

Instruction manual for combination steam oven

Model code: SO209SS / WH



Caro Cliente,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.

Questo nuovo prodotto, accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, é stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le Sue esigenze di una perfetta cottura.

La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati sin dalla prima utilizzazione. Con questo moderno apparecchio Le formuliamo i nostri più vivi auguri.

IMPORTANTI ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA, LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO



**IMPORTANTI ISTRUZIONI E AVVERTENZE
DI SICUREZZA**



**LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE
PER UN USO FUTURO**

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO. L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO. VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE.

DURANTE L'USO L'APPARECCHIO DIVENTA MOLTO CALDO. ATTENZIONE A NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI ALL'INTERNO DEL FORNO.

ATTENZIONE:

- Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere fatto funzionare finché non è stato riparato dal personale addetto;
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento.
Si ricorda che anche la sostituzione della lampada interna del forno va fatta da personale qualificato avendo cura di scollegare prima l'apparecchio dalla rete.
- In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.

IMPORTANTE:

- Come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio.
- Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle parti verniciate.

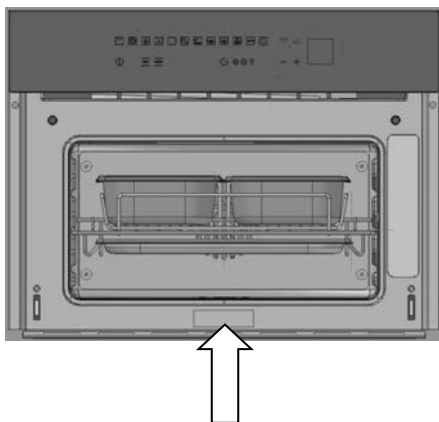
**CURA E
MANUTENZIONE**

- Il vano di cottura è costruito in acciaio inox pregiato, tuttavia una manutenzione errata può causare corrosione;
- Il forno dovrebbe essere pulito periodicamente e si dovrebbe rimuovere ogni residuo di cibo;
- Non pulire il forno appena sfornata la pietanza, le gocce di vapore che possono restare sono molto calde (pericolo di scottature); verificare che sul display il valore della temperatura residua sia basso o sia scomparso.

- Cautela nell'aprire la porta a forno acceso, il vapore che può fuoriuscire potrebbe causare scottature.
- Qualora si manifestasse un'interruzione di energia elettrica, quando questa sarà ristabilita il forno obbligatoriamente vi farà eseguire uno svuotamento del circuito anche se non vi dovesse essere dell'acqua al suo interno.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta di vetro del forno, perché possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Durante i lavori di pulizia fare attenzione che l'acqua non penetri nell'apparecchio.
- Usare solo panni leggermente umidi.
- Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio.
- Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore, l'acqua che penetra può provocare danni.
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare o umidificare un locale.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini "chiave (child lock)".
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature d'ambiente da 5 °C a 35 °C.
- In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.

IMPORTANTE

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.



PRIMO UTILIZZO

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente.

Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura. Usare la funzione circolare più ventola con il forno privo degli accessori.

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

UTILIZZO DELLA GRIGLIA PIANA

Per sfilare la griglia piana, trascinare verso di sé la griglia fino al blocco, poi sollevarla tirandola verso l'alto fino alla sua completa estrazione.

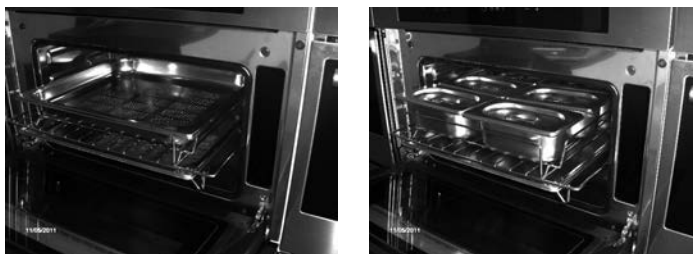
Per inserire la griglia piana, procedere infilando la griglia inclinata a 45° fino al blocco, quindi posizionarla orizzontale e quindi spingerla fino a fine corsa.



Se la griglia piana è dotata di vassoio basso raccogli sugo, per estrarlo dalla sua sede, sollevarlo leggermente e farlo scorrere verso di sé. Reinserrarlo fino a che rientra nella sede predisposta.

UTILIZZO DEL VASSOIO FORATO

Questo vassoio va utilizzato per la cottura a vapore e in abbinata con il proprio supporto, posizionato sulla griglia piana.



Si consiglia l'utilizzo in abbinata anche del vassoio basso raccogli sugo per contenere tutto quando cola dal cibo in fase di cottura.

RISPETTO PER L'AMBIENTE

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente.

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.

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 potenziale fonte di pericolo.



QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le 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'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

FORNO A VAPORE 45

PANORAMICA COMANDI



FUNZIONI COTTURA STANDARD: dal 1 al 5;
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA, DURATA COTTURA: 19 e 20;
ON/OFF + CHIAVE (CHILD LOCK): 27;
FUNZIONI CON FORNO VAPORE: da 6 a 9;
FUNZIONE CLEAN (auto pulizia): 10;
FUNZIONI per RICETTE: 11 e 12;
FUNZIONI SCROLL MENU': 13 e 14;
FUNZIONI TIMER: 24;
IMPOSTAZIONE DEL TIMER: 19 e 20;

- 1 luce forno;
- 2 circolare ventilato;
- 3 intensiva (grill+ circolare ventilato);
- 4 grill ventilato;
- 5 grill;
- 6 vapore fino a 100 °C;
- 7 vapore fino a 130 °C;
- 8 vapore combinato con cottura ventilata;
- 9 sbuffo vapore;
- 10 funzione CLEAN;
- 11 impostazioni automatiche del sistema (ricette);
- 12 funzione conferma impostazioni display;
- 13 scroll verso il basso del display, decremento temperature di cottura;
- 14 scroll verso l' alto del display, aumento temperature di cottura;
- 15 indicazioni temperature impostate sul display;
- 16 funzione chiave abilitata / disabilitata;
- 17 funzione indicazioni timer;
- 18 funzione countdown;
- 19 funzione aumento impostazioni;
- 20 funzione decremento impostazioni;
- 21 funzione timer "contaminuti";
- 22 funzione timer "fine cottura";
- 23 funzione timer "durata cottura";
- 24 funzione timer;
- 25 funzione "START" avvio funzionalità;
- 26 funzione "STOP" spegnimento funzionalità;
- 27 funzione on/off e funzione speciale "chiave (child lock)".

NB: tutte le impostazioni / variazioni delle funzioni sono confermate da un segnale sonoro.

Una ulteriore funzione impostabile durante una delle **cotture a vapore** è la funzione PAUSA.

Questa funzione si attiva selezionando di nuovo il tasto della funzione scelta, lo stesso comincerà a lampeggiare fino a quando, una volta completata l'operazione che dovete fare, non lo risSelectedrete (**ricordatevi** di farlo altrimenti non terminerete la cottura che state facendo!)

PRESENTAZIONE DEL FORNO

Caro Cliente, il suo nuovo forno è gestito da una scheda elettronica che si occupa di monitorarne in ogni istante il funzionamento per migliorarne le prestazioni, tutte.

Il controllo touch è di ultima generazione, preciso, affidabile.

L'interfaccia è elegante, ordinata e discreta, più intuitiva che mai!

Pochi tasti, molte funzioni, nessuna combinazione o sequenza difficile di tasti, concentratevi a seguire la ricetta, il forno è pronto con due gesti!

INSTALLAZIONE E ALLACCIAMENTO

Caro Cliente, questo forno è un apparecchio elettronico sofisticato, classificato come bene duraturo. Necessita di essere installato da personale qualificato che operi secondo la regola dell'arte sia per gli allacciamenti alla linea di alimentazione sia per l'installazione nel mobile della cucina.

(VEDI ISTRUZIONI DI MONTAGGIO A PAG. 30)

Primo allacciamento

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta può apparire sul display l'indicazione di quale lingua scegliere;



con i tasti ▼ ▲ selezionare la lingua desiderata;
con il tasto ■ confermare la scelta.

D'ora in avanti la lingua prescelta rimarrà fissa anche per le successive mancanze di tensione. Entra in funzione il DEMO MODE.

La modalità dimostrazione DEMO MODE

Si chiama così la modalità nella quale il forno si presenta ogni volta che l'alimentazione viene a mancare e di conseguenza al primo allacciamento.



lo scopo è di visualizzare tutte le potenzialità del controllo con una sequenza registrata di comandi.

In questa modalità il forno non viene **MAI** azionato realmente, cioè non vengono accese le resistenze termiche!!

Il pannello di controllo è **INATTIVO** e quindi il forno non risponderà ai comandi!!



Per disabilitare la modalità dimostrazione toccare per cinque secondi il simbolo luce: il forno entrerà in funzionamento normale e pronto per l'accensione. Ora la regolazione dell'ora è possibile, ma non necessaria, per procedere all'accensione del forno.

REGOLAZIONE OROLOGIO



Il forno segnalerà l'avvenuto collegamento alla rete elettrica con un doppio segnale acustico. Per regolare l'ora di sistema tenere attivo il tasto "FUNZIONI TIMER" per almeno 3 sec.



Ogni comando attivato viene confermato da un segnale acustico



Regolare l'orologio con i tasti + e - : durante l'impostazione lampeggiano i puntini separatori, l'ora viene acquisita quando i puntini divengono fissi.


AZIONI POSSIBILI A FORNO SPENTO


- Accensione luce del forno



La luce forno viene attivata/disattivata digitando il simbolo come in figura.

- Cambio della Lingua

A forno spento è possibile cambiare la Lingua nel display selezionando contemporaneamente  e il tasto + in basso a destra per almeno 3 secondi.

Poi con ▼ ▲ scegliere la lingua e confermare la scelta con .

- Impostazione funzione timer “contaminuti”

Si consulti la sezione apposita a pag 18.

ACCENSIONE DEL FORNO



Il forno si accende agendo sul simbolo schematizzato in figura.

per attivare le funzionalità del forno digitare sempre  a parte le funzioni luce forno e timer che sono indipendenti.


Il controllo attiva tutte le icone illuminandone lo sfondo.

NOTA: ricordarsi che l'accensione avviene solamente se la funzione chiave è disattivata



Per un minuto dall'accensione appare la scritta ON sul display, il controllo aspetta che una funzione di cottura venga scelta. In caso contrario interpreta l'accensione come accidentale e, per motivi di sicurezza, spegne automaticamente il forno facendo apparire la scritta OFF sul display per qualche secondo.

Funzione chiave (o sicurezza bambini)

La funzione chiave viene attivata/disattivata digitando il tasto  per almeno 3 secondi.



Si può attivare e disattivare in qualsiasi momento e modo di funzionamento del forno.



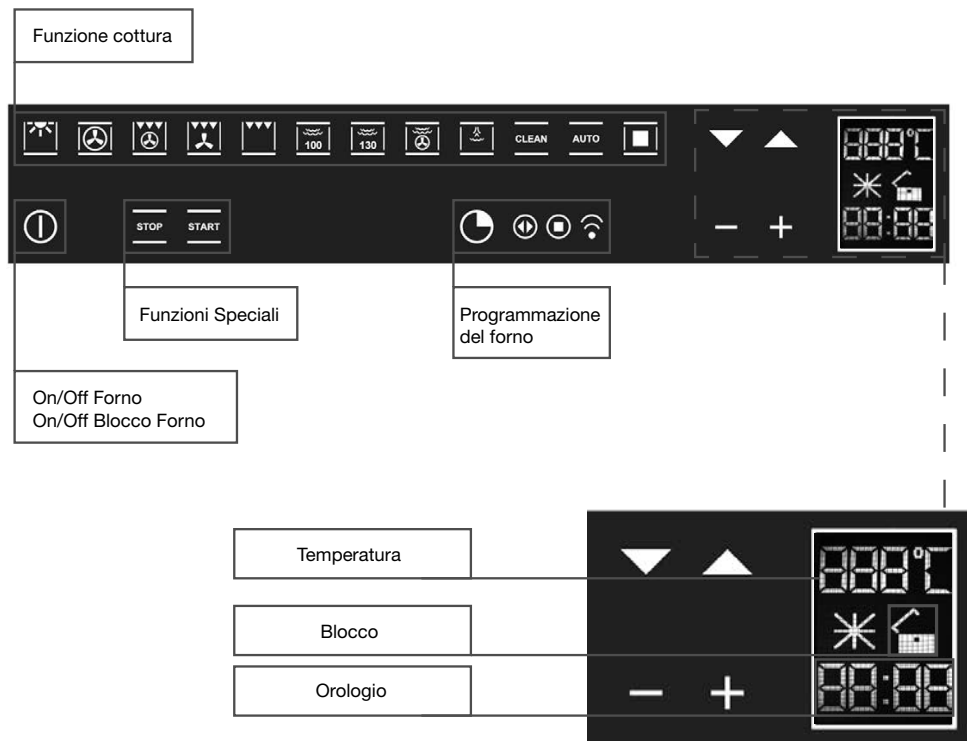
Il simbolo lucchetto APERTO specifica che la funzione chiave non è attiva.



Il simbolo lucchetto CHIUSO specifica che la funzione chiave è attiva.

FUNZIONI PRINCIPALI

Panoramica frontolino comandi



Le funzioni di cottura

Il controllo mette a disposizione ben undici funzioni specifiche di cottura!

Per attivare una funzione è sufficiente toccare il simbolo corrispondente. Ogni funzione ha una temperatura impostata scelta in base a prove di cottura su ricette che tipicamente la utilizzano e possono essere facilmente variate a seconda della propria esperienza.

Funzionalità del forno



Lampada forno.



Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme.

La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).



Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi. La griglia con il cibo da cuocere va inserito nel 2^a o 3^a posizione da sotto. Preriscaldare per almeno 2 minuti prima di inserire la pietanza.



Cottura a vapore 100°C (preimpostata a 100°C e regolabile fino a 40°C).



Cottura a vapore a 130°C (rigenerazione, preimpostata a 130°C e regolabile fino a 70°C)



Vapore combinato con cottura ventilata



Sbuffo di vapore

CLEAN

Clean Forno/Circuito generatore vapore (programmi impostabili o automatici per l'efficienza del forno)

AUTO

Accesso alle ricette pre-impostate

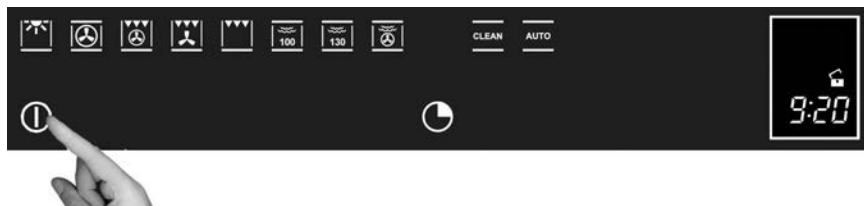
Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

°C	140-160	160-180	190	MAX
	2	2-3	2-3	2-3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210
	2	2	2-3	2	3
	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'

Semplici gesti per cucinare

Bastano due semplici gesti per impostare una cottura grazie alla logica di controllo di ultima generazione: accendere il forno e scegliere la funzione più idonea alla pietanza che state per cucinare...la scegliete e semplicemente la toccate!



poi



Il controllo propone una temperatura per ogni funzione tradizionale, è possibile in qualsiasi momento modificarla, ma se la ritenete idonea non occorre fare altro, il forno si attiverà da solo in pochi secondi!

Regolazione della temperatura

Il controllo si avvale di una sonda temperatura con precisione di $\pm 5^\circ\text{C}$ per la massima affidabilità delle temperature di cottura richieste.

La modifica della temperatura può essere eseguita in qualsiasi momento, dopo aver selezionato la funzione di cottura basta agire sui simboli ▼ ▲ e il campo di regolazione varia da $+50^\circ\text{C}$ a MAX.



Non occorre confermare la modifica, il controllo si attiva dopo pochi secondi in maniera autonoma.

Durante il riscaldamento il simbolo di grado centigrado ($^\circ\text{C}$) lampeggia ad indicare la termoregolazione per raggiungere la temperatura scelta.

Al raggiungimento lo segnalerà con un segnale acustico.

NB: alcuni modelli possono avere la visualizzazione della temperatura all'interno del forno istantanea, fino al raggiungimento della temperatura impostata. Se durante la fase di innalzamento voglio verificare la temperatura impostata, digito indifferentemente uno dei tasti ▼ ▲ e se voglio, con gli stessi, posso cambiare la temperatura impostata.

NB: quando si apre la porta dell'apparecchio in funzione può a seconda dei casi fuoriuscire del vapore o dell'aria bollente, prestare sempre molta attenzione.



ATTENZIONE:

Il forno è stato studiato in modo che durante la cottura mantenga al suo interno un giusto bilanciamento tra il calore profuso nelle svariate tipologie di cottura e il vapore prodotto dai cibi stessi.

Questo bilanciamento fa sì che terminata la cottura, potreste trovare nella caraffa l'eccesso di cottura condensato (acqua e grassi disciolti); ricordatevi quindi di svuotarla e pulirla.

Calore residuo

Durante la cottura dei cibi la struttura del forno immagazzina calore, questo calore è mantenuto isolato dal resto della cucina grazie ad un isolamento termico generoso e ad alcuni accorgimenti di costruzione. Questo calore viene disperso gradualmente nel tempo e può rappresentare ancora una risorsa in cucina se viene gestito: il controllo indica la temperatura interna, dopo lo spegnimento del forno, fino al raggiungimento dei 50°C.



Sfruttate questa caratteristica per mantenere i cibi caldi, oppure per terminarne la cottura in maniera dolce!

Sonda Cibo (o termometro a sonda)



La tenerezza, il gusto ed il sapore sono il risultato di un controllo preciso e funzionale.

La sonda cibo è un termometro che, inserito nella pietanza, permette di controllarne la temperatura interna e di usarla per stabilire la fine della cottura. Infatti può capitare che all'esterno la carne, ad esempio, sembri ben cotta ma all'interno sia ancora al sangue!



La temperatura raggiunta dai cibi, durante la cottura, è strettamente collegata con problemi di ordine igienico/salustico, infatti i batteri possono essere presenti in qualunque carne, così come nel pollame nel pesce e nelle uova crude.

Alcuni batteri fanno andare a male il cibo, altri, come la Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e lo Staphylococcus aureus, possono nuocere, anche gravemente, alla salute.

I batteri si moltiplicano molto rapidamente sopra i 4.4° e fino a 60°C. La carne macinata è particolarmente a rischio da questo punto di vista.

Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario:

- Non scongelare i cibi a temperatura ambiente, ma nel frigo oppure nel forno con l'apposita funzione. In quest'ultimo caso cucinare il cibo immediatamente dopo.
- Riempire il pollame poco prima di mangiarlo; non acquistare pollame ripieno confezionato e comprare il pollame ripieno già cotto solo se lo si mangerà entro 2 ore.
- Marinare il cibo in frigo, non a temperatura ambiente.

- Usare una sonda cibo 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 la cottura, cioè di cuocere parzialmente, conservare e quindi finire di cucinare più tardi, è possibile che in questo modo si raggiungano nel cibo temperature “tiepide” favorevoli alla crescita batterica.
- Arrostitire la carne ed il pollame in forno a temperature di almeno 165°C.

NB: Utilizzare sempre la sonda fornita dal costruttore

COME UTILIZZARE LA SONDA CIBO

Come si vede dalla figura 1 precedente , la presa della sonda è situata nell’angolo alto a sinistra della cavità del forno, protetta da un coperchio metallico con spinotto.

Togliere detto coperchio ed inserire lo spinotto della sonda fino in fondo (sentirete un leggero scatto di conferma).




Inserire la sonda dentro il cibo evitando di toccare ossa e parti grasse.




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

Riassumendo:

- Inserire la sonda a forno spento, comparirà il simbolo della sonda sul display.
- Inserire il cibo nel forno.
- Inserire la sonda al cuore del cibo evitando le sostanze grasse e le ossa.
- Accendere il forno con la funzione di cottura più idonea per la vostra pietanza.
- Regolate la temperatura del forno con i tasti ▼ ▲ in base al vostro gradimento .
- Dopo pochi istanti il forno comincia a cuocere, il display visualizza la temperatura istantanea interna del cibo inserito. Agendo sui tasti ▼ ▲ potete modificare a piacimento entro i limiti consentiti che vanno da 30 a 99°C la temperatura che deve raggiungere il cibo al suo interno.
- Nel caso voleste cambiare la temperatura del centro forno durante la cottura, attivate il tasto  che diventa rosso e vi da la possibilità di modificarla agendo sempre sui tasti ▼ ▲; una volta

fatto tornerà a visualizzare dopo la temperatura istantanea del centro forno.

NOTA: Nel caso vogliate tenere sotto controllo le temperature in gioco, agite sul tasto  che vi darà la visione istantanea sia della Sonda Temperature che del centro forno.

Consigliamo comunque di consultare la seguente tabella presa dal “TH NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)”.

ALIMENTO	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 perchè non sicura dal punto di vista sanitario
media al sangue	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
Tacchino petto	77°C

NB: SE LO SPINOTTO DELLA SONDA VIENE TOLTO A COTTURA INIZIATA, IL CONTROLLO BLOCCA IL FORNO E AVVISA DELL'ERRORE CON LA SCRITTA “SONDA CUORE SCOLLEGATA” SUL DISPLAY.



Quando si cucina con l'ausilio della sonda cibo, tutte le temperature preimpostate vengono modificate (a parte quelle del vapore), per coerenza con la filosofia di utilizzo, a 165°C: si potranno variare da un minimo di 120°C a un massimo di 250°C.


La fine della cottura è discriminata dal raggiungimento della temperatura interna impostata per la sonda cibo, tutte le funzioni di programmazione del forno (funzioni timer) vengono inibite, tranne la funzione "Contaminuti"

Al termine della cottura ricordarsi sempre di scollegare la sonda e inserire il tappo apposito fornito con l'apparecchiatura.

Controllo della luce forno

Il controllo della luce è attivo su tutte le funzioni di cottura ed è indipendente da esse cioè può essere accesa o spenta, a seconda delle Vostre necessità, quando lo volete!

Normalmente la luce del forno è tenuta accesa durante il riscaldamento e poi per tre minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata. A partire da quel momento la luce forno viene spenta per motivi di risparmio energetico.

Per verificare la cottura può rendersi necessario accendere la luce interna, per questo basta toccare il simbolo della luce : resterà accesa per tre minuti per poi spegnersi da sola, naturalmente potete spegnerla subito dopo toccando nuovamente il simbolo luce.

All'apertura della porta si accende sempre la luce interna del forno, rimane accesa fino a che non si chiude la porta.

PROGRAMMAZIONE DEL FORNO



La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura, in abbinamento a tutte le funzioni cottura presenti.



Toccare una volta il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo. Inoltre il display dell'orologio sostituirà l'indicazione dell'ora corrente.



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare il tempo di cottura

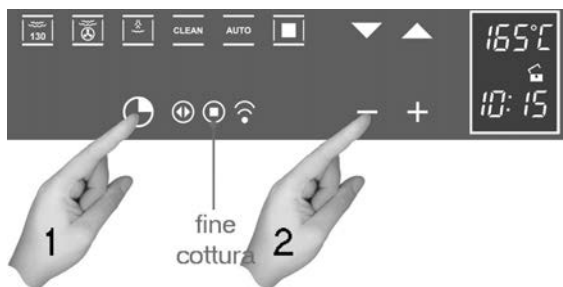


Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche vengono spente terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "Programma terminato estrarre la pietanza": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.

Il forno, dopo 1 minuto, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: ora di fine cottura



Toccare due volte il simbolo timer, si accenderà il simbolo relativo.

I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile programmare l'ora di fine cottura.

Impostare l'ora di fine cottura toccando i simboli "+" e "-".



Una volta definita l'ora di fine cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "fine cottura" sarà acceso.

A partire da ora inizia il conteggio. Raggiunta l'ora impostata, il forno lo segnalerà acusticamente, le resistenze termiche verranno spente, terminando quindi la cottura. Nel display apparirà la scritta "Programma terminato estrarre la pietanza": premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica o aprire la porta.

Il forno, dopo otto secondi, si spegnerà autonomamente se altre funzioni di cottura non vengono impostate.

Programmazione timer: cottura posticipata

Tramite la combinazione delle due modalità "tempo di cottura" e "ora di fine cottura" si può impostare il forno in modo che cominci la cottura ad un'ora posticipata rispetto all'attuale.

Per esempio, sono le ore 8:30 e state per uscire di casa ma volete che al vostro rientro alle ore 13:00 sia pronto un arrosto, ecco come fare:



Preparate l'arrosto per la cottura, infornatelo.

Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.



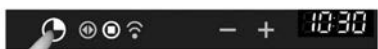
A questo punto impostate la durata di cottura, supponiamo due ore.



durata
cottura



Definite adesso l'ora di fine cottura : il controllo normalmente somma all'ora attuale il tempo di cottura e la propone come ora di fine cottura, nel nostro caso proporrà le ore 10:30 (8:30+2:00).



Modificate l'ora di fine cottura per farla coincidere con quella da Voi desiderata, nel nostro esempio le 13:00.



Il forno si pone ora in attesa (stand-by) spegnendo la luce forno.

Il controllo attiverà autonomamente il forno alle ore 11:00 (13:00-2:00) e lo spegnerà alle 13:00, al vostro rientro troverete l'arrosto pronto!

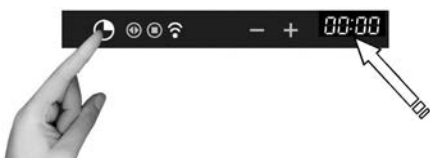
Programmazione del timer: contaminuti

Il contaminuti è una funzione del timer che è indipendente dal funzionamento del forno, cioè non blocca la cottura e non spegne il forno, funziona come avvisatore acustico.

Lo potete impostare in qualsiasi momento, per esempio come promemoria di controllo della cottura ai fornelli, oltre che del forno o di altre attività di cucina.

E' disponibile anche a forno spento, in questo caso basta toccare una volta il simbolo delle funzioni timer.

Se invece lo utilizzate a forno acceso, dovete toccare in sequenza il simbolo funzioni timer tre volte:



I puntini separatori lampeggiano ad indicare che è possibile impostare il valore.

Impostare i minuti agendo sui simboli "+" e "-" a partire da ora inizia il conteggio. Trascorso il tempo indicato il forno lo segnalerà acusticamente, lampeggerà il simbolo dedicato : premere un tasto qualsiasi per interrompere la segnalazione acustica.

Programmazione del timer: cancellazione del programma

Per cancellare una programmazione è necessario portare a zero il valore assegnato precedentemente, oppure spegnere il forno.

FUNZIONAMENTO CON VAPORE

Cuocere a vapore è il sistema maggiormente usato nella cucina orientale, ma certamente assai utile anche per la nostra.

È rapido e ha il vantaggio di conservare al cibo il suo primitivo sapore.

In questo caso la cottura non avviene per mezzo di acqua, ma tramite il vapore acqueo.

Il processo che si svolge durante la cottura a vapore, differisce da quello della bollitura. Il vapore acqueo infatti esercita sul contenuto delle cellule un effetto fondamentalmente opposto a quello dell'acqua bollente.

Il cibo infatti viene portato a cottura completa anche con tale sistema, ma ad eccezione del grasso, nessun altro componente fuoriesce dai tessuti degli alimenti.

Le pareti delle cellule ed i tendini si ammorbidiscono gradatamente, le sostanze proteiche si coagulano senza fuoriuscire, le sostanze amidacee si gonfiano e si uniscono, gli zuccheri e i minerali rimangono inalterati.

Stesso discorso vale per gli odori, che sono ridotti al minimo o per le sostanze coloranti.

Soltanto il grasso si liquefa sotto l'influenza del calore, ed è per questo che è raramente consigliabile la cottura al vapore per grossi tagli di carne o di pesce. Per quanto concerne le vitamine, queste meritano un discorso a parte, poiché il calore generalmente tende a distruggerle; alcune di queste, tuttavia, a seconda della durata della cottura subiscono solo lievi alterazioni.

I cibi adatti a questo metodo di cottura sono quindi generalmente quelli totalmente privi di grassi, come ad esempio pesci, alcune qualità di carni, legumi, patate, cereali, uova, budini, ecc..

Non lo è, ad esempio, per gli ortaggi di consistenza legnosa o per la frutta in genere.

Consigli utili

Usate il forno a vapore partendo sempre dal forno freddo, si sconsiglia l'uso del vapore a forno caldo (subito dopo una cottura tradizionale) in quanto verrebbero meno le proprietà di cottura del vapore stesso.

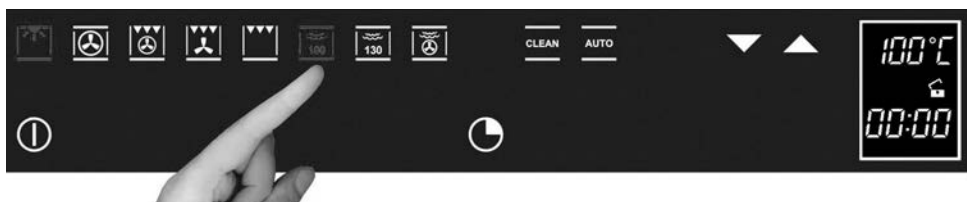
Per cucinare a vapore cercate di usare il più possibile la vaschetta in acciaio inox forata in abbinata alla vaschetta inox bassa raccogli sugo.


La prima, appoggiata tramite il relativo supporto alla griglia piana permetterà al vapore di agire pienamente sul cibo e attraverso i fori scaricare tutto quello rilasciato dallo stesso nella fase di cottura. La seconda, più bassa infilata sotto la griglia nelle apposite guide, raccoglierà il prodotto colato permettendovi di sporcare meno la cavità del forno.

Il supporto della teglia forata può diventare a cottura ultimata un ottimo appoggio- distanziale tra la teglia e le superfici dove intendete appoggiarla per poter prelevare il cibo che avete appena cotto.

MODI DI FUNZIONAMENTO

COTTURA CON VAPORE A 100°C



Accendo il forno col tasto 
Seleziono Vapore a 100°C
Dopo pochi secondi il programma inizia automaticamente.

Il vapore prodotto dal generatore entra nella cavità a 100°C. e per mezzo della ventilazione radiale viene distribuito in maniera da permettere un riscaldamento e una cottura uniforme del cibo.

Questo dà il vantaggio di poter cucinare su i tre livelli contemporaneamente avendo cura di inserire i cibi più “corposi” nel livello più alto e quindi i meno corposi come la verdura, in quelli più bassi (dal primo al terzo).

NB: durante la cottura a vapore, infilare sempre la teglia bassa d'acciaio inossidabile sotto il contenitore di cottura perforato, per raccogliere parti del cibo o della condensa che eventualmente cadono.

ATTENZIONE:

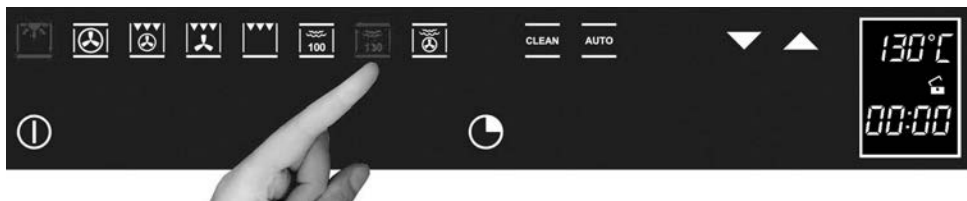


Se durante il funzionamento, il display segnalasse la mancanza di acqua (entra in funzione il segnale acustico), aprire la porta stando attenti al vapore caldo che ne uscirà, estrarre la caraffa e riempirla nuovamente.



- Chiudendo la porta, il forno ricomincerà a funzionare nel modo in cui lo avevate impostato.
- Digitare una volta il tasto “orologio” per eliminare il segnale acustico.

COTTURA CON VAPORE A 130°C (rigenerazione)

Accendo il forno col tasto 



Seleziono Vapore a 130°C

Utilizzando i tasti   potrete regolare la temperatura con step di 5°C nell'arco che va dai 70°C ai 130°C preimpostati.

Dopo pochi secondi il programma inizia automaticamente.

Durante la rigenerazione la camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda che permette di ottenere un riscaldamento rapido e omogeneo del cibo senza seccarlo.


Questo programma dà la possibilità di modificare in base alla tipologia del cibo da rigenerare la temperatura interna del forno in modo da gestire a vostro piacimento questa funzione e quindi questo tipo di funzione è particolarmente adatta per :

Riscaldare da 70°C a 130 °C i cibi precotti;

Preparazione di piatti pronti e semipronti, piatti surgelati da 70 °C a 130 °C

NB: per queste tipologie di piatti si ricorda di inserire nel forno stoviglie adatte (non materiale sintetico o similare), di posizionandole sopra la griglia avendo cura di levare eventuali coperchi.

VAPORE COMBINATO CON COTTURA VENTILATA

Accendo il forno col tasto 



Seleziono Vapore Combinato

Utilizzando i tasti ▼ ▲ potrete regolare la temperatura con step di 5°C nell'arco che va dai 50°C ai 230°C impostabili.

Questo tipo di cottura viene chiamata anche “Cottura professionale” perché il cibo da cuocere viene infornato nella camera di cottura fredda, non preriscaldata.

Dopo l'avviamento, in una prima fase il cibo da cuocere viene esposto al vapore (detto anche vaporizzato), poi dopo una durata d'esposizione al vapore dipendente dal volume di riempimento, quindi dalle dimensioni del cibo da cucinare, l'apparecchio passa automaticamente alla seconda fase – la fase ad aria calda.

Questo tipo di funzione è particolarmente adatta ad esempio per carni di grossa pezzatura, pesce di notevoli dimensioni; la cottura di pani grandi di farina bianca, scura o integrale con lievito o pasta lievitata a 190 °C fino a 210 °C e cotture di paste sfoglie ripiene e non, fresche o surgelate da 190 °C fino a 210 °C

ATTENZIONE: Per eseguire in maniera ottimale due “cotture professionali” consecutive, bisogna raffreddare il forno prima della seconda infornata.

SBUFFO DI VAPORE



Questa particolare funzione può essere utilizzata solo durante l'utilizzo delle funzioni tradizionali del forno.



Una volta acceso il forno, lo sbuffo del vapore sarà disponibile solo dopo che la cavità interna avrà superato i 100°C. Solo da quel momento sarà possibile l'accensione del tasto.



Lo sbuffo entrerà in funzione per cinque minuti andando a umidificare il cibo in modo che questo diventi meno secco durante la cottura. Ideali per arrosti in genere, grosse pezzature di carne/pesce e cotture più soft.

NB: QUESTA FUNZIONE NON SI ACCENDE CON LE FUNZIONI DI COTTURA A VAPORE.

Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

PIATTI DA PREPARARE	PESO (g.)	FUNZIONE	Temper. forno. °C	Temper. vapore °C	LIV.	ACCESSORI CONSIGLIATI	Tempo (minuti)
GAMBERONI CON RAVIOLI	1700	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	55
RISOTTO ALLE FRAGOLE	1200	Vapore 100°C		100	2	Griglia	15
RISOTTO AL CASTELMAGNO	1200	Vapore 100°C		100	2	Griglia	15
COCKTAIL DI GAMBERONI	100	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + leccarda sotto	15
PANINI AL LATTE	800	VENTILATO + Vapore 100°C	175	100	2	Griglia + Teglia forata	30
INSALATA DI RISO VENERE	500	Vapore 100°C		100	2	Griglia	35
RIGENERAZIONE PRIMI PIATTI	1 porzione	Vapore 130°C		120	2	Griglia	20
RIGENERAZIONE VERDURE	1 porzione	Vapore 130°C		120	2	Griglia	20
RIGENERAZIONE DI SECONDI PIATTI CON VERDURE	1 porzione	Vapore 130°C		120	2	Griglia	20

POLLO ARROSTO RIPIENO	1800	VENTILATO + Vapore 100°C	210	100	2	Griglia	85
ORATE DELICATE	1300	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	35
CODA DI PESCATRICE IN SALSA D'ARANCIA	800	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	30
ORATE AL VAPORE CON PURE' DI MELANZANA	2000	VENTILATO + Vapore 100°C	200	100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	45
TROTE IN SALSA DI AROMI	600	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	35
COZZE GRATINATE	1000	Vapore 100°C + GRILL		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	25
			MAX			Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	8
VONGOLE AL VINO BIANCO	1000	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	35
FILETTO DI MERLUZZO IN SALSA DI AGRUMI	1000	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	25
FILETTO DI SALMONE ALL'ARANCIA	700	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	20
MAZZETTI DI VERDURA	1000	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	35
CAVOLFIORE GRATINATO	700	Vapore 100°C + GRILL		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	25
			MAX			Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	10
INSALATA DI PATATE ALLA DANESE	800	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	45
VERDURE AL VAPORE CON SALSA DI TOFU E TONNO	1000	Vapore 100°C		100	2	Griglia + Teglia forata + Leccarda sotto	30

CLEAN

Accendo il forno col tasto **ⓘ**;
Seleziono il programma CLEAN;
Sul display comparirà la seguente schermata:



Utilizzando i tasti **▼ ▲** scegliete "FORNO". A questo punto selezionando il tasto START che sta lampeggiando darò il via al programma di pulizia interna della muffola.

Apparirà

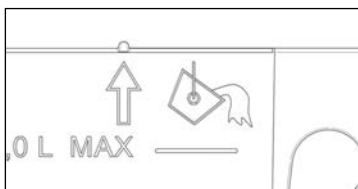
una volta inserita (se l'avevate già inserita va bene lo stesso), premere START per la seconda volta per dare il via al ciclo di pulizia. Trascorsi 15 minuti dallo start il forno avrà terminato il programma, un segnale acustico vi avvertirà e comparirà la scritta:

Aprire la porta stando attenti al vapore caldo che ne uscirà. A porta aperta si bloccherà il segnale acustico, le incrostazioni dovute alle cotture in temperatura, contenute all'interno della cavità del forno, proprio per il ciclo fatto, saranno molto meno resistenti da togliere e verranno via molto semplicemente.

Una volta finita la pulizia interna del forno spegnerlo con il tasto ON/OFF

Una volta spento il forno vi indicherà di:





Una volta estratta parzialmente la vaschetta (guardare il simbolo della freccia sul lato sinistro o le due tacche sopra la caraffa), premere START dando il via allo svuotamento del circuito di produzione del vapore con la seguente scritta:


SCARICO IN CORSO

ESTRARRE LA CARAFFA E SVUOTARLA



Una volta terminato lo scarico compare la scritta:

A questo punto svuotate la caraffa e mettetela a sgocciolare.

PULIZIA CIRCUITO VAPORE

Accendo il forno col tasto 
Seleziono il programma CLEAN;
Sul display comparirà la seguente schermata:



Utilizzando i tasti   scegliete "CIRCUITO VAPORE". A questo punto selezionando il tasto START che sta lampeggiando si dà il via al programma di pulizia interna della muffola.

Apparirà

INSERIRE LA CARAFFA PIENA

Una volta inserita (se l'avevate già inserita va bene lo stesso), premere START per la seconda volta per dare il via al ciclo di pulizia. Trascorso qualche minuto dallo start il forno avrà terminato il programma, un segnale acustico vi avvertirà e comparirà la scritta:

**CICLO
DI
PULIZIA
TERMINATO**

**APRIRE LA
PORTA**

A porta aperta si bloccherà il segnale acustico. Successivamente a forno spento il forno vi segnalerà assieme all'allarme sonoro:

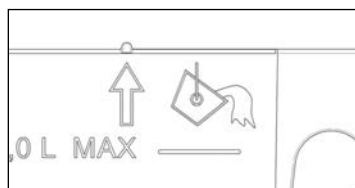
**NECESSARIO
SCARICO
APRIRE
LA
PORTA**

Aprire la porta, estrarre la vaschetta:


**ESTRARRE LA
VASCHETTA**


**FINO AL
SIMBOLO**

Una volta estratta parzialmente la vaschetta (guardare il simbolo della freccia sul lato sinistro o le due tacche sopra la caraffa), premere START dando il via allo svuotamento del circuito di produzione del vapore



con la seguente scritta:

**SCARICO IN
CORSO**

Una volta terminato lo scarico compare la scritta:



ESTRARRE LA
CARAFFA E
SVUOTARLA

A questo punto svuotate la caraffa e mettetela a sgocciolare tenendo ben presente che:
con questo programma manterrete più sano il vostro forno;
eviterete ristagni di acqua;
manterrete il circuito di produzione del vapore più efficiente.

NB: se svuotando la caraffa vi accorgete che l'acqua contenuta non è perfettamente limpida ripetete cicli di pulizia fino alla sua totale nitidezza.

NOTA IMPORTANTE

Se durante uno dei cicli di pulizia predeterminati dovesse esserci un'interruzione di energia elettrica, quando questa sarà ristabilita il forno obbligatoriamente vi farà eseguire uno svuotamento del circuito anche se non vi dovesse essere dell'acqua al suo interno.

Questo forno è l'unico nel suo genere a non aver bisogno di decalcificanti per mantenere il sistema di produzione del vapore in piena efficienza.

Di tanto in tanto il forno vi consiglierà di eseguire un ciclo di pulizia fatelo!

FUNZIONI AUTOMATICHE: RICETTE

Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:

Accendo il forno col tasto **ⓘ**;

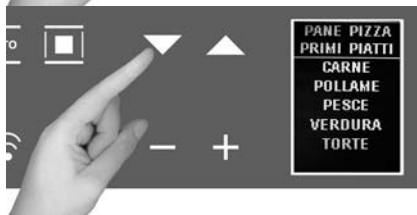
Seleziono la funzione AUTOMATICO



Il display visualizza le 2 opzioni:

- ricette personali;
- ricette impostate

Scegliere l'impostazione desiderata con i tasti ▼ ▲; con il tasto ■ confermo la scelta;



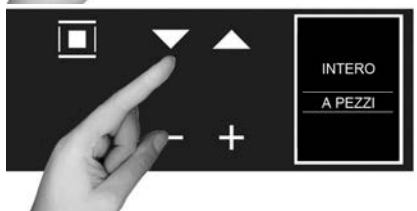
compare il seguente menù;

agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ■ confermo la scelta.



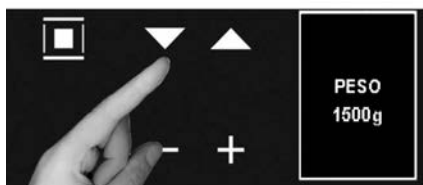
compare il seguente menù;

agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ■ confermo la scelta.

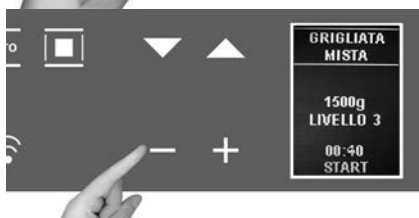


compare il seguente menù;

agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto ■ confermo la scelta.



Compare la schermata del peso e agendo sui tasti ▼ ▲ scelgo uno dei valori pre-impostati e con il tasto □ confermo la scelta.



Al termine delle impostazioni il display riassume la ricetta impostata.

I due punti del tempo durata cottura (0:40) saranno lampeggianti ad indicare la possibilità di poterlo modificare.

Per modificarlo agire sui tasti - e + .

Oppure seleziono direttamente la funzione START che sta lampeggiando e così inizia il programma cottura con il countdown del tempo prestabilito sul display.

ATTENZIONE: certe ricette usano il preriscaldamento, quindi introdurre la pietanza una volta che il forno sarà arrivato in temperatura e nel display comparirà la scritta “PRERISCALDAMENTO TERMINATO INSERIRE LA PIETANZA”



Una volta terminata la cottura sul display appare la scritta a fianco, si accende l’avviso acustico che rimane tale fino a che non agisco premendo un qualsiasi tasto o aprendo la porta.

NB: in qualsiasi istante, se nella scelta dei valori commetto un errore e/o voglio cambiare l'impostazione della mia ricetta, posso selezionare STOP che annulla e permette di ripartire dall'inizio della procedura.

N.B.: Se vengono eseguite cotture con i parametri del tempo modificati delle ricette preimpostate, durante il bip sonoro a termine cottura comparirà:



Vedi come salvare le ricette nel paragrafo successivo.

IMPORTANTE




UNA VOLTA CONCLUSA LA COTTURA A VAPORE IL FORNO DARÀ IL VIA AL CICLO DI SVUOTAMENTO DEL CIRCUITO DELL'ACQUA.

PERSONALIZZAZIONE DELLE RICETTE

Una volta modificato il tempo di cottura di una ricetta pre-impostata ed eseguita, possiamo andare a salvarla per la prossima volta, memorizzando i nuovi parametri usati (peso e tempo di cottura).

A fine ciclo di cottura della ricetta modificata apparirà l'icona sotto e per poterla salvare dovrò agire in questo modo:



- con il tasto + scegliere "SI"
- dare conferma con il tasto  si visualizza il tempo utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con , appare il peso utilizzato,
- modificare con + e - e confermare con , comparirà il messaggio

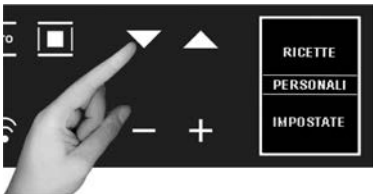
"Ricetta salvata POS. 1/1", e così via in numero crescente




Ogni volta che accedo al menù " RICETTE PERSONALI " trovo salvate in elenco le mie ricette.




Se la memoria dedicata al salvataggio delle ricette personali dovesse essere insufficiente il display visualizza il messaggio: "MEMORIA PIENA IMPOSSIBILE SALVARE".

Prima di salvare la mia ricetta devo cancellarne altre dal menù in questo modo:




- seleziono la funzione ,
- digitando entro nella sezione "RICETTE PERSONALI" dove trovo tutte le ricette salvate;
- con i tasti   scorro il menù per andare a selezionare la ricetta che voglio eliminare.

NB: i nomi vengono dati per default dal menù;

Una volta visualizzata la ricetta da eliminare seleziono il tasto  tenendolo premuto fino alla comparsa della schermata successiva:



Di default la selezione sarà impostata su **NO**, ma premendo i tasti di scroll + e - seleziono **SI** e confermo con .



- Il display comunica l'avvenuta eliminazione della ricetta;

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

- a) Struttura adatta alle alte temperature (fino a 300°C);
- b) Alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola;
- c) Potenza 25W;
- d) Attacco di tipo G9.

Attenzione: assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per evitare danni stendere all'interno del forno uno strofinaccio per stoviglie;
- Svitare le viti di fissaggio della cornice in acciaio;
- Levare la vecchia lampada sfilandola dalla sede stando attenti che non si rompa;
- Inserire la nuova lampadina avendo l'accortezza di non toccarla con le mani (consigliamo l'uso di un guanto in lattice da gettare poi);
- Rimontare la cornice inox stando ben attenti a non pizzicare la guarnizione in silicone;
- Fissare nuovamente le viti inox precedentemente tolte
- Collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione.



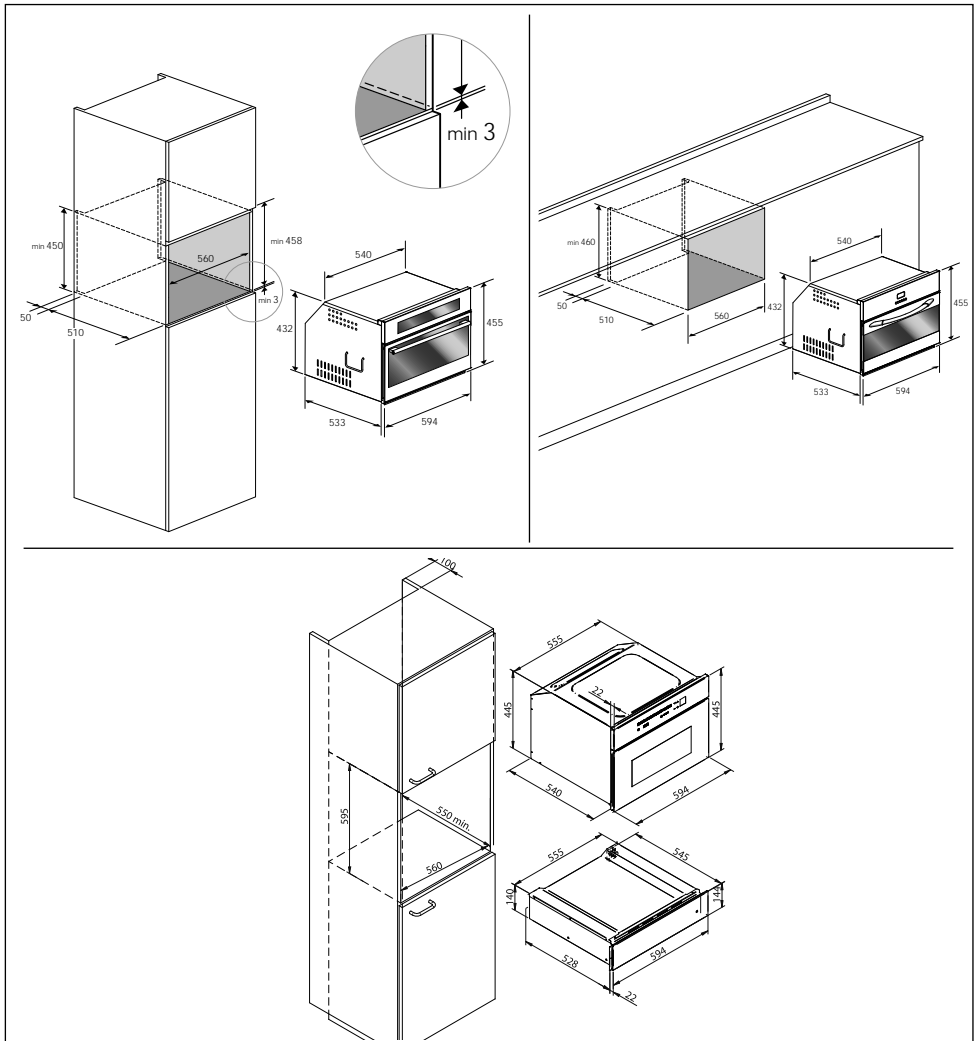
PER L'INSTALLATORE

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna, oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.

Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore.

Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione come da figura affianco.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore.

La messa a terra è obbligatoria a termini di legge. Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.

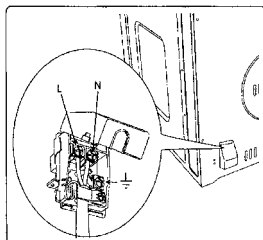
Questo forno deve essere connesso all'alimentazione per mezzo di un cavo di alimentazione con un'apposita spina che sia compatibile con la presa montata nell'impianto elettrico che alimenta questo forno.

Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La presa o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

TIPI 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



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.

GB

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS, READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE



**IMPORTANT INSTRUCTIONS AND SAFETY
WARNINGS**



**READ CAREFULLY AND KEEP
FOR FUTURE USE**

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.

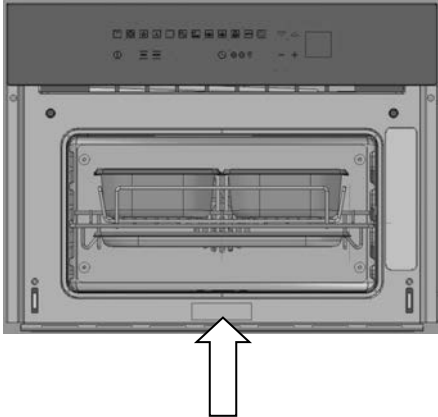
CARE AND MAINTENANCE

- 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.

IMPORTANT

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



FIRST USE

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

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.

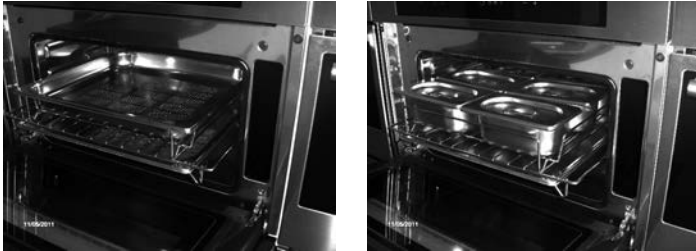


If the flat grill has a low drip tray, to remove it lift it slightly and slide it towards you. To reinsert it, slide it back until it is correctly seated.

USING THE PERFORATED TRAY

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

GB



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

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment.

The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

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

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



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

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

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

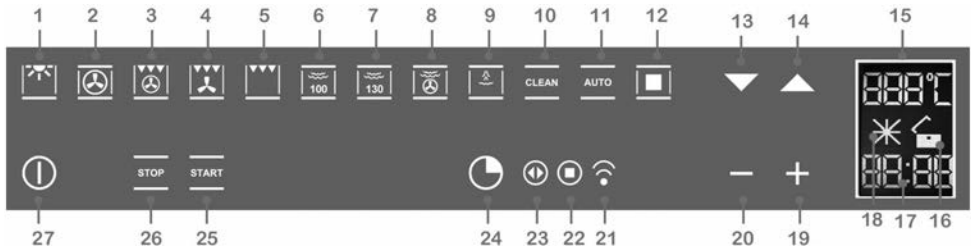
FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased.



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

STEAM OVEN 45

COMMAND OVERVIEW



STANDARD COOKING FUNCTIONS: from 1 to 5;
SETTING TEMPERATURE, COOKING TIME: 19 and 20;
ON/OFF + CHILD LOCK: 27;
STEAM OVEN FUNCTIONS: from 6 to 9;
CLEAN FUNCTION (SELF-CLEANING): 10;
RECIPE FUNCTIONS: 11 and 12;
SCROLL MENU FUNCTIONS: 13 and 14;
TIMER FUNCTIONS: 24;
SETTING THE TIMER: 19 and 20;

- 1 oven light;
- 2 circular ventilated;
- 3 intensive (grill + circular ventilated);
- 4 ventilated grill;
- 5 grill;
- 6 steam up to 100 °C;
- 7 steam up to 130 °C;
- 8 steam combined with ventilated cooking;
- 9 steam puff;
- 10 CLEAN function;
- 11 automatic system settings (recipes);
- 12 confirm display settings function;
- 13 scroll the display downwards, decrease cooking temperature;
- 14 scroll the display upwards, increase cooking temperature;
- 15 indications of temperature settings on the display;
- 16 key function enabled/disabled;
- 17 timer indication function;
- 18 countdown function;
- 19 increase settings function;
- 20 decrease settings function;
- 21 "minute-counter" timer function;
- 22 "end cooking" timer function;
- 23 "cooking time" timer function;
- 24 timer function;
- 25 "START" function;
- 26 "STOP" function;
- 27 ON/OFF and special "child lock" function.

Note: all settings/function changes are confirmed by a beep.

Another function that can be set during **steam cooking** is the PAUSE function.

This function is activated by pressing the selected function key again: it will begin to flash until you press it again after you have completed what you had to do (**remember** to do it or it will not finish cooking!)

GB

INTRODUCTION TO THE OVEN

Dear Customer, your new oven is controlled by an electronic board that constantly monitors its operation to improve its performance.

The touch control is state-of-the-art, precise and reliable.

The interface is elegant, orderly and discrete, more intuitive than ever!

A few keys, many functions, no difficult key combinations or sequences: you just concentrate on following the recipe and the oven is ready with two gestures!

INSTALLATION AND HOOK-UP

Dear Customer, this oven is a sophisticated electronic appliance, classified as a durable good. Its installation requires qualified professionals for both the hook-up of the power line and its placement in the kitchen counter.

(SEE ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON PAGE 60)

First hook-up

When the oven is connected to the electric mains for the first time, the display will ask you to select your language;



select the desired language with the ▼ ▲ keys;
use the ■ keys to confirm your choice.

From now on, that language will remain selected even after power blackouts. Go to DEMO MODE.

DEMO MODE

This is the mode that the oven is normally in every time that there is a power failure and, consequently, when it is first hooked-up.



the purpose is to show how you can control it with a recorded sequence of commands. In this mode, the oven is **NEVER** really turned on, i.e., the heating elements are never powered! The control panel is **INACTIVE** and, so, the oven will not respond to commands!

GB



To disable the demonstration mode, touch the light symbol for five seconds: the oven will go to normal operation and be ready for turning on. Now you can set the time but it is not necessary for turning on the oven.

SETTING THE CLOCK



The oven will signal that it is connected to the power mains with a double beep. To set the system time, press the "TIMER FUNCTIONS" button for at least 3 seconds.



Each command activated is confirmed by a beep



Set the clock with the + and - buttons: during setting the separator dots flash and the time has been set when the dots remain steady on.


ACTIONS POSSIBLE WITH THE OVEN OFF

- Turning on the oven light



The oven light is turned on/off by pressing the symbol as shown in the figure.

- Change the language

When the oven is off, you can change the language of the display by simultaneously selecting  and the + in the lower right for at least 3 seconds.

Then, use ▼ ▲ to select the language and confirm your choice with .


- Setting the “minute-counter” timer function

See the section on page 48.

TURNING ON THE OVEN



Turn the oven on by touching the symbol in the figure.

to activate the oven functions, always press  except for the light and timer functions, which are independent.

The command activates all the icons by lighting up their backgrounds.

NOTE: Remember that the oven only turns on if the key function is deactivated



The word ON appears on the display for a minute. The control is waiting for you to select a cooking function. Otherwise, the oven assumes that it was turned on by accident and, for safety reasons, it automatically turns off, displaying the word OFF for several seconds.

Key (or child safety) function

The key function is activated/deactivated by pressing the  key for at least 3 seconds.



You can activate and deactivate the oven mode at any time.



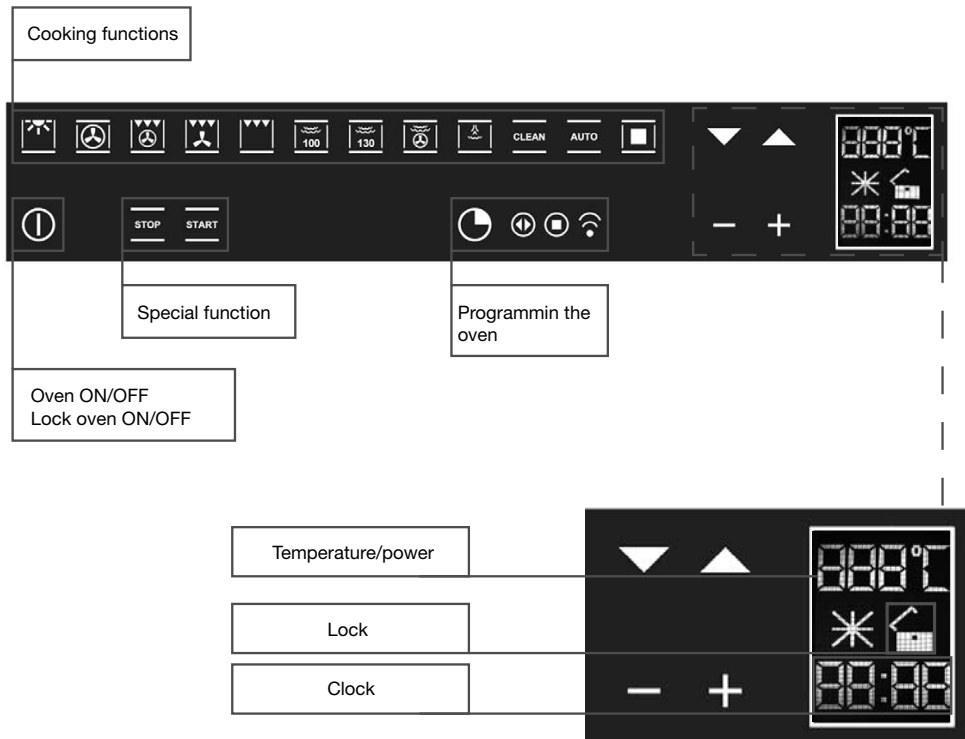
The padlock OPEN symbol means that the key function is not active.



The padlock CLOSED symbol means that the key function is active.

MAIN FUNCTIONS

Overview of front panel commands



The cooking functions

The panel provides eleven specific cooking functions!

To activate a function, just touch the corresponding symbol. Each function has a temperature setting selected on the basis of cooking tests of the recipes that are typically used, which can be easily changed based on your own experience.

Oven functions



Oven lamp.



In this type of cooking, a fan located in the rear part circulates warm air inside the oven, distributing it uniformly.

This cooks food faster than conventional cooking. This system is good for cooking on several shelves and even for different types of foods (fish, meat, etc.).

Type of cooking for grilling or browning foods. The grill with the food to be cooked is placed in the 2nd or 3rd position from the bottom. Pre-heat for at least 2 minutes before putting in the dish.

Steam cooking 100 °C (pre-set to 100°C and adjustable to 40 °C).

Steam cooking at 130 °C (reheating, preset at 130 °C and adjustable up to 70 °C)

Steam combined with ventilated cooking

Steam puff

CLEAN Clean oven/Circuit steam generator (settable or automatic programs for the efficiency of the oven)

AUTO Access to preset recipes

The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. In any case, these are only indicative and the values that we have selected are only a starting point for you to experiment with your own recipes to obtain better results!

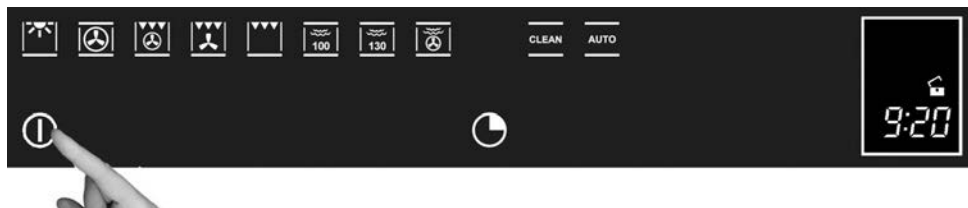
°C	140-160	160-180	190	MAX	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2-3	2-3	2-3	2	2	2-3	2	2	3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Steam functions

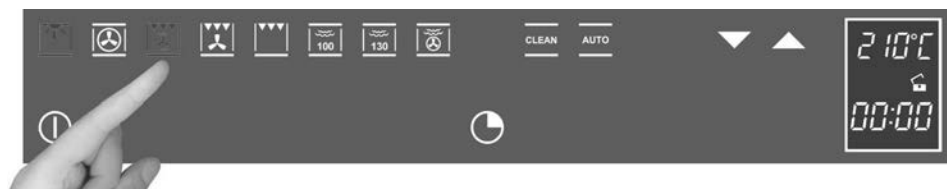
°C	70-90	140-230	80-100	70-100	100	70-100
	2	1-2	2	2	2	2
	20-30	20-70	10-30	200-240	30-90	7-60

Simple cooking commands

Thanks to state-of-the-art controls, only two touches are required to set a cooking mode: turn on the oven and select the most suitable function for the dish you are about to cook... you choose it and you touch it!



then



The control suggests a temperature for each function, which you can change at any time, but if you consider it suitable, you don't need to do anything else, the oven will start by itself in just a few seconds!

Setting the temperature

The control uses a temperature probe that is accurate to ± 5 °C for the maximum reliability of the cooking temperatures requested.

You can change the temperature at any time. After selecting the cooking function just touch the ▼ ▲ symbols and the temperature can be set in a range from +50 °C to MAX.



You don't need to confirm the change, the control activates by itself after a few seconds.

During heating, the centigrade symbol (°C) flashes to indicate that it is heating up to reach the selected temperature.

When the temperature is reached, it beeps.

NOTE: some models may display the current temperature in the oven until the temperature set is reached. If you want to check the temperature set, press any one of the ▼ ▲ keys and, if you wish, you can use them to change the temperature set.

Note: always be very careful when opening the door of the appliance because, depending on the case, steam or boiling hot air could come out.



ATTENTION:

The oven has been designed so that, during cooking, it maintains the right balance between the heat used for the various types of cooking and the steam produced from the foods themselves. This balancing means that, at the end of cooking, you may find excess cooking condensate (water and melted fats) in the carafe; so, remember to empty and clean it.

Residual heat

While cooking food, the structure of the oven stores heat. This heat is kept isolated from the rest of the kitchen thanks to generous heat insulation and certain construction techniques.

This heat is gradually dissipated over time and can still be a resource in the kitchen, if it is managed: the control shows the internal temperature after the oven is turned off until it falls to 50 °C



Use this characteristic to keep foods warm or to complete their cooking gently!

Food Probe (or thermometer probe)



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:

Per evitare la moltiplicazione dei batteri è necessario:

- 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.

GB NOTE: Always use the probe provided by the manufacturer

HOW USE THE FOOD PROBE

As you can see from Figure 1 above, 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.



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

In summary:

- Insert the probe with the oven off, the probe symbol will appear on the display.
- Put the food in the oven.
- Insert the probe in the centre of the food, avoiding fatty parts and bones.
- Turn on the oven with the most appropriate cooking function for your dish.
- Adjust the temperature the oven with the ▼ ▲ keys according to your liking.
- After a few moments the oven begins to cook and the display shows the instantaneous internal temperature of the food. By pressing the ▼ ▲ keys, you can change the internal temperature that must be reached inside the food between 30 to 99 °C.
- If you wish to change the temperature of the centre of the oven during cooking, press the  which turns red and allows you to change it, always by pressing the ▼ ▲; keys; when you are finished, the display will return to showing after the instantaneous temperature of the centre of the oven.

NOTE: If you want to check the temperatures involved, press the  key, which will display the instantaneous temperature of the probe in the centre of the oven

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

NOTE: IF THE PLUG OF THE PROBE IS REMOVED AFTER COOKING HAS STARTED, THE CONTROL BLOCKS THE OVEN AND DISPLAYS THE ERROR “CENTRE PROBE DISCONNECTED”.



When cooking with the aid of the food probe, all the pre-set temperatures are changed to 165 °C (except for steam) to be consistent with its philosophy of use: they can be changed from a minimum of 120 °C to a maximum of 250 °C.

GB


Cooking ends when the internal temperature set for the food probe is reached; all oven programming functions (timer functions) are inhibited except for the “Minute-counter”

When finished cooking, always remember to disconnect the probe and insert the plug provided with the appliance.

Oven light control

The oven light control is active in all cooking functions and is independent of them, i.e., it can be turned on or off depending on the need, whenever you want!

The oven light is normally kept on during heating and, then, for three minutes after the temperature setting is reached. After that time, the light is turned off to save energy.

To check how the food is cooking, you must turn on the inside light. To do this, just touch the light symbol : it will stay on for three minutes and then turn off by itself. Of course, you can turn it off right away by touching the light symbol again.

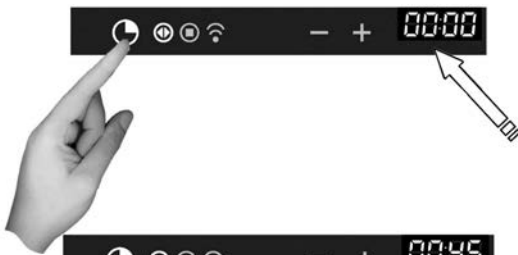
The light inside the oven always turns on when the door is opened and remains on until the door is closed.

PROGRAMMING THE OVEN



The oven program has three ways to control the cooking time, in combination with all the other cooking functions.

GB



Touch the timer symbol once and the relative symbol will light up. Plus, the clock display will replace the current time.



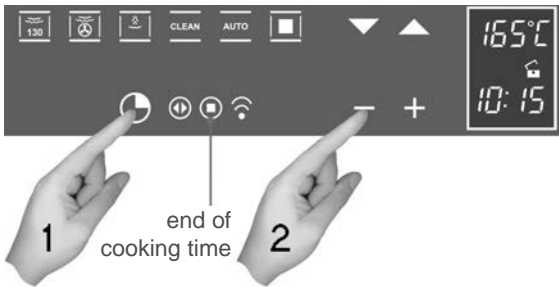
The separator dots flash to indicate that you can program the cooking time



Once the cooking time is entered, the display will flash the current time again and the "cooking time" symbol will be lit.

The countdown starts now. After the indicated cooking time has elapsed, the oven will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: *"Program finished remove the dish"*: press any button to stop the beeping or open the door. After 1 minute, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: end-of-cooking time



Touch the timer symbol two times and the relative symbol will light up.

The separator does will flash to indicate that you can set the end-of-cooking time.

Set the end-of-cooking time by touching the “+” and “-” symbols.



Once the end-of-cooking time is entered, the display will flash the current time again and the “end-of-cooking time” symbol will be lit.

The countdown starts now. When the set time has been reached, the oven will beep and the heating elements will turn off, ending cooking. The following words will appear on the display: “*Program finished remove the dish*”: press any button to stop the beeping or open the door. After eight seconds, the oven will automatically turn off, if other cooking functions have not been set.

Timer programming: delayed cooking

By combining the two modes, “cooking time” and “end-of-cooking time”, you can program the oven so that cooking starts later than the current time.

For example, if you want to go out at 8:30 and you want a roast to be ready when you return at 13:00, do this:



Prepare the roast for cooking and put it in the oven.

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



Then set the cooking time, which we assume to be two hours.



Now, set the end-of-cooking time: the control normally adds the cooking time to the current time, so it proposes an end-of-cooking time, which in our case would be 10:30 (8:30+2:00).



Change the end-of-cooking time to what you want, in our example 13:00.



The oven goes to standby mode, turning off the oven light.

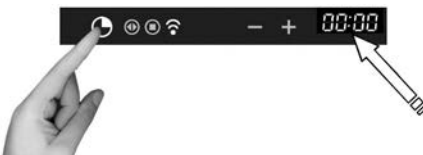
The control automatically turns the oven on at 11:00 (13:00-2:00) and turns it off at 13:00. The roast will be ready when you return!

Programming the timer: minute-counter

The minute-counter is a function of the timer that is independent from the operation of the oven, i.e., it does not stop cooking or turn off the oven but functions as an alarm.

You can set it at any time, such as to remind you when to check cooking on the burners, in addition to the oven, or for other kitchen tasks.

It is even available when the oven is off and, in this case, just touch the timer function symbol one time. But, if you are using it with the oven on, you must touch the time function symbol three times:



The separator dots flash to indicate that you can set the time.

Touch the "+" and "-" symbols to set the minutes and the countdown starts now. After the indicated time passes, the oven will beep and the dedicated symbol will flash: press any button to stop the beep.

Programming the timer: cancelling the program

To cancel a program, you must set the previously assigned value to zero or turn off the oven.

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.

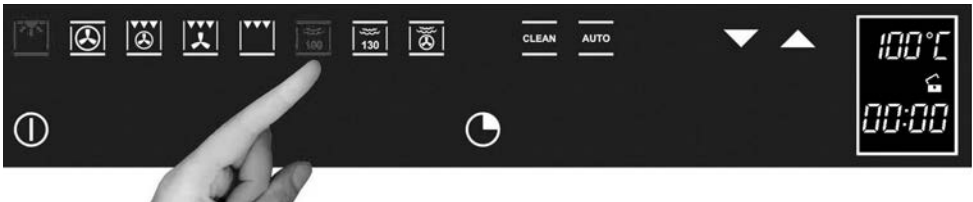
The first, resting with its support on the flat grill, allows the steam to fully cook the food while draining everything released by the food during cooking through the holes.

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.

OPERATING MODES

STEAM COOKING AT 100 °C




GB

Turn on the oven with the  key
Select Steam at 100 °C
The program starts automatically after a few seconds.

The steam produced by the generator enters the chamber at 100°C and radial ventilation distributes it so that the food is uniformly heated and cooked.

The advantage of this is that you can cook on three levels at the same time by taking care to put the “denser” foods on the highest level and less dense foods, like vegetables, on the lower ones (from the first to the third).

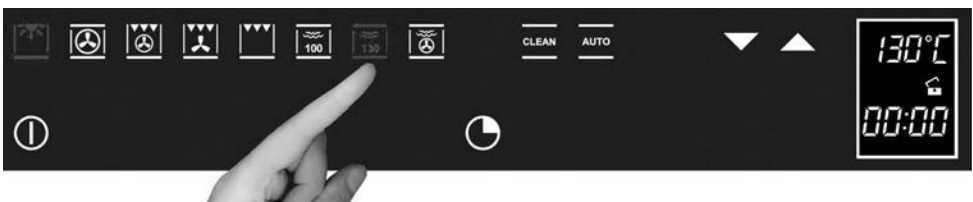
Note: During steam cooking, always slide the lower stainless steel drip tray under the perforated cooking tray to collect any food or condensation that might fall.

 **ATTENTION:**
If, during operation, the display indicates a lack of water (beeps), open the door, being careful to avoid the hot steam coming out, remove the carafe and fill it.



- When you close the door, the oven will resume operation the way you set it.
- Press the “clock” key once to silence the beep.

STEAM COOKING AT 130 °C (reheating)

Turn on the oven with the  key



Select Steam at 130 °C

With the   keys you can adjust the temperature in 5-°C intervals over the preset range from 70°C to 130 °C.

The program starts automatically after a few seconds.

During reheating, the cooking chamber is heated with steam and hot air, which heats the food quickly and evenly without drying it out.


This program allows you to change the temperature inside the oven based on the type of food to be regenerated in order to manage this function the way you like and, so, this type of function is especially suitable for:

Heating pre-cooked foods from 70 °C to 130 °C;

Preparing ready and semi-ready dishes and frozen dishes from 70 °C to 130 °C



Note: For these types of dishes, remember to use suitable pots and pans (not made of synthetic materials or similar), positioning them on the grill and making sure to remove the covers.

STEAM COMBINED WITH VENTILATED COOKING

Turn on the oven with the  key



Select Combined Steam

With the   keys you can adjust the temperature in 5-°C intervals over the preset range from 50 °C to 230 °C.

This type of cooking is also called “professional cooking” because the food to be cooked is placed in the chamber cold and not preheated.

After starting, in the first step the food to be cooked is exposed to steam (also called steaming), then after exposing the food to steam for a certain time depending on the filling volume, i.e., the dimensions of the food to be cooked, the appliance automatically passes to the second step – hot air.

This type of function is especially suitable for large pieces of meat or fish; for cooking large loaves of bread made with white, dark or whole-wheat flour or leavened dough at 190 °C to 210 °C and fresh or frozen filled pastries from 190 °C to 210 °C

ATTENTION: For optimal performance when using “professional cooking” twice in a row, you must let the oven cool before cooking the second dish.

STEAM PUFF



GB

This particular function can only be used when using the traditional oven functions.



Once the oven is turned on, the steam puff will only be available after the internal chamber has reached 100 °C. It will not be possible for the button to light before then.



The puff works for five minutes, humidifying the food so that it is less dry during cooking. It is ideal for roasts in general, large pieces of meat/fish and gentler cooking.

Note: THIS FUNCTION DOES NOT AVAILABLE WITH THE STEAM COOKING FUNCTIONS.

The table below shows the results of the cooking tests conducted in our laboratories by a professional cook. In any case, these are only indicative and the values that we have selected are only a starting point for you to experiment with your own recipes to obtain better results!

DISHES TO PREPARE	WEIGHT (g)	FUNCTION	Oven temperature °C	Steam temperature °C	LEV.	RECOMMENDED ACCESSORIES	Time (minutes)
PRAWNS WITH RAVIOLI	1700	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	55
STRAWBERRY RISOTTO	1200	Steam 100 °C		100	2	Grill	15
CASTELMAGNO CHEESE RISOTTO	1200	Steam 100 °C		100	2	Grill	15
SHRIMP COCKTAIL	100	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	15
MILK ROLLS	800	VENTILATED + Steam 100 °C	175	100	2	Grill + Perforated tray	30
VENERE RICE SALAD	500	Steam 100 °C		100	2	Grill	35
REHEATING OF FIRST COURSES	1 portion	Steam 130 °C		120	2	Grill	20
REHEATING VEGETABLES	1 portion	Steam 130 °C		120	2	Grill	20
REHEATING SECOND COURSES WITH VEGETABLES	1 portion	Steam 130 °C		120	2	Grill	20
STUFFED ROAST CHICKEN	1800	VENTILATED + Steam 100 °C	210	100	2	Grill	85

DELICATE GILTHEAD	1300	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	35
ANGLER TAIL IN ORANGE SAUCE	800	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	30
STEAMED GILTHEAD WITH AUBERGINE PURÉE	2000	VENTILATED + Steam 100 °C	200	100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	45
TROUT IN SPICED SAUCE	600	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	35
MUSSELS AU GRATIN	1000	Steam 100 °C +		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	25
		GRILL	MAX			Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	8
CLAMS IN WHITE WINE	1000	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	35
CODFISH FILLETS IN CITRUS SAUCE	1000	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	25
SALMON FILLET IN ORANGE SAUCE	700	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	20
BOUQUETS OF VEGETABLES	1000	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	35
CAULIFLOWER AU GRATIN	700	Steam 100 °C +		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	25
		GRILL	MAX			Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	10
DANISH POTATO SALAD	800	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	45
STEAMED VEGETABLES WITH TOFU AND TUNA SAUCE	1000	Steam 100 °C		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	30

CLEAN

Turn on the oven with the **ⓘ** key;
Select the CLEAN program;
The following screen appears on the display:



Using the **▼ ▲** select "OVEN". At this point, when you select the START key, which is flashing, the program that cleans the inside of the muffle will start.

You will see

once you have turned it on (if you have already turned it on, its also OK), press START for the second time to start the cleaning cycle. Once started, the program will end in 15 minutes, the oven will beep and the following text will appear:

Open the door paying attention to the hot vapour that will come out. With the door open, the beep is blocked. Any encrustations in the oven chamber due to cooking at high temperatures will be much easier to remove because of the cycle run.

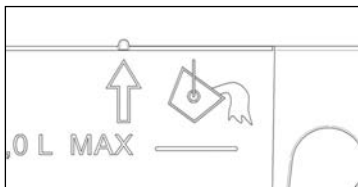
When finished cleaning inside the oven, turn it off with the ON/OFF button
Once the oven is off, it will tell you to:

**INSERT THE
FILL TANK**

**CLEANING
CYCLE
COMPLETED**
**OPEN THE
DOOR**

**REMOVE THE
WATER TANK**

**UNTIL THE
SYMBOL**



After partially extracting the tray (look at the arrow on the left side or the two notches above the carafe), press **START** to empty the steam production circuit and the following text will appear:

UNLOADING

**REMOVE AND
EMPTY THE
TANK**

After discharging, the following text appears:

A this point, empty the carafe and leave it to drip dry.

CLEANING THE STEAM CIRCUIT

Turn on the oven with the **ⓘ** key;
Select the **CLEAN** program
The following screen appears on the display:

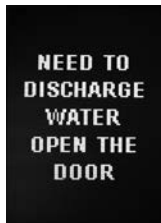
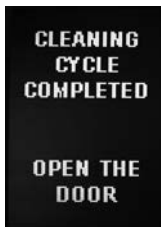


Using the **▼ ▲** keys select "STEAM CIRCUIT". At this point, when you select the **START** key, which is flashing, the program that cleans the inside of the muffle will start.

You will see

**INSERT THE
FILL TANK**

once you have turned it on (if you have already turned it on, its also OK), press START for the second time to start the cleaning cycle. Several minutes after the start, the oven will have ended the program. A beep will alert you and the following text will be displayed:

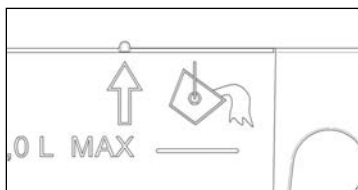


With the door open, the beep is blocked. Afterwards, with the oven off, it will display together with the beep:

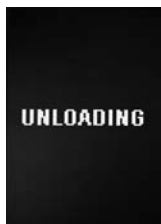


Open the door and remove the tray:


After partially extracting the tray (look at the arrow on the left side or the two notches above the carafe), press START to empty the steam production circuit and



the following text will appear:



After discharging, the following text appears:



REMOVE AND
EMPTY THE
TANK

At this point, empty the tank and leave it to drip, keeping in mind that:

with this program, you will keep you oven healthier;

you will avoid pools of water;

you will keep the steam production circuit working properly.

Note: if, when emptying the carafe, you notice that the water is not perfectly clear, repeat the cleaning cycles until it is completely clean.

IMPORTANT NOTE

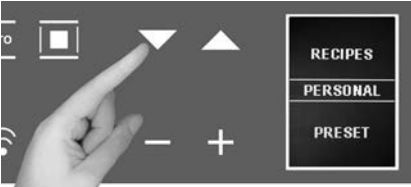
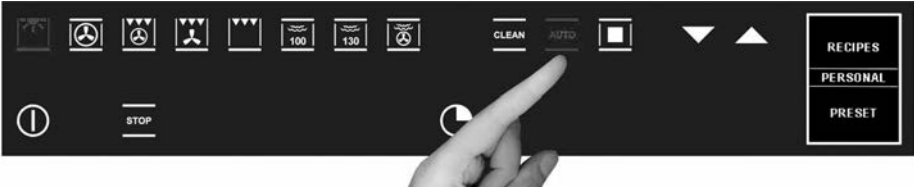
If the electricity is interrupted during one of the cleaning cycles, when it comes back on, the oven requires you to empty the circuit even though there shouldn't be any water in it.

This oven is the only one of its kind that has no need for decalcifying products to keep the steam production systems working properly.

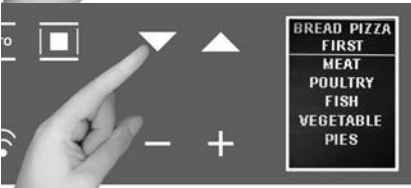
From time to time, the oven will advise you to perform a cleaning cycle..... do it!

AUTOMATIC FUNCTIONS: RECIPES

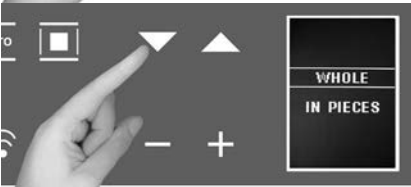
To access the recipe function, proceed as follows:
Turn on the oven with the **⏻** key;
Select the AUTOMATIC function



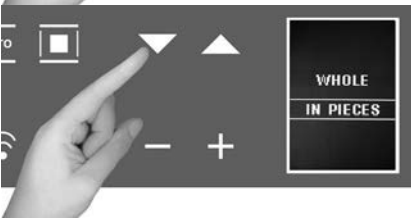
The display will show two options:
- personal recipes;
- preset recipes
Select the desired setting with **▼ ▲** keys;
with **■** confirm the selection;



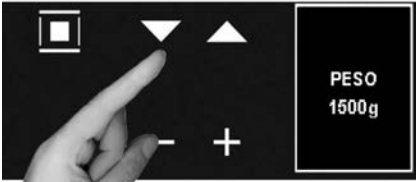
the following menu will appear;
press the **▼ ▲** keys to select the type of dish and use
the **■** to confirm the choice.



the following menu will appear;
press the **▼ ▲** keys to select the type of dish and use
the **■** key to confirm the choice.



the following menu will appear;
press the **▼ ▲** keys to select the type of dish and use
the **■** key to confirm the choice.




The following weight screen will appear, press ▼ ▲ to select one of the preset values and use ■ to confirm the choice.



At the end of entering the settings, the display summarises the recipe set.

The colon in the cooking time (0:40) will flash to indicate that it can be changed.


To change it, press – and + .

Or directly select the function  which is flashing, which starts the cooking program with a countdown of the preset time on the display.

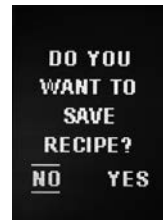
ATTENTION: certain recipes use pre-heating, so put the dish in when the oven has reached the set temperature and the display shows "PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH"



When cooking is finished the display will show the text to the side, the buzzer sounds and remains on until you press any key and open the door.

Note: at any moment, if you make a mistake choosing the values and/or you want to change the settings of your recipe, you can select  which cancels it and allows you start over from the beginning of the procedure.

Note: If you are cooking with the modified parameters of a preset recipe, while the oven beeps at the end of cooking, you will see:



see how to save recipes in the next paragraph

IMPORTANT




AFTER YOU HAVE FINISHED STEAM COOKING, THE OVEN WILL START THE CYCLE FOR EMPTYING THE WATER CIRCUIT.

PERSONALISING RECIPES

Once you have changed the cooking time of a preset recipe and executed it, you can save it for the next by storing the new parameters you used (weight and cooking time).

At the end of the cooking cycle of the modified recipe, the icon below will appear and, to save it, proceed as follows:



- with the + key select "YES"
- confirm with the  key, the time used is displayed,
- change with the + and - keys and confirm with , the weight used appears,
- change it with + and - and confirm with , you will see the message

"Recipe saved POS. 1/1", and so on, in ascending order


Each time you access the "PERSONAL RECIPES" menu, you will find it saved in your recipes.




If there is insufficient memory for saving your personal recipes, you will see this message displayed: "MEMORY FULL UNABLE TO SAVE".

Before saving your recipe, you must delete others from the menu in this way:




- select the function ,
- select the "PERSONAL RECIPES" section where you will find all the saved recipes;
- use the ▼ ▲ keys to scroll the menu and select the recipe you want to delete.

Note: the menu provides the names by default;

When the recipe to be deleted is displayed, select  holding it down until the next screen appears:



By default, the selection will be set to **NO**, but, by pressing the + and - scroll keys, select **YES** and confirm with ;



- The display tells you that the recipe has been deleted;

REPLACING THE OVEN LAMP

IMPORTANT:

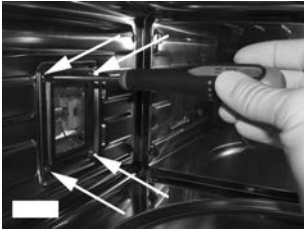
GB

The oven lamp must have precise characteristics:

- Structure suitable for high temperatures (up to 300 °C);
- Power supply: see the V/Hz value on the serial number plate;
- power 25 W;
- 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.



FOR THE INSTALLER

Installing the oven in a cabinet

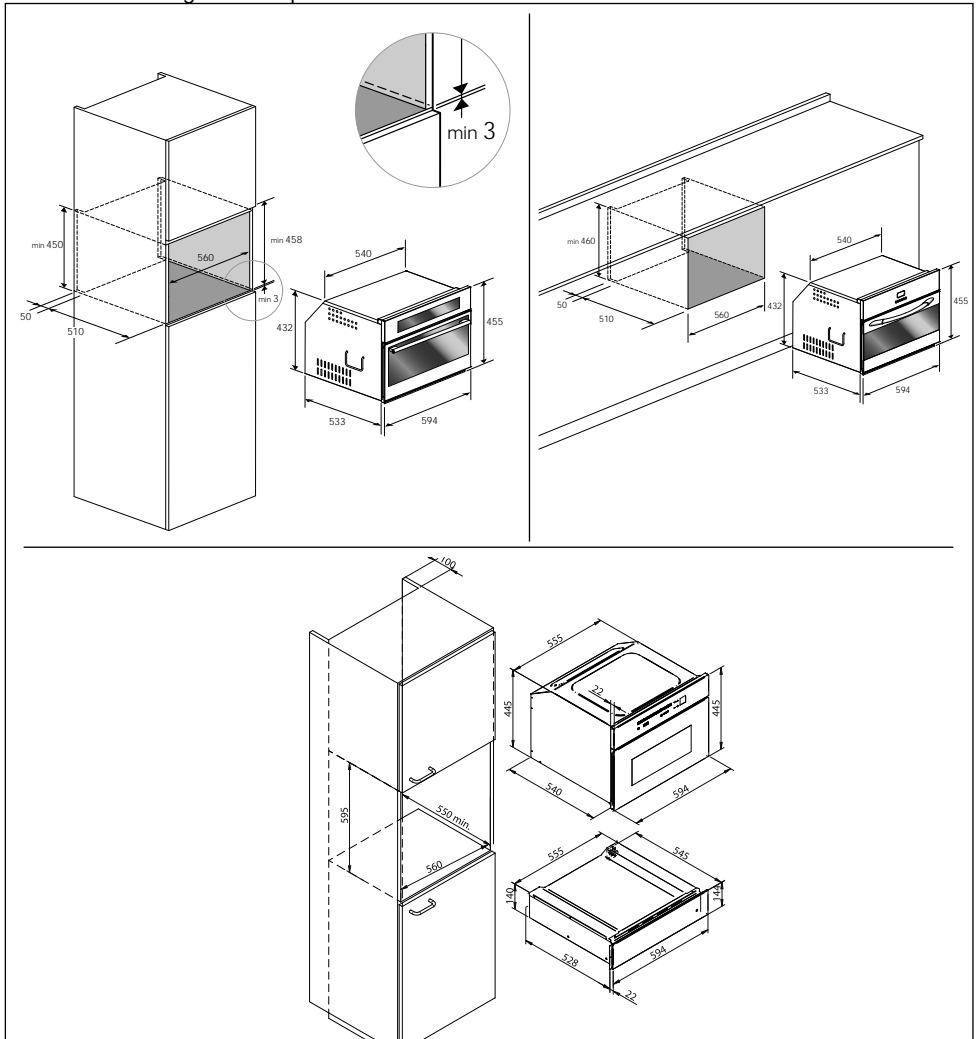
The oven must be installed under a cook top, in a column, or combined with the relative food-warmer drawer. The dimensions of the space must be those shown in the figure.

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.



GB



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.

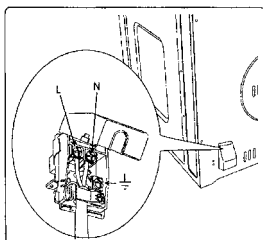
This oven must be connected to the electricity through a power supply cable and plug that is compatible with the outlet of the electrical system that powers this oven.

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



Cher Client,

Nous vous remercions et vous félicitons pour votre choix.

Ce nouveau produit, conçu et construit avec précision dans des matériaux de tout premier choix a été testé pour pouvoir satisfaire toutes vos exigences pour une cuisson parfaite.

Nous vous prions par conséquent de lire et de respecter ces consignes faciles qui vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la première utilisation. Nous vous souhaitons une bonne cuisine avec cet appareil moderne.

IMPORTANTES CONSIGNES ET MISES EN GARDE POUR LA SECURITE, LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR UN USAGE FUTUR

FR



**IMPORTANTES CONSIGNES ET MISES
EN GARDE POUR LA SECURITE**



**LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER
POUR UN USAGE FUTUR**

CE PRODUIT A ETE CONCU POUR UN USAGE DE TYPE DOMESTIQUE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE DANS LE CAS DE DOMMAGES EVENTUELS AUX CHOSES OU AUX PERSONNES DERIVANT D'UNE INSTALLATION INEXACTE OU D'UN USAGE IMPROPRE, ERRONE OU ABSURDE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) POSSEDANT DES CAPACITES PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU PAR DES PERSONNES QUI MANQUENT D'EXPERIENCE ET DES CONNAISSANCES NECESSAIRES SAUF SI ELLES SONT SOUS LA SUPERVISION OU RECOIVENT LES CONSIGNES CONCERNANT L'USAGE DE L'APPAREIL DE LA PART D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SECURITE. LES ENFANTS DOIVENT ETRE SURVEILLES POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

IL EST INTERDIT D'APPLIQUER DU PAPIER ALU, DES CASSEROLES OU DES OBJETS SIMILAIRES EN CONTACT AVEC LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER.

DURANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.

ATTENTION:

- En cas de coupure de l'énergie électrique, quand celle-ci sera rétablie, le four vous fera exécuter obligatoirement une vidange du circuit même s'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Pour le nettoyage n'utilisez pas de matériels rugueux, abrasifs ou des racleurs métalliques coupants pour nettoyer la porte en verre du four, car ils peuvent rayer la surface et briser le verre.
On rappelle que le remplacement de la lampe interne du four doit lui aussi être confié à du personnel qualifié qui veillera à débrancher préalablement l'appareil du réseau électrique.
- Durant le nettoyage faites en sorte que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Utilisez seulement des chiffons légèrement humides.
- Ne vaporisez jamais de l'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

IMPORTANT:

- N'utilisez pas d'appareils pour le nettoyage à la vapeur, l'eau qui pénètre peut provoquer des dommages.
- N'utilisez pas utiliser l'appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.
- Utilisez les possibilités qu'offre le dispositif de sécurité pour les enfants "clé (child lock)".

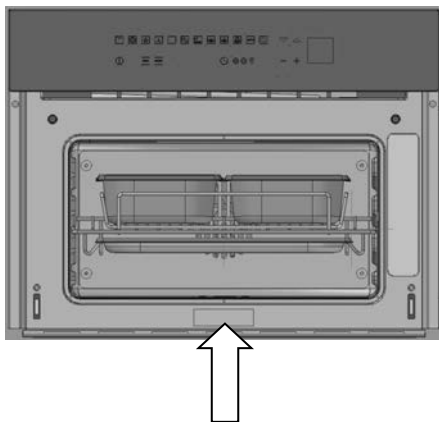
**SOIN ET
MAINTENANCE**

- L'appareil devrait être installé et utilisé uniquement à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C.
- En cas de risque de gel, l'eau résiduelle contenue dans les pompes peut congeler et les endommager.
- Ne nettoyez pas le four dès que le plat est défourné, les gouttes de vapeur qui restent sont très chaudes (risque de brûlures); vérifiez que sur l'afficheur la valeur de la température résiduelle soit faible ou ait disparu.
- Quand le four est allumé, ouvrez la porte avec précaution, la vapeur qui peut sortir pourrait provoquer des brûlures.
- Après une coupure de courant, le four demandera obligatoirement d'exécuter un vidage du circuit même si celui-ci ne contient pas d'eau.

- Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.
- Veillez à ce que, durant le nettoyage, l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Utilisez exclusivement des chiffons légèrement humides.
- Ne vaporisez jamais d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils pour le nettoyage à la vapeur car la pénétration d'eau peut provoquer des dégâts.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer ou humidifier une pièce.
- Utilisez les possibilités offertes par le dispositif de sécurité enfants "clé (child lock)".
- L'appareil devrait exclusivement être installé et utilisé à une température ambiante entre 5 et 35°C.
- En cas de risque de gel, l'eau résiduelle contenues dans les pompes peut geler et endommager ces dernières.
- Utilisez la sonde thermique recommandée pour ce four.

IMPORTANT

La plaque des caractéristiques du four est accessible même une fois que l'appareil est installé. Sur cette plaque qui est visible en ouvrant la porte, on y trouvera toutes les données d'identification de l'appareil auxquelles il faudra se rapporter pour la demande de pièces détachées de rechange.



FR

PREMIERE UTILISATION

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon et rincé soigneusement.

Réchauffez le four pendant environ 30 minutes à la température maximale; c'est ainsi que l'on éliminera tous les restes des graisses qui pourraient provoquer des odeurs désagréables au cours de la phase de la cuisson. Utilisez la fonction circulaire plus le ventilateur avec le four dépourvu d'accessoires.

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec une solution alcaline de lavage très chaude et un chiffon souple.

UTILISATION DE LA GRILLE PLATE

Pour enlever la grille plate, tirez vers vous la grille jusqu'au blocage, puis la soulever en la tirant vers le haut jusqu'à sa complète extraction.

Pour insérer la grille plate, procédez en enfilant la grille inclinée à 45° jusqu'au blocage, puis placez-la à l'horizontal et poussez-la jusqu'au fond.



Si la grille plate est dotée d'un plateau bas ramasse-jus, pour l'extraire, soulevez légèrement et faites-le glisser vers vous. Réinsérez-le jusqu'à ce qu'il rentre le logement prévu.

UTILISATION DU PLATEAU PERFORE

Ce plateau doit être utilisé pour la cuisson à vapeur et associé avec son support, positionné sur la grille plate.



FR

Nous conseillons d'y associer également le plateau bas ramasse-jus quand des aliments coulent au cours de la cuisson.

RESPECT POUR L'ENVIRONNEMENT

La documentation de cet appareil utilise du papier blanchi, sans chlore, ou bien du papier recyclé afin de contribuer à la protection de l'environnement.

Les emballages sont conçus pour ne pas endommager l'environnement ; ils peuvent être récupérés ou recyclés car ce sont des produits écologiques.

Si vous recyclez l'emballage, vous contribuerez à une épargne des matières premières et à une réduction du volume des déchets industriels et domestiques.

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



CET APPAREIL est caractérisé conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). En s'assurant que ce produit est éliminé de façon correcte, l'utilisateur contribue à empêcher 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 être traité comme un déchet domestique, mais qu'il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

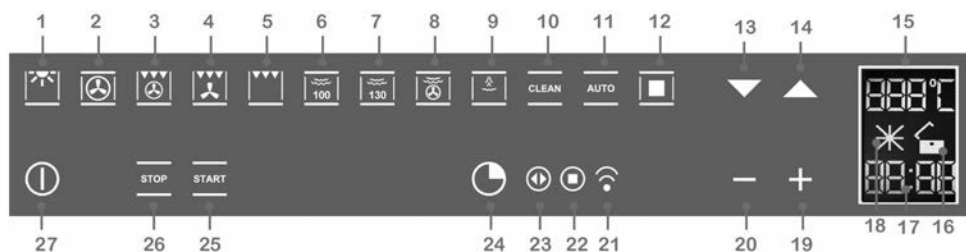


L'ELIMINATION DOIT AVOIR LIEU suivant les réglementations locales pour l'élimination des déchets.

POUR DES INFORMATIONS ULTERIEURES sur le traitement, récupération et recyclage de ce produit, contactez le bureau local compétent, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où le produit a été acheté.

AVANT L'ELIMINATION, pour le rendre inutilisable coupez le fil électrique d'alimentation.

FOUR A VAPEUR 45 VUE D'ENSEMBLE DES COMMANDES



FONCTIONS CUISSON STANDARD: du 1 au 5;
 REGLAGE DE LA TEMPERATURE , DUREE DE LA CUISSON: 19 et 20;
 ON/OFF + CLE (CHILD LOCK): 27;
 FONCTIONS AVEC FOUR A VAPEUR: de 6 à 9;
 FONCTION CLEAN (auto-nettoyage): 10;
 FONCTIONS pour RECETTES: 11 et 12;
 FONCTIONS SCROLL MENU: 13 et 14;
 FONCTIONS DE TIMER: 24;
 PROGRAMMATION DU TIMER: 19 et 20;

- 1 éclairage du four;
- 2 circulaire ventilé;
- 3 intensive (grille+ circulaire ventilé);
- 4 grille ventilée;
- 5 grille;
- 6 vapeur jusqu'à 100 °C;
- 7 vapeur jusqu'à 130 °C;
- 8 vapeur combinée avec cuisson ventilée;
- 9 bouffée de vapeur;
- 10 fonction CLEAN;
- 11 programmations automatiques du système (recettes);
- 12 fonction de confirmation des réglages de l'afficheur;
- 13 scroll vers le bas de l'afficheur, diminution de la température de cuisson;
- 14 scroll vers le haut de l'afficheur, augmentation de la température de cuisson;
- 15 indication des températures programmées sur l'afficheur;
- 16 fonction de la clé activée / désactivée;
- 17 fonction des indications du timer;
- 18 fonction du compte à rebours;
- 19 fonction d'augmentation des programmations;
- 20 fonction de diminution des programmations;
- 21 fonction du timer du "minuteur";
- 22 fonction du timer de la "fin de cuisson";
- 23 fonction du timer de la "durée de la cuisson";
- 24 fonction du timer;
- 25 fonction de "START" de la mise en service;
- 26 fonction "STOP" extinction;
- 27 fonction on/off et fonction spéciale "clé (child lock)".

NB: toutes les programmations/variations des fonctions sont confirmées par un signal sonore.

La fonction PAUSE est une fonction supplémentaire programmable durant une des **cuissons à la vapeur**.

Cette fonction s'active en sélectionnant de nouveau la touche de la fonction choisie ; cette touche commencera à clignoter jusqu'à ce que vous le sélectionnez à nouveau une fois que l'opération que vous devez faire est terminée,
(**n'oubliez pas** de le faire autrement la cuisson ne se terminera pas!)

PRESENTATION DU FOUR

Cher Client, votre nouveau four est géré par une carte électronique qui s'occupe d'en contrôler à chaque instant le fonctionnement pour en améliorer toutes les prestations.

Le contrôle tactile est de dernière génération, précis, fiable.

L'interface est élégante, ordonnée et discrète, plus intuitive que jamais!

Peu de touches, beaucoup de fonctions, aucune combinaison ou séquence difficile de touches, concentrez-vous et suivez la recette, le four est prêt en deux gestes!

FR

INSTALLATION ET BRANCHEMENT

Cher Client, ce four est un appareil électronique sophistiqué, classé en tant que bien durable.

Il a besoin d'être installé par un personnel qualifié qui opère dans les règles de l'art aussi bien pour les branchements que pour l'installation dans le meuble de la cuisine.

(VOIR LES CONSIGNES DE MONTAGE A LA PAGE 90)

Premier branchement

Quand on branche le four sur le réseau électrique pour la première fois, l'afficheur peut indiquer la langue à sélectionner ;



A l'aide des touches ▼ ▲ sélectionnez la langue désirée;

A l'aide de la touche ■ confirmez le choix.

Dorénavant la langue choisie restera fixe même pour les coupures de courant successives. Le DEMO MODE se met en marche.

La modalité démonstration DEMO MODE

C'est ainsi que l'on appelle la modalité dans laquelle le four se présente chaque fois qu'une coupure de courant se produit et, par conséquent, lors du premier branchement.



Le but consiste à visualiser toutes les potentialités du contrôle par une séquence enregistrée des commandes.

Dans cette modalité le four n'est **JAMAIS** actionné réellement, à savoir les résistances thermiques ne sont pas allumées!!

Le panneau de contrôle est **INACTIF** et le four ne répondra donc pas aux commandes!

FR



Pour désactiver la modalité démonstration, touchez pendant cinq secondes le symbole lumière: le four entrera dans le fonctionnement normal et sera prêt à l'allumage. Maintenant le réglage de l'heure est possible, mais n'est pas nécessaire pour procéder à l'allumage du four.

REGLAGE DE L'HORLOGE



Le four signalera le branchement au réseau électrique à l'aide d'un double signal acoustique. Pour régler l'heure du système pressez la touche "FUNZIONI TIMER" [FONCTIONS TIMER] pendant au moins 3 sec.



Chaque commande activée est confirmée par un signal acoustique



Réglez l'horloge à l'aide des touches + et - : durant le réglage, les points de séparation clignotent, l'heure est fixée quand les points deviennent fixes.

FR


ACTIONS POSSIBLES QUAND LE FOUR EST ETEINT


- Allumage de l'éclairage du four



L'éclairage du four est activé/désactivé en tapant le symbole comme sur la figure.

- Changement de la Langue

Lorsque le four est éteint, on peut sélectionner la langue sur l'afficheur en sélectionnant simultanément  et la touche + en bas à droite pendant au moins 3 secondes.

Ensuite à l'aide de ▼ ▲ choisissez la langue et confirmez le choix à l'aide de .


- Programmation de la fonction timer "minuteur"

Consultez la section spéciale à la page 78.

ALLUMAGE DU FOUR



Le four s'allume en agissant sur le symbole schématisé sur la figure.

Pour activer les fonctions du four tapez toujours  à part les fonctions éclairage du four et timer qui sont indépendantes.

Le contrôle active toutes les icônes en éclairant le fond.

REMARQUE: n'oubliez pas que l'allumage a lieu seulement si la fonction clé est désactivée



Pendant une minute après l'allumage, le message ON s'affiche ; le dispositif de contrôle attend qu'on ait choisi une fonction. Dans le cas contraire, il interprète l'allumage comme une erreur et, pour des raisons de sécurité, il éteint automatiquement le four en affichant OFF pendant quelques secondes.

Fonction clé (ou sécurité des enfants)

La fonction clé est activée/désactivée en pressant la touche pendant **Ⓛ** au moins 3 secondes.

FR



Elle peut être activée et désactivée à tout moment et mode de fonctionnement du four.



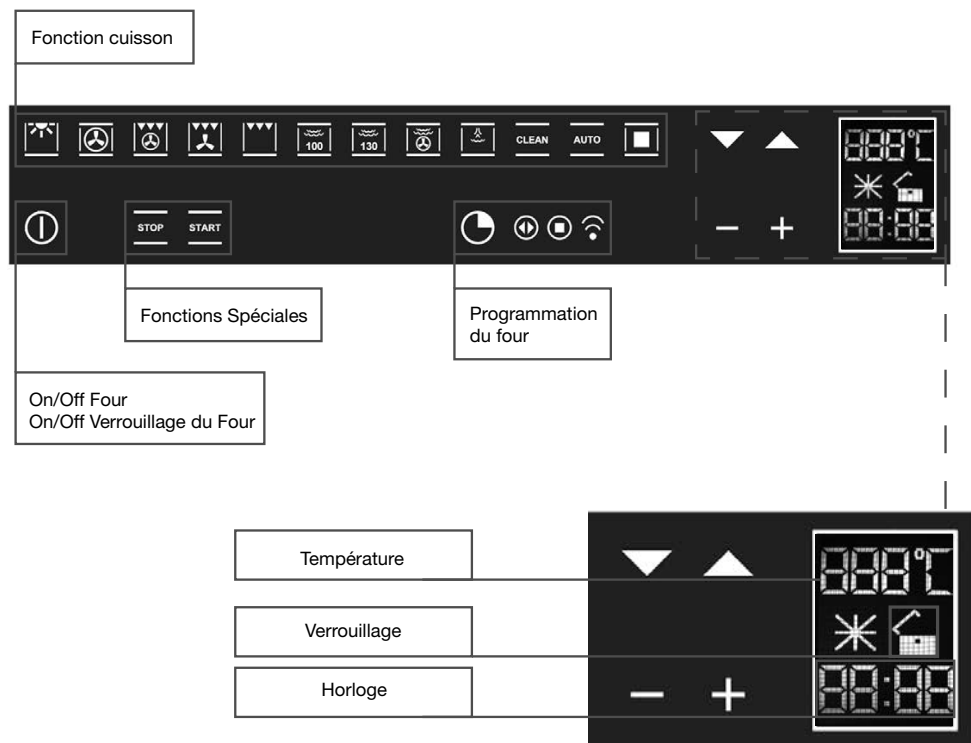
Le symbole du cadenas OUVERT spécifie que la fonction clé n'est pas active.



Le symbole du cadenas FERME spécifie que la fonction clé est active.

FONCTIONS PRINCIPALES

Vue d'ensemble du panneau antérieure des commandes



Les fonctions de cuisson

Le contrôle met à disposition onze fonctions spécifiques de cuisson!

Pour activer une fonction il suffit de toucher le symbole correspondant. Chaque fonction a une température programmée qui est choisie selon des essais de cuisson sur des recettes qui l'utilisent normalement et peuvent être facilement variées selon leur expérience.

Fonctions du four




Lampe du four.





Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé sur la partie postérieure fait circuler l'air chaud dans le four en le distribuant de manière uniforme.

La cuisson a lieu plus rapidement par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système est plus approprié à la cuisson sur plusieurs niveaux et même pour des aliments de nature différente (poisson, viande etc.).

 Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments. La grille avec les aliments à cuire doit être placée sur la 2^{ème} ou 3^{ème} position à partir du bas. Préchauffez pendant au moins 2 minutes avant d'introduire le plat.

 Cuisson à la vapeur à 100° C (présélectionnée à 100° C et réglable jusqu'à 40° C).

 Cuisson à la vapeur à 130°C (régénération, préprogrammée sur 130°C et réglable jusqu'à 70°C)

























 Vapeur combinée avec cuisson ventilée

 Bouffée de vapeur

CLEAN Clean Four/Circuit générateur de vapeur (programmes programmables ou automatiques pour le bon fonctionnement du four)

AUTO Accès aux recettes préprogrammées

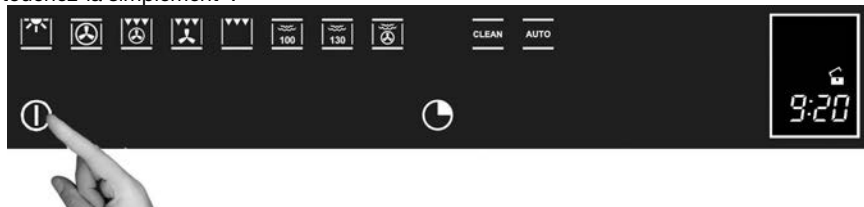
Sur le tableau suivant nous indiquons les résultats des essais de cuisson exécutés dans nos laboratoires par un cuisinier professionnel ; en tout cas il s'agit d'indications et les valeurs que nous proposons servent à expérimenter des recettes et à obtenir toujours les meilleurs résultats!

											
											
	140-160	160-180	190	MAX		160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2-3	2-3	2-3		2	2	2-3	2	2	3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'		120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

De simples gestes pour cuisiner

Deux simples gestes suffisent à programmer une cuisson grâce à la logique de contrôle de dernière génération:

allumez le four et choisissez la fonction la plus appropriée au plat que vous allez cuisiner ...choisissez-la et touchez-la simplement !



FR

ensuite



Le contrôle propose une température pour chaque fonction traditionnelle, à tout moment il est possible de la modifier, mais si vous la considérez adéquate, il n'y a rien d'autre à faire, le four s'activera seul en quelques secondes!

Réglage de la température

Le contrôle se sert d'une sonde de température d'une précision de $\pm 5^\circ\text{C}$ pour un maximum de fiabilité des températures de cuisson requises.

La modification des températures peut avoir lieu à tout moment, après avoir sélectionné la fonction de cuisson il suffit d'agir sur les symboles ▼ ▲ et la plage de réglage varie de $+50^\circ\text{C}$ à MAX.



Il n'est pas nécessaire de confirmer la modification, le contrôle s'active après quelques secondes de manière autonome.

Durant le réchauffement le symbole de degré centigrade ($^\circ\text{C}$) clignote pour indiquer la thermorégulation servant à atteindre la température choisie.

Un signal acoustique signalera que l'on a atteint cette température.

N.B. : certains modèles peuvent être munis de l'affichage instantané de la température à l'intérieur du four, jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Si, au cours de la phase d'augmentation de la température, on souhaite vérifier la température sélectionnée, on appuie sur une des touches ▼ ▲ et si on le souhaite, avec ces derniers, on peut modifier la température sélectionnée.

NB: quand vous ouvrez la porte de l'appareil en marche, de la vapeur ou de l'air bouillant pourrait s'en échapper, faites toujours très attention..



ATTENTION:

Le four a été conçu pour qu'il maintienne, durant la cuisson, un juste équilibre entre la chaleur répandue dans les différents types de cuisson et la vapeur que produisent les aliments. Cet équilibre permet, une fois que la cuisson est terminée, de trouver dans la carafe l'excès de cuisson condensé (eau et graisses fondues); ne pas oublier de la vider et de la nettoyer.

Chaleur résiduelle

Durant la cuisson des aliments la structure du four emmagasine la chaleur, cette chaleur est maintenue isolée du reste de la cuisine grâce à une bonne isolation thermique et à quelques astuces dans la construction.

FR

Cette chaleur est dispersée graduellement dans le temps et peut encore représenter une ressource en cuisine si elle est gérée: le contrôle indique la température interne, après l'extinction du four, jusqu'à ce qu'il atteigne 50°C.



Utilisez cette caractéristique pour maintenir chauds les plats, ou pour en terminer la cuisson d'une manière douce!

Sonde pour Aliments (ou thermomètre à sonde)



La tendreté, le goût 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 les aliments pendant la cuisson est étroitement corrélée aux problèmes d'ordre hygiénique ou sanitaire ; en effet, des bactéries peuvent être présentes dans n'importe quelle viande, de même que dans la volaille, dans le poisson et dans les œufs crus.

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 pas 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.

- éviter d'interrompre la cuisson – c'est-à-dire de cuire partiellement –, de conserver et donc de finir de cuisiner plus tard, car il est possible que de cette façon, l'aliment atteigne des températures "tièdes" favorables à la croissance des bactéries.
- rôtir la viande et la volaille au four à une température d'au moins 165°C.

N.B. : Toujours utiliser la sonde fournie par le fabricant.

FR

COMMENT UTILISER LA SONDE POUR ALIMENTS

D'après la figure 1 précédente, la prise de la sonde est située dans le coin supérieur gauche dans la cavité du four, protégée par un couvercle métallique muni d'une tige.

Enlever le couvercle et introduire à fond la tige de la sonde (on entend un petit dé clic de confirmation).





Introduire la sonde à l'intérieur de l'aliment en évitant de toucher les os et les parties grasses.



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

En bref :

- Introduire la sonde quand le four est éteint, le symbole de la sonde apparaîtra sur l'afficheur.
- Introduire l'aliment dans le four.
- Introduire la sonde au cœur de l'aliment en évitant la graisse et les os.
- Allumer le four avec la fonction de cuisson la plus appropriée à votre plat.
- Régler la température souhaitée du four à l'aide des touches ▼ ▲.
- Après quelques instants la cuisson commencera et l'afficheur visualisera la température interne de l'aliment placé dans le four. En agissant sur les touches ▼ ▲ vous pouvez modifier à votre choix, dans les limites consenties qui vont de 30 à 99°C, la température que le plat devra atteindre à l'intérieur.
- Si on souhaite changer la température du centre du four durant la cuisson, taper la touche  qui

devient rouge et vous donne la possibilité de la modifier en tapant toujours sur les touches ▼ ▲ ; après quoi elle affichera de nouveau la température instantanée du centre du four.
 NOTE : Si on désire tenir sous contrôle les températures en jeu, taper la touche  qui affichera au même moment tant la Sonde Température que le centre du four.

Il est toutefois conseillé de consulter le tableau suivant extrait du “TH NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)”.

ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
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
viande saignante – à point	63°C
viande à point	71°C
viande bien cuite	77°C
Porc	
Côtes. Rôtis. Côtelettes:	
viande au bleu	71°C
viande bien cuite	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

N.B. : SI L'ON RETIRE LA TIGE DE LA SONDÉ UNE FOIS QUE LA CUISSON A COMMENCÉ, LE DISPOSITIF DE CONTRÔLE BLOQUE LE FOUR ET SIGNALE L'ERREUR EN AFFICHANT “SONDE CŒUR DECONNECTÉE” SUR L’AFFICHEUR.



Lorsqu'on cuisine à l'aide de la sonde pour aliments, toutes les températures présélectionnées sont modifiées (sauf celles de la vapeur), tel que le veut la philosophie d'utilisation, à 165° C ; celles-ci pourront varier d'un minimum de 120°C à un maximum de 250°C.

La cuisson se termine lorsque la température interne sélectionnée pour la sonde pour aliments est atteinte ; toutes les fonctions de programmation du four (fonctions temporisateur) sont inhibées, à l'exception de la fonction "Minuterie".


Au terme de la cuisson, ne pas oublier de toujours débrancher la sonde et de placer le bouchon fourni avec l'appareil.

FR

Contrôle de l'éclairage du four

Le contrôle de l'éclairage est actif sur toutes les fonctions de cuisson et est indépendant de ces dernières, à savoir il peut être allumé ou éteint, selon vos nécessités, quand vous le souhaitez!

Normalement l'éclairage du four est allumé durant le réchauffement et pendant trois autres minutes après avoir atteint la température désirée. A partir de ce moment l'éclairage du four est éteint pour des raisons d'épargne énergétique.

Pour vérifier la cuisson, l'allumage de l'éclairage interne pourrait s'avérer nécessaire, pour ceci il suffit de toucher le symbole de l'éclairage  : il restera allumé pendant trois minutes et s'éteindra ensuite automatiquement, naturellement vous pouvez l'éteindre immédiatement après en touchant de nouveau le symbole éclairage.

Au moment où la porte s'ouvre, l'éclairage interne du four s'allume toujours, il reste allumé jusqu'à ce que l'on ferme la porte.

PROGRAMMATION DU FOUR



La programmation du four met à disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de la cuisson, et ce en combinaison avec toutes les fonctions de cuisson présentes.

FR



Touchez une fois le symbole timer, le symbole correspondant s'allumera. En outre l'afficheur de l'horloge remplacera l'indication de l'heure courante.



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer le temps de cuisson.



Une fois que le temps de cuisson a été défini, l'afficheur indiquera encore l'heure courante, le symbole "durée de la cuisson" sera allumé.

A partir de maintenant le calcul commence. Une fois que le temps indiqué s'est écoulé, le four le signalera acoustiquement, les résistances thermiques sont éteintes ce qui termine ainsi la cuisson. Sur l'afficheur la mention

"Programma terminato estrarre la pietanza" [programme terminé, extraire le plat] apparaît: pressez une touche quelconque pour interrompre la signalisation acoustique ou ouvrez la porte.

Le four, après 1 minute, s'éteindra automatiquement si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

Programmation du timer: l'heure de fin de cuisson

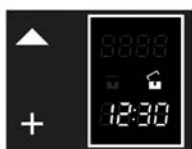


Touchez deux fois le symbole timer, le symbole correspondant s'allumera.

Les petits points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer l'heure de la fin de la cuisson.

Programmez l'heure de la fin de la cuisson en touchant les symboles "+" et "-".

FR



Une fois que l'heure de la fin de la cuisson a été définie, l'afficheur indiquera encore l'heure courante. Le symbole de "fine cottura" [fin de cuisson] sera allumé.

A partir de maintenant le calcul commence. Une fois que le temps indiqué s'est écoulé, le four le signalera acoustiquement, les résistances thermiques sont éteintes ce qui termine ainsi la cuisson. Sur l'afficheur la mention

"*Programma terminato estrarre la pietanza*" [programme terminé, extraire le plat] apparaît: pressez une touche quelconque pour interrompre la signalisation acoustique ou ouvrez la porte.

Le four, après 8 secondes, s'éteindra automatiquement si d'autres fonctions de cuisson ne sont pas programmées.

Programmation du timer: cuisson reportée

En combinant les deux modalités "tempo di cottura" [temps de cuisson] et "ora di fine cottura" [heure de fin de cuisson] vous pouvez programmer le four de manière que la cuisson commence à une heure différée par rapport à l'heure actuelle.

Par exemple, il est 8h30 et vous allez sortir mais vous voulez qu'à votre retour à 13h, le rôti soit prêt, voici comment faire:



Préparez le rôti pour la cuisson, mettez-le dans le four.

Allumez le four, choisissez la fonction de cuisson et programmez la température.



A ce moment-ci, programmez la durée de la cuisson, supposons deux heures.



Temps de cuisson



Programmez maintenant l'heure de la fin de la cuisson: normalement le contrôle somme le temps de cuisson à l'heure actuelle et la propose comme l'heure de la fin de la cuisson, dans notre cas il proposera 10h30 (8:30+2:00).



Modifiez l'heure de la fin de la cuisson pour la faire coïncider avec celle que vous désirez, dans notre exemple il s'agit de 13h.



Le four se met maintenant en attente (stand-by) et l'éclairage du four s'éteint. Vous pouvez le programmer à tout moment, par exemple en tant qu'aide-mémoire du contrôle de la cuisson aux fourneaux, ainsi que du four ou d'autres activités de la cuisine. Il est disponible même quand le four est éteint, dans ce cas il suffit de toucher une fois le symbole des fonctions timer.

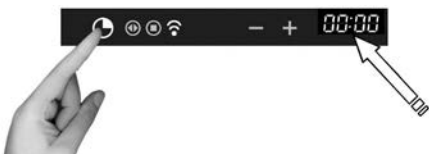
Programmation du timer: le minuteur

Le minuteur est une fonction du timer qui est indépendante du fonctionnement du four, à savoir il ne bloque pas la cuisson, n'éteint pas le four, il fonctionne comme un avertisseur acoustique.

Vous pouvez le programmer à tout moment, par exemple en tant qu'aide-mémoire du contrôle de la cuisson aux fourneaux, ainsi que du four ou d'autres activités de la cuisine.

Il est disponible même quand le four est éteint, dans ce cas il suffit de toucher une fois le symbole des fonctions timer.

Si vous l'utilisez, au contraire, quand le four est allumé, vous devez toucher trois fois le symbole des fonctions timer:



Les points de séparation clignotent pour indiquer qu'il est possible de programmer la valeur. Programmez les minutes en agissant sur les symboles "+" et "-" à partir de maintenant le calcul commence. Une fois que le temps indiqué s'est écoulé, le four le signalera acoustiquement, le symbole dédié clignotera : pressez une touche quelconque pour interrompre la signalisation acoustique.

Programmation du timer: annulation du programme

Pour annuler une programmation, remettez à zéro la valeur attribuée auparavant, ou bien éteignez le four.

FONCTIONNEMENT A LA VAPEUR

La cuisson à la vapeur est le système le plus utilisé dans la cuisine orientale, mais elle est certainement très utile même pour la nôtre.

Elle est rapide et son avantage consiste à conserver aux aliments leur goût primitif.

Dans ce cas la cuisson n'a pas lieu avec l'eau, mais à la vapeur d'eau.

Le processus qui a lieu durant la cuisson à la vapeur est différent du processus de la cuisson à l'eau. La vapeur d'eau en effet exerce sur le contenu des cellules un effet fondamentalement opposé à celui de l'eau bouillante.

Les aliments en effet sont complètement cuits par ce système mais à l'exception de la graisse, aucun autre composant ne sort des tissus des aliments.

Les parois des cellules et les tendons s'assouplissent graduellement, les substances protéiques se coagulent sans sortir, les substances amylacées se gonflent et s'unissent, les sucres et les minéraux restent inaltérés.

Ceci vaut également pour les odeurs qui sont réduites au minimum ou pour les substances colorantes. Seule la graisse se liquéfie sous l'influence de la chaleur, et c'est pour cela que la cuisson à la vapeur est rarement conseillée pour les gros morceaux de viande ou de poisson. En ce qui concerne les vitamines, ces dernières doivent être traitées à part, car la chaleur généralement tend à les détruire; toutefois certaines d'entre elles, selon la durée de la cuisson, subissent seulement quelques altérations. Les aliments indiqués pour cette méthode de cuisson sont donc en général ceux qui sont totalement dépourvus de graisses, comme par exemple, les poissons, certains qualités de viandes, les légumes, les pommes de terres, céréales, œufs, flans, etc..

Elle ne l'est pas, par exemple, pour les légumes de consistance ligneuse ou pour les fruits en général.

Conseils utiles

Utilisez le four à vapeur en partant toujours du four froid, nous déconseillons d'utiliser la vapeur quand le four est chaud (immédiatement après une cuisson traditionnelle) car ceci annulerait les propriétés de cuisson de la vapeur

Pour cuisiner à la vapeur essayez d'utiliser le plus possible le bac en acier inox perforé associé au bac en inox bas ramasse-jus.

Le premier, posé sur la grille plate au moyen du support correspondant permettra à la vapeur d'agir entièrement sur les aliments et, à travers les trous il pourra évacuer tout ce que les aliments ont dégorgé durant la cuisson.

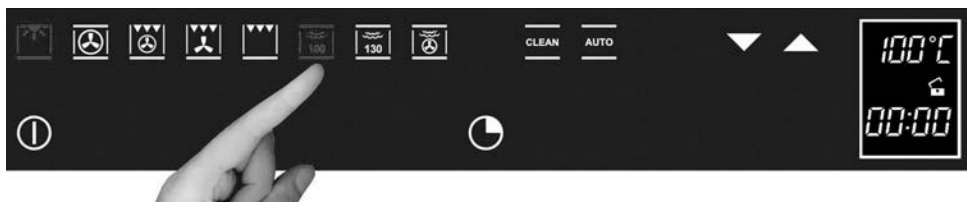
Le second, plus bas, qui est enfilé sous la grille dans les glissières prévues à cet effet, récoltera le produit dégorgé et permettra de moins salir la cavité du four.

Le support du plat perforé peut devenir, à la fin de la cuisson, un excellent support- entretoise entre le plat et les surfaces où vous désirez le poser pour pouvoir prélever les aliments que vous venez de cuire.


FR

MODES DE FONCTIONNEMENT

CUISSON A LA VAPEUR A 100°C



FR

J'allume le four à l'aide de la touche 
Je sélectionne Vapeur à 100°C
Après quelques secondes le programme commence automatiquement.

L'avantage consiste à pouvoir cuisiner sur les trois niveaux en même temps en ayant soin de placer les aliments les plus "compacts" au plus haut niveau et donc les moins compacts comme les légumes, sur les niveaux inférieurs (du premier au troisième).

NB: durant la cuisson à la vapeur, enfiler toujours le plat à four bas en acier sous le récipient de cuisson perforé, pour récolter les parties des aliments ou de la vapeur d'eau qui pourraient tomber éventuellement.


ATTENTION :

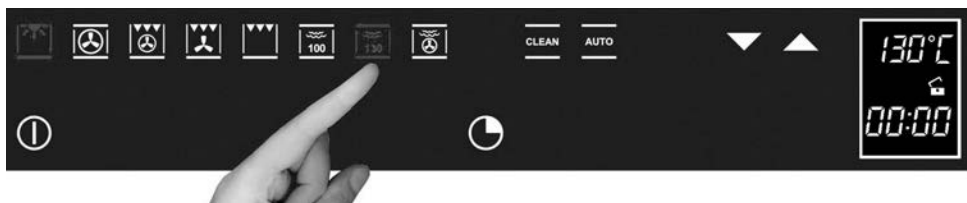


Si, durant le fonctionnement, l'afficheur signale un manque d'eau (le signal acoustique se déclenche), ouvrir la porte en faisant attention à la vapeur chaude qui en sortira, extraire la carafe et la remplir à nouveau.



- Une fois que la porte est fermée, le four recommencera à fonctionner de la façon dont vous l'avez programmé.
- Taper une fois la touche « horloge » pour éliminer le signal acoustique.

CUISSON A LA VAPEUR A 130°C (régénération)

J'allume le four à l'aide de la touche 



Je sélectionne Vapeur à 130°C

A l'aide des touches   vous pourrez régler la température avec des steps de 5°C dans une plage de température comprise entre 70°C et 130°C préétablis.
Après quelques secondes le programme commence automatiquement.

Durant la régénération la chambre de cuisson est réchauffée à la vapeur et à l'air chaud qui permet d'obtenir un réchauffement rapide et homogène des aliments sans les sécher.

Ce programme permet de modifier, selon le type d'aliment à régénérer, la température interne du four

de façon à gérer à discrétion cette fonction et donc ce type de fonction est particulièrement indiqué pour :

Réchauffer à une température comprise entre 70°C et 130 °C les aliments précuisinés;

Préparer des plats précuisinés et demi-cuits, des plats surgelés à une température comprise entre 70°C et 130 °C

NB: pour ces types de plats, n'oubliez pas d'introduire dans le four de la vaisselle appropriée (pas de matériel synthétique ou similaire), de les placer sur la grille en ayant soin d'enlever les couvercles éventuels.

VAPEUR COMBINEE AVEC CUISSON VENTILEE

J'allume le four à l'aide de la touche ⓘ

FR



Je sélectionne Vapeur Combinée

A l'aide des touches ▼ ▲ vous pourrez régler la température avec des steps de 5°C dans une plage comprise entre 50°C et 230°C programmables.

Ce type de cuisson s'appelle également "Cuisson professionnelle" car les aliments à cuire sont enfournés dans la chambre de cuisson froide qui n'est pas préchauffée.

Après la mise en service, lors de la première phase les aliments à cuire sont exposés à la vapeur (dite même vaporisée), ensuite après une durée d'exposition à la vapeur selon le volume de remplissage, et donc des dimensions des aliments à cuisiner, l'appareil passe automatiquement à la seconde phase

– la phase à air chaud.

Ce type de fonction est particulièrement indiquée par exemple pour les grands morceaux de viande, les poissons de grandes dimensions; la cuisson de grands pains de farine blanche, brune ou intégrale, avec du levain ou de la pâte levée de 190 °C à 210 °C et des cuissons de pâtes feuilletée farcies et non, fraîches ou surgelées de 190 °C à 210 °C

ATTENTION: Pour effectuer de façon optimale deux "cuissons professionnelles" consécutives, faites refroidir le four avant la seconde enfournée.

BOUFFEE DE VAPEUR



FR

Cette fonction particulière peut être uniquement utilisée durant l'usage des fonctions traditionnelles du four.



Une fois le four allumé, la bouffée de vapeur ne sera disponible que lorsque la cavité interne aura dépassé 100° C. La touche ne s'allume qu'à ce moment-là.



La bouffée fonctionnera pendant cinq minutes et humidifiera les aliments pour que ces derniers soient moins secs durant la cuisson. Elle est indiquée pour les rôtis, les gros morceaux de viande, de poissons et les cuissons plus soft.


NB: CETTE FONCTION NE S'ALLUME PAS AVEC LES FONCTIONS DE CUISSON A LA VAPEUR.

Sur le tableau suivant nous indiquons les résultats des tests de cuisson exécutés dans nos laboratoires par un cuisinier professionnel, en tout cas il s'agit d'indications et les valeurs que nous proposons servent à expérimenter les recettes personnelles et à obtenir toujours les meilleurs résultats!

PLATS A PREPARER	POIDS (g.)	FONCTION	Tempér. four. °C	Tempér. vapeur °C	NIV.	ACCESSOIRES CONSEILLES	Temps (minutes)
GAMBAS AUX RAVIOLIS	1700	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	55
RISOTTO AUX FRAISES	1200	Vapeur 100°C		100	2	Grille	15
RISOTTO AU CASTELMAGNO	1200	Vapeur 100°C		100	2	Grille	15
COCKTAIL DE GAMBAS	100	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	15
PAINS AU LAIT	800	VENTILE + Vapeur 100°C	175	100	2	Griglia + Teglia forata	30
SALADE DE RIZ VENERE	500	Vapeur 100°C		100	2	Grille	35
REGENERATION PLATS DE RESISTANCE	1 portion	Vapere 130°C		120	2	Grille	20
REGENERATION LEGUMES	1 portion	Vapeur 130°C		120	2	Grille	20
REGENERATION DES PLATS AVEC DES LEGUMES	1 portion	Vapeur 130°C		120	2	Grille	20

POULET ROTI FARCI	1800	VENTILE + Vapeur 100°C	210	100	2	Grille	85
DAURADES DELICATES	1300	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	35
QUEUE DE LOTTE A LA SAUCE D'ORANGE	800	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	30
DAURADES A LA VAPEUR AVEC PUREE D'AUBERGINES	2000	VENTILATO + Vapere 100°C	200	100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	45
TRUITES A LA SAUCE D'AROMES	600	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	35
MOULES GRATINEES	1000	Vapeur 100°C + GRILLE	MAX	100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	25
						Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	8
PALOURDES AU VIN BLANC	1000	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	35
FILET DE MERLAN A LA SAUCE D'AGRUMES	1000	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	25
FILET DE SAUMON A L'ORANGE	700	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	20
BOUQUETS DE LEGUMES	1000	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	35
CHOU-FLEUR GRATINE	700	Vapeur 100°C + GRILLE	MAX	100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	25
						Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	10
SALADE DE POMMES DE TERRE A LA DANOISE	800	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	45
LEGUMES A LA VAPEUR AVEC SAUCE DE TOFU ET THON	1000	Vapeur 100°C		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	30

CLEAN

J'allume le four avec la touche 
Je sélectionne le programme CLEAN;
La page-écran suivante apparaîtra sur l'afficheur:



FR

A l'aide des touches ▼ ▲ choisissez "FORNO" [FOUR]. A ce moment-ci en sélectionnant la touche START qui clignote je déclencherai le programme de nettoyage interne.

Les pages écran suivantes s'afficheront

Une fois insérée (si vous l'avez déjà insérée, c'est la même chose), presser START pour la seconde fois pour déclencher le cycle de nettoyage. 15 minutes après le start le four aura terminé le programme, un signal acoustique vous avertira et la mention suivante :

Ouvrir la porte en faisant attention à la vapeur chaude qui en sortira. Lorsque la porte est ouverte, le signal sonore se bloque, les incrustations dues aux cuissons présentes à l'intérieur du four, et dues au cycle qu'on vient d'exécuter, seront beaucoup moins résistantes et s'élimineront très facilement.

Au terme du nettoyage interne du four, éteindre ce dernier au moyen de la touche ON/OFF. Une fois éteint, le four indique qu'il faut :

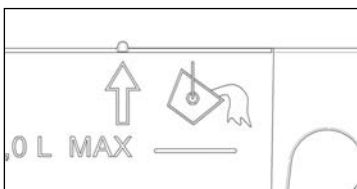
INSERER LE
RESERVOIR
REPLI

CYCLE
DE
NETTOYAGE
TERMINE

OUVRIER LA
PORTE

RETIRER LA
CASSEROLE

JUSQ' AU
SYMBOLE




Une fois que le bac est extrait en partie (regarder le symbole de la flèche sur le côté gauche ou les deux entailles au-dessus de la carafe), pressez START et ceci déclenchera la vidange du circuit de production de la vapeur avec la mention suivante:

ECHAPPEMENT

Une fois que l'évacuation est terminée, la mention suivante apparaîtra :

A présent, videz la carafe et la laisser égoutter.

NETTOYAGE DU CIRCUIT A LA VAPEUR

J'allume le four avec la touche ;
Je sélectionne le programme CLEAN;
La page-écran suivante apparaîtra sur l'afficheur:



A l'aide des touches ▼ ▲ choisissez " CIRCUITO VAPORE " [CIRCUIT VAPEUR]. A ce moment-ci en sélectionnant la touche START qui clignote je déclencherai le programme de nettoyage interne.

Les pages-écran s'afficheront :

INSERER LE
RESERVOIR
REMPLE

FR

Une fois insérée (si vous l'avez déjà insérée, c'est la même chose), pressez START pour la seconde fois pour déclencher le cycle de nettoyage. Quelques minutes après le démarrage, le four termine le programme ; un signal sonore vous avertit et le message suivant s'affiche :

CYCLE
DE
NETTOYAGE
TERMINE

OUVRIR LA
PORTE

FR

Lorsque la porte est ouverte, le signal sonore se bloque. Ensuite, lorsque le four est éteint, celui-ci signale simultanément à l'alarme sonore :

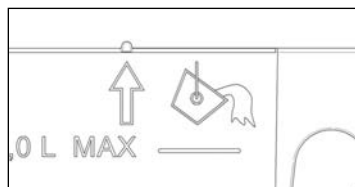
NECESSAIRES
DEVERSER
L'EAU
OUVRIR
LA PORTE

Ouvrez la porte pour extraire le bas :

RETIRER LA
CASSEROLE

JUSQ' AU
SYMBOLE


Une fois que le bac est extrait en partie (regardez le symbole de la flèche sur le côté gauche ou les deux entailles au-dessus de la carafe), pressez START ce qui déclenchera la vidange du circuit de production de la vapeur



avec la mention suivante:

ECHAPPEMENT

Une fois que l'évacuation est terminée, la mention suivante apparaîtra :



VIDER LE
RESERVOIR

A ce moment-ci videz la carafe et faites-la égoutter, n'oubliez pas qu'avec ce programme vous maintiendrez plus sain votre four et vous éviterez des stagnations d'eau; vous maintiendrez également le circuit de production de la vapeur plus efficient.

NB: si, en vidant la carafe, vous vous apercevez que l'eau contenue n'est pas parfaitement limpide, répétez le cycle de nettoyage jusqu'à ce qu'elle soit complètement claire.

FR

REMARQUE IMPORTANTE

Si, durant un des cycles de nettoyage préétablis, une coupure de courant devait se produire, même quand ce dernier sera rétabli, le four vous fera obligatoirement effectuer une vidange du circuit même s'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.

Ce four est l'unique en son genre à ne pas avoir besoin de décalcifiants pour maintenir en bon état le système de production de la vapeur.

De temps en temps le four vous conseillera d'effectuer un cycle de nettoyage faites-le!

FONCTIONS AUTOMATIQUES: RECETTES

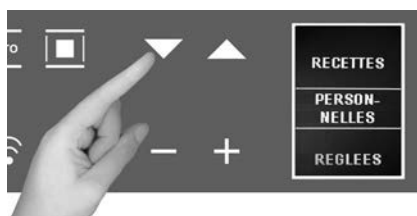
Pour accéder à la fonction recettes exécutez la procédure suivante:

J'allume le four avec la touche **⏻**;

Je sélectionne la fonction AUTOMATICO [AUTOMATIQUE]



FR

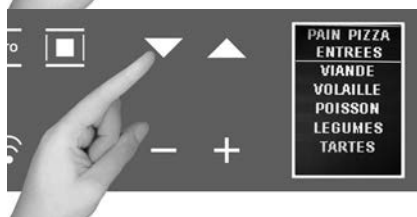


L'afficheur visualise les 2 options:

- recettes personnelles;
- recettes programmées

Choisissez la programmation désirée avec les touches ▼ ▲;

A l'aide de la touche **■** je confirme le choix;



compare il seguente menù;

agissez sur les touches ▼ ▲ pour choisir le type de plat et à l'aide de la touche **■** je confirme le choix;



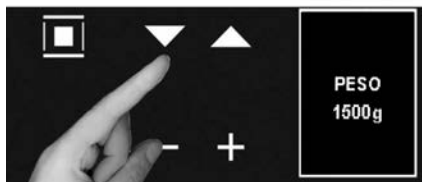
le menu suivant s'affiche;


agissez sur les touches ▼ ▲ pour choisir le type de plat et à l'aide de la touche **■** je confirme le choix;



le menu suivant s'affiche;

agissez sur les touches ▼ ▲ pour choisir le type de plat et à l'aide de la touche **■** je confirme le choix;



La page-écran du poids s'affiche et en agissant sur les touches ▼ ▲ je choisis une des valeurs préétablies et à l'aide de la touche  je confirme le choix;




Au terme des programmations l'afficheur résume la recette programmée.

Les deux points du temps de durée de la cuisson (0:40) clignoteront pour indiquer qu'il est possible de la modifier.

Pour le modifier agir sur les touches **- et +**.


FR

Ou bien sélectionnez directement la fonction  qui clignote ; c'est ainsi que commence le programme de cuisson avec le décompte du temps présélectionné sur l'afficheur.

ATTENTION : certaines recettes utilisent le préchauffage ; il faut donc introduire le mets une fois que le four a atteint la température sélectionnée et l'afficheur indique "PRECHAUFFAGE TERMINE INTRODUIRE LE METS".

**PROGRAMME
FINIS
RETIRER
LE
PLAT**

Une fois que la cuisson est terminée, la mention ci-contre apparaît sur l'afficheur, l'avis acoustique s'allume et reste ainsi jusqu'à ce que j'agisse en pressant une touche quelconque ou en ouvrant la porte.

NB: à tout moment, si je commet une erreur en choisissant des valeurs et/ou si je désire changer la programmation de ma recette, je peux sélectionner  qui annule et me permet de repartir du début de la procédure.

N.B.: Si l'on effectue des cuissons de recettes préétablies dont les paramètres de temps sont modifiés, durant le bip sonore, au terme de la cuisson la page-écran suivante s'affichera:

**SOUHAITEZ
VOUS SAUVER
LA RECETTE?**
NON OUI

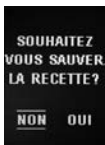
Voir la façon d'enregistrer les recettes au paragraphe suivant




IMPORTANT
AU TERME DE LA CUISSON A VAPEUR, LE FOUR DEMARRE LE CYCLE DE VIDANGE DU CIRCUIT DE L'EAU.

PERSONNALISATION DES RECETTES

Une fois que le temps de cuisson d'une recette préétablie et exécutée est modifié, nous pouvons l'enregistrer pour la prochaine fois, en mémorisant les nouveaux paramètres utilisés (poids et temps de cuisson).

A la fin du cycle de cuisson de la recette modifiée l'icône ci-dessous s'affichera et pour pouvoir l'enregistrer il faut agir de la façon suivante:



- avec la touche **+** choisissez «OUI»
- confirmez avec la touche  le temps utilisé s'affiche,
- modifiez avec + et - et confirmer avec , le poids utilisé s'affiche,
- modifiez avec + et - et confirmer avec , le message s'affichera

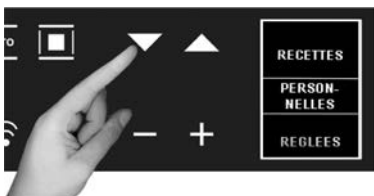
«Recette enregistrée POS. 1/1» et ainsi de suite en nombre croissant




Chaque fois que j'accède au menu «RECETTES PERSONNELLES» je trouve mes recettes enregistrées dans une liste.




Si la mémoire dédiée à l'enregistrement des recettes personnelles ne suffit pas, l'afficheur visualise le message: «MEMOIRE PLEINE IMPOSSIBLE SAUVER».

Avant d'enregistrer ma recette je dois en effacer d'autres du menu de la façon suivante:




- je sélectionne la fonction .
- en tapant je rentre dans la section «RECETTES PERSONNELLES» où je trouve toutes les recettes enregistrées;
- à l'aide des touches   je fais défiler le menu pour sélectionner la recette que je désire éliminer.

NB: les noms sont donnés par défaut par le menu;

Une fois que la recette à éliminer s'affiche, je sélectionne la touche  en la tenant pressée jusqu'à ce que la page-écran successive s'affiche:



Par défaut la sélection sera programmée sur **NO [NON]**, mais en pressant les touches + et - je sélectionne **SI [OUI]** et je confirme avec .



- L'afficheur communique que la recette a été éliminée;

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT :

L'ampoule du four doit avoir des caractéristiques précises :

- a) Structure indiquée pour les hautes températures (jusqu'à 300° C) ;
- b) Alimentation : voir valeur V/Hz indiquée sur la plaque d'immatriculation ;
- c) Puissance 25 W ;
- d) Culot du type G9.

FR

Attention : s'assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer l'ampoule pour éviter les décharges électriques.

- Pour éviter tout dégât, poser un chiffon de vaisselle à l'intérieur du four ;
- Dévissez les vis de fixation du cadre en acier ;
- Enlever l'ampoule grillée en l'extrayant de son logement sans la casser ;
- Insérer l'ampoule neuve sans la toucher avec les mains (nous conseillons d'utiliser un gant en latex jetable) ;
- Remonter le cadre inox en veillant à ne pas écraser le joint en silicone ;
- Fixer de nouveau les vis en inox enlevées précédemment
- Branchez correctement l'appareil sur la ligne d'alimentation.



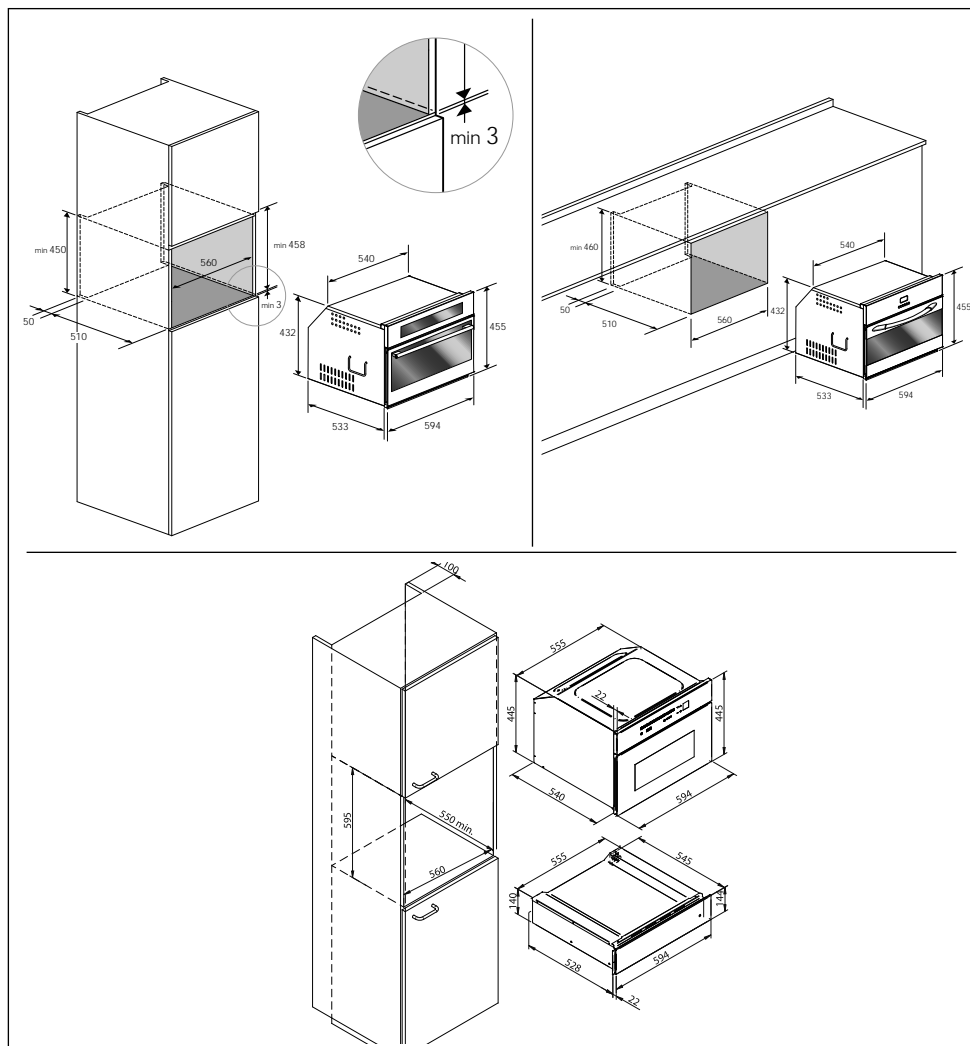
POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four

Le four peut être installé sous le plan de cuisson, dans une colonne, ou associé au tiroir chauffe-plats correspondant. Les dimensions de l'encastrement doivent être celles qui sont indiquées sur la figure.

Le matériau du meuble doit être résistant à la chaleur.

Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec des vis et des douilles qui sont fournis comme sur la figure ci-contre.



FR

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement électrique s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation sont en mesure de satisfaire ce qui est indiqué sur la plaque d'identification appliquée sur la partie antérieure du four;
- l'installation soit munie d'une connexion à la terre selon les normes et les dispositions de la loi en vigueur.

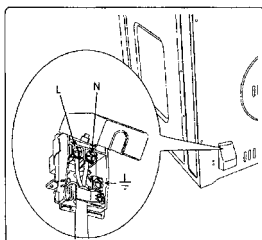
La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi. Le câble ne doit atteindre en aucun cas une température supérieure de 50° C à la température ambiante.

Ce four doit être connecté à l'alimentation au moyen d'un câble d'alimentation avec une fiche spéciale qui est compatible avec la prise montée dans l'installation électrique qui alimente ce four.

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche ou d'un autre dispositif qui assure le débranchement au réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet la complète déconnexion dans les conditions de la catégorie de la surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus sur le réseau d'alimentation conformément aux règles de l'installation. La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être proches de l'appareil installé.

N.B. Le constructeur décline toute responsabilité si les normes contre les accidents sur le lieu de travail et les faits exposés ci-dessus ne sont pas respectés.

TYPES ET DIAMETRE MINIMAL DES 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



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 Resultate erzielen werden. Mit diesem modernen Gerät möchten wir Ihnen unsere besten Glückwünsche aussprechen.

WICHTIGE ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE, SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

DE



**WICHTIGE ANLEITUNGEN UND
SICHERHEITSHINWEISE**



**SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGEN
GEBRAUCH AUFBEWAHREN**

DIESES PRODUKT WURDE FÜR DEN HEIMISCHEN GEBRAUCH KONZIPIERT.

DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUS EINER FALSCHEN INSTALLATION ODER DER UNSACHGEMÄSSEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER EINSCHRÄNKUNG DER SINNE VERWENDET WERDEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER DIE NOTWENDIGE ERFAHRUNG ODER KENNTNIS VERFÜGEN, WENN DIESE NICHT VON EINER FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON BEAUFSICHTIGT WERDEN.

KINDER MÜSSEN KONTROLLIERT WERDEN UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

ES IST VERBOTEN, TÖPFE ODER ÄHNLICHES, ALUFOLIE ODER ÄHNLICHES ZUM GAREN IN KONTAKT MIT DEM UNTERTEIL DES OFENS ZU BRINGEN.

WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. ACHTEN SIE DARAUF, NICHT DIE HEIZELEMENTE IM OFENINNEREN ZU BERÜHREN.

ACHTUNG

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen so lange nicht in Betrieb genommen werden, bis er von Fachpersonal repariert wurde;
- Reparaturen, Änderungen oder Manipulationen des Geräts oder an dessen Inneren, insbesondere an unter Spannung stehenden Teilen, dürfen nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder angemessen geschulten Personen ausgeführt werden. Unangemessene Reparaturen können zu schweren Unfällen, Beschädigung des Geräts und der Installationen und Betriebsstörungen verursachen.
Es wird darauf hingewiesen, dass die Lampen im Inneren des Ofens nur von Fachpersonal ausgewechselt werden dürfen nachdem das Gerät vom Stromnetz abgetrennt wurde.
- Bei Betriebsstörung des Geräts oder für dessen Reparatur wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

WICHTIG

- Als Vorsichtsmaßnahme vor jeder Reinigung des Ofens immer den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen oder die Stromzufuhr des Geräts abtrennen.
- Keine sauren oder basischen Substanzen verwenden (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten usw.). Keine Produkte auf Chlorbasis, mit Säure oder Scheuermittel zur Reinigung der lackierten Teile verwenden.

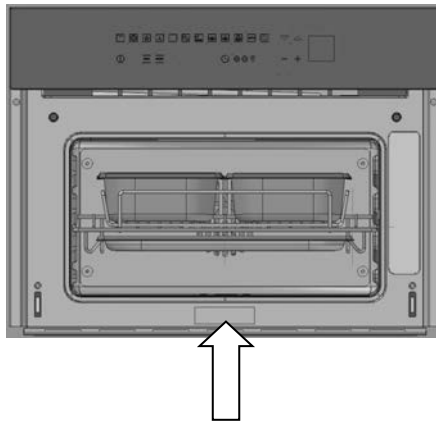
PFLEGE UND WARTUNG

- Der Ofenraum besteht aus wertvollem Edelmetall. Falsche Wartung kann zu Korrosion führen;
- Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden und es sind alle Essensreste zu entfernen;

- Den Ofen nicht direkt nach dem Garen reinigen, die Dampftropfen können sehr heiß sein (Verbrennungsgefahr). Kontrollieren Sie auf dem Display, dass die Temperatur niedrig ist oder nicht mehr angezeigt wird.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür bei laufendem Ofen. Der austretende Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Falls es zu einem Stromausfall kommen sollte, lässt der Ofen Sie bei erneuter Stromzufuhr einen Entleerungszyklus des Kreislaufs ausführen, auch wenn sich kein Wasser in seinem Inneren befinden sollte.
- Für die Reinigung der Glastür des Ofens keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche verkratzen und zu Glasbruch führen können.
- Beim Reinigen darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nur leicht angefeuchtete Tücher verwenden.
- Niemals Wasser in das Geräteinnere oder auf das Geräteäußere spritzen.
- Keine Dampfreiniger verwenden – das eintretende Wasser kann Schäden verursachen.
- Das Gerät nicht zum Heizen oder Befeuchten eines Raumes verwenden.
- Die Möglichkeit der Kindersicherung (Sperrfunktion) nutzen.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C installiert und benutzt werden.
- Bei Frostgefahr kann das Wasser in den Pumpen frieren und diese beschädigen.
- Verwenden Sie nur das für diesen Ofen empfohlene Bratenthermometer.

WICHTIG

Das Ofenkennschild ist auch bei installiertem Ofen zu sehen. Auf diesem Schild, das Sie bei Öffnen der Ofentür sehen, sind alle Kenndaten des Geräts angegeben, die Sie bei Anforderung von Ersatzteilen nennen müssen.



DE

ERSTER GEBRAUCH

Der Ofen muss gründlich mit Wasser und Seife gereinigt und gut ausgewaschen werden. Den Ofen ca. 30 Minuten auf höchste Temperatur heizen. Auf diese Weise werden alle restlichen Fette der Verarbeitung beseitigt, die zu unangenehmen Gerüchen beim Garen führen könnten. Verwenden Sie die Umluftfunktion mit Gebläse bei leerem Ofen (ohne Zubehör). Vor dem ersten Gebrauch der Zubehörteile müssen diese sorgfältig mit einem in alkalischer Lösung getauchten weichen Tuch sehr heiß abgespült werden.

VERWENDUNG DES FLACHEN GITTERS

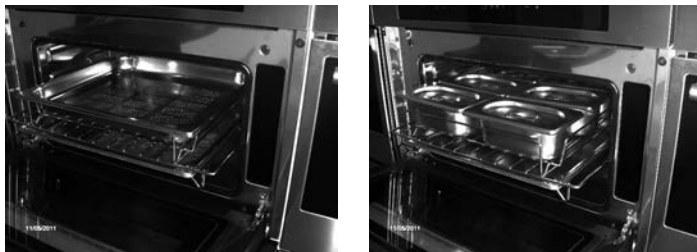
Um das flache Gitter herauszunehmen, ziehen Sie das Gitter bis zum Einrasten zu sich heran, dann heben Sie es nach oben, bis Sie es komplett herausnehmen können. Um das flache Gitter wieder einzuschieben, halten Sie dieses schräg auf 45° und schieben es bis zum Anschlag ein, dann positionieren Sie es waagrecht und schieben es bis ganz hinten hinein.



Wenn das flache Gitter mit einem Tropfbehälter versehen ist, dann müssen Sie diesen zum Herausnehmen leicht anheben und zu sich ziehen. Wieder einschieben, bis er an seinem Sitz einrastet.

VERWENDUNG DES GELOCHTEN BEHÄLTERS

Dieser Behälter wird zum Dampfgaren benutzt und wird kombiniert mit seiner Halterung auf dem flachen Gitter positioniert.



DE

Es wird die kombinierte Verwendung mit dem flachen Tropfbehälter empfohlen, um Spritzer beim Garen des Gerichts aufzufangen.

UMWELTSCHUTZ

Die Unterlagen dieses Geräts sind auf chlorfrei gebleichtem oder recyceltem Papier gedruckt, um einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Die Verpackungen sind umweltfreundlich konzipiert und können weiterverwertet oder recycelt werden, da es sich um ökologische Erzeugnisse handelt.

Durch das Verpackungs-Recycling tragen Sie zur Einsparung von Rohstoffen bei und zur Verringerung des Volumens von Industrie- und Hausmüll.

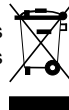
DAS VERPACKUNGSMATERIAL ist 100% recycelbar und mit dem Recyclingsymbol versehen. Für die Entsorgung die örtlichen Auflagen befolgen. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um potentielle Gefahrenquellen handelt. DIESES GERÄT ist in Konformität mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE, über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) 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 unter Einhaltung der örtlichen Auflagen zur Abfallentsorgung erfolgen.

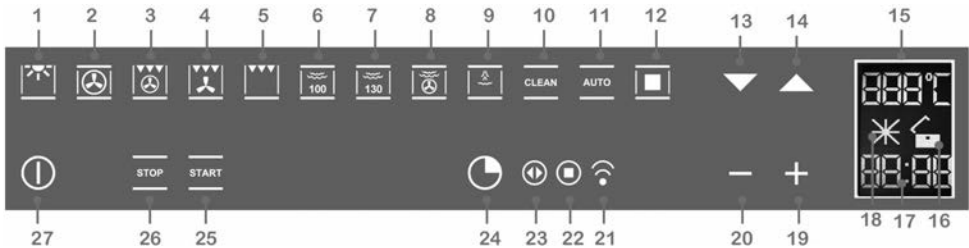
FÜR WEITERE INFORMATIONEN zur Behandlung, der Rückgewinnung und das Wiederverwerten dieses Produkts die zuständige lokale Behörde, die Müllabfuhr oder das Geschäft kontaktieren, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



VOR DEM ABRÜSTEN unbrauchbar machen und dazu das Netzkabel abschneiden.

DAMPFBACKOFEN 45

ÜBERBLICK DER BEDIENUNG



STANDDARGARFUNKTIONEN: von 1 bis 5;
 TEMPERATUREINSTELLUNG; GARZEIT: 19 und 20;
 ON/OFF + SPERRE (KINDERSICHERUNG): 27;
 FUNKTIONEN MIT DAMPFBACKOFEN: von 6 bis 9;
 FUNKTION CLEAN (Selbstreinigung): 10;
 REZEPTFUNKTIONEN: 11 und 12;
 FUNKTIONEN MENÜDURCHBLÄTTERN: 13 und 14;
 TIMER-FUNKTIONEN: 24;
 TIMER-EINSTELLUNG: 19 und 20;

DE

- 1 Ofenbeleuchtung;
- 2 Umluft;
- 3 intensiv (Grill+ Umluft);
- 4 Grill mit Umluft;
- 5 Grill;
- 6 Dampf bis 100 °C;
- 7 Dampf bis 130 °C;
- 8 Dampfgaren kombiniert mit Umluft
- 9 Dampfstoß;
- 10 Funktion CLEAN;
- 11 automatische Systemeinstellungen (Rezepte);
- 12 Funktion Display-Einstellungen bestätigen;
- 13 Blättern auf dem Display nach unten, Gartemperatur verringern;
- 14 Blättern auf dem Display nach oben, Gartemperatur steigern;
- 15 Anzeige der auf dem Display eingestellten Temperaturen;
- 16 Kindersicherung ein/aus;
- 17 Funktion Timer-Anzeigen;
- 18 Zeitzählung;
- 19 Funktion Einstellungen steigern;
- 20 Funktion Einstellungen verringern;
- 21 Funktion Timer "Minutenzähler";
- 22 Funktion Timer "Ende der Garzeit";
- 23 Funktion Timer "Garzeit";
- 24 Timer-Funktion;
- 25 Funktion "START" Funktion starten;
- 26 Funktion "STOP" Funktion ausschalten;
- 27 Funktion on/off und Sonderfunktion Kindersicherung (child lock)".

BITTE BEACHTEN: Alle Einstellungen / Änderungen der Funktionen werden durch einen Signalton bestätigt.

Eine weitere Funktion, die während des Dampf Garens eingestellt werden kann, ist PAUSE. Diese Funktion aktiviert sich, wenn erneut die Taste der gewählten Funktion betätigt wird. Diese Taste beginnt zu blinken, bis – nach Beendigung der zu erledigenden Tätigkeit – diese erneut gewählt wird (denken Sie daran, dass der Garvorgang nicht beendet wird!)

VORSTELLUNG DES OFENS

Sehr verehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Ihr neuer Ofen wird von einer elektronischen Karte gesteuert, die den Ofenbetrieb kontinuierlich kontrolliert, um alle seine Leistungen zu verbessern. Die Steuerung vom Typ Touch Control ist die neueste ihrer Art, präzise und zuverlässig. Die Schnittstelle ist elegant, übersichtlich und zurückhaltend, intuitiver denn je!

DE Wenige Tasten, viele Funktionen, keine komplizierten Kombinationen oder Tastenfolgen - konzentrieren Sie sich auf das Rezept, Ihr Ofen ist mit zwei Handgriffen einsatzbereit!

INSTALLATION UND ANSCHLUSS

Verehrte Kundin, geehrter Kunde, dieser Ofen ist ein hoch entwickeltes elektronisches Gerät und wird als lange haltendes Gut eingestuft. Er muss von Fachpersonal installiert werden, das bezogen auf die Anschlüsse der Stromleitung und den Einbau in das Küchenmöbel sachgerecht vorgeht. (SIEHE EINBAUANLEITUNG AUF SEITE 120)

Erster Anschluss

Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, dann kann auf dem Display die Sprachauswahl erscheinen;



mit den Tasten ▼ ▲ können Sie die gewünschte Sprache wählen und mit der Taste □ die Auswahl bestätigen.

Von jetzt an bleibt die gewählte Sprache gleich, auch bei späteren Stromausfällen. Der Ofen geht nun in die Funktion DEMO MODE.

Vorfürmodalität DEMO MODE

So heißt die Betriebsart, in der der Ofen sich normalerweise befindet, wenn die Stromzufuhr ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten:



Zweck ist es, alle Möglichkeiten der Steuerungen anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen. In dieser Betriebsart wird der Ofen NIE wirklich betätigt, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet!!

Das Bedienfeld ist NICHT AKTIV und der Ofen reagiert von daher nicht auf die Befehle!



Um die Vorfürmodalität zu deaktivieren, berühren Sie fünf Sekunden lang das Licht-Symbol: Die Steuerung geht in die normale Betriebsart über und kann nun eingeschaltet werden.

DE

UHRZEIT EINSTELLEN



Der Ofen signalisiert den Anschluss an das Stromnetz mit einem zweifachen Signalton. Um die Systemuhrzeit einzustellen, betätigen Sie die Taste „TIMER FUNKTIONEN“ 3 Sekunden lang.



Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.



Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein: Während der Einstellung blinken die Trennpunkte. Die Uhrzeit wird erfasst, wenn die Punkte fix leuchten.

MÖGLICHE AKTIONEN BEI AUSGESCHALTETEM OFEN O


DE


- Ofenbeleuchtung einschalten



Die Ofenbeleuchtung wird bei Drücken des Symbols lt. Abbildung ein- bzw. ausgeschaltet.

- Sprachänderung

Bei ausgeschaltetem Ofen können Sie die Display-Sprache ändern, wenn Sie gleichzeitig  und die Taste + unten rechts mindestens 3 Sekunden lang drücken.

Mit ▼ ▲ wählen Sie die Sprache und bestätigen diese dann mit .


- Einstellung der Timerfunktion "Minutenzähler"

Siehe Kapitel auf Seite 108.

OFEN EINSCHALTEN



Der Ofen wird durch Drücken des Symbols lt. Abbildung eingeschaltet.

Um die Ofenfunktionen zu aktivieren, drücken Sie immer  abgesehen von der Funktion Ofenbeleuchtung und Zeitschaltuhr (Timer), die unabhängig sind.


Die Steuerung aktiviert alle Icons, die dann hintergrundbeleuchtet werden.

ANM.: Denken Sie daran, dass nur eingeschaltet werden kann, wenn die Sperrfunktion deaktiviert ist.



Eine Minute lang nach dem Einschalten erscheint die Schrift ON auf dem Display, die Steuerung wartet, das die Garfunktion gewählt wird. Andernfalls wird das Einschalten als ungewollt interpretiert und die Steuerung schaltet aus Sicherheitsgründen automatisch den Ofen aus und es erscheint einige Sekunden lang die Schrift OFF auf dem Display.

Sperrfunktion (oder Kindersicherung)

Die Sperrfunktion wird ein- bzw. ausgeschaltet, indem die Taste  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt wird.



DE

Das Symbol Vorhängeschloss OFFEN zeigt an, dass die Sperrfunktion nicht aktiv ist.



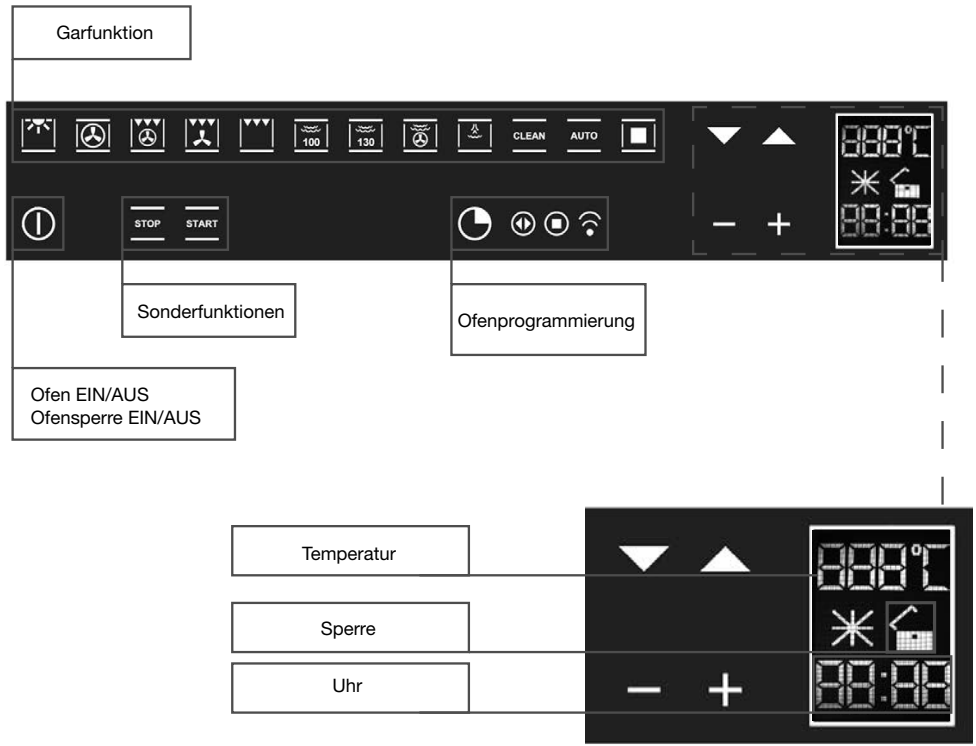
Die Betriebsart des Ofens kann jederzeit ein- bzw. ausgeschaltet werden.



Das Symbol Vorhängeschloss GESCHLOSSEN zeigt an, dass die Sperrfunktion aktiv ist.

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Übersicht der Bedientafel




DE

Die Garfunktionen


Mit der Steuerung stehen Ihnen elf spezifische Kochfunktionen zur Verfügung! Um eine Funktion zu aktivieren, müssen Sie nur das entsprechende Symbol berühren. Bei jeder Funktion ist eine Temperatur eingestellt, die auf Kochtests bei Rezepten basieren, die normalerweise benutzt werden und die Sie problemlos nach Ihrer Erfahrung verändern können.

Ofenfunktionen

 Ofenbeleuchtung.


 Bei diesem Gartyp lässt das Gebläse in der Rückwand die warme Luft im Ofeninneren zirkulieren und verteilt diese somit gleichmäßig.

Das Garen erfolgt schneller als beim herkömmlichen Backen. Dieses System ist geeignet, wenn Sie auf mehreren Einschüben garen möchte und auch für unterschiedliche Speisen (Fisch, Fleisch usw.).

 Gartyp zum Grillen oder Bräunen von Gerichten. Das Gitter mit dem zu garenden Gericht muss in die 2. oder 3. Position von unten eingeschoben werden. Mindestens 2 Minuten vorheizen, bevor das Gericht in den Ofen geschoben wird.

 100 Dampfgaren 100°C (voreingestellt auf 100°C und einstellbar bis 40°C).

 130 Dampfgaren mit 130°C (Regenerierung, voreingestellt auf 130°C und verstellbar bis auf 70°C)






















 Dampf kombiniert mit Umluft

 Dampfstöße

CLEAN Clean Ofen/Dampfproduktionskreislauf (einstellbare oder automatische Programme für die Ofeneffizienz)

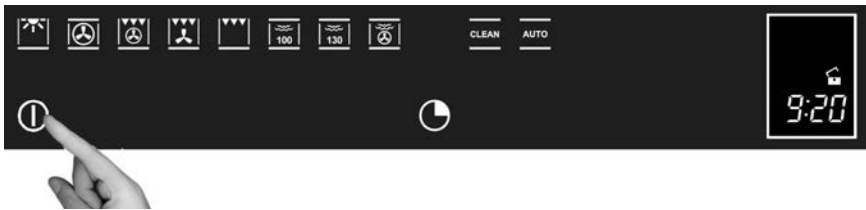
AUTO Zugriff auf die voreingestellten Rezepte

In der folgenden Tabelle finden Sie die Resultate der Kochtests, die in unseren Kochlabors von Profiköchen ausgeführt wurden. Es handelt sich um Hinweise und die von uns vorgeschlagenen Werte sollen Ihnen helfen, Ihre eigenen Rezepte auszuprobieren und dabei immer die besten Ergebnisse zu erzielen!

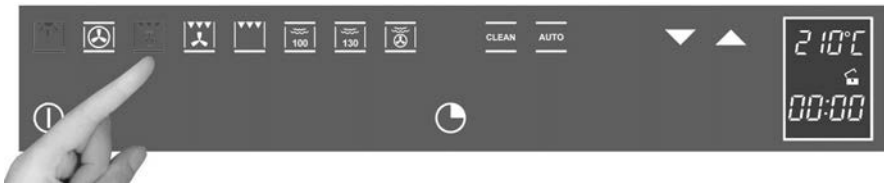
										
										
	140-160	160-180	190	MAX	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2-3	2-3	2-3	2	2	2-3	2	2	3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Kochen einfach gemacht

Mit nur zwei Gesten können Sie dank der allerneusten Steuerlogik Ihren Kochvorgang einstellen: Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Funktion, die für das von Ihnen gewünschte Gericht am besten geeignet ist... Auswählen und einfach nur berühren!



DE Dann



Die Steuerung schlägt für jede Funktion eine Temperatur vor. Diese können Sie jederzeit ändern, wenn Sie aber der Meinung sind, dass die Temperatur auch für Sie passt, dann brauchen Sie nichts weiter zu tun - der Ofen aktiviert sich in wenigen Sekunden von alleine!

Temperatureinstellung

Die Steuerung verwendet einen Temperaturfühler mit einer Präzision von $\pm 5^\circ\text{C}$ für höchste Zuverlässigkeit der gewünschten Gartemperaturen. Zum Ändern der Temperatur müssen Sie nur die Tasten \blacktriangledown \blacktriangle berühren - der Einstellbereich geht von $+50^\circ\text{C}$ bis MAX.



Sie müssen die Änderung nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.

Während des Heizvorgangs blinkt das Grad-Symbol ($^\circ\text{C}$) und zeigt die Temperaturregelung an, bis die gewählte Temperatur erreicht wird.

Das Erreichen der Temperatur wird durch einen Signalton angekündigt.

Bitte beachten: Bei einigen Modellen kann es die momentane Temperaturanzeige im Ofen geben, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn Sie die eingestellte Temperatur prüfen möchten, dann drücken Sie eine beliebige der Tasten \blacktriangledown \blacktriangle und Sie können bei Bedarf mit diesen die eingestellte Temperatur ändern.

Bitte beachten: Wenn Sie die Tür bei laufendem Ofen öffnen, dann können Dampf oder heiße Luft austreten – seien Sie immer sehr vorsichtig.

ACHTUNG:



Der Ofen wurde so konzipiert, dass er während des Garens das richtige Gleichgewicht zwischen der Wärme bei den verschiedenen Backmodalitäten und dem von den Gerichten selbst erzeugten Dampf bewahrt.

Dieser Vorgang kann dazu führen, dass Sie am Ende des Garvorgangs in der Karaffe den kondensierten Überschuss des Garens finden können (Wasser und gelöstes Fett). Denken Sie daran, die Karaffe zu entleeren und zu reinigen.

Restwärme

Während der Zubereitung der Speisung speichert die Ofenstruktur Wärme. Diese Wärme wird durch eine gute Dämmung und besondere Bauweise vom Rest der Küche fern gehalten. Diese Wärme wird dann allmählich abgegeben und ist dank der Steuerung eine wertvolle Ressource: Die Steuerung zeigt die Temperatur im Ofeninneren nach seinem Ausschalten an, bis eine Temperatur von 50°C erreicht wird.



Nutzen Sie diese Eigenschaft, um Speisen zu wärmen oder um den Garvorgang sanft zu beenden!

DE

Lebensmittelsonde (oder Bratenthermometer)



Die Zartheit und der Geschmack sind das Resultat einer präzisen und funktionalen Steuerung.

Das Bratenthermometer ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und dann benutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!



Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/gesundheitlichen Problemen 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 4.4° bis zu 60°C. 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.

Bitte beachten: Benutzen Sie immer das vom Hersteller gelieferte Thermometer

DE VERWENDUNG DES BRATENTHERMOMETERS

Wie in der vorhergehenden Abb. 1 zu sehen, befindet sich die Buchse für das Bratenthermometer auf der vorderen Ecke links in der Ofenaussparung und ist mit einem Metalldeckel mit Stift geschützt.

Diesen Deckel abnehmen und den Stecker mit dem Thermometer ganz einstecken (Sie hören ein leichtes Einrasten zur Bestätigung).



Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.



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

Zusammenfassend:

- Das Thermometer bei ausgeschaltetem Ofen einführen, das Thermometersymbol erscheint auf dem Display.
- Das Gericht in den Ofen stellen.
- Führen Sie das Thermometer in die Mitte des Gerichts ein und berühren Sie dabei keine Knochen oder fetthaltige Stücke.
- Schalten Sie den Ofen ein mit der Kochfunktion, die für Ihr Rezept am besten geeignet ist.
- Die Ofentemperatur mit den Tasten ▼ ▲ nach Ihren Vorlieben einstellen.

- Nach wenigen Augenblicken beginnt der Ofen mit dem Garen, das Display zeigt die aktuelle Innentemperatur des Gerichts. Mit den Tasten ▼ ▲ können Sie innerhalb der zulässigen Grenzwerte, die von 30 bis 99°C gehen, die Temperatur, die das Gericht in seinem Inneren erreichen soll, nach Belieben einstellen.
- Falls Sie die Temperatur der Ofenmitte während des Garens ändern wollen, dann aktivieren Sie die Taste [] die rot wird und Ihnen die Möglichkeit zur Änderung mit den Tasten ▼ ▲ bietet; nach der Änderung erscheint dann die Momenttemperatur der Ofenmitte.

ANM.: Falls Sie die aktuellen Temperaturen kontrollieren wollen, drücken Sie die Taste [], die Ihnen die aktuelle Anzeige des Bratenthermometers in der Ofenmitte gibt.

Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" entnommen wurde.

LEBENSMITTEL	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

BITTE BEACHTEN: Wenn der Stecker bei begonnener Garzeit entfernt wird, dann blockiert die Steuerung den Ofen UND DER FEHLER WIRD MIT DER SCHRIFT "BRATENSONDE ABGETRENNT" AUF DEM DISPLAY ANGEZEIGT.



Wenn mit Hilfe des Bratenthermometers Essen zubereitet wird, dann werden alle voreingestellten Temperaturen in Übereinstimmung mit der Nutzungsphilosophie auf 165°C verändert: Die Temperaturen können von 120°C bis maximal 250°C verändert werden.

Das Ende der Garzeit wird durch das Erreichen der für das Bratenthermometer eingestellten Kerntemperatur bestimmt. Alle Funktionen der Ofenprogrammierung (Timer-Funktionen) werden unterbunden, mit Ausnahme des Hinweissignals Minutenzähler"


DE

Am Ende des Garvorgangs immer daran denken, das Bratenthermometer abzutrennen und den mit dem Gerät gelieferten Deckel anzubringen.

Steuerung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung funktioniert bei allen Garfunktionen und ist von diesen unabhängig, d.h. sie kann je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, wann immer Sie wollen!

Normalerweise bleibt die Ofenbeleuchtung während des Heizvorgangs an und drei Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur. Ab diesem Moment wird das Licht aus Gründen der Energieersparnis ausgeschaltet.

Wenn Sie den Zubereitungsstatus prüfen wollen und dazu das Licht einschalten möchten, müssen Sie nur das Licht-Symbol  berühren. Es bleibt drei Minuten eingeschaltet und geht dann von alleine aus. Sie können das Licht selbstverständlich auch früher durch Berühren des Licht-Symbols ausschalten. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Ofenbeleuchtung immer ein und bleibt so lange an, bis die Tür wieder geschlossen wird.

OFENPROGRAMMIERUNG



Die Programmierung des Ofens bietet Ihnen drei Möglichkeiten zur Steuerung der Garzeit. Diese sind in Kombination mit allen vorhandenen Garfunktionen verfügbar.



Berühren Sie das Timer-Symbol ein Mal. Daraufhin schaltet sich das entsprechende Symbol ein. Das Uhr-Display wechselt die Anzeige der aktuellen Uhrzeit.

DE



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass die Garzeit programmiert werden kann

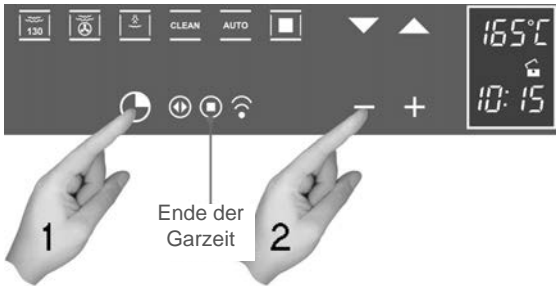


Nach Definition der Garzeit zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an, das Symbol „Garzeit“ leuchtet.

Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang somit beendet. Auf dem Display erscheint die Meldung „Programm beendet, Gericht herausnehmen“: Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu unterbinden oder öffnen Sie die Tür.

Der Ofen schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden.

Timer-Programmierung: Garzeitende



Berühren Sie zwei Mal das Timer-Symbol und das entsprechende Symbol leuchtet:

Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun die Uhrzeit des Garzeitendes programmieren können

Stellen Sie die Uhrzeit des Garzeitendes durch Berühren der Zeichen “+” und “-“ ein.

DE



Nachdem Sie das Garzeitende definiert haben, zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an. Das Symbol „Garzeitende“ leuchtet

Ab diesem Moment beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf dieser Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und die Heizwiderstände werden ausgeschaltet und der Garvorgang somit beendet. Auf dem Display erscheint die Meldung „Programm beendet, Gericht herausnehmen“: Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu unterbinden oder öffnen Sie die Tür.

Der Ofen schaltet sich nach acht Sekunden automatisch aus, wenn keine anderen Kochfunktionen eingestellt werden..

Timer-Programmierung: Späteres Garen

Mit der Kombination der beiden Modalitäten „Garzeit“ und „Garzeitende“ können Sie den Ofen so einstellen, das er mit dem Garen später als zum aktuellen Zeitpunkt beginnt.

Wenn es beispielsweise 8:30 Uhr ist und Sie aus dem Haus gehen, bei Ihrer Rückkehr um 13:00 Uhr aber einen fertigen Braten wünschen, dann gehen Sie folgendermaßen vor:



Bereiten Sie den Braten zum Garen vor und schieben Sie diesen in den Ofen

Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Kochfunktion, dann stellen Sie die Temperatur ein.



Jetzt programmieren Sie die Dauer der Garzeit, angenommen zwei Stunden.



Bestimmen Sie dann das Garzeitende: Die Steuerung addiert normalerweise die aktuelle Uhrzeit mit der Garzeit und schlägt diese Uhrzeit als Garzeitende vor, in unserem Fall wird es also 10:30 Uhr sein (8:30+2:00).

DE



Bearbeiten Sie das Garzeitende, bis dieses mit der von Ihnen gewünschten Uhrzeit übereinstimmt, in unserem Beispiel 13:00 Uhr.



Der Ofen geht nun in den Wartemodus (Stand-by) und schaltet die Ofenbeleuchtung aus.

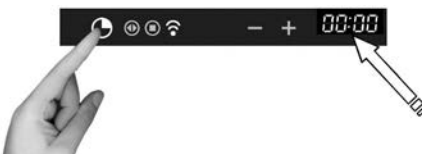
Die Steuerung aktiviert den Ofen von alleine um 11:00 Uhr (13:00-2:00) und schaltet ihn dann um 13:00 Uhr wieder ab - bei Ihrer Rückkehr nach Hause ist der Braten fertig!

Timer-Programmierung: Minutenzähler

Der Minutenzähler ist eine Timerfunktion, die vom Ofenbetrieb unabhängig ist, d.h. der Garvorgang wird nicht blockiert und der Ofen nicht ausgeschaltet, sondern dient als „Wecker“.

Sie können ihn also jederzeit einstellen, beispielsweise als Erinnerung, um außer dem Ofen auch die Herdplatten oder andere Küchenarbeiten zu kontrollieren.

Diese Funktion ist auch bei ausgeschaltetem Ofen verfügbar. In diesem Fall müssen Sie nur ein Mal das Symbol der Timer-Funktionen berühren. Wenn Sie die Funktionen bei eingeschaltetem Ofen verwenden wollen, dann müssen Sie das Symbol der Timer-Funktionen drei Mal in Folge berühren:



Die Trennpunkte blinken und weisen darauf hin, dass Sie nun den Wert bearbeiten können.

Stellen Sie die Minuten mit den Zeichen „+“ und „-“ ein

Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Zeitzählung. Nach Ablauf der genannten Zeit gibt der Ofen Signaltöne aus und es blinkt das entsprechende Symbol. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

Timer-Programmierung: Programm löschen

Um eine Programmierung zu löschen, müssen Sie den zuvor eingegebenen Wert auf Null setzen oder den Ofen ausschalten.

DAMPFGAREN

Dampfgaren ist das in der orientalischen Küche am meisten benutzte System, eignet sich aber auch für unsere Küche. Es geht schnell und hat den Vorteil, dass die Lebensmittel ihren Eigengeschmack behalten. In diesem Fall erfolgt das Garen nicht mit Wasser, sondern mit Wasserdampf.

Der Prozess, der beim Dampfgaren erfolgt, unterscheidet sich vom Kochen. Der Wasserdampf übt nämlich auf die Zellen eine grundlegend andere Wirkung aus als das kochende Wasser. Das Lebensmittel wird auf diese Weise komplett gegart, aber außer Fett treten keine anderen Bestandteile aus dem Gewebe der Lebensmittel.

DE

Die Zellwände und die Sehnen werden dadurch allmählich weicher, die proteinhaltigen Stoffe koagulieren ohne auszutreten, die Stärken blähen sich auf und verbinden sich, Zucker und Mineralstoffe bleiben unverändert. Gleiches gilt für die Gerüche, die auf ein Mindestmaß verringert werden, oder für die Farbstoffe.

Allein das Fett wird durch die Hitzeeinwirkung verflüssigt und aus diesem Grund empfiehlt es sich nicht, große Fleischstücke oder Fische mit Dampf zu garen. Was die Vitamine betrifft, verdienen diese eine besondere Anmerkung, denn diese werden von Wärme generell zerstört. Einige von diesen aber unterliegen je nach Dauer der Garzeit aber nur geringen Veränderungen.

Die Nahrungsmittel, die sich am besten für diese Garmethode eignen, sind alle die, die fettfrei sind, wie beispielsweise Fische, einige Fleischsorten, Hülsenfrüchte, Getreide, Eier, Puddings usw. Holzige Gemüse oder Obst allgemein sind nicht geeignet.

Nützliche Tipps

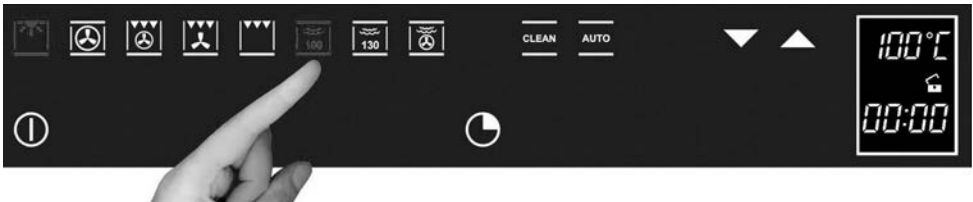
Verwenden Sie den Dampfbackofen immer vom kalten Ofen ausgehend. Es wird davon abgeraten, die Dampffunktion bei warmem Ofen (sofort nach einem normalem Backvorgang) zu verwenden, da die Eigenschaften des Dampfgarens auf diese Weise verloren gehen.


Für das Dampfgaren verwenden Sie möglichst den gelochten Edelstahlbehälter (Gastronormbehälter) kombiniert mit dem niedrigeren Edelstahlbehälter (Tropfbehälter). Der erste wird mit der entsprechenden Halterung auf dem flachen Gitter positioniert und gestattet es dem Dampf, seine Wirkung voll bei dem Gericht zu entfalten und durch die Löcher fließt alles nach unten, was beim Garen freigesetzt wird. Der zweite Behälter, der niedriger ist, wird unter dem Gitter in den entsprechenden Schienen eingeschoben und sammelt die Tropfen auf, was eine Verschmutzung des Ofenraums vermeidet.

Die Halterung des gelochten Behälters kann nach beendetem Garen zu einer hervorragenden Auflage-Abstandshalter zwischen dem Behälter und den Oberflächen werden, auf die Sie diese absetzen möchten, um das soeben gegarte Gericht zu entnehmen.

BETRIEBSARTEN

DAMPFGAREN MIT 100°C



Den Ofen einschalten mit der Taste 

Wählen Sie Dampf mit 100°C

Nach wenigen Sekunden startet das Programm automatisch.

DE

Der vom Generator erzeugte Dampf tritt mit einer Temperatur von 100°C in den Ofenraum und wird mit dem Radiallüfter so verteilt, dass er das gleichmäßige Erwärmen des Gerichts gestattet.

Dies hat den Vorteil, dass Sie auf drei Stufen gleichzeitig kochen können. Dabei müssen Sie nur daran denken, die größeren Gerichte auf die obere Stufe zu stellen und die nicht so voluminösen, wie Gemüse, auf die unteren (von der ersten bis zur dritten Stufe).

BITTE BEACHTEN: Beim Dampfgaren immer den kleinen flachen Edelstahlbehälter und den gelochten Kochbehälter stellen, um Essensreste oder Kondenswasser aufzufangen.

ACHTUNG:

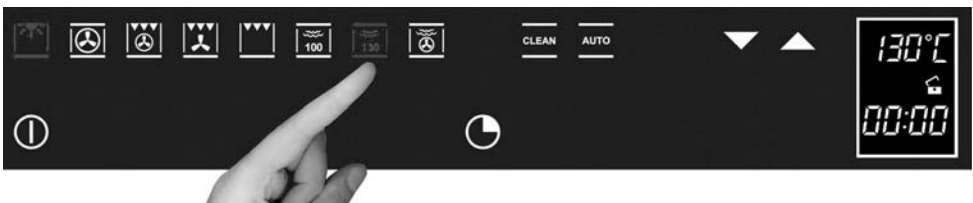


Falls das Display bei Betrieb Wassermangel anzeigen sollte (es ertönt der Signalton), die Tür öffnen und dabei auf den heißen Dampf achten der aus dem Ofen kommt. Nehmen Sie die Karaffe heraus und befüllen Sie diese erneut.



- Bei Schließen der Ofentür nimmt der Ofen den voreingestellten Betrieb wieder auf.
- Drücken Sie ein Mal die "Uhr"-Taste, um den Signalton auszuschalten.

DAMPFGAREN MIT 130°C (Regenerieren)

Den Ofen einschalten mit der Taste 



Wählen Sie Dampf mit 130°C

Mit den Tasten   können Sie die Temperatur in Schritten zu 5°C in einem Bereich einstellen, der von den voreingestellten 70°C bis 130°C geht.

Nach wenigen Sekunden startet das Programm automatisch.

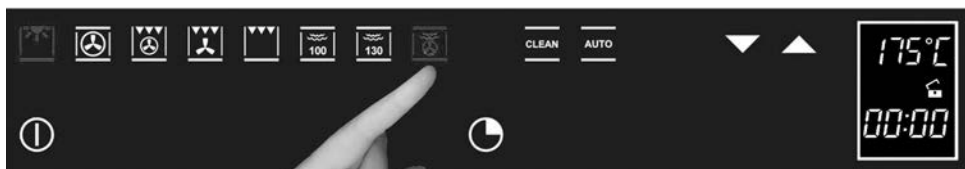
Während des Regenerierens wird der Ofenraum mit Dampf und warmer Luft beheizt, was ein schnelles und gleichmäßiges Erhitzen des Gerichts gestattet, ohne dass dieses trocknet. Dieses Programm gibt die Möglichkeit, die Innentemperatur des Ofens je nach Art des zu regenerierenden Gerichts zu verändern, um diese Funktion nach Ihrem Geschmack zu verwalten. Sie eignet sich besonders für:
Erwärmen vorgekochter Speisen auf 70°C bis 130 °C;
Zubereitung von Fertiggerichten, tiefgefrorenen Gerichten von 70 °C bis 130 °C

BITTE BEACHTEN: Bei dieser Art von Gerichte immer daran denken, das passende Geschirr in den Ofen zu stellen (keine synthetischen Materialien oder ähnlich) und diese auf das Gitter zu stellen und dabei ggf. vorhandene Deckel abzunehmen.



DAMPF KOMOBINIERT MIT UMLUFT

Den Ofen einschalten mit der Taste 

DE



Wählen Sie Dampf kombiniert

Mit den Tasten   können Sie die Temperatur in Schritten zu 5°C in einem Bereich einstellen, der von 50°C bis 230°C geht.

Diese Art des Garens wird auch als „Professionelles Garen“ bezeichnet, denn das zu garende Gericht wird in den kalten und nicht vorgeheizten Ofen geschoben.

Nach dem Start wird das zu garende Gericht in einer ersten Phase dem Dampf ausgesetzt (bedampft), dann nach einer Bedampfung, die vom Füllvolumen abhängt und daher von den Abmessungen des zu garenden Gerichts, geht das Gerät automatisch zur zweiten Phase über – der Heißluftphase.

Diese Funktion ist besonders geeignet bei großen Fleischstücken, großen Fischen, dem Backen von großen Broten aus hellem, dunklem oder Vollkornmehl mit Hefe oder Hefeteig bei 190 °C bis zu 210 °C sowie zum Backen von gefülltem oder leerem Blätterteig, sei er frisch oder tiefgefroren von 190 °C bis 210 °C

ACHTUNG: Um auf optimale Weise zwei „professionelle Garvorgänge“ nacheinander auszuführen, muss der Ofen vor dem zweiten Backvorgang abkühlen.

DAMPFSTOSS



Diese besondere Funktion kann nur bei den traditionellen Funktionen des Ofens verwendet werden.



Nach dem Einschalten des Ofens ist der Dampfausstoss nur dann verfügbar, wenn die Temperatur im Ofeninneren über 100°C liegt. Erst dann kann die Taste eingeschaltet werden.



DE

Der Dampfstoß tritt fünf Minuten in Funktion und befeuchtet die Speisen, die so beim Garen nicht austrocknen. Ideal für Braten allgemein, große Fleisch- und Fischstücke und sanftes Garen.

BITTE BEACHTEN: DIESE FUNKTION WIRD NICHT EINGESCHALTET BEI DEN DAMPFGARFUNKTIONEN.

In der folgenden Tabelle nennen wir die Ergebnisse der Kochtests, die in unseren Laboren von einem Profi-Koch ausgeführt wurden. Es handelt sich in jedem Fall nur um ungefähre Angaben und die von uns vorgeschlagenen Werte dienen dazu, mit eigenen Rezepten zu experimentieren und immer bessere Resultate zu erzielen!

ZU GARENDE GERICHTE	GEWICHT (g)	FUNKTION	Ofen-temp. °C	Dampf-temp. °C	STUFE	EMPFOHLENES ZUBEHÖR	ZEIT (Minuten)
GARNEELEN MIT RAVIOLI	1700	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	55
ERDBEER-RISOTTO	1200	Dampf 100°C		100	2	Gitter	15
RISOTTO MIT CASTELMAGNO-KÄSE	1200	Dampf 100°C		100	2	Gitter	15
CREVETTENCOCKTAIL	100	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	15
MILCHBRÖTCHEN	800	UMLUFT + Dampf 100°C	175	100	2	Griglia + Teglia forata	30
VENUSREISSALAT	500	Dampf 100°C		100	2	Gitter	35
REGENIEREN VON NUDELGERICHTEN	1 porzione	Dampf 130°C		120	2	Gitter	20
REGENIEREN VON GEMÜSE	1 porzione	Dampf 130°C		120	2	Gitter	20
REGENIEREN VON HAUPTSPESSEN MIT GEMÜSE	1 porzione	Dampf 130°C		120	2	Gitter	20

GEFÜLLTES BRATHUHN	1800	UMLUFT + Dampf 100°C	210	100	2	Gitter	85
GOLDBRASSE AUF DELIKATE ART	1300	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	35
SEETEUFEL IN ORANGENSOSSE	800	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	30
DAMPFGEGARTE GOLDBRASSE MIT AUBERGINENPÜREE	2000	UMLUFT + Dampf 100°C	200	100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	45
FORELLE IN KRÄUTERSOSSE	600	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	35
GRATINIERTE MIESMUSCHELN	1000	Dampf 100°C + GRILL		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	25
			MAX			Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	8
VENUSMUSCHELN MIT WEISSWEIN	1000	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	35
HEILBUTTFILETS IN ZITRUSFRUCHTSOSSE	1000	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	25
LACHSFILET MIT ORANGE	700	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	20
DAMPFGEGARTE GEMÜSESTAPEL	1000	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	35
GRATINIERTER BLUMENKOHL	700	Dampf 100°C + GRILL		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	25
			MAX			Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	10
DÄNISCHER KARTOFFELSATAT	800	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	45
DAMPFGEGARTES GEMÜSE MIT TOFU- THUNFISCH-SOSSE	1000	Dampf 100°C		100	2	Gitter – gelochter Behälter – Tropfbehälter unten	30

CLEAN

Den Ofen einschalten mit der Taste **I**;
Das Programm CLEAN wählen;
Auf dem Display erscheint die folgende Meldung:



Mit den Tasten **▼ ▲** "OFEN" wählen. Wenn Sie jetzt die blinkende Taste START drücken, wird das Reinigungsprogramm in der Kammer gestartet.

DE

Es erscheint

DEN VOLLEN
TANK
EINFUGEN

nachdem die volle Karaffe hinein gestellt wurde (wenn Sie diese schon in den Ofen gestellt haben, ist das auch in Ordnung) drücken Sie zum zweiten Mal Start, um den Reinigungszyklus zu starten. 15 Minuten nach dem Start hat der Ofen das Programm beendet, es ertönt ein Signalton und es erscheint die Schrift:

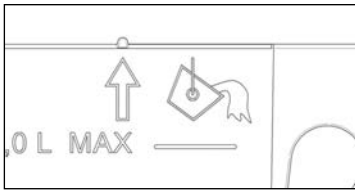
ZYKLUS
DER
REINIGUNG
FERTIG
OFFNEN SIE
DIE TÜR

Öffnen Sie die Tür und achten Sie auf den austretenden heißen Dampf. Bei offener Tür wird der Signalton unterbrochen, die Ablagerungen, die durch das Garen in Temperatur verursacht wurden und die sich im Ofeninnenraum befinden, werden nach dem Zyklus sehr viel leichter zu entfernen sein.

Nach Beendigung der internen Ofenreinigung wird dieser mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, wird angezeigt:

DEN TANK
ENTFERNEN

BIS ZUM
SYMBOL



Nachdem Sie den Behälter teilweise herausgenommen haben (das Pfeilsymbol auf der linken Seite oder die beiden Markierungen über der Karaffe beachten), drücken Sie START und es wird die Entleerung des Dampfproduktionskreislaufs gestartet mit der Meldung:

**ENTLADUNG
LAUFT**

**DEN TANK
ENTFERNEN
UND LEEREN**

DE

Nach dem Entleeren erscheint die Meldung:

Jetzt können Sie die Karaffe entleeren und abtropfen lassen.

REINIGUNG DES DAMPFKREISLAUFS

Den Ofen einschalten mit der Taste **ⓘ**;

Das Programm CLEAN wählen;

Auf dem Display erscheint die folgende Meldung:



Mit den Tasten ▼ ▲ "DAMPFKREISLAUF" wählen. Wenn Sie jetzt die blinkende Taste START drücken, wird das Reinigungsprogramm in der Kammer gestartet.

Es erscheint

**DEN VOLLEN
TANK
EINFUGEN**

nachdem die volle Karaffe hinein gestellt wurde (wenn Sie diese schon in den Ofen gestellt haben, ist das auch in Ordnung) drücken Sie zum zweiten Mal Start, um den Reinigungszyklus zu starten.

Einige Minuten nach dem Start wird der Ofen das Programm beendet haben. Ein Signalton weist darauf hin und es erscheint die Schrift:

**ZYKLUS
DER
REINIGUNG
FERTIG
OFFNEN SIE
DIE TUR**

Bei offener Tür wird der Signalton unterbrochen.

Anschließend und bei ausgeschaltetem Ofen zeigt der Ofen zusammen mit dem Alarmton an:

**DEN TANK
ENTFERNEN
UND LEEREN**

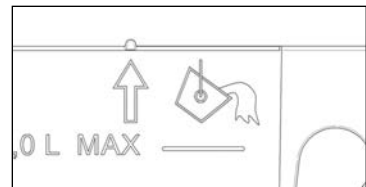
DE

Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Schale heraus:


**DEN TANK
ENTFERNEN**


**BIS ZUM
SYMBOL**


Nachdem Sie den Behälter herausgenommen haben (das Pfeilsymbol auf der linken Seite oder die beiden Markierungen über der Karaffe beachten), drücken Sie START und es wird die Entleerung des Dampfproduktionskreislaufs gestartet



mit der Meldung:

**ENTLADUNG
LAUFT**

Nach dem Entleeren erscheint die Meldung:



DEN TANK
ENTFERNEN
UND LEEREN

Jetzt können Sie die Karaffe leeren und lassen Sie diese gut abtropfen. Beachten Sie dabei bitte dass Sie mit diesem Programm Ihren Ofen besser pflegen;

Sie vermeiden, dass sich Wasser ansammelt

und Sie halten den Dampfproduktionskreislauf funktionstüchtig.

Bitte beachten: Wenn Sie beim Leeren der Karaffe feststellen, dass das dort enthaltene Wasser nicht perfekt rein ist, dann wiederholen Sie die Reinigungszyklen, bis das Wasser ganz sauber ist.

WICHTIGER HINWEIS

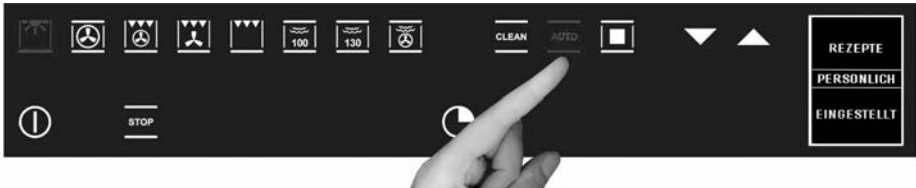
Falls es bei einem der voreingestellten Reinigungszyklen zu einem Stromausfall kommen sollte, dann wird bei erneuter Stromversorgung der Ofen zwingend auf das Leeren des Kreislaufs bestehen, auch wenn sich kein Wasser in diesem befinden sollte.

Dieser Ofen ist der einzige seiner Art, der keine Entkalker benötigt, um das Dampfproduktionssystem voll betriebstauglich zu halten.

Hin und wieder wird der Ofen Ihnen die Durchführung eines Reinigungszyklus empfehlen – machen Sie das bitte!

AUTOMATISCHE FUNKTIONEN: REZEPTE

Für den Zugriff auf die Rezeptfunktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:
Schalten Sie den Ofen ein mit der Taste ;
Wählen Sie die Funktion AUTOMATIK






DE



Das Display zeigt die 2 Optionen:




- Persönliche Rezepte;
- Voreingestellte Rezepte

Wählen Sie die gewünschte Einstellung mit den Tasten  .

mit der Taste  bestätigen Sie die Auswahl;






Es erscheint das folgende Menü;

Betätigen Sie die Tasten   um den Typ des Gerichts zu wählen und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .






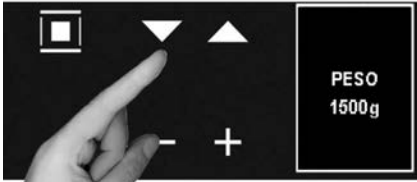
Es erscheint das folgende Menü;

Betätigen Sie die Tasten   um den Typ des Gerichts zu wählen und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .



Es erscheint das folgende Menü;

Betätigen Sie die Tasten   um den Typ des Gerichts zu wählen und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .



Es erscheint der Bildschirm mit der Gewichtsangabe. Wählen Sie mit den Tasten ▼ ▲ einen der voreingestellten Werte und bestätigen Sie mit der Taste ■.



Am Ende der Einstellungen fasst das Display das eingestellte Rezept zusammen.

Die beiden Punkte der Garzeit (0:40) blinken und weisen darauf hin, dass diese bearbeitet werden kann.

Zum Bearbeiten benutzen Sie die Tasten – und + .

Oder wählen Sie direkt die blinkende Funktion **START** und auf diese Weise startet das Garprogramm mit dem Countdown der auf dem Display voreingestellten Zeit.

ACHTUNG: Bestimmte Rezepte verwenden das Vorheizen, deshalb stellen Sie das Gericht erst in den Ofen, wenn die Temperatur erreicht ist und auf dem Display die Schrift "VORHEZEN BEENDET GERICHT EINFÜHREN"



Nach dem Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die Schrift auf der Seite. Es erklingt ein Signalton, der so lange ertönt, bis Sie eine beliebige Taste drücken oder die Ofentür öffnen.

BITTE BEACHTEN: Wenn Sie einen Fehler gemacht haben bzw. die Einstellung Ihres Rezepts ändern möchten, dann wählen Sie **STOP**. Damit wird das Rezept abgebrochen und Sie können das Verfahren neu starten.

BITTE BEACHTEN: Wenn Sie Garvorgänge mit veränderten Zeitparametern der voreingestellten Rezepte ausführen, dann erscheint beim Signalton am Ende des Garvorgangs:



Das Speichern der Rezepte ist im folgenden Absatz beschrieben




WICHTIG
NACH BEENDIGUNG DES DAMPFGARENS STARTET DER OFEN DEN ENTLERUNGSSZYKLUS DES WASSERKREISLAUFS.

INDIVIDUELLE REZEPTGESTALTUNG

Nach dem Bearbeiten der Garzeit eines voreingestellten und ausgeführten Rezepts kann dieses für das nächste Mal gespeichert werden, indem die neuen verwendeten Parameter registriert werden (Gewicht und Garzeit).

Am Ende des Garzyklus des bearbeiteten Rezepts erscheint das folgende Icon. Zum Speichern folgendermaßen vorgehen:



- mit der Taste + "JA" wählen
- mit der Taste  bestätigen. Es wird die benutzte Zeit angezeigt,
- mit + und - ändern und mit  bestätigen. Es wird das benutzte Gewicht angezeigt
- mit + und - ändern und mit  bestätigen. Es erscheint die Meldung

"Rezept gespeichert POS. 1/1", und so weiter mit steigender Zahl




Bei jedem Zugriff auf das Menü "PERSÖNLICHE REZEPTE" finden Sie Ihre Rezepte im Verzeichnis gespeichert.




Wenn der Speicherplatz für die persönlichen Rezepte unzureichend sein sollte, erscheint auf dem Display die Meldung: "Speicher unzureichend – Speichern nicht möglich".

Vor dem Speichern des neuen Rezepts müssen Sie andere Rezepte folgendermaßen aus dem Menü löschen:




- Wählen Sie die Funktion .
- Drücken Sie auf den Abschnitt "PERSÖNLICHE REZEPTE", wo Sie die gespeicherte Rezepte finden;>
- Mit den Tasten   blättern Sie durch das Menü, um das zu löschende Rezept auszuwählen.

Bitte beachten: Die Namen werden vom Menü standardmäßig zugewiesen;

Nach der Anzeige des zu löschenden Rezepts benutzen Sie die Taste  und halten diese so lange gedrückt, bis der nächste Bildschirm erscheint:



Als Standard steht die Auswahl auf NEIN, bei Drücken der Scroll-Tasten + und - wählen Sie JA und bestätigen mit .



- Das Display zeigt das erfolgte Löschen des Rezepts an;

OFENLAMPE AUSWECHSELN

WICHTIG:

Die Ofenlampe muss exakte Merkmale aufweisen:

- a) Hochtemperaturfeste Struktur (bis 300°C);
- b) Speisung: siehe V/Hz Wert auf dem Kennschild;
- c) Leistung 25W;
- d) Anschluss G9.

Achtung: Bevor Sie die Lampe auswechseln ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um Stromschlag zu vermeiden.

- Um Schäden zu vermeiden, legen Sie ein Geschirrtuch in das Ofeninnere;
- Die Befestigungsschrauben des Edelstahlrahmens lösen;
- Nehmen Sie die alte Lampe aus ihrem Sitz und achten Sie darauf, dass diese nicht bricht;
- Setzen Sie die neue Lampe ein und achten Sie darauf, diese nicht mit der Hand zu berühren (wir empfehlen die Verwendung von Einweghandschuhen aus Latex);
- Den Edelstahlrahmen wieder anbringen und dabei darauf achten, die Silikondichtung nicht einzuklemmen;
- Die zuvor entfernten Edelstahlschrauben wieder einschrauben
- Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.

DE



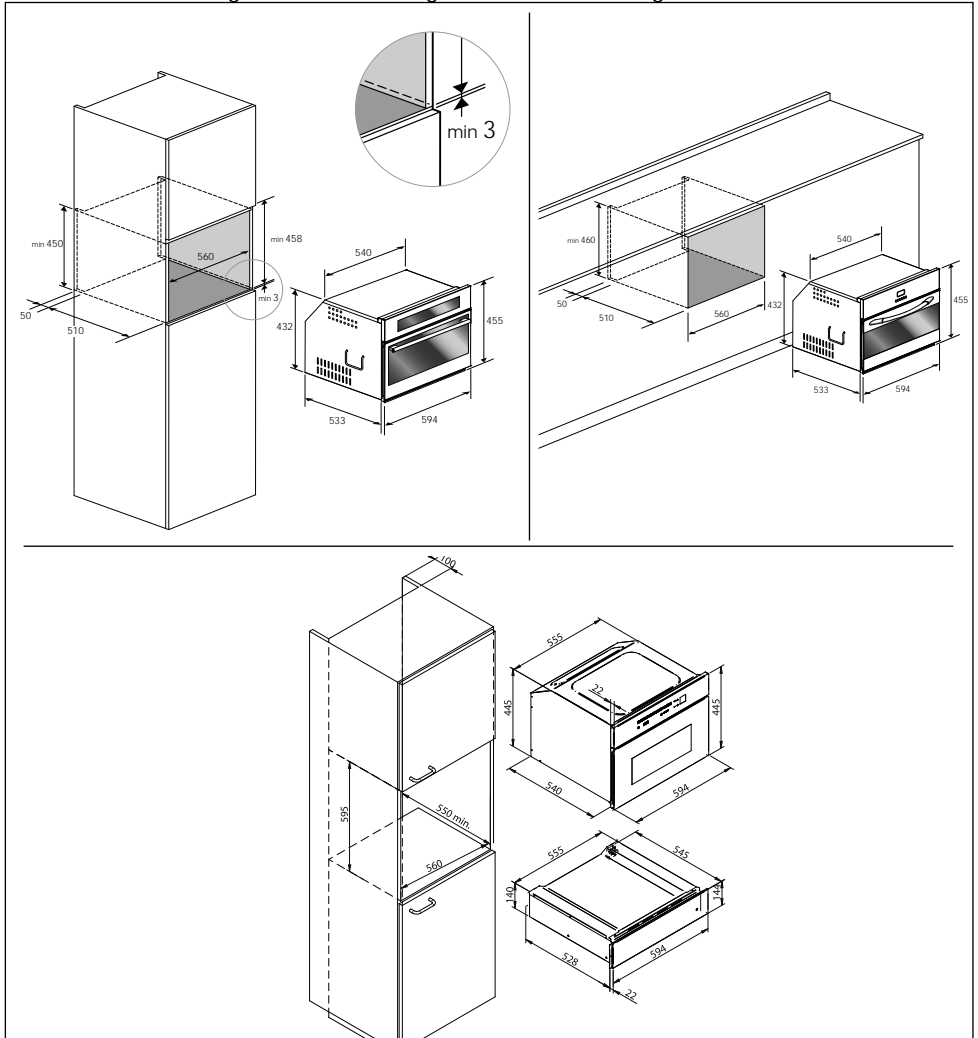
FÜR DEN MONTEUR

Ofen einbauen

Der Ofen kann unter der Kochmulde, in einer Säule oder in Kombination mit dem entsprechenden Warmhaltefach eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den nachstehenden Abbildungen entsprechen.

Das Material des Möbels muss hitzefest sein.

Der Ofen muss bezogen auf die Möbelwände zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Hülsen gemäß den Abbildungen an der Seite befestigt werden.



DE

STROMANSCHLUSS

Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass:

die Anlagenmerkmale dem Kennschild auf der Unterseite der Kochmulde entsprechen;
die Anlage angemessen nach den einschlägigen Vorschriften und gesetzlichen Auflagen geerdet ist.
Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Das Kabel darf auf keinen Fall Temperaturen erreichen, die über 50°C über der Umgebungstemperatur liegen.

Dieser Ofen muss mit einem Netzkabel mit passendem Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Stecker muss mit der Steckdose der Stromanlage kompatibel sein, die diesen Ofen speist. Wenn ein fixes Gerät nicht mit Netzkabel oder Stecker oder einer anderen Vorrichtung mit einem Öffnungsabstand der Kontakte für das komplette Abtrennen unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III versehen ist, die ein Abtrennen vom Stromnetz ermöglicht, müssen diese Trennvorrichtungen im Einklang mit den Installationsvorschriften im Stromnetz vorgesehen werden.

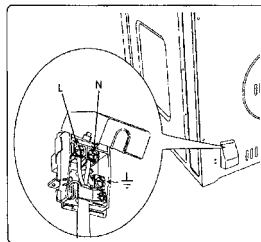
Die Steckdose oder der Schaltautomat müssen bei installiertem Gerät leicht zu erreichen sein.

DE

Bitte beachten:

Der Hersteller haftet nicht, falls die obigen Anleitungen und die üblichen Unfallschutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

KABELTYPEN UND MINDESDURCHMESSER	
	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



Estimado cliente:

gracias y ¡enhorabuena! por haber elegido este producto.

Este nuevo producto, que ha sido concebido y realizado con materiales de primerísima calidad, ha sido sometido a ensayos rigurosos para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.

Le rogamos por tanto leer y respetar estas sencillas instrucciones que le permitirán obtener resultados excelentes desde su primera utilización. Le deseamos que saque el mejor partido de este moderno aparato.

**LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD SON IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CUALQUIER CONSULTA FUTURA.**

ES



**INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE
SEGURIDAD IMPORTANTES**



**LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR
PARA CUALQUIER CONSULTA FUTURA**

ESTE PRODUCTO HA SIDO CONCEBIDO PARA UN USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.

EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES DAÑOS A LAS PERSONAS O LAS COSAS DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRÓNEO O ABSURDO. ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS LOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA NI CONOCIMIENTO, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE QUE VELE POR SU SEGURIDAD O QUE HAYAN RECIBIDO DE ÉSTA INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DEL EQUIPO.

LOS NIÑOS DEBEN MANTENERSE BAJO VIGILANCIA PARA QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO. QUEDA PROHIBIDO PONER EN CONTACTO CON LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR PAPEL DE ALUMINIO, CACEROLAS U OTROS PRODUCTOS SIMILARES.

DURANTE EL USO, EL APARATO SE PONE MUY CALIENTE. TENER CUIDADO DE NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALENTADORES SITUADOS DENTRO DEL HORNO.

ATENCIÓN:

- Si la puerta o las juntas de la puerta aparecen dañadas, absténgase de utilizar el horno mientras no haya sido reparado por un técnico capacitado.
- Cualquier reparación, modificación y manipulación del aparato o de su interior, especialmente las partes bajo tensión, deben realizarse exclusivamente por el fabricante, su servicio de atención al cliente o personas con una calificación análoga. Una reparación inadecuada puede provocar accidentes graves, daños al aparato y a las instalaciones y fallos de funcionamiento.
On rappelle que le remplacement de la lampe interne du four doit lui aussi être confié à du personnel qualifié qui veillera à débrancher préalablement l'appareil du réseau électrique.
- Acuda a nuestro servicio de atención al cliente en caso de funcionamiento defectuoso del aparato así como para cualquier reparación.
- Solamente se permite el uso de repuestos originales.

IMPORTANTE:

- Como precaución de seguridad, no olvide desenchufar siempre la clavija de la toma de corriente o desconectar la línea de alimentación del aparato antes de realizar cualquier operación de limpieza del horno.
- Evite el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugo de limón, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos, especialmente para la limpieza de las partes pintadas.

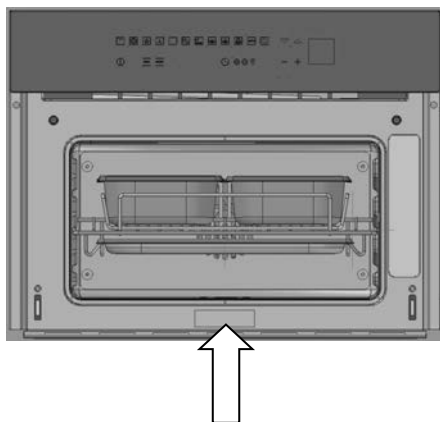
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- La cámara de cocción ha sido fabricada con acero inoxidable de calidad; sin embargo, un mantenimiento erróneo puede provocar fenómenos de corrosión.
- El horno debe limpiarse periódicamente, retirando cualquier residuo de alimentos.

- No limpie el horno inmediatamente después de sacar los alimentos ya que las gotas de vapor que quedan en su interior están muy calientes (peligro de quemaduras); compruebe en el display que la temperatura residual es baja o ha dejado de visualizarse.
- Tenga cuidado al abrir la puerta con el horno encendido ya que el vapor que sale podría provocar quemaduras.
- Cuando se restablezca la energía eléctrica después de una interrupción de corriente el horno solicitará obligatoriamente el vaciado del circuito, aunque no haya agua en su interior.
- No utilice materiales rugosos abrasivos o raspadores metálicos afilados para la limpieza, en particular para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que podrían rayar la superficie e incluso provocar la rotura del vidrio.
- Durante las operaciones de limpieza, tenga cuidado de que no entre agua dentro del aparato.
- Utilice únicamente paños ligeramente húmedos.
- No vaporice nunca agua dentro o fuera del aparato.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor ya que el agua, al penetrar, puede provocar daños.
- No utilice el aparato como equipo de calefacción o de humidificación.
- Aproveche las posibilidades que ofrece el dispositivo de seguridad antiniños de cerrojo (child lock).
- El aparato debe ser instalado y utilizado solo a temperaturas ambientes comprendidas entre 5 °C y 35 °C.
- En caso de peligro de helada, el agua residual contenida en las bombas podría helarse y dañar las bombas mismas.
- utilizar sólo la sonda térmica recomendada para este horno.

IMPORTANTE

La placa de características del horno sigue estando accesible cuando el aparato está instalado. Esta placa, que se ve al abrir la puerta, lleva inscritos todos los datos de identificación del aparato, a los que habrá que referirse para cualquier pedido de piezas de repuesto.



ES

PRIMERA UTILIZACIÓN

El horno debe limpiarse a fondo con agua y jabón, aclarando cuidadosamente.

Caliente el horno 30 minutos aproximadamente a la máxima temperatura; eliminará así todos los residuos grasos de fabricación que podrían causar olores desagradables durante el cocción. Utilice la función circular con ventilación, con el horno sin accesorios.

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos cuidadosamente con una solución alcalina de lavado muy caliente y un paño suave.

UTILIZACIÓN DE LA REJILLA PLANA

Para extraer la rejilla plana, tire de ella hacia usted hasta que se bloquee, y entonces levántela tirando hacia arriba hasta sacarla completamente.

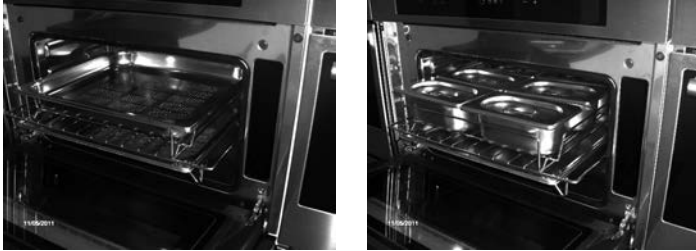
Para introducir la rejilla plana, introduzca la rejilla con una inclinación de 45° hasta que quede bloqueada, entonces colócala horizontalmente y empújela hasta el tope de su recorrido.



Si la rejilla plana está provista de una bandeja grasera baja: para extraer la bandeja, levántela ligeramente y deslícela hacia usted. Vuelva a introducirla hasta que entre nuevamente en el alojamiento previsto.

UTILIZACIÓN DE LA BANDEJA PERFORADA

Esta bandeja, que se utiliza para cocinar al vapor, viene con su propio soporte que se coloca encima de la rejilla plana.



Es aconsejable combinarla también con la bandeja grasera para recoger todo lo que sale de los alimentos durante la cocción..

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Para contribuir a la salvaguardia del medio ambiente, la documentación de este aparato está impresa sobre papel blanqueado sin cloro o sobre papel reciclado.

Los embalajes están concebidos para no perjudicar el medio ambiente; al ser productos ecológicos, se pueden reutilizar o reciclar.

Reciclando el embalaje Ud. contribuye al ahorro de materias primas y a la reducción del volumen de residuos industriales y domésticos.

EL MATERIAL DE EMBALAJE es totalmente reciclable y está marcado con el símbolo del reciclaje. Para su eliminación y tratamiento, proceder según las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, elementos de poliestireno, etc.) debe mantenerse fuera del alcance de los niños por ser una fuente potencial de peligro.



ESTE APARTADO está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose que este producto sea eliminado y tratado de manera correcta, el utilizador contribuye a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

EL SÍMBOLO que aparece en el producto o en la documentación de acompañamiento indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico, sino que se debe entregar en el punto de recogida específico para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



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

PARA MÁS INFORMACIÓN sobre tratamiento, reutilización y reciclaje de este producto, dirijase a la autoridad local competente, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda en la que fue comprado el producto.

ANTES DEL DESGUACE, corte el cable eléctrico de alimentación para hacer inservible el aparato.

HORNO DE VAPOR 45

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



FUNCIONES DE COCCIÓN ESTÁNDAR: de 1 a 5

CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA, DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 19 Y 20; ON/OFF + CERROJO (CHILD LOCK): 27;

FUNCIONES CON HORNO DE VAPOR: de 6 a 9; FUNCIÓN CLEAN (autolimpieza): 10; FUNCIONES para RECETAS: 11 y 12; FUNCIONES SCROLL MENÚ: 13 y 14; FUNCIONES TEMPORIZADOR: 24; CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR: 19 Y 20;

ES

- 1 luz del horno;
- 2 circular con ventilación;
- 3 intensiva (grill + circular con ventilación);
- 4 grill ventilado;
- 5 grill;
- 6 vapor hasta 100 °C;
- 7 vapor hasta 130 °C;
- 8 vapor combinado con cocción ventilada;
- 9 bufido de vapor;
- 10 función CLEAN;
- 11 configuraciones automáticas del sistema (recetas);
- 12 función de convalidación de las configuraciones del display;
- 13 scroll hacia abajo del display, disminución de las temperaturas de cocción;
- 14 scroll hacia arriba del display, incremento de las temperaturas de cocción;
- 15 indicaciones de las temperaturas programadas en el display;
- 16 función cerrojo habilitada/deshabilitada;
- 17 función indicaciones temporizador;
- 18 función cuenta atrás;
- 19 función incremento configuraciones;
- 20 función disminución configuraciones;
- 21 función temporizador “cuentaminutos”;
- 22 función temporizador “fin de cocción”;
- 23 función temporizador “duración de la cocción”;
- 24 función temporizador;
- 25 función “START” de puesta en marcha;
- 26 función “STOP” de apagado;
- 27 función on/off y función especial “cerrojo (child lock)”.

N.B. Todas las configuraciones y variaciones de las funciones son convalidadas mediante una señal acústica.

Otra función configurable durante una de las actividades de **cocción al vapor** es la función PAUSA.

Esta función se activa seleccionando nuevamente la tecla de la función elegida; la tecla se pone a parpadear hasta que, una vez llevada a cabo la operación deseada, se pulse nuevamente (no lo olvide, de lo contrario no terminaría la cocción en curso).

PRESENTACIÓN DEL HORNO

Estimado cliente, su nuevo horno está controlado por una placa electrónica que se encargar de vigilar el funcionamiento en todo momento con el fin de mejorar todas las prestaciones.

El mando táctil de última generación es preciso y fiable. La interfaz es elegante, ordenada y discreta, más intuitiva que nunca.

Pocas teclas, muchas funciones, ninguna combinación ni secuencia difícil de teclas. Usted concéntrese en seguir la receta, el horno estará listo con dos simples gestos.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

Estimado cliente, este horno es un aparato electrónico sofisticado clasificado como bien de larga duración. Tiene que ser instalado por personal cualificado y debidamente capacitado para realizar correctamente tanto las conexiones a la red de alimentación como la instalación en el mueble de cocina.

(VÉANSE LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LA PÁG. 151)

ES

Primera conexión

Cuando el horno se conecta a la red eléctrica por primera vez aparece en la pantalla de visualización la indicación del idioma a seleccionar;



con las teclas ▼ ▲ seleccionar el idioma deseado;
con la tecla ■ convalidar la elección

A partir de ese momento el idioma elegido queda configurado, incluso si se producen interrupciones de corriente. Entra en función el DEMO MODE.

El modo demostrativo DEMO MODE

Este modo es que el adopta el horno cada vez que se produce una interrupción de corriente, y por lo tanto también en ocasión de la primera conexión.



El objetivo es visualizar todas las potencialidades del sistema de control con una secuencia registrada de mando.

En este modo el horno **NUNCA** es accionado realmente, es decir que no se encienden las resistencias térmicas.

El panel de control está **INACTIVO**, por lo tanto el horno no responderá a los mandos.



5 sec.!!

Para desactivar el modo demostrativo, pulsar el símbolo de la luz cinco segundos: el horno pasará a funcionamiento normal y estará listo para ser encendido. Ahora se puede proceder con el ajuste de la hora, aunque no es necesario para poder encender el horno.

ES

AJUSTE DEL RELOJ



El horno indica con una doble señal acústica que se ha producido la conexión a la red eléctrica. Para ajustar la hora de sistema, mantenga pulsada la tecla "FUNCIONES TEMPORIZADOR" durante por lo menos 3 segundos.



Cada comando activado es convalidado mediante una señal acústica.



Ajuste el reloj con las teclas + y -. Durante la configuración parpadean los puntos separadores. La hora queda memorizada cuando los puntos pasan a fijos.

ACCIONES POSIBLES CON EL HORNO APAGADO





- Encendido de la luz del horno



La luz del horno se activa/desactiva pulsando el símbolo de la figura.

ES

- Cambio de idioma

Con el horno apagado es posible cambiar el idioma en la pantalla de visualización seleccionando de forma contemporánea  y la tecla + inferior derecha durante por lo menos 3 segundos. A continuación, pulse   para elegir el idioma y convalide la elección con .


- Configuración de la función temporizador “cuentaminutos”

Consulte el apartado correspondiente en la pág. 139.

ENCENDIDO DEL HORNO



Para encender el horno, pulse el símbolo que aparece reproducido en la figura.

Para activar las funcionalidades del horno, pulse siempre  con excepción de las funciones luz del horno y temporizador, que son independientes.

El sistema de control activa todos los iconos iluminando su fondo.

NOTA: recuerde que el horno solamente se enciende si la función cerrojo está desactivada.



Durante un minuto después del encendido aparece el mensaje ON en la pantalla de visualización, el sistema de control espera que se seleccione una función de cocción. En caso contrario, interpreta el encendido como accidental y, por motivos de seguridad, apaga de forma automática el horno haciendo aparecer el mensaje OFF en la pantalla de visualización durante pocos segundos.

Función cerrojo (o seguridad anti niños)

La función cerrojo se activa/desactiva pulsando la tecla  durante por lo menos 3 segundos.



Se puede activar y desactivar en todo momento y en cualquier modo de funcionamiento del horno.

ES



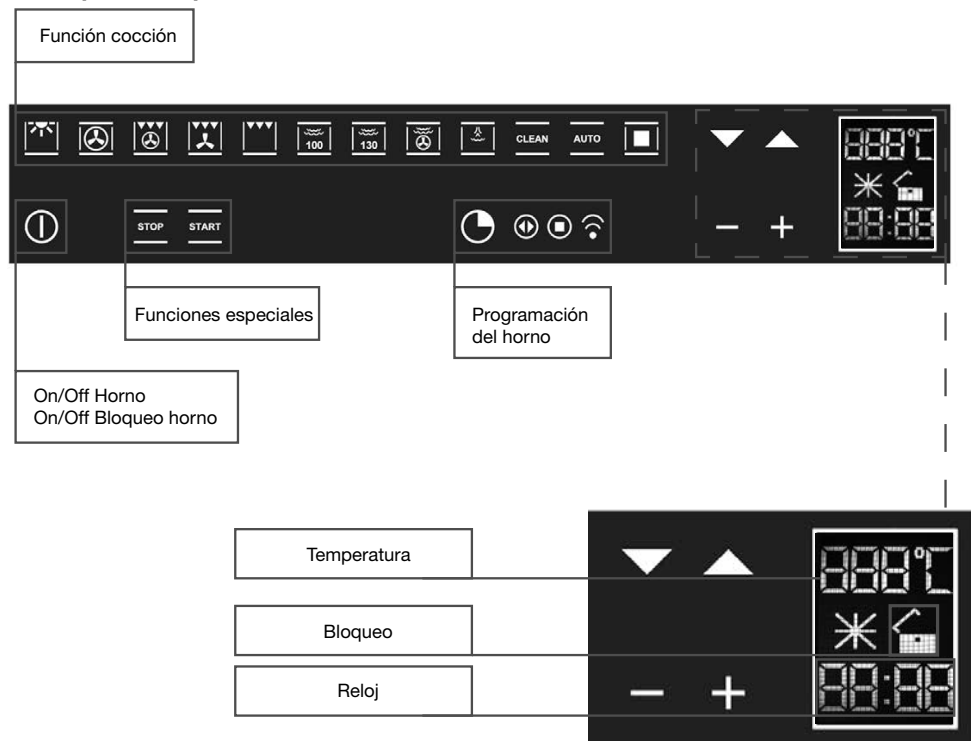
El símbolo del cerrojo ABIERTO indica que la función cerrojo no está activa.



El símbolo del cerrojo CERRADO indica que la función cerrojo está activa.

FUNCIONES PRINCIPALES I

Descripción del panel frontal de mandos



ES

Las funciones de cocción

El sistema de control pone a disposición once funciones específicas de cocción.

Para activar una función, basta con pulsar el símbolo correspondiente. Cada función lleva asociada una temperatura programada determinada gracias a pruebas de cocción realizadas en recetas que la utilizan, pero usted la puede modificar fácilmente según su propia experiencia.


Funcionalidades del horno




Luz del horno




Con este tipo de cocción, un ventilador situado en la parte trasera hace circular el aire caliente dentro del horno, distribuyéndolo de manera uniforme. La cocción es más rápida que en el sistema tradicional. Este sistema está indicado para cocinar sobre varios niveles e incluso alimentos de naturaleza diferente (pescado, carne, etc.).

 Modo para gratinar o dorar alimentos. Introduzca la rejilla con los alimentos en la 2ª o la 3ª posición partiendo de abajo. Precaliente durante por lo menos 2 minutos antes de introducir los alimentos.

 Cocción de vapor 100°C (preconfigurada a 100°C y regulable hasta 40°C).

 Cocción al vapor 130°C (regeneración preconfigurada a 130°C y regulable hasta 70°C)

 Vapor combinado con cocción ventilada





















 Bufido de vapor

CLEAN Limpieza horno/circuito generador de vapor (programas configurables o automáticos para la eficacia del horno)

AUTO Acceso a las recetas preconfiguradas

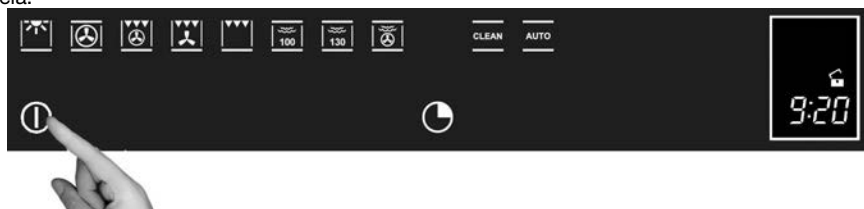
ES

En la tabla a continuación indicamos los resultados de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional; se trata de simples indicaciones, y los valores que proponemos solamente sirven para que Ud. empiece a experimentar sus propias recetas y obtenga resultados cada vez más satisfactorios.

											
F					F						
°C	140-160	160-180	190	MAX	°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190
	2	2-3	2-3	2-3		2	2	2-3	2	2	3
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'		120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Gestos sencillos para cocinar

Gracias a la lógica de control de última generación, dos gestos sencillos son suficientes para configurar una cocción: enciende el horno y elija la función más adaptada al plato que quiere cocinar. Elíjala ¡y tóquela!



y después



ES

El sistema de control propone una temperatura para cada función tradicional; se puede modificar en cualquier momento, pero si le parece adecuada no tiene que hacer nada más: el horno se activará él solo al cabo de unos segundos.

Ajuste de la temperatura

El sistema de control cuenta con una sonda de temperatura con una precisión de $\pm 5^\circ\text{C}$ cuya función es ofrecer la máxima fiabilidad de las temperaturas.

La temperatura se puede modificar en cualquier momento; basta con pulsar los símbolos ▼ ▲ después de seleccionar la función de cocción. El campo de regulación varía de $+50^\circ\text{C}$ a MAX.



No necesita convalidar la modificación, el sistema de control se activa de manera independiente al cabo de pocos segundos.

Durante el calentamiento, el símbolo de grado centígrado ($^\circ\text{C}$) parpadea para indicar la termostatación que está en curso para alcanzar la temperatura seleccionada.

Una señal acústica indicará que la temperatura ha sido alcanzada.

NB: algunos modelos pueden disponer de la visualización instantánea de la temperatura dentro del horno, hasta alcanzar la temperatura configurada. Si durante la fase de aumento se desea verificar la temperatura configurada, pulsar indiferentemente una de las teclas ▼ ▲ y si se desea, con las mismas teclas, es posible cambiar la temperatura configurada.

N.B. cuando se abre la puerta del horno en función, puede salir, según los casos, vapor o aire hirviendo. Tener siempre mucho cuidado.



ATENCIÓN:

El horno se ha estudiado de forma que durante la cocción mantenga en su interior un equilibrio correcto entre el calor emitido en las diversas tipologías de cocción y el vapor producido por los propios alimentos.

Este equilibrio hace que, tras la cocción, en la garrapa se acumule el exceso de cocción condensado (agua y grasas disueltas); es importante por tanto vaciarla y limpiarla

Calor residual

Durante la cocción de los alimentos, la estructura del horno almacena calor. Este calor se mantiene aislado del resto de la cocina gracias a un buen aislamiento térmico y a algunas soluciones especiales de construcción. Este calor se difunde progresivamente en el tiempo y puede representar un recurso en la cocina si se mantiene controlado: el sistema indica la temperatura interna después del apagado del horno hasta que alcanza los 50°C.



Aproveche estas características para mantener los alimentos calientes o bien para terminar suavemente la cocción.

ES

Sonda para alimentos (o termómetro con sonda)



La blandura, el gusto y el sabor son el resultado de un control preciso y funcional.

La sonda para alimentos es un termómetro que, si se introduce en la comida, permite controlar la temperatura interna y utilizarla para establecer el final de la cocción. En efecto, puede suceder que por la parte externa, por ejemplo, la carne parezca perfectamente cocida pero que por la parte interna esté todavía poco hecha.



La temperatura que alcanzan los alimentos durante la cocción está íntimamente relacionada con problemas de tipo higiénico/saludista, en efecto, las bacterias pueden encontrarse en cualquier carne, así como también en las aves de corral, en el pescado y en los huevos crudos. Algunas bacterias echan a perder los alimentos, otras, como *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*, pueden perjudicar, incluso de forma grave, la salud.

Las bacterias se multiplican muy rápidamente por encima de los 4.4° y hasta los 60°C. La carne triturada es especialmente delicada en este sentido.

Para evitar la multiplicación de las bacterias es necesario:

- no descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el frigorífico o en el horno con la función específica. En este último caso, cocine los alimentos justo después;
- llene las aves de corral justo antes de comerlas; no compre aves de corral rellenas ya envasadas y compre las aves de corral rellenas ya cocidas sólo si se las comerá dentro de las dos horas siguientes;

- marine los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente;
- utilice una sonda para alimentos para controlar la temperatura de la carne, del pescado y de las aves de corral si tienen un grosor de más de 5 cm, de manera que sea posible verificar que se han alcanzado las temperaturas mínimas de cocción.
Los mayores peligros provienen de las aves de corral mal cocidas, especialmente peligrosas por la Salmonella;
- evite interrumpir la cocción, es decir, evite cocer parcialmente, conservar y luego acabar de cocer más tarde, es posible que de esta forma los alimentos alcancen temperaturas “templadas” que son favorables para el crecimiento bacteriano;
- ase la carne y las aves de corral en el horno a temperaturas de por lo menos 165°C.

NB: Utilizar siempre la sonda suministrada por el constructor

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

Tal como aparece en la figura 1 anterior, la toma de la sonda se encuentra en el ángulo frontal superior izquierdo de la cavidad del horno, protegida por una tapa metálica con conector.

Sacar dicha tapa e introducir el conector de la sonda hasta el final (se oye un ligero chasquido de confirmación).



ES

Introducir la sonda en el alimento evitando tocar huesos y partes grasas.







Tenga presente que la sonda para alimentos no funciona si se conecta con el horno ya encendido.

Resumiendo:

- Introducir la sonda con el horno apagado, aparecerá el símbolo de la sonda en el display.
- Introducir los alimentos en el horno.
- Introducir la sonda en el corazón de los alimentos, evitando tocar los huesos o las partes grasas.
- Encender el horno con la función de cocción más adecuada para la comida.
- Ajustar la temperatura del horno con las teclas ▼ ▲ al propio gusto.
- Tras pocos segundos el horno empezará a cocer, el display visualizará la temperatura instantánea interna de los alimentos introducidos. Accionando las teclas ▼ ▲ será posible modificar al

propio gusto, dentro de los límites permitidos (que van de 30 a 99°C), la temperatura que tienen que alcanzar los alimentos en su interior.

- Si se desea cambiar la temperatura del centro del horno durante la cocción, activar la tecla  que se vuelve roja y que permite modificar la temperatura accionando las teclas  ; tras ello se visualizará de nuevo la temperatura instantánea del centro del horno.

NOTA: Si se desea mantener bajo control las temperaturas en juego, accionar la tecla  que dará la visión instantánea tanto de la Sonda Temperaturas como del centro del horno.

Se recomienda de todas formas consultar la siguiente tabla sacada del “TH NATIONAL FOOD SAFETY BASE DATABASE (EE.UU.)”.

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
Carnes picadas	
Hamburguesas	71°C
Buey, Ternera, Cordero, Cerdo	74°C
Pollo, Pavo	74°C
Buey, Ternera, Cordero	
Asados y Bistecs:	
Poco hecha	La temperatura para la cocción poco hecha no aparece en el NFSD porque no es segura desde un punto de vista sanitario
media-poco hecha	63°C
media	71°C
hecha	77°C
Cerdo	
Chuletas, Asados, Costillas:	
media	71°C
hecha	77°C
Jamón, fresco	71°C
Salchichas, frescas	71°C
Aves de corral	
Pollo, entero o a piezas	82°C
Pato	82°C
Pavo entero (sin relleno)	82°C
Pechuga de pavo	77°C

NB: SI EL CONECTOR DE LA Sonda SE DESCONECTA DESPUÉS DEL INICIO DE LA COCCIÓN, EL SISTEMA DE CONTROL BLOQUEA EL HORNO Y AVISA DEL ERROR CON EL MENSAJE “SONDA CORAZÓN DESCONECTADA” EN LA PANTALLA DE VISUALIZACIÓN.



Cuando se cocina con la ayuda de la sonda para alimentos, todas las temperaturas preconfiguradas se modifican (menos las del vapor), por coherencia con la filosofía de utilización, a 165°C : se podrán modificar desde un mínimo de 120°C a un máximo de 250°C.


El final de la cocción depende de la obtención de la temperatura interna configurada de la sonda para alimentos, todas las funciones de programación del horno (funciones temporizador) se inhiben menos la función “Cuentaminutos”

Al final de la cocción recuerde que es necesario desconectar la sonda e introducir el tapón que se suministra con el equipo.

Control de la luz del horno

El control de la luz está activo en todas las funciones de cocción y es independiente de las mismas, es decir que Ud. puede encender o apagar las luces según sus necesidades cuando lo desee.

En general, la luz del horno se mantiene encendida durante el calentamiento y tres minutos después de haber sido alcanzada la temperatura programada. A partir de ese momento, la luz del horno se apaga por motivos de ahorro energético.

Puede ser necesario encender la luz interna para comprobar la cocción. Para ello, basta con tocar el símbolo de la luz ; permanecerá encendida tres minutos y se apagará sola. Naturalmente, también podrá Ud. apagarla inmediatamente después tocando de nuevo el símbolo de la luz.

La luz interior del horno siempre se enciende cuando se abre la puerta, y permanece encendida hasta que se cierra.

PROGRAMACIÓN DEL HORNO



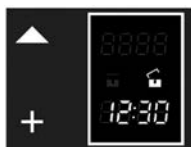
La programación del horno pone a disposición tres modalidades de control de la duración de la cocción que se combinan con todas las funciones de cocción presentes.



Toque una vez el símbolo del temporizador y se encenderá el símbolo correspondiente. En el display del reloj aparecerá este parámetro sustituyendo la indicación de la hora actual.



Los puntos separadores parpadean para indicar la posibilidad de programar el tiempo de cocción.



Una vez definido el tiempo de cocción, el display indicará la hora actual y el símbolo "duración de la cocción" permanecerá encendido.

A partir de ahora empieza el recuento. Transcurrido el tiempo indicado, el horno emite la correspondiente señal acústica.

Las resistencias térmicas se apagan, poniendo fin a la cocción. Aparece en el display el mensaje "Programa terminado extraer el plato". Pulsar una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica o abrir la puerta.

Al cabo de un minuto, el horno se apagará autónomamente si no se programan otras funciones de cocción.

Programación temporizador: hora de final de cocción



Toque dos veces el símbolo del temporizador y se encenderá el símbolo correspondiente.

Los puntos separadores parpadean para indicar la posibilidad de programar la hora de final de cocción.

Configurar la hora de final de cocción tocando los símbolos “+” y “-”.



Una vez definida la hora de final de cocción, el display indicará la hora actual y el símbolo “final de cocción” permanecerá encendido.

A partir de ahora empieza el recuento. Una vez alcanzada la hora programada, el horno emite la señal acústica correspondiente.

Las resistencias térmicas se apagan, poniendo fin a la cocción. Aparece en el display el mensaje “Programa terminado extraer el plato”. Pulsar una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica o abrir la puerta.

Al cabo de ocho segundos, el horno se apagará automáticamente si no se programan otras funciones de cocción.

Programación temporizador: cocción aplazada

Con la combinación de las dos modalidades “tiempo de cocción” y “hora de final de cocción” se puede configurar el horno para que empiece la cocción en un momento posterior a la hora actual.

Por ejemplo: son las 8.30 horas, usted está a punto de salir de casa pero quiere, cuando vuelva a las 13.00 horas, encontrarse lista una carne asada: veamos cómo hacerlo:



Prepare la carne para cocinarla e introdúzcala en el horno.

Encienda el horno, elija la función de cocción y programe la temperatura.



Configure ahora la duración de cocción, supongamos que sean dos horas.



Configure ahora la hora de final de cocción: en general, el sistema suma a la hora actual el tiempo de cocción y propone el resultado como hora de final de la cocción. En nuestro caso propondrá las 10.30 (8.30+2.00).

ES



Modifique la hora de final de cocción de tal forma que coincida con la que Ud. quiera, en el caso de nuestro ejemplo las 13.00.



El horno se pone en espera (stand-by), apagando la luz del horno.

El sistema activará automáticamente el horno a las 11.00 horas (13.00 - 2.00) y lo apagará a las 13.00 horas: cuando vuelva a casa, ¡se encontrará con el asado listo!

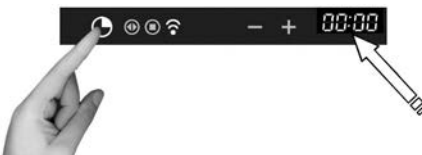
Programación del temporizador: cuentaminutos

El cuentaminutos es una función del temporizador independiente del funcionamiento del horno: no bloquea la cocción y no apaga el horno, sino que funciona como avisador acústico.

Se puede programar en cualquier momento, por ejemplo como recordatorio de control de la cocción que se está realizando en la placa, del horno o de cualquier otra actividad de la cocina.

También está disponible con el horno apagado; en tal caso, basta con tocar una vez el símbolo de las funciones de temporizador.

Si en cambio lo utiliza con el horno encendido, tiene que tocar tres veces en secuencia el símbolo de las funciones del temporizador:



Los puntos separadores parpadean, indicando que se puede configurar el valor.

Programar los minutos pulsando los símbolos "+" y "-". A partir de ahora empieza el recuento. Transcurrido el tiempo indicado, el horno emite la correspondiente señal acústica y el símbolo dedicado parpadea: pulsar una tecla cualquiera para interrumpir la señal acústica.

Programación del temporizador: borrado del programa

Para borrar una programación, hay que poner a cero el valor asignado anteriormente o bien apagar el horno.

FUNCIONAMIENTO CON VAPOR

La cocción al vapor es el sistema más utilizado en la cocina oriental, pero también es sumamente útil para nosotros.

Es un sistema rápido y tiene la ventaja de conservar el sabor primitivo de los alimentos.

En este caso, la cocción no se realiza gracias al agua sino gracias al vapor de agua.

El proceso que tiene lugar durante la cocción al vapor es diferente de la cocción con agua. El vapor de agua ejercita sobre el contenido de las células un efecto fundamentalmente opuesto al del agua hirviendo.

Con este sistema, los alimentos llegan a cocción completa pero, exceptuando la grasa, ningún otro componente sale de los tejidos de los alimentos.

las paredes de las células y los tendones se ablandan poco a poco, las sustancias proteicas se coagulan sin salir, las sustancias amiláceas se hinchan y se unen, los azúcares y los minerales permanecen inalterados. Lo mismo se aplica a los olores, que quedan reducidos al mínimo, y a las sustancias colorantes.

Solamente se licua la grasa bajo el efecto del calor; por ello, no se suele recomendar la cocción al vapor de cortes gruesos de carne o de pescado. En cuanto a las vitaminas merecen una consideración a parte, ya que el calor tiene generalmente a destruirlas; sin embargo, algunas pueden sufrir solo alteraciones leves dependiendo de la duración de la cocción.

Los alimentos indicados para este método de cocción son, en términos generales, los que están totalmente libres de grasas como por ejemplo los pescados, algunos tipos de carne, las legumbres, las patatas, los cereales, los huevos, los flanes, etc.

En cambio no se recomienda para las hortalizas de consistencia leñosa o para la fruta en general.

Recomendaciones útiles

Utilice el horno de vapor partiendo siempre del horno frío, no se recomienda la utilización del vapor con el horno caliente (justo después de una cocción tradicional) puesto que se perderían las propiedades de cocción del vapor. Para cocinar al vapor, procure utilizar lo más posible la bandeja de acero inoxidable perforada en combinación con la bandeja grasera.

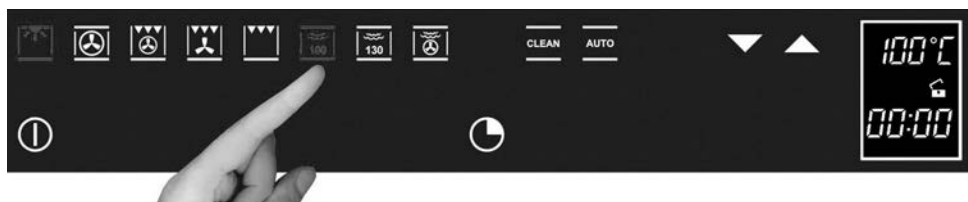
La primera, situada encima de la rejilla plana con su soporte, permitirá que el vapor actúe plenamente sobre los alimentos y a través de los agujeros libere todo lo que haya desprendido durante la cocción.


La segunda, más baja, introducida debajo de la rejillas en los raíles correspondientes, recoge el producto que cae, logrando así que la cámara del horno se ensucie menos.

El soporte de la bandeja perforada puede, una vez la cocción terminada, convertirse en un excelente apoyo-distanciador entre la bandeja y las superficies encima de las cuales decida colocarla para luego sacar los alimentos cocinados.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

COCCIÓN AL VAPOR A 100°C



Encienda el horno con la tecla 

Seleccione Vapor a 100°C

Pasados unos segundos, el programa arranca automáticamente.

El vapor producido por el generador entra en la cámara a 100°C y es distribuido gracias a la ventilación radial para permitir un calentamiento y una cocción uniformes de los alimentos.

ES

Este sistema ofrece además la ventaja de poder cocinar sobre tres niveles simultáneamente, teniendo cuidado de colocar los alimentos más “consistentes” en el nivel más alto, y los menos consistentes, como la verdura, en los niveles más bajos (del primero al tercero).

N.B. durante la cocción al vapor, introduzca siempre la bandeja baja de acero inoxidable debajo del recipiente de cocción perforado para recoger en su caso las partes de alimentos o de condensación que caen.


ATENCIÓN:

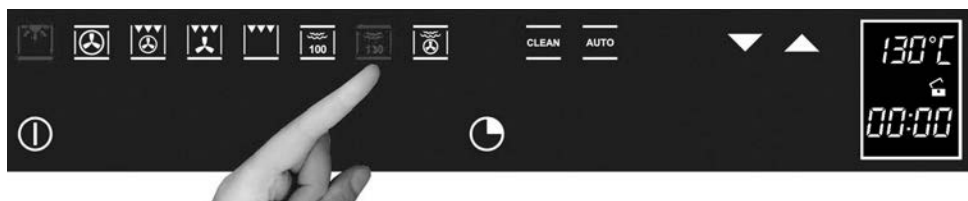


Si durante el funcionamiento el display señala la ausencia de agua (entra en función la señal acústica), abrir la puerta prestando atención al vapor caliente que emana, extraer la garrafa y llenarla de nuevo.



- Cerrando la puerta, el horno empezará a funcionar de nuevo tal como se había configurado.
- Pulsar una vez la tecla “reloj” para eliminar la señal acústica.

COCCIÓN AL VAPOR A 130°C (regeneración)

Encienda el horno con la tecla 



Seleccione Vapor a 130°C

Utilizando las teclas   puede regular la temperatura por escalones de 5°C dentro del intervalo predefinido entre 70°C y 130°C.

Pasados unos segundos, el programa arranca automáticamente.

Durante la regeneración, la cámara de cocción se calienta con vapor y aire caliente, obteniendo un calentamiento rápido y homogéneo de los alimentos sin resecarlos.


Este programa ofrece la posibilidad de modificar la temperatura interior del horno según el tiempo de alimento a regenerar de tal forma que Ud. pueda gestionar esta función según su voluntad. Por ello, este tipo de función está particularmente indicado para:

Calentar alimentos precocidos de 70°C a 130°C.

Preparación de platos listos y semicocinados, platos ultracongelados, de 70 °C a 130 °C.



N.B. para estos tipos de platos, recordamos la necesidad de introducir en el horno recipientes adecuados no material sintético o similar), colocándolos encima de la rejilla y retirando en su caso las tapas.

VAPOR COMBINADO CON COCCIÓN VENTILADA

Encienda el horno con la tecla 



Seleccione Vapor Combinado

Utilizando las teclas   puede regular la temperatura por escalones de 5°C dentro del intervalo predefinido entre 50°C y 230°C.

Este tipo de cocción se llama también “Cocción profesional” porque los alimentos se introducen en la cámara de cocción fría, no precalentada.

Después de la puesta en marcha, en una primera fase los alimentos a cocinar son expuestos al vapor, y tras una duración de exposición al vapor que depende del volumen de llenado y por lo tanto de los alimentos a cocinar, el aparato pasa automáticamente a la segunda fase, la de aire caliente.

Este tipo de función está particularmente indicado, por ejemplo, en el caso de trozos grandes de carne y de pescados de grandes dimensiones, panes grandes de harina blanca, oscura o integral con levadura o pasta leudada de 190 °C a 210 °C, hojaldres rellenos o no, frescos o congelados de 190 °C a 210 °C.

ATENCIÓN: Para realizar de manera óptima dos “cocciones profesionales” consecutivas, se debe dejar enfriar el horno antes del segundo horneado.

BUFIDO DE VAPOR



Esta función específica solamente se puede utilizar durante la utilización de las funciones tradicionales del horno.



Después de encender el horno, la bocanada de vapor estará disponible sólo cuando la cavidad interna habrá superado los 100°C. Sólo a partir de ese momento será posible encender la tecla.



ES

El bufido entrará en función cinco minutos, con el efecto de humidificar los alimentos de tal modo que se pongan menos secos durante la cocción. Esta función es perfecta para carnes asadas en general, trozos grandes de carne o pescado y cocciones más suaves.

N.B. ESTA FUNCIÓN NO SE ENCIENDE CON LAS FUNCIONES DE COCCIÓN AL VAPOR.

En la tabla a continuación indicamos los resultados de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios por un cocinero profesional; se trata de simples indicaciones, y los valores que proponemos solamente sirven para que Ud. empiece a experimentar sus propias recetas y obtenga resultados cada vez más satisfactorios.

PLATOS A PREPARAR	PESO (g.)	FUNCIÓN	Temper. horno. °C	Temper. vapor °C	NIV.	ACCESORIOS RECOMENDADOS	Tiempo (minutos)
RAVIOLIS CON LANGOSTINOS	1700	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	55
RISOTTO CON FRESONES	1200	Vapor 100°C		100	2	rejilla	15
RISOTTO AL CASTELMAGNO	1200	Vapor 100°C		100	2	rejilla	15
CÓCTEL DE LANGOSTINOS	100	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	15
PANECILLOS CON LECHE	800	VENTILADO + Vapor 100°C	175	100	2	rejilla + bandeja perforada	30
ENSALADA DE ARROZ VENERE	500	Vapor 100°C		100	2	rejilla	35
REGENERACIÓN PRIMEROS PLATOS	1 porción	Vapor 130°C		120	2	rejilla	20
REGENERACIÓN VERDURAS	1 porción	Vapor 130°C		120	2	rejilla	20
REGENERACIÓN SEGUNDOS PLATOS CON VERDURAS	1 porción	Vapor 130°C		120	2	rejilla	20
POLLO ASADO RELLENO	1800	VENTILADO + Vapor 100°C	210	100	2	rejilla	85

DORADAS DELICADAS	1300	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	35
RAPE CON SALSA DE NARANJA	800	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	30
DORADAS AL VAPOR CON PURÉ DE BERENJENAS	2000	VENTILADO + Vapor 100°C	200	100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	45
TRUCHAS CON SALSA DE HIERBAS AROMÁTICAS	600	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	35
MEJILLONES GRATINADOS	1000	Vapor 100°C + GRILL		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	25
			MAX			rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	8
ALMEJAS AL VINO BLANCO	1000	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	35
SOLOMILLO DE MERLUZA CON SALSA DE CÍTRICOS	1000	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	25
SOLOMILLO DE SALMÓN A LA NARANJA	700	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	20
RAMILLETES DE VERDURAS	1000	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	35
COLIFLOR GRATINADA	700	Vapor 100°C + GRILL		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	25
			MAX			rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	10
ENSALADA DE PATATAS A LA DANESA	800	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	45
VERDURAS AL VAPOR CON SALSA DE TOFU Y ATÚN	1000	Vapor 100°C		100	2	rejilla + bandeja perforada + grasera debajo	30

CLEAN

Encienda el horno con la tecla ①;

Seleccione el programa CLEAN.

Aparece en el display la página siguiente:



Utilizando las teclas ▼ ▲ seleccione "HORNO". Seleccione entonces la tecla START que está parpadeando para iniciar el programa de limpieza interna de la mufla.

ES

Aparecerá

Una vez introducida (si ya la había introducido también está bien), pulse START por segunda vez para iniciar el ciclo de limpieza. Transcurridos 15 minutos desde la puesta en marcha el horno habrá terminado el programa. Una señal acústica le avisará y aparecerá el mensaje:

Abrir la puerta prestando atención al vapor caliente que emana. Con la puerta abierta se bloqueará la señal acústica, las incrustaciones debidas a las cocción en temperatura que se encuentran en la cavidad del horno, a causa del ciclo realizado, serán mucho menos resistentes a la eliminación y se podrán quitar muy fácilmente.

Cuando la limpieza del horno haya terminado, apagarlo con la tecla ON/OFF

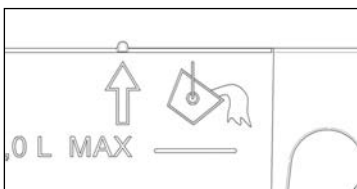
Cuando esté apagado el horno indicará:

LLENAR EL
TANQUE

COMPLETADO
EL CICLO
DE
LIMPIEZA
ABRIR LA
PUERTA

RETIRAR LA
SARTEN

HASTA EL
SIMBOLO



Una vez extraída parcialmente la bandeja (mire el símbolo de la flecha en la parte izquierda o las dos muescas encima de la jarra), pulse **START** para poner en marcha el vaciado del circuito de producción de vapor con el siguiente mensaje:

DE ESCAPE

VACIAR EL
DEPOSITO

Una vez terminado el vaciado, aparece el mensaje:

Ahora ya se puede vaciar la garrafa y dejarla escurrir.

ES

LIMPIEZA DEL CIRCUITO DE VAPOR

Encienda el horno con la tecla **ⓘ**;
Seleccione el programa **CLEAN**.
Aparece en el display la página siguiente:



Utilizando las teclas **▼ ▲** seleccione "CIRCUITO DE VAPOR". Seleccione entonces la tecla **START** que está parpadeando para iniciar el programa de limpieza interna de la mufla.

Aparecerá

LLENAR EL
TANQUE

Una vez introducida (si ya la había introducido también está bien), pulse **START** por segunda vez para iniciar el ciclo de limpieza.
Transcurridos 5 minutos desde la puesta en marcha el horno habrá terminado el programa. Una señal acústica le avisará y aparecerá el mensaje:
Transcurridos unos minutos tras el start el horno habrá terminado el programa, una señal acústica advertirá y aparecerá el mensaje:

**COMPLETADO
EL CICLO
DE
LIMPIEZA
ABRIR LA
PUERTA**

Con la puerta abierta se bloqueará la señal acústica.
Sucesivamente, con el horno apagado, el horno señalará junto con la alarma sonora:

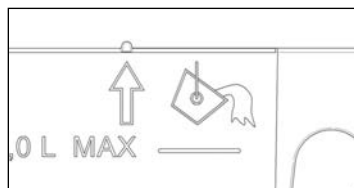
**NECESSARIOS
DESCARGAR
EL AGUA
ABRIR
LA PUERTA**

ES

Abrir la puerta, extraer la cubeta:



Una vez extraída parcialmente la bandeja (mire el símbolo de la flecha en la parte izquierda o las dos muescas encima de la jarra), pulse **START** para poner en marcha el vaciado del circuito de producción de vapor



con el siguiente mensaje:

DE ESCAPE

Una vez terminado el vaciado, aparece el mensaje:



VACIAR EL
DEPOSITO

Vacíe entonces la jarra y deje que se escurra. Con este programa mantiene Ud. su horno sano, evitando estancamientos de agua y manteniendo más eficaz el circuito de producción de vapor.

NB: si al vaciar la garrafa se da cuenta de que el agua que contiene no está perfectamente limpia, repita los ciclos de limpieza hasta su total nitidez.

NOTA IMPORTANTE

Si durante uno de los ciclos de limpieza predeterminados se produjera una interrupción de energía eléctrica, al volver la corriente el horno le pedirá que realice obligatoriamente un vaciado del circuito, aunque no haya agua en el interior.

Este horno es el único de su categoría que no necesita descalcificadores para mantener el sistema de producción de vapor plenamente eficaz.

ES

El horno le recomendará de vez en cuando que realice un ciclo de limpieza... ¡hágalo!

FUNCIONES AUTOMÁTICAS: RECETAS

Para acceder a la función "recetas", proceda de la manera siguiente:

Encienda el horno con la tecla **⏻**;

Seleccione la función AUTOMÁTICO.



ES



El display mostrará dos opciones:

- recetas personales
- recetas predefinidas

Elija la opción deseada con las teclas correspondientes, y con la tecla convalide su **▼ ▲** elección **■**.



Aparece el menú siguiente:

pulse las teclas **▼ ▲** para elegir el tipo de plato, y convalide su elección con la tecla **■**.

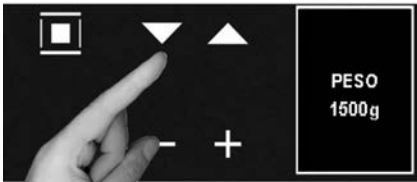


Aparece el menú siguiente;

pulse las teclas **▼ ▲** para elegir el tipo de plato, y convalide **■** con la tecla.



Aparece el menú siguiente: pulse las teclas **▼ ▲** para elegir el tipo de plato, y convalide **■** con la tecla.



Aparece la página del peso. Con las teclas ▼ ▲ elija uno de los valores predefinidos y con la tecla □ convalide la elección.



Terminadas las programaciones, el display muestra un resumen de la receta programada.

Los puntos del tiempo de duración de la cocción (0:40) parpadean para indicar la posibilidad de modificarlo.

Para modificarlo pulse - y + .

O seleccionar directamente la función **START** que parpadea y de esta forma iniciará el programa de cocción con la cuenta atrás del tiempo preestablecido en la pantalla de visualización.

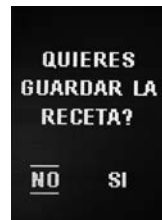
ES

ATENCIÓN: algunas recetas utilizan el precalentamiento y, por lo tanto, será necesario introducir la comida cuando el horno habrá alcanzado la temperatura deseada y en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje “PRECALENTAMIENTO TERMINADO, INTRODUCIR LA COMIDA”



Una vez terminada la cocción, en el display aparece este mensaje; se enciende la señal acústica que seguirá activa hasta que se pulse alguna tecla o se abra la puerta. N.B. si comete algún error en la selección de valores y/o si quiere cambiar en cualquier

momento la configuración de su receta, puede seleccionar **STOP** que anula lo hecho hasta entonces y permite volver a empezar el procedimiento desde el principio.



N.B. Si se realizan preparaciones con los parámetros de tiempo modificados de recetas predefinidas, aparecerá junto con el bip sonoro al final de la cocción el mensaje

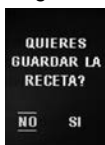
Vea en el apartado siguiente cómo guardar las recetas.

IMPORTANTE
CUANDO LA COCCIÓN CON VAPOR HAYA TERMINADO, EL HORNO INICIARÁ EL CICLO DE VACIADO DEL CIRCUITO DEL AGUA.

PERSONALIZACIÓN DE LAS RECETAS

Una vez modificado el tiempo de cocción de una receta predefinida y realizada la receta en cuestión, podemos guardarla para la vez siguiente memorizando los nuevos parámetros utilizados (peso y tiempo de cocción).

Al final del ciclo de cocción de la receta modificada aparecerá el icono que aquí reproducimos. Para poder guardarla tendrá que proceder de esta manera:



- con la tecla + elegir "SI" i
- convalidar con la tecla [■]. Aparece visualizado el tiempo empleado.
- Modifique con + o - y convalide con [■], aparece el peso utilizado,
- Modifique con + o - y convalide con [■], aparecerá el mensaje

"Receta guardada POS. 1/1", y así en adelante en orden creciente.

Cada vez que acceda al menú "RECETAS PERSONALES" encontrará guardadas sus recetas en la lista.

ES




Si la memoria de guardado de las recetas personales fuera insuficiente, aparecerán en el display el mensaje "MEMORIA COMPLETA IMPOSIBLE GUARDAR"

Para poder guardar la receta, tendrá que borrar otras del menú procediendo de la manera siguiente:



- Seleccione la función [AUTO];
- Entre en la sección "RECETAS PERSONALES" donde se encuentran todas las recetas guardadas.
- Con las teclas ▼ ▲ recorra el menú para seleccionar la recetas que se quiere eliminar.

N.B. Los nombres son dados por defecto por el menú.

Una vez visualizada la receta a eliminar, seleccione la tecla  y manténgala pulsada hasta que aparezca la página siguiente:



La selección programada por defecto es NO, pero pulsando las teclas scroll + y - podrá seleccionar SI y convalidar con [■];



- El display comunica que la receta ha sido borrada;

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

IMPORTANTE:

La bombilla del horno tiene que tener una serie de características:

- a) Estructura adecuada para las temperaturas elevadas (hasta 300°C);
- b) Alimentación: ver valor V/Hz indicado en la placa del número de serie;
- c) Potencia 25W;
- d) toma del tipo G9.

Atención: asegurarse de que el aparato se encuentre apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

- Para evitar desperfectos, extender dentro del horno un trapo de cocina;
- Desatornillar los tornillos de fijación del marco de acero inoxidable;
- Sacar la bombilla vieja extrayéndola de su sede con atención para evitar su rotura;
- Introducir la nueva bombilla evitando tocarla con las manos (se recomienda utilizar un guante de látex de un sólo uso);
- Montar de nuevo el marco de acero inoxidable con atención para no pellizcar la guarnición de silicona;
- Fijar de nuevo los tornillos de acero inoxidable que se han sacado previamente
- Conectar de nuevo el aparato a la corriente eléctrica.



PARA EL INSTALADOR

Empotramiento del horno

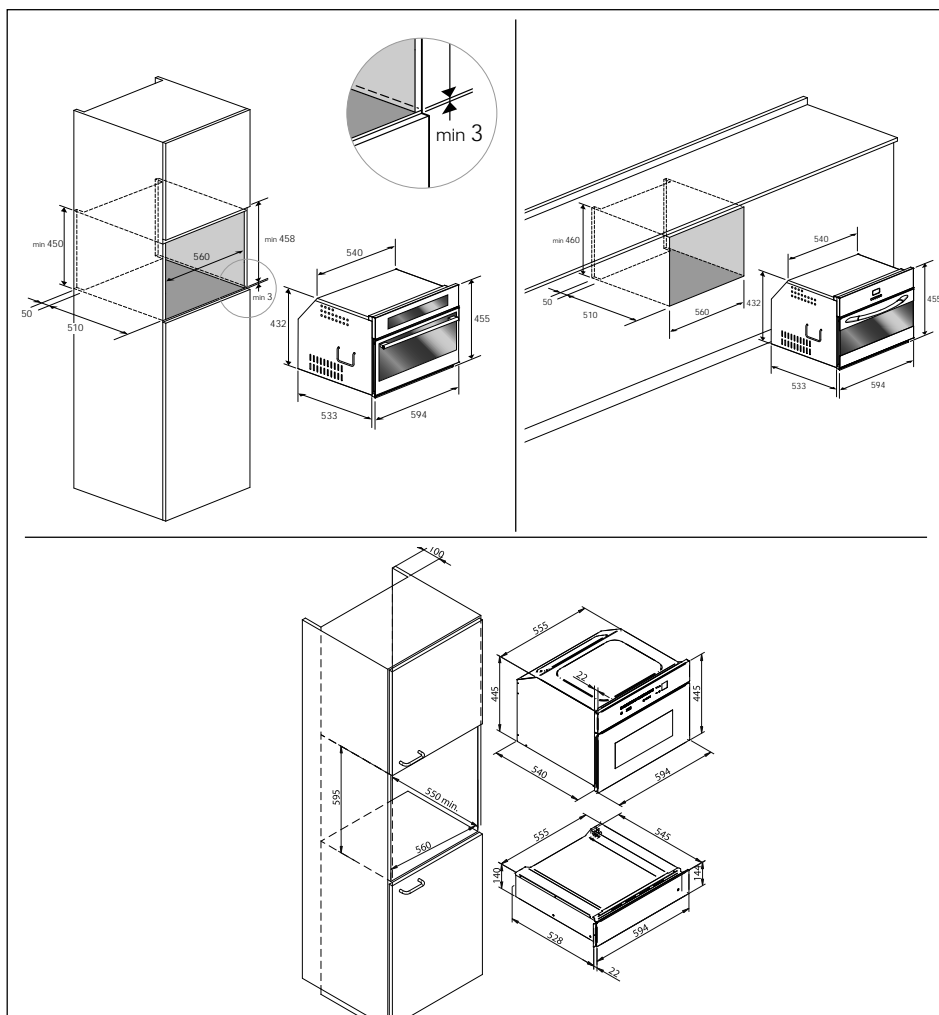
El horno se puede instalar debajo de una placa de cocina, en columna o en combinación con el correspondiente cajón calentaplatos. Las dimensiones del agujero de empotramiento tienen que ser las que se indican en la figura.

El mueble tiene que ser de un material resistente al calor.

El horno tiene que estar centrado respecto a las paredes del mueble, se fija con los tornillos y los casquillos suministrados con el aparato tal como se indica en la figura.



ES



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica, compruebe que

- las características de la instalación se ajustan a lo indicado en la placa de datos aplicada en la parte delantera del horno;
- la instalación cuenta con una eficaz conexión de tierra de acuerdo con las normas y las disposiciones legales vigentes.

La puesta a tierra es obligatoria por ley. El cable no debe bajo ningún concepto alcanzar una temperatura que sobrepase la ambiente de más de 50°C.

Este horno tiene que conectarse a la alimentación mediante un cable de suministro con una clavija compatible con el enchufe de la instalación eléctrica de alimentación.

Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación y de clavija u otro dispositivo que permita la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita una desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, dichos dispositivos de desconexión tiene que estar previstos en la red de alimentación de acuerdo con las normas de instalación.

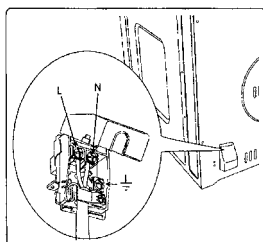
El enchufe o el interruptor omnipolar se tienen que poder alcanzar fácilmente con el aparato instalado.

N.B. El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de no respetarse las advertencias que antecedente y las reglas habituales de prevención de accidentes.

ES

TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS 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



PREZADO CLIENTE,

agradecemos muito sinceramente pela escolha feita e aproveitamos a ocasião para o felicitar.

Este novo produto, cuidadosamente projectado e construído com os melhores materiais, foi verificado com atenção, de maneira a dar-lhe total satisfação para uma cozedura perfeita. Portanto, solicitamos que leia e siga as simples instruções fornecidas, para que possa obter excelentes resultados desde o início da sua utilização. Parabéns por escolher este moderno aparelho.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E CONSERVE PARA USO FUTURO

PT



**IMPORTANTES INSTRUÇÕES E
ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA**



**LEIA ATENTAMENTE E CONSERVE
PARA USO FUTURO**

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PAR A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA.

O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE DANOS A PESSOAS OU COISAS CAUSADOS PELA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU PELA UTILIZAÇÃO IMPRÓPRIA, ERRADA OU ABSURDA.

O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOA (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM REDUZIDAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM A EXPERIÊNCIA E OS CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS SEM A SUPERVISÃO OU SEM TER RECEBIDO AS INSTRUÇÕES SOBRE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO POR PARTE DE UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.

AS CRIANÇAS DEVEM SER VIGIADAS PARA QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

É PROIBIDO COLOCAR PAPEL DE ALUMÍNIO, PANEIAS OU MATERIAIS SEMELHANTES A CONTACTO COM A BASE INTERNA DO FORNO PARA COZINHAR.

DURANTE O USO, O APARELHO AQUECE DEMASIADAMENTE. PRESTE ATENÇÃO PARA NÃO TOCAR OS ELEMENTOS AQUECEDORES DO INTERIOR DO FORNO.

ATENÇÃO:

- Se a porta ou as suas vedações estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado enquanto não for reparado por pessoal responsável;
- Reparações, modificações ou violações do aparelho ou dos seus componentes internos, especialmente das peças sob tensão, devem ser realizadas exclusivamente pelo fabricante, pelo seu serviço de atendimentos ao cliente ou por pessoal analogamente qualificado. Reparações inadequadas podem provocar graves acidentes, danos ao aparelho e às instalações e avarias de funcionamento. Recorda-se que a substituição da lâmpada interna do forno também deve ser realizada por pessoal especializado e que o aparelho deve ser antes desconectado da rede.
- Em caso de falha de funcionamento do aparelho ou se for necessária a sua reparações, entre em contacto com o nosso serviço de atendimento ao cliente.
- É permitido o uso exclusivamente de peças de reposição originais.

IMPORTANTE:

- Como precaução de segurança, antes de iniciar qualquer operação de limpeza do forno, desligue a ficha da tomada de corrente ou desligue a linha a alimentação do aparelho.
- Além disso, evite o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomates, etc.). Evite a utilização de produtos a base de cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente durante a limpeza das paredes pintadas.

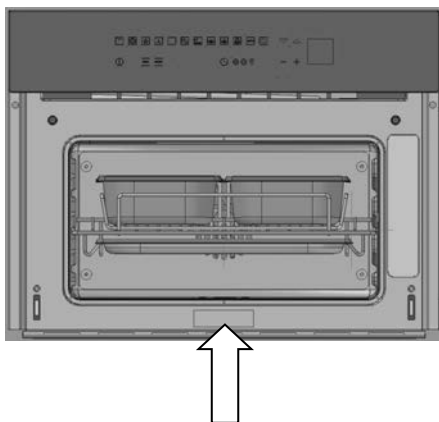
CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- O vão de cozedura é fabricado com aço inox de alta qualidade, porém, uma manutenção incorrecta pode provocar corrosão;
- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos;

- Não limpe o forno logo após retirar o prato, as gotas de vapor eventualmente presentes estarão demasiado quentes (risco de queimaduras); certifique-se, mediante o ecrã, que o valor da temperatura residual é baixo ou que tenha desaparecido.
- Tome cuidado ao abrir a porta com o forno aceso, o vapor pode sair o causar queimaduras.
- Após uma interrupção de energia eléctrica, quando esta for novamente restabelecida o forno, obrigatoriamente, realizará um esvaziamento do circuito, mesmo se não houver água em seu interior.
- Durante a limpeza, não use materiais ásperos abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Durante as operações de limpeza, preste atenção para que a água não entre dentro do aparelho.
- Use apenas panos levemente húmidos.
- Nunca borrife água no interior ou no exterior do aparelho.
- Não utilize aparelhos para a limpeza a vapor, a água que penetra pode provocar danos.
- Não utilize o aparelho para aquecer ou humedecer um ambiente.
- Utilize a função disponibilizada pelo dispositivo de segurança para crianças “chave (child lock)”.
- O aparelho deve ser instalado e usado apenas com temperatura ambiente entre 5 °C e 35 °C.
- Em caso de risco de gelo, a água residual contida nas bombas pode congelar e danificá-las.
- Use apenas a sonda térmica recomendada para este forno.

IMPORTANTE

A placa com as características do forno também é acessível com o aparelho instalado. Nesta placa, que é visível ao abrir a porta, estão indicados todos os dados de identificação do aparelho, aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.



PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e enxaguado cuidadosamente.

Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos, com a máxima temperatura; dessa maneira, serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico, que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a utilização. Use a função circular e ventilador, com o forno sem seus acessórios.

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de lavagem alcalina bem quente e um pano macio.

USO DA GRELHA CHATA

Para desmontar a grelha chata, puxe a grelha até o seu bloqueio e levante-a puxando para cima até a sua extracção completa.

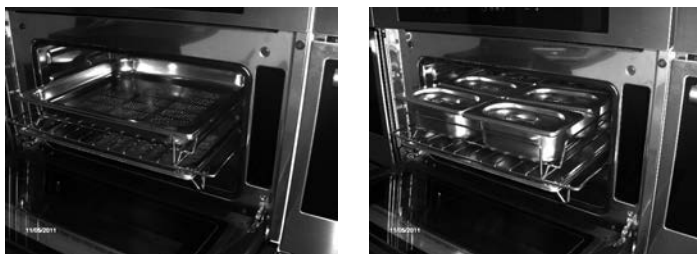
Para montar a grelha chata, insira a grelha inclinada 45° até o seu bloqueio e, então, posicione-a na horizontal e empurre-a até o encosto.



Se a grelha chata é equipada com pingadeira, para a sua remoção levante levemente e puxe-a para si. Para a sua reposição, faça com que entre no seu alojamento.

USO DA BANDEJA PERFURADA

Esta bandeja é utilizada para a cozedura vapor junto com o seu suporte, posicionado sobre a grelha chata.



Aconselha-se que seja usada junto com a pingadeira, para recolher tudo aquilo que é eliminado pelo alimento durante a cozedura.

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

A documentação deste aparelho é realizada com papel embranquecido sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a protecção do meio ambiente.

PT

As embalagens forem projectadas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos.

Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos.



ESTE APARELHO está de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a eliminação correcta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.

O SÍMBOLO no produto ou na documentação de acompanhamento indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, e sim, entregue a uma estrutura idónea de reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



A ELIMINAÇÃO DEVE SER REALIZADA conforme as normas locais de eliminação de lixo.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES relacionadas ao tratamento, à recuperação e à reciclagem deste produto, contacte a estrutura local competente, o serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja na qual o produto foi adquirido.

ANTES DA ELIMINAÇÃO, torne-o inutilizável, cortando o cabo de alimentação.

FORNO A VAPOR 45

PANORÂMICA DOS COMANDOS



FUNÇÕES DE COZEDURA PADRÃO: de 1 a 5;
AJUSTE DA TEMPERATURA, DURAÇÃO DA COZEDURA: 19 e 20;
ON/OFF + CHAVE (CHILD LOCK): 27; FUNÇÕES COM FORNO A VAPOR: de 6 a 9;
FUNÇÃO CLEAN (limpeza automática): 10;
FUNÇÕES PARA RECEITAS: 11 e 12;
FUNÇÕES DE DESLOCAMENTO DO MENU: 13 e 14;
FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR: 24;
AJUSTE DO TEMPORIZADOR: 19 e 20

- 1 luz do forno;
- 2 circular com ventilação;
- 3 intensiva (grelha + circular com ventilação);
- 4 grelha com ventilação;
- 5 grelha;
- 6 vapor até 100 °C;
- 7 vapore fino a 130 °C;
- 8 vapor combinado com cozedura ventilada;
- 9 borrifo de vapor;
- 10 função CLEAN;
- 11 ajustes automáticos do sistema (receitas);
- 12 função confirmação dos ajustes no ecrã;
- 13 deslocamento do menu para baixo, diminuição da temperatura de cozedura;
- 14 deslocamento do menu para cima, aumento da temperatura de cozedura;
- 15 indicações das temperaturas programadas no ecrã;
- 16 função chave habilitada /desabilitada;
- 17 função de indicações do temporizador;
- 18 função contagem regressiva;
- 19 função de aumento dos ajustes;
- 20 função de diminuição dos ajustes;
- 21 função temporizador “contagem dos minutos”;
- 22 função temporizador “fim da cozedura”;
- 23 função temporizador “duração da cozedura”;
- 24 função temporizador;
- 25 função “START” - activação da função;
- 26 função “STOP” - desactivação da função;
- 27 função on/off e função especial “chave (child lock)”.

NOTA: todos os ajustes/variações das funções são confirmados mediante um sinal acústico.

Outra função que pode ser programada durante uma das **cozeduras a vapor** é a função PAUSA.

Esta função é activada seleccionando novamente a tecla da função escolhida, que passará a piscar, até que seja pressionada novamente, depois de terminada a operação necessária, (**lembre-se** que deverá pressioná-la de novo, caso contrário a cozedura em curso não será terminada!)

APRESENTAÇÃO DO FORNO

Caro Cliente, o seu novo forno é controlado por uma placa electrónica que monitora, a cada instante, o funcionamento, para melhorar o seu rendimento.

O controlo a toque (touch) é de última geração, preciso e fiável.

A interface é elegante, organizada e discreta, altamente intuitiva!

Poucas teclas, muitas funções, nenhuma combinação ou sequência difícil de teclas, concentre-se em seguir a receita, o forno estará pronto com dois toques!

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

Caro Cliente, este forno é um aparelho eléctrico sofisticado, classificado como um bem de longa duração.

Deve ser instalado por pessoal qualificado, que trabalhe segundo as directivas, quer para a ligação com a linha de alimentação, quer para a instalação no móvel da cozinha.

(VIDE INSTRUÇÕES DE MONTAGEM, NA PÁG. 180)

PT

Primeira ligação

Quando o forno é ligado à corrente eléctrica pela primeira vez, pode aparecer no ecrã a indicação sobre qual língua escolher;



com as teclas ▼ ▲ seleccione o idioma desejado;
com a tecla ■ confirme a escolha.

A partir deste momento, o idioma escolhido permanecerá fixo, inclusive durante quedas de alimentação sucessivas. Então, entrará em função o DEMO MODE.

A modalidade de demonstração DEMO MODE

É a modalidade em que se apresenta o forno normalmente todas as vezes em que a alimentação é cortada, portanto, também durante a primeira ligação.



A finalidade é exibir todas as potencialidades do controlo, com uma sequência registrada de comandos.

Nesta modalidade o forno **NUNCA** é accionado realmente, ou seja, as resistências térmicas não são acesas!

O painel de controlo estará **DESACTIVADO** e, portanto, o forno não responderá aos comandos!



Para desabilitar a modalidade de demonstração, prima durante cinco segundos o símbolo luz: o forno passará ao funcionamento normal e estará pronto para ser accionado.

Então, regular a hora será possível, mas não necessário, para prosseguir com o accionamento do forno.

REGULAÇÃO DO RELÓGIO



O forno indicará que está ligado à rede eléctrica mediante um duplo sinal acústico.

Para regular a hora de sistema, mantenha activada a tecla "FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR" durante pelo menos 3 seg.



Todos os comandos activados são confirmados por um sinal acústico.

PT



Regule o relógio com as teclas + e - : durante o ajuste os dois pontos piscam; a hora é registrada quando os dois pontos tornam-se fixos.

ACÇÕES POSSÍVEIS COM O FORNO DESLIGADO



- Activação da luz do forno



A luz do forno é activada/desactivada tocando o símbolo, como mostrado na figura.

PT

- Mudança do Idioma

Com o forno desligado é possível modificar a Língua no ecrã premendo, simultaneamente,  e a tecla +, em baixo à direita, durante pelo menos 3 segundos. Então, com ▼ ▲ escolha o idioma e confirme a escolha com .


- Configuração da função temporizador “contagem dos minutos”

Consulte a secção específica na pág. 168.

ACTIVAÇÃO DO FORNO



O forno é activado mediante o símbolo indicado na figura.

Para activar as funções do forno, prima sempre  excepto para as funções da luz do forno e do temporizador, que são independentes.


O controlo activa todos os ícones, iluminando o seu fundo.

NOTA: lembre-se que a activação é realizada apenas se a função chave estiver desactivada.



Durante um minuto após a activação aparece a escrita ON no ecrã e o controlo aguarda que seja escolhida uma função de cozedura. Caso contrário, considerará a activação accidental e, por motivos de segurança, desactivará automaticamente o forno, fazendo aparecer a escrita OFF no ecrã durante alguns segundos.

Função chave (ou segurança para as crianças)

A função chave é activada/desactivada com a pressão da tecla  durante pelo menos 3 segundos.



Pode ser activada ou desactivada a qualquer momento e com qualquer modo de funcionamento do forno.



O símbolo cadeado ABERTO indica que a função chave não está activada.



O símbolo cadeado FECHADO indica que a função chave está activada.

PT

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Panorâmica do painel de comandos



PT



As funções de cozedura

O controlo deixa à disposição onze funções específicas de cozedura!

Para activar uma função, é suficiente tocar o símbolo correspondente. Cada função tem uma temperatura configurada, escolhida com base em testes de cozedura com receitas que tipicamente a utilizam, e podem ser facilmente modificadas conforme a própria experiência.

Funções do forno





Lâmpada do forno.





Com este tipo de cozedura, um ventilador colocado na parte traseira faz circular ar quente dentro do forno, distribuindo-o de modo uniforme.

A cozedura é feita com maior rapidez com relação à cozedura convencional. O sistema é idóneo para a cozedura em mais de uma prateleira e para a cozedura de alimentos de natureza diversa (peixe, carne, etc.).

 Tipo de cozedura para grelhar ou dourar alimentos. A grelha com o alimento a cozer deve ser inserida na 2ª ou 3ª posição, de baixo para cima. Pré-aquecer durante pelo menos 2 minutos antes de inserir o prato.

 Cozedura a vapor 100°C (pré-programada a 100°C e regulável até 40°C).

 Cozedura a vapor a 130°C (regeneração, predefinida como 130°C e regulável até 70°C)























 Vapor combinado com cozedura ventilada

 Borrifo de vapor

CLEAN Clean Forno/Circuito de geração de vapor (programas que podem ser programados ou podem ser automáticos para a eficiência do forno)

AUTO Acesso às receitas configuradas

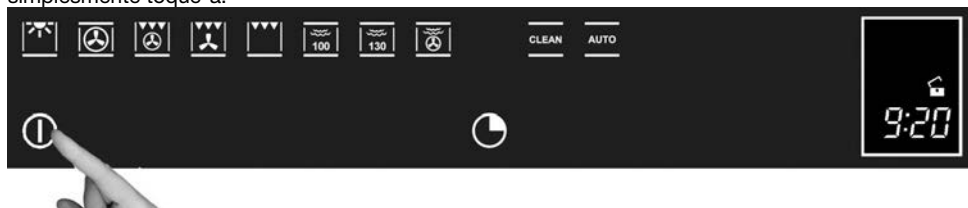
Na tabela seguinte são indicados os resultados dos testes de cozedura realizados nos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional; de qualquer forma, trata-se de indicações, os valores que propomos servem para iniciar a experimentar as suas receitas e obter sempre os melhores resultados!

											
											
	140-160	160-180	190	MAX	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210	170-190	
	2	2-3	2-3	2-3	2	2	2-3	2	2	3	
	10'- 40'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	120'- 160'	90'- 120'	50'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'	

PT

Simple gestos para cozinhar

Bastam dois simples gestos para configurar uma cozedura graças à lógica de controlo de última geração: active o forno e escolha a função adequada para o prato a cozinhar... escolha a função e simplesmente toque-a!



então,



PT

o controlo propõe uma temperatura para cada função tradicional, e é possível modificá-la a qualquer momento, mas se a julgar idónea não é preciso fazer nada além disso, o forno activar-se-á automaticamente em poucos segundos!

Regulação da temperatura

O controlo utiliza uma sonda de temperatura com precisão de $\pm 5^{\circ}\text{C}$ para a máxima garantia das temperaturas de cozedura exigidas.

A modificação da temperatura pode ser realizada a qualquer momento; depois de seleccionar a função de cozedura, basta utilizar os símbolos ▼ ▲, o campo de regulação varia de $+50^{\circ}\text{C}$ a MAX.



Não é preciso confirmar a modificação, o controlo é activado ao fim de poucos segundos de forma autónoma. Durante o aquecimento, o símbolo de grau centígrado ($^{\circ}\text{C}$) pisca, a indicar a termostato para atingir a temperatura escolhida.

Um sinal acústico indica que a temperatura foi alcançada.

Nota: alguns modelos podem exibir a temperatura instantânea no interior do forno até que seja alcançada a temperatura programada. Se, durante a fase de aumento da temperatura, desejar-se verificar a temperatura programada, prima qualquer uma das teclas ▼ ▲ se quiser, com estas mesmas teclas é possível modificar a temperatura programada.

Nota: quando a porta é aberta com o aparelho em função, em alguns casos pode sair vapor ou ar quente, preste sempre muita atenção.



ATENÇÃO:

O forno foi estudado para que durante a cozedura seja mantido no seu interior o correto balanceamento entre o calor difundido, conforme os diversos tipos de cozedura, e o vapor produzido pelos próprios alimentos.

Com este balanceamento, ao terminar a cozedura na garrafa pode estar presente o excesso de condensação da cozedura (água e gordura dissolvida); lembre-se de esvaziá-la e limpá-la.

Calor residual

Durante a cozedura dos alimentos, a estrutura do forno armazena calor e este calor é mantido isolado do resto da cozinha graças a um bom isolamento térmico e a algumas técnicas de fabrico.

O calor é disperso gradualmente com o passar do tempo e, ainda, pode se tornar um recurso na cozinha, se for controlado: o controlo indica a temperatura interna, após a desactivação do forno, até alcançar 50°C.



Aproveite esta característica para manter os alimentos quentes ou para terminar a cozedura de forma suave!

Sonda de Alimentos (ou termómetro a sonda)



A maciez, o gosto e o sabor são o resultado de um controlo preciso e funcional.

A sonda alimento é um termómetro que, inserido no alimento, permite controlar a temperatura interior e usá-la para estabelecer o fim da cozedura. De facto, pode acontecer que por fora a carne, por exemplo, pareça bem cozida mas por dentro ainda esteja crua!



A temperatura alcançada pelos alimentos, durante a cozedura, está estritamente ligada a problemas de tipo higiénico/salutar, de facto as bactérias podem estar presentes em qualquer carne, assim como nas aves, nos peixes e nos ovos crus.

Algumas bactérias avariam o alimento, outras, tal como a Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli e o Staphylococcus aureus, podem fazer mal, inclusive gravemente, à saúde.

As bactérias multiplicam-se muito rapidamente acima de 4.4° e até 60°C. A carne moída está particularmente em risco deste ponto de vista.

Para evitar a multiplicação das bactérias é necessário:

- Não descongelar os alimentos em temperatura ambiente, mas na frigorífico ou no forno com a função apropriada. Neste último caso cozinhar o alimento imediatamente depois.
- Recheiar a ave um pouco antes de comê-la; não comprar ave recheada embalada e comprar ave recheada já cozida só se será comida dentro de 2 horas.
- Marinar o alimento no frigorífico, não em temperatura ambiente.

- Usar uma sonda alimento para controlar a temperatura da carne, do peixe e da ave se forem mais espessos do que 5 cm, de modo a controlar que as temperaturas mínimas de cozedura sejam alcançadas.
Os maiores perigos vêm da ave mal cozida, particularmente perigoso pela Salmonella.
- Evitar interromper a cozedura, isto é, cozer parcialmente, conservar e, depois, terminar de cozinhar mais tarde, pois, é possível que, deste modo, as temperaturas alcançadas no alimento sejam “mornas” favorecendo o crescimento de bactérias.
- Assar a carne e a ave no forno em temperaturas de pelo menos 165°C.

Nota: Utilize sempre a sonda fornecida pelo fabricante

COMO UTILIZAR A SONDA DE ALIMENTOS

Como é possível observar na figura 1 anterior, a tomada da sonda é localizada no canto no alto à esquerda da cavidade do forno, protegida por uma tampa metálica com um pino.

Retire a tampa e introduza o pino da sonda até o fundo (escuta-se um leve clique de confirmação).



PT

Introduza a sonda dentro do alimento prestando atenção para evitar que toque ossos ou partes gordurosas.




Lembre-se que a sonda alimento não funciona se for conectada com o forno já ligado!

Resumindo:

- Introduza a sonda com o forno desligado, aparecerá o símbolo da sonda no ecrã.
- Coloque o alimento no forno.
- Introduza a sonda de núcleo no alimento, evitando as substâncias gordurosas e os ossos.
- Ligue o forno com a função de cozedura adequada ao seu prato.
- Regule a temperatura do forno com as teclas ▼ ▲ como desejado.
- Após poucos instantes, o forno começa a cozer e o ecrã exibe a temperatura instantânea interna do alimento inserido. Com as teclas ▼ ▲ pode-se modificar à vontade, dentro dos limites permitidos, de 30 a 99°C, a temperatura que deve ser alcançada no interior do alimento.
- Se quiser modificar a temperatura do centro do forno durante a cozedura, ative a tecla [■], que

torna-se vermelha e permite a sua alteração mediante as teclas ▼ ▲; depois, será exibida novamente a temperatura instantânea do centro do forno.

NOTA: Se quiser manter sob controlo as temperaturas em uso, utilize a tecla , que exhibe instantaneamente quer a temperatura da sonda, quer do centro do forno.

De qualquer forma, aconselhamos que consulte a seguinte tabela, apresentada no “TH NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)”.

ALIMENTO	TEMPERATURA MÍNIMA INTERIOR
Moidos	
Hamburger	71°C
Novilho, Vitela, Cordeiro, Porco	74°C
Frango, Peru	74°C
Novilho, Vitela, Cordeiro	
Assados e bifes:	
mal passada	A temperatura para a cozedura mal passada não consta no NFSD porque não é segura do ponto de vista sanitário
média mal passada	63°C
média	71°C
bem cozida	77°C
Porco	
Bifanas, Assados, Costeletas	
Média	71°C
Bem cozida	77°C
Presunto fresco	71°C
Linguiças frescas	71°C
Aves	
Frango inteiro ou em pedaços	82°C
Pato	82°C
Peru inteiro (não recheado)	82°C
Peito de peru	77°C

NOTA: SE O PINO DA SONDA É RETIRADO APÓS O INÍCIO DA COZEDURA, O CONTROLO BLOQUEIA O FORNO E INDICA O ERRO NO ECRÃ ATRAVÉS DA ESCRITA “SONDA DE NÚCLEO DESCONECTADA”.



Ao cozinhar com o auxílio da sonda de alimentos, todas as temperaturas pré-programadas são modificadas (com excepção da temperatura do vapor), por coerência com a filosofia de uso, a 165°C: podem ser modificadas de um mínimo de 120°C a um máximo de 250°C.


A cozedura termina quando é alcançada a temperatura interna programada da sonda de alimentos; todas as funções de programação do forno (funções do temporizador) são inibidas, excepto a função "Contagem dos minutos".

Ao terminar a cozedura, lembre-se de desconectar a sonda e inserir a tampa específica, fornecida com o aparelho.

Controlo da luz do forno

O controlo da luz permanecerá activo com qualquer função de cozedura e não dependente dela, ou seja, poderá acender ou apagar a luz conforme as suas necessidades, quando desejar!

Normalmente a luz do forno é mantida acesa durante o aquecimento e durante três minutos ao atingir a temperatura programada. A partir deste momento, a luz do forno é apagada para poupar energia.

Para verificar a cozedura pode ser necessário acender a luz interna, basta tocar o símbolo da luz : permanece acesa durante três minutos e, depois, apaga-se por conta própria; naturalmente é possível apagá-la logo depois, tocando novamente o símbolo da luz.

Ao abrir a porta a luz interna do forno acende sempre e permanece acesa até o fechamento da porta.

PROGRAMAÇÃO DO FORNO



A programação do forno deixa à disposição três modalidades para o controlo da duração de cozedura, combinadas com todas as funções de cozedura presentes



Toque uma vez o símbolo temporizador, o respectivo símbolo acenderá. Ainda, o ecrã do relógio substituirá a indicação da hora corrente.



Os dois pontos piscam para indicar que é possível programar o tempo de cozedura.



Depois de definido o tempo de cozedura, o ecrã exibirá de novo a hora corrente e o símbolo “duração da cozedura” acenderá.

A partir de então começará a contagem. Depois de transcorrido o tempo indicado, o forno emitirá um sinal acústico e as resistências térmicas serão desligadas, terminando a cozedura. No ecrã aparecerá a escrita “Programa terminado extrair o prato”: prima uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico ou abra a porta.

O forno, depois de 1 minuto, será desactivado autonomamente se não forem programadas outras funções de cozedura.

Programação do temporizador: hora de término da cozedura



Toque duas vezes o símbolo do temporizador, o respectivo símbolo acenderá.

Os dois pontos piscam para indicar que é possível programar a hora de término da cozedura.

Programa a hora de término da cozedura tocando os símbolos “+” e “-”.



Depois de definida a hora de término da cozedura, o ecrã exibirá de novo a hora corrente e o símbolo “término da cozedura” acenderá.

A partir de então começará a contagem. Depois de alcançada a hora programada, o forno emitirá um sinal acústico e as resistências térmicas serão desligadas, terminando a cozedura. No ecrã aparecerá a escrita “*Programa terminado extrair o prato*”: prima uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico ou abra a porta.

O forno, depois de oito segundos, será desactivado autonomamente se não forem programadas outras funções de cozedura.

Programação do temporizador: cozedura temporizada

Com a combinação das duas modalidades “tempo de cozedura” e “término da cozedura” é possível programar o forno para que comece a cozedura numa hora diferida com relação à actual.

Por exemplo, são 8:30, deve sair de casa e deseja que às 13:00, ao voltar, esteja pronta uma carne assada. Eis o que deve fazer:



Prepare a carne a ser cozida e coloque-a no forno.

Ligue o forno, escolha a função de cozedura e programe a temperatura.



Programa a duração de cozedura, por exemplo, duas horas.



Defina, então, a hora de término da cozedura: o controlo normalmente soma à hora actual o tempo de cozedura e propõe a hora de término da cozedura, no nosso caso proporá como hora 10:30 (8:30+2:00).



Modifique a hora de término da cozedura para que seja igual à hora desejada, no nosso exemplo 13:00.

PT



O forno aguardará (stand-by), apagando a luz do forno.

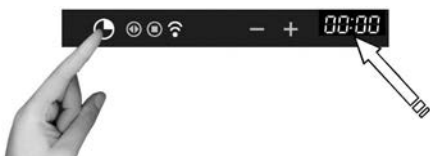
O controlo activa autonomamente o forno às 11:00 (13:00-2:00) e desliga-o às 13:00; ao voltar, a carne estará pronta!

Programação do temporizador: contagem dos minutos

A contagem dos minutos é uma função do temporizador independente do funcionamento do forno, ou seja, que não bloqueia a cozedura e não desliga o forno e funciona como sinalizador acústico.

Pode ser programada a qualquer momento, por exemplo para recordar o controlo da cozedura com o fogão, ou o forno, ou para recordar outras actividades na cozinha.

Também funciona com o forno desligado, basta tocar uma vez o símbolo das funções do temporizador. Se for usada com o forno ligado, basta tocar, em sequência, o símbolo funções do temporizador três vezes:



Os dois pontos piscam, para indicar que é possível programar o valor.

Programa os minutos mediante os símbolos “+” e “-”, a partir deste momento começa a contagem. Depois de transcorrido o tempo indicado, o forno emitirá um sinal acústico e o símbolo específico começará a piscar: prima uma tecla qualquer para interromper o sinal acústico.

Programação do temporizador: cancelamento do programa

Para cancelar uma programação, é necessário colocar como zero o valor atribuído precedentemente ou desligar o forno.

FUNCIONAMENTO COM VAPOR

Cozinhar a vapor é o sistema mais usado nas diversas cozinhas orientais, mas também é certamente muito útil para a nossa.

É rápido, e tem a vantagem de conservar o sabor primitivo dos alimentos.

Neste caso, a cozedura não é realizada mediante água, e sim, através do seu vapor.

O processo que se verifica durante a cozedura a vapor é diverso daquele em curso em caso de fervura da água. O vapor da água exercita sobre o conteúdo das células um efeito fundamentalmente oposto ao efeito da água fervente.

O alimento também é cozido completamente com este sistema, mas, com excepção da gordura, nenhum outro componente atravessa os tecidos dos alimentos.

As paredes das células e os seus tecidos são amaciados gradualmente, as substâncias proteicas coagulam sem serem perdidas, as substâncias amidáceas crescem e unem-se e os açúcares e minerais permanecem inalterados.

O mesmo é válido para os aromas, que são reduzidos ao mínimo, ou para as substâncias corantes.

Apenas a gordura liquefaz-se sob influência do calor, por este motivo é raramente aconselhável a cozedura a vapor de grandes peças de carne ou peixe. Outro questão é relacionada às vitaminas, pois o calor geralmente tende a destruí-las; algumas delas, porém, conforme a duração da cozedura, sofrem apenas leves alterações. Portanto, os alimentos adequados para este método de cozedura geralmente são aqueles totalmente sem gordura, como por exemplo peixe, alguns tipos de carne, legumes, batatas, cereais, ovos, pudins, etc.

Não é adequado, por exemplo, para legumes duros ou para frutas em geral.

PT

Conselhos úteis

Use o forno a vapor iniciando sempre com o forno frio; é desaconselhável o uso do vapor com o forno quente (logo após uma cozedura tradicional) pois as propriedades de cozedura do vapor não seriam eficazes. Para cozinhar a vapor, procure usar o máximo possível a bandeja de aço inox perfurada combinada com a pingadeira de aço inox.

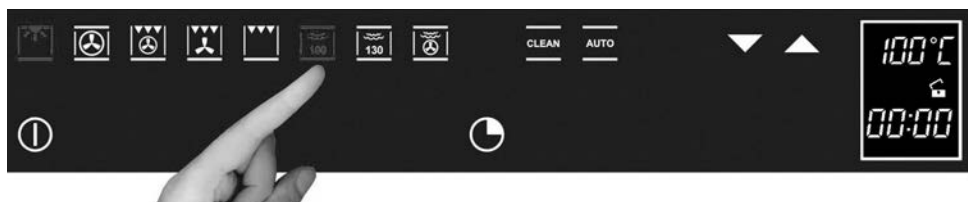
A primeira, apoiada através do seu suporte sobre a grelha chata, permitirá que o vapor tenha uma acção plena sobre o alimento e que seja descarregado tudo aquilo que é liberado pelo alimento, durante a cozedura, através dos furos.

A segunda, mais baixa, colocada sob a grelha sobre suas guias, recolherá o que é descarregado, sujando menos o interior do forno.

O suporte da bandeja perfurada pode ser utilizado, ao terminar a cozedura, como um óptimo apoio para separar a bandeja da superfície em que é apoiada para servir o alimento cozido.

MODOS DE FUNCIONAMENTO

COZEDURA COM VAPOR A 100°C



Active o forno mediante a tecla ①

Selecione Vapor a 100°C

Após poucos segundos o programa inicia automaticamente.

O vapor produzido pelo gerador entra na cavidade a 100°C. e, através da ventilação radial, é distribuído de forma que seja possível um aquecimento e uma cozedura uniforme do alimento.

A vantagem deste sistema é a possibilidade de cozinhar com os três níveis simultaneamente, mas coloque sempre os alimentos mais “encorpados” no nível mais alto e, portanto, aqueles mais leves, como as verduras, nos níveis mais baixos (do primeiro ao terceiro).

Nota: durante a cozedura a vapor, coloque sempre a pingadeira de aço inox sob a bandeja de cozedura perfurada para recolher partes dos alimentos ou a condensação, que podem cair.

PT



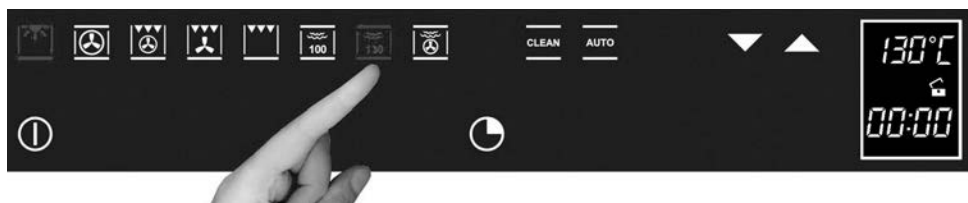
ATENÇÃO:

Se durante o funcionamento, o ecrã indicar falta de água (entra em função o sinal acústico), abra a porta, tomando cuidado com o vapor quente que sai, retire a garrafa e abasteça-a novamente.

- Ao fechar a porta, o forno começará a funcionar novamente com o modo configurado.
- Pressione uma vez a tecla “relógio” para eliminar o sinal acústico.

COZEDURA COM VAPOR A 130°C (requeantar)

Active o forno mediante a tecla ①



Selecione Vapor a 130°C

Com as teclas ▼ ▲ é possível regular a temperatura, com passos de 5°C, dentro de um intervalo de programação de 70°C a 130°C programados.

Após poucos segundos o programa inicia automaticamente.

Durante o processo, a câmara de cozedura é aquecida com vapor e ar quente, o que permite obter um aquecimento rápido e homogéneo dos alimentos, evitando que sequem.

Este programa permite modificar, conforme o tipo dos alimentos a reaquecer, a temperatura interna do forno, para poder controlar como quiser esta função; portanto, este tipo de função é particularmente indicado para:

Aquecer de 70°C a 130 °C alimentos já cozidos;

Preparação de pratos prontos ou semi-prontos e pratos congelados de 70 °C a 130 °C.

Nota: para estes tipos de pratos, lembre-se de inserir no forno louça adequada (não use material sintético ou semelhante), posicionada sobre a grelha, e lembre-se de retirar as tampas.



VAPOR COMBINADO COM COZEDURA VENTILADA

Active o forno mediante a tecla 



PT

Selecione Vapor Combinado

Com as teclas   é possível regular a temperatura, com passos de 5°C, dentro de um intervalo de programação de 50°C a 230°C.

Este tipo de cozedura também é chamada “Cozedura profissional”, pois o alimento a cozinhar é colocado na câmara de cozedura fria, sem que seja pré-aquecida.

Depois da activação, numa primeira fase o alimento a cozinhar é exposto ao vapor (também pode-se dizer que é vaporizado) e então, após uma duração de exposição ao vapor que depende do volume de carga, ou seja, das dimensões do alimento a cozinhar, o aparelho passa automaticamente à segunda fase – a fase de ar quente.

Este tipo de função é particularmente indicada, por exemplo, para carnes de grande peso ou peixe de grandes dimensões, para a cozedura de grandes pães de farinha branca, escura ou integral, com fermento ou massa fermentada de 190 °C até 210 °C e para a cozedura de massa em folhas com ou sem recheio, frescas ou congeladas de 190 °C até 210 °C.

ATENÇÃO: Para realizar de forma ideal duas “cozeduras profissionais” consecutivas, é preciso refrigerar o forno antes de iniciar a segunda cozedura.

BORRIFO DE VAPOR



Esta função especial só pode ser utilizada durante o uso das funções tradicionais do forno.



Com o forno ligado, a nuvem de vapor estará disponível quando a cavidade interna superar a temperatura de 100°C. Apenas a partir de então será possível accionar a tecla.



O borrifo entrará em função durante cinco minutos, humedecendo o alimento, evitando que seque durante a cozedura. É ideal assar carne ou peixe de grandes dimensões e para cozeduras mais delicadas.

NOTA: ESTA FUNÇÃO NÃO É ACCIONADA COM AS FUNÇÕES DE COZEDURA A VAPOR.

Na tabela seguinte são indicados os resultados dos testes de cozedura realizados nos nossos laboratórios por um cozinheiro profissional; de qualquer forma, trata-se de indicações, os valores que propomos servem para iniciar a experimentar as suas receitas e obter sempre os melhores resultados

PT

PRATOS A PREPARAR	PESO (g.)	FUNÇÃO	Temp. forno. °C	Temp. vapor °C	NIV.	ACESSÓRIOS ACONSELHADOS	Tempo (minutos)
GAMBAS COM RAVIOLI	1700	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	55
RISOTO COM MORANGOS	1200	Vapor 100°C		100	2	Grelha	15
RISOTO COM CASTELMAGNO	1200	Vapor 100°C		100	2	Grelha	15
COQUETEL DE GAMBAS	100	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	15
PÁEZINHOS DE LEITE	800	VENTILATO + Vapor 100°C	175	100	2	Grelha + Bandeja perfurada	30
SALADA DE ARROZ NEGRO	500	Vapor 100°C		100	2	Grelha	35
REQUENTAR PRATOS PRINCIPAIS	1 porção	Vapor 130°C		120	2	Grelha	20
REQUENTAR VERDURAS	1 porção	Vapor 130°C		120	2	Grelha	20
REQUENTAR PRATOS COM CARNE E VERDURAS	1 porção	Vapor 130°C		120	2	Grelha	20
FRANGO ASSADO RECHEADO	1800	VENTILADO + Vapor 100°C	210	100	2	Grelha	85

DOURADAS DELICADAS	1300	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	35
PEIXE PESCADOR AO MOLHO DE LARANJA	800	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	30
DOURADAS AO VAPOR COM PURÉ DE BERINJELA	2000	VENTILADO + Vapor 100°C	200	100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	45
TRUTA AO MOLHO PERFUMADO	600	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	35
MEXILHÕES GRATINADOS	1000	Vapor 100°C + GRILL		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	25
			MAX			Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	8
AMÊIJOAS AO VINHO BRANCO	1000	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	35
FILÉ DE BACALHAU AO MOLHO DE FRUTAS CÍTRICAS	1000	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	25
FILÉ DE SALMÃO COM LARANJA	700	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	20
MAÇOS DE VERDURAS	1000	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	35
COUVE-FLOR GRATINADA	700	Vapor 100°C + GRILL		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	25
			MAX			Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	10
SALADA DE BATATAS A DINAMARQUESA	800	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	45
VERDURAS AO VAPOR COM MOLHO DE TOFU E ATUM	1000	Vapor 100°C		100	2	Grelha + Bandeja perfurada + Pingadeira abaixo	30



CLEAN

Active o forno mediante a tecla ;

Selecione o programa CLEAN;

No ecrã aparecerá a seguinte tela:



Com as teclas   selecione "FORNO". Seleccionando a tecla START, intermitente, o programa de limpeza interna da mufra inicia.

Aparecerá

INSIRA A
GARRAFA
CHEIA

PT

Depois de inseri-la (se já foi inserida antes o procedimento é o mesmo), prima START pela segunda vez para iniciar o ciclo de limpeza. 15 minutos após o start, o forno termina o programa, emitindo um sinal acústico de advertência e exibindo a escrita:

CICLO
DE
LIMPEZA
TERMINADO

ABRIR A
PORTA

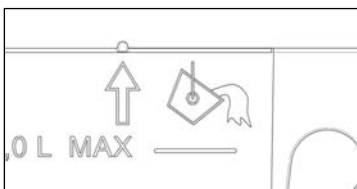
Abra a porta, tomando cuidado com a saída de vapor quente do forno. Com a porta aberta, a sinalização acústica será interrompida; as incrustações provocadas pela cozedura em temperatura presentes no interior do forno, graças ao ciclo realizado, serão muito menos resistentes e poderão ser removidas com grande facilidade.

Depois de terminada a limpeza interna do forno desligue-o mediante a tecla ON/OFF

Depois de desligado, o forno indicará:

EXTRAIA A
BANDEJA

ATE O
SIMBOLO



Depois de extrair parcialmente a bandeja (observe o símbolo da seta no lado esquerdo ou as duas marcas sobre a garrafa), prima START, para iniciar o esvaziamento do circuito de produção do vapor; aparecerá a seguinte escrita:

**DESCARGA
EM CURSO**

**EXTRAIA E
ESVAZIE A
GARRAFA**

Terminada a descarga, aparecerá a escrita:

Então, esvazie a garrafa e coloque-a para secar.

LIMPEZA DO CIRCUITO DE VAPOR

PT

Active o forno mediante a tecla **ⓘ**;
Selecione o programa CLEAN;
No ecrã aparecerá a seguinte tela:



Com as teclas **▼ ▲** selecione “CIRCUITO DE VAPOR”. Selecionando a tecla START, intermitente, o programa de limpeza interna da mufra inicia.

Aparecerá

**INSIRA A
GARRAFA
CHEIA**

Depois de inseri-la (se já foi inserida antes o procedimento é o mesmo), prima START pela segunda vez para iniciar o ciclo de limpeza. Alguns minutos após a activação, o forno terminará o programa, com uma sinalização acústica e a exibição da escrita:

**CICLO
DE
LIMPEZA
TERMINADO**
**ABRIR A
PORTA**

Com a porta aberta, a sinalização acústica será interrompida. Sucessivamente, após ser desligado, o forno emitirá uma sinalização acústica e exibirá:

**NECESSARIO
DESCARGA
ABRA
A
PORTA**

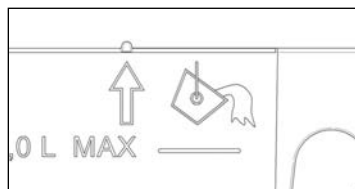
Abra a porta e remova a bandeja:


**EXTRAIA A
BANDEJA**


**ATE O
SIMBOLO**

PT

Depois de extrair parcialmente a bandeja (observe o símbolo da seta no lado esquerdo ou as duas marcas sobre a garrafa), prima START, para iniciar o esvaziamento do circuito de produção do vapor;



aparecerá a seguinte escrita:

**DESCARGA
EM CURSO**

Terminada a descarga, aparecerá a escrita:



**EXTRAIA E
ESVAZIE A
GARRAFA**

Esvazie a garrafa e deixe-a gotejar. Lembre-se que:
com este programa, seu forno será mais saudável;
evitará poças de água;
o circuito de produção do vapor será mais eficiente.

Nota: se ao esvaziar a garrafa notar que a água contida não está perfeitamente límpida, repita os ciclos de limpeza até que esteja completamente nítida.

NOTA IMPORTANTE

Se durante um dos ciclos de limpeza predeterminados ocorrer uma interrupção de energia eléctrica, quando esta for novamente restabelecida o forno, obrigatoriamente, realizará um esvaziamento do circuito, mesmo se não houver água em seu interior.

Este forno é o único do seu tipo que não necessita descalcificadores para manter o sistema de produção do vapor com eficiência total.

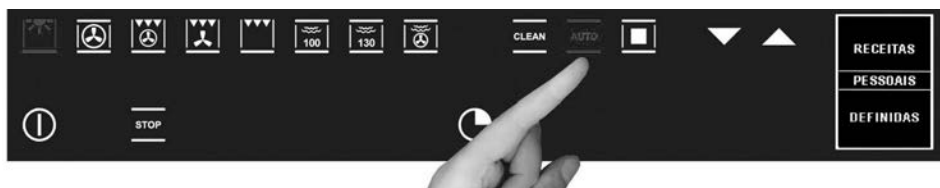
De vez em vez, o forno sugerirá a realização de um ciclo de limpeza siga o conselho!

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS: RECEITAS

Para ter acesso à função receitas, utilize o seguinte procedimento:

Active o forno mediante a tecla **I**;

Selecione a função AUTOMÁTICO



No ecrã são exibidas as 2 opções:

- receitas pessoais;
- receitas programadas

Escolha a programação desejada com as teclas ▼ ▲; com a tecla **I** confirme a escolha;



aparece o seguinte menu;

utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo de prato e com a tecla **I** confirme a escolha.



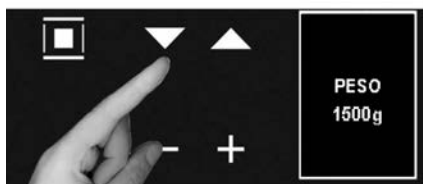
aparece o seguinte menu;

utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo de prato e com a tecla **I** confirme a escolha.



aparece o seguinte menu;

utilize as teclas ▼ ▲ para escolher o tipo de prato e com a tecla **I** confirme a escolha.




Aparece a tela do peso, com as teclas ▼ ▲ escolha um dos valores pré-seleccionados e com a tecla □ confirme a escolha.



Ao terminar as programações, no ecrã é exibida a receita programada.

Os dois pontos do tempo de duração da cozedura (0:40) piscam para indicar a possibilidade de modificá-lo.

Para modificá-lo utilize as teclas - e + .


Ou seleccione directamente a função  **START**, intermitente, para iniciar, desta forma, o programa de cozedura com a contagem regressiva do tempo predefinido no ecrã.

ATENÇÃO: algumas receitas exigem o pré-aquecimento do forno, portanto, introduza o prato após o forno alcançar a temperatura e o ecrã exibir a escrita “PRÉ-AQUECIMENTO TERMINADO INSERIR O PRATO”

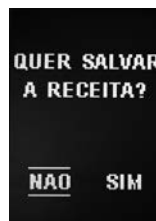
PT



Ao terminar a cozedura, no ecrã é exibida a escrita ao lado, e, simultaneamente, parte o sinal acústico, que é interrompido ao pressionar uma tecla qualquer ou abrindo a porta.

NOTA: a qualquer momento, se cometer um erro ao escolher os valores e/ou quiser modificar a programação da sua receita, é possível seleccionar  **STOP** para anular e poder retomar o procedimento do início.

NOTA: Se forem realizadas cozeduras com os parâmetros do tempo modificados das receitas pré-seleccionadas, junto com o sinal sonoro, ao terminar a cozedura, aparecerá:



veja como salvar as receitas no parágrafo seguinte.

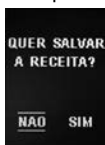
IMPORTANTE




UNA VOLTA CONCLUSA LA COTTURA A VAPORE IL FORNO DARÀ IL VIA AL CICLO DI SVUOTAMENTO DEL CIRCUITO DELL'ACQUA.

PERSONALIZAÇÃO DAS RECEITAS

Depois de modifico o tempo de cozedura de uma receita pré-programada e da sua execução, é possível salvá-la para o futuro, memorizando os novos parâmetros usados (peso e tempo de cozedura).

Ao terminar o ciclo de cozedura com a receita modificada, aparecerá o ícone abaixo; para podê-la salvar é preciso realizar a seguinte operação:



- com o tecla + , seleccione “SIM”
- confirme com o tecla ; é visualizado o tempo utilizado,
- modifique com + e - e confirme com ; aparece o peso utilizado,
- modifique com + e - e confirme com ; aparece a mensagem:

“Receita salva POS. 1/1”, e assim por diante, em ordem crescente.

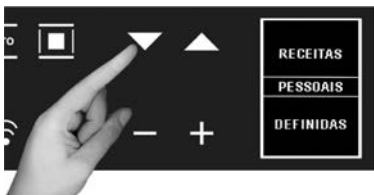
Sempre que entrar no menu “RECEITAS PESSOAIS” encontrará as suas receitas salvas na lista.






Se a memória usada para o salvamento das receitas pessoais for insuficiente, será exibida no ecrã a mensagem: “MEMORIA COMPLETA IMPOSSIVEL SALVAR”.


Antes de salvar a receita, é preciso cancelar outras do menu, da seguinte maneira:

PT




- seleccione a função .
- prima para entrar na secção “RECEITAS PESSOAIS” na qual se encontram todas as receitas salvas;
- com as teclas   percorra o menu para seleccionar a receita que quer eliminar.

NOTA: os nomes são pré-seleccionados pelo menu;

Depois de visualizada a receita a eliminar, seleccione a tecla  mantendo-a premida, até que apareça a tela sucessiva:



De forma predefinida, a selecção estará sobre **NÃO**, mas basta tocar as teclas de deslocamento + e - , seleccionar **SIM** e confirmar com .



- No ecrã é confirmada a eliminação da receita;

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

IMPORTANTE:

A lâmpada do forno deve ter características precisas:

- Estrutura apropriada para alta temperatura (até 300°C);
- Alimentação: vide o valor de V/Hz indicado na placa de dados de identificação;
- Potência 25W;
- Encaixe de tipo G9.

Atenção: certifique-se que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choques eléctricos.

- Para evitar danos, estenda no interior do forno um pano de cozinha;
- Desaparafuse os parafusos de fixação do quadro de aço;
- Remova a lâmpada usada desencaixando-a do seu alojamento e prestando atenção para que não se rompa;
- Insira a nova lâmpada tomando cuidado para não a tocar com as mãos (aconselhamos o uso de luvas de borracha descartáveis);
- Monte novamente o quadro de inox prestando atenção para não prender a vedação de silicone;
- Parafuse novamente os parafusos de inox removidos em precedência;
- Ligue novamente o aparelho à linha de alimentação.

PT



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de realizar a ligação eléctrica, certifique-se que:

- as características do sistema correspondem às indicações da placa de dados aplicada na área dianteira do forno;
- o sistema foi equipado com uma ligação à terra eficaz, conforme as normas e as disposições legais em vigor.

A ligação à terra é obrigatória nos termos da lei. Em nenhum ponto o cabo pode atingir uma temperatura 50° C superior à temperatura ambiente.

Este forno deve ser ligado à alimentação mediante um cabo de alimentação com uma ficha específica, compatível com a tomada montada na sistema eléctrico que alimenta o forno.

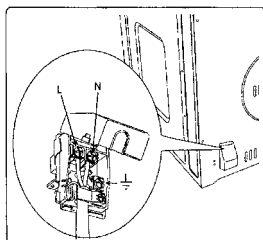
No caso que um aparelho fixo não esteja equipado com o cabo de alimentação e a ficha ou um outro dispositivo que garanta a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições previstas pela categoria de sobretensão III, estes dispositivos de desconexão devem ser predispostos na rede de alimentação, conforme as disposições de instalação.

A tomada ou o interruptor omnipolar devem-se poder atingir facilmente com a aparelho instalado.

NOTA: O fabricante declina qualquer responsabilidade se o que mencionado acima e as normas de prevenção de acidentes usuais não forem respeitados.

TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS

	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



Cod. 2.005.02.0

Caple
Fourth Way
Avonmouth
Bristol
BS11 8DW
www.caple.co.uk