásuvkou namontovanou do konečného podružného obvodu v pevnej elektroinštalácii, ktorá je určená na napájanie tejto rúry.
Ak pripevnený spotrebič nemá napájací kábel a zástrčku, alebo iné zariadenie, ktoré zabezpečuje odpojenie od sieťového napájania, s otváracou vzdialenosťou kontaktov, ktorá umožňuje úplné odpojenie v podmienkach nadmerného napätia kategórie III, takéto odpojovacie zariadenia musia byť zabezpečené v sieťovom napájaní v súlade s pravidlami inštalácie.
Keď je spotrebič nainštalovaný, viacpólová zásuvka alebo spínač musí byť ľahko dostupný.

POZNÁMKA: Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť, ak nie sú dodržané zvyčajné normy pre predchádzanie nehodám a vyššie uvedené pokyny.

TYP A MINIMÁLNY PRIEMER KÁBLOV			
		SASO	
H05RR-F	3 x 1,5 mm²	H05RR-F	3 x 2,5 mm²
H05VV-F	3 x 1,5 mm²	H05VV-F	3 x 2,5 mm²
H05RN-F	3 x 1,5 mm²	H05RN-F	3 x 2,5 mm²
H05V2V2-F	3 x 1,5 mm²	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm²



.

SK 20 – Riešenie tradičných problémov s pečením

Pri pečení alebo konvekčnom pečení môžu byť výsledky neuspokojivé z mnohých dôvodov, nie z dôvodu nesprávnej činnosti rúry. V nasledujúcej tabuľke si pozrite príčiny najbežnejších problémov. Keďže veľkosť, tvar a materiál riadu na pečenie majú priamy vplyv na výsledky pečenia, najlepším riešením je nahradiť starý riad na pečenie, ktorý časom a používaním stmavol a skrivil sa.

Problém s pečením	Príčina
Nepravidelné zhnednutie jedla	– Rúra nie je predhriata – Hliníková fólia na rošte alebo dne rúry – Riad na pečenie je pre daný recept príliš veľký – Panvice sa dotýkajú navzájom alebo stien rúry
Jedlo je naspodku príliš hnedé	– Rúra nie je predhriata – Použitie sklených, matných alebo stmavnutých kovových panvíc – Nesprávna poloha roštu – Panvice sa dotýkajú navzájom alebo stien rúry
Jedlo je vysušené alebo sa nadmerne scvrklo	– Teplota rúry je príliš nízka – Rúra nie je predhriata – Dvierka rúry sa často otvárajú – Pevne utesnené hliníkovou fóliou – Panvica je príliš malá
Jedlo sa pečie príliš pomaly	– Teplota rúry je príliš nízka – Rúra nie je predhriata – Dvierka rúry sa často otvárajú – Pevne utesnené hliníkovou fóliou – Panvica je príliš malá
Na koláčoch sa nevytvorí naspodku hnedá kôrka alebo je kôrka rozmočená	– Čas pečenia nie je dostatočne dlhý – Použitie lesklých oceľových panvíc – Nesprávna poloha roštu – Teplota rúry je príliš nízka
Koláče sú bledé, nízke a vnútri nemusia byť prepečené	– Teplota rúry je príliš nízka – Nesprávny čas pečenia – Koláč ste skúšali príliš skoro – Dvierka rúry sa otvárajú príliš často – Veľkosť panvice môže byť príliš veľká
Koláče sú v strede vysoké a navrchu prasknuté	– Teplota pečenia je príliš vysoká – Čas pečenia je príliš dlhý – Panvice sa dotýkajú navzájom alebo stien rúry – Nesprávna poloha roštu – Panvica je príliš malá
Okraje kôrky koláča sú príliš hnedé	– Teplota rúry je príliš vysoká – Okraje kôrky sú príliš tenké

Predtým, než sa obrátite na servis, skontrolujte nasledujúce body, aby ste sa vyhli zbytočným servisným poplatkom.

Problém s rúrou	Postup riešenia problému
Na displeji sa zobrazí iná F chyba.	Odpojte napájanie a po niekoľkých sekundách ho znovu zapnite. Ak tento stav pretrváva, zapíšte si číslo kódu (v zozname EVENT LOG (Denník udalostí)) a obráťte sa na servis.
Displej rúry zostáva vypnutý	Vypnite napájanie na hlavnom prívode sieťového napájania (poistka alebo skrinka ističov). Istič znovu zapnite. Ak tento stav pretrváva, zavolajte do autorizovaného servisu.
Chladiaci ventilátor naďalej beží aj po vypnutí rúry	Ventilátor sa automaticky vypne, keď sa elektronické komponenty dostatočne ochladia.
Rúra nehreje	Skontrolujte ističe alebo poistky do vášho domu. Uistite sa, že rúra je správne elektricky napájaná. Uistite sa, že je vybratá teplota rúry.
Rúra nepečie rovnomerne	Pozrite si v tabuľkách prípravy jedla odporúčanú polohu roštu. Pri pečení v režime konvekčného pečenia vždy znížte teplotu v recepte o 15 °C (25 °F).
Hodiny a časovač nepracujú správne.	Uistite sa, že rúra je správne elektricky napájaná. Pozrite si časti o hodinách na strane 8 a 11.
Nadmerná vlhkosť	Režimy konvekcie odstránia z rúry akúkoľvek vlhkosť (to je jedna z výhod konvekcie).

Predtým, ako sa obrátite na servis, skontrolujte, prosím, „Riešenie problémov“. Môžete si ušetriť náklady za volanie servisu.
Ak ešte stále potrebujete pomoc, postupujte podľa nasledujúcich pokynov. Pred volaním si pripravte dátum zakúpenia a úplné číslo modelu a výrobné číslo spotrebiča. Tieto informácie nám pomôžu lepšie reagovať na vašu žiadosť.

Záznam servisných údajov

Informácie o umiestnení výrobného štítku nájdete na strane 3. Teraz je vhodný čas na to, aby ste tieto informácie zapísali na nižšie uvedené vyhradené miesto.
Ponechajte si faktúru na overenie záruky.

Záznam servisných údajov
Číslo modelu _____
Výrobné číslo _____
Dátum inštalácie alebo nadobudnutia _____

23 - WIZARD APP extra obsah pre SOUS VIDEOVÉ výrobky

Ak chcete čo najlepšie využiť produkt, odporúčame vám stiahnuť aplikáciu HOOVER **WIZARD*** APP zo svojho smartfónu alebo tabletu. Potom musíte prejsť do sekcie SOUS VIDE a zadať sériové číslo zakúpeného produktu. Z tohto dôvodu je možné zaregistrovať svoj produkt do aplikácie **WIZARD** a využiť extra obsah určený pre tento typ produktu:

- **ÚVOD**: Poznámky k systému Sous Vide a k výrobkom, ktoré ju tvoria: Vákuová zásuvka, parná rúra, odvlhčovač.

- sekcia **INFORMÁCIE O PRODUKTOCH**: rýchly návod na používanie zakúpeného spotrebiča s prepojením späť na online návod na obsluhu a číslo technickej pomoci - Servis.

- sekcia **TIPY A TRIKY**: užitočné a inovatívne tipy na používanie produktu prostredníctvom niektorých jeho hlavných funkcií a obchodných trikov.

- sekcia **RECEPTY**: jednoduché, ale chutné recepty na varenie s vákuovým systémom (vákuový zásobník - parná rúra - výparník)

**K dispozícii v zariadeniach Apple Store pre zariadenia iPhone / iPad a zariadenia Play Store pre zariadenia s Androidom.*

	INHOUDSOPGAVE	Pagina
1 -	**REINIGING EN ONDERHOUD**	**4**
2 -	**Eerste Gebruik**	**6**
	Gebruik van de platte grill	6
	Gebruik van de geperforeerde bakplaat	6
3 -	**Respect voor het Milieu**	**7**
4 -	**Het Bedieningspaneel**	**8**
	Toetsenblok	8
5 -	**Algemene Oven Informatie**	**9**
	Foutcodes	9
	Pieptonen	9
	Standaardinstellingen	9
	F Storing Nummercodes	9
	Voorverwarmen	9
	Timer	9
6 -	**Algemene Oven Tips**	**10**
	De Oven Voorverwarmen	10
	Suggesties voor Gebruik	10
	Op Grote Hoogte Bakken	10
7 -	**Aan de Slag**	**11**
	Instructies voor eerste keer inschakelen	11
8 -	**Gebruikersinstellingen**	**12**
	Taal	12
	Temperatuur en Gewicht	12
	Tijd	12
	Datum	13
	Helderheid	13
	Volume	13
9 -	**Systeeminstelling**	**14**
	Logboek	14
	Demo	14
10 -	**Uw Oven Starten**	**15**
	De oven in- en uitschakelen	15
	De bereidingsstand selecteren	15
	Bereidingsstandtabellen	16

	INHOUDSOPGAVE	Pagina
11 -	**Traditionele Bereiding**	**17**
	De bereidingsstand wijzigen	17
	De temperatuur wijzigen	17
	Voorverwarmingsfase	17
12 -	**Stoomkoken**	**18**
	Stoom werking	18
	Stoomkoken	18
	Combinatie van Stoomkoken en Heteluchtbereiding	19
	Stoom Assistentiefunctie	19
13 -	**De Ovenlampen Gebruiken**	**20**
14 -	**Tijd Werking Ovenmodus**	**21**
	Bereidingstijd	21
	Stoptijd	21
15 -	**Het Instellen van de Vleesthermometer (indien aanwezig)**	**22**
	De voedselthermometer gebruiken	23
16 -	**Recepten**	**24**
17 -	**Oven Onderhoud en Reiniging**	**26**
	Oven Reiniging	26
	Circuit Reiniging	26
	Circuit Ontlading	26
18 -	**De ovenlamp vervangen**	**27**
19 -	**Voor de installateur**	**28**
	De oven in een kast installeren	28
	Elektrische Aansluiting	29
20 -	**Traditionele Bakproblemen Oplossen**	**30**
21 -	**Bedieningsproblemen Oplossen**	**31**
22 -	**Assistentie of Service**	**32**
	Service Gegevensverslag	32
23 -	**WIZARD APP** WIZARD Tech that talks	
	extra inhoud voor SOUS VIDE-producten	**30**

BELANGRIJKE INSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Lees aandachtig door en bewaar voor toekomstig gebruik

Geachte Klant,
Wij danken en feliciteren u met de keuze die u gemaakt heeft.

Dit nieuwe product is zorgvuldig ontworpen en vervaardigd van de beste kwaliteit materialen. En het is zorgvuldig getest om er voor te zorgen dat het voldoet aan al uw culinaire wensen.
Wij raden aan deze simpele instructies door te nemen. Op deze manier worden de beste resultaten gegarandeerd vanaf de eerste ingebruikname. Wij wensen u het allerbeste met dit moderne apparaat.

DIT PRODUCT IS ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK.
DE FABRIKANT WIJST ALLE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR PERSOONLIJK LETSEL OF SCHADE AF DIE VOORTVLOEIT UIT ONJUISTE OF ONGEPASTE INSTALLATIE EN ONJUIST OF ONGESCHIKT GEBRUIK.

HET APPARAAT MAG NIET GEBRUIKT WORDEN DOOR MENSEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET LICHAMELIJKE, ZINTUIGELIJKE OF VERSTANDELIKE BEPERKINGEN OF DOOR MENSEN ZONDER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS TENZIJ ONDER TOEZICHT OF GEINSTRUEERD OVER HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR IEMAND DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.

KINDEREN MOET ONDER TOEZICHT BLIJVEN ZODAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT KUNNEN SPELEN
PLAATS GEEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF VERGELIJKBARE OBJECTEN IN CONTACT MET DE BODEM VAN DE OVEN VOOR DE BEREIDING.

HET APPARAAT WORDT ERG HEET TIJDENS GEBRUIK.
WAARSCHUWING: RAAK DE VERWARMINGSELEMENTEN IN DE OVEN NIET AAN

LET OP:

- Als de deur of de afdichting van de deur beschadigd is, kan de oven niet gebruikt worden tot deze is gerepareerd door een erkende onderhoudsmonteur;
- Dit apparaat en de interne onderdelen, in het bijzonder de onderdelen onder stroom, mogen alleen gerepareerd, gewijzigd of aangepast worden door de fabrikant, zijn technische dienst of personen met vergelijkbare kwalificaties. Onbevoegde reparaties kunnen ernstige ongevallen, schade aan het apparaat en de omgeving en storingen veroorzaken.
- Vergeet niet dat zelfs de vervanging van de lamp in de oven moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat eerst de stekker uit het stopcontact trekt.
- Neem contact op met onze technische dienst, als het apparaat niet werkt of gerepareerd moet worden.
- Gebruik alleen originele vervangende onderdelen.

BELANGRIJK:

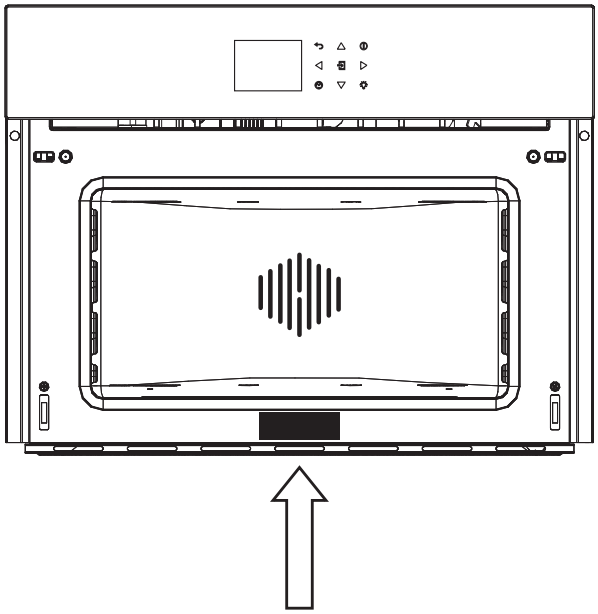
- Verwijder, als voorzorgsmaatregel, altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen van de oven.
- Vermijd bovendien het gebruik van zure of alkalische stoffen (zoals citroen, azijn, zout, tomaten, enz.). Vermijd het gebruik van producten met chloor, zuren of schuurmiddelen, in het bijzonder voor het reinigen van gelakte onderdelen.

- Hoewel de ovenruimte is gemaakt van hoogwaardig staal, kan verkeerd onderhoud roest veroorzaken;
- De oven moet regelmatig gereinigd worden en alle etensresten moeten worden verwijderd.
- Reinig de oven niet meteen nadat het gerecht eruit gehaald is, omdat de achtergebleven druppels en stoom nog erg heet zijn (gevaar voor brandwonden); controleer of het scherm een lage resterende of geen temperatuur toont.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur als de oven aan is, omdat de uittredende stoom brandwonden kan veroorzaken.
- Als de stroom is onderbroken, vraagt de oven, als de stroom weer aan is, om het circuit te legen, ook al zou er geen water in moeten zitten.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat krassen op het oppervlak het glas kunnen breken.
- Zorg dat er tijdens het reinigen geen water in het apparaat komt.
- Gebruik alleen licht vochtige doeken.
- Sproei nooit water aan de binnen- of buitenkant van het apparaat.
- Gebruik geen stoomapparaten voor reiniging, omdat water dat doordringt schade kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor het opwarmen of bevochtigen van de kamer.
- Maak gebruik van de "kinderslot" toets.
- Het apparaat moet geïnstalleerd en gebruikt worden bij een omgevingstemperatuur tussen de 5 °C en 35 °C.
- Bij vorstgevaar kan het restwater in de pompen bevriezen en deze beschadigen.
- Gebruik de thermische sonde alleen zoals aanbevolen voor deze oven.
- De kernthermometer is een accessoire die alleen beschikbaar is voor sommige versies van het product.
- De set van 6 Gastronorm bakplaten is een accessoire dat beschikbaar is op aanvraag.

⚠ BELANGRIJK

Het typeplaatje van de oven is zelfs toegankelijk als het apparaat geïnstalleerd is. Dit typeplaatje, zichtbaar met de deur open, toont alle informatie die nodig is bij het aanvragen van vervangende onderdelen voor het apparaat.

LOCATIE SERIENUMMERPLAATJE



Reinig de oven grondig met water en zeep en spoel goed af.
Verwarm de oven voor ongeveer 30 minuten op de maximale temperatuur; dit elimineert alle resterende productieoliën die onaangename geuren tijdens het koken kunnen veroorzaken. Gebruik hiervoor de geventileerd koken functie zonder accessoires in de oven.
Maak de de accessoires voor het eerste gebruik voorzichtig schoon met een zeer hete alkalische wasoplossing en een zachte doek.

Gebruik van de platte grill

Om de platte grill te verwijderen, trekt u de grill naar u toe totdat deze stopt, til deze vervolgens op door naar boven te trekken, totdat de grill er helemaal uit is.
Om de platte grill te plaatsen, schuift u deze in een hoek van 45 ° in tot deze vastklikt en vervolgens laat u deze horizontaal zakken en duwt u de grill erin totdat deze niet meer verder kan.







Als de platte grill een lage lekbak heeft, is deze te verwijderen door deze iets op te tillen en naar voren te trekken. Schuif de lekbak terug tot deze goed op zijn plaats valt.

Gebruik van de geperforeerde bakplaat

Deze bakplaat wordt gebruikt voor stoomkoken en is geplaatst op de platte grill samen met zijn steun.



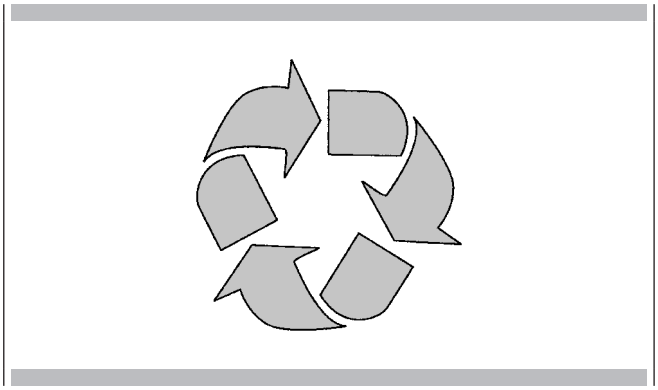


OPM.: de set van 6 Gastronorm bakplaten is een accessoire dat beschikbaar is op aanvraag.

Wij raden aan het in combinatie met de lekbak te gebruiken om alles wat van het voedsel druppelt tijdens de bereiding op te vangen.

De documentatie van dit apparaat is geprint op chloorvrij gebleekt of gerecycled papier om bij te dragen aan de bescherming van het milieu.
De verpakkingen zijn ontworpen om schade aan het milieu te voorkomen; het zijn ecologische producten die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.
Hergebruik van de verpakking bespaart grondstoffen en vermindert het volume van industrieel en huishoudelijk afval.

HET VERPAKKINGSMATERIAAL is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling-symbool.
Afvoeren in overeenstemming met de lokale wetgeving. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen in polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want het is potentieel gevaarlijk.

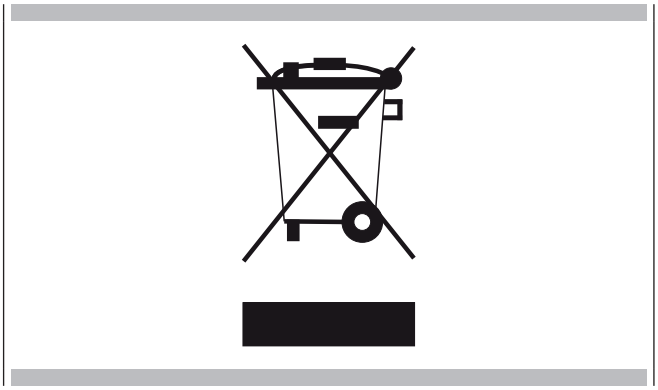


DIT APPARAAT is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn EU/96/2002 betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

HET SYMBOOL op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden beschouwd als huishoudelijk afval, maar dat het moet worden ingeleverd bij het juiste verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

AFVALVERWIJDERING MOET UITGEVOERD WORDEN in overeenstemming met de lokale wetten met betrekking tot afvalverwijdering.

VOOR MEER INFORMATIE over de behandeling, terugwinning en het recyclen van dit product, neem contact op met het lokale kantoor van bevoegdheden, de binnenlandse afvalinzamelingsdienst of de winkel waar het product is gekocht.



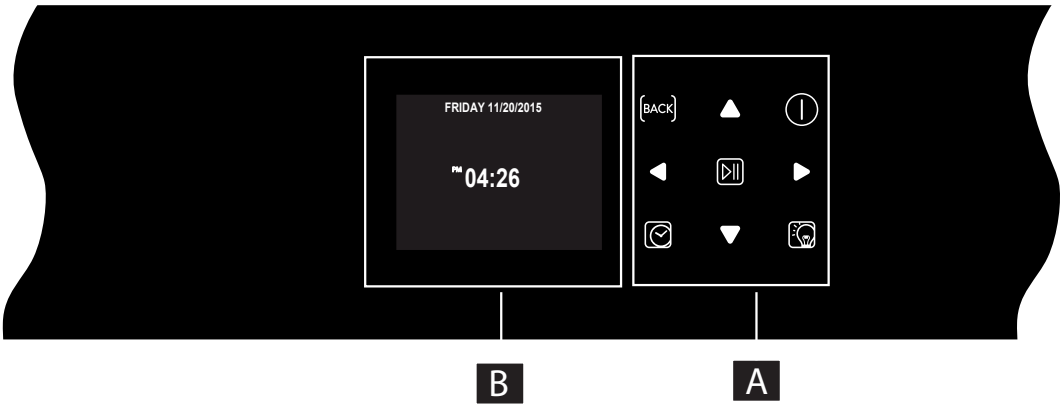
Maak het VOOR SLOOP onbruikbaar door het elektrische snoer door te snijden.

4 - Het Bedieningspaneel

Uw apparaat kan iets afwijken ten opzichte van onderstaande afbeeldingen.

A - Toetsenblok

B - Beeldscherm



Toetsenblok

Voorzichtig drukken om de toets te bedienen. Het toetsenblok werkt niet als er meer dan één toets tegelijkertijd wordt ingedrukt.

	Verplaatsingspijltjes
BACK	Keer terug naar de vorige weergegeven pagina. Ingedrukt houden om terug te keren naar de Startpagina
	Schakelt de oven in en uit.
	Bevestigt de instellingen en start het bereidingsproces. Houd deze ingedrukt tijdens een bereiding om de functie te pauzeren. Druk nogmaals om opnieuw te starten.
	Om de timer in te stellen. Ga naar het functiemenu tijdens de bereiding.
	Schakelt de interne ovenlamp in en uit.

Verwijder voor het eerste gebruik van de oven alle verpakking en vreemde materialen van de oven(s). Als dit materiaal niet wordt verwijderd uit de binnenkant van de oven, kan het smelten of verbranden als het apparaat wordt gebruikt.

Foutcodes

Deze code verschijnt in het geval dat de elektronische besturing een storing aangeeft. De huidige functie wordt geblokkeerd wanneer deze code verschijnt. Als het type fout betrekking heeft op een veiligheidsfunctie wordt de oven onbruikbaar en verschijnt dezelfde foutcode iedere keer dat er een startpoging wordt gedaan (bel de after-sales service in dit geval). Heeft de fout betrekking op een kleine storing, dan kan de oven bij een nieuwe start gebruikt worden voor alle functies die geen betrekking hebben op het defecte onderdeel (bijv. een verwarminsgelement).

Pieptonen

Bevestigt dat de opdracht is ontvangen nadat een toets is ingedrukt.
Het geeft ook aan dat een tijdfunctie voltooid is (bijv. Timer of Kookwekker). Een akoestisch signaal waarschuwt de gebruiker tijdens het uitvoeren van een gerecht, dat de oven wacht op bediening van de gebruiker (bijv. plaats het gerecht of draai het om).
Pieptonen signaleren ook een ovenstoring.

Standaardinstellingen

De bereidingsstanden selecteren automatisch een geschikte temperatuur als de bereidingswijze is geselecteerd, deze kan aangepast worden wanneer een andere temperatuur vereist is.

F Storing Nummercodes

Deze codes worden getoond als de elektrische besturing een probleem detecteert in de oven of in de elektronica.
De foutcode wordt vastgelegd in het foutenlogboek in het Instellingenmenu. Deze fout kan worden meegedeeld aan de monteur, zodat hij/zij de mogelijke oorzaak van het probleem op voorhand kan begrijpen.

Voorverwarmen

Wanneer een bereidingsstand is ingesteld en de oven aan het opwarmen is, start het voorverwarmen, tijdens deze periode wordt de momentane temperatuur weergegeven samen met het thermometer symbool.
Zodra de 100% is bereikt, klinkt er een 'einde van de voorverwarming' toon en verdwijnt de actuele temperatuurwaarde.

Timer

⚠ WAARSCHUWING

De timer op de oven schakelt het apparaat niet in of uit, het enige doel van de timer is om u te waarschuwen door middel van de zoemer. Gebruik de einde bereiding of uitgestelde bereiding functie als u de oven automatisch wil uitschakelen.

OPM.: Het drukken op de UIT toets zorgt niet voor het stoppen of resetten van de timer.

1. Druk op de ⏲ toets en stel de gewenste tijd in door middel van de ▲▼ pijlen en bevestig met de toets ⏯. Gebruik de ◀▶ pijlen om te wisselen tussen uren en minuten.
2. De tijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten en de resterende tijd is, wanneer ingesteld, altijd zichtbaar in de onderste statusbalk tot de tijd is verstreken of opnieuw is ingesteld.
3. Om de ingestelde tijd te wijzigen of te annuleren moet u de timer resetten door de ⏲ toets een paar seconden ingedrukt te houden.
4. De tijd wordt meestal als UU:MIN aangegeven, gedurende de laatste minuut wordt overgeschakeld naar MIN:SEC.
5. Wanneer de tijd verstreken is, toont het scherm 00:00 en de zoemer klinkt een minuut lang of tot de ⏲ toets wordt ingedrukt.

6 - Algemene Oven Tips

De Oven Voorverwarmen

- Het selecteren van een hogere temperatuur zal de voorverwarmingstijd niet verkorten.
- Voorverwarmen is noodzakelijk voor goede resultaten bij het bakken van cakes, koekjes, gebak en brood.
- Voorverwarmen helpt om gebraad dicht te schroeien en vleessappen te behouden.
- Plaats de ovenrekken in de juiste positie vóór het voorverwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen wordt altijd de geselecteerde bereidingstemperatuur weergegeven.
- Een pieptoon bevestigt dat de oven voorverwarmd is en de "huidige temperatuur" wordt uitgeschakeld.

Suggesties voor Gebruik

- Plaats geen pannen op de open ovendeur.
- Gebruik bij voorkeur de interne ovenlampen om de gerechten door het glas van de ovendeur te bekijken in plaats van de deur regelmatig te openen.

Op Grote Hoogte Bakken

- Bij koken op grote hoogte, zullen recepten en de bereidingstijd afwijken van de standaard recepten en bereidingstijden.

Instructies voor eerste keer inschakelen

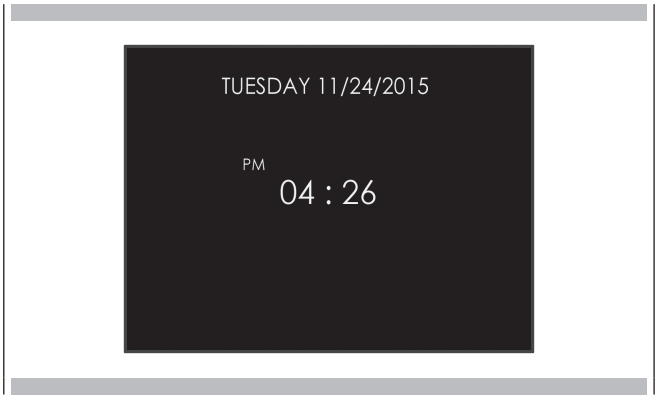
Nadat de oven voor de eerste keer op de netvoeding is aangesloten, bereidt de besturing zich automatisch voor op het instellen van een aantal gebruikersinstellingen, die in geval van eventuele latere inschakeling bewaard blijven.

OPM.: Zowel op de eerste als op daarop volgende aansluitingen op de netvoeding voert het deurvergrendelingsmechanisme een kalibratie uit - **houd altijd de deur gesloten tijdens deze fase.**

- Taal
- Temperatuur en Gewicht
- Tijd
- Datum

Raadpleeg de paragraaf GEBRUIKERSINSTELLING voor instellingsinstructies.

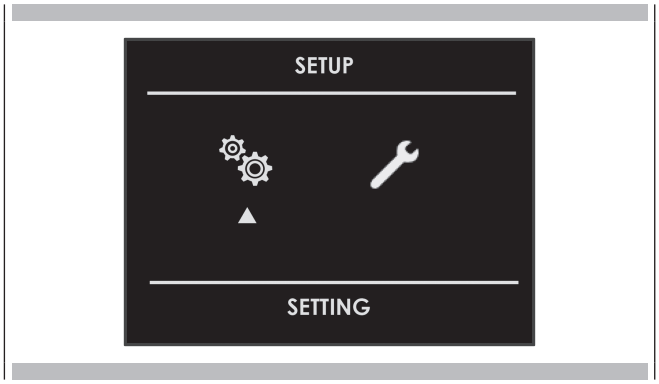
Na het instellen van de gebruikersinstellingen, verplaatst de besturing zich automatisch naar de "Standby" schermpagina.



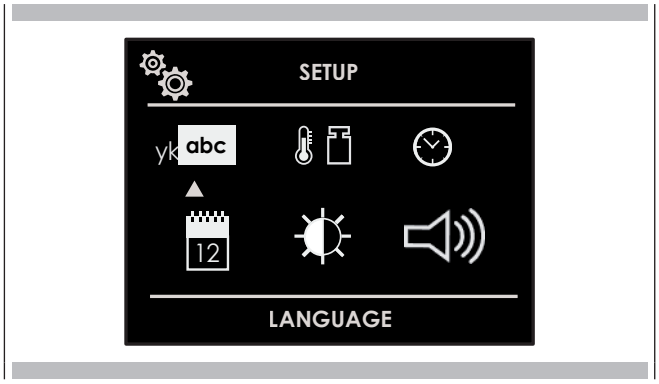
Selecteer het pictogram met de oven aan en bevestig met de ⏯ toets om het INSTELLINGENMENU te openen. Dit menu maakt het mogelijk om de instellingen van uw oven te personaliseren. Om toegang te krijgen, mogen er geen bereidings- of tijdinstellingsfuncties actief zijn.

OPM.: Het instellingenmenu kan nooit worden ingesteld als er al een tijdfunctie is ingesteld: verwijder eerst alle actieve tijdfuncties.

1. Druk op de ◀ ▶ toetsen om het submenu te selecteren en bevestig met de ⏯ toets.



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:
   Druk op de ▲▼ of ▲▼ toets om een instelling te selecteren of om één van de zes submenu's te selecteren en bevestig met de ⏯ toets.



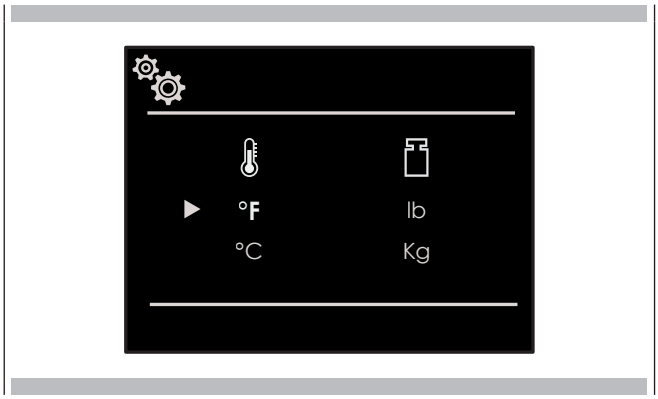
Taal

Druk op de ◀ ▶ pijltoets om één van de beschikbare talen te selecteren en bevestig met de ⏯ toets.



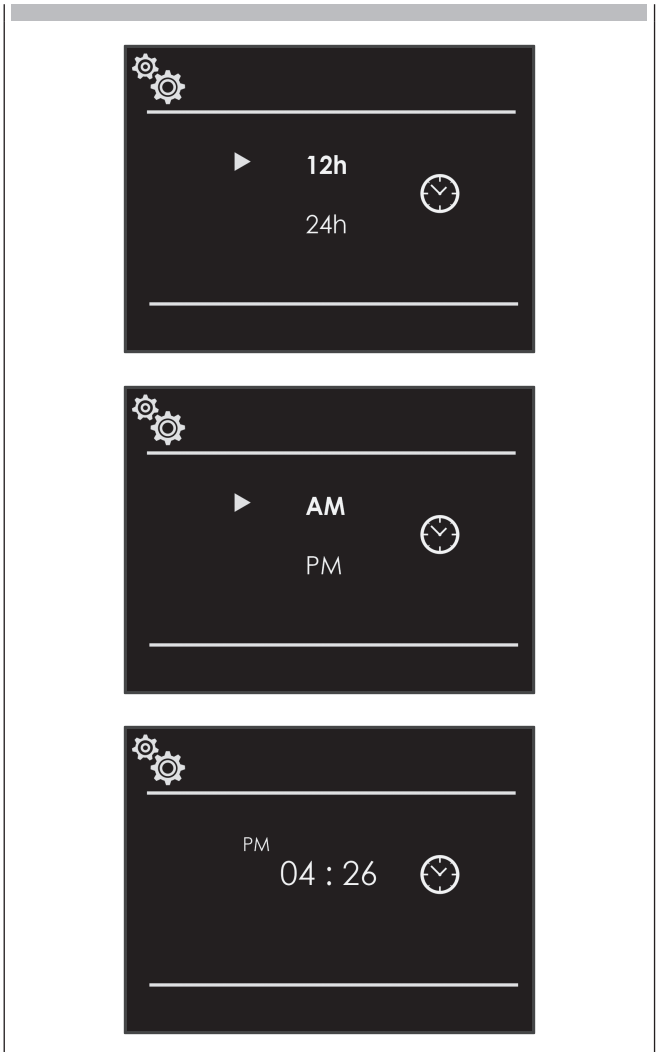
Temperatuur en Gewicht

Druk op de pijltoets ◀ ▶ of ▲▼ om één van de twee temperatuuropties "°C/°F" of gewichtopties Kg/ib te selecteren en bevestig met de ⏯ toets.



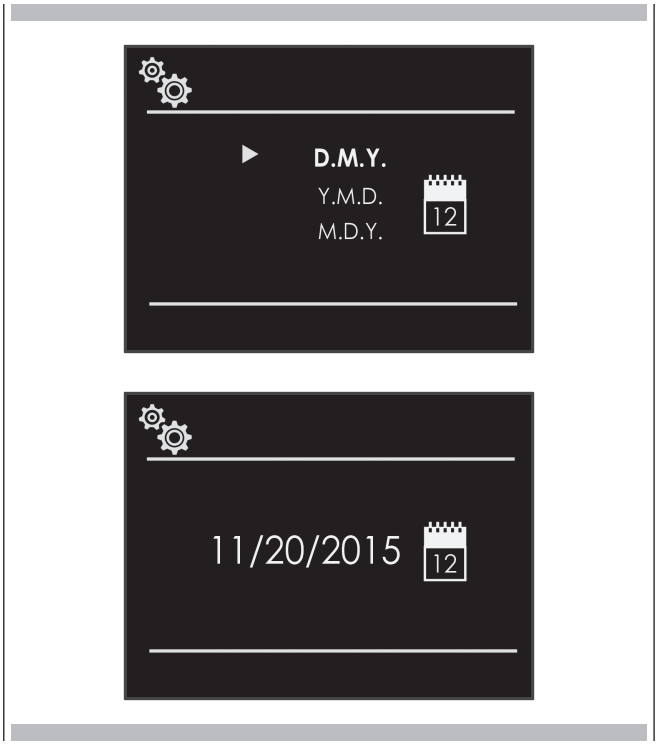
Tijd

Druk op de pijltoets ▲▼ om de tijdnotatie "12h AM/PM of 24h" te selecteren en bevestig met de ⏯ toets. Vervolgens stelt u de tijd in met de pijlen ▲▼ en bevestigt u met de ⏯ toets.



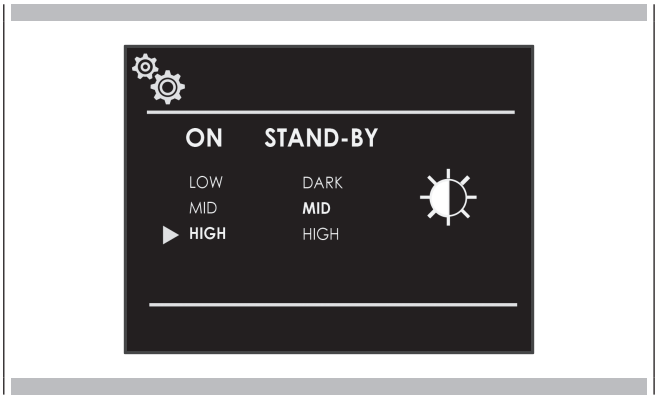
Datum

Druk op de pijltoets ▲▼ om de datumnotatie te selecteren uit de volgende opties "D.M.J. – J.M.D. – M.D.J." en bevestig met de ⏯ toets. Vervolgens stelt u de waarde in met de pijlen ▲▼ en bevestigt u met de ⏯ toets.



Helderheid

Druk op de pijltoets ◀▶ om te kiezen tussen de helderheidsinstelling AAN of STANDBY, selecteer vervolgens met de pijlen ▲▼ de vereiste mate van helderheid en bevestig met de ⏯ toets.



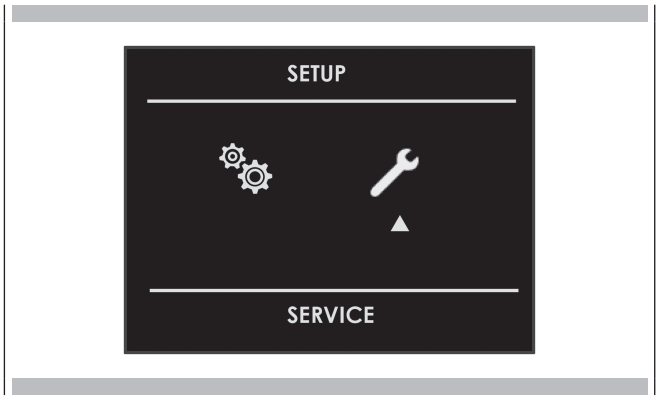
Volume

Druk op de pijltoets ▲▼ om de vereiste mate van helderheid te selecteren en bevestig met de toets ⏯.



Selecteer het pictogram met de oven aan en bevestig met de ⏯ toets om het INSTELLINGENMENU te openen. Dit menu maakt het instellen van een aantal parameters of speciale functies mogelijk. Het geeft ook toegang tot de foutenlijst.

1. Druk op de ◀ ▶ toetsen om het submenu te selecteren en bevestig met de ⏯ toets.

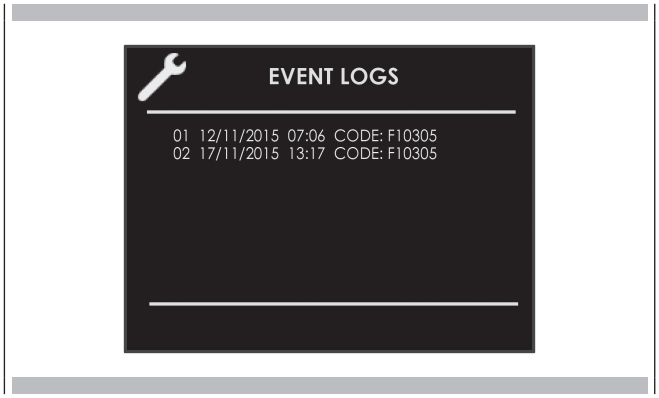


2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:
   Druk op de toetsen ▲▼ om uit de drie beschikbare opties het in te stellen of weer te geven item te selecteren en bevestig met de ⏯ toets.



Logboek

Het menu geeft toegang tot het controleren van opgenomen fouten. Deze codes kunnen aan de after-sales service worden gemeld.



Demo

Het doel van deze functie is om de DEMO stand in te stellen; deze stand maakt de oven nutteloos voor bereidingen maar voert automatisch een demonstratie van de functies uit.

1. Druk op de toetsen ◀ ▶ om het item AAN te selecteren.
2. Bevestig met de ⏯ toets.
3. Druk op de ⏻ toets.

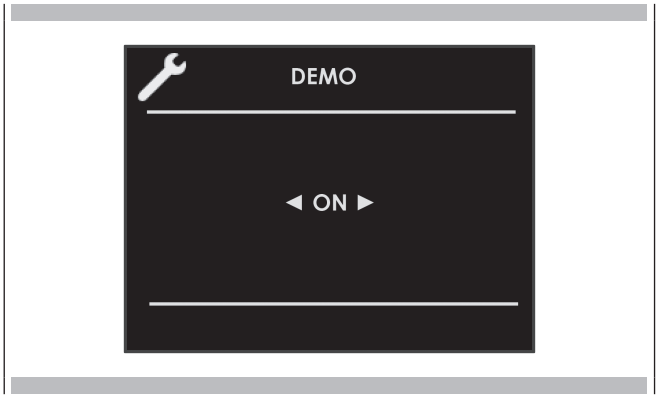
Na ongeveer 30 seconden begint de oven te werken in deze modus.

Om de DEMO stand tijdelijk te stoppen, kunt u elke willekeurige toets een paar seconden ingedrukt houden tot de oven naar stand-by schakelt.

Druk op de ⏻ toets om de stand opnieuw te starten.

Om de stand uit te schakelen, gaat u naar de DEMO schermpagina en selecteert u UIT. Bevestig met de ⏯ toets.

OPM.: Eenmaal ingesteld, blijft de stand ingeschakeld zelfs als de oven wordt losgekoppeld van de netvoeding.



De oven in- en uitschakelen

⚠ BELANGRIJK

- De ⏯ toets stopt de functie niet.
- Na het uitzetten van de oven kan de koelventilator nog blijven werken tot de binnenste delen van de oven afgekoeld zijn.

Druk op ⏻ om de oven aan te zetten en druk opnieuw om uit te zetten. De oven keert terug naar de stand-by stand.

De bereidingsstand selecteren

Traditionele Bereiding	
	HETELUCHT VERWARMING
	RING EN GRILL
	HETELUCHT BRADEN
	BRADEN
Stoomkoken	
	STOOM 100
	STOOM 130
	STOOM EN RING
	REINIGEN STOOMOVEN
	REINIGEN STOOMCIRCUIT

1. Selecteer the pictogram ▦ en druk op de toets ⏯. Selecteer de gewenste bereidingswijze voor het te bereiden voedsel met behulp van de pijlen ◀ ▶ en ▲▼ en bevestig met de toets ⏯
2. Op deze schermpagina is het nog mogelijk de bereidingswijze te wijzigen met behulp van de ◀ ▶ toetsen.
3. Bevestig met de ⏯ toets om te beginnen met de bereiding als de voorgestelde temperatuur juist is, anders, als de ⏯ toets niet binnen 10 seconden wordt ingedrukt, schakelt de oven over op de automatische stand en wordt het pictogram van de bereidingsfunctie weergegeven.

Bereidingsstandtabellen

BEREIDINGSSTAND	PICTOGRAM	TEMPERATUUR		
		Min.	Vooraf instellen	Max.
HETELUCHT VERWARMING		50 °C	165 °C	230 °C
RING EN GRILL		50 °C	210 °C	230 °C
HETELUCHT BRADEN		50 °C	165 °C	230 °C
GRILL		50 °C	230 °C	230 °C
STOOM 100		40 °C	100 °C	100 °C
STOOM 130		70 °C	130 °C	130 °C
STOOM EN RING		50 °C	165 °C	230 °C
REINIGINGSSTAND	**PICTOGRAM**	**TEMPERATUUR**		
		Min.	**Vooraf instellen**	**Max.**
REINIGEN STOOMOVEN		-	100 °C	-
REINIGEN STOOMCIRCUIT		-	-	-

De bereidingsstand wijzigen

1. Tijdens de bereiding zonder tijd, kan een pauze worden ingelast door op de ⏯ toets te drukken. Alle instellingen van de uitgestelde bereiding blijven bewaard en kunnen worden geactiveerd door dezelfde toets nogmaals in te drukken.
2. Druk op de ⏯ toets om de bereidingswijze te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld, en bevestig met de (BACK) toets. Uit de beschikbare standen in de groep kan op dit moment een andere bereidingswijze geselecteerd worden met behulp van de pijlen ◀ ▶.

De temperatuur wijzigen

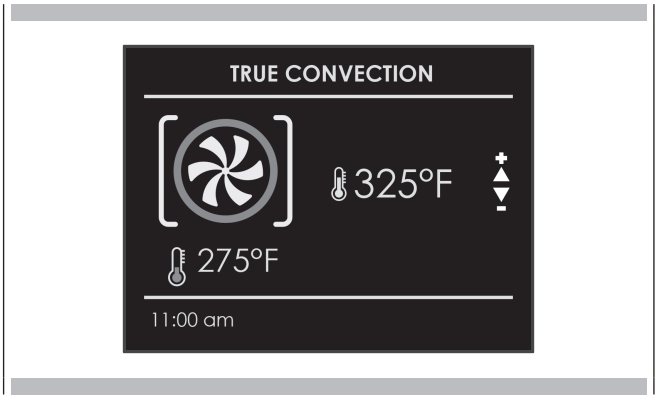
⚠ BELANGRIJK

- Aan het einde van een functie toont het scherm de temperatuur van de resterende warmte in het compartiment vanuit de stand-by pagina.

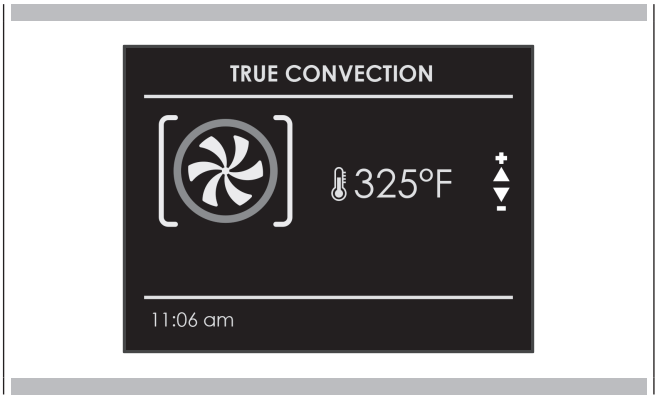
1. Vanuit de voorbeeldweergavepagina van de bereidingsfunctie kan de temperatuur gewijzigd worden met behulp van de pijlen ▲▼, bevestig vervolgens met de ⏯ toets.
2. Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen ▲▼.

Voorverwarmingsfase

Als de oven in de voorverwarmingsfase is, wordt de momentane temperatuur weergegeven onder het pictogram van de bereidingswijze.



Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en verdwijnt de momentane temperatuurindicator.



OPM.: om zeker te zijn van het gebruik op correcte wijze is het belangrijk zorgvuldig de instructies en waarschuwingen door te lezen.

Stoom werking

Stoomkoken wordt vaak gebruikt in de oosterse keuken, maar het is zeker ook een nuttige functie voor elke andere keuken
Het is vetvrij en heeft als voordeel dat het de oorspronkelijke smaak van het voedsel behoud.
Het voedsel wordt in dit geval niet met water gekookt maar met waterdamp.
Stoomkoken is anders dan koken in water. De waterdamp werkt aan de binnenkant van de cellen, dit is een fundamenteel verschil met het effect van kokend water.
In feite kookt stoom het voedsel helemaal gaar, en met uitzondering van het vet komt er verder niets vrij van het voedsel.
De celwanden en pezen worden geleidelijk zachter, het eiwit stolt zonder eruit te komen, het zetmeel wordt samengevoegd en zwelt op en de suikers en mineralen blijven ongewijzigd.
Hetzelfde geldt voor geuren en verkleuringen, deze worden tot een minimum gereduceerd.
Alleen het vet wordt vloeibaar als gevolg van de hitte, en om deze reden is het niet aangeraden om grote stukken vlees of vis te stomen.
Vitaminen zijn weer een ander verhaal, omdat hitte in het algemeen de neiging heeft vitaminen te vernietigen; echter, afhankelijk van de bereidingstijd, veranderen sommige vitaminen nauwelijks. Dus, de voedingswaren die zich lenen voor deze bereidingswijze bevatten over het algemeen geen vet zoals bijvoorbeeld vis, bepaalde soorten vlees, peulvruchten, aardappels, granen, eieren, pudding, groenten, enz.
Deze bereidingswijze is niet geschikt voor groenten met harde vezels of fruit in het algemeen.

Handige tips

Begin altijd met een koude oven bij gebruik van de stoomoven. Stomen in een hete oven (direct na de traditionele bereidingswijze) is niet aan te raden, omdat het de voordelen van koken met stoom teniet doet.
Probeer zoveel mogelijk de geperforeerde roestvrijstalen bakplaat samen met de lage roestvrijstalen lekbak te gebruiken bij stoomkoken. De eerste, rustend met zijn steun op de platte grill, zorgt ervoor dat de stoom het voedsel volledig gaar kan koken, terwijl alles dat uit het voedsel vrijkomt door de gaten kan weglekken.
De tweede, lagere bakplaat, die onder de grill in zijn geleiders is geschoven, verzamelt de weggelekte substantie en houdt de ovenruimte schoon.
Na de bereiding kan de steun van de geperforeerde bakplaat gebruikt worden als ondersteuning om de hete bakplaat van het aanrecht te houden terwijl u het zojuist bereide voedsel eruit haalt.

⚠ LET OP

Voor het gebruik van iedere stoomfunctie moet het waterreservoir gevuld zijn.
Open de deur als de oven aan is en het scherm het bericht CONTROLEER WATERRESERVOIR toont (er klinkt een akoestisch signaal). Pas op voor de hete stoom die vrijkomt, trek het reservoir eruit en vul het. Als de deur gesloten is, zal de oven in de PAUZE stand gaan. Druk op de toets ⏯ om door te gaan met de bereiding.

OPM.: De stoomfuncties starten niet totdat de deur gesloten is. Als de deur open is, zal het bericht DEUR SLUITEN getoond worden op het scherm. Als de deur geopend wordt terwijl de oven aan is, gaat de oven in de PAUZE stand. Om de functie te herstarten, moet de deur gesloten worden.

Selecteer de gewenste functie en bevestig met de toets ⏯, nu wordt het circuit gevuld. Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, zal de stoom die wordt ontwikkeld door de ketel in de ovenruimte komen.

De functie kan op elk moment gepauzeerd worden met de toets ⏯, de functie herstart bij het opnieuw drukken op ⏯.

Stoomkoken

Stoom 100

De stoom wordt met radiale ventilatie verdeeld zodat het voedsel gelijkmatig verwarmd en bereid wordt.
Dit heeft als voordeel dat er gelijktijdig op drie verschillende niveaus voedsel kan worden bereid. Plaats het "volumineuze" voedsel op het hogere niveau en minder gebonden voedingswaren, zoals groente, op de lagere niveaus (van de eerste tot de derde).

OPM.: plaats tijdens het stoomkoken altijd de lage roestvrijstalen bakplaat onder de geperforeerde bak om voedselresten en condens die vrij kunnen komen op te vangen.

Stoom 130

Tijdens de werking wordt de bereidingsruimte verwarmd met stoom en warme lucht. Dit zorgt voor een snelle en constante verhitting van het voedsel zonder het uit te drogen.
Op basis van het type voedsel dat wordt opgewarmd, biedt dit programma de mogelijkheid de temperatuur in de oven te wijzigen zodat deze functie naar wens te beheren is. Dit type functie is daarom bijzonder geschikt voor:

- Het verwarmen van voorgekookt eten van 70 °C tot 130 °C;
- Het bereiden van (semi) kant-en-klaar maaltijden en bevroren voedsel van 70 °C tot 130 °C.

OPM.: denk eraan om voor dit type maaltijden geschikte ovenschalen te gebruiken (niet vervaardigd van synthetische of vergelijkbare materialen) en deze boven de grill te plaatsen. Verwijder ook alle deksels.

⚠ LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

Combinatie van Stoomkoken en Heteluchtbereiding

Deze bereidingswijze wordt "professioneel koken" genoemd, omdat het te bereiden voedsel in een koude ruimte wordt geplaatst die niet is voorverwarmd.
Na het inschakelen van de oven, wordt het voedsel aanvankelijk blootgesteld aan stoom (of "gestoomd"). Na een korte blootstelling aan de stoom schakelt het apparaat, afhankelijk van het vulvolume en de omvang van het te bereiden voedsel, automatisch over op de tweede warme lucht fase.

Dit type functie is bijvoorbeeld bijzonder geschikt voor grote vlees- en visgerechten; grote broden gemaakt van tarwebloem of volkorenmeel, met gist of gistdeeg op 190 °C tot 210 °C, alsmede gevuld of ongevuld bladerdeeg, zowel vers als bevroren op 190°C tot 210°C.

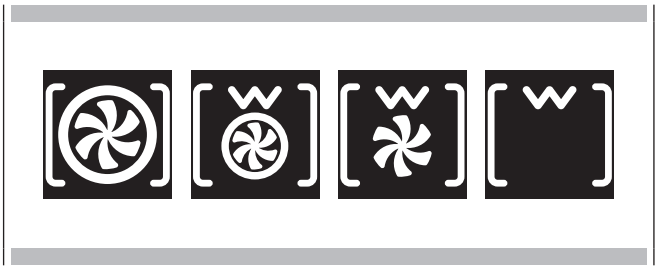
OPM.: Voor de beste resultaten bij het gebruik van twee opvolgende "professioneel koken" programma's, moet de oven afgekoeld zijn alvorens het volgende gerecht erin te plaatsen.

LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

Stoom Assistentiefunctie

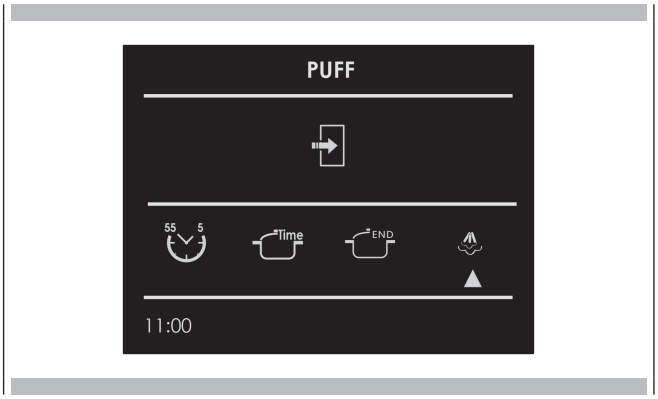
Deze speciale functie kan alleen gebruikt worden met traditionele ovenfuncties.



Als de oven eenmaal aan staat, is de stoom assistentiefunctie alleen beschikbaar als de interne oventemperatuur de 100 °C overschrijdt. Uitsluitend vanaf dat moment verschijnt het symbool in het onderste gedeelte van het scherm.

OPM.: DEZE FUNCTIE IS NIET INGESCHAKELD TIJDENS HET STOOMKOKEN.

Om stoom in de ruimte krijgen, druk op de toets selecteer het pictogram met de pijlen ◀ en ▶ en bevestig met de toets ⏯.



De stoom assistentiefunctie wordt ingesteld en de gewijzigde status is te zien op het geanimeerde scherm. De stoom assistentiefunctie houdt aan voor 5 minuten. Het bevochtigt het voedsel, zodat het niet uitdroogt tijdens de bereiding. Ideaal voor braden in het algemeen, grote vlees-/visgerechten en een malse bereiding.

Na 5 minuten keert de oven terug naar de eerder ingestelde bereidingsfunctie.

13 - De Ovenlampen Gebruiken

De lampen worden geactiveerd met één lichtknop.
Druk in om de lampen aan of uit te doen.
De ovenlampen gaan automatisch aan als de deur open is.
Als een oven in gebruik is, gaan de ovenlampen automatisch aan als er een functie wordt gestart.
De ovenlampen gaan automatisch uit als de ovenstand wordt geannuleerd.

OPM.: De lampen gaan automatisch uit na 3 minuten als deze zijn ingeschakeld. Druk op de toets of open de deur om de lampen weer aan te doen.

Zorg ervoor dat de tijd-van-de-dag klok de juiste tijd weergeeft.
De tijdfunctie schakelt de oven uit aan het einde van de bereidingstijd.

⚠ LET OP

Laat voedsel nooit langer dan een uur in de oven voor of na de bereiding. Dit zou de eigenschappen van het voedsel zelf kunnen verslechteren.

OPM.: De tijdfuncties kunnen niet gebruikt worden als de vleesthermometer in gebruik is. De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 12 u.

Bereidingstijd

Gebruik de functie "Bereidingstijd" om de oven voor een bepaalde tijd te gebruiken. De oven start onmiddellijk en gaat automatisch uit zodra de tijd is verstreken.

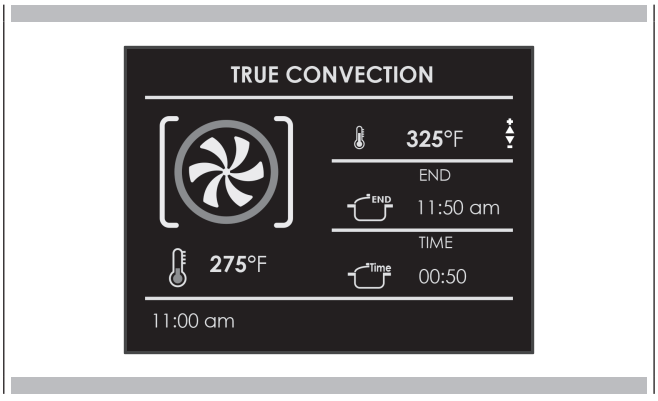
Een Tijdfunctie Instellen

1. Selecteer de bereidingsfunctie en temperatuur.
2. Er zijn twee manieren om de functie in te stellen.

a) Selecteer Time om de duur in te stellen en druk op ⏯.

b) Selecteer END om de eindtijd in te stellen en druk op ⏯.

3. Stel de tijd in met de pijlen ▲▼ na het selecteren van één van beide bovenstaande opties en bevestig met de ⏯ toets.
4. Na het drukken op de ⏯ toets, start de bereiding en wordt de bereidingstijd weergegeven op de schermpagina.
   - Bereidingsfunctie
   - Temperatuur
   - Bereidingstijd
   - Einde van de bereidingstijd



5 Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

Druk simpelweg op de ⏲ toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de ⏯ toets te drukken.

Stoptijd

Gebruik de "Stoptijd" functie om de start van de getimede bereiding uit te stellen. Voer de eindtijd van de bereiding in, waarna de oven automatisch de begintijd berekent. De oven gaat automatisch aan en uit.

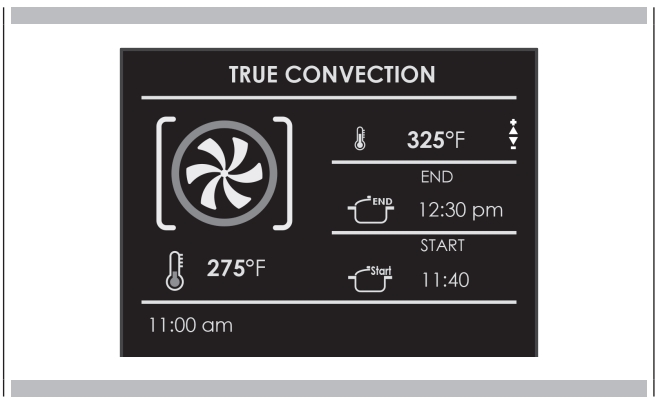
Het Starten van een Tijdfunctie Uitstellen

1 Stel allereerst de gewenste bereidingstijd in zoals aangegeven in de paragraaf "BEREIDINGSTIJD".

2 Selecteer END om de eindtijd in te stellen en druk op ⏯.

3 Stel de eindtijd van de bereiding in met de pijlen ▲▼ en bevestig met de ⏯ toets.

4 Na het drukken op de ⏯ toets gaat de functie over in stand-by en worden de details van de uitgestelde bereiding weergegeven op het scherm.
   - Bereidingsfunctie
   - Temperatuur
   - Eindtijd van de bereiding
   - Begintijd van de bereiding



Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

Druk simpelweg op de Time toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingesteld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de ⏯ toets te drukken.

15 - Het instellen van de Vleesthermometer (indien aanwezig)

Wanneer vlees gebraden wordt of biefstuk of gevogelte wordt bereid, is dit de beste manier om te weten of het voedsel juist gegaard is.
Deze oven is optioneel voorzien van de vleesthermometerfunctie om de temperatuur binnenin het vlees te meten en de bereiding te stoppen zodra de ingestelde waarde is bereikt.
Wanneer de thermometer in gebruik is, controleert de oven automatisch de bereidingstijd.

OPM.: de kernthermometer is een accessoire die alleen beschikbaar is voor sommige versies van dit product.
Malsheid, smaak en aroma zijn het resultaat van een nauwkeurig en functioneel gebruik.
De kernthermometer is een thermometer die wordt ingebracht in de kern van het gerecht om de temperatuur ervan te controleren. Zo kan het einde van de bereidingstijd worden vastgelegd.
Het kan inderdaad gebeuren dat het vlees aan de buitenkant gaar lijkt maar aan de binnenkant nog rood is!

De bereikte temperatuur van de voedingswaren is, tijdens het bakken, nauw verbonden met problemen met betrekking tot gezondheid of hygiëne. Bacteriën kunnen aanwezig zijn in elk soort vlees, gevogelte en vis en ook in rauwe eieren.
Sommige bacteriën kunnen voedingswaren bederven, andere zoals de Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en de Staphylococcus aureus kunnen de gezondheid ernstige schade toebrengen. Boven de 4,4 °C en tot 60 °C vermenigvuldigen bacteriën zich heel snel. Gehakt is wat dat betreft bijzonder risicovol.

Om het vermenigvuldigen van bacteriën tegen te gaan, zijn de volgende maatregelen nodig:

- Voedingswaren niet ontdooien op kamertemperatuur maar in de koelkast of in de oven met gebruik van de specifieke functie. In dit laatste geval moet men de voedingswaren onmiddellijk daarna bereiden.
- Vul kip vlak voor het nuttigen. Koop geen voorverpakte opgevulde kip en koop enkel voorgekookte opgevulde kip indien het binnen de 2 uur genuttigd zal worden.
- Marineer gerechten in de koelkast, niet op kamertemperatuur.
- Gebruiken een kernthermometer om de temperatuur van vlees, vis en gevogelte te controleren in geval deze dikker zijn dan 5 cm om de minimale bereidingstemperatuur te bereiken.
- De voornaamste gevaren komen voort uit kip dat niet goed doorbakken is, in bijzonder het risico op Salmonella.
- Voorkom dat het bereidingsproces onderbroken wordt, d.w.z., het gedeeltelijk koken van voedsel, het bewaren en het later verder bereiden ervan. Deze volgorde bevordert de groei van bacteriën door de "warme" temperaturen die worden bereikt in het voedsel.
- Rooster vlees en gevogelte in de oven op temperaturen van tenminste 165 °C.

⚠ BELANGRIJK

Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die meegeleverd is met het apparaat.

In ieder geval raden wij u aan de volgende tabel uit de Nationale Levensmiddelendatabank (VS) te raadplegen.

Voedingswaren	Minimale interne temperatuur
Gehakt	
Hamburger	71 °C
Rund, kalf, lam, varken	74 °C
Kip, kalkoen	74 °C
Rund, kalf, lam	
Gebraad en biefstuk:	
Rare	De bereidingstemperatuur voor rare vlees wordt niet weergegeven in het NLDB aangezien het onveilig is voor de gezondheid.
Medium-rare	63 °C
Medium	71 °C
Doorbakken	77 °C
Varken	
Karbonades, gebraad, koteletten:	
Medium	71 °C
Doorbakken	77 °C
Verse ham	71 °C
Verse worsten	71 °C
Gevogelte	
Kip, volledig of in stukjes	82 °C
Eend	82 °C
Hele kalkoen (niet gevuld)	82 °C
Kalkoenborst	77 °C

⚠ WAARSCHUWING

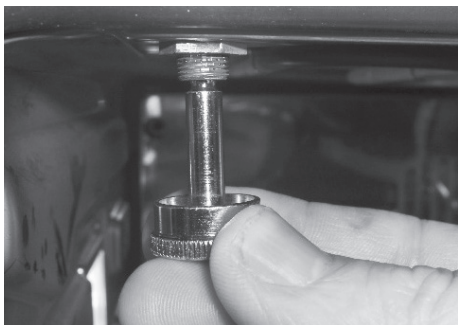
- Gebruik, om brandwonden te vermijden, een ovenwant om de vleesthermometer te verplaatsen als de oven heet is.
- Gebruik altijd de handgreep om de thermometer te verwijderen. Als het wordt verwijderd door aan de kabel te trekken, kan de thermometer beschadigt raken.
- Zorg ervoor dat het voedsel helemaal ontdooid is alvorens de thermometer erin te steken. Anders zou het kunnen beschadigen.

OPM.: - De vleesthermometer is niet beschikbaar voor alle functies (vleesthermometerfunctie niet beschikbaar, ook voor Recepten). Als de thermometer tijdens één van deze functies wordt gebruikt, verschijnt er een verwijder thermometer bericht op het scherm.

- Indien de vleesthermometer per ongeluk verwijderd wordt tijdens de werking, verschijnt er een waarschuwingsbericht op het scherm.
- De temperatuur van de thermometer kan ingesteld worden tussen de 104 °F en 212 °F (40 °C - 100 °C).
- De oven slaat de laatste door de gebruiker ingestelde temperatuur op.

De voedselthermometer gebruiken

Zoals te zien in de afbeelding, bevindt de fitting van de thermometer zich in de linker bovenhoek van de ovenruimte, afgeschermd met een metalen omhulsel met stekker.
Verwijder het omhulsel en steek de stekker van de thermometer er helemaal in (u hoort een zachte bevestigende klik).



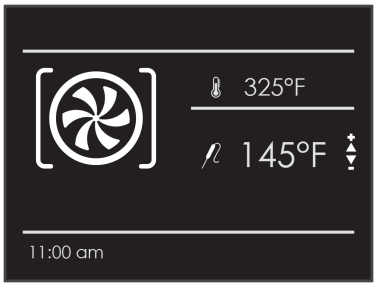
Plaats de thermometer in het voedsel en vermijd hierbij het aanraken van de vette delen of botten.



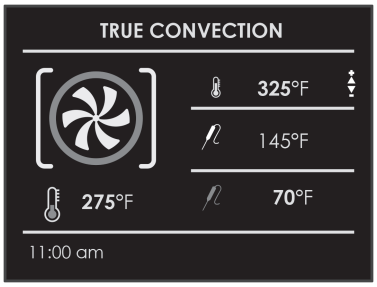
⚠ WAARSCHUWING

Houd er rekening mee dat de vleesthermometer niet werkt als deze wordt aangesloten als de oven al ingeschakeld is!

Steek de punt van de thermometer in het midden en dikste deel van het vlees.
Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met vet, bot, ovenonderdelen of bakblikken.
De vleesthermometer wordt automatisch herkend wanneer het wordt ingebracht en het pictogram verschijnt op het scherm.
Wanneer een bereidingsfunctie wordt gestart met ingebrachte thermometer, verschijnt automatisch de schermpagina voor het instellen van de functie.



1. Stel de gewenste temperatuur van de thermometer in met de pijlen ▲▼ en bevestig met de ⏯ toets.



2. Na het drukken op de ⏯ toets, start de bereiding en alle bereidingsdetails van de thermometer worden weergegeven op de schermpagina.

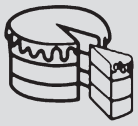
- Bereidingsfunctie
- Oventemperatuur
- Thermometertemperatuur instellen
- Momentane thermometertemperatuur

Zodra de ingestelde thermometertemperatuur is bereikt, schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

OPM.: Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen ▲▼.

Druk, om de thermometertemperatuur te wijzigen, op de ⏯ toets en vervolgens op de ⮌ toets en tenslotte opnieuw op de ⏯ toets.

De Receptfunctie van uw oven biedt u de mogelijkheid om gerechten te bereiden zonder dat u de oven elke keer handmatig hoeft in te stellen. Met het selecteren van een "INGESTELD" recept worden automatisch de bereidingswijze, temperatuur en tijd ingesteld volgens het gekozen recept uit het menu.

Receptenlijst	Type voedsel	Staat van het voedsel	Receptenlijst	Getoonde informatie
VOORAF INGESTELD OF PERSOONLIJK		VERS	BROOD PIZZA EERST	TYPE TOEBEHOREN NIVEAUSTAND GEWICHT VAN HET VOEDSEL BEREIDINGSTIJD VOORVERWARMEN VEREIST (JA/NEE)
		BEVROREN		
		HEEL	VLEES	
		IN STUKKEN		
		HEEL	GEVOGELTE	
		IN STUKKEN		
		HEEL	VIS	
		IN STUKKEN		
		-	GROENTEN	
		-		
		-	PASTEIEN	
		-		

Selecteer een reeds ingesteld recept:

1. Zet de oven aan, selecteer het pictogram 🕮 en druk op de toets ⏯.
2. Selecteer de lijst tussen "INGESTELD" of "PERSOONLIJK" met de pijlen ▲▼ en bevestig met de ⏯ toets.
3. Selecteer met de pijlen ▲▼ en de pijlen ◀▶ het te bereiden gerecht en bevestig met de ⏯ toets.
4. Selecteer met de pijlen ▲▼ tussen "VERS" of "BEVROREN" of tussen "HEEL" of "IN STUKKEN" in andere gevallen, en bevestig met de ⏯ toets.
5. Selecteer het vereiste recept met de pijlen △ ▽ en bevestig met de ⏯ toets.
6. De volgende schermpagina verschijnt op het scherm als het recept is geselecteerd:



7. Bevestig met de ⏎ toets om het recept te starten.
   Tijdens het recept zullen een aantal akoestische en visuele boodschappen u verzoeken om de volgende bewerkingen uit te voeren. Volg simpelweg de instructies op het scherm.
8. Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch en visueel signaal dat het recept is voltooid.

Een persoonlijk recept opslaan:

Als er een recept geselecteerd is, kunnen de "Tijd" en "Gewicht" instellingen gewijzigd worden en kan het recept opgeslagen worden onder "PERSOONLIJK".

1. Druk op de toets ▲ als er een recept is geselecteerd en bevestig met de ⏯ toets.
2. Voer, om het gewicht te wijzigen, het gewenste gewicht in met de pijlen ▲▼ en bevestig met de ⏯ toets.



3. De oven schakelt automatisch over naar de bereidingstijd. Gebruik de pijlen ▲▼ om deze tijd te wijzigen en bevestig opnieuw met de ⏯ toets.



4. Op dit moment kan het recept opgeslagen worden in de lijst met "PERSOONLIJKE" recepten door "OPSLAAN" te selecteren en te bevestigen met de ⏯ toets.

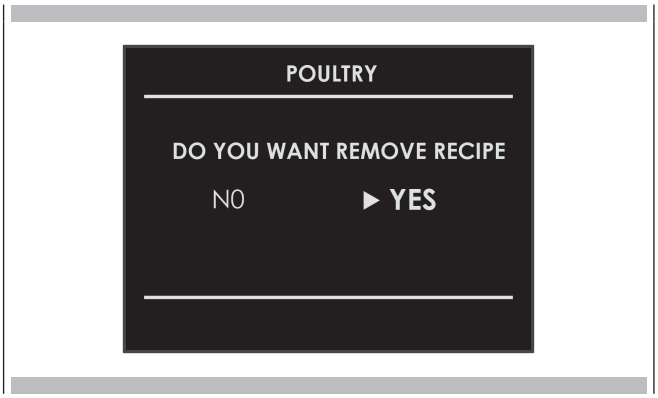


OPM.: Als de aangepaste tijd- en gewichtswaarden niet meteen worden opgeslagen, verschijnt er aan het einde van het recept een bericht met de vraag of u het recept op wilt slaan.

5. Druk op de ⏯ toets om het recept te starten.

Een Persoonlijk recept annuleren:

1. Om een recept te verwijderen uit de lijst van persoonlijke recepten, selecteert u het recept.
2. Druk op de toets ◀, selecteer de keuze en bevestig met de ⏯ toets.



Oven Reiniging

Met deze functie wordt een reinigingscyclus uitgevoerd door 15 minuten lang stoom in de ruimte te injecteren. Alle korsten die gevormd zijn in de ovenruimte door de bereiding op hoge temperaturen, zullen aan het einde van de cyclus zacht zijn geworden, waardoor ze gemakkelijker te verwijderen zijn.

LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

Circuit Reiniging

Met deze functie wordt een reiniging van het circuit uitgevoerd, om het door de tijd heen schoon en doeltreffend te houden.

LET OP

Zodra de functies zijn voltooid, zal er een verzoek tot circuitontlading worden gestuurd (zie de paragraaf WATERAFVOER).

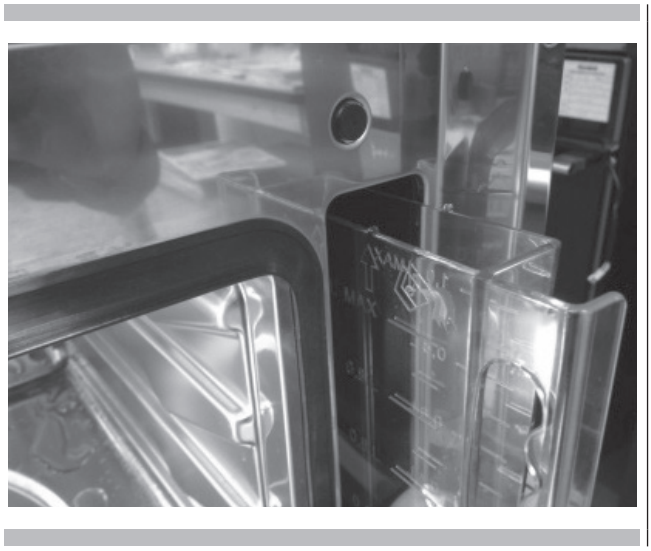
Deze oven is uniek in de zin dat deze geen ontkalkingsmiddelen nodig heeft om het stoomopweksysteem efficiënt te laten draaien.

Circuit Ontladen

Aan het einde van elke stoomfunctie wordt, als de oven is uitgeschakeld, met de toets ⏻ een ontlading van het cricuit aangevraagd.

Het volgende bericht verschijnt op het scherm: ONTLADING VEREIST/ OPEN DE DEUR

Open de deur, en let hierbij op de hete stoom die vrijkomt. Op het scherm verschijnt een nieuwe bericht met een geanimeerd pictogram. Het vraagt de gebruiker de houder eruit te halen tot het symbool hetzelfde aangeeft. Druk op de toets ⏯ om de ontlading van het stoomcircuit te starten.



Aan het einde van de procedure verschijnt het bericht ONTLADING BEEINDIGD/ VERWIJDER EN LEEG DE BAK op het scherm om te bevestigen dat de ontlading succesvol is. Het is raadzaam de bak te legen en terug te plaatsen in de houder als u niet direct een nieuwe stoomkookcyclus wilt uitvoeren. Sluit vervolgens de deur.
De oven is nu klaar voor een nieuwe bereidingscyclus.

⚠ BELANGRIJK

De ovenlamp moet over de juiste eigenschappen beschikken:
a) Samenstelling geschikt voor hoge temperaturen (tot 300 °C);
b) Voeding: zie de V/Hz waarde op het typeplaatje;
c) vermogen 25 W;
d) Type G9 fitting.

Let op: zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens de lamp te vervangen om de mogelijkheid op een elektrische schok te vermijden.

- Leg, om schade te voorkomen, een theedoek in de oven.
- Verwijder de schroeven waarmee het stalen frame vast zit;
- Verwijder de oude lamp door deze uit zijn fitting te verwijderen en let erop dat de lamp niet breekt.
- Plaats de nieuwe lamp zonder deze met de handen aan te raken (wij raden aan een latex wegwerphandschoen te gebruiken);
- Plaats het roestvrijstalen frame terug. Zorg ervoor niet de silicone afdichting van de pakking door te prikken.
- Schroef de eerder verwijderde roestvrijstalen schroeven terug.
- Sluit het apparaat aan op de netvoeding.

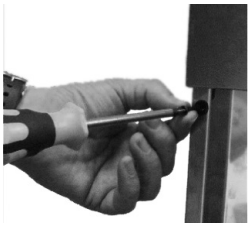




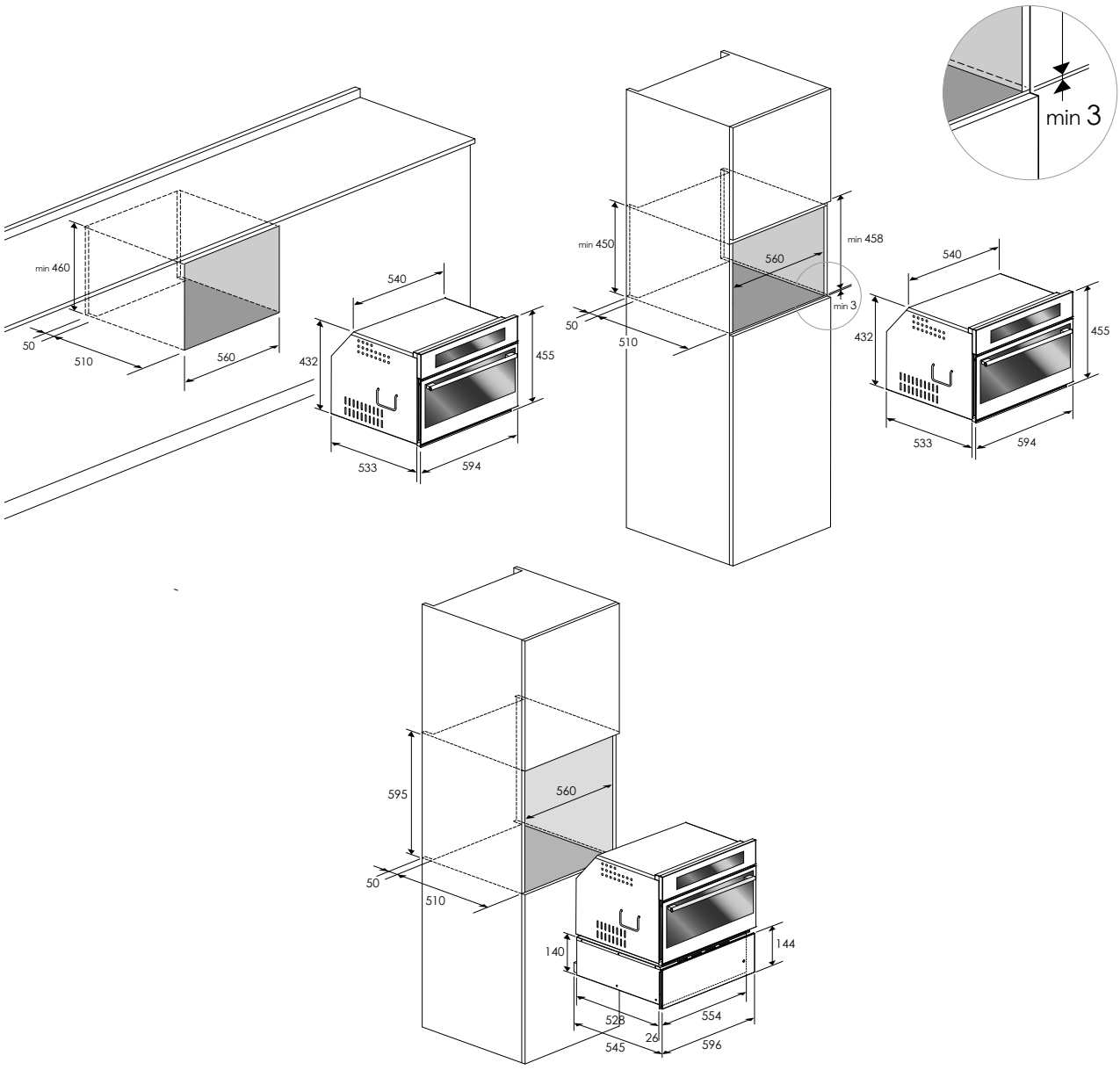


De oven in een kast installeren

De oven moet onder een kookplaat worden geïnstalleerd, in een meubel of in combinatie met de overeenkomstige voedselwarmer lade. De afmetingen van de ruimte moeten overeenkomstig de afbeelding zijn. Het materiaal van de kast moet in staat zijn om de hitte te weerstaan. De oven moet gecentreerd geplaatst worden in de wanden van de behuizing en vast gezet worden met de meegeleverde schroeven en bussen.



UITSNIJDING EN AFMETINGEN



Elektrische Aansluiting

Zorg er voor de aansluiting op het voedingsnet voor dat:

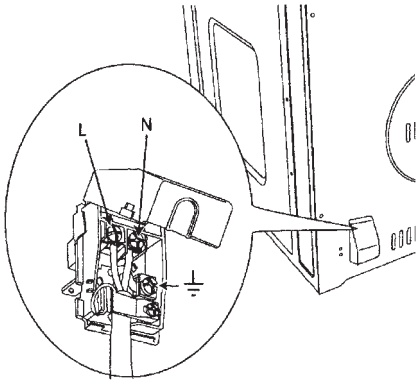
- de kenmerken van het elektrische systeem voldoen aan wat op het typeplaatje op de voorzijde van de oven is aangeduid;
- het elektrische systeem een effectieve aarding heeft die voldoet aan de normen en huidige wetgevingen.

De aardaansluiting is wettelijk verplicht. De kabel mag op geen enkel moment een temperatuur hoger dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur bereiken.
Deze oven moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een voedingskabel en een stekker die past bij de uitgang van het elektrische systeem dat de oven van stroom voorziet.
Indien een vast toestel niet is voorzien van een stroomkabel met een stekker, of een andere inrichting die kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een kloof tussen de contacten groot genoeg om klasse III overspanningsbeveiliging te garanderen, zal een dergelijk apparaat moeten worden gemonteerd op de stroomvoorziening voor de naleving van de regelgeving voor elektrische installaties.
Het stopcontact of de schakelaar moet gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is.

OPM.: De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor schade en/ of letsel af als de bovenstaande instructies niet worden opgevolgd.

TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KABELS

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm²	H05RR-F	3x2,5 mm²
H05VV-F	3x1,5 mm²	H05VV-F	3x2,5 mm²
H05RN-F	3x1,5 mm²	H05RN-F	3x2,5 mm²
H05V2V2-F	3x1,5 mm²	H05V2V2-F	3x2,5 mm²



20 - Traditionele Bakproblemen Oplossen

Of het nu om Bakken of Hetelucht Bakken gaat, slechte resultaten kunnen om vele redenen, anders dan een storing van de oven, voorkomen. Zie hieronder in de tabel de oorzaken voor de meeste voorkomende problemen. Omdat de grootte, de vorm en het materiaal van het bakgerei direct effect kunnen hebben op de bakresultaten, kan het een oplossing zijn om oud bakgerei dat verkleurd en kromgetrokken is door gebruik te vervangen.

Bakprobleem	**Oorzaak**
Eten is ongelijk verkleurd	- Oven is niet voorverwarmd - Aluminiumfolie op het ovenrek of de bodem van de oven. - Bakgerei te groot voor het recept - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken
Gerecht is te verkleurd op de bodem	- Oven is niet voorverwarmd - Gebruik van glas, doffe of donker geworden metalen bakblikken - Onjuiste stand van het ovenrek - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken
Voedsel is droog of aanzienlijk gekrompen	- Temperatuur van de oven te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur te vaak geopend - Strak afgesloten met aluminiumfolie - Te klein bakblik
Voedsel bakt of roostert te langzaam	- Temperatuur van de oven te laag - Oven is niet voorverwarmd - Ovendeur te vaak geopend - Strak afgesloten met aluminiumfolie - Te klein bakblik
Pasteikorsten kleuren niet op de bodem of hebben een vochtige korst.	- Baktijd niet lang genoeg - Gebruik van glanzende stalen bakblikken - Onjuiste stand van het ovenrek - Temperatuur van de oven te laag
Bleke, platte cakes en waarschijnlijk niet gaar van binnen	- Temperatuur van de oven te laag - Onjuiste baktijd - Cake te vroeg gecontroleerd - Ovendeur te vaak geopend - Te grote cakevorm
Cakes hoog gerezen in het midden met een scheur op de top	- Baktemperatuur te hoog - Baktijd te lang - Bakblikken die elkaar of de zijkant van de oven raken - Onjuiste stand van het ovenrek - Te klein bakblik
Pasteikorstranden te bruin	- Oventemperatuur te hoog - De randen van de korst te dun

Controleer het volgende, alvorens contact op te nemen met de technische dienst, om onnodige kosten te vermijden.

Ovenproblemen	Stappen voor Probleemoplossing
Een andere F__ foutcode verschijnt op het beeldscherm.	Schakel de stroom uit en vervolgens na een paar seconden weer opnieuw in. Noteer de foutcode (in het LOGBOEK) als het probleem zich blijft voordoen en neem contact op met de technische dienst.
Het beeldscherm van de oven blijft UIT	Schakel de stroom uit op de hoofdelektriciteitsvoorziening (zekering of stroomonderbreker). Schakel de stroomonderbreker weer in. Schakel een geautoriseerde dienst in als het probleem zich blijft voordoen.
De koelventilator blijft draaien als de oven uitgeschakeld is	De ventilator gaat automatisch uit als de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
Oven wordt niet warm	Controleer de stroomonderbreker of zekeringkast van uw huis. Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten. Zorg ervoor dat de oventemperatuur geselecteerd is.
Oven bakt niet gelijkmatig.	Raadpleeg de bereidingstabellen voor de aanbevolen rekstand. Verlaag altijd de temperatuur met 25°F (15 °C) bij het bakken in de Hetelucht Bakken stand.
Ovenlamp werkt niet goed	Vervang de lamp als deze defect is of draai de lamp aan als deze lost zit. Zie pagina 25. Vermijd het aanraken van de lamp met uw vingers, aangezien olie van de handen ervoor kan zorgen dat de lampen eerder uitbranden.
Klok en timer werken niet goed	Zorg ervoor dat de oven op correcte wijze op de netvoeding is aangesloten.

Controleer eerst "Probleemoplossing" alvorens contact op te nemen met de technische dienst. Dit kan u gesprekskosten besparen.
Volg onderstaande instructies, als u nog steeds hulp nodig heeft.
Houd, wanneer u belt, de aankoopdatum, het modelnummer en het serienummer van het apparaat bij de hand.
Deze informatie zal ons helpen om beter te antwoorden op uw verzoek.

Service Gegevensverslag

Zie pagina 3 voor de locatie van het serienummerplaatje. Het is nu een goed moment om deze informatie in de onderstaande ruimte te noteren.
Bewaar de factuur voor garantiebevestiging.

Service Gegevensverslag	
Modelnummer	_____
Serienummer	_____
Datum van aankoop of bezitneming	_____

23 - WIZARD APP extra inhoud voor SOUS VIDE-producten

Om het product optimaal te gebruiken, raden we aan de HOOVER **WIZARD*** APP te downloaden van uw smartphone of tablet. Vervolgens moet u het gedeelte SOUS VIDE openen en het serienummer van het gekochte product invoeren. Het is dus mogelijk om uw product te registreren bij de **WIZARD** app en gebruik te maken van extra inhoud die specifiek is voor dit type product:

- **INTRODUCTIE**: Opmerkingen over het Sous Vide-systeem en de producten waaruit het bestaat: vacuümlade, stoomoven, straalkoeler.
- **PRODUCTINFORMATIE** sectie: beknopte handleiding voor het gebruik van het gekochte apparaat, met een link terug naar de online handleiding en nummer voor technische assistentie - Service.
- **TIPS EN HANDIGE WEETJES** Section: nuttige en innovatieve tips voor het gebruik van het product via enkele van de belangrijkste functies en kneepjes van het vak.
- **RECEPTEN** sectie: eenvoudige maar smakelijke recepten voor koken met het vacuümsysteem (vacuümlade - stoomoven - straalkoeler)

**Beschikbaar op Apple Store voor Iphone / Ipad-apparaten en Play Store voor Android-apparaten.*

Candy Hoover Group srl
Via Comolli, 16
20861 Brugherio (MB)
Italy

HOOVER