

★ ★ ★ ●
TRISTAR



OV - 2910

OV-2910 stoom oven

Tijdens gebruik van een elektrisch toestel, dienen de basis veiligheidsmaatregelen altijd in de gaten gehouden worden, inclusief de volgende:

Lees alle instructies door vóór het gebruik van uw stoom oven.

Waarschuwing: om de kans op brand, elektrische schok of letsel te verminderen:

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

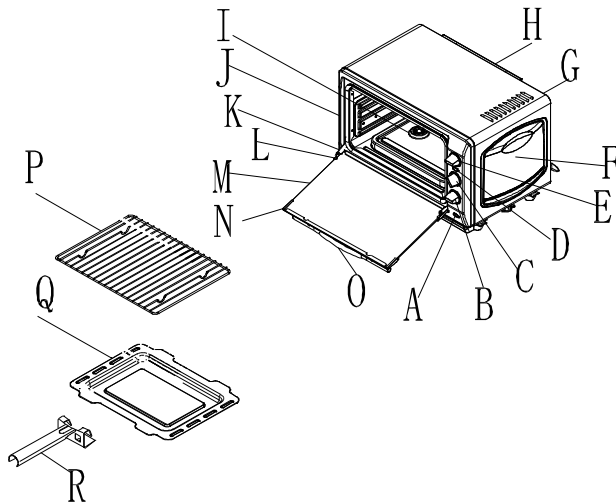
- Lees alle instructies.
- Zorg ervoor, dat uw netspanning overeenkomt met de voltage op het toestel (220-240V)
- Raak geen warme oppervlaktes aan, altijd de handvaten of knoppen gebruiken.
- Scherp toezicht is noodzakelijk wanneer een toestel wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen
- Ter voorkoming van een elektrische schok, netsnoer, stekker of elk ander onderdeel van de oven niet onder water of andere vloeistoffen dompelen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of toonbank hangen, of warme oppervlaktes raken.
- Gebruik het toestel niet met een beschadigd netsnoer of stekker of als het toestel niet goed werkt of op wat voor wijze dan ook beschadigd is. Controleer regelmatig op beschadigingen van de stekker en het netsnoer. Breng het toestel naar de dichtsbijzijnde erkende reparateur voor controle, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van aangekoppelde accessoires die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van het toestel kunnen gevaar of letsel veroorzaken.
- Plaats hem niet op of nabij een warme gas of elektrische brander.
- Tijdens het bedienen van de oven, tenminste 10 cm, vrije ruimte houden aan alle zijden van de oven om voor voldoende lucht circulatie te zorgen.
- Stekker uit het stopkontakt halen wanneer hij niet in gebruik is of alvorens het reinigen. Af laten koelen alvorens onderdelen erop te zetten of af te halen, en alvorens het reinigen.
- Om af te koppelen, de tijdschakelaar naar UIT (OFF) zetten, dan de stekker

eruit trekken. Altijd de stekker vasthouden, en nooit aan het netsnoer trekken.

- Uiterste voorzichtigheid is geboden tijdens het verplaatsen van een druipepan met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Het kruimelblad of elk ander deel van de oven niet bedekken met aluminium folie. Dit kan oververhitting van de oven veroorzaken.
- Uiterste voorzichtigheid gebruiken bij het verwijderen van het blad, rekken of bij het verwijderen van hete vetten of andere vloeistoffen.
- De binnenkant van de oven niet reinigen met metalen schuursponsjes, stukjes kunnen afbreken en elektrische onderdelen raken, waardoor de kans ontstaat op een elektrische schok.
- Bovenmaats etens- of metalen keukengerei mag niet in rooster oven geplaatst worden daar zij brand of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- Brand kan ontstaan als de oven bedekt wordt of brandbaar materiaal raakt tijdens de werking, inclusief de gordijnen, overgordijnen, wanden, en vergelijkbare materialen.
- Uiterste voorzichtigheid uitoefenen tijdens het gebruik van kook of bak pannen/schalen die niet gemaakt zijn van metaal of ovenvast glas.
- Zorg ervoor dat niets de boven of onder elementen van de oven aanraakt.
- Plaats geen van de volgende materialen in de oven: karton, plastic, papier, of dergelijke.
- Plaats geen andere materialen anders dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven als hij niet wordt gebruikt.
- Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenwanten tijdens het inzetten en uithalen van voorwerpen uit de hete oven.
- Dit toestel heeft een getemperde deur, van veiligheids glas. Het glas is sterker dan normaal en meer bestand tegen breken. Getemperd glas kan desondanks aan de randen breken. Voorkom het krassen van het oppervlak van de deur of het kerven van de randen.
- De temperatuur van de bereikbare oppervlaktes kunnen hoog zijn tijdens werking van het toestel. En de oppervlaktes kunnen heet worden tijdens gebruik.

- Gebruik hem niet buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet anders dan waar hij voor bestemd is
- Dit toestel is **ALLEEN VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK**.
- Bewaar het instructieblad.

HOOFD BESTANDDEEL



- A: STOOM INDICATIELAMP AFDEKKING
 B: SCHAKEL KNOP
 C: TIJDSCHAKELAAR
 D: SPANNING INDICATIELAMP AFDEKKING
 E: TEMPERATUUR REGELAAR
 F: WATERTANK
 G: BEHUIZING
 H: AFVOER KRAAN
 I: STOOM UITVOER
 J: VOOR RAAM
 K: DEUR HAAK
 L: DEUR FRAME (ONDER)

M; GLAZEN DEUR

N: DEUR FRAME (BOVEN)

O: DEUR HANDEL

P: BAK REK

Q: BAK PLAAT

R: HANDEL

Voordat u de stoomoven gebruikt.

Voordat u voor de eerste keer gebruikmaakt van uw stoomoven, zorg er dan voor dat u :

- Alle instructies in de handleiding leest.
- Ervoor zorgt dat de stekker uit het stopkontakt is en de tijdschakelaar in de “UIT” (OFF) stand staat.
- De accessoires wast u in heet, zeepwater of in de vaatwasser, verwijder ook de roosterspit vleespenklemmen uit de verpakking en was deze ook in heet, zeepwater af.
- Alle accessoires grondig afdrogen en weer in de oven monteren, steek de stekker van de oven in het stopkontakt en u bent klaar om uw nieuwe stoomoven te gebruiken.
- Na het in elkaar zetten van uw oven, raden wij aan hem te laten werken op de hoogste temperatuur van de rooster (toast) stand voor ongeveer 15-20 minuten om overblijfsel van beschermende behandeling te verwijderen . Dit zal ook alle geurtjes verwijderen die in eerste instantie aanwezig zijn.

Graag opletten: Voor de eerste keer aanzetten kan resulteren in minimale stank en rook: dit is normaal en onschadelijk. Het komt door verbranding van de beschermende laag die opgebracht is op de warmte elementen in de fabriek.

Gebruik van uw stoomoven:

1.Temperatuur regeling: Kies de gewenste temperatuur van 120 tot 140°C voor stoom of de oven

2.Functie regeling :deze oven is uitgerust met vijf standen voor een variëteit aan kook behoeftes:

Braden: warmte element boven werkt

Bakken: warmte element onder werkt

Roosteren: warmte element boven en onder werken

UIT (Off):

Stoom: warmte element voor stoom werkt

3.Tijdschakelaar: Werkt indien u de schakelaar naar rechts (met de wijzers van de klok mee)draait. Deze functie heeft een bel die ringt op het einde van de geprogrammeerde tijd.

Braden :

Voor de beste resultaten, is het aan te raden de oven voor te verwarmen voor 15 minuten op 200°C.

Werking

- Zet de temperatuur regelaar op de hoogste stand.
- Zet de functie regelaar op BRADEN (BROIL).
- De oven voorverwarmen.
- Plaats het rooster op de vet opvangpan.
- Plaats het eten op het rooster en schuif hem in het bovenste rek.
- Het eten moet zo dicht mogelijk bij het warmte element aan de bovenkant geplaatst worden zonder hem aan te raken.
- Zet de temperatuur regelaar op de juiste temperatuur.
- Smeer met een kwast het eten met sauce of olie, naar wens in.
- Draai de tijdschakelaar naar de stand gematigd. Als het braden is voltooid zal de bel ringen.

Braad Instructies

Kook resultaten kunnen variëren, pas deze tijden aan naar uw persoonlijke behoeftes. Tevens, regelmatig controleren gedurende het braden om overkoken te voorkomen.

VLEES	OVEN TEMP	KOOKTIJD
RIBSTUK	200°	25-30 min

T-BONE STEAK	200°	25-30 min
HAMBURGER	200°	25-28 min
VARKENSKARBONADE	200°	40-45 min
LAMSKOTELET	200°	30-40 min
KIPPENPOTEN	200°	30-35 min
GEFILEERDE VIS	200°	20-25 min
ZALM MOTEN	200°	20-25 min

Opmerking: Alle braadtijden zijn gebaseerd op vlees met koelkast-temperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Daarom, wordt het gebruik van een vlees thermometer ten zeerste aanbevolen .

Roosteren

De grote oven capaciteit staat het roosteren toe van 4 tot 6 sneetjes brood, 6 muffins, bevroren wafels of bevroren pannenkoeken. Als er maar 1 of 2 stuks geroosterd worden, plaats dan het eten op het bak-rek in het midden van de oven.

Werking

- Zet de temperatuur regelaar op 140°
- Draai de functie regelaar op de rooster (toaster)stand.
- Plaats het te roosteren eten op het metalen rooster.
- Draai de tijdschakelaar naar de gewenste donkerte, (licht tot donker).
- De bel zal ringen om het einde van de periode van roosteren aan te geven.

Opmerking: Het bak-rek moet in het midden van de oven geplaatst worden met de inspringingen naar beneden.

Bakken

Bak uw favoriete koekjes, cakes, taarten, brownies, etc. De bakschalen die in uw oven zal passen zijn tot 23 cm in lengte. Wij raden niet aan oven roosterzakken of glazen houders in de oven te gebruiken. Gebruik nooit plastic, karton, papier of gelijkwaardig in de oven.

Opmerking: Wanneer u een enkel bakrek gebruikt, plaats het bakrek in de onderste steungeleider.

Werking

- Plaats het metalen rek in de onderste of middelste rek steun..
- De oven voorverwarmen voor ongeveer 15 minuten.
- Plaats het te koken eten op het metalen rek.
- Draai de Functie Regelaar naar de stand BAKKEN (BAKE).
- Draai de Tijdschakelaar naar de stand gematigd. Als het braden is voltooid ringt de bel.

Plaatsing van de Bak Rekken

Koekjes – Gebruik de onderste en middelste Steun-Geleiders.

Cake met meerdere Lagen – Gebruik alleen de onderste Steun Geleider (bak één tegelijk).

Taarten – Gebruik de onderste en middelste Steun Geleider.

Stoom:

Voordat u de stoomoven gebruikt.

Voordat u voor de eerste keer gebruik maakt van uw stoomoven, zorg er dan voor dat u :

- Alle instructies leest in de handleiding.
- Ervoor zorgt dat de watertank vol is met water..
- Ervoor zorgt dat de afvoer kraan niet verstopt is.
- Tijdens gebruik van de stoomoven, de afvoer kraan niet aanraken.
- Als u uw stoomoven voor een lange tijd niet gebruikt, moet u het water uit de watertank halen. En draai de functie Regelaar naar ROOSTEREN (TOAST) voor vijf minuten om de binnenbehuizing te laten drogen
- Nadat het koken is voltooid, graag de watertank verwijderen en het water eruit laten.

Werking

- Plaats het te koken eten op de bakplaat.
- Vul de watertank met water. En plaats hem in de watertank houder.
- Zet de temperatuur regelaar op 120°C.
- Druk de functie schakelaar op de stoom functie.

- Draai de tijdschakelaar naar de stand gematigd. Als het koken is voltooid zal de bel ringen.

Kook Instructies

Kook resultaten kunnen variëren, pas deze tijden aan naar uw persoonlijke behoeftes. Tevens, regelmatig controleren gedurende het braden om overkoken te voorkomen.

VLEES	KOOKTIJD
RIB STUK	18-22 min
RIJST	25-30 min
GESTOOMD BROOD	15-18 min
MEELBAL	10-15 min
EI	10-12 min
KIP	25-30 min
VIS	12--15 min
AARDAPPEL	30-35 min
Opmerking: Alle braadtijden zijn gebaseerd op vlees met koelkast temperatuur. Bevroren vlees kan aanzienlijk langer duren. Daarom, wordt het gebruik van een vlees thermometer ten eerste aanbevolen .	

Verzorging & Reinigen

Waarschuwing: Zorg ervoor dat de stekker van de oven uit het stopcontact is en laat hem afkoelen voordat hij gereinigd wordt.

Uw oven heeft een continu schone coating die zichzelf automatisch reinigt tijdens normale werking. Ieder spatje dat tijdens het koken voorkomt en in contact komt met de continue coating wordt geoxideerd tijdens werking van de oven. Indien gewenst, de wanden afdoen met een vochtige spons, doek of nylon schuursponsje en een mild schoonmaakmiddel.

GEBRUIK GEEN STAALWOL SCHUURSPONS, SCHUURMIDDEL OF METALEN GEBRUIKSVOORWERPEN OM DE WANDEN AF TE SCHRAPEN, DAAR AL DEZE METHODES DE CONTINU SCHONE COATING KUNNEN BESCHADIGEN

Alle accessoires dienen gewassen te worden in heet zeepwater of kunnen in een vaatwasser gewassen worden. De deur kan afgeveegd worden met een vochtige spons en droog geveegd worden met een stuk papier of een doek. GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDEL DAAR DIT DE AFWERKING AAN DE BUITENKANT KAN BESCHADIGEN.

GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDEL OF STAALWOL SCHUURSPONS OP HET DAAR DIT DE PORSELEINE EMAILLE AFWERKING KAN BESCHADIGEN. LAAT ALLE DELEN EN OPPERVLAKTES VOLLEDIG DROGEN VOORDAT DE STEKKER VAN DE OVEN IN HET STOPKONTAKT GESTOKEN WORDT EN HIJ GEBRUIKT WORDT.

Four à vapeur OV-2910

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, notamment les points suivants : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre four à vapeur.

Avertissement : pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures :

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

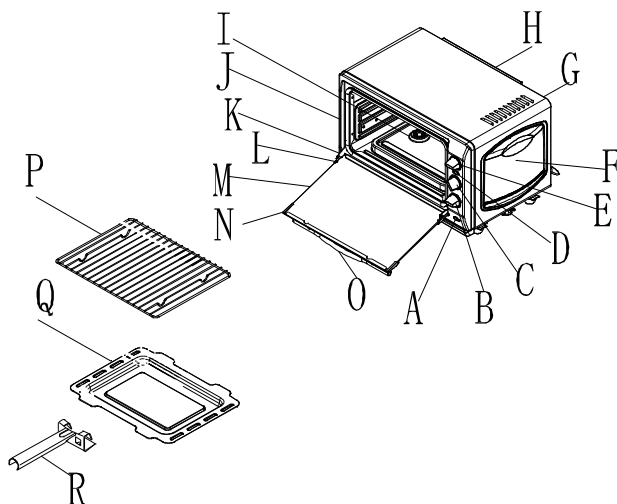
- Lisez toutes les instructions.
- Assurez-vous que la tension de votre alimentation électrique correspond à la tension de l'appareil (220-240 V).
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez toujours les poignées ou les boutons.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou tout autre partie du four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas laisser pendre le cordon du four sur un coin de table ou un plan de travail ou toucher des surfaces chaudes.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après des défaillances de l'appareil ou le fait qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Recherchez régulièrement des dommages sur la prise et le cordon. Retournez l'appareil au centre de services agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'équipements accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dangers ou des blessures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Lorsque le four fonctionne, laisser au moins 10 cm d'espace libre de chaque côté du four pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre des éléments à l'intérieur ou d'en retirer, et avant de le nettoyer.
- Pour le débrancher, mettez le minuteur en position OFF, puis retirez la prise. Tenez toujours la prise, et ne tirez jamais sur le cordon.
- Il faut prendre une extrême précaution pour déplacer un bac d'égouttement contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou tout autres partie du four avec une feuille métallique. Cela risquerait de provoquer une surchauffe du four.
- Faites extrêmement attention lorsque vous retirez le plateau, les grilles ou lors de l'évacuation de graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des tampons à récurer métalliques, des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Les aliments très volumineux ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain car ils peuvent créer un incendie ou un risque électrique.
- Il peut se produire un incendie si le four est couvert ou touché par des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des tentures des murs et d'autres objets du même genre lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas stocker d'éléments sur le haut de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement
- Il faut prendre d'extrêmes précautions lors de l'utilisation de récipients de

cuisine ou de cuisson construits en d'autres matériaux que du métal ou du verre prévu pour aller au four.

- Assurez-vous que rien ne touche les éléments du bas ou du haut du four.
- Ne placez aucun des matériaux suivants sur le four : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire.
- Ne stockez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le constructeur dans ce four lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- Portez toujours des gants de protection et isolants pour four lorsque vous insérez ou retirez des éléments du four chaud.
- Cet appareil est muni d'une porte en verre trempé de sécurité. Ce verre est plus dur que le verre ordinaire et il résiste mieux à la rupture. Le verre trempé peut quand même se briser vers les bords. Éviter de rayer la surface de la porte ou d'abîmer les côtés.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Les surfaces sont susceptibles de s'échauffer pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Cet appareil est destiné **UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE**.
- Conservez cette feuille d'instructions.

COMPOSANTS PRINCIPAUX



A : PROTÈGE-LAMPE DE L'INDICATEUR DE VAPEUR
B : BOUTON INTERRUPTEUR
C : BOUTON DU MINUTEUR
D : PROTÈGE-LAMPE DE L'INDICATEUR DE MISE SOUS TENSION
E : BOUTON DE COMMANDE DE LA TEMPÉRATURE
F : RÉSERVOIR D'EAU
G : CAPOTAGE
H : SOUPAPE D'ÉVACUATION
I : SORTIE DE VAPEUR
J : PANNEAU AVANT
K : CROCHET DE PORTE
L : ENCADREMENT DE PORTE (INFÉRIEUR)
M : GLACE DE PORTE
N : ENCADREMENT DE PORTE (SUPÉRIEUR)
O : POIGNÉE DE PORTE
P : GRILLE DE CUISSON
Q : PLATEAU DE CUISSON
R : POIGNÉE

Avant d'utiliser votre four à vapeur

Avant d'utiliser votre four à vapeur pour la première fois, assurez-vous des points suivants :

- Lisez toutes les instructions incluses dans le manuel.
- Assurez-vous que le four est débranché et que le minuteur se trouve en position « OFF ».
- Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, retirer également les broches de la rôtissoire et les fixations des broches de l'emballage et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement tous les accessoires et remettez-les dans le four, branchez le four dans une prise : vous êtes prêt à utiliser votre nouveau four à vapeur.
- Après avoir remonté tous les éléments dans votre four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à la plus haute température de la

fonction rôtir pendant environ 15 minutes pour éliminer tous les résidus d'emballage qui pourraient subsister après l'expédition. Cela supprimera également toutes les traces ou odeurs présentes à l'origine.

Veuillez noter le point suivant : l'opération de démarrage initial peut entraîner un peu d'odeur et de fumée ; cela est normal et sans danger. Cela est dû à la combustion des substances protectrices appliquées sur les éléments de chauffage en usine.

Utilisation de votre four à vapeur :

1. Commande de la température : choisissez la température souhaitée, de 120 à 140 °C pour la vapeur ou le four
2. Commande des fonctions : ce four est équipé de cinq positions pour les divers besoins de cuisson :

Grilloir : fonctionnement de l'élément de chauffage supérieur

Cuisson au four : fonctionnement de l'élément de chauffage inférieur

Toastage : fonctionnement de l'élément de chauffage supérieur et de l'élément de chauffage inférieur

Éteint :

Vapeur : fonctionnement de l'élément de chauffage à la vapeur

3. Minuterie : lorsque vous tournez la commande vers la droite (sens des aiguilles d'une montre). Cette fonction dispose d'une sonnerie à la fin du temps programmé.

Grilloir :

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer le four pendant 15 minutes à 200 °C.

Fonctionnement

- Réglez la commande de température sur la position la plus haute.
- Tournez la commande de la fonction sur BROIL.
- Préchauffez le four.
- Placez le panier à broches sur le bac d'égouttement.
- Placez la nourriture sur le panier à broche et glissez-le dans le panier supérieur.

- La nourriture doit être placée le plus près possible de l'élément de chauffage supérieur sans le toucher.
- Réglez la commande de température sur la température adaptée
- Badigeonnez la nourriture avec des sauces ou de l'huile, selon vos préférences.
- Tournez le minuteur sur la position de modération. Lorsque la cuisson au grilloir est terminée, la sonnerie retentit.

Guide pour le grilloir

Les résultats de cuisson peuvent varier, ajustez ces temps selon vos besoins individuels. Faites aussi souvent des contrôles pendant la cuisson au grilloir afin d'éviter une cuisson excessive.

VIANDE	TEMPÉRATURE FOUR	TEMPS DE CUISSON
BIFTECK DE CÔTE	200 °C	25 à 30 min
BIFTECK D'ALOYAU	200 °C	25 à 30 min
HAMBURGER	200 °C	25 à 28 min
CÔTELETTES DE PORC	200 °C	40 à 45 min
CÔTELETTES D'AGNEAU	200 °C	30 à 40 min
CUISSES DE POULET	200 °C	30 à 35 min
FILETS DE POISSON	200 °C	20 à 25 min
DARNES DE SAUMON	200 °C	20 à 25 min

Remarque : tous les temps de cuisson au grilloir sont basés sur des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent nécessiter beaucoup plus de temps. C'est la raison pour laquelle, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

Toastage :

La grande capacité du four permet le toastage de 4 à 6 tranches de pain, 6

muffins, gaufres surgelées ou crêpes surgelées. Pour le toastage de seulement 1 à 2 éléments, placez les aliments sur la grille de cuisson au centre du four.

Fonctionnement

- Réglez la commande de température sur 140 °C.
- Tournez la commande de fonction sur toast.
- Placez la nourriture à toaster sur le panier à broches
- Tournez le minuteur sur le degré de cuisson désirée (clair vers sombre)
- La sonnerie va retentir pour signaler la fin du cycle de toastage.

Remarque : La grille de cuisson doit être positionnée au milieu du four avec les échancrures vers le bas.

Cuisson au four :

Cuisez vos biscuits, gâteaux, tartes, brownies, etc. préférés. Les moules jusqu'à 23 cm de longueur conviendront à votre four. Nous ne recommandons pas l'utilisation de sachets de toasting ou de récipients en verre dans le four. N'utilisez jamais de plastique, carton, papier ou tout autre matériau similaire dans le four.

Remarque : Lorsque vous utilisez une seule grille de cuisson, placez-la dans le guide support le plus bas.

Fonctionnement

- Placez le panier dans le support de panier le plus bas ou celui du milieu.
- Préchauffez le four à pendant environ 15 minutes.
- Placez la nourriture à cuire sur le panier.
- Tournez la commande de fonction sur CUIRE.
- Tournez le minuteur sur la position de modération. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie retentit.

Positionnement des grilles de cuisson

Biscuits – Utilisez les guides support du bas et du milieu.

Gâteaux étagés – Utilisez uniquement le guide support du bas (cuisson d'un seul à la fois).

Tartes – Utilisez les guides support du bas et du milieu.

Vapeur :

Avant d'utiliser votre four à vapeur.

Avant d'utiliser votre four à vapeur pour la première fois, assurez-vous des points suivants :

- Lisez toutes les instructions incluses dans le manuel.
- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau.
- Assurez-vous que la soupape d'évacuation n'est pas bouchée.
- Pendant l'utilisation du four à vapeur, ne touchez pas la soupape d'évacuation.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre four à vapeur pendant une longue période, vous devez retirer l'eau du réservoir d'eau. Tournez également la fonction de commande sur TOAST pendant cinq minutes pour sécher le revêtement intérieur
- Une fois que vous est terminé de cuire les gâteaux, veuillez retirer le réservoir d'eau et vider l'eau.

Fonctionnement

- Placez la nourriture à cuire sur le plateau de cuisson.
- Remplissez le réservoir d'eau, puis placez-le sur son support.
- Réglez la commande de température sur 120 °C.
- Appuyer sur l'interrupteur de la fonction vapeur.
- Tournez le minuteur sur la position de modération. Lorsque la cuisson est terminée, la sonnerie retentit.

Guide de cuisson

Les résultats de cuisson peuvent varier, ajustez ces temps selon vos besoins individuels. Faites aussi souvent des contrôles pendant le braisage afin d'éviter une cuisson excessive.

VIANDE	TEMPS DE CUISSON
BIFTECK DE CÔTE	18 à 22 min
RIZ	25 à 30 min
PAIN À LA VAPEUR	15 à 18 min
BOULETTES DE PÂTE	10 à 15 min

OEUF	10 à 12 min
POULET	25 à 30 min
POISSON	12 à 15 min
POMMES DE TERRE	30 à 35 min
Remarque : tous les temps de cuisson au grilloir sont basés sur des viandes à la température du réfrigérateur. Les viandes congelées peuvent nécessiter beaucoup plus de temps. C'est la raison pour laquelle, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.	

Entretien et nettoyage

Avertissement : assurez-vous de débrancher le four et laissez-le refroidir avant d'effectuer le nettoyage.

Votre four dispose d'un revêtement autonettoyant qui se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement normal. Toutes les éclaboussures qui se produisent durant la cuisson et viennent en contact avec le revêtement autonettoyant sont oxydées lorsque le four est en fonctionnement. Si vous le souhaitez, essuyez les parois avec une éponge humide, un tissu ou un tampon à récurer en nylon est un détergent doux.

UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER MÉTALLIQUE, DE NETTOYANT ABRASIF ET NE RAYEZ PAS LES PAROIS AVEC UN USTENSILE MÉTALLIQUE, CAR TOUTES CES MÉTHODES RISQUENT D'ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT AUTONETTOYANT.

Tous les accessoires doivent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. La porte peut être essuyée avec une éponge humide et séchée avec un papier ou un chiffon en tissu. Nettoyez l'extérieur avec une éponge humide. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION EXTÉRIEURE. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANT ABRASIF OU DE TAMPON À RÉCURER MÉTALLIQUE SUR LE BAC D'ÉGOUTTEMENT CAR CELA POURRAIT ENDOMMAGER LA FINITION EN PORCELAINE ÉMAILLÉE. LAISSEZ TOUTES LES PIÈCES ET LES SURFACES SÉCHER SOIGNEUSEMENT AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'UTILISER.

OV-2910 Dampf-Backofen

Beim Betrieb eines elektrischen Geräts müssen immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Ihres Dampf-Backofens sorgfältig durch.

Achtung: Um die Gefahr eines Brandes, elektrischen Schlages oder Verletzungen zu vermeiden:

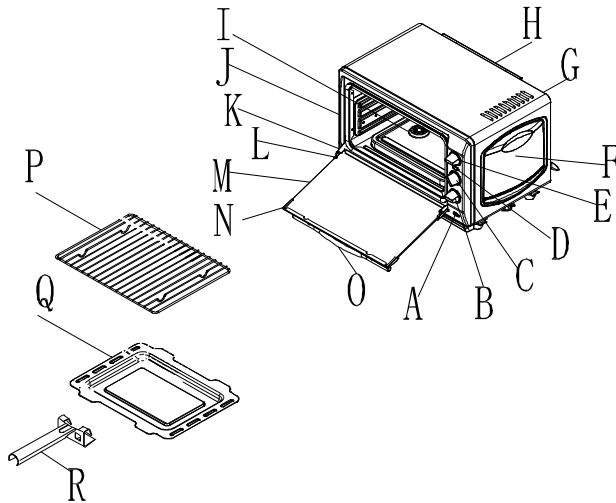
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen vor Gebrauch durch.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt (220-240V).
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an, verwenden Sie immer die Handgriffe.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Geräts.
- Das Netzkabel, den Netzstecker oder andere Teile des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder Anrichte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls mit einem beschädigten Netzkabel, Netzstecker, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder es auf eine andere Weise beschädigt wurde. Überprüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen. Wenn das Gerät getestet, repariert oder gewartet werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächsten Kundendienstzentrum in Verbindung.
- Es müssen ausschließlich vom Hersteller empfohlene Ersatzteile verwendet werden. Andernfalls kann es zu Gefährdungen oder Verletzungen kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einem Gas- oder Elektroherd auf.
- Der Ofen muss im Betrieb mindestens 10 cm Freiraum auf allen Seiten haben, um eine ausreichende Luftzirkulation zu erlauben.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung von der Stromversorgung trennen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen, herausnehmen oder es reinigen.
- Zum Abschalten stellen Sie den Timer in die Position „OFF“ und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie dazu den Netzstecker an der

Grifffläche an und ziehen Sie niemals an dem Netzkabel.

- Größte Vorsicht beim Umsetzen des Backblechs mit heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten.
- Decken Sie das Krümelblech oder ein andere Teile des Ofens nicht mit Metallfolien ab. Das kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
- Größte Vorsicht beim Entfernen des Backblechs, Grillrosts oder dem Ausschütten von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie den Innenraum des Ofens nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall, es können Stücke des Schwamms abbrechen und elektrische Teile berühren. Gefahr eines Stromschlags.
- Übergroße Speisemengen oder metallische Utensilien dürfen nicht in dem Ofen platziert werden. Gefahr eines Brands oder Stromschlags.
- Es besteht Feuergefahr, wenn der Ofen im Betrieb mit brennbarem Material abgedeckt wird oder es berührt, wie z.B. Vorhänge, Drapierungen, Wände oder ähnliches. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Größte Vorsicht bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die nicht aus Metall oder hitzebeständigem Glas bestehen.
- Die oberen und unteren Heizelemente des Ofens dürfen nicht mit Gegenständen in Berührung kommen.
- Folgende Materialien nicht im Ofen verwenden: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.
- Bei Nichtnutzung nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör im Ofen aufbewahren.
- Tragen Sie immer isolierte Ofenschutzhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- Das Gerät besitzt eine vorgespannte Sicherheitsglastür. Dieses Glas härter und bruchfester als gewöhnliches Glas. Vorgespanntes Glas kann trotzdem an den Ecken brechen. Verletzen Sie nicht die Türoberfläche oder die Ecken.
- Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann während dem Betrieb des Geräts hoch sein.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck einsetzen.
- Das Gerät darf NUR IM HAUSHALT eingesetzt werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

HAUPTKOMPONENTEN



- A: ABDECKUNG DER DAMPFANZEIGELEUCHTE
- B: EINSCHALTKNOPF
- C: TIMER
- D: ABDECKUNG DER BETRIEBSANZEIGELEUCHTE
- E: TEMPERATURREGLER
- F: WASSERTANK
- G: GEHÄUSE
- H: ABLASSVERSCHLUSS
- I: DAMPFAUSTRITT
- J: FRONTSCHEIBE
- K: TÜRAUFHÄNGUNG
- L: TÜRRAHMEN (UNTEN)
- M: TÜRSCHIEBE
- N: TÜRRAHMEN (OBEN)
- O: TÜRHANDGRIFF
- P: BACKROST

Q: BACKBLECH

R: BACKBLECH-HANDGRIFF

Vor der Verwendung des Dampf-Backofens

Vor dem Erstgebrauch des Dampf-Backofens:

- Lesen Sie alle Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ofen vom Netz getrennt ist und der Timer sich in der „OFF“ Position befindet.
- Waschen Sie das Zubehör in heißem Seifenwasser oder in einem Geschirrspüler. Nehmen Sie auch den Grillspieß und die Grillklammern aus der Verpackung und reinigen sie in heißem Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab und setzen es in den Ofen ein, stecken den Stecker in eine Steckdose. Der Ofen ist nun betriebsbereit.
- Nach dem Zusammenbau sollte der Ofen bei höchster Temperatur in der Toastfunktion für ungefähr 15 Minuten in Betrieb genommen werden, damit alle Verpackungsrückstände verbrannt werden. Dadurch werden auch alle anfänglichen Gerüche beseitigt.

Bitte beachten: Die erste Inbetriebnahme kann zu einer geringfügigen Geruchs- und Rauchentwicklung führen. Das ist normal und harmlos. Ursache ist die Verbrennung des Heizelement-Schutzes, der während der Herstellung aufgetragen wurde.

Verwendung des Dampf-Backofens:

1. Temperatureinstellung: Wählen Sie die gewünschte Temperatur zwischen 120 bis 140°C für die Dampf- oder Ofenfunktion.

2. Funktionseinstellung: Dieser Ofen besitzt fünf Einstellungen für eine Vielzahl an Kochmöglichkeiten:

Grillen: Das obere Heizelement ist in Betrieb

Backen: Das untere Heizelement ist in Betrieb

Toasten: Das obere und untere Heizelement sind in Betrieb

Aus:

Dampf: Das Dampfheizelement ist in Betrieb

3. Timereinstellung: Einstellung durch Drehen nach rechts (im Uhrzeigersinn). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.

Grillen:

Heizen Sie den Ofen für bestmögliche Ergebnisse 15 Minuten lang bei 200°C vor.

Arbeitsschritte

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Einstellung.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf GRILLEN.
- Heizen Sie den Ofen vor.
- Stellen Sie den Backrost auf das Backblech.
- Legen Sie das Grillgut auf den Backrost und schieben das Backblech mit dem Backrost in den oberen Einschub.
- Das Grillgut sollte sich so nahe wie möglich am oberen Heizelement befinden ohne es zu berühren.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf eine passende Temperatur ein.
- Bestreichen Sie das Grillgut nach Belieben mit Soßen oder Öl.
- Stellen Sie den Timer entsprechend ein. Wenn das Grillen beendet ist, ertönt ein Signal.

Grill-Leitfaden

Die Grillergebnisse können variieren, passen Sie die Grillzeiten Ihren persönlichen Anforderungen an. Prüfen Sie häufig während des Grillens, ob das Grillgut schon gar ist.

FLEISCH	OFEN TEMP.	GRILLZEIT
RIPPEN STEAK	200°C	25-30 Min.
T-BONE STEAK	200°C	25-30 Min.
HAMBURGER	200°C	25-28 Min.
SCHWEINEKOTELETTS	200°C	40-45 Min.
LAMMKOTELETTS	200°C	30-40 Min.
HÜHNERBEINE	200°C	30-35 Min.
FISCHFILETS	200°C	20-25 Min.
LACHSSTEAKS	200°C	20-25 Min.

Anmerkung: Alle Grillzeiten basieren auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur.
Gefrorenes Fleisch kann bedeutend mehr Grillzeit benötigen.
Deswegen empfiehlt sich ein Fleischthermometer.

Toasten

Das große Fassungsvermögen des Ofens erlaubt das Toasten von 4 bis 6 Brotscheiben und 6 Muffins, gefrorenen Waffeln oder Pfannkuchen. Zum Toasten von nur 1 oder 2 Stück Toastgut legen Sie die Speisen auf dem Backrost in der Mitte des Ofens.

Arbeitsschritte

- Stellen Sie den Temperaturregler auf 140°C.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf TOAST.
- Legen Sie das Toastgut auf den Backrost.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Bräunung ein (hell bis dunkel).
- Ein Signal ertönt am Ende der Toastzeit.

Anmerkung: Der Backrost sollte in der Mitte des Ofens mit der Markierung nach unten platziert werden.

Backen

Backen Sie Ihre Lieblings-Plätzchen, -Kuchen, -Torten, -Schokoladenkuchen, usw. das hitzebeständige Backgeschirr passt in einer Länge bis zu 23 cm in Ihren Ofen. Wir empfehlen nicht die Benutzung von Grillbeuteln oder Glasbehältern.

Verwenden Sie niemals Plastik, Karton, Papier oder ähnliches Material im Ofen.

Anmerkung: Wenn Sie einen einzelnen Backrost verwenden, schieben Sie ihn in den untersten Einschub.

Arbeitsschritte

- Schieben Sie den Backrost in den untersten oder mittleren Einschub.
- Heizen Sie den Ofen ungefähr 15 Minuten vor.
- Legen Sie das Backgut auf den Backrost.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf BACKEN.
- Stellen Sie den Timer entsprechend ein. Wenn das Backen beendet ist, ertönt ein Signal.

Position der Backbleche

Plätzchen – Verwendung des unteren und mittleren Einschubs.

Schichttorte – Verwendung nur des unteren Einschubs (Backen Sie eine Schicht

nach der anderen).

Torten – Verwendung des unteren und mittleren Einschubs.

Dampf:

Vor der Verwendung des Dampf-Backofens.

Vor dem Erstgebrauch des Dampf-Backofens:

- Lesen Sie alle Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser auf.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ablassverschluss geschlossen ist.
- Berühren Sie nicht während des Betriebs den Ablassverschluss.
- Bei längerer Nichtnutzung des Dampf-Backofens müssen Sie den Wassertank entleeren und den Funktionsschalter zum Trocknen des Ofeninnenraums für 5 Minuten auf TOAST stellen.
- Nach Ende des Kochvorgangs nehmen Sie bitte den Wassertank heraus und entleeren das Wasser.

Arbeitsschritte

- Legen Sie das Kochgut auf das Backblech.
- Befüllen Sie den Tank mit Wasser und setzen ihn dann in die Tankhalterung.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf 120°C.
- Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Dampffunktion.
- Stellen Sie den Timer entsprechend ein. Wenn das Dämpfen beendet ist, ertönt ein Signal.

Dämpfleitfaden

Die Dämpfergebnisse können variieren, passen Sie die Dämpfzeiten auf Ihre persönlichen Anforderungen an. Prüfen Sie häufig während des Dämpfens, ob das Kochgut schon gar ist

FLEISCH	DÄMPFZEIT
RIPPEN STEAK	18-22 Min.
REIS	25-30 Min.
GEDÄMPFTES BROT	15-18 Min.

KNÖDEL	10-15 Min.
EIER	10-12 Min.
HÜHNCHEN	25-30 Min.
FISCH	12--15 Min.
KARTOFFELN	30-35 Min.
Anmerkung: Alle Dämpfzeiten basieren auf Fleisch bei Kühlschranktemperatur. Gefrorenes Fleisch kann bedeutend länger brauchen. Deswegen ist ein Fleischthermometer sehr empfehlenswert.	

Pflege und Reinigung

Achtung: Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Ofen abkühlen lassen.

Ihr Ofen besitzt eine Dauer-Selbstreinigungsbeschichtung, die sich automatisch während des normalen Betriebs selbst reinigt. Alle verspritzten Speisereste, die während des Kochens auftreten und mit der

Dauer-Selbstreinigungsbeschichtung in Kontakt kommen, werden oxidiert. Wenn nötig, wischen Sie die Ofeninnenraumwände mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylonscheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel ab.

VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLE-SCHEUERSCHWÄMME, SCHEUERENDE REINIGER ODER KRATZEN DIE WÄNDE MIT METALLISCHEN GEGENSTÄNDEN AB, DA DIESE REINIGUNGSMETHODEN DIE DAUER-SELBSTREINIGUNGSBESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Das Zubehör kann in heißem Seifenwasser oder einem Geschirrspüler gereinigt werden. Wischen Sie die Tür mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen sie mit einem weichen Papier- oder Stofftuch. Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Schwamm. **VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL, DA DIE ÄUSSERE LACKIERUNG BESCHÄDIGT WERDEN KANN.**

VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG DES BACKBLECHS KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL ODER STAHLWOLLE-SCHEUERSCHWÄMME, DA DIE PORZELLAN-EMAILLE

BESCHICHTUNG BESCHÄDIGT WERDEN KANN.
LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN VOLLSTÄNDIG
ABTROCKNEN, BEVOR SIE DEN NETZSTECKER EINSTECKEN UND DEN
OFEN IN BETRIEB NEHMEN.

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be observed, including the following:

Read all instructions before using your steam oven.

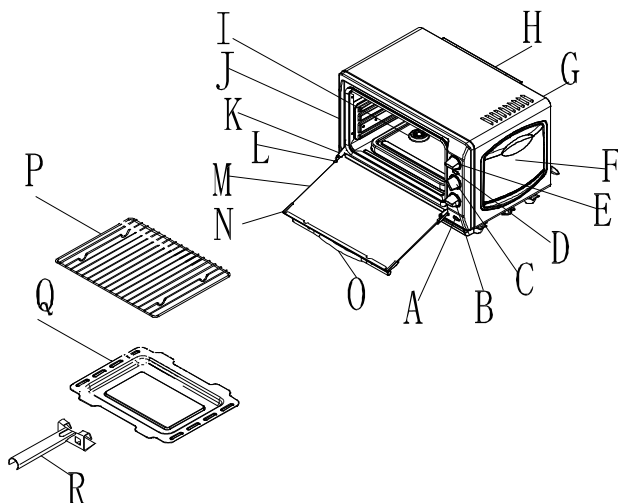
Warning: to reduce the risk of fire, electrical shock, or injury:

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions.
- Make sure, that the voltage of your mains supply corresponds with the voltage on the appliance (220-240V)
- Do not touch hot surfaces, always use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Check regularly for damages of plug and cord. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- When operating the oven, keep at least 10 cms. of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
- Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.

- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
- Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. And the surfaces are liable to get hot during use.
- Do not use outdoors.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
- Save this instructionsheet.

MAIN COMPONENT



A: STEAM INDICATOR LIGHT COVER

B: SWITCH KNOB

C: TIMER KNOB

D: POWER INDICATOR LIGHT COVER

E: TEMPERATURE CONTROL KNOB

F: WATER TANK

G: HOUSING

H: DRAIN TAP

I: STEAM EXPORT

J: FRONT PANE

K: DOOR HOOK

L: DOOR FRAM (LOWER)

M;DOOR GLASS

N: DOOR FRAM (UPPER

O: DOOR HANDLE

P:BAKE RACK

Q:BAKE TRAY

R: HANDLE

Before using your steam oven

Before using your steam oven for the first time, be sure to:

- Read all of the instructions included in the manual.
- Make sure that the oven is unplugged and the Time control is in the “OFF” position.
- Wash the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher, also remove the rotisserie skewer and skewer clamps from the packing and wash these in hot, soapy water.
- Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new steam oven.
- After reassembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please note: initial start-up operation may result in minimal smell and smoke: this is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Using your steam oven:

1. Temperature control: choose the desired temperature from 120 to 140°C for steam or oven

2. Function control: this oven is equipped with five position for a variety of cooking needs:

Broil: upper heating element working

Bake: lower heating element working

Toast: upper heating element and lower heating element working

Off:

Steam: steam heating element working

3. Time control: when you turn the control to the right (clockwise). This function has a bell rings at the end of the programmed time.

Broil :

For best results, it is recommended to preheat the oven for 15 minutes on 200°C.

Operation

- Set temperature control to highest position.
- Turn function control to BROIL.
- Preheat the oven.
- Place the wire rack on the drip pan.
- Place food on the wire rack and slide into the top rack.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to moderation position. When broiling is complete the bell ring.

Broiling Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.

Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	200°	25-30 min
T-BONE STEAK	200°	25-30 min
HAMBURGER	200°	25-28 min
PORK CHOPS	200°	40-45 min
LAMB CHOPS	200°	30-40 min
CHICKEN LEGS	200°	30-35 min
FISH FILETS	200°	20-25 min
SALMON STEAKS	200°	20-25 min

Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Toasting

Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation

- Set the temperature control to 140°
- Turn the function control to toast.
- Place food to be toasted on the wire rack.
- Turn the time control to desired darkness, (light to dark).
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Bake Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Baking

Bake your favorite cookies, cakes, pies, brownies, etc. The bakeware that will fit in your oven are up to 23 cms. in length. We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. Never use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.

Note: When using a single bake rack, position the Bake Rack in the lowest Support Guide.

Operation

- Place the wire rack in the lowest or middle rack support..
- Preheat the oven approximately 15 minutes.
- Place food to be cooked on the wire rack.
- Turn the Function Control to BAKE.
- Turn the Time Control to moderation position. When broiling is complete the bell ring.

Positioning of the Bake Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.

Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).

Pies – Use bottom and middle Support Guides.

Steam:

Before using your steam oven.

Before using your steam oven for the first time, be sure to:

- Read all of the instruction included in the manual.
- Make sure that water tank is full of water..
- Make sure that drain tap does not obdurate.
- During use steam oven , do not touch drain tap.
- When you don't use your steam oven for a long time ,you must take out the water in the water tank. And turn the function Control to TOAST for five minutes that drying the inner housing
- After finished the cookie .please take off the water tank and. Empty the water.

Operation

- Place food to be cooked on the bake tray.
- Make the water tank full of water. then put it in water tank bracket.
- Set the temperature control on 120°C.
- Press the function switch to steam function.
- Turn the Time Control to moderation position. When broiling is complete the bell ring.

Cooking Guide

Cooking results may vary, adjust these times to your individual requirements.

Also, check often during braising to avoid overcooking

MEAT	COOKING TIME
RIB STEAK	18-22 min
RICE	25-30 min
STEAM BREAD	15-18 min

DUMPLING	10-15 min
EGG	10-12 min
CHICKEN	25-30 min
FISH	12--15 min
POTATO	30-35 min
Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.	

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.

DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH. LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Forno a vapore OV-2910

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si dovrebbero sempre osservare delle basilari precauzioni di sicurezza, incluso quanto segue:

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno a vapore.

Attenzione: per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, e infortuni:

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

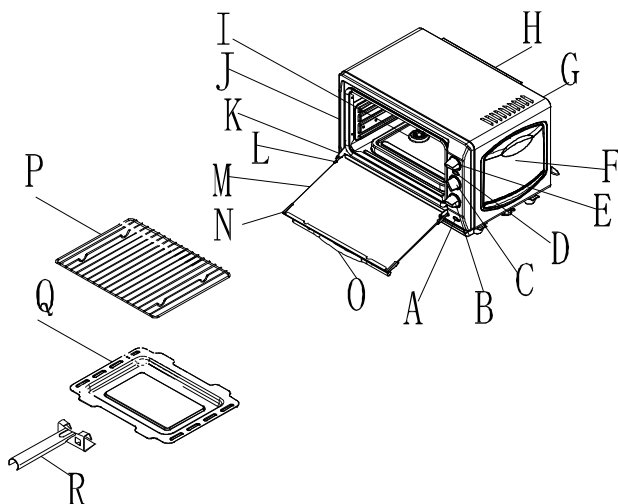
- Leggere tutte le istruzioni.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda con il voltaggio riportato sull'apparecchio (220-240V)
- Non toccare le superfici calde, utilizzare sempre manici e impugnature.
- Quando l'apparecchio è utilizzato da o in prossimità di bambini, è necessaria stretta supervisione.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina né altre parti del forno in acqua o altri liquidi.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o del ripiano, né permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, né in caso di malfunzionamento dell'apparecchio o se esso è stato danneggiato in qualsiasi maniera. Effettuare regolarmente controlli per verificare che il cavo e la spina non siano danneggiati. Restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato perché sia esaminato, e per interventi di riparazione e registrazione.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può essere causa di pericolo e lesioni.
- Non posizionare l'apparecchio su o in prossimità di fornelli a gas o elettrici.
- Quando si utilizza il forno, tenere almeno 10 cm di spazio libero su tutti i lati per permettere un'adeguata circolazione dell'aria.
- Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente quando non lo si utilizza e prima di procedere alla sua pulizia. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di montare o rimuoverne parti, e prima di procedere alla sua pulizia.
- Per scollegare l'unità, ruotare il controllo tempo su OFF e rimuovere la spina.

Afferrare sempre la spina, e non tirare mai il cavo di alimentazione.

- Quando si spostino teglie che contengano olio o altri liquidi caldi è necessaria estrema cautela.
- Non rivestire il vassoio raccoglibriciole né altra parte del forno con stagnola. Questo potrebbe provocare il surriscaldamento del forno.
- Usare estrema cautela quando si rimuovono il vassoio e la griglia e quando si smaltiscono grasso o altri liquidi caldi.
- Non pulire l'interno del forno con pagliette metalliche, poiché dei pezzi potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con i componenti elettrici, provocando il rischio di scosse elettriche.
- Non inserire nel forno cibi troppo grandi e utensili metallici perché potrebbero incendiarsi o provocare il rischio di scosse elettriche.
- Vi è rischio del verificarsi di un incendio se il forno viene coperto o entra in contatto con materiale infiammabile, come tende, tappezzerie, muri, ecc., durante l'utilizzo. Non porre alcun oggetto sull'apparecchio durante il funzionamento.
- Quando si utilizzano contenitori per la cottura di materiale diverso da metallo e vetro pirex, è necessario usare estrema cautela.
- Assicurarsi che nulla entri in contatto con le resistenze superiori ed inferiori del forno.
- Non porre nel forno nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta e simili.
- Non riporre materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore nel forno, quando non è in funzione.
- Quando si inseriscono o tolgono oggetti dal forno indossare sempre gli appositi guanti protettivi isolanti.
- L'apparecchio è dotato di una porta in vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più robusto del vetro normale ed è più resistente alle rotture. Il vetro temperato può comunque rompersi sui bordi. Evitare di graffiare la porta o di scalfire i bordi.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta durante il funzionamento dell'apparecchio. E le superfici possono diventare molto calde durante l'uso.

- Non utilizzare all'esterno.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli cui è destinato.
- Questo apparecchio è destinato ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.
- Conservare queste istruzioni.

COMPONENTE PRINCIPALE



- A: COPERTURA SPIA VAPORE
 B: MANOPOLA INTERRUTORE
 C: MANOPOLA TIMER
 D: COPERTURA SPIA ALIMENTAZIONE
 E: MANOPOLA REGOLAZIONE TEMPERATURA
 F: SERBATOIO ACQUA
 G: COPERTURA
 H: RUBINETTO SCOLO
 I: USCITA VAPORE
 J: PANNELLO ANTERIORE

K: GANCIO PORTA
L: TELAIO PORTA (INFERIORE)
M: PORTA IN VETRO
N: TELAIO PORTA (SUPERIORE)
O: MANIGLIA PORTA
P: GRIGLIA COTTURA
Q: VASSOIO COTTURA
R: IMPUGNATURA

Prima di utilizzare il forno a vapore

Prima di utilizzare il forno a vapore per la prima volta, assicurarsi di:

- Leggere tutte le istruzioni contenute nel manuale.
- Assicurarsi che la spina del forno sia scollegata e che il controllo Tempo sia in posizione "OFF".
- Lavare gli accessori in acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie; rimuovere inoltre l'asta dello spiedo e gli spiedini dall'imballaggio e lavarli in acqua calda e detersivo.
- Asciugare accuratamente tutti gli accessori e rimontare il forno; inserendo la spina nella presa si è pronti per utilizzare il nuovo forno a vapore.
- Dopo aver assemblato il forno, si raccomanda di farlo funzionare alla massima temperatura con funzione di rosolatura per circa 15 minuti per eliminare i residui d'imballaggio che potrebbero rimanere dal trasporto. Questo procedimento elimina anche tutte le tracce di odore inizialmente presenti.

Si noti che: l'avvio iniziale può causare una piccola quantità di odore e fumo: si tratta di un fenomeno normale ed innocuo. Dipende dalla combustione delle sostanze protettive applicate alle resistenze durante la produzione.

Utilizzo del forno a vapore:

1. Regolazione della temperatura: scegliere la temperatura desiderata tra 120°C e 140°C per vapore o forno
2. Controllo Funzione: il forno è dotato di cinque posizioni per una varietà di esigenze di cottura:

Arrosto: resistenza superiore in funzione

Cottura al forno: resistenza inferiore in funzione

Tostatura: resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione

Off:

Vapore: resistenza vapore in funzione

3. Controllo tempo: quando si ruota il controllo verso destra (senso orario). Questa funzione dispone di una segnalazione acustica al termine del tempo programmato.

Arrosto :

Per ottenere i migliori risultati, si raccomanda di preriscaldare il forno per 15 minuti a 200°C.

Funzionamento

- Impostare il controllo della temperatura sul valore massimo.
- Ruotare il controllo funzione su ARROSTO.
- Pre-riscaldare il forno.
- Posizionare la griglia sulla leccarda.
- Porre gli alimenti sulla griglia e far scorrere nella griglia superiore.
- Il cibo va posto quanto più possibile vicino alla resistenza superiore, senza che entri in contatto con essa.
- Impostare la regolazione della temperatura su un valore appropriato.
- Spennellare il cibo con salse o olio, come si desidera.
- Regolare il controllo tempo sulla posizione di moderato. Al termine della cottura, suona il campanello.

Guida per arrostitire

I risultati della cottura possono variare, adattare i tempi indicati alle proprie esigenze. Inoltre, verificare spesso gli alimenti, per evitarne l'eccessiva cottura.

CARNI	TEMPERATURA FORNO	TEMPO DI COTTURA
COSTATA	200°	25-30 min
BRACIOLA	200°	25-30 min

HAMBURGER	200°	25-28 min
BRACIOLA DI MAIALE	200°	40-45 min
BRACIOLA DI AGNELLO	200°	30-40 min
COSCE DI POLLO	200°	30-35 min
FILETTI DI PESCE	200°	20-25 min
BISTECCHIE DI SALMONE	200°	20-25 min

N.B.: Tutti i tempi di cottura sono basati su carni a temperatura di frigorifero. La carne congelata può necessitare di tempi considerabilmente più lunghi. Quindi si consiglia caldamente l'utilizzo di un termometro per carni.

Tostatura

Il forno di grandi dimensioni permette di tostare da 4 a 6 fette di pane, 6 muffin, waffle e frittelle congelati. Quando si tostano solo uno o due pezzi, porre gli alimenti sulla griglia al centro del forno.

Funzionamento

- Impostare la temperatura su 140°
- Ruotare il controllo funzione su tostatura.
- Porre gli alimenti da tostare sulla griglia.
- Ruotare il controllo tempo sul livello di tostatura desiderato (da chiaro a scuro).
- Il campanello suona per segnalare il termine del ciclo di tostatura.

N.B.: La griglia di cottura va posizionata al centro del forno con le rientranze verso il basso.

Cottura al forno

Si possono cuocere i biscotti, le torte, le crostate, le paste, ecc. che si preferiscono. Nel forno possono essere utilizzate teglie lunghe fino a 23 cm. Si sconsiglia l'uso di buste da arrosto e di contenitori in vetro. Non utilizzare mai

plastica, carta e simili nel forno.

N.B.: Quando si usa un'unica griglia, posizionarla sulla guida più bassa.

Funzionamento

- Posizionare la griglia nel supporto inferiore o di mezzo.
- Pre-riscaldare il forno per circa 15 minuti.
- Porre gli alimenti da cuocere sulla griglia.
- Ruotare il controllo funzione su COTTURA AL FORNO.
- Regolare il controllo tempo sulla posizione di moderato. Al termine della cottura, suona il campanello.

Posizionamento delle griglie di cottura

Biscotti - Utilizzare le guide di supporto inferiore e di mezzo.

Torte a strati - Utilizzare solamente la guida di supporto inferiore (cuocerne una alla volta).

Crostate - Utilizzare le guide di supporto inferiore e di mezzo.

Vapore:

Prima di utilizzare il forno a vapore.

Prima di utilizzare il forno a vapore per la prima volta, assicurarsi di:

- Leggere tutte le istruzioni contenute nel manuale.
- Assicurarsi che il serbatoio sia pieno d'acqua.
- Assicurarsi che il rubinetto di scolo non si otturi.
- Durante l'utilizzo del forno a vapore, non toccare il rubinetto di scolo.
- Se non si utilizza il forno a vapore per un periodo prolungato, è necessario rimuovere l'acqua dal serbatoio. E ruotare il controllo funzione su TOSTATURA per cinque minuti in modo da asciugare l'interno
- Al termine della cottura, rimuovere l'acqua dal serbatoio e svuotare.

Funzionamento

- Porre gli alimenti da cuocere sulla griglia.
- Riempire il serbatoio d'acqua. Poi metterlo nel supporto.
- Impostare la temperatura su 120°
- Premere l'interruttore funzione su funzione vapore.
- Regolare il Controllo Tempo sulla posizione di moderato. Al termine della

cottura, suona il campanello.

Guida alla cottura

I risultati della cottura possono variare, adattare i tempi indicati alle proprie esigenze. Inoltre, verificare spesso gli alimenti, durante la brasatura, per evitarne l'eccessiva cottura.

CARNI	TEMPO DI COTTURA
COSTATA	18-22 min
RISO	25-30 min
PANE AL VAPORE	15-18 min
RAVIOLI	10-15 min
UOVA	10-12 min
POLLO	25-30 min
PESCE	12--15 min
PATATE	30-35 min
N.B.: Tutti i tempi di cottura sono basati su carni a temperatura di frigorifero. La carne congelata può necessitare di tempi considerevolmente più lunghi. Quindi si consiglia caldamente l'utilizzo di un termometro per carni.	

Cura & Pulizia

Attenzione: Assicurarsi di aver staccato la spina e lasciar raffreddare prima di procedere con la pulizia.

Il forno è dotato di un rivestimento per la pulizia continuata, che si pulisce automaticamente durante il normale funzionamento. Gli eventuali schizzi che si verificano durante la cottura ed entrano in contatto con il rivestimento sono ossidati mentre il forno è in funzione. Se lo si desidera, passare le pareti con una spugna, un panno o una paglietta in nylon bagnati e detersivo delicato. NON UTILIZZARE PAGLIETTE IN METALLO, DETERSIVI ABRASIVI NE' GRATTARE LE PARETI CON UTENSILI IN METALLI, POICHÉ TUTTI QUESTI METODI POTREBBERO DANNEGGIARE IL RIVESTIMENTO AUTOPULENTE.

Tutti gli accessori devono essere lavati in acqua calda e detersivo, e possono essere lavati in lavastoviglie. La porta può essere pulita con una spugna bagnata e asciugata con un tovagliolo di carta o un canovaccio. Pulire l'esterno con una spugna bagnata. **NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI CHE POTREBBERO DANNEGGIARE LA FINITURA ESTERNA.**

NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI O PAGLIETTE SULLA TEGLIA POICHÉ POTREBBERO DANNEGGIARE LA LAMINATURA.
ASPETTARE CHE TUTTE LE PARTI E LE SUPERFICI SIANO PERFETTAMENTE ASCIUTTE PRIMA DI INSERIRE LA SPINA E UTILIZZARE IL FORNO.

OV-2910 horno de vapor

Cuando use enseres eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de usar su horno de vapor.

Advertencia: para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas:

IMPORTANTES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

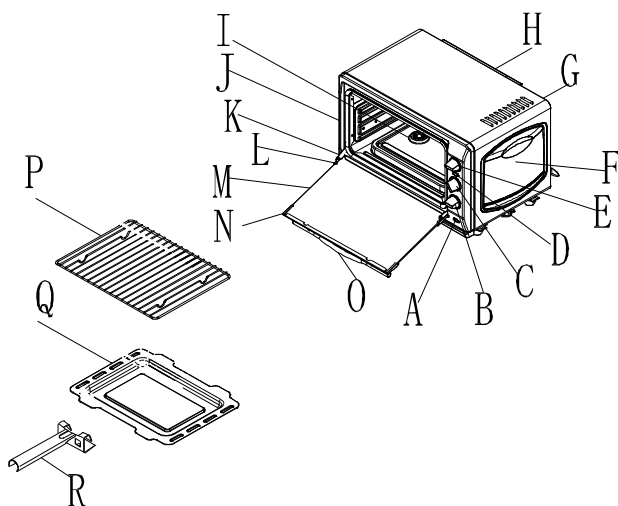
- Lea atentamente todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje del aparato coincide con el voltaje de su hogar (220-240V)
- No toque las superficies calientes, use siempre las asas calientes o botones.
- Se requiere supervisión estricta cuando se usa el aparato cerca/por niños.
- Para evitar descarga eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, enchufe o cualquier parte del horno en agua u otro líquido.
- No deje colgar el cable en el borde de la mesa o contador, no deje que toque superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato con un cable o enchufe dañado o después de un malfuncionamiento del aparato o ha sido dañado de cualquier manera. Compruebe regularmente su cable o enchufe. Devuelva su aparato a su

servicio autorizado para examinarlo, repararlo o ajustar.

- El uso de accesorios no recomendados por su fabricante pueden causar daños o accidentes.
- No coloque el aparato cerca o encima de encimeras o quemadores de gas.
- Cuando haga funcionar el aparato, mantenga al menos 10 cm de espacio en los alrededores del horno para permitir ventilación de aire adecuada.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- Para desconectar, coloque el botón de tiempo en Apagado OFF, luego retire el enchufe. Siempre tire de la clavija y no del cable.
- Se debe de tomar extrema precaución cuando retire la bandeja recoge gotas que contiene aceite u otros líquidos calientes.
- No cubra la bandeja de migas o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Podría causar un sobrecalentamiento del horno.
- Use extrema precaución cuando retire la bandeja, rejilla o el resto de aceite u otros líquidos.
- No limpie el interior del horno con estropajo metálico, las piezas pueden romper el estropajo y tocar las partes eléctricas, causando riesgo de descarga eléctrica.
- Las comidas grandes o utensilios metálicos no pueden ser insertados en el horno ya que podrían crear incendio o descarga eléctrica.
- Un incendio puede ocurrir si cubre el horno con material inflamable, incluido cortinas, paredes, sábanas etc. cuando está en funcionamiento. No almacene nada en la parte superior del aparato cuando el aparato está en funcionamiento.
- Debe tomar extrema precaución cuando use recipientes para cocinar o para cocer hechos con materiales que no sean metálico o cristales que no sean para horno.
- Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
- No coloque ningún de los materiales siguientes en el horno: cartulinas, plástico, papel, o cualquier otra cosa similar.

- No coloque ningún material que no sea recomendado por su fabricante en este horno.
- Use siempre guantes protectores, aislados cuando inserte o retire comida en el horno caliente.
- Este aparato tiene una puerta de cristal de seguridad templado. El cristal es resistente a cualquier rompedura. El cristal templado puede romperse por los lados. Evite arañar la superficie de la puerta o rasgar los bordes.
- La temperatura de las superficies pueden estar calientes cuando el aparato está en funcionamiento. Las superficies se calientan durante el funcionamiento.
- No use el aparato en las afueras.
- No use este aparato para otro uso que no sea especificado en el manual.
- Este aparato es PARA USO DOMÉSTICO SÓLO.
- Guarde las instrucciones para un uso futuro.

COMPONENTES PRINCIPALES



A: LUZ INDICADORA DEL VAPOR

B: BOTÓN DE ENCENDIDO
C: BOTÓN DE TIEMPO
D: LUZ INDICADORA DE LA TAPA
E: BOTÓN DE TEMPERATURA
F: TANQUE DE AGUA
G: CARCASA
H: TAPA RECOGEGOTAS
I: SALIDA DE VAPOR
J: VIDRIO DELANTERO
K: GANCHO DE LA PUERTA
L: MARCO DE LA PUERTA (INFERIOR)
M: PUERTA DE CRISTAL
N: MARCO DE LA PUERTA (SUPERIOR)
O: ASA DEL PUERTO
P: REJILLA PARA ASAR
Q: BANDEJA PARA COCCIÓN
R: ASA

Antes de usar su horno de vapor

Antes de usar su horno de vapor por la primera vez, asegúrese de que:

- Lea todas las instrucciones del manual..
- Asegúrese de que el horno está desenchufado y que el botón del tiempo está en posición Apagado “OFF” .
- Lave los accesorios con agua caliente y con jabón, o en el lavavajillas. Retire el pincho del asador y las abrazaderas del pincho del paquete y lávelas en agua caliente y con jabón.
- Seque todos los accesorios y remóntelos en el horno, enchufe el horno en la toma de corriente y ya puede usar su horno de vapor.
- Después de remontar su horno, le recomendamos que lo ponga en funcionamiento a la máxima temperatura en la función de tostar durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que puede que permanezca después del transporte. También ayudará a deshacerse de los olores presentes en el interior del horno.

Por favor anote: puede que haya olor y humo durante el funcionamiento inicial del aparato: esto es normal e inofensivo. Es debido a la quema de las sustancias protectoras aplicadas a los elementos de calentamiento en la fábrica.

Usar su horno de vapor:

1.Botón de temperatura: elija la temperatura deseada desde 120 to 140°C para su horno.

2.Botón de Función: este horno está equipado con cinco posiciones para una variedad de cocción:

Parrilla: upper heating element working

Cocer: lower heating element working

Tostar: upper heating element and lower heating element working

Apagado:

Vapor: steam heating element working

3.Botón de tiempo: cuando gira el botón a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj). Esta función tiene una campana para cuando termine el tiempo programado.

Parrilla :

Para obtener mejores resultados, le recomendamos precalentar el horno durante 15 minutos a 200°C.

Funcionamiento

- Ajuste el botón de temperature en la posición más alta.
- Coloque el botón Función en PARRILLA.
- Precaliente el horno.
- Coloque la rejilla en la bandeja recoge gotas.
- Coloque la comida en la rejilla y colóquela en la parte superior en el horno.
- Coloque la comida en la parte superior sin que toque el techo del aparato.
- Ajuste el botón de temperatura a la temperatura apropiada.
- Añada salsa o aceite sobre la comida, a su gusto.
- Coloque el botón del tiempo en posición moderada. Cuando haya terminado la campana sonará.

Guía de asado a la parrilla

Los resultados de cocción pueden variar, ajuste los botones como lo desea.

Verifique de vez en cuando el asado a la parrilla para evitar un sobre asado.

CARNES	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
FILETE DE COSTILLA	200°	25-30 min
BISTEC	200°	25-30 min
HAMBURGUESA	200°	25-28 min
CHULETA DE CERDO	200°	40-45 min
CHULETA DE CORDERO	200°	30-40 min
PIERNA DE POLLO	200°	30-35 min
FILETE DE PESCADO	200°	20-25 min
FILETE DE SALMÓN	200°	20-25 min

Nota: todos los tiempos de cocción se basan en la carne a temperatura de la nevera. Las carnes congeladas tardan más en cocerse. Por lo tanto, se recomienda el uso de un termómetro.

Tostar

La gran capacidad del horno le permite tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 panecillos, gofres congelados o crepes congelados. Cuando tueste un o dos cosas, colóquelos en el centro del horno en la bandeja para cocer.

Funcionamiento

- Ajuste el botón de temperature a 140°
- Coloque el botón de función en tostar.
- Coloque la comida que desea tostar en la rejilla.
- Coloque el botón de tiempo al tueste deseado, (claro a oscuro).
- La campana sonará cuando haya transcurrido el tiempo de tueste.

Nota: la bandeja para cocer debe colocarse en el medio del horno con las hendiduras hacia abajo.

Cocción

Cuece su cookies, pasteles, tortas, brownies favoritos, etc. Los objetos de cocción que serán instalados en su horno miden más de 23 cm de largo. No le recomendamos el uso de bolsas para horno o recipiente de cristal. No use nunca cartulinas de plástico, papel o algo similar en el horno.

Nota: cuando use solo una bandeja, colóquela en la parte inferior del horno.

Funcionamiento

- Coloque la rejilla en el soporte más bajo o mediano.
- Precaliente el horno aproximadamente durante 15 minutos.
- Coloque la comida en la rejilla.
- Coloque el botón de Función en COCER.
- Coloque el botón del tiempo en una posición moderada. Cuando haya terminado de cocer, la campana sonará.

Posicionamiento de las rejillas para cocer

Cookies – use las guías de soporte inferior y mediana.

Capas de tartas – Use las guías de soporte sólo (cueza una a la vez).

Pasteles – Use los guías de soporte inferior y medianas.

Vapor:

Antes de usar su horno de vapor.

Antes de usar su horno de vapor por la primera vez, asegúrese de que:

- Lea atentamente todas las instrucciones del manual.
- Asegúrese de que el tanque de agua está lleno.
- Asegúrese de que la tapa de desagüe no está obstruida.
- Durante el funcionamiento del horno a vapor, no toque la tapa de desagüe.
- Cuando no usa su horno de vapor durante un periodo largo de tiempo, retire el agua del tanque de agua. Y coloque el botón de Función en TOSTAR durante cinco minutos para secar el interior de la unidad.
- Cuando termine de hacer las galletas cookies, por favor, retire el agua del tanque de agua.

Funcionamiento

- Coloque la comida que desea cocinar en la bandeja para cocer.
- Asegúrese de que el tanque de agua está lleno de agua, luego póngalo en el soporte para tanque de agua.
- Ajuste la temperatura a 120°C.
- Coloque el botón de función de encendido en la función de vapor.
- Coloque el botón de control de tiempo en posición moderada. Cuando haya terminado la cocción la campana sonará.

Guía de cocción

Los resultados de cocción pueden variar, ajuste los botones como lo desea.

Verifique de vez en cuando la cocción para evitar una sobre cocción.

CARNE	TIEMPO DE COCCIÓN
FILETE DE COSTILLA	18-22 min
ARROZ	25-30 min
PAN AL VAPOR	15-18 min
RAVIOLI	10-15 min
HUEVOS	10-12 min
POLLO	25-30 min
PESCADO	12--15 min
PATATAS	30-35 min
Nota: todos los tiempos de cocción se basan en la carne a temperatura de la nevera. Las carnes congeladas tardan más en cocerse. Por lo tanto, se recomienda el uso de un termómetro.	

Mantenimiento & Limpieza

Advertencia: asegúrese de haber desenchufado el horno y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Su horno tiene una capa continua limpia que se limpia automáticamente durante el funcionamiento normal del horno. Cualquier salpicadura que ocurra durante la cocina y entre en contacto con la capa continua éste se oxidará mientras el

horno están en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, paño o estropajo de nilón y detergente suave.

NO USE ESTROPAJOS DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O ROCE LAS PAREDES CON UN USTENSILIOS METÁLICO, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PODRÍAN DAÑAR LA CAPA CONTINUA LIMPIA.

Todos los accesorios deben de lavarse con agua enjabonada caliente o pueden lavarse en el lavavajillas. Puede limpiar la puerta con una esponja húmeda, luego séquela con un paño o papel seco y limpio. Limpie la parte exterior con una esponja húmeda. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS YA QUE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO EXTERNO.**

NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O ESTROPAJOS METÁLICOS EN LA BANDEJA RECOJEGOTAS YA QUE PODRÍA DAÑAR EL ACABADO DE PORCELANA DE ESMALTE.

DEJE QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y USARLO.

OV-2910 forno a vapor

Ao usar aparelhos eléctricos, deverá seguir sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Leia todas as instruções antes de utilizar o seu forno a vapor.

Atenção: de forma a reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico ou acidentes: **CUIDADOS IMPORTANTES**

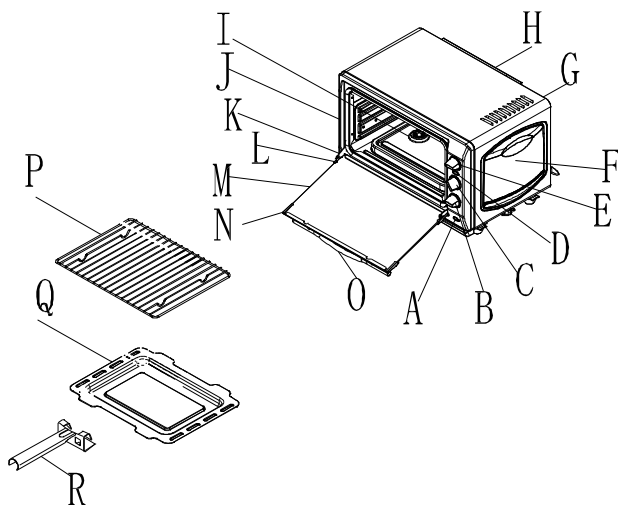
- Leia todas as instruções.
- Certifique-se que a voltagem da corrente eléctrica corresponde à voltagem do aparelho (220-240V)
- Não toque em superfícies quentes, use sempre pegas ou puxadores.
- É necessária supervisão quando um aparelho está a ser utilizado por crianças ou perto destas.
- Para evitar choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou qualquer parte do forno em água ou em quaisquer outros líquidos.
- Não deixe o cabo pendurado em mesas ou balcões ou de superfícies

quentes.

- Não utilize um aparelho que tenha o cabo ou a ficha danificados ou após verificar o mau funcionamento do aparelho ou se verificar qualquer outro tipo de danos. Verifique regularmente se existem danos na ficha e no cabo. Entregue o aparelho no serviço de reparação autorizado mais próximo, para examinarem o aparelho, reparar ou ajustar.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode causar danos ou ferimentos.
- Não coloque o aparelho sobre fogões a gás ou eléctricos, nem perto de um aparelho deste género.
- Ao utilizar o forno, mantenha no mínimo 10 cm de distância de cada lado do forno, para permitir uma ventilação adequada.
- Desligue o aparelho da corrente, quando não estiver em funcionamento ou durante a limpeza. Deixe arrefecer antes de colocar e retirar peças ou limpar.
- Para desligar, meta o temporizador na posição OFF e desligue então a ficha. Pegue sempre na ficha e nunca puxe o cabo.
- Deve ter cuidado extra ao mover a bandeja de gotejamento com óleo quente ou qualquer outro líquido quente.
- Não cubra a bandeja das migalhas ou qualquer outra parte do forno com folha de metal. Pode causar o sobreaquecimento do forno.
- Tenha cuidado extra ao remover a bandeja, travessas ou ao retirar a gordura quente ou qualquer outro líquido quente.
- Não limpe o interior do aparelho com esfregões de metal, podem soltar-se pedaços desse material que, ao tocar em partes eléctricas, podem causar risco de choque eléctrico.
- Não devem ser inseridos no forno de tostar alimentos ou utensílios de metal com tamanho excessivo, pois podem causar risco de incêndio ou choque eléctrico.
- Existe perigo de incêndio se o forno for coberto ou estiver em contacto com materiais inflamáveis, incluindo cortinas, tecidos, paredes, quando o aparelho está em funcionamento. Não coloque quaisquer objectos em cima do aparelho quando estiver em funcionamento.

- Deverá ter cuidado extra ao cozinhar em recipientes que não sejam em metal ou em vidro destinado ao uso no forno.
- Certifique-se que nada toca nas partes superior ou inferior do interior do forno.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: Cartão, plástico, papel ou materiais semelhantes.
- Não coloque outros materiais no forno além dos acessórios recomendados pelo fabricante, quando em funcionamento.
- Use sempre luvas de proteção, ao colocar ou remover artigos de dentro do forno quente.
- Este aparelho tem uma porta de segurança em vidro temperado. Este vidro é mais resistente que o vidro normal, sendo mais resistente a rupturas. Mesmo assim, o vidro temperado pode partir-se nos cantos. Evite riscar a superfície da porta ou fazer fendas nos cantos.
- Quando o aparelho está em funcionamento, a temperatura da superfície em seu redor pode aumentar. As superfícies têm tendência a manterem-se quentes durante o período de utilização.
- Não recomendado para uso exterior.
- Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados.
- Este aparelho é APENAS PARA USO DOMÉSTICO.
- Guarde este manual de instruções.

COMPONENTES PRINCIPAIS



A: LUZ INDICADORA DE VAPOR
B: INTERRUPTOR
C: TEMPORIZADOR
D: LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMENTO
E: CONTROLO DE TEMPERATURA
F: DEPÓSITO DE ÁGUA
G: INTERIOR
H: TAMPA PARA DRENAR
I: SAÍDA DE VAPOR
J: VIDRO DA FRENTE
K: PRESILHA DA PORTA
L: MOLDURA DA PORTA (INFERIOR)
M: PORTA DE VIDRO
N: PORTA DE VIDRO MOLDURA DA PORTA (SUPERIOR)
O: PUXADOR
P: GRELHA DE COZINHAR
Q: BANDEJA DE COZINHAR
R: PEGA

Antes de utilizar o seu forno a vapor

Antes de utilizar pela primeira vez o seu forno a vapor, certifique-se que:

- Leu todas as instruções incluídas no manual de instruções.
- O forno está desligado e o temporizador está na posição “OFF”.
- Lava os acessórios em água quente com detergente, ou na máquina de lavar louça, também remove o espeto e as braseadeiras do espeto da embalagem e lava em água quente com detergente.
- Seca completamente todos os acessórios e volta a colocar no forno, liga o forno à corrente eléctrica e está pronto a usar o seu novo forno a vapor.
- Após montar de novo todas as peças no seu forno, recomendamos-lhe que ligue o aparelho na temperatura mais alta da função de tostar durante cerca de 15 minutos, para eliminar quaisquer resíduos da embalagem que poderão ter ficado no aparelho depois deste ser embalado. Este procedimento irá também eliminar quaisquer odores que inicialmente

possam surgir.

Tenha em atenção: da primeira vez que liga o aparelho pode verificar algum cheiro e fumo: é normal e inofensivo. Deve-se ao facto de a substância de protecção aplicada nos elementos de aquecimento, pelo fabricante, começarem a evaporar.

Utilizar o seu forno a vapor:

1. Controlo da temperatura: escolha a temperatura desejada entre 120 e 140°C para cozinhar a vapor ou forno.

2. Controlo do funcionamento: este forno está equipado com cinco posições para várias necessidades de cozinhar:

Assar: Funciona o elemento de aquecimento superior

Cozer: Funciona o elemento de aquecimento inferior

Torrar: Funcionam ambos os elementos de aquecimento superior e inferior.

Off (desligado):

Vapor: Com o elemento de aquecimento a vapor a funcionar

3. Controlo do tempo: Quando gira o botão temporizador para a direita (no sentido dos ponteiros do relógio), Esta função tem um alarme que toca no final do tempo programado.

Assar:

Para melhores resultados, recomenda-se que preaqueça o forno durante 15 minutos a 200°C.

Funcionamento

- Coloque o controlo de temperatura na posição mais elevada.
- Gire o controlo de funcionamento para BROIL (ASSAR).
- Pré-aqueça o forno
- Coloque a grelha na bandeja de gotejamento.
- Meta a comida em cima da grelha e deslize-a para cima da prateleira.
- Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível da grelha de aquecimento superior, sem tocar.
- Coloque o controlo de temperatura na temperatura adequada.

- Pincele os alimentos com molhos ou azeite, como preferir.
- Coloque o temporizador numa posição moderada. Quando o processo de tostar terminar, o alarme toca.

Guia de tostar

Os resultados de cozinhados podem variar, ajuste os tempos de acordo com os requisitos. Durante o processo de tostar, verifique frequentemente os seus alimentos, para evitar cozinhar demasiado.

CARNE	TEMP. FORNO	TEMPO DE COZEDURA
BIFES	200°	25-30 min
COSTELETAS DE VACA	200°	25-30 min
HAMBURGUER	200°	25-28 min
COSTELETAS DE PORCO	200°	40-45 min
COSTELETAS DE BORREGO	200°	30-40 min
PERNAS DE GALINHA	200°	30-35 min
FILETES DE PEIXE	200°	20-25 min
POSTA DE SALMÃO	200°	20-25 min

Nota: Todos os tempos de cozedura são baseados em alimentos que estão à temperatura do frigorífico. Os alimentos congelados levam consideravelmente mais tempo. Desse modo, recomenda-se fortemente o uso de um termómetro para alimentos.

Torrar

Um forno de grande capacidade permite torrar 4 a 6 fatias de pão, 6 queques, waffles ou panquecas congeladas. Ao torrar apenas 1 ou 2 itens, coloque os alimentos da grelha de cozinhar, no centro do forno.

Funcionamento

- Coloque o controlo de temperatura nos 140°

- Meta o controlo de funcionamento na posição torrar
- Coloque a comida a torrar na grelha.
- Coloque o temporizador na posição desejada (mais torrado ou menos torrado).
- O alarme toca ao sinal de fim da função de torrar.

Nota: A grelha de cozinhar deve ser colocada no meio do forno, com os entalhes virados para baixo.

Cozinhar

Cozinhe os seus bolos, biscoitos, tartes, brownies preferidos, etc. Os instrumentos de cozedura que cabem no seu forno podem ter até 23 cm de comprimento. Não recomendamos o uso de embalagens para cozinhar no forno nem recipientes de vidro. Nunca use plástico, cartão, papel ou outro artigo semelhante no seu forno.

Nota: Ao usar apenas uma grelha de cozinhar, coloque-a na posição mais baixa da Guia de Apoio.

Funcionamento

- Coloque a grelha no suporte inferior ou do meio.
- Pré-aqueça o forno durante cerca de 15 minutos.
- Coloque a comida a ser cozinhada na grelha.
- Meta o controlo de funcionamento na posição BAKE (cozinhar).
- Coloque o temporizador numa posição moderada. Quando o processo de cozinhar terminar, o alarme toca.

Posição das Grelhas de Cozinhar

Biscoitos – Use as Guias de Apoio inferiores ou do meio.

Bolos de camadas – Use apenas a Guia de Apoio inferior (cozinhe um bolo de cada vez).

Tartes – Use as Guias de Apoio inferiores ou do meio.

Vapor:

Antes de utilizar o seu forno a vapor

Antes de utilizar pela primeira vez o seu forno a vapor, certifique-se que:

- Leu todas as instruções incluídas no manual.

- O depósito de água está cheio.
- A tampa de drenar não está rígida.
- Durante o uso do forno a vapor, não toque na tampa de drenar.
- Quando não usa o seu forno a vapor durante um longo período de tempo, deve esvaziar o depósito de água. E colocar o Controlo de funcionamento na posição TOAST (torrar) durante cinco minutos, para secar o interior do aparelho.
- Após terminar de cozinhar o bolo, retire o depósito de água e retire a água.

Funcionamento

- Coloque a comida a ser cozinhada na grelha.
- Certifique-se que o depósito de água está cheio, coloque então o depósito na posição correcta no aparelho.
- Coloque o controlo de temperatura nos 120°
- Prima o interruptor de funcionamento para a posição de funcionamento a vapor.
- Coloque o temporizador numa posição moderada. Quando o processo de cozinhar terminar, o alarme toca.

Guia de Cozedura

Os resultados de cozinhados podem variar, ajuste os tempos de acordo com os requisitos. Durante o processo de cozinhar, verifique frequentemente os seus alimentos, para evitar cozinhar demasiado.

CARNE	TEMPO DE COZEDURA
BIFES	18-22 min
ARROZ	25-30 min
PÃO A VAPOR	15-18 min
ALMÔNDEGAS	10-15 min
OVO	10-12 min
GALINHA	25-30 min
PEIXE	12--15 min

BATATAS	30-35 min
Nota: Todos os tempos de cozedura são baseados em alimentos que estão à temperatura do frigorífico. Os alimentos congelados levam consideravelmente mais tempo. Desse modo, recomenda-se fortemente o uso de um termómetro para alimentos.	

Cuidado & Limpeza

Atenção: Certifique-se que desliga o forno da corrente eléctrica e deixa arrefecer por completo, antes de limpar.

O seu forno possui um revestimento de limpeza contínuo que limpa automaticamente o forno durante o funcionamento normal. Qualquer salpico que entre em contacto com o revestimento de limpeza contínua, oxida durante o funcionamento do forno. Caso pretenda, limpe as paredes do aparelho com uma esponja húmida, pano ou um esfregão em nylon e um detergente suave.

NÃO USE ESFREGÕES DE METAL, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS NEM ESFREGUE AS PAREDES DO APARELHO COM UTENSÍLIOS DE METAL, POIS TODOS ESTES MÉTODOS PODEM DANIFICAR O REVESTIMENTO DE LIMPEZA CONTÍNUA.

Todos os acessórios devem ser lavados com água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça. A porta pode ser limpa com uma esponja húmida e seca com uma toalha de papel ou um pano suave. Limpe o exterior com uma esponja húmida. **NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS, POIS PODEM DANIFICAR O ACABAMENTO EXTERIOR.**

NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU ESFREGÕES DE METAL NA BANDEJA DE GOTEJAMENTO, POIS PODEM DANIFICAR O ACABAMENTO ESMALTADO.

DEIXE TODAS AS PARTES E SUPERFÍCIES SECAREM POR COMPLETO ANTES DE LIGAR O APARELHO À CORRENTE ELÉCTRICA E UTILIZAR.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en



verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Hinweise zum Umweltschutz



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

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Avvertenza per la tutela dell'ambiente



Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì

portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il recupero dei materiali oppure altre forme del recupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá

contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los

aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera

importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.