

# STOOMOVEN

GEBRUIKSAANWIJZING	NL
OPERATING INSTRUCTIONS	EN
ISTRUZIONI PER L'USO	I
NOTICE D'EMPLOI	FR
ANWEISUNGEN ZUR VERWENDUNG	DE



**BPS-45**



# **STOOM OVEN BPS-45**

**NL**

Installatie - Gebruik - Onderhoud

---

# **STEAM OVEN BPS-45**

**GB**

Installation - Use - Maintenance

---

# **FOUR A VAPEUR BPS-45**

**FR**

Installation - Emploi - Entretien

---

# **FORNO A VAPOR BPS-45**

**IT**

Installazione - Uso - Manutenzione

---

# **DAMPFBACKOFEN BPS-45**

**DE**

Installation - Gebrauch - Wartung

---

Geachte klant,

Wij willen u bedanken en u feliciteren met uw keuze. Dit nieuwe Boretti product is met zorg ontworpen en gebouwd met behulp van hoogwaardige materialen en zorgvuldig getest om ervoor te zorgen dat het aan al uw culinaire eisen voldoet. Lees en bekijk deze eenvoudige instructies aub aandachtig door, zodat u vanaf de eerste keer dat u het apparaat gebruikt, het optimale resultaat bereikt.

Boretti B.V.



**BELANGRIJKE INSTRUCTIES EN  
VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN**



**ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN VOOR  
TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

DIT PRODUCT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. DE FABRIKANT KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR PERSOONLIJK LETSEL OF MATERIËLE SCHADE VEROOR ZAAKT DOOR VERKEERDE INSTALLATIE OF EEN ONJUIST, OF VERKEERD GEBRUIK. HET APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (INCLUSIEF KINDEREN) MET FYSISCHE, SENSORISCHE OF MENTALE HANDICAP, OF DOOR MENSEN ZONDER DE NODIGE ERVARING OF KENNIS, TENZIJ ZE ONDER TOEZICHT ZIJN VAN EEN PERSOON VERANTWOORDELIJK VOOR HUN VEILIGHEID.

KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT ZIJN, OM TE GARANDEREN DAT ZE NIET MET HET APPARAAT SPELEN. ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF SOORTGELIJKE VOORWERPEN MOGEN NIET IN CONTACT MET DE BODEM VAN DE OVEN KOMEN, OM BESCHADIGING VAN DE BODEM TE VOORKOMEN. HET APPARAAT WORDT HEET TIJDENS HET GEBRUIK. WAARSCHUWING: RAAK DE WARMTE-ELEMENTEN IN DE OVEN NOOIT AAN!

#### LET OP:

- Als de deur of de pakking van de deur beschadigd is, mag de oven niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende monteur.
- Dit apparaat en de interne delen daarvan, in het bijzonder de elektrische onderdelen, mogen alleen worden gerepareerd, gemodificeerd of aangepast door de fabrikant, zijn service dienst of personen met voldoende kwalificatie.
- Reparaties door incompetenten personen, kunnen leiden tot ernstige ongevallen en/of schade aan het apparaat. Als het apparaat niet werkt en moet worden gerepareerd, dient u contact op te nemen met onze service afdeling.
- Gebruik alleen originele onderdelen.

#### BELANGRIJK:

- Als voorzorgsmaatregel, haal voor het schoonmaken van de oven, altijd de stekker uit het stopcontact.
- Voorkom gebruik van zure of alkalische stoffen (zoals citroen, azijn, zout, enz.). Vermijd het gebruik van producten zoals chloor, zuren of schuurmiddelen, in het bijzonder voor het reinigen van gelakte delen.

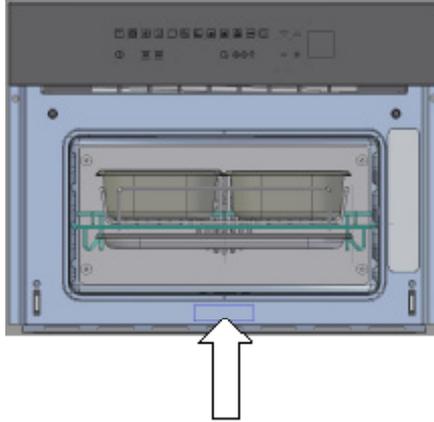
#### ZORG EN ONDERHOUD

- Hoewel de ovenruimte is gemaakt van hoogwaardig staal, kan verkeerd onderhoud corrosie veroorzaken.
- De oven moet regelmatig worden gereinigd en alle etensresten moeten worden verwijderd.
- Reinig de oven nooit direct nadat de schotel is verwijderd, omdat de resterende druppels van stoom nog steeds erg heet kunnen zijn (gevaar voor brandwonden), controleer daarom of de display een lage resterende temperatuur vertoont, of geheel geen temperatuur laat zien.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur wanneer de oven aan staat, omdat hete stoom brandwonden kan veroorzaken.
- Na een stroomuitval, wanneer de spanning er weer op komt, dient u de oven te resetten, ook als er geen water in het reservoir zit.

- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat deze kunnen krassen en ervoor zorgen dat het glas kan breken.
- Tijdens het reinigen moet u erop letten dat er geen water in het apparaat komt.
- Gebruik alleen licht vochtige doeken.
- Spuit nooit water binnen of buiten het apparaat.
- Gebruik geen stoominstallaties voor het reinigen omdat het water dat doordringt in de kast schade kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor het verwarmen of het bevochtigen van de kamer.
- Maak gebruik van de "Kinderslot"-toets.
- Het apparaat moet geïnstalleerd en gebruikt worden in een ruimte waar de temperatuur tussen de 5°C en 35°C is.
- Als de machine in een ruimte onder 0°C staat, kan het water in de leidingen bevriezen, waardoor de pomp stuk kan gaan.
- Gebruik alleen de thermische sonde aanbevolen voor deze oven.

## BELANGRIJK

Het typeplaatje van de magnetron is ook toegankelijk na installatie van het apparaat. Het typeplaatje wordt zichtbaar als u de deur opendoet. Zorg dat u de gegevens hierop bij de hand heeft, als u een service aanvraag doet, of onderdelen wilt bestellen.



## EERSTE GEBRUIK

Open de deur van de oven, neem alle accessoires uit de oven en maak ze schoon. Verwarm de oven voor ongeveer 30 minuten tot de maximum temperatuur. Dit verbrandt alle resterende productie-oliën die ongewenste geuren kunnen veroorzaken bij het eerste gebruik. Verwarm hiervoor de oven met de hetelucht functie.

## GEBRUIK VAN DE VLAKKE GRILL

Om de vlakke grill te verwijderen, trekt u de grill naar u toe tot deze stopt. Dan tilt u hem iets op en trekt hem er volledig uit.

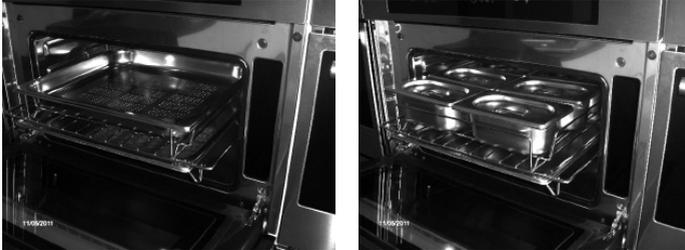
Om de vlakke grill terug te plaatsen, dient u deze in een hoek van 45 graden te houden, zoals op onderstaande foto. Daarna schuift u de vlakke grill terug de kamer in tot deze niet verder wil.



Als de vlakke grill een lekbak heeft, kunt u die verwijderen door hem naar u toe te trekken. Om deze terug te monteren schuift u hem weer onder de vlakke grill, tot hij niet verder kan.

## GEBRUIK VAN DE GEPERFOREERDE BAKPLAAT

Deze bak wordt gebruikt voor stomen en bevindt zich op de vlakke grill samen met de steun.



Wij raden ook het gebruik van de lekbak aan om tijdens het koken de druppels uit het voedsel op te vangen.

## RESPECT VOOR HET MILIEU

De documentatie voor dit apparaat is gedrukt op chloorvrij gebleekt papier of gerecycleerd papier, om het milieu niet zwaarder te belasten dan strikt noodzakelijk. De verpakking van uw apparaat is gemaakt met als uitgangspunt het voorkomen van milieu schade, en zijn ecologische producten die kunnen worden hergebruikt. Recycling van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid industrieel en huishoudelijk afval.

HET VERPAKKINGS MATERIAAL is 100% recyclebaar en voorzien van het recycling symbool. Voer deze af conform de lokale regels. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen delen, etc.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden omdat dit potentieel gevaarlijk is.



Dit apparaat is geproduceerd in overeenstemming met Europese richtlijn 2002/96/EC, voor afgedankte en elektronische (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste wijze wordt afgevoerd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid.

Dit SYMBOOL op de bijgesloten documentatie geeft aan dat dit product mag worden behandeld als huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij een speciaal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



Het afvoeren van dit apparaat dient te gebeuren conform de lokale wetten voor afvalverwijdering. Voor extra informatie over de behandeling, terugwinning of recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten de ophaaldienst voor huishoudelijk afval, of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Maak het product onklaar als u het weggooit, door het elektriciteits snoer door te snijden.

## STOOM OVEN BPS-45

### OVERZICHT BEDIENPANEEL



STANDAARD OVEN FUNCTIES van 1 tot 5;  
 VERLAAG OF VERHOOG OVEN TEMPERATUUR 19 en 20;  
 AAN/UIT + KINDER BEVEILIGING 27;  
 STOOMOVEN FUNCTIES: van 6 tot 9;  
 REINIGINGS FUNCTIE (ZELF REINIGING): 10;  
 RECEPTEN FUNCTIES: 11 en 12;  
 SCROLL MENU FUNCTIES: 13 en 14;  
 TIMER FUNCTIES: 24;  
 INSTELLEN VAN DE TIMER: 19 en 20;

- 1 Oven verlichting;
- 2 Standaard oven functie - hetelucht oven
- 3 Standaard oven functie - intensief (grill+ hetelucht oven);
- 4 Standaard oven functie - geventileerde grill;
- 5 Standaard oven functie - grill;
- 6 Stoomoven tot maximaal 100 °C;
- 7 Stoomoven tot maximaal 130 °C;
- 8 Stoomoven gecombineerd met hetelucht oven
- 9 Stoom bladerdeeg;
- 10 Reinigingsfunctie;
- 11 Automatische programma's (recepten);
- 12 Bevestig toets;
- 13 Scroll menu omlaag, verminder de temperatuur.
- 14 Scroll menu omhoog, verhoog de temperatuur.
- 15 Temperatuur display;
- 16 Blokkering ingeschakeld/uitgeschakeld;
- 17 Timer display functie;
- 18 Countdown functie;
- 19 Waarde verhogen;
- 20 Waarde verlagen;
- 21 Timer functie "kook wekker";
- 22 Timer functie "stop tijd";
- 23 Timer functie "kook tijd";
- 24 Timer functie;
- 25 "START" functie - start de werking;
- 26 "STOP" – stop de werking;
- 27 "Aan/UIT" en "blokkering (kinderbeveiliging)" functie;

Let op: alle instellingen/opdrachten worden bevestigd door een pieptoon.

Naast hiervoor omschreven functies kan er tijdens het stoomkoken voor PAUZE gekozen worden.

Deze functie wordt geactiveerd door het nogmaals indrukken van de geselecteerde functie toets: De functie zal beginnen te knippen totdat u opnieuw op de toets drukt om pauze te beëindigen, nadat u klaar bent met wat u moest doen (vergeet niet om de knop in te drukken, want anders zal het gerecht niet af koken!)

## INLEIDING STOOMOVEN

U heeft een nieuwe stoomoven gekocht, die is uitgerust met de een computer, welke voortdurend de werking volgt, om de prestaties te optimaliseren.

De tip toets bediening is van de beste in zijn soort, nauwkeurig en betrouwbaar.

De interface is elegant, ordelijk en discreet, intuïtiever dan ooit.

U heeft maar een paar knoppen, en alle functies zijn snel en eenvoudig te kiezen, zonder ingewikkelde toetscombinaties, meestal werkt uw oven al in 2 klikken!

## INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

Deze oven is een geavanceerd elektronisch apparaat, De installatie vereist gekwalificeerde professionals, voor het plaatsen van het apparaat in uw keuken en het aansluiten op de elektra.

(Zie montage instructies op pagina 35).

Voor u de stekker in de wandcontactdoos steekt...

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten op de elektra, zal de display u vragen om uw taal;



Gebruik knoppen ▼ ▲ om de taal van uw keuze te kiezen. (NEDERLANDS)

Gebruik knop ■ om de keuze te bevestigen.

(Vanaf nu blijft de taal keuze bewaard, zelfs al is er geen 230 volt op de oven aanwezig.).

De stoomoven gaat nu in de DEMONSTRATIE MODUS

## DEMONSTRATIE MODUS

De oven zal altijd in demonstratie modus staan als de spanning van het apparaat af is geweest. De oven gedraagt zich als bij de eerste installatie: u kunt zonder dat er elementen aangaan testen en alle functies en programma's uitsonderen.



In deze modus, is de oven nooit ECHT ingeschakeld. De verwarmingselementen zullen niet warm worden. Het toetsenbord werkt niet, en de oven reageert niet op commando's!



Om de demonstratie modus te beëindigen raakt u de licht toets 5 seconden aan: Het toetsenbord zal normaal werken en is klaar om ingeschakeld te worden.

U kunt nu de tijd instellen, maar om de oven te kunnen gebruiken is dat niet noodzakelijk.

## HET INSTELLEN VAN DE KLOK



De oven zal aangeven dat hij is aangesloten op de 230 volt door een dubbele piep. Om de tijd in te stellen, toetst u de "TIMER FUNCTIE" button minimaal 3 seconden in.



Elke opdracht is bevestigd door een piep.



Stel de klok in met de + en- toetsen: Tijdens het instellen zullen de puntjes in de display knipperen. De tijd is ingesteld zodra de puntjes constant branden.

## ACTIES DIE MOGELIJK ZIJN ALS DE OVEN UITGESCHAKELD IS.

Aanzetten van het ovenlicht



Het ovenlicht wordt aan en uit gezet door het symbool aan te raken, zoals in de tekening.

De taal instelling veranderen

Als de oven uit is, kunt u de taal van de display veranderen door tegelijk de  en de + toets in de rechter onder hoek minimaal 3 seconde in te drukken.

Gebruik   om de taal te selecteren, en bevestig dit met de  toets.

Instellen van de kookwekker

Zie de sectie op pagina 22.

## AANZETTEN VAN DE OVEN



Zet de oven aan door te drukken op het  symbool, zoals aangegeven in het figuur. Door het indrukken van het  symbool. Activeert u de verlichting in het bediendeel.



Opmerking: De oven kan alleen aangezet worden als de kinderbeveiliging is gedeactiveerd.



OPMERKING: Na indrukken van de ① toets geeft de display gedurende 1 minuut "ON" aan. Mocht u geen verder actie nemen in die tijd, dan zal de oven er vanuit gaan dat de toets per ongeluk is ingedrukt, en gaat de oven na 1 minuut weer uit. u ziet dan gedurende enkele seconden "OFF" in de display.

### BLOKKERING OF KINDER BEVEILIGING

Om de kinder beveiliging te activeren of te deactiveren, houdt u de ① toets gedurende minimaal 3 seconden ingedrukt.



u kunt zo de oven op ieder moment vergrendelen of weer vrijgeven.



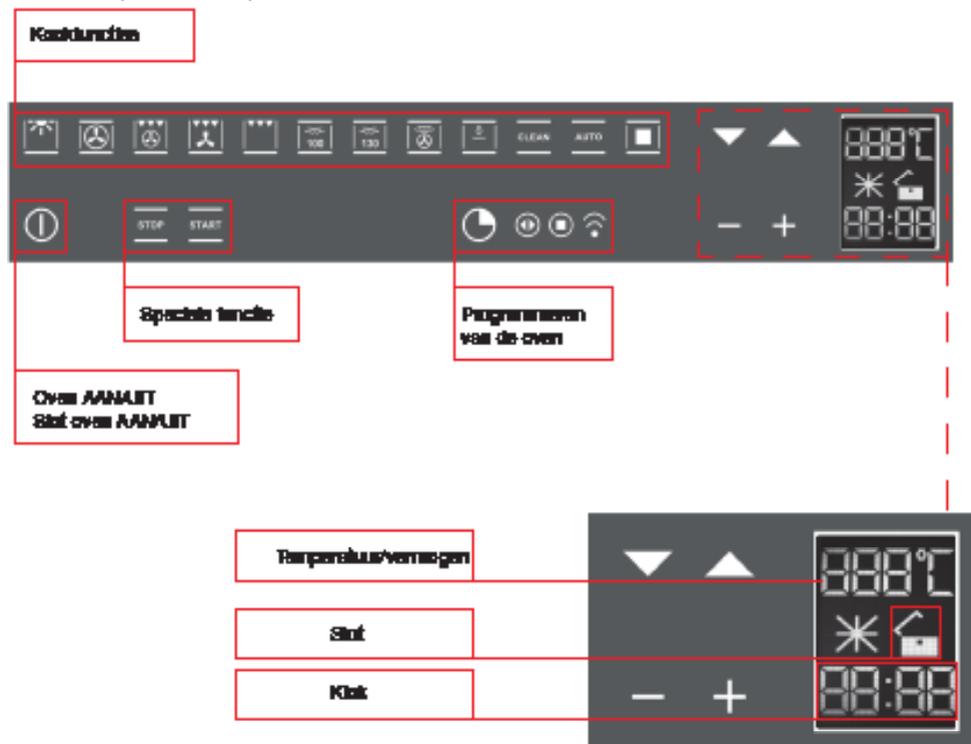
Als het hangslotje op de display open is, dan is de kinderbeveiliging niet actief.



Als het hangslotje op de display dicht is, dan is de kinderbeveiliging wel actief.

## PRIMAIRE FUNCTIES

Wat zie ik op het bedienpaneel ?



De Kookprogramma's:

Uw oven heeft 11 speciale kookprogramma's. Om een programma te kiezen, raakt u het bijbehorende symbool aan. Elk programma heeft een basisinstelling voor de temperatuur, die overeenkomt, met de meest gebruikte recepten. Deze temperatuur kunt u echter naar wens verhogen of verlagen.

Oven functies



De oven lamp



Gecirculeerd verwarmen; een ventilator achter in de kuip ventileert warme lucht door de oven, waardoor deze regelmatig verwarmt. Op deze manier bakt u sneller dan bij conventionele methodes. Op de manier kunt u optimaal op meerdere roosters tegelijk koken, en zelfs verschillende soorten eten tegelijk bakken (vlees, vis, etc.).



Op deze stand kunt u gerechten bruineren. u plaatst het gerecht op het 2e of 3e rooster van onderen. Verwarm de oven minimaal 2 minuten voor, alvorens u het gerecht er in plaatst.



Stoom koken op 100 °C (pre-set op 100°C en regelbaar naar 40 °C).



Stoom koken op 130 °C (herverwarmen)



Stoomoven gecombineerd met hetelucht oven



Stoom bladerdeeg;

**CLEAN**

Reinig oven/Circuit stoomgenerator (instelbare of automatische programma's voor de efficiëntie van de oven)



Toegang tot automatische programma's (recepten);

De hieronder vermelde tabel laat de resultaten zien die wij hebben gemeten in onze laboratoria. De waarden zijn echter slechts indicatief en dienen als basis om zelf uw eigen optimale instelling te bepalen!

°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'

## EENVOUDIGE OVEN COMMANDOS.

Door de eenvoudige bediening zijn er maar twee handelingen nodig om uw oven te starten.; Oven inschakelen en daarna programma kiezen...U kiest het en toetst het!



Indien u de temperatuur niet meer aanpast na het kiezen van het gewenste programma, zal de oven na enkele seconden vanzelf starten!

## HET INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR.

Voor een maximale betrouwbaarheid bij het koken, gebruikt de oven een temperatuursensor die een nauwkeurigheid garandeert van  $\pm 5$  °C. Kunt u de temperatuur op elk moment aanpassen aan uw wens. Na het selecteren van het gewenste programma, raakt u het symbol  $\blacktriangledown$   $\blacktriangle$  aan en de instelling varieert van +50 °C tot MAX.



U hoeft de wijziging niet te bevestigen, de verandering wordt vanzelf definitief na een paar seconden.

Tijdens het verwarmen knippert de temperatuur Indicatie, om aan te geven dat de bedrijfstemperatuur nog niet is bereikt. Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, klinkt er een piep.

Opmerking: Sommige modellen geven tijdens het voorverwarmen de actuele temperatuur aan in de oven, tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Wilt u controleren welke temperatuur is ingesteld, druk dan op de  $\blacktriangledown$   $\blacktriangle$  toets, waarbij de temperatuur dan eventueel ook kan worden aangepast

Opmerking: Pas altijd op als u de deur open doet. Er kan stoom of kokende hete lucht ontsnappen, waaraan u zich kunt branden.

## REST WARMTE

Tijdens het gebruik van de oven zal de kuip warmte afgeven aan de mantel. Na gebruik zal daarom de koel ventilator nog blijven doordraaien tot de mantel een temperatuur van minder dan 50 graden heeft bereikt.



U kunt deze eigenschap gebruiken om een gerecht warm te houden, of om het gerecht rustig gaar te laten worden.

## Temperatuur sonde.



Sappigheid, smaak en aroma zijn het resultaat van het gebruik van onze temperatuursonde.

De temperatuursonde is een thermometer die de temperatuur meet in de kern van uw gerecht. u kunt daarmee de mate van garing erg nauwkeurig bepalen. Vlees zal roze zijn aan de binnenkant en gaar aan de buitenkant!



De temperatuur die het voedsel bereikt tijdens het koken houdt nauw verband met problemen met betrekking tot gezondheid en hygiëne. Bacteriën komen voor in alle soorten vlees, gevogelte, vis, en rauwe eieren.

Bepaalde soorten bacteriën maken dat voedsel bederft, terwijl anderen, zoals Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en Staphylococcus aureus ernstig schadelijk kunnen zijn voor de menselijke gezondheid.

Bacteriën zullen snel vermeederen boven een temperatuur van 4,4° tot 60° C. u moet daarom voorkomen dat bacteriën vermenigvuldigen, o.a. door de volgende maatregelen:

- Ontdooi geen gerechten op kamer temperatuur. Ontdooi altijd in de koelkast of in de oven m.b.v. het ontdooi programma. Als u het gerecht in de oven heeft ontdooit, kook het dan direct daarna.
- Marineer gerechten in de koelkast. Laat de marinade dus niet op kamer temperatuur intrekken.
- Gebruik als vlees, vis of gevogelte meer dan 5 cm dik is, altijd de temperatuur sonde, zodat u weet dat er voldoende garing plaats vindt.
- Voorkom dat het kookproces wordt onderbroken. Als eten warm wordt weggezet neemt de groei van bacteriën exponentieel toe.
- Rooster vlees en gevogelte in de oven op temperaturen van minimaal 165 graden.

## HET GEBRUIK VAN DE TEMPERATUUR SONDE.

De ingang waarin u de temperatuur sonde moet steken bevindt zich voor/boven in de kuip, beschermd door een metalen deksel.

Verwijder de afdekking.



Druk de plug zover als deze kan in de ingang, zonder de wanden of de roosters aan te raken.



Opmerking: De sonde zal niet werken als u deze aansluit nadat de oven is ingeschakeld.

### SAMENVATTING:

- Plaats de sonde als de oven nog uit staat.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Prik de sonde in het gerecht, waarbij u de botten en vette delen moet vermijden.
- Zet de oven aan op het door u gewenste gerecht.
- Selecteer de gewenste temperatuur
- Na korte tijd zal de oven beginnen met het programma. De display laat de ingestelde kerntemperatuur zien (66 °C pre-set) van de sonde, die bij te stellen is met de ▼ ▲ toetsen tussen de 30 en 99 °C.
- Druk op de  knop die rood zal worden en u de gelegenheid geeft de waarde te veranderen, met de ▼ ▲ knoppen; Als |U klaar bent laat de oven de actuele temperatuur in de oven zien

Wij adviseren u onderstaande tabel te gebruiken.

eten	MINIMUM INTERNE TEMP.
Gehakt	
Hamburger	71°C
Varken, koe, lam e.d.	74°C
Kip kalkoen	74°C
Rundvlees, lam	
Gebraden vlees	
Rauw	De temperatuur wordt niet aangegeven, omwille van veiligheid.
Medium-rauw	63°C
Medium	71°C
gaar	77°C
Varken	
Ribben, roast	
Medium	71°C
gaar	77°C
Verse ham	71°C
Verse worst	71°C
Gevogelte	
Hele kip of stukken kip	82°C
Eend	82°C
Hele kalkoen (niet gevuld)	82°C
Kalkoen borst	77°C

**OPMERKING:** Als de plug van de sonde wordt verwijderd nadat het programma is begonnen, dan blokkeert de computer de oven en gaat de oven piepen. Plaats de plug weer terug en herstart het programma.



Als u gaat koken met behulp van de sonde worden alle vooraf ingestelde temperaturen veranderd in 165 graden. u kunt deze daarna regelen tussen 120 graden en 250 graden. Het ontdooi programma is gedeactiveerd.

Als de kerntemperatuur wordt bereikt, zal de oven uitschakelen, en geeft een pieptoon. Vergeet niet de sonde los te maken van de oven voor u het gerecht uitneemt.  
Let op: De sonde is erg heet na het koken!!

### Oven licht besturing.

De ovenlichtbesturing is actief in alle programma's en werkt geheel onafhankelijk van de rest van de oven. Dit betekent dat de verlichting aan en uit geschakeld kan worden, wanneer u licht nodig heeft. Het ovenlicht zal normaal gesproken branden tijdens het verwarmen en blijft daarna nog 3 minuten branden, waarna het wordt uitgeschakeld om energie te besparen. Om te controleren of uw gerecht al klaar is, moet u de binnenverlichting zelf weer aandoen. Om dit te doen, toetst het licht symbool . Het licht zal 3 minuten aanblijven en daarna weer vanzelf uitgaan. Om nogmaals het licht aan te doen, drukt u op de verlichtings knop. Als de deur open is, zal het licht altijd branden.

## HET PROGRAMMEREN VAN DE OVEN



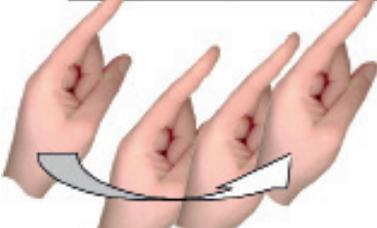
De timer functies kunnen worden geselecteerd door om de beurt de toetsen van links naar rechts aan te raken. Bij iedere aanraking zal het betreffende symbool oplichten.



Raak het timer symbool een keer aan en het symbool zal oplichten. Daarnaast zal de klok niet meer de actuele tijd aangeven maar op 00:00 springen.



De scheidingspunten zullen knipperen om aan te geven dat u de kooktijd in kunt stellen.





Nadat de kooktijd is ingesteld, geeft de display weer de actuele tijd aan, en het "kooktijd" symbool licht op.

Het terugtellen begint nu. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven piepen en worden verwarmingselementen uitgeschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: "Programma ten einde gerecht uithalen". Raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur. Als U niets doet zal de oven zal na 1 minuut automatisch uit gaan.

Timer programmeren: Stop tijd van de oven.



Toets het timer symbool 2x om het bedoelde symbool op te laten lichten.

De scheidingspuntjes knipperen, om aan te geven dat u de stoptijd kunt instellen.

Stel de stoptijd in door het aanraken van de "+" en "-" symbolen.



Zodra de stoptijd is ingesteld, zal de display weer de actuele tijd weergeven en het stoptijd symbool licht op.

Het terugtellen begint nu. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, zal de oven piepen en worden verwarmingselementen uitgeschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: "Programma ten einde gerecht uithalen". Raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur. De oven zal na 1 minuut automatisch uit gaan, als u niets doet.

Timer programmeren: uitgesteld koken instellen.

Door het combineren van de baktijd en de stoptijd, kunt u de oven programmeren zodat deze start op het door u gewenste moment, en dan gedurende het gewenste aantal minuten aanblijft. Voorbeeld: u wilt om 8:30 dat de oven aan gaat, en het gerecht klaar is om 13:00 uur.

U handelt als volgt:



Maak het gerecht gereed en zet het in de oven.

Zet de oven aan en selecteer het gewenste programma en temperatuur.



Stel de kooktijd in; in dit voorbeeld 2 uur.



Stel nu de stoptijd in. De display zal initieel de actuele tijd + 2 uur laten zien, in dit voorbeeld 8:30 +2:00 = 10:30.



Verander de stoptijd naar de gewenste tijd, in ons voorbeeld 13:00. De oven gaat nu stand-by en het licht gaat uit.

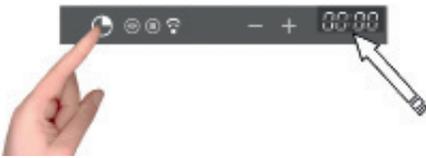


De computer zal nu de oven automatisch inschakelen om 11:00 (13:00 – 2: 00) en uitschakelen om 13:00. uw gerecht zal klaar zijn als u thuis komt!

Timer programmeren: kook wekker.

De kookwekker is een functie die onafhankelijk werkt van de rest van de oven. Hiermee schakelt u dus niets in, maar heeft u een alarm dat afgaat na het ingestelde aantal minuten.

Om de terugloop timer te activeren drukt u 3x op het timer symbool.



De scheidingpunten knipperen en u kunt de timer instellen.

Raak de + en – symbolen aan om de tijd in te stellen.

De terugloop timer start direct, en na het aantal ingestelde minuten zal de oven gaan piepen, tot u een willekeurige toets indrukt.

Timer programmeren: een ingesteld programma annuleren.

Om een programma te annuleren kunt u de ingestelde tijd op 0 zetten, of het apparaat uitzetten.

## STOOM WERKING

Koken met stoom wordt het meest gebruikt voor Oosterse gerechten, maar het is zeker zeer nuttig voor iedere andere keuken. Het is snel en heeft het voordeel van behoud van de oorspronkelijke smaak van het voedsel.

In dit geval wordt het eten niet gekookt met water maar met waterdamp.

Koken met stoom is anders dan koken met water. In feite werkt de waterdamp aan de binnenzijde van de cellen, wat wezenlijk verschilt van de invloed van kokend water.

Stoom kookt het eten ook helemaal, maar zal met uitzondering van vet niets uit het eten halen. De celwanden en pezen worden geleidelijk zachter, het eiwit stolt zonder problemen, de zet melen zwellen op en suikers en mineralen blijven onaangeroerd. Hetzelfde geldt voor geuren die worden gereduceerd tot een minimum en voor kleurstoffen. Alleen vet lost op en om deze reden is het nooit een goed idee om grote stukken vlees of vis te stomen. Vitaminen zijn een ander verhaal. Warmte heeft over het algemeen de neiging ze te vernietigen, maar soms worden ze slechts licht veranderd.

Samengevat kun je stellen dat voedingsmiddelen zonder vet zich het beste lenen voor koken met stoom zoals sommige soorten vis, groenten, aardappelen, granen, eieren, pudding etc. en is het niet geschikt voor groenten met harde vezels of fruit in het algemeen.

## NUTTIGE TIPS

Begin altijd met een koude oven. Stoom in een hete oven (direct na traditioneel koken) wordt niet aanbevolen omdat de voordelen van koken met stoom teniet zullen worden gedaan.

Gebruik bij het koken met stoom de geperforeerde lekbak zoveel mogelijk in combinatie met de lage roestvrijstalen lekbak. De geperforeerde lekbak rust met zijn steun op de vlakke grill, wat mogelijk maakt dat de stoom het eten geheel kan garen, terwijl het lek vocht wordt afgevoerd. De dichte lekbak zal het vocht opvangen en voorkomen dat de bodem erg vies wordt.

## BEDRIJFS MODUS

### STOOM KOKEN OP 100 °C



Zet de oven aan met de **⏻** toets;  
 Selecteer stoom op 100 °C;  
 Het programma start vanzelf na aan paar seconden.

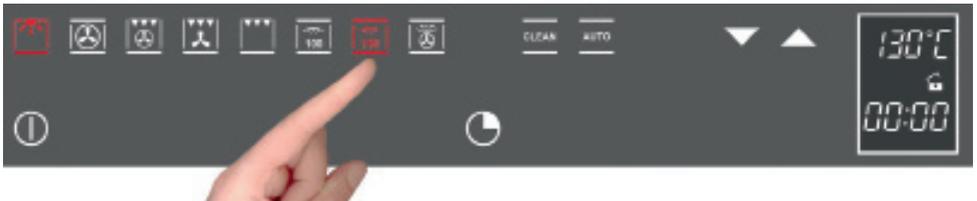
De door de generator geproduceerde stoom gaat de kamer in op 100°C en de ventilatie zorgt er voor dat het voedsel gelijkmatig wordt verwarmd en gekookt.

Het voordeel hiervan is dat u op 3 niveaus tegelijk kunt koken, waarbij u de minst vochtige voedingsmiddelen boven aan legt en de vochtigere (zoals groente) op de lagere roosters.

Opmerking: Gebruik bij het koken met stoom de geperforeerde lekbak zoveel mogelijk in combinatie met de lage roestvrijstalen lekbak. De dichte lekbak zal het vocht opvangen en voorkomen dat de bodem vies wordt.

### STOOM KOKEN OP 130 °C (herverwarmen)

Zet de oven aan met de **⏻** toets



Selecteer stoom op 130 °C

Met de **▼ ▲** toetsen kunt u de temperatuur regelen in stappen van 5°C tussen de 105 °C tot 130 °C.

Het programma start vanzelf na aan paar seconden.

Tijdens het opwarmen wordt de ovenruimte verwarmd met stoom en hete lucht die het voedsel snel en gelijkmatig verwarmt, zonder dat het uitdroogt.

Dit programma stelt u in staat om u de temperatuur in de oven te veranderen op basis van het soort voedsel dat moet worden opgewarmd. Deze functie is met name geschikt voor:

Opwarmen voorgekookt voedsel van 105 °C tot 130 °C;  
 Het bereiden van kant-en-semi-klaar gerechten en diepgevroren gerechten van: 105 °C to 130 °C.

Let op: Voor dit soort gerechten, gebruik alleen geschikte potten en pannen (niet gemaakt van synthetisch materiaal of iets dergelijks), plaats ze op het grill rooster en vergeet niet de deksels te verwijderen.

## STOOM KOKEN GECOMBINEERD MET HETE LUCHT.

Zet de oven aan met de  toets



Selecteer "gecombineerd stoom".

Met de  toetsen kunt u de temperatuur regelen in stappen van 5 °C tussen de 50°C en 230°C.

Dit type van koken wordt ook wel "professioneel koken" genoemd, want het eten dat moet worden gekookt, wordt geplaatst in de koude kamer en niet van te voren voorverwarmd.

Na het starten, wordt in de eerste stap het gerecht blootgesteld aan stoom (ook wel stomen), Na een bepaalde tijd, (afhankelijk van het vulvolume, dat wil zeggen de afmetingen van het voedsel dat moet worden gekookt), gaat het toestel automatisch naar de tweede stap; hete lucht.

Deze functie is vooral geschikt voor grote stukken vlees of vis, voor het bereiden van grote broden gemaakt met wit, donker of volkoren meel of gerezen deeg op 190°C tot 210°C en vers of diepgevroren gevuld gebak op 190°C tot 210°C.

LET OP: Voor optimale prestaties bij het gebruik van twee keer achter elkaar "professioneel koken", moet u de oven eerst laten afkoelen, voor het plaatsen van de tweede schotel.

## STOOM INJECTIE



Deze bijzondere functie kan alleen gebruikt worden bij gebruik van de traditionele oven functies.



ALS u DE STOOM INJECTIE NIET GEBRUIKT BIJ HET KOKEN, VERWIJDER DAN DE KAN UIT DE OVEN.

Nadat de oven is ingeschakeld, komt de stoom injectie pas beschikbaar nadat de kuip de 100 °C heeft bereikt. De knop zal daarvoor niet oplichten.



De stoom injectie werkt gedurende vijf minuten, om het voedsel te bevochtigen zodat het minder droog wordt tijdens het koken. Het is ideaal voor gebrad in het algemeen, grote stukken vlees / vis en langzamer koken.

OPMERKING: DEZE FUNCTIE WERKT NIET BIJ DE STOOM KOOKFUNCTIES.

De hieronder vermelde tabel laat de resultaten zien die wij hebben gemeten in onze laboratoria. De waarden zijn echter slechts indicatief, en dienen als basis om zelf uw eigen optimale instelling te bepalen !

GERECHTEN OM TE BEREIDEN	GEWICHT (g)	FUNCTION	Oven temperatuur °C	Stoom temperatuur °C	LEV.	AANBEVOLEN ACCESSOIRES	Tijd (minuten)
GAMBA'S MET RAVIOLI	1700	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	55
RISOTTO MET AARDBEIEN	1200	Stoom 100 °C		100	2	Grill	15
KAASRISOTTO	1200	Stoom 100 °C		100	2	Grill	15
GARNALENCOCKTAIL	100	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	15
WITTE BROODJES	800	Hete lucht + Stoom 100 °C	175	100	2	Grill + Perforated tray	30
RIJSTSALADE	500	Stoom 100 °C		100	2	Grill	35
REGENERATIE VAN VOORGERECHTEN	1 portie	Stoom 130 °C		120	2	Grill	20
REGENERATIE VAN GROENTE	1 portie	Stoom 130 °C		120	2	Grill	20
REGENERATIE VAN HOOFDGERECHTEN	1 portie	Stoom 130 °C		120	2	Grill	20
GEVULD KALFSGEBRAAD	1800	Hete lucht + Stoom 100 °C	210	100	2	Grill	85
FIJNE ZEEBRASEM	1300	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	35
ZEEDEUVEL STAART MET SINAASAPPEL	800	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	30

ZEEBRASEM M. AUBERG. PUREE	2000	hete lucht + Stoom 100 °C	200	100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	45
FOREL MET AROMASAUZ	600	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	35
GEGRATIN. MOSSELEN	1000	Stoom 100 °C + GRILL		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	25
			MAX			Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	8
VENUS SCHELLEN IN WITTE WIJN	1000	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	35
KABELJAUW FILETS MET CITRUSVR.	1000	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	25
ZALMFILETS MET SINAASAPPEL	700	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	20
GESTOOMDE GROENTEN BUILTJES	1000	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	35
GEGRATINEERDE BLOEMKOOL	700	Stoom 100 °C + GRILL		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	25
			MAX			Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	10
DEENSE AARDAPPEL SALADE	800	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	45
GROENTEN IN TOFU TONIJN	1000	Stoom 100 °C		100	2	Vlakke Grill + geperforeerde lekbak + lek bak	30

## Reinigen

Zet de oven aan met de **ⓘ** toets;

Select het reinigings programma;

Het volgende zal op uw scherm te zien zijn:



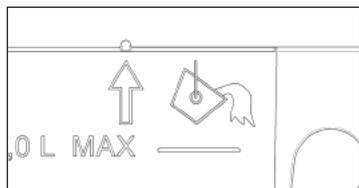
Gebruik de **▼ ▲** toetsen en selecteer "OVEN". Vanaf nu zal de oven starten zodra je op de **START** toets drukt, die nu knippert. Het reinigings programma zal nu beginnen.

U ziet:

Als U de oven eenmaal aan hebt staan (als hij al aanstaat, is het ook OK), drukt u voor de tweede keer op "START" om het reinigingsproces te starten. Eenmaal begonnen, zal het programma in 15 minuten eindigen. De oven piept en de volgende tekst verschijnt: "REINIGINGS CYCLUS BEEINDIGD DE DEUR OPEN"

Open de deur voorzichtig vanwege de hete damp die naar buiten komt. Met de deur open, is de piep geblokkeerd. Alle afzetting als gevolg van koken op hoge temperaturen zullen veel eenvoudiger te verwijderen zijn.

Wanneer u klaar bent het reinigen van de oven, schakel deze dan uit met de AAN / UIT-knop. Nadat de oven is uitgeschakeld, zal de oven u het volgende melden: "BAKJE UITHALEN" en "TOT HET SYMBOOL"



Na het gedeeltelijk uitnemen van de lade (zie de pijl aan de linkerkant of de twee inkepingen boven de karaf), drukt u op START om het stoomproductie circuit te legen en de volgende tekst verschijnt: "LEDEGING AAN DE GANG"

Na het legen van het circuit verschijnt de volgende tekst: "DE KARAF UITHALEN EN LEDIGEN"

U kunt nu de karaf uitnemen, legen en uit laten lekken.

DE VOLLE  
KARAF  
INBRENGEN

REINIGINGS  
CYCLUS BEEI-  
NIDGD

DE DEUR  
OPEN

  
BAKJE  
UITHALEN

  
TOT HET  
SYMBOOL

LEDIGING AAN  
DE GANG

DE KARAF  
UITHALEN EN  
LEDIGEN

## HET REINIGEN VAN HET STOOMCIRCUIT

Zet de oven aan met de ① toets;  
 Selecteer het reinigings programma;  
 U ziet dan het volgende op de display: "STOOM CIRCUIT"



Gebruik de ▼ ▲ toetsen om het "stoom circuit" te selecteren. u kunt nu de START toets indrukken om het reinigingsproces te starten.

U ziet "DE VOLLE KARAF INBRENGEN"

DE VOLLE  
KARAF  
INBRENGEN

Als U de oven eenmaal aan hebt staan (als hij al aanstaat, is het ook OK), drukt u voor de tweede keer op START om het reinigingsproces te starten. Eenmaal begonnen, zal het programma in enkele minuten eindigen. De oven piept en de volgende tekst verschijnt: REINIGINGS CYCLUS BEEINDIGD" en "DE DEUR OPEN"

REINIGINGS  
CYCLUS BEEI-  
NIDGD  
  
DE DEUR  
OPEN

"LEDEGING NODIG DEUR OPENEN" Zodra u de deur open doet zal het piepen stoppen.

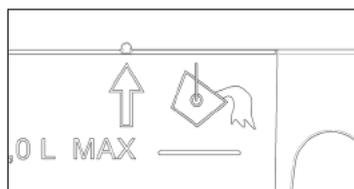
LEDIGING  
NODIG  
DEUR OPENEN

“BAKJE UITHALEN” en “TOT HET SYMBOOL”

Open de deur en neem de waterkan uit.



Na het gedeeltelijk uitnemen van de lade (zie de pijl aan de linkerkant of de twee inkepingen boven de karaf), drukt u op START om het stoomproductie circuit te legen.



De volgende tekst verschijnt: “LEDIGING AAN DE GANG”

LEDIGING AAN  
DE GANG

Na het legen van het circuit, verschijnt de volgende tekst: “DE KARAF UITHALEN EN LEDIGEN”

DE KARAF  
UITHALEN EN  
LEDIGEN

U kunt nu de karaf uitnemen, legen en uit laten lekken. Bedenk dat: door gebruik van dit programma voorkomt u plassen water en houdt u de oven in betere staat. U Zorgt er zo voor dat het stoom circuit goed blijft werken.

Let op: Als bij het legen van de waterkan blijkt dat het water niet helemaal helder is, herhaal dan de reinigings cyclus totdat het helemaal schoon is.

## BELANGRIJKE OPMERKING

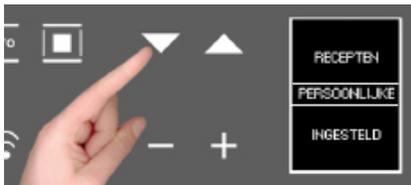
Als de stroom uitvalt tijdens een van de reinigings cycli, dan moet u het water uit het circuit verwijderen, zelf als u denkt dat er geen water aanwezig is.

Deze oven is de enige in zijn soort die niet ontkalkt hoeft te worden. Gebruik dus geen reinigings tabletten e.d. om de stoom productie goed te laten werken !!

Regelmatig zal de oven u adviseren een reinigings beurt uit te voeren. Doe dat dan ook!

## AUTOMATISCH KOKEN: RECEPTEN.

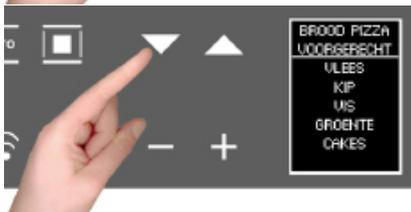
Om een recept te kiezen handelt u als volgt:  
Schakel de oven in met de **ⓘ** toets;  
selecteer het AUTOMATIC programma.



De display laat 2 mogelijkheden zien:

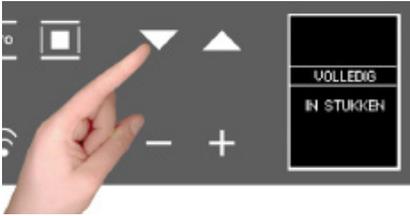
- Persoonlijke recepten;
- Ingestelde recepten.

Kies de gewenste mogelijkheid met de ▼ ▲ toetsen;  
bevestig met ■ de selectie;

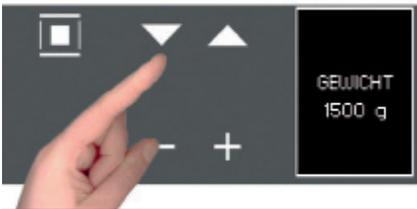


Het volgende menu zal oplichten:

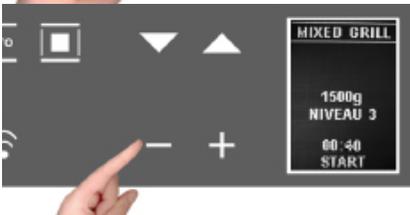
Kies met de ▼ ▲ toetsen het type gerecht en bevestig met ■ de keuze.



Kies met de ▼ ▲ toetsen het type gerecht en bevestig met  om de keuze te bevestigen.



Nu kunt nu het gewicht instellen. Kies met de ▼ ▲ toetsen het gewicht en bevestig met  om de keuze te bevestigen.



Wanneer alles in ingesteld, laat de display zien wat er is ingesteld. u kunt nu eventueel de kooktijd nog aanpassen, met de + en - toetsen.

Zodra u de  toets aanraakt, zal het door u gekozen programma starten en gaat de tijd op de display teruglopen.

Of selecteer de  knop als deze knippert. Met deze toets start u direct het programma.

OPGELET: Bepaalde recepten gebruiken voorverwarming. u moet uw gerecht dan pas in de oven zetten als de oven op temperatuur is gekomen. De display laat zien: "voorverwarming ten einde het gerecht inbrengen"

PROGRAMMA  
TEN EINDE  
HET GERECHT  
UITHALEN

Als uw recept klaar is, zal de oven piepen en worden de verwarmingselementen uit geschakeld. De volgende melding verschijnt in de display: "Programma ten einde het gerecht uithalen". Raak een willekeurige toets aan om het piepen te stoppen, of open de deur.

Opmerking: u kunt als u een fout maakt op ieder moment op  drukken, om daarna de hele procedure nogmaals te doorlopen.

Nadat u een recept heeft gebruikt, kunt u dit (met behoud van ingesteld gewicht en kooktijd) opslaan in de persoonlijke gerechten. "RECEPT OPSLAAN"

RECEPT  
OPSLAAN?

NEE JA

Hoe u een recept opslaat wordt in de volgende paragraaf uitgelegd.

**BELANGRIJK:**

NADAT U DE STOOMOVEN HEEFT GEBRUIKT, ZAL DE OVEN DE WATERTANK GAAN LEGEN.

## PERSOONLIJKE RECEPTEN.

Nadat u een recept heeft gebruikt, kunt u dit (met behoud van ingesteld gewicht en kooktijd) opslaan in de persoonlijke gerechten. Zodra de oven klaar is met een ingesteld recept, komt de volgende melding op de display:

RECEPT  
OPSLAAN?

NEE JA

-Met de + toets kiest u "ja"

-Bevestig met de  toets, en de gebruikte tijd wordt weergegeven.

-Verander het met de + en - toetsen en bevestig met , en de gebruikte tijd wordt weergegeven.

- Verander het met de + en - toetsen en bevestig met de  toets, waarna u de melding ziet: "recept opgeslagen positie 001", en zo verder.

Elke keer dat u nu de persoonlijke recepten kiest, zult u dit recept terug vinden.

GEHEUGEN  
VOL  
ONMOGELIJK  
OPSLAAN

Als het geheugen vol is, kunt u geen recept meer opslaan en krijgt u de melding "geheugen vol onmogelijk opslaan"

Voor dat u nu weer recepten kunt opslaan moet u eerst oude recepten verwijderen. Dat doet u als volgt:



-Selecteer de functie ;

-Selecteer de persoonlijke recepten waar alle opgeslagen recepten staan;

-Met de   toetsen gaat u door het menu om het recept dat u wilt verwijderen te kiezen.

Opmerking: Het menu laat standaard de namen zien;

Als het recept wordt weergegeven dat u wilt verwijderen, toetst u **STOP** en houdt dit vast totdat het volgende scherm oplicht: "RECEPT VERWIJDER"



Het scherm zal standaard op "NEE" staan, maar door op de + en - toets te drukken kunt u "JA" selecteren en bevestigen met de **STOP** toets.



- De display geeft aan dat het recept is verwijderd. "RECEPT VERWIJDERD"

## HET VERVANGEN VAN DE OVEN LAMP.

Belangrijk:

Voor het vervangen van de lamp dient u de oven spanningsloos te maken.

De lamp moet aan de volgende eisen voldoen: 300 graden, 230 volt, 25 Watt, G9 connector.

- Gebruik een schroevendraaier om het glas dat voor de lamp zit los te wippen.
- Neem de oude lamp uit. Let op dat u het glas niet breekt.
- Plaats de nieuwe lamp op de plaats van de oude, zonder het glas met de vingers aan te raken! (U kunt bijvoorbeeld een latex handschoen dragen). Huidvet zal de lamp in zeer korte tijd vernietigen!
- Plaats het glas dat voor de lamp hoort weer terug en druk dit stevig aan.
- Zet de spanning weer op de oven.

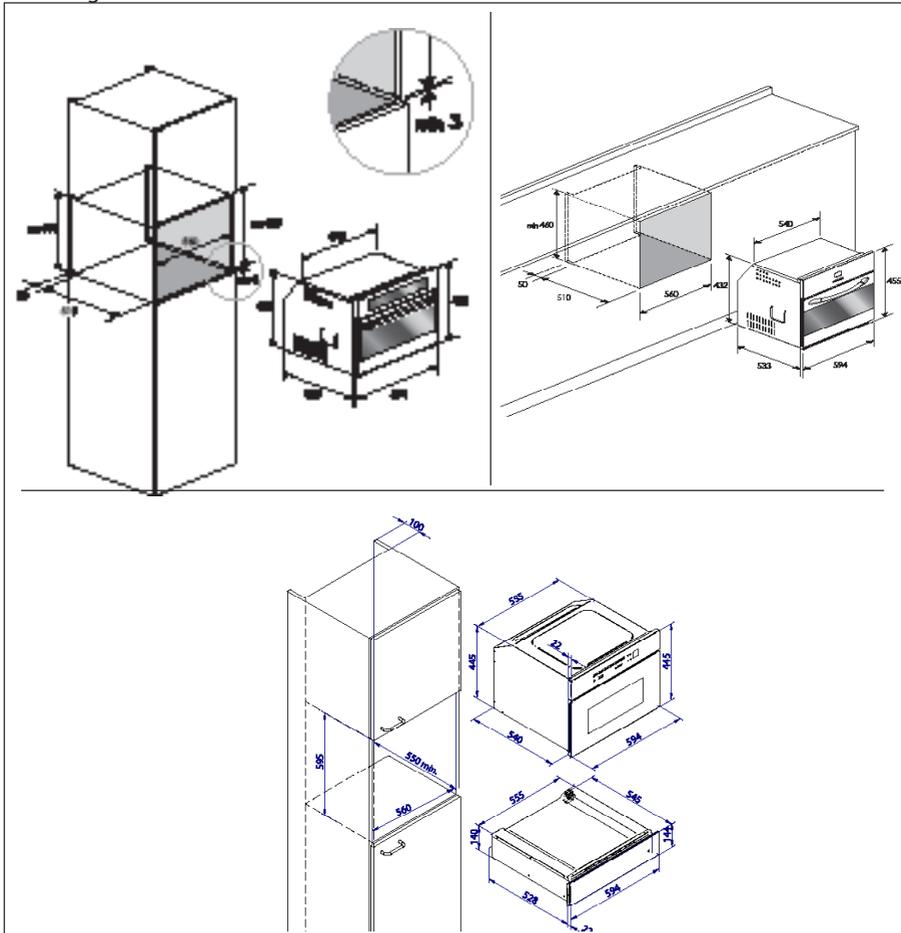


## Het installeren van de oven in een meubel

De stoomoven kan geïnstalleerd worden onder een kookplaat, in een meubel, of in combinatie met een borden warmer in een 60 cm gat. De afmetingen van de ruimtes worden vermeld in de tekening hieronder. Het materiaal waar de kast van gemaakt is, moet bestand zijn tegen de afgegeven hitte. De oven moet gecentreerd worden in de kast, en daarna vastgeschroefd worden met de meegeleverde schroeven en bussen.



Let er bij het plaatsen op dat er voldoende ventilatie openingen in plint en kast moeten worden gemaakt, om een goede ventilatie te waarborgen.



## ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

Voordat u de oven aansluit op het lichtnet, zorg dan dat:

- De voedingsspanning overeenkomt met de gegevens op het plaatje op de voorzijde van de oven.
- De netvoeding een efficiënte aarde (massa) verbinding heeft die voldoet aan alle van toepassing zijnde wet- en regelgeving.

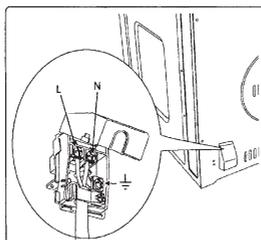
De juiste aarding (massa) is een wettelijke verplichting. De kabel mag een temperatuur van 50 ° C boven de omgevingstemperatuur niet bereiken op elk punt in de lengterichting.

Indien een vast toestel niet is voorzien van een stroomkabel met een stekker, of een andere inrichting die kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een kloof tussen de contacten groot genoeg om klasse III overspanningsbeveiliging te garanderen, dan zal een dergelijk apparaat moeten worden gemonteerd op de stroomvoorziening voor de naleving van de regelgeving voor elektrische installaties.

Het stopcontact of de schakelaar moet makkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is.

N.B. De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor schade en/of letsel als bovenstaande instructies niet worden opgevolgd.

TYPE EN MINIMALE DIAMETER VAN DE KOPERDRADEN	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



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

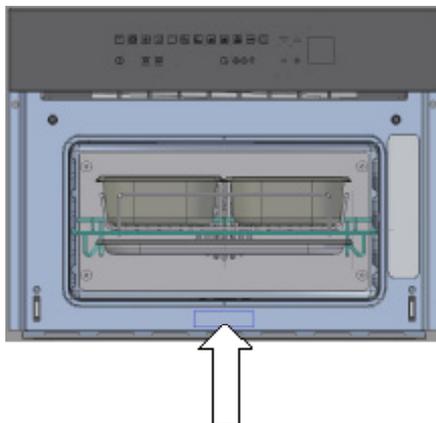
- Although the cooking chamber is made of high-quality steel, incorrect maintenance can cause corrosion;
- The oven must be cleaned periodically and all food residues must be removed;
- Do not clean the oven immediately after the dish has been removed because the residual drops of steam are still very 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 sonde 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.

GB



## 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.

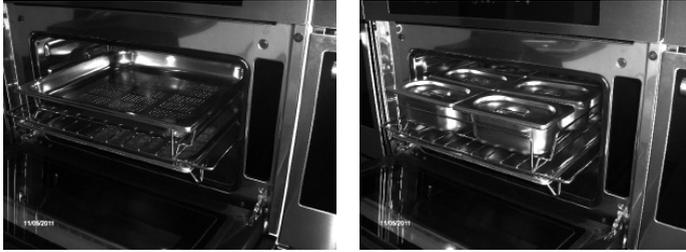
To insert the flat grill, slide it in at an angle of 45° until it locks and then lower it horizontally and push it all the way in.



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.

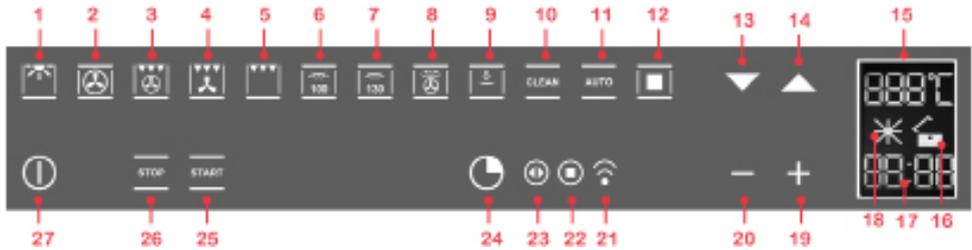


BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

# STEAM OVEN 45

## COMMAND OVERVIEW

GB



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!)

## 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.

GB



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!



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.

GB

### 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.



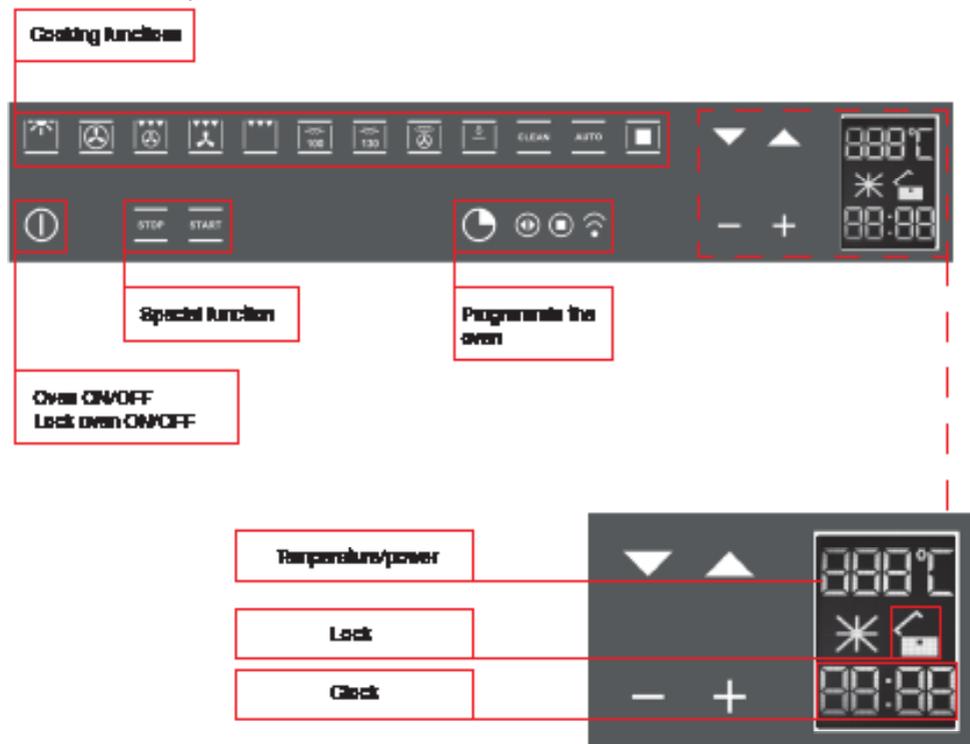
The padlock OPEN symbol means that the key function is not active.



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)

 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'	

## 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 sonde that is accurate to  $\pm 5$  °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.

## 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

GB



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

## Food Sonde (or thermometer sonde)



Tenderness, aroma and flavour are the result of precise, functional control.

The food sonde 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 sonde 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.

NOTE: Always use the sonde provided by the manufacturer

## HOW USE THE FOOD Sonde

As you can see from Figure 1 above, the sonde 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 sonde all the way (you will hear a slight confirming click).



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



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

In summary:

- Insert the sonde with the oven off.
- Put the food in the oven.
- Insert the sonde in the centre of the food, avoiding fatty parts and bones.
- Turn on the oven with the most appropriate cooking function for your dish.
- Select the temperature you want.
- After a few moments, the oven will begin to cook. The display shows the temperature (66 °C pre-set) of the sonde, which you can change using the ▼ ▲ buttons within the allowed limits of 30 to 99 °C.
- If you want to change the temperature of the oven during cooking, press the  button, which turns red and allows you to change it, always using the ▼ ▲ buttons; when you are finished, the display will show the current temperature of the oven.

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

GB

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 Sonde IS REMOVED AFTER COOKING HAS STARTED, THE CONTROL BLOCKS THE OVEN AND DISPLAYS THE ERROR "CENTRE Sonde DISCONNECTED".



When cooking with the aid of the food sonde, 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.

Cooking ends when the internal temperature set for the food sonde is reached; all oven programming functions (timer functions) are inhibited except for the "Minute-counter"  
When finished cooking, always remember to disconnect the sonde 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.



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.

GB



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.

GB

### 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 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, 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 cooling 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.

### 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 105 °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 105 °C to 130 °C;  
Preparing ready and semi-ready dishes and frozen dishes from 105 °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.

GB

## 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



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



IF YOU AREN'T USING THE PUFF FOR COOKING, REMOVE THE CARAFE FROM THE OVEN.

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 + GRILL		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	25
			MAX				Grill + Perforated Tray + Drip-pan below
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 + GRILL		100	2	Grill + Perforated Tray + Drip-pan below	25
			MAX				Grill + Perforated Tray + Drip-pan below
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:



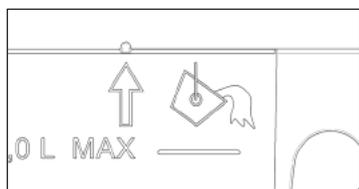
Using the   select "OVEN". At this point, when you select the START key, which is flashing, the program that cleans the inside of the muffle will start.

You will see

once you have turned it on (if you have already turned it on, it's 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:



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:

**INSERT THE  
FILL TANK**

**CLEANING  
CYCLE  
COMPLETED**

**OPEN THE  
DOOR**



**UNTIL THE  
SYMBOL**

**REMOVE THE  
WATER TANK**

**UNLOADING**

**REMOVE AND  
EMPTY THE  
TANK**

After discharging, the following text appears:

At 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

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:

**INSERT THE  
FILL TANK**

**CLEANING  
CYCLE  
COMPLETED**

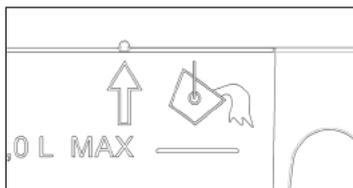
**OPEN THE  
DOOR**

**NEED TO  
DISCHARGE  
WATER  
OPEN THE  
DOOR**

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:

**UNLOADING**

After discharging, the following text appears:

**REMOVE AND  
EMPTY THE  
TANK**

At this point, empty the carafe 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.

GB

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

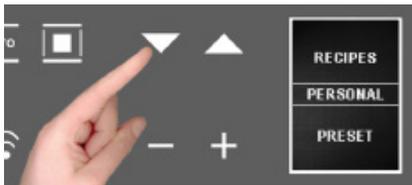
From time to time, the oven will advise you to perform a cleaning cycle..... do it!

## AUTOMATIC FUNCTIONS: RECIPES

To access the recipe function, proceed as follows:

Turn on the oven with the  key;

Select the AUTOMATIC function



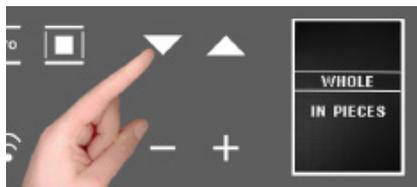
The display will show two options:

- personal recipes;
- preset recipes

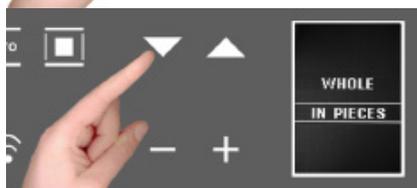
Select the desired setting with ▼ ▲ keys;  
with  confirm the selection;



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"

**PROGRAM  
ENDED  
REMOVE  
FOOD**

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 paragraphs

### 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 ;

GB



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

## REPLACING THE OVEN LAMP

### IMPORTANT:

The oven lamp must have precise characteristics:

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

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

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



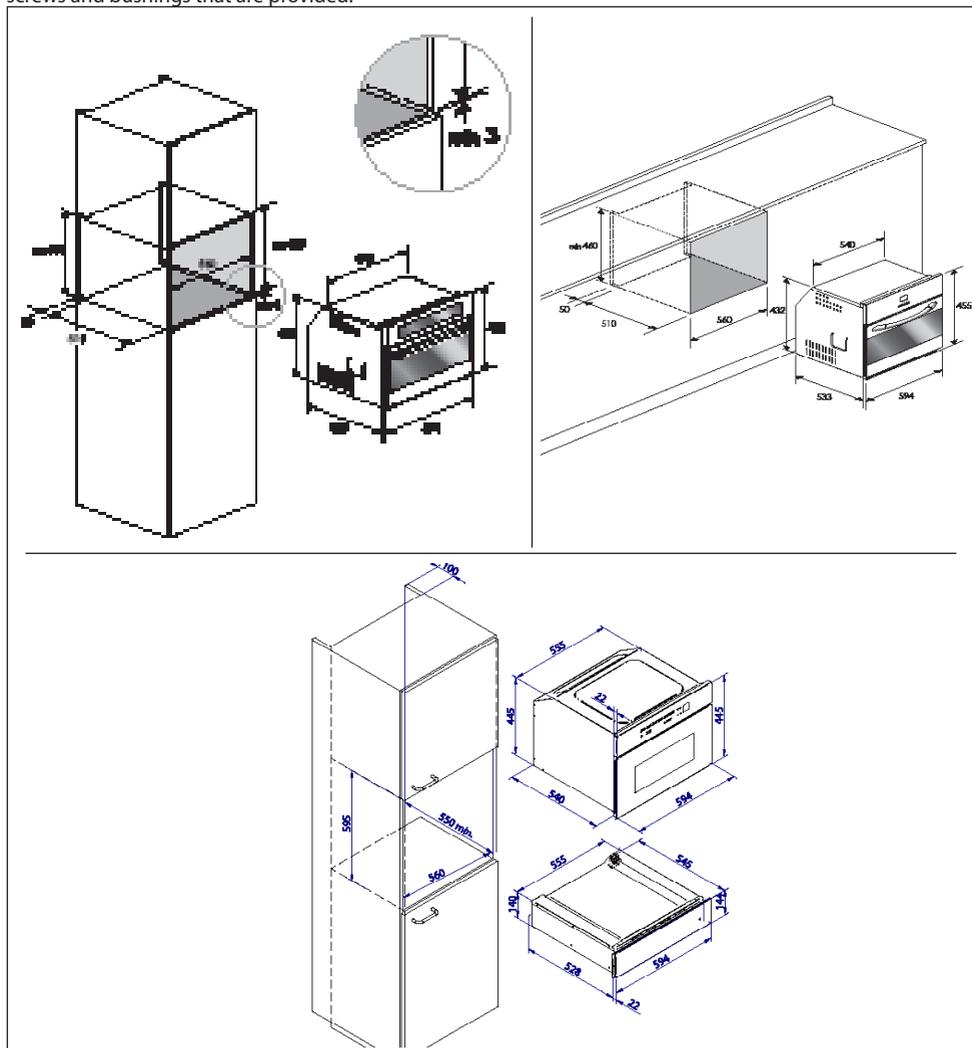
## FOR THE INSTALLER

### 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.



## 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.

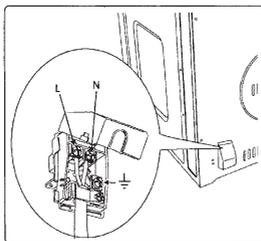
This oven must be connected to the electricity through a power supply cable and plug that is compatible with the outlet of the electrical system that powers this oven.

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 <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



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

IT



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.

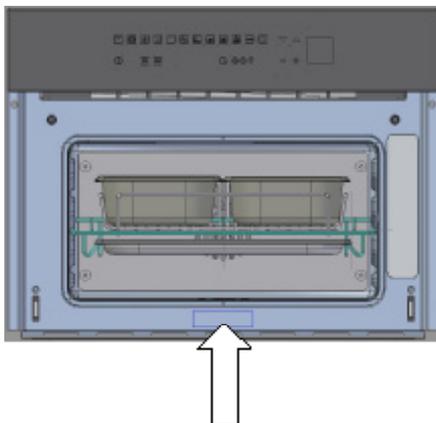
#### CURA E MANUTENZIONE

- 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); verificate 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.



IT

## 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.

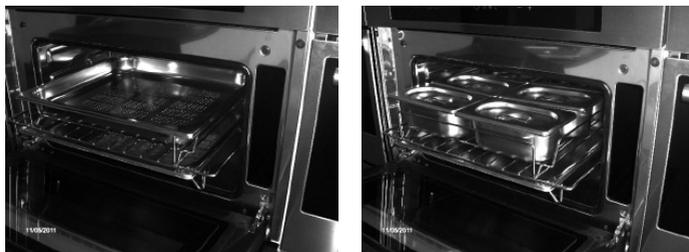
Per inserire la griglia piana, procedere infilando la griglia inclinata a 45° fino al blocco, quindi posizionarla orizzontale e quindi spingerla fino a fine corsa.



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'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



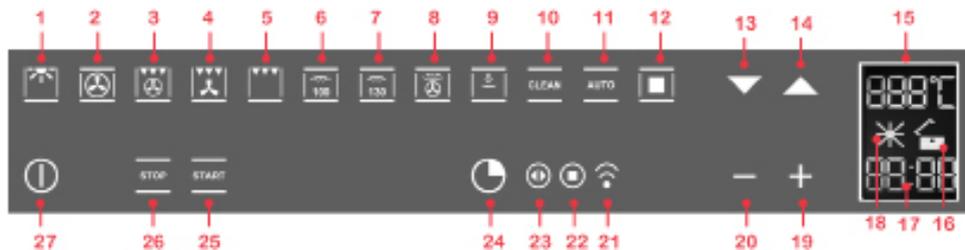
LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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!

IT

## 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.

IT

## 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.

IT



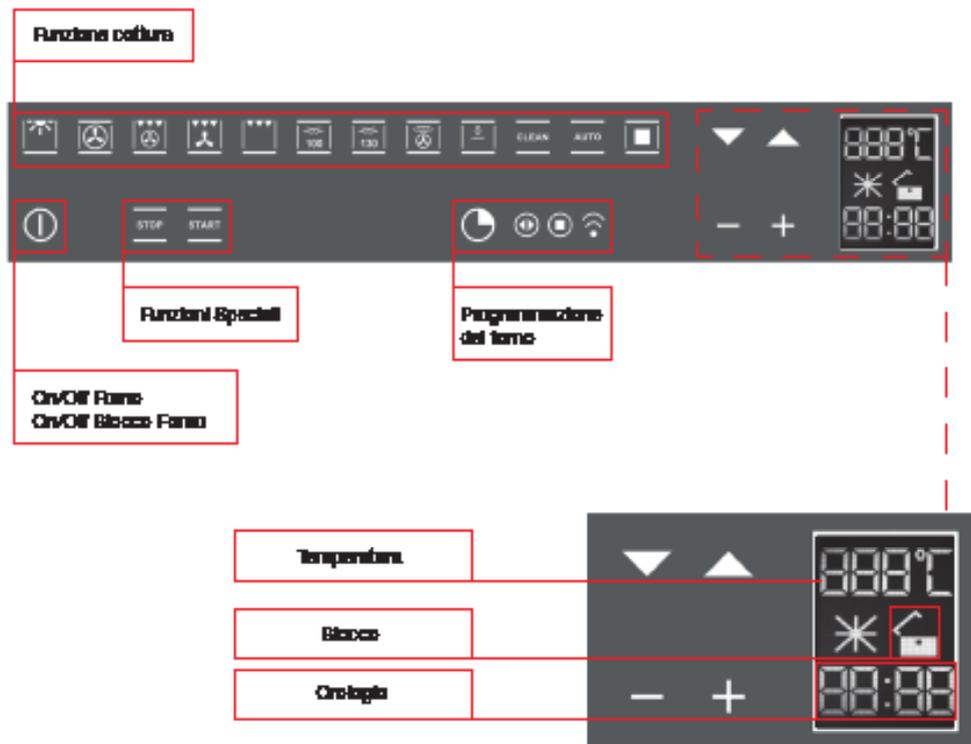
Il simbolo lucchetto APERTO specifica che la funzione chiave non è attiva.



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

## FUNZIONI PRINCIPALI

Panoramica frontalino 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<sup>a</sup> o 3<sup>a</sup> 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)



Vapore combinato con cottura ventilata



Sbuffo di vapore

**CLEAN**

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

IT

**AUTO**

Accesso alle ricette pre-impostate

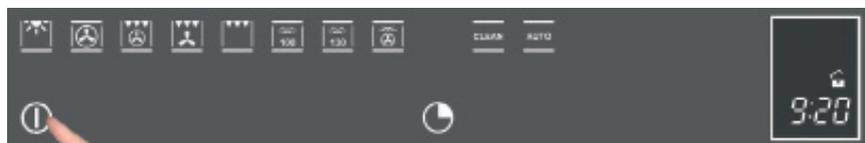
Nella seguente tabella indichiamo i risultati delle prove di cottura eseguite presso i nostri laboratori da un cuoco professionista, in ogni caso si tratta di indicazioni e i valori che proponiamo servono per partire a sperimentare le proprie ricette ed ottenere sempre i migliori risultati!

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

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

## 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!



IT

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.

## 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/salutistico, 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.

- Arrostire 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.
- 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 in base al vostro gradimento.
- Dopo pochi istanti il forno comincia a cuocere, il display visualizza la temperatura (66°C predeterminati) della sonda che voi agendo sui tasti ▼ ▲ potete modificare a piacimento entro i limiti consentiti che vanno da 30 a 99°C.
- 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 si visualizzerà dopo la temperatura istantanea 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



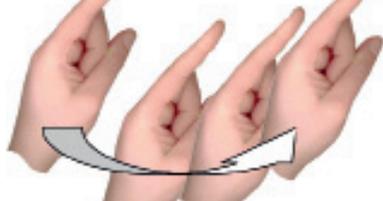
La programmazione del forno mette a disposizione tre modalità per il controllo della durata di cottura, in abbinamento a tutte le funzioni cottura presenti.



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



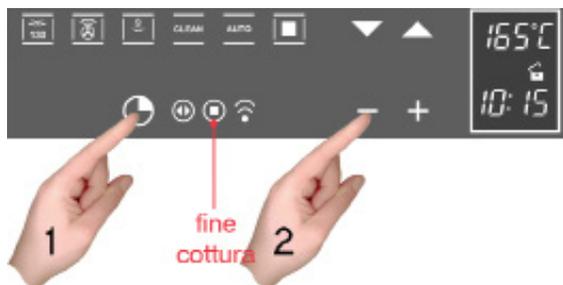


Una volta definito il tempo di cottura, il display visualizzerà ancora l'ora corrente, il simbolo "durata cottura" sarà acceso.

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.

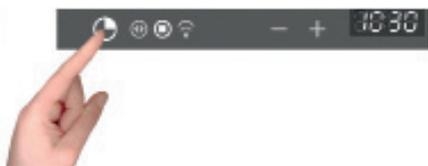
Accendete il forno, scegliete la funzione di cottura e impostate la temperatura.



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



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!

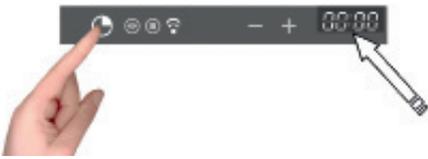
### Programmazione del timer: contaminuti

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

IT

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 ①

Selezione Vapore a 100°C .....

Dopo pochi secondi il programma inizia automaticamente.

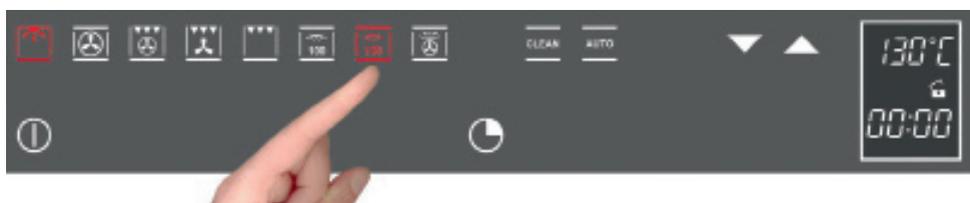
Il vapore prodotto dal generatore entra nella cavità a 100°C. e per mezzo della ventilazione radiale viene distribuito in maniera da permettere un riscaldamento e una cottura uniforme del cibo.

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.

### COTTURA CON VAPORE A 130°C (rigenerazione)

Accendo il forno col tasto ①



Selezione Vapore a 130°C

Utilizzando i tasti ▼ ▲ potrete regolare la temperatura con step di 5°C nell'arco che va dai 105°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 105°C a 130 °C i cibi precotti;  
Preparazione di piatti pronti e semipronti, piatti surgelati da 105 °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 ①



Selezione 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 informato 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.



SE NON INTENDETE USARE LO SBUFFO PER LA COTTURA, TOGLIERE LA CARAFFA DAL 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 arrostiti 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 SALSINA 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 **1**;

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

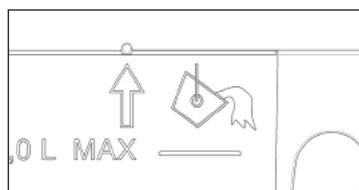
una volta inserita (se l'avevate già inserita va bene lo stesso), premere START per la seconda volta per dare il via al ciclo di pulizia. Trascorsi 15 minuti dallo start il forno avrà terminato il programma, un segnale acustico vi avvertirà e comparirà la scritta:

**IT** 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:

Una volta terminato lo scarico compare la scritta:

A questo punto svuotate la caraffa e mettetela a sgocciolare.

**INSERIRE LA  
CARAFFA  
PIENA**

**CICLO  
DI  
PULIZIA  
TERMINATO  
APRIRE LA  
PORTA**

**ESTRARRE LA  
VASCHETTA**

**FINO AL  
SIMBOLO**

**SCARICO IN  
CORSO**

**ESTRARRE LA  
CARAFFA E  
SVUOTARLA**

## PULIZIA CIRCUITO VAPORE

Accendo il forno col tasto ①;

Seleziono il programma CLEAN;

Sul display comparirà la seguente schermata:



IT

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

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:

A porta aperta si bloccherà il segnale acustico.

Successivamente a forno spento il forno vi segnalerà assieme all'allarme sonoro:

**INSERIRE LA  
CARAFFA  
PIENA**

**CICLO  
DI  
PULIZIA  
TERMINATO**

**APRIRE LA  
PORTA**

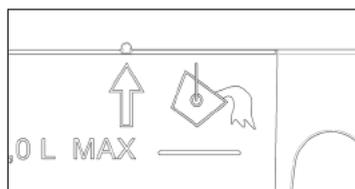
**NECESSARIO  
SCARICO  
APRIRE  
LA  
PORTA**

Aprire la porta, estrarre la vaschetta:



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

IT



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.

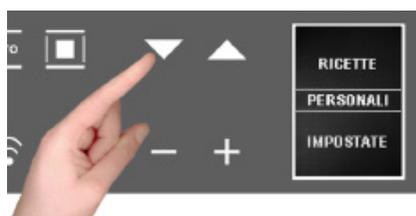
Di tanto in tanto il forno vi consiglierà di eseguire un ciclo di pulizia ..... fatelo!

## FUNZIONI AUTOMATICHE: RICETTE

Per accedere alla funzione ricette eseguire la seguente procedura:

Accendo il forno col tasto **1**;

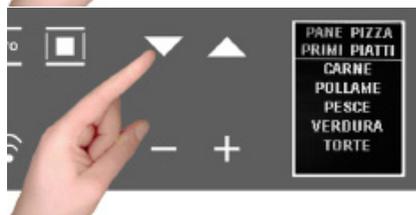
Seleziono la funzione AUTOMATICO



Il display visualizza le 2 opzioni:

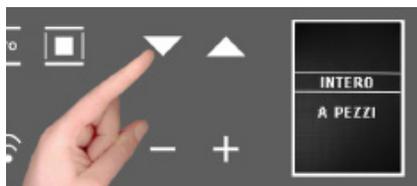
- ricette personali;
- ricette impostate

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

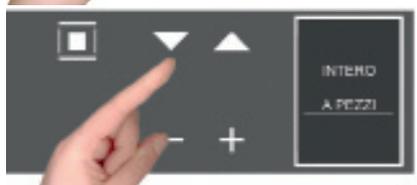


compare il seguente menù;

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



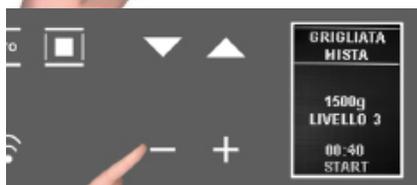
compare il seguente menù;  
 agire sui tasti ▼ ▲ per scegliere la tipologia della pietanza e con il tasto  confermo la scelta.



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  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"

**PROGRAMMA  
 TERMINATO  
 ESTRARRE  
 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  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.

IT

## 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

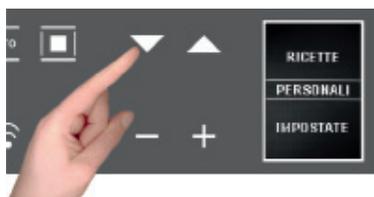
"Ricetta salvata POS. 1/1", e così via in numero crescente

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:



- selezione 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 - selezione SI e confermo con .



- Il display comunica l'avvenuta eliminazione della ricetta;

IT

## SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO

IMPORTANTE:

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

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



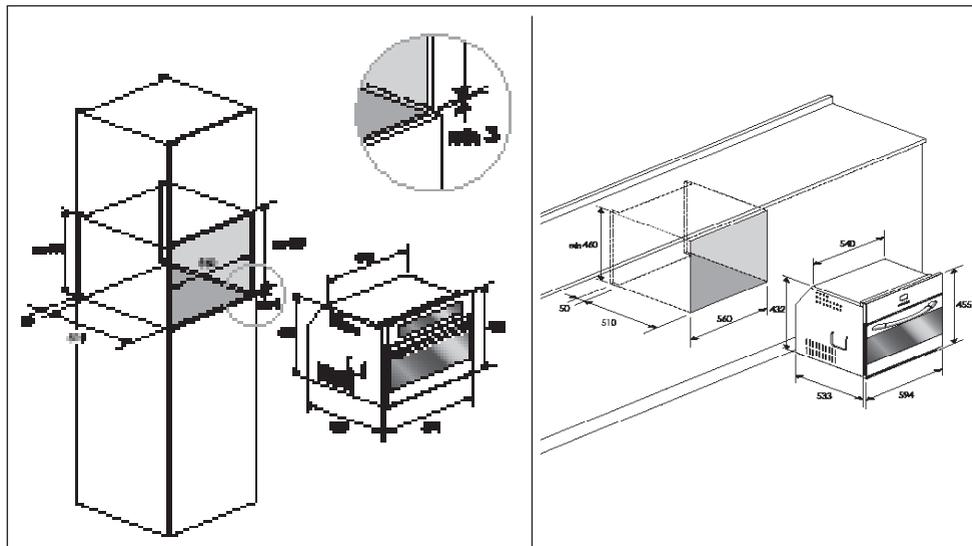
## PER L'INSTALLATORE

### Incasso del forno

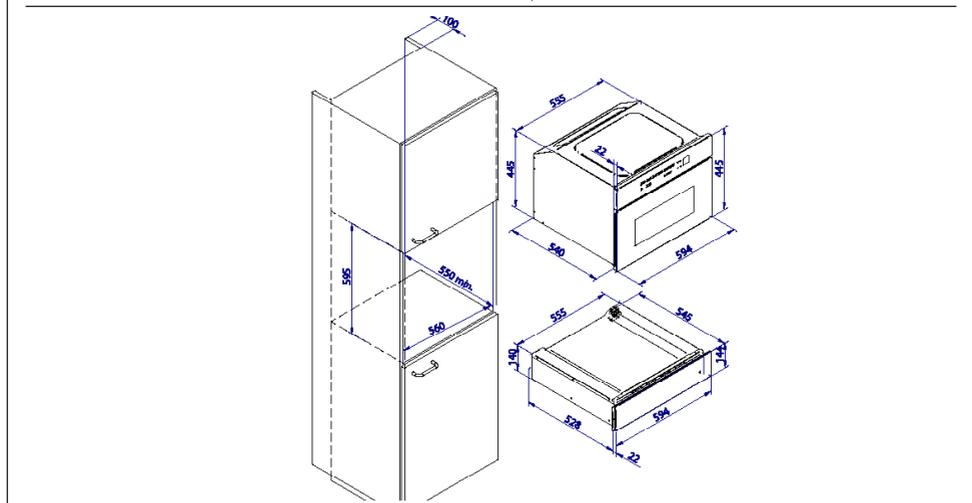
Il forno può essere installato sotto un piano di cottura, in colonna, oppure abbinato al relativo cassetto scaldavivande. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.

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.



IT



## 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.

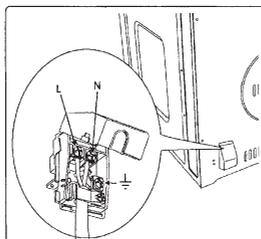
Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione 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 <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



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.

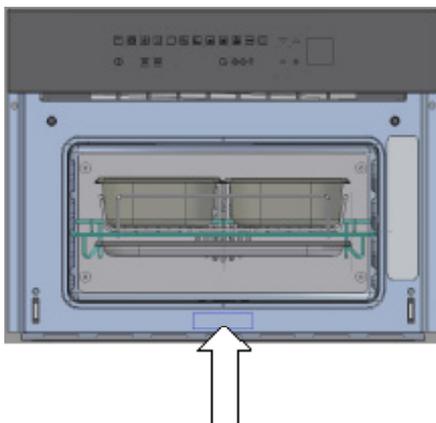
- Ne nettoyez pas le four dès que le plat est défourné, les gouttes de vapeur qui restent sont très chaudes (risque de brûlures); vérifiez que sur l'afficheur la valeur de la température résiduelle soit faible ou ait disparu.

- Quand le four est allumé, ouvrez la porte avec précaution, la vapeur qui peut sortir pourrait provoquer des brûlures.

- 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.
- Utiliser 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.

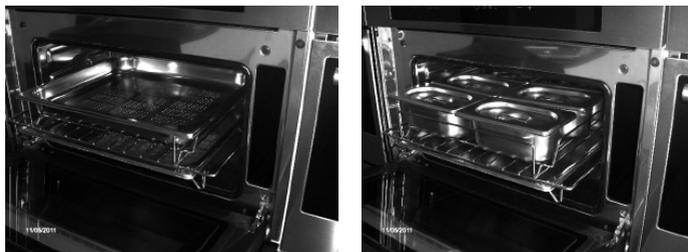
Pour insérer la grille plate, procédez en enfilant la grille inclinée à 45° jusqu'au blocage, puis placez-la à l'horizontal et poussez-la jusqu'au fond.



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



**5 sec.!!**

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.

## 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 ① 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 ① au moins 3 secondes.



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



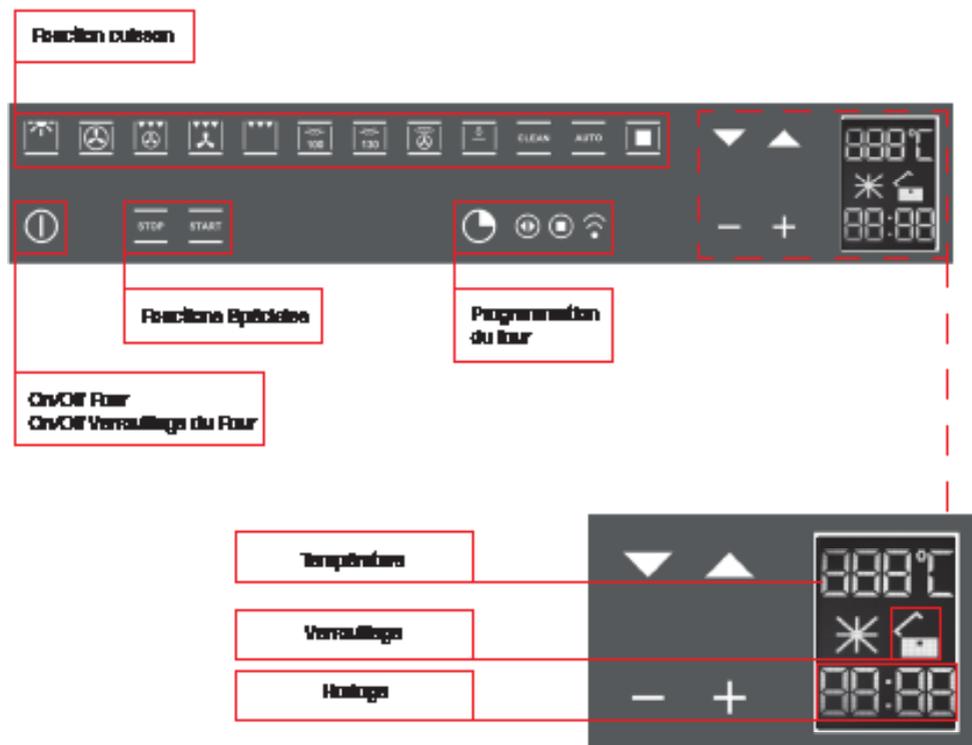
Le symbole du cadenas OUVERT spécifie que la fonction clé n'est pas active.



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

## FONCTIONS PRINCIPALES

Vue d'ensemble du panneau antérieure des commandes



FR

### 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<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> 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)

 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 !



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'échapper, faites toujours très attention..

## 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.

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!

FR

## 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.

## 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.

FR

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 :

- Introduisez la sonde lorsque le four est éteint.
- Introduisez l'aliment dans le four.
- Introduisez la sonde au cœur de l'aliment en évitant de toucher les os et les parties grasses.
- Allumez le four en activant la fonction de cuisson appropriée.
- Réglez la température suivant les besoins.
- Au bout de quelques instants, le four commence à cuire ; l'afficheur indique la température (66° C par défaut) de la sonde qui est modifiable à volonté en appuyant sur les touches ▼ ▲ dans les limites admises, de 30 à 99° C.
- Pour modifier la température au centre du four durant la cuisson, activez la touche  qui devient rouge et qui permet de procéder à la modification toujours en appuyant sur les touches ▼ ▲ ; ensuite, la température instantanée du centre du four s'affiche.

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
Boeuf. Veau. Agneau. Porc	74°C
Poulet. Dinde	74°C
Boeuf. 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 SSONDE UNE FOIS QUE LA CUISSON A COMMENCE, LE DISPOSITIF DE CONTROLE BLOQUE LE FOUR ET SIGNALE L'ERREUR EN AFFICHANT "SONDE CŒUR DECONNECTEE" 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.

### 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.

FR

### PROGRAMMATION DU FOUR



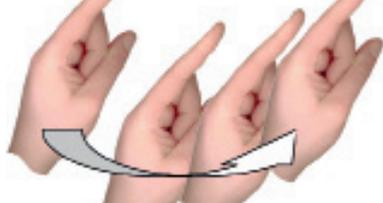
La programmation du four met à disposition trois modalités pour le contrôle de la durée de la cuisson, et ce en combinaison avec toutes les fonctions de cuisson présentes.



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 "-".



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.

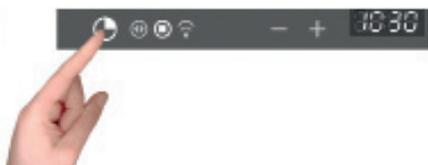


A ce moment-ci, programmez la durée de la cuisson, supposons deux heures.

FR



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. Le contrôle activera le four de façon autonome à 11h (13:00-2:00) et l'éteindra à 13h, à votre retour, vous trouverez le rôti prêt!

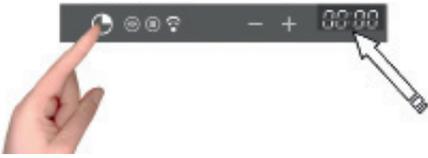
### Programmation du timer: le minuteur

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.

## FR 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.

## MODES DE FONCTIONNEMENT

### CUISSON A LA VAPEUR A 100°C



J'allume le four à l'aide de la touche ①

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, enflez 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.

### CUISSON A LA VAPEUR A 130°C (régénération)

J'allume le four à l'aide de la touche ①



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 105°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 105°C et 130 °C les aliments précuisinés;

Préparer des plats précuisinés et demi-cuits, des plats surgelés à une température comprise entre 105 °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 



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



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



SI VOUS N'AVEZ PAS L'INTENTION D'UTILISER LA BOUFFEE POUR LA CUISSON, ENLEVER LA CARAFE 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!

FR

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		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	25
			MAX				Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous
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		100	2	Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous	25
			MAX				Grille + Plat à four perforé + Plaque dessous
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:



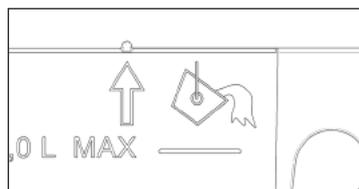
A l'aide des touches   choisissez "FORNO" [FOUR]. A ce moment-ci en sélectionnant la touche START qui clignote je déclencherai le programme de nettoyage interne.

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 :



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:

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

A présent, videz la carafe et la laisser égoutter.

**INSERER LE  
RESERVOIR  
REPLI**

**CYCLE  
DE  
NETTOYAGE  
TERMINE**

**OUVRIR LA  
PORTE**

  
**RETIRER LA  
CASSEROLE**

  
**JUSQ' AU  
SYMBOLE**

**ECHAPPEMENT**

**VIDER LE  
RESERVOIR**

FR

## NETTOYAGE DU CIRCUIT A LA VAPEUR

J'allume le four avec la touche **I**;  
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 :

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 :

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

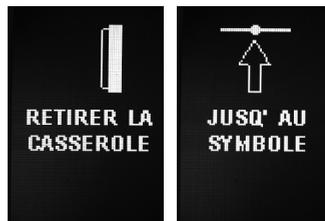
**INSERER LE  
RESERVOIR  
REPLI**

**CYCLE  
DE  
NETTOYAGE  
TERMINE**

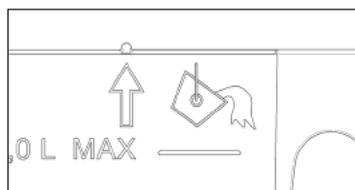
**OUVRIR LA  
PORTE**

**NECESSAIRES  
DEVERSER  
L'EAU  
OUVRIR  
LA PORTE**

Ouvrez la porte pour extraire le bas :



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.

## 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!

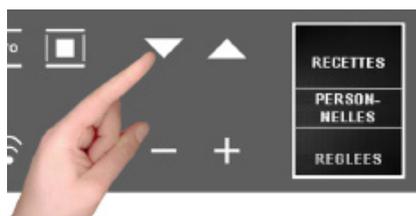
FR

## FONCTIONS AUTOMATIQUES: RECETTES

Pour accéder à la fonction recettes exécutez la procédure suivante:

J'allume le four avec la touche **(I)**;

Je sélectionne la fonction AUTOMATICO [AUTOMATIQUE]

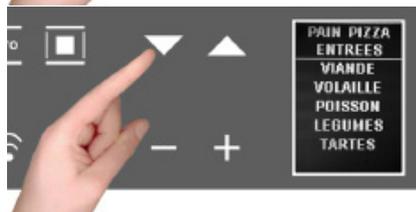


L'afficheur visualise les 2 options:

- recettes personnelles;
- recettes programmées

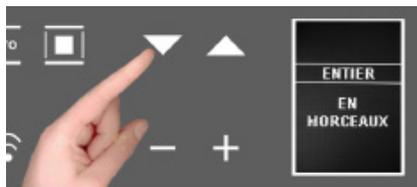
Choisissez la programmation désirée avec les touches ▼ ▲;

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

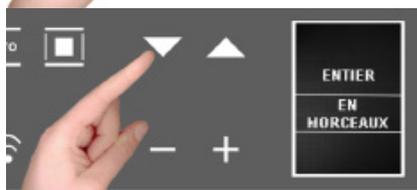


compare il seguente menù;

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

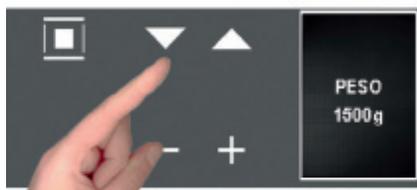


le menu suivant s'affiche;  
 agissez sur les touches ▼ ▲ pour choisir le type de plat  
 et à l'aide de la touche  je confirme le choix;

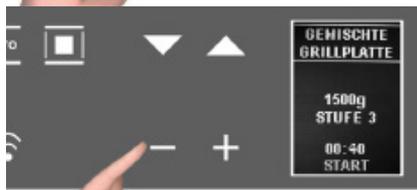


le menu suivant s'affiche;  
 agissez sur les touches ▼ ▲ pour choisir le type de plat  
 et à l'aide de la touche  je confirme le choix;

FR



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 +.

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.

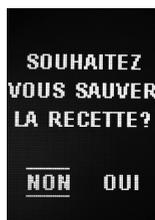
ATTENTION : certaines recettes utilisent le préchauffage ; il faut donc introduire le mets une fois  
 que le four a atteint la température sélectionnée et l'afficheur indique "PRECHAUFFAGE TERMINE  
 INTRODUIRE LE METS".

**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 ains 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:



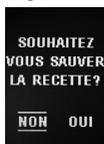
FR Voir la façon d'enregistrer les recettes au paragraphe suivant

**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 confirmez avec  le poids utilisé s'affiche,
- modifiez avec + et - et confirmez avec  le message s'affichera

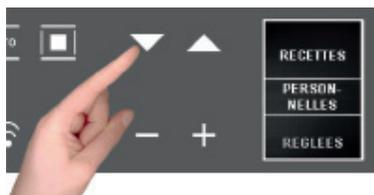
«Recette enregistrée POS. 1/1» et ainsi de suite en nombre croissant

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.

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.



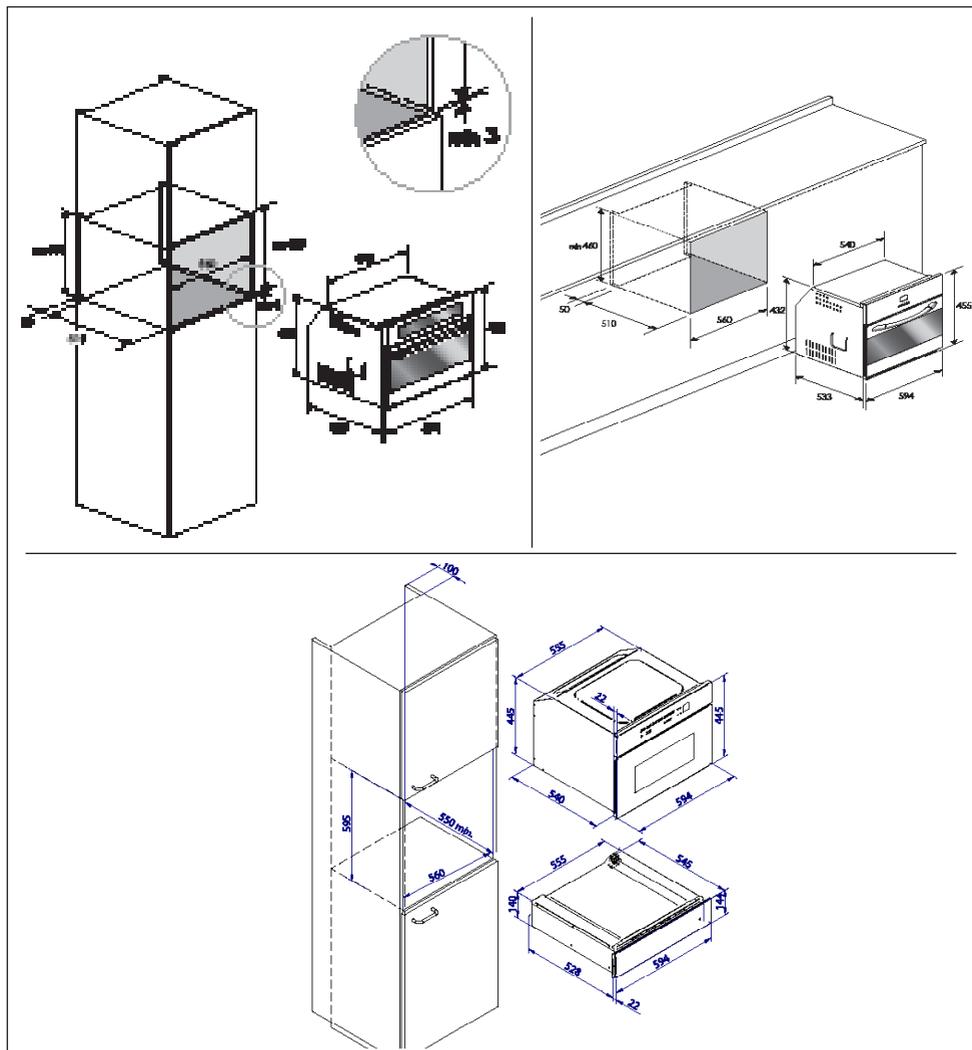
## POUR L'INSTALLATEUR

### 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.



## 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.

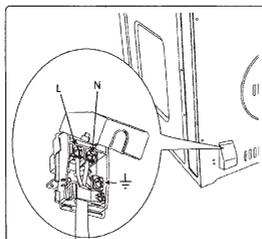
Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche ou d'un autre dispositif qui assure le débranchement au réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permet la complète déconnexion dans les conditions de la catégorie de la surtension III, ces dispositifs de déconnexion 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.

FR

TYPES ET DIAMETRE MINIMAL DES CABLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>



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 KONZIIERT.

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 (EINSCHLISSLICH 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.

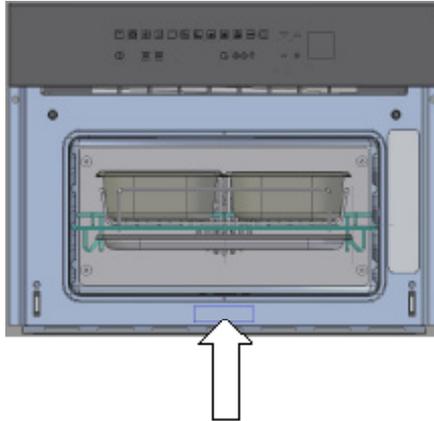
#### PFLEGE UND WARTUNG

- Der Ofenraum besteht aus wertvollem Edeltah. 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

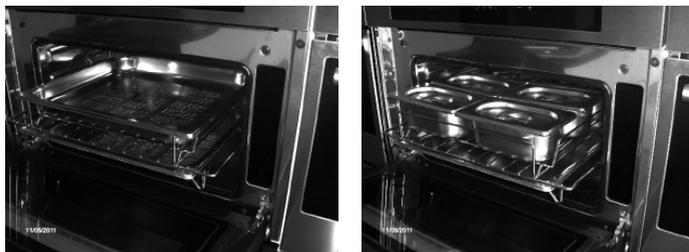
Um das flache Gitter herauszunehmen, ziehen Sie das Gitter bis zum Einrasten zu sich heran, dann heben Sie es nach oben, bis Sie es komplett herausnehmen können. Um das flache Gitter wieder einzuschieben, halten Sie dieses schräg auf 45° und schieben es bis zum Anschlag ein, dann positionieren Sie es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



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

DE

## 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.

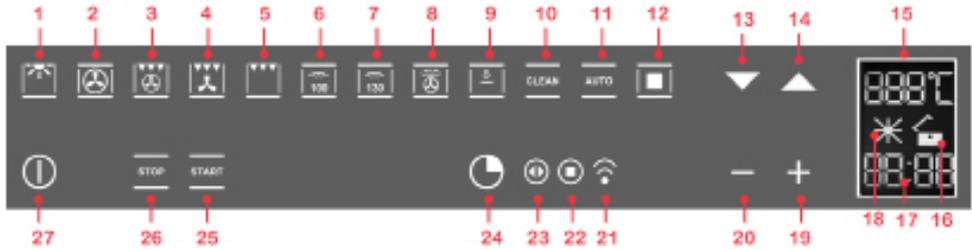
FÜR WEITERE INFORMATIONEN zur Behandlung, der Rückgewinnung und das Wiederverwerten dieses Produkts die zuständige lokale Behörde, die Müllabfuhr oder das Geschäft kontaktieren, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



VOR DEM ABRÜSTEN unbrauchbar machen und dazu das Netzkabel abschneiden.

# DAMPFBACKOFEN 45

## ÜBERBLICK DER BEDIENUNG



STANDARDGARFUNKTIONEN: 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;

- 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!

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

DE

## 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.

## Vorfühmodalität 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 Vorfühmodalität 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

- 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.



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

DE



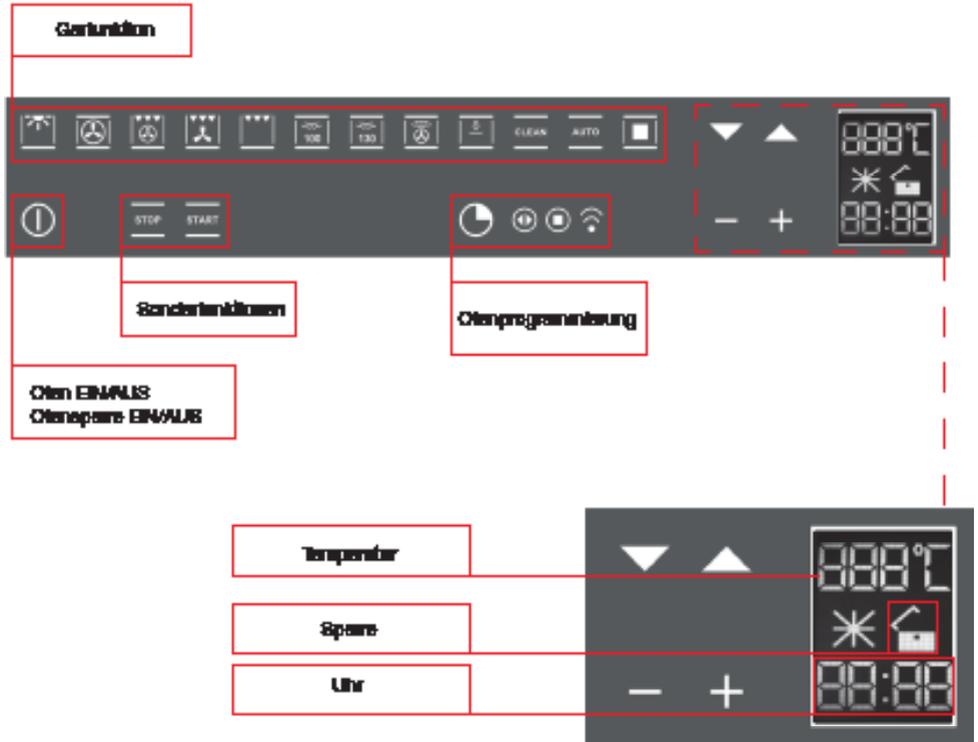
Die Betriebsart des Ofens kann jederzeit ein- bzw. ausgeschaltet werden.



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

# WICHTIGSTE FUNKTIONEN

## Übersicht der Bedientafel



## 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 (Regenerieren)

 Dampf kombiniert mit Umluft

 Dampfstöße

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

**AUTO** Zugriff auf die voreingestellten Rezepte

DE

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!

											
 F					 F						
 °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'	

## 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!



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.

## 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!

## 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!

DE



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

## 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.



DE



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

Zusammenfassend:

- Das Thermometer bei ausgeschaltetem Ofen einführen.
- 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 Temperatur nach Ihren Vorlieben einstellen.
- Nach wenigen Augenblicken beginnt der Ofen mit dem Garen. Das Display zeigt die Temperatur (66°C vorbestimmt) des Thermometers an, die Sie mit den ▼ ▲ nach Ihrem Belieben innerhalb der zulässigen Grenzwerte verändert werden können, die von 30 bis 99°C gehen.
- 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.

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

LEBENSMITTEL	MINDESTINNETEMPERATUR
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

DE

**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“  
 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.

DE

## 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.



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



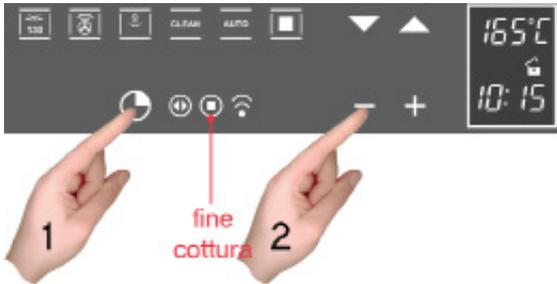


Nach Definition der Garzeit zeigt das Display noch die aktuelle Uhrzeit an, das Symbol „Garzeit“ leuchtet.

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

DE

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



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:

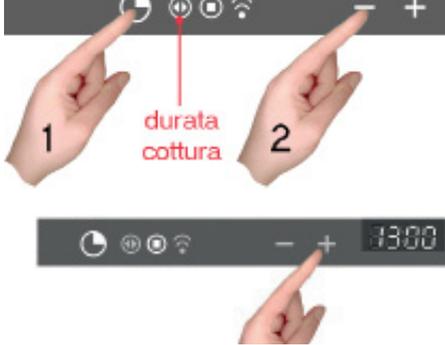


Bereiten Sie den Braten zum Garen vor und schieben Sie diesen in den Ofen

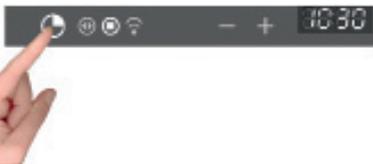
Schalten Sie den Ofen ein und wählen Sie die Kochfunktion, dann stellen Sie die Temperatur ein.



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).



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.

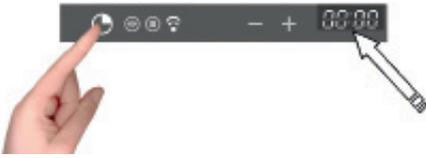
Die Steuerung aktiviert den Ofen von alleine um 11:00 Uhr (13:00-2:00) und schaltet ihn dann um 13:00 Uhr wieder ab - bei Ihrer Rückkehr nach Hause ist der Braten fertig!

### 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.

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

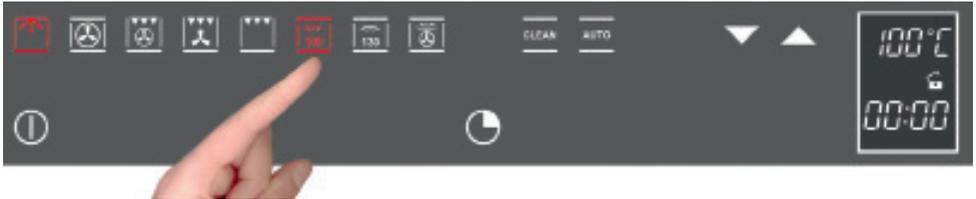
Verwenden Sie den Dampfbackofen immer vom kalten Ofen ausgehend. Es wird davon abgeraten, die Dampffunktion bei warmem Ofen (sofort nach einem normalem Backvorgang) zu verwenden, da die Eigenschaften des Dampfgarens auf diese Weise verloren gehen.

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 ①

Wählen Sie Dampf mit 100°C .....

Nach wenigen Sekunden startet das Programm automatisch.

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.

DE

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 Dampfzugen immer den kleinen flachen Edelstahlbehälter und den gelochten Kochbehälter stellen, um Essensreste oder Kondenswasser aufzufangen.

### DAMPFGAREN MIT 130°C (Regenerieren)

Den Ofen einschalten mit der Taste ①



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 105°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:  
Riscaldare da 105°C a 130 °C i cibi precotti;

Erwärmen vorgekochter Speisen auf 105°C bis 130 °C;  
Zubereitung von Fertiggerichten, tiefgefrorenen Gerichten von 105 °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 



Wählen Sie Dampf kombiniert

DE

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.



WENN SIE DEN DAMPFSTOSS NICHT ZUM GAREN BENUTZEN MÖCHTEN, ENTFERNEN SIE DIE KARAFFE AUS DEM OFEN.

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.



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 HAUPTSPESIEN 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 KARTOFFELSALAT	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

DE

## CLEAN

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

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.

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**

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.

**ÖFFNEN SIE  
DIE TÜR**

DE

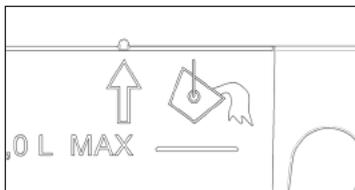
Nach Beendigung der internen Ofenreinigung wird dieser mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, wird angezeigt:



**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**

Nach dem Entleeren erscheint die Meldung:

**DEN TANK  
ENTFERNEN  
UND LEEREN**

Jetzt können Sie die Karaffe entleeren und abtropfen lassen.

## REINIGUNG DES DAMPFKREISLAUFS

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

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

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:

Bei offener Tür wird der Signalton unterbrochen.

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

**DEN VOLLEN  
TANK  
EINFUGEN**

**ZYKLUS  
DER  
REINIGUNG  
FERTIG**

**OFFNEN SIE  
DIE TÜR**

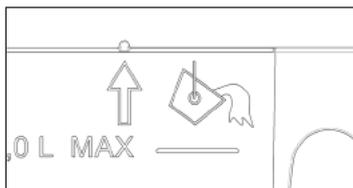
**DEN TANK  
ENTFERNEN  
UND LEEREN**

DE

Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Schale heraus:



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



DE

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

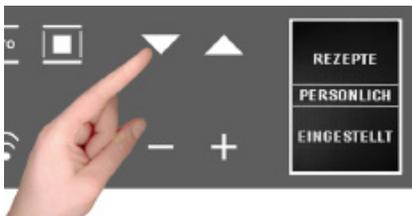
Für den Zugriff auf die Rezeptfunktion gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Schalten Sie den Ofen ein mit der Taste ;

Wählen Sie die Funktion AUTOMATIK



DE

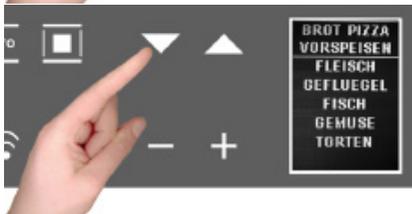


Das Display zeigt die 2 Optionen:

- Persönliche Rezepte;
- Voreingestellte Rezepte

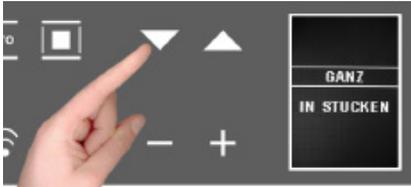
Wählen Sie die gewünschte Einstellung mit den Tasten ▼ ▲;

mit der Taste  bestätigen Sie die Auswahl;

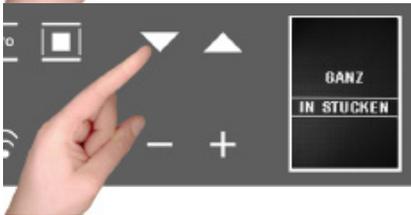


Es erscheint das folgende Menü;

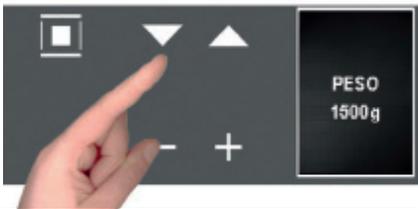
Betätigen Sie die Tasten ▼ ▲ um den Typ des Gerichts zu wählen und bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste .



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  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"

**PROGRAMM  
FERTIG  
ENTFERNEN  
SIE DIE  
SPEISE**

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  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).

DE

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;

## DE 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.



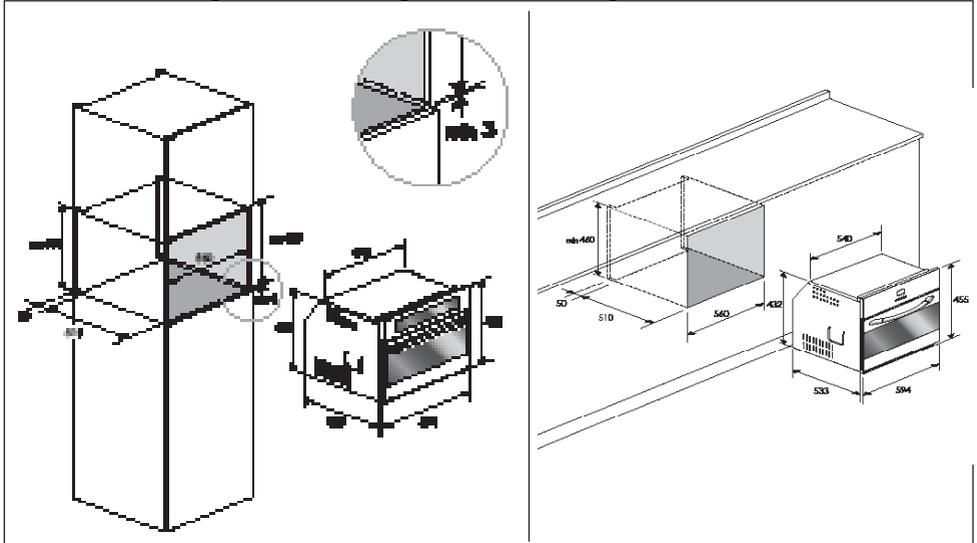
## FÜR DEN MONTEUR

### Ofen einbauen

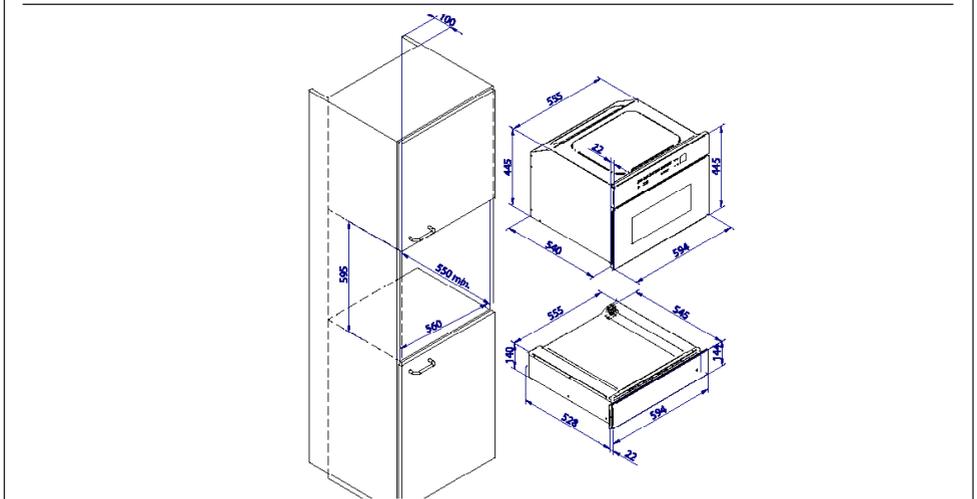
Der Ofen kann unter der Kochmulde, in einer Säule oder in Kombination mit dem entsprechenden Warmhaltefach eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den nachstehenden Abbildungen entsprechen.

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.

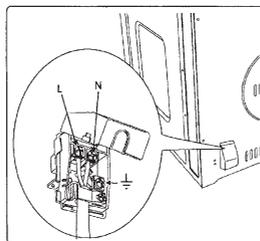
Die Steckdose oder der Schaltautomat müssen bei installiertem Gerät leicht zu erreichen sein.

Bitte beachten:

Der Hersteller haftet nicht, falls die obigen Anleitungen und die üblichen Unfallschutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

DE

KABELTYPEN UND MINESDURCHMESSER	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>







**BORETTI B.V.**

De Dollard 17  
1454 AT Watergang  
T +31(0)20-4363439  
F +31(0)20-4361326  
S +31(0)20-4363525 (service)  
E [info@boretti.com](mailto:info@boretti.com)  
The Netherlands

**N.V. BORETTI S.A.**

Ruperlweg 16  
2850 Boom  
T +32(0)3-4508180  
F +32(0)3-4586847  
E [info.be@boretti.com](mailto:info.be@boretti.com)  
Belgium