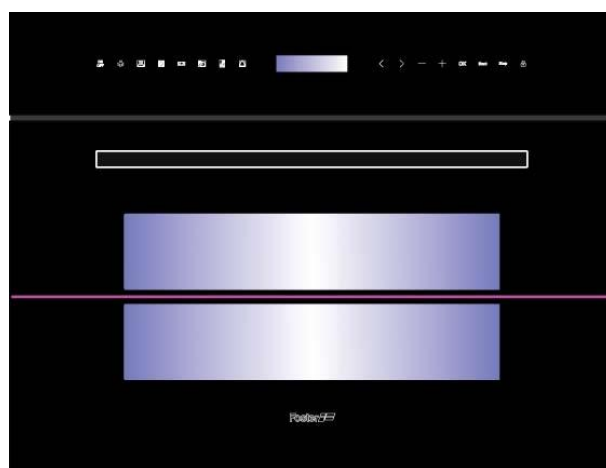

Manuale di istruzioni

IT

Manual de Instrucciones

ES

FL F46 VAPORE



Foster 

Istruzioni per la sicurezza	3
Descrizione del forno	5
Impostazioni di base	7
Funzioni di base.....	10
Funzioni speciali.....	11
Riempimento acqua.....	15
Mentre il forno è in funzione... ..	16
Utilizzo, tabelle e suggerimenti	17
Cura e manutenzione.....	22
Pulizia del forno	25
Cosa fare se il forno non funziona?	26
Specifiche tecniche	27
Salvaguardia dell'ambiente.....	28
Istruzioni per l'installazione.....	29
Installazione	58

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **FOSTER**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONE DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibile per il download anche alla pagina www.fosterspa.com

Istruzioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

- **AVVERTENZA!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente
- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è solamente destinata all'uso domestico.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!

Istruzioni per la sicurezza

- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli.
- Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita (es. interruttore differenziale, messa a terra, ...).

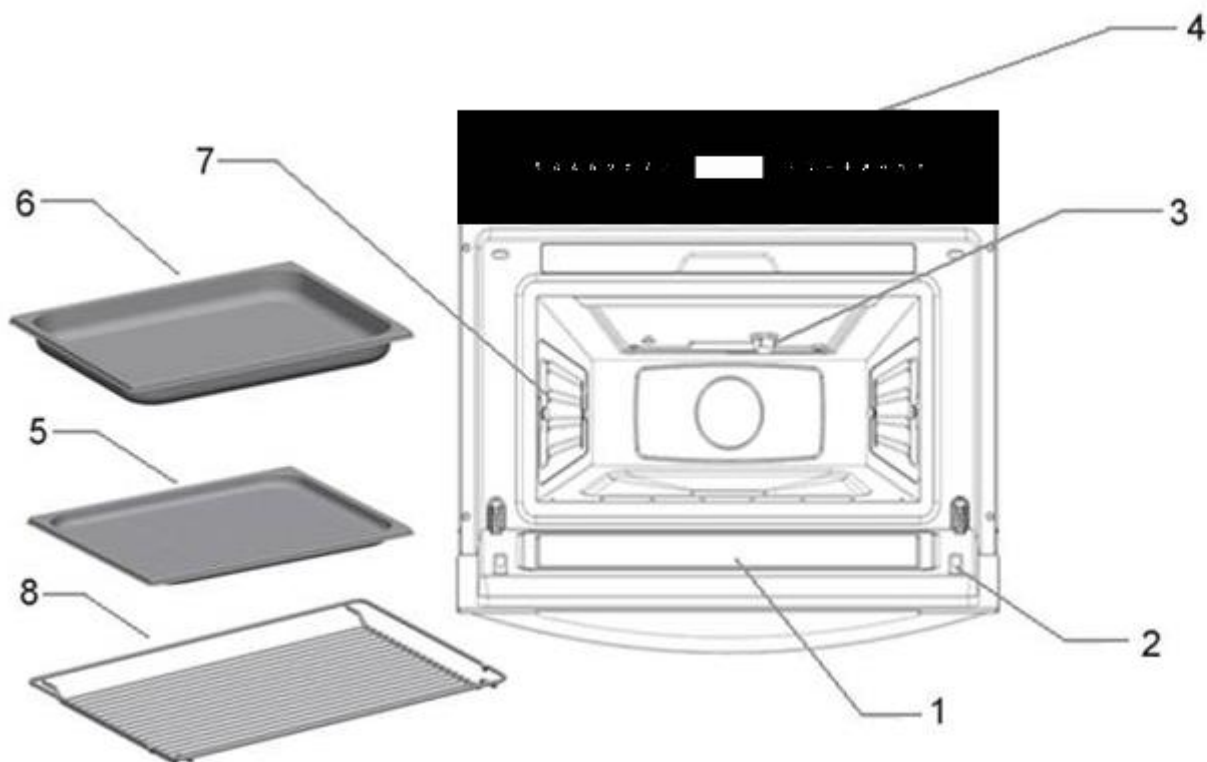
PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno".

RIPARAZIONI

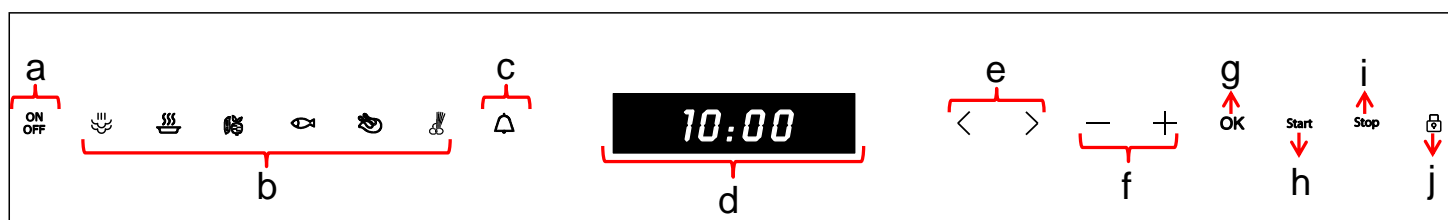
- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

Descrizione del forno



- 1. – Vetro dello sportello
- 2. – Ganci di sicurezza
- 3. – Lampadina
- 4. – Pannello di controllo







- 5. – Vassoio di cottura
- 6. – Vassoio di cottura perforato
- 7. – Guide ripiano
- 8. – Ripiano



- a. – Tasto ON/OFF
- b. – Tasti Funzione
- c. – Timer
- d. – Display
- e. – Tasti “sinistra” / “destra” (modifica durata)

- f. – Tasti “-” e “+”
- g. – Tasto OK – conferma
- h. – Tasto “Start”
- i. – Tasto “Stop”
- j. – Tasto “Blocco di sicurezza”

Descrizione delle funzioni

Simbolo	Funzione	Cibi
	Vapore	Cottura di tutti i tipi di verdure, riso, cereali e carne. Estrazione del succo da bacche. Scongellamento e cottura simultanea delle verdure.
	Riscaldamento e sterilizzazione	Riscaldamento di piatti e pasti pre-cotti. Sterilizzazione/bollitura frutta.
	Cottura verdure	Cottura di diversi tipi di verdura.
	Cottura pesce	Cottura di diversi tipi di pesce.
	Cottura carne	Cottura di diversi tipi di carne.
	Contorni	Cottura di diversi tipi di contorni.

Impostazioni di base

Impostazioni iniziali

Dopo aver collegato per la prima volta il forno a vapore o dopo un'interruzione di corrente, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Il dispositivo non funzionerà fino a che non verranno impostati

correttamente l'orologio, il parametro di durezza dell'acqua e la Calibrazione.

Per impostare l'orologio e il valore di durezza dell'acqua, si prega di procedere seguendo le istruzioni fornite nei capitoli successivi.

Impostazione dell'orologio

Se il suo apparecchio è collegato per la prima volta alla presa di corrente, l'orologio può lampeggiare. Riprogrammare l'orologio come sotto descritto.



Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Prema il pulsante **ON/OFF** per accendere il forno.
2. Prema i pulsanti “-” e “+” contemporaneamente per 3 secondi. L'indicatore dell'ora inizierà a lampeggiare. (Questo procedimento è necessario la prima volta che si accende il forno o dopo una interruzione dell'energia elettrica).

3. Premere i tasti “+” and “-” per impostare l'ora esatta.
4. Premere il tasto **OK** (Clock) per passare a impostare i minuti. I numeri che indicano i minuti cominceranno a lampeggiare.
5. Premere i tasti “+” and “-” per impostare i minuti esatti.
6. Per concludere, premere nuovamente il tasto **OK** (Clock).

Impostazione della Durezza dell'Acqua

Il dispositivo è dotato di un sistema che indica in modo automatico quando è ora di procedere a una disincrostazione.



È possibile ottimizzare il sistema per l'utilizzo domestico con acqua molto morbida (anche servendosi di un dispositivo di addolcimento dell'acqua) e acqua molto dura, modificando le impostazioni dell'utente relativamente alla gamma di durezza di interesse (cfr tabella più sotto).

Per impostare il parametro di durezza dell'acqua, procedere come segue:

1. Prema il pulsante **ON/OFF** per accendere il forno.

2. Premere contemporaneamente i tasti “<” e “>” (“sinistra” e “destra”) per impostare la durezza dell'acqua. Selezionare la durezza dell'acqua secondo la tabella riportata sotto. Il parametro selezionato inizierà a lampeggiare sul display (il punto 1 non è necessario per la prima accensione dell'unità o in seguito ad interruzione di alimentazione).
3. Premere il tasto “+” e “-” per impostare il valore corretto di durezza dell'acqua, attenendosi alla tabella di seguito riportata
4. Premere il tasto **OK** per impostare il parametro.

Tipo	Durezza dell'acqua			Display	
	Ca + Mg (ppm)	Gradi inglesi [°eH]	Gradi francesi [°dF]		Gradi tedeschi [°dH]
Acqua poco dura	0-150	0-11	0-15	0-8	1
Acqua mediamente dura	151-350	12-25	16-35	9-20	2
Acqua dura	501-500	26-35	36-50	21-28	3

Nascondere o visualizzare l'orologio



Qualora il display dell'orologio fosse una fonte di disturbo, è possibile nasconderlo:

1. Premere il tasto “**On/Off**” per accendere il forno.

2. Tenere premuto il tasto **OK** per 3 secondi. Il display sarà vuoto.

Per riattivare il display, premere di nuovo per tre secondi il tasto **OK**.

Bloccaggio di sicurezza

È possibile bloccare il funzionamento del forno (per evitare, ad esempio, che venga utilizzato dai bambini).



1. Premere il tasto “**On/Off**” per accendere il forno.

2. Tenere premuto il tasto “**Blocco di sicurezza**” per 3 secondi. Il tasto “Blocco di sicurezza” si accenderà ed il display mostrerà il simbolo di una chiave.

Il forno non potrà essere utilizzato fino al successivo sblocco.

Per sbloccare il forno, ripetere la suddetta procedura.

Impostazioni di base

Timer

Il timer funziona secondo lo stesso principio di un contaminuti. Può essere utilizzato in qualsiasi momento e indipendentemente da tutte le altre funzioni.



Per impostare il Timer, procedere come segue:

1. Premere il tasto “**On/Off**” per accendere il forno.
2. Premere il tasto **Timer**.
3. Premere i tasti “+” and “-” per impostare il Timer
4. Premere il tasto **Timer** per confermare. Il Timer inizierà il conto alla rovescia

Allo scadere del tempo impostato il forno emetterà tre bip distinti che verranno ripetuti a intervalli di 30 secondi o fino a che non viene premuto il tasto **Timer**.

Per indicare che il timer è attivo, la spia Timer sarà accesa. Il display e le spie indicheranno quanto segue:

1. **Non vi è alcuna funzione attiva** il display mostra il conto alla rovescia del timer ed il tasto Timer è rosso.
2. **Vi è una funzione attiva**, il display ed i tasti mostrano i parametri di funzionamento normale. Per controllare il tempo rimanente del conto alla rovescia, premere il tasto Timer. Il display mostrerà brevemente il tempo rimanente e riprenderà le indicazioni della funzione dopo 5 secondi, oppure dopo la successiva pressione del tasto Timer. Quando è visualizzato il Timer, sarà possibile modificare il tempo rimanente del conto alla rovescia tramite i tasti “-” e “+”, come descritto sopra.

Funzioni di base

Funzione vapore

Utilizzare questa funzione per cucinare tutti i tipi di verdura, riso, cereali e carne. Questa funzione è particolarmente adatta per scongelare e cuocere nello stesso momento le verdure.



1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto **Funzione Vapore** (Steam Function). La spia del tasto funzione si accenderà
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto ">" per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-". Questa impostazione è

facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.

6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Riscaldamento & Sterilizzazione

Utilizzare questa funzione per riscaldare piatti e pasti pre-cotti oltre che per sterilizzare e bollire frutta.



1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto **Funzione Riscaldamento** (Regenerating Function). La spia del tasto funzione si accenderà
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto > per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-".

Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.

6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

Programma	Tipo di cibo	Temperatura °C	Tempo (minuti)	Istruzioni
R 01	Piatti pronti	100°C	13	
R 02	Pasti pre-cotti / surgelati	100°C	18	Togliere il coperchio e posizionare sul ripiano.
R 03	Fagioli	100°C	35	Sterilizzazione:
R 04	Ciliegie	80°C	35	I tempi e le temperature si riferiscono a 1L: conservazione dei vasetti.
R 05	Uva secca	90°C	35	

Funzioni speciali

Cottura verdure

Utilizzare questa funzione per cucinare le verdure presentate nella tabella più sotto.



1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Verdure** (Cooking vegetables). La spia del tasto funzione si accenderà.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto ">" per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-". Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi per la Cottura Verdure, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di verdura	Temperatura °C	Tempo (minuti)
A 01	Broccoli / fiori	100°C	20
A 02	Cavolfiori / fiori	100°C	25
A 03	Patate / pezzi	100°C	25
A 04	Piselli	100°C	15
A 05	Asparagi	100°C	25

Cottura pesce

Utilizzare questa funzione per cucinare i tipi di pesce presentati nella tabella più sotto.



1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Pesce** (Cooking Fish). La spia del tasto funzione si accenderà
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto > per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-". Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi per la Cottura Pesce, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di pesce	Temperatura °C	Tempo (minuti)
B 01	Trota	80°C	25
B 02	Gamberetti	90°C	15
B 03	Filetti di pesce	80°C	18
B 04	Cozze	100°C	25
B 05	Aragoste	100°C	30

Funzioni speciali

Cottura carne



Utilizzare questa funzione per cucinare i tipi di carne presentati nella tabella più sotto.

1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Carne** (Cooking Meat). La spia del tasto funzione si accenderà.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto > per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-". Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare

La seguente tabella presenta i programmi per la Cottura Carne, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di carne	Temperatura °C	Tempo (minuti)
C 01	Petto di pollo	100°C	30
C 02	Lombo di maiale affumicato / pezzi	100°C	45
C 03	Scaloppina di tacchino	100°C	20
C 04	Filetto di maiale, intero	100°C	25
C 05	Wurstel	100°C	15

Cottura contorni

Utilizzare questa funzione per cucinare i cibi presentati nella tabella più sotto.



1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto funzione **Cottura Contorni** (Cooking Side Dishes). La spia del tasto funzione si accenderà.
3. Per modificare la Temperatura premere i tasti "+" e "-".
4. Premere il tasto > per modificare la durata di funzionamento.
5. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo i tasti "+" e "-". Questa impostazione è facoltativa. Qualora non si volesse impostare la durata, si prega di passare al punto 7.
6. Se si desidera modificare uno qualsiasi dei parametri di cui sopra, premere i tasti "<" o ">" per selezionare il parametro e poi i tasti "-" e "+" per impostare un valore diverso.
7. Premere il tasto **Start**. Il forno comincerà a funzionare

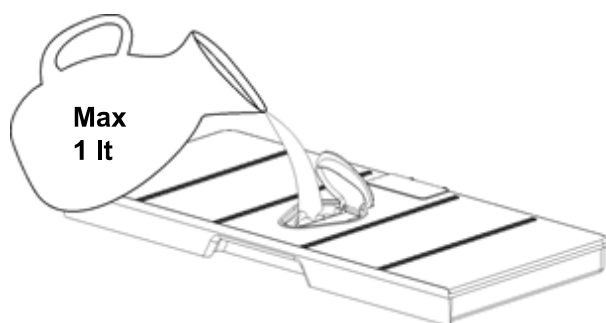
La seguente tabella presenta i programmi per della modalità Cottura Contorni, indicando gli intervalli di peso, i tempi di cottura e di riposo (per fare in modo che la temperatura sia uniformemente diffusa in tutta la pietanza).

Programma	Tipo di cibo	Temperatura °C	Tempo (minuti)
D 01	Torte dolci	100°C	20
D 02	Torte salate	100°C	25
D 03	Rollè	100°C	30
D 04	Riso	100°C	35
D 05	Lenticchie	100°C	40

Riempimento acqua

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Tutte le funzioni richiedono che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda, potabile, e inserirlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno (versare all'incirca 1 litro di acqua).



Rifornimento acqua

Il contenuto del serbatoio basta solitamente per una sessione di cottura della durata di 50-60 minuti. Ad ogni modo, se il serbatoio necessita di essere riempito, ciò verrà segnalato dal messaggio “- LD -”, per indicare che il serbatoio dell'acqua è vuoto.

Riempire il serbatoio solo fino a un massimo di 0,5 litri per fare in modo che l'acqua non fuoriesca quando viene ripompata nel serbatoio. RISCHIO DI FUORIUSCITA.

Messaggio serbatoio

Quando il serbatoio viene tolto o posizionato non correttamente, il display del Livello dell'Acqua (Water Level) indica la dicitura “RES”.

Per eliminare il messaggio, inserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Allo spegnimento del dispositivo, l'acqua residua verrà ripompata all'interno del serbatoio. Mentre l'acqua sta tornando nel serbatoio, il display visualizzerà la dicitura “PUMP”. Il messaggio rimarrà sul display fino a che la temperatura dell'acqua raggiungerà i 75° C; sarà solo in questo momento che l'acqua potrà essere ripompata all'interno del serbatoio.

Avvertenza: l'acqua all'interno del serbatoio potrebbe essere calda. Pericolo di ustione!

Dopo che l'acqua è stata ripompata all'interno del serbatoio, il display visualizzerà il messaggio “DEP”, per indicare che è necessario eseguire le seguenti azioni:

1. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
2. Asciugare il serbatoio e riposizionarlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno. Pulire e asciugare lo spazio di cottura
3. Lasciare aperto lo sportello del dispositivo per consentire allo spazio di cottura di asciugarsi e raffreddarsi completamente.

NOTA IMPORTANTE: Al termine di ogni ciclo di cottura, si consiglia di estrarre il serbatoio dell'acqua e di svuotarlo. Così facendo sarà possibile evitare la formazione di batteri e calcare all'interno del dispositivo

Se il serbatoio dell'acqua non è stato estratto dal forno ed è stato avviato un nuovo ciclo di cottura, il forno visualizzerà il messaggio “DEP”.

È possibile eliminare questo avvertimento premendo il tasto **Stop** e continuando con il nuovo ciclo di cottura senza estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

Mentre il forno è in funzione...

Interruzione di un ciclo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo una volta il tasto **Stop**.

Il forno è dotato di una funzione di riduzione del vapore che viene attivata quando viene premuto il tasto **Stop** per far fuoriuscire il vapore in modo graduale dal comparto, di modo che non vi siano violente vampate di vapore quando viene aperto lo sportello del dispositivo.

L'esecuzione di questa funzione dura all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione il display visualizza la dicitura "VAP".

Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni

A questo punto:

- La generazione di vapore è stata interrotta.
- Le pareti del comparto forno e il serbatoio sono ancora molto calde. **Pericolo di ustione!**
- Il timer si interrompe e il display visualizza il tempo di funzionamento restante (se è stato impostato).

A questo punto è possibile:

1. Girare o mescolare il cibo per assicurarne una cottura uniforme.
2. Modificare i parametri di cottura.

Per riavviare il processo, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start**.

Modifica dei parametri

I parametri di funzionamento (tempo e temperatura) possono essere modificati mentre il forno è in funzione o quando il processo di cottura è stato interrotto da una delle seguenti azioni:

1. Per modificare il tempo, premere i tasti "+" e "-". Il nuovo tempo definito è valido a partire da subito.
2. Per modificare la temperatura, premere il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection) e il display, con la relativa spia, inizierà a lampeggiare. Modificare questo parametro servendosi dei tasti "+" e "-" e confermare premendo nuovamente il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection).

Annullamento di un ciclo di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, premere due volte il tasto **Stop**.

Si sentiranno 3 bip e sul **display** apparirà il messaggio "Fine" (End).

Termine di un ciclo di cottura

Al termine della durata impostata o quando viene premuto il tasto **Stop** per interrompere il ciclo di cottura, il forno avvia la funzione di riduzione del vapore.

Questa funzione emette gradualmente il vapore dal comparto forno, di modo che non vi sia una vampata improvvisa di vapore nel momento in cui viene aperto lo sportello del dispositivo.

L'esecuzione di questa funzione richiede all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione della stessa il display visualizzerà la dicitura "VAP".

Al termine di questo processo il forno emetterà tre bip e il display indicherà la dicitura "Fine" (End).

Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni

I bip vengono ripetuti a intervalli di 30 secondi fino a che lo sportello non viene aperto o fino a che non viene premuto il tasto **Stop**.

Anche dopo lo spegnimento del dispositivo la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per alcuni minuti. Si tratta di una funzione normale il cui scopo è quello di ridurre la temperatura all'interno del forno.

Quando il display visualizza la parola "DEP", significa che l'acqua è stata ripompata e che è possibile estrarre il serbatoio dell'acqua.

Estrarre il serbatoio dell'acqua e asciugarlo completamente. Lasciar raffreddare lo spazio di cottura per alcuni istanti, quindi pulirlo servendosi di un panno. Lo sportello dovrebbe essere lasciato aperto per alcuni minuti di modo che il dispositivo possa asciugarsi completamente.

Acqua residua nel forno

Per ridurre l'acqua residua nel forno, è consigliabile inserire una teglia sulla griglia inferiore. Il liquido gocciolerà dal cibo fino a condensarsi e si ridurrà in acqua residua nell'unità. L'acqua residua potrà essere facilmente asciugata con un panno.

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Utilizzo degli accessori

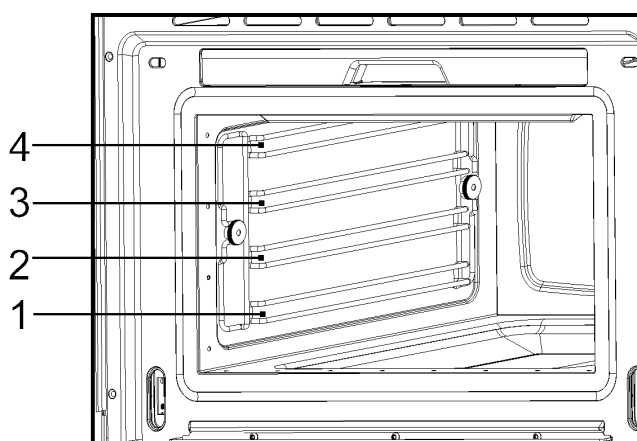
Il contenitore perforato è adatto alla cottura di verdure e ortaggi freschi o congelati, carne e pollame. In questo caso, è importante introdurre il contenitore non perforato al primo livello. In tal modo, i liquidi gocciolanti possono essere raccolti evitando di sporcare l'elettrodomestico. Il contenitore perforato con l'alimento deve essere collocato al secondo livello.

Il contenitore non perforato viene utilizzato per cuocere a vapore alimenti delicati, ad esempio conserve e gnocchi.

La rastrelliera è destinata alla cottura con piccoli contenitori, ad esempio coppette per dolci, e per rigenerare pietanze.

Per informazioni più precise, fare riferimento alle tabelle.

Le temperature e i tempi suggeriti sono puramente indicativi. Il tempo di cottura effettivo può variare in base al tipo e alla qualità degli alimenti.



Pesce

Pesce	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orata	800-1200 g	80	30-40	Perforato	2
Trota	4 x 250 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di salmone	500-1000 g	80	15-25	Perforato	2
Trota salmonata	1000-1200 g	80	25-35	Perforato	1/2
Gamberoni	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Mitili dalle valve verdi	1000-1500 g	100	25-35	Perforato	2
Filetto di halibut	500-1000 g	80	20-25	Perforato	2
Frutti di mare	500-1000 g	100	10-20	Perforato	2
Aragosta	800-1200 g	100	25-30	Perforato	1/2
Filetto di merluzzo	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Cozze	1000-1200 g	100	15-25	Perforato	2
Trota di lago	4 x 250 g	80	25-30	Perforato	2
Nasello	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di tonno	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Carne

Carne	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Coscia di pollo	4-10	100	40-45	Perforato	2
Petto di pollo	4-6	100	25-35	Perforato	2
Lombata di maiale affumicata	500-1000 g	100	40-50	Perforato	2
Scaloppina di tacchino	4-8	100	20-25	Perforato	2
Filetto di maiale, intero	4-8	100	20-30	Perforato	2
Salsicce		80-100	10-15	Perforato	2

Uova

Uova	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Uova in vetro	100	10-15	Rastrelliera	2
Uova, à la coque	100	15	Rastrelliera	2
Uova, sode	100	10-12	Rastrelliera	2

Contorni

Contorni	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orzo perlato + liquido	200 g + 400 ml	100	30-35	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Semolino + liquido	200 g + 300 ml	100	10-20	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Lenticchie + liquido	200 g + 375 ml	100	20-50	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Riso + liquido	200 g + 250 ml	100	25-40	Rastrelliera, scodella di vetro	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Verdure e ortaggi

Verdure e ortaggi		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Melanzane	a fette	100	15-20	Perforato	2
Fagioli		100	35-45	Perforato	2
Broccoli	fiori con gambo	100	25-30	Perforato	2
Broccoli	fiori senza gambo	100	15-20	Perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	25-30	Perforato	2
Cavolfiore	intera testa	100	40-45	Perforato	1
Piselli		100	30-35	Perforato	2
Finocchio	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Finocchio	tagliato a metà	100	20-30	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto piccola	100	20-25	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto grande	100	45-50	Perforato	2
Patate senza buccia	a pezzi	100	20-25	Perforato	2
Rapa	a bastoncini	100	20-25	Perforato	2
Taccole		100	15-20	Perforato	2
Carote	a fette	100	25-30	Perforato	2
Pannocchia di di granoturco		100	50-60	Perforato	2
Peperoni	a strisce	100	12-15	Perforato	2
Peperoncino		100	12-15	Perforato	2
Funghi	tagliati in quattro	100	12-15	Perforato	2
Porri	a fette	100	10-12	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	25-35	Perforato	2
Sedano	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Asparagi		100	20-35	Perforato	2
Spinaci		100	12-15	Perforato	2
Gambi di sedano		100	25-30	Perforato	2
Zucchine	a fette	100	12-18	Perforato	2

Gnocchi/Ravioli/Fagotti

Gnocchi/Ravioli/Fagotti	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Gnocchi dolci	100	20-30	Non perforato	2
Gnocchi dolci al lievito	100	15-20	Non perforato	2
Gnocchi al lievito	100	15-25	Non perforato	2
Gnocchi di pane	100	20-25	Non perforato	2
Fagotto di semola	100	25-30	Non perforato	2

Dolci

Dolci	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Composta di mele	500-1500 g	100	15-25	Non perforato	2
Composta di pere	500-1500 g	100	25-30	Non perforato	2
Crème brûlée		80	20-25	Rastrelliera, scodella	2
Crème caramel		80	25-30	Rastrelliera, scodella	2
Yogurt		40	4-6 ore	Rastrelliera, scodella	2
Composta di pesche	500-1500 g	100	15-20	Non perforato	2

Frutta (sterilizzazione, condensazione)

Frutto	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pere	4-6 vasi da 1 litro	100	30-35	Rastrelliera	1
Ciliege	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Pesche	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Prugne	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1

Rigenerazione

Riscaldamento	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pietanze	1-2	100	12-15	Rastrelliera	2
Pietanze	3-4	100	15-20	Rastrelliera	2
Pasti preconfezionati		100	15-20	Rastrelliera	2

Sbollentamento

Verdure e ortaggi	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Ad esempio fagioli, lenticchie		100	10-12	Perforato	2
Cavolo verde	1000-2000 g	100	12-16	Perforato	2
Verza	10-20	100	12-15	Perforato	2
Cavolo bianco, intero	2000-2500 g	100	30-45	Perforato	1
Pomodori, pelati		80	12	Rastrelliera	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Scongelamento

Verdure e ortaggi / Contorni		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Broccoli	fiori con gambo	100	15-20	Perforato	2
Verdure miste		100	15-20	Perforato	2
Spinaci in foglie	porzioni	100	10-15	Non perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	15-20	Perforato	2
Piselli		100	15-25	Perforato	2
Cavolo verde	porzione grande	100	25-35	Non perforato	2
Carote	a fette	100	15-20	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	20-25	Perforato	2
Asparagi		100	25-30	Perforato	2
Pasti preconfezionati		100	quanto basta	Rastrelliera	2
Pane		100	10-25	Rastrelliera	2
Riso		100	15-25	Non perforato	2
Lenticchie		100	15-20	Non perforato	2
Tagliolini		100	15-20	Non perforato	2

Cottura a due livelli

Alcuni suggerimenti:

Durante la cottura con due livelli, gli accessori devono essere inseriti sempre nel secondo o terzo livello e nel primo livello.

I diversi tempi di cottura vengono controllati nel modo seguente:

Gli alimenti che richiedono una cottura maggiore devono essere collocati nella zona superiore del forno. Gli alimenti con un tempo di cottura inferiore devono essere collocati al primo livello.

Un esempio: verdure, patate e pesce.

Collocare le verdure e le patate in un contenitore adatto sulla rastrelliera inserita al secondo o al terzo livello.

Inserire il pesce al primo livello.

Quando si utilizza il vassoio perforato per cuocere il pesce, collocare il vassoio non perforato nella parte inferiore dell'elettrodomestico per raccogliere il liquido che gocciola dal pesce. In tal modo, il forno rimane pulito.

Tempo: verdure e patate 25-35 minuti.

Tempo: pesce (a seconda del tipo) 15-25 minuti.

Selezionare il tempo di cottura più lungo. Grazie ai diversi livelli, gli alimenti saranno pronti contemporaneamente, senza rischiare una cottura eccessiva.

Pulizia del vano cottura

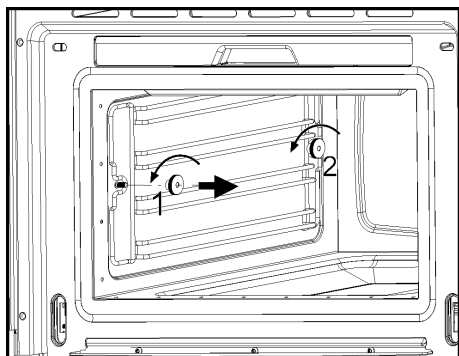
Evitare l'utilizzo di detergenti abrasivi, pagliette d'acciaio, spugne abrasive ecc., poiché possono rovinare le superfici.

Pulire il vano cottura con un panno umido quando il forno è ancora tiepido. Terminare asciugando il vano cottura.

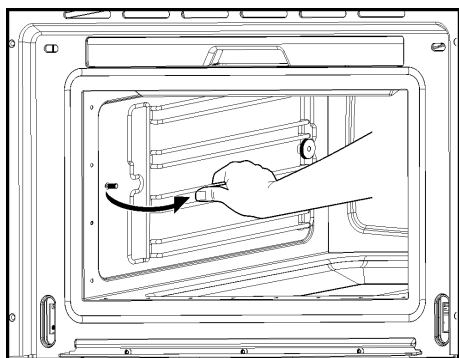
Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere le guide (vedere il capitolo successivo).

Rimozione delle guide dei ripiani

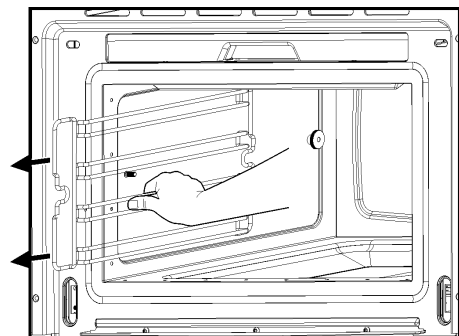
Svitare e rimuovere i dadi zigrinati 1 sulla parte anteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario.



Svitare e allentare i dadi zigrinati 2 sulla parte posteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario. Non rimuovere completamente i dadi.



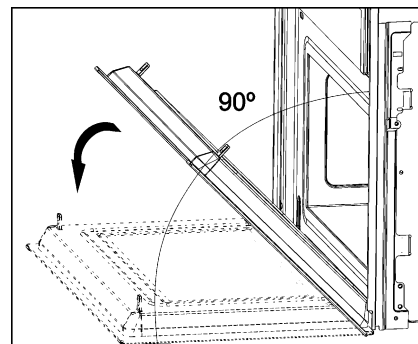
Tirare le guide verso l'interno della cavità e rimuoverle dalla parte anteriore.



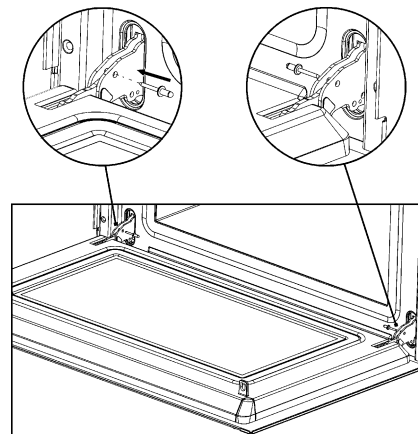
Per ricollocarle, inserire le guide nei dadi zigrinati 2 nella parte posteriore e applicare le viti nella parte anteriore. Avvitare i dadi zigrinati 1 e 2 in senso orario e stringerli.

Rimozione dello sportello del forno

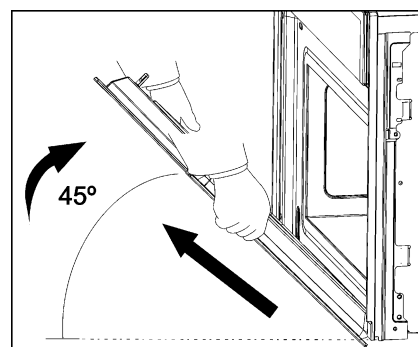
1. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico.



2. Inserire due perni nei fori nelle cerniere.



3. Inclinare lo sportello dell'elettrodomestico fino a quando è possibile sollevarlo (si veda figura).



4. Per riassemblo, spingere le cerniere nei fori dalla parte anteriore.

5. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico e rimuovere i perni.

Cura e manutenzione

Disincrostazione

Ogni volta che viene prodotto vapore, indipendentemente dalla durezza dell'acqua utilizzata (ossia dal contenuto di calcare nell'acqua), all'interno del generatore di vapore si deposita calcare.

L'intervallo di tempo tra una disincrostazione e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura. Se si effettua la cottura a vapore per 4x30 minuti alla settimana, l'elettrodomestico deve essere disincrostato (a seconda della durezza dell'acqua) con la frequenza indicativa riportata nella seguente tabella:

Durezza dell'acqua	Frequenza di disincrostazione indicativa
Poco dura	18 mesi
Mediamente dura	9 mesi
Molto dura	6 mesi

L'elettrodomestico rileva automaticamente la necessità di effettuare l'operazione di disincrostazione; in questo caso, la spia di disincrostazione rimane accesa. Se non viene effettuata la procedura di disincrostazione, dopo alcuni cicli di cottura la spia di disincrostazione inizia a lampeggiare. Se la procedura di disincrostazione non viene comunque effettuata, dopo alcuni cicli di cottura il funzionamento del forno viene bloccato, la spia di disincrostazione rimane accesa e sul display appare l'indicazione "CAL" lampeggiante.

IMPORTANTE: la mancata disincrostazione può causare danni all'elettrodomestico o comprometterne il funzionamento.

Soluzioni di disincrostazione adatte

Per la disincrostazione, utilizzare prodotti idonei specifici (per esempio: **durgol®**).

Questa soluzione garantisce una disincrostazione professionale e accurata dell'elettrodomestico. Disponibile presso i Centri di assistenza clienti.

Attenzione! Non utilizzare aceto o prodotti a base di aceto, poiché potrebbero causare danni al circuito interno del forno.

Le soluzioni di disincrostazione tradizionali non sono appropriate perché possono contenere agenti schiumogeni.

Procedura di disincrostazione



Avvertenza: Per ragioni di sicurezza non è possibile interrompere il processo di disincrostazione.

Il dispositivo può essere disincrostato con lo sportello aperto o chiuso. Prima di avviare il ciclo di disincrostazione, verificare che il dispositivo sia acceso ma non in funzione.

Per avviare un ciclo di disincrostazione procedere come segue:

1. Premere il tasto “On/Off” per accendere il forno.
2. Premere contemporaneamente i tasti “sinistra” e “destra” per 5 secondi. Il display visualizza la dicitura “CAL” e si sente un bip intermittente.
3. Premere il tasto **Start**.
4. Quando il display visualizza il messaggio “0.5L” procedere all’estrazione del serbatoio dell’acqua.
5. Versare 0,5 litri di soluzione disincrostante idonea nel serbatoio dell’acqua e reinserire il serbatoio.
6. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il ciclo di Disincrostazione, che richiederà all’incirca 30 minuti.

7. Quando il display di Disincrostazione (Descale) visualizza la dicitura “1.0L” che lampeggia e il forno emette un bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell’acqua.
8. Riempire il serbatoio dell’acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
9. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il primo ciclo di risciacquo.
10. Quando il display di Disincrostazione (Descale) visualizza la dicitura “1.0L” che lampeggia e il forno emette un altro bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell’acqua.
11. Riempire il serbatoio dell’acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
12. Premere il tasto **Start**. Viene avviato il secondo ciclo di risciacquo.
13. Al termine del ciclo di risciacquo il display visualizza il messaggio “Fine” (End).
14. Estrarre, svuotare e asciugare il serbatoio dell’acqua.

Pulizia del forno

Attenzione! Prima di pulire il forno, accertarsi che sia spento. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, pagliette che graffiano le superfici o oggetti affilati, in quanto potrebbero provocare l'apparizione di chiazze.

Non utilizzare dispositivi per la pulizia a getto di vapore o ad alta pressione.

Superficie frontale

In genere, è sufficiente pulire il forno con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua per la pulizia qualche goccia di detersivo per i piatti. Dopo la pulizia, asciugare il forno con un panno asciutto.

In un forno con frontale in alluminio, utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido che non si sfilaccia né rilascia fibre. Strofinare da un lato all'altro senza esercitare alcuna pressione sulla superficie.

Le macchie bianche di calcare, grasso, amido o uovo vanno rimosse immediatamente. Tali macchine possono causare corrosione.

Evitare che nel forno penetri acqua.

Interno del forno

Dopo l'utilizzo, rimuovere con un panno morbido eventuale acqua depositata sul fondo del vano cottura. Lasciare aperto lo sportello dell'elettrodomestico in modo che il vano cottura possa raffreddarsi.

Per rimuovere lo sporco più resistente, utilizzare un detergente non aggressivo. **Non utilizzare spray da forno o altri detergenti aggressivi o abrasivi.**

Mantenere perfettamente pulito lo sportello e la parte anteriore del forno, in modo che lo sportello possa aprirsi e chiudersi correttamente.

Accertarsi che non penetri acqua nei fori di ventilazione del forno.

Il coperchio della lampadina è collocato sul soffitto del forno e può essere facilmente rimosso e pulito. È sufficiente svitarlo e pulirlo con acqua e detersivo per i piatti.

Accessori

Gli accessori vanno puliti dopo ogni utilizzo. Se sono molto sporchi, immergerli e utilizzare una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

IT

Cosa fare se il forno non funziona?

ATTENZIONE! Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato. Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal fabbricante sono pericolose e fanno decadere la garanzia del prodotto.

Non è necessario rivolgersi all'Assistenza tecnica per risolvere i seguenti problemi:

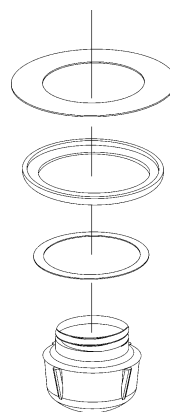
- **Sul display non compare nulla.** Verificare se:
 - l'indicazione dell'orario è stata disattivata (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Premendo i tasti non succede nulla.** Verificare se:
 - il blocco di sicurezza è attivo (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Il forno non funziona.** Verificare se:
 - la spina è stata inserita correttamente nella presa di alimentazione;
 - il forno è acceso.
- **Quando il forno è in funzione, si avvertono strani rumori.** Ciò non indica un problema:
 - si tratta di normali rumori di funzionamento emessi durante il processo di cottura, ad esempio l'acqua pompata nel generatore di vapore;
 - il vapore all'interno della cavità produce un accumulo di pressione e talvolta le pareti della cavità possono produrre un rumore quando reagiscono a tale pressione;
 - questi rumori sono normali e non indicano alcun problema.
- **Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente.** Verificare se:
 - la temperatura e i tempi di funzionamento sono stati selezionati correttamente;
 - nel forno è stata collocata una quantità di alimento maggiore del solito o l'alimento è più freddo del solito.
- **Se sul display appare il messaggio "Err_", rivolgersi all'Assistenza clienti.**

- **L'elettrodomestico emette un rumore anche dopo il processo di cottura.** Ciò non indica un problema:
 - la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo; quando la temperatura si è abbassata a sufficienza, la ventola si arresta.
- **Il forno si accende, ma la luce interna resta spenta.**
 - Se è possibile utilizzare tutte le funzioni normalmente, è probabile che la lampadina si sia fulminata. È possibile continuare a utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Per sostituire la lampadina, procedere nel modo seguente:

- Scollegare il forno dalla presa di alimentazione. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.
- Svitare e rimuovere il coperchio della lampadina **(1)**.
- Rimuovere la lampadina **(2)**. **Attenzione! La lampadina potrebbe essere molto calda.**
- Installare una nuova lampadina E14 230-240V/15W. Seguire le istruzioni del fabbricante della lampadina.
- Riavvitare il coperchio della lampadina **(1)**.
- Collegare di nuovo il forno alla presa di alimentazione.



Specifiche tecniche

Display

Displays			Descrizione
Display 1	Display 2	Display 3	
Disincrostazione			
1		(orologio)	Acqua leggera.
2	---		Acqua media.
3	---		Acqua dura.
CAL	---		È necessario disincrostare il dispositivo..
0.5L	---	(orologio)	Versare 0.5 litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
1.0L	---	(orologio)	Versare uno litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
Serbatoio dell'acqua			
rES	---/(Temperatura o gruppo di cibi)	(Orologio o impostazione ora)	Indicazione del fatto che manca il serbatoio dell'acqua.
dEP	---	(orologio)	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Riduzione del vapore			
VRP	---	(orologio)	Indicazione del fatto che il processo di riduzione del vapore è in corso.
PUMP	---	(orologio)	Indicazione del fatto che l'acqua fredda sta entrando nel bollitore e l'acqua calda viene immessa nel serbatoio.
PIENO	---	(orologio)	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Avvertimenti di sistema			
---	LAMP	(orologio)	Spia danneggiata.
---	HOT	(orologio)	La temperatura nel PCB è troppo elevata.
	Err1	(orologio)	Errore del sensore di pressione.
	Err2	(orologio)	Errore del sensore di temperatura del forno.
	Err3	(orologio)	Errore del sensore di temperatura del bollitore
	Err4	(orologio)	Errore dei rilevatori del livello del bollitore.
	Err5	(orologio)	Errore dei rilevatori del serbatoio dell'acqua.
	Err6	(orologio)	Errore della pompa dell'acqua.

Specifiche

- Tensione CA (vedere la targhetta delle caratteristiche)
- Potenza assorbita 1500 W
- Dimensioni esterne (LxAxP). 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni interne (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacità del forno 35 litri
- Peso 32 kg

Salvaguardia dell'ambiente



Smaltimento dell'imballaggio

Sull'imballaggio è presente il logo Punto Verde (Green Dot).

Smaltire i materiali di imballaggio (cartone, polistirene espanso e involucri di plastica) negli appositi contenitori. In tal modo, i materiali di imballaggio verranno riutilizzati. Mantenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini, per evitare rischi di soffocamento.



Smaltimento dell'apparecchiatura non più utilizzata

In base alla Direttiva Europea 2002/96/EC, nota anche come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), relativa alla gestione dei rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli elettrodomestici non devono

essere collocati nei contenitori ordinari per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Gli elettrodomestici devono essere raccolti separatamente per massimizzare la percentuale di recupero e riciclo dei materiali, evitando potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo raffigurante un cestino dei rifiuti a cui è apposta una croce deve essere presente su tutti i prodotti di questo tipo, per rammentare agli utenti l'obbligo di richiedere la raccolta separata di tali oggetti.

I consumatori sono tenuti a rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per ottenere informazioni sugli appositi punti di raccolta degli elettrodomestici non più utilizzati.

Prima dello smaltimento dell'elettrodomestico, estrarre e tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.

Istruzioni per l'installazione

Prima dell'installazione

Verificare che la tensione di ingresso indicata sulla targhetta delle caratteristiche corrisponda alla tensione della presa di corrente da utilizzare.

Aprire lo sportello del forno, **estrarre tutti gli accessori** e rimuovere il materiale di imballaggio.

Attenzione! La superficie frontale del forno potrebbe essere ricoperta da una **pellicola protettiva**. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere delicatamente tale pellicola cominciando dall'interno.

Accertarsi che il forno non presenti alcun danno. Verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che la parte interna dello sportello e la parte frontale dell'apertura del forno non siano danneggiate. Se si riscontrano danni, contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

NON UTILIZZARE IL FORNO se il cavo di alimentazione o la spina presentano danni, se il forno non funziona correttamente o se ha subito danni o cadute. Contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

Collocare il forno su una superficie piana e stabile. Il forno non deve essere posizionato vicino a fonti di calore, apparecchi radio o televisori.

In fase di installazione, accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con umidità, con oggetti con bordi taglienti o con la parte posteriore del forno. La temperatura elevata potrebbe danneggiare il cavo.

Attenzione: una volta posizionato il forno, accertarsi di poter accedere alla spina.

Dopo l'installazione

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase (domestica) a 230-240 V ~ 50 Hz.

In caso di installazione permanente, rivolgersi a un tecnico qualificato. In tal caso, il forno deve essere collegato a un interruttore onnipolare con apertura contatti minima di 3 mm.

ATTENZIONE: IL FORNO DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA MESSA A TERRA.

Il fabbricante e i rivenditori non si assumono alcuna responsabilità per eventuali danni causati a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite per l'installazione.

Il forno funziona solo se lo sportello viene chiuso correttamente.

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'interno del forno e gli accessori seguendo le apposite istruzioni fornite nella sezione "Pulizia del forno".

Durante l'installazione, seguire le istruzioni fornite separatamente.

Información sobre seguridad	31
Descripción del aparato	33
Descripción de funciones	34
Ajustes básicos	35
Funciones básicas.....	38
Funciones especiales.....	39
Carga de agua	43
Durante el funcionamiento... ..	44
Tablas y consejos	45
Mantenimiento	50
Limpieza y mantenimiento del aparato.....	53
Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?	54
Características técnicas.....	55
Indicaciones sobre protección medioambiental.....	56
Instrucciones de instalación.....	57
Montaje	58

Estimado Cliente:

Gracias por haber elegido este producto **FOSTER**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.
Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entérgueles también el correspondiente manual!

El manual del usuario también está disponible para su descarga en www.fosterspa.com

Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse sólo en aplicaciones domésticas.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- Las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permite separar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del portafusibles), interruptores FI y contactores.
- La protección contra el contacto tiene que ser garantizada a través de la instalación (por ejemplo: Interruptor diferencial, puesta a tierra, ...).

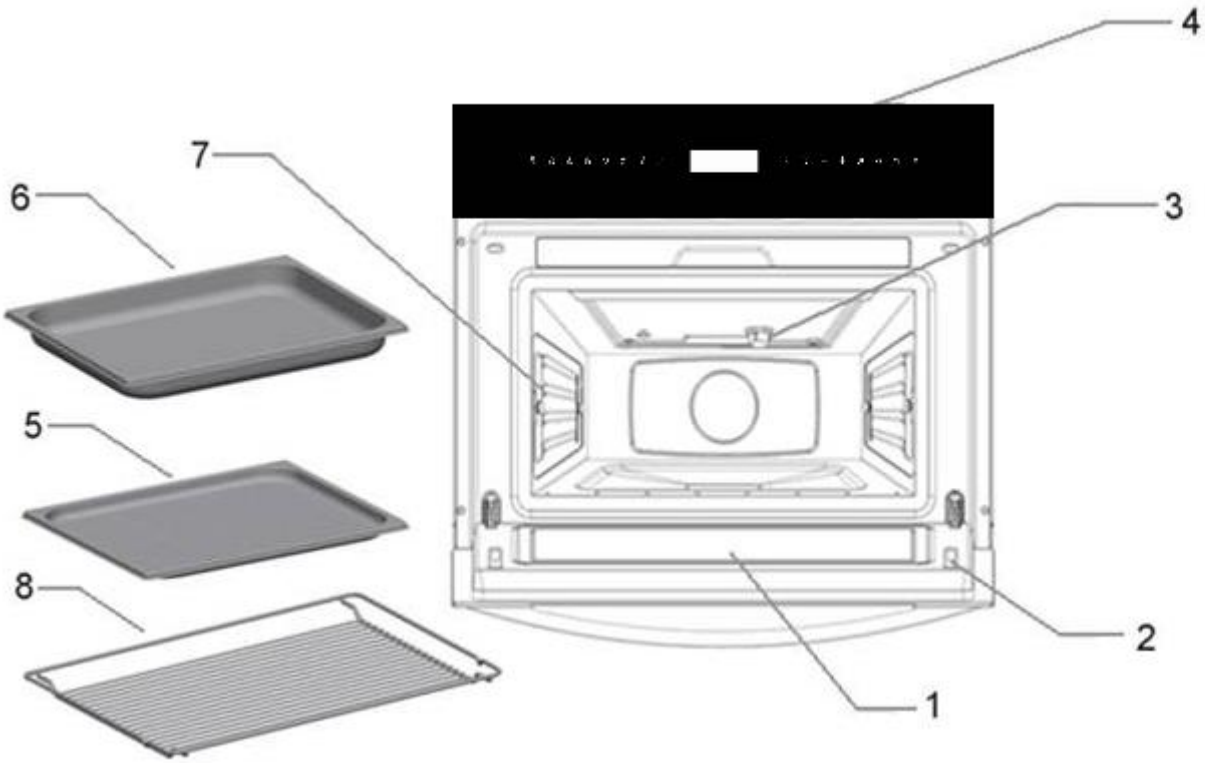
LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno."

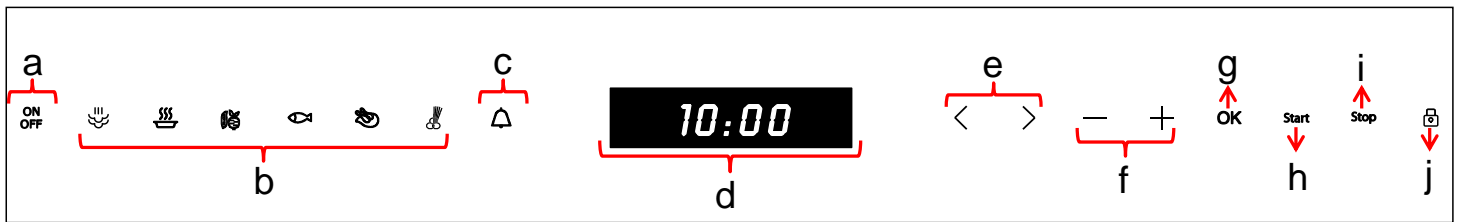
REPARACIÓN

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- .Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Descripción del aparato









- 1. – Vidrio de ventana de la puerta
- 2. – Cierres de seguridad
- 3. – Bombilla
- 4. – Panel de control
- 5. – Bandeja para hornear
- 6. – Bandeja para hornear perforada
- 7. – Indicadores de nivel
- 8. – Parrilla



- a. – Tecla ON/OFF
- b. – Teclas de funciones
- c. – Tecla de temporizador
- d. – Display
- e. – Teclas "Izquierda" / "Derecha"
- f. – Teclas "-" y "+"
- g. – Tecla "OK"
- h. – Tecla "Inicio"
- i. – Tecla "Parar"
- j. – Tecla "Bloqueo de seguridad"

Descripción de funciones

Símbolo	Función	Alimentos
	Vapor	Cocinar todo tipo de vegetales, arroz, cereales y carne. Obtener zumo de las bayas. Descongelar y cocinar simultáneamente los vegetales.
	Regeneración y Esterilización	Regenerar platos cocinados y comidas precocinadas. Esterilizar/hervir frutos.
	Cocinar vegetales	Cocinar varios tipos de vegetales.
	Cocinar pescado	Cocinar varios tipos de pescado.
	Cocinar carne	Cocinar varios tipos de carne.
	Guarniciones	Cocinar varios tipos de guarniciones.

Ajustes básicos

Ajustes iniciales

Tras conectar el aparato a la red o después de un corte de corriente, el reloj parpadeará, indicando que la hora no es correcta.

El aparato no puede ponerse en funcionamiento hasta que no se haya ajustado la hora y la dureza del agua. Para ajustar la hora y la dureza del agua, proceda como se indica a continuación.

Configurar el reloj

Después de conectar el horno del microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que las horas no están correctas. Para programar el reloj, siga las instrucciones a continuación:



1. Pulse la tecla **"On/Off"** para conectar el horno.
2. Mantenga pulsadas las teclas **"+"** y **"-"** simultáneamente. Los números de las horas empezarán a parpadear (los pasos 1 y 2 no son necesarios si el horno está conectado por primera vez o después de un fallo eléctrico).
3. Pulse las teclas **"+"** y **"-"** para configurar la hora.
4. Pulse la tecla **OK** para confirmar la hora. Los minutos empezarán a parpadear.
5. Pulse las teclas **"+"** y **"-"** para configurar los minutos.
6. Pulse la tecla **OK** para confirmar los minutos.

Configuraciones de la dureza del agua



El aparato contiene un sistema que indica automáticamente el momento de eliminar el sarro.

El sistema puede optimizarse para hogares con agua muy suave (también a través de un aparato suavizante del agua) y de agua muy dura, cambiando las configuraciones para el rango relevante de dureza del agua (ver tabla a continuación).

Para configurar el parámetro de dureza del agua, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla **"On/Off"** para conectar el horno.

2. Pulse las teclas **"<"** y **">"** ("Izquierda" y "Derecha") simultáneamente. El grado de dureza empezará a parpadear en el display (los pasos 1 y 2 no son necesarios si el horno microondas está conectado o después de un fallo eléctrico).
3. Pulse **"+"** y **"-"** para configurar los valores correctos del parámetro de dureza del agua, según la tabla a continuación.
4. Pulse la tecla **OK** para seleccionar el parámetro. El display exhibe el reloj.

Definiciones básicas

La tabla enseña a continuación las diferentes escalas para la definición de la dureza del agua.

Tipo	Dureza del agua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°dF]	Grados alemanes [°dH]	
Agua suave	De 0 a 150	De 0 a 11	De 0 a 15	De 0 a 8	SOFT (SUAVE)
Agua media	De 151 a 350	De 12 a 25	De 16 a 35	De 9 a 20	MED (MEDIA)
Agua dura	De 501 a 500	De 26 a 35	De 36 a 50	De 21 a 28	HARD (DURA)

Ocultar / Exhibir el reloj



Si el display del reloj le molesta, puede ocultarlo de la siguiente manera:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla “**OK**” durante 3 segundos. El display quedará en blanco.

Si desea ver el display del reloj de nuevo, repita este procedimiento.

Bloqueo de seguridad

Se puede bloquear la funcionalidad del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).



Para bloquear el horno, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Mantenga pulsada la tecla “**Bloqueo de seguridad**” durante unos 3 segundos. La tecla

“Bloqueo de seguridad” se ilumina y el display exhibe símbolos de llave.

El horno no funcionará hasta que se desbloquee. Para desbloquear el horno, repita las instrucciones anteriores.

Definiciones básicas

Temporizador

Utilice esta función como una ayuda a sus tareas diarias en la cocina.



Para configurar el Temporizador, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla “**On/Off**” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de función “**Temporizador**”.
3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo deseado.
4. Pulse la tecla “**OK**”. El temporizador empieza la cuenta atrás.

Cuando se termine el tiempo definido, el horno emitirá tres avisos sonoros repetidos durante 30 segundos y parpadeará la tecla **Temporizador**. Pulse la tecla **Temporizador** para cancelar los avisos.

Mientras el Temporizador esté funcionado, la luz correspondiente está activada. El display y las luces enseñan lo que se indica a continuación:

1. Si no hay ninguna función en curso, el display enseña la cuenta atrás del Temporizador y su tecla estará roja.
2. Se existe una función activa, los displays y las teclas enseñan los parámetros de función normales. Para verificar el tiempo restante en el Temporizador, pulse la tecla Temporizador. El display enseñará brevemente el Temporizador y seguirá con las indicaciones de función pasados 5 segundos o hasta que se pulse la tecla Temporizador de nuevo. Mientras se exhibe el Temporizador, el tiempo remaneciente puede ser cambiado con las teclas “-” y “+” como se indica.

Vapor

Utilice esta función para cocinar y calentar todo tipo de vegetales, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Vapor”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla > para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Calentar y Esterilizar



Utilice esta función para calentar platos cocinados y comidas precocinadas, así como para esterilizar y hervir frutos.

1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Calentar y Esterilizar”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla > para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de comida	Temperatura °C	Tiempo (min)	Instrucciones
R 01	Platos cocinados	100°C	13	Saque la protección del envase y póngalo en la parrilla.
R 02	Comida rápida / congelada	100°C	18	
R 03	Judías	100°C	35	Esterilización:
R 04	Cerezas	80°C	35	El tiempo y la temperatura se refieren a envases de 1L.
R 05	Ciruelas	90°C	35	

Funciones especiales

Cocinar vegetales

Utilice esta función para cocinar los vegetales que se describen en la tabla a continuación.



1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Cocinar vegetales”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla > para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de vegetal	Temperatura °C	Tiempo (min)
A 01	Brócolis / flósculos	100 °C	20
A 02	Coliflor / flósculos	100 °C	25
A 03	Patatas / trozos	100 °C	25
A 04	Guisantes	100 °C	15
A 05	Espárragos	100 °C	25

Cocinar pescado



Utilice esta función para cocinar los tipos de pescado que se describen en la tabla a continuación.

1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Cocinar pescado”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla > para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de pescado	Temperatura °C	Tiempo (min)
B 01	Trucha	80 °C	25
B 02	Gambas	90 °C	15
B 03	Filete de pescado	80 °C	18
B 04	Mejillón	100 °C	25
B 05	Langosta	100 °C	30

Funciones especiales

Cocinar carne

Utilice esta función para cocinar los tipos de carne que se describen en la tabla a continuación.



1. Pulse la tecla **“On/Off”** para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **“Cocinar carne”**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas **“+”** y **“-”** para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas **“+”** y **“-”** para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas **“+”** y **“-”** para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Programa	Tipo de carne	Temperatura °C	Tiempo (min)
C 01	Pechuga de pollo	100 °C	30
C 02	Lomo de cerdo ahumado / lonchas	100 °C	45
C 03	Escalope de pavo	100 °C	20
C 04	Filete de cerdo, entero	100 °C	25
C 05	Salchichas precocinadas	90 °C	15

Guarniciones

Utilice esta función para cocinar las comidas que se describen en la tabla a continuación.



1. Pulse la tecla **“On/Off”** para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de **“Guarniciones”**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe
3. Pulse las teclas **“+”** y **“-”** para seleccionar la temperatura pretendida.
4. Pulse la tecla **>** para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Pulse las teclas **“+”** y **“-”** para seleccionar el tiempo pretendido.
6. Pulse las teclas **“+”** y **“-”** para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
7. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

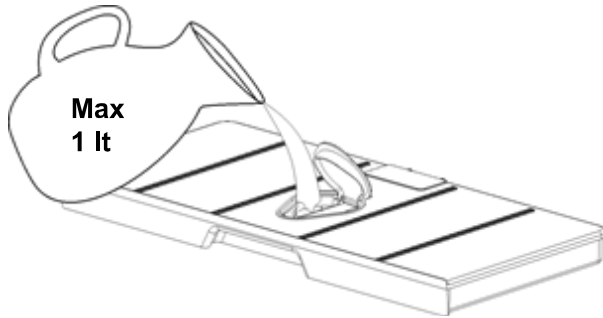
Programa	Tipo de comida	Temperatura °C	Tiempo (min)
D 01	Bola de levadura dulce	100 °C	20
D 02	Bola de levadura	100 °C	25
D 03	Albóndigas	100 °C	30
D 04	Arroz	100 °C	35
D 05	Lentejas	100 °C	40

Carga de agua

Llenado del depósito de agua

El depósito de agua debe estar lleno para todas las funciones.

Llene el depósito de agua con agua potable fresca e introduzca el depósito de agua hasta la muesca sobre la cámara interior. Aprox. 1l.



Relleno de agua

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto del depósito de agua.

Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno.
PELIGRO DE REBOSE.

Vaciado del depósito de agua

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

Mientras el agua se está bombeando, aparece la indicación "PUMP".

Esta indicación se muestra hasta que el agua alcanza una temperatura de 75° C antes de ser bombeada de vuelta al depósito de agua.

Atención: el agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación "DEP" en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación "DEP".

Para quitar esta indicación, pulse el botón **Parada**, así podrá iniciar un nuevo proceso de cocción sin necesidad de extraer y vaciar el depósito de agua.

Interrupción de un proceso de cocción

Puede interrumpir en todo momento el proceso de cocción pulsando una vez el botón **Inicio/Parada**.

El aparato tiene una función de eliminación del vapor que se activa con el botón **Inicio/Parada**. De este modo se evita la salida de vapor al abrir la puerta.

Dura aproximadamente tres minutos y, durante este tiempo, aparece VAP en la pantalla.

Atención: Si se abre la puerta, durante o después del proceso de cocción, sale vapor caliente del aparato. Échese a un lado o hacia atrás.

En este momento:

- **La generación de vapor se interrumpió.**
- Las paredes de la cámara de cocción y el depósito de agua siguen estando muy calientes. **¡Peligro de lesiones por quemadura!**
- La pantalla de selección de hora y tiempo se detiene y en ella aparece el tiempo de funcionamiento restante (en caso de que se haya fijado).

Si lo desea, puede:

1. dar la vuelta o remover los alimentos
2. modificar los parámetros del proceso.

Cierre la puerta y pulse el botón **Inicio/Parada** para continuar el proceso.

Alteración de parámetros

Si desea cambiar alguno de los parámetros de función activos, pulse las teclas “<” o “>” **para seleccionar el parámetro y después las teclas “+” y “-”** para seleccionar un valor distinto. Pulse la tecla “OK” o espere algunos segundos para validar el valor del nuevo parámetro.

Cancelar un ciclo de cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse la tecla **Parar** dos veces.

Escuchará 3 avisos sonoros y el reloj aparecerá en el **display**.

Fin de un ciclo de cocción

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla **Parar** para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra “**End**” (“**Fin**”); el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

Esta función tarda cerca de 3 minutos, en los que el display enseña la palabra “**VAP**”.

¡Atención! Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

El agua residual en la caldera puede bajar su temperatura hasta los 75° C antes de bombearse de vuelta hacia el depósito. Mientras el agua está siendo bombeada, el display enseña la palabra “**PUMP**”.

Advertencia: El agua en el depósito puede estar caliente. ¡Peligro de quemaduras!

Cuando el display enseña la palabra “**DEP**”, esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

Restos de agua en el horno

Para reducir los restos de agua condensada en el horno, se aconseja insertar una bandeja sin perforar en el soporte lateral inferior del horno. Esta acción reducirá el goteo producido por la condensación de la comida. El agua restante se puede secar fácilmente con un trapo seco.

Tablas y consejos

Utilización de los accesorios

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

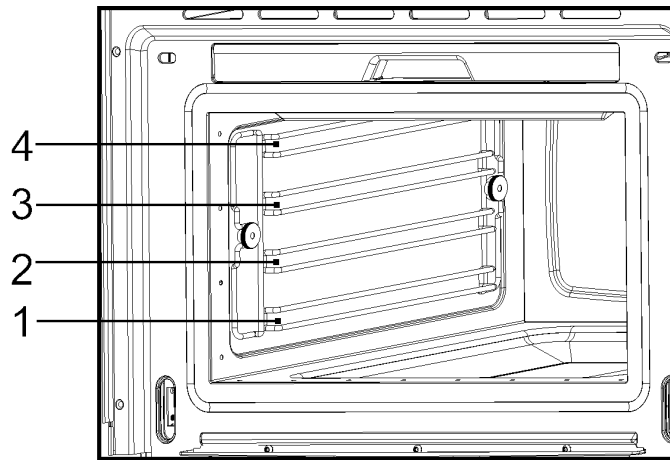
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.



Pescado

Pescado	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Dorada	800-1200 g	80	30-40	perforada	2
Trucha	4 x 250 g	80	20-25	perforada	2
Filete de salmón	500-1000 g	80	15-25	Perforada	2
Trucha asalmonada	1000-1200 g	80	25-35	Perforada	1/2
Carabinero	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Mejillones verdes	1000-1500 g	100	25-35	Perforada	2
Filete de mero	500-1000 g	80	20-25	Perforada	2
Berberechos	500-1000 g	100	10-20	Perforada	2
Bogavante, ultracongelado	800-1200 g	100	25-30	Perforada	1/2
Bacalao	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Mejillones	1000-1200 g	100	15-25	Perforada	2
Trucha ártica	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2
Abadejo	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Filete de atún	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Lucioperca	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2

Carne

Carne	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Pepitos de pollo	4-10	100	40-45	perforada	2
Pechuga de pollo	4-6	100	25-35	perforada	2
Costillitas de cerdo ahumadas	500g -1000g	100	40-50	perforada	2
Escalope de pavo	4-8	100	20-25	perforada	2
Filete de cerdo, completo	4-8	100	20-30	perforada	2
Salchichas		80-100	10-15	perforada	2

Huevos

Huevos	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Huevo en vaso	100	10-15	parrilla	2
Huevos, duros	100	15	parrilla	2
Huevos, blandos	100	10-12	parrilla	2

Guarniciones

Guarniciones	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Cebada montada + líquido	200g + 400ml	100	30-35	parrilla, cuenco de cristal	2
Sémola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	parrilla, cuenco de cristal	2
Lentejas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	parrilla, cuenco de cristal	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	parrilla, cuenco de cristal	2

Tablas y consejos

Verduras

Verduras/frescas		Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)	
Berenjenas	en rodajas	100	15-20	perforada	2	
Judías		100	35-45	perforada	2	
Brécol	ramitas con tallo	100	25-30	perforada	2	
Brécol	ramitas sin tallo	100	15-20	perforada	2	
Coliflor	ramitas	100	25-30	perforada	2	
Coliflor	cabeza completa	100	40-45	perforada	1	
Guisantes		100	30-35	perforada	2	
Hinojo	en tiras	100	15-20	perforada	2	
Hinojo	partido por la mitad	100	20-30	perforada	2	
Patatas con piel	enteras, pequeñas	muy	100	20-25	perforada	2
Patatas con piel	enteras, gruesas	muy	100	45-50	perforada	2
Patatas sin piel	en trozos		100	20-25	perforada	2
Colinabos	troceado		100	20-25	perforada	2
Judías			100	15-20	perforada	2
Zanahorias	en rodajas		100	25-30	perforada	2
Mazorcas			100	50-60	perforada	2
Pimientos	en tiras		100	12-15	perforada	2
Guindillas			100	12-15	perforada	2
Setas	en cuartos		100	12-15	perforada	2
Puerros	en rodajas		100	10-12	perforada	2
Coles de Bruselas			100	25-35	perforada	2
Apio	en tiras		100	15-20	perforada	2
Espárragos			100	20-35	perforada	2
Espinacas			100	12-15	perforada	2
Apio en rama			100	25-30	perforada	2
Calabacines	en rodajas		100	12-18	perforada	2

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Postres

Postres	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Compota de manzana	500-1500 g	100	15-25	no perforada	2
Compota de pera	500-1500 g	100	25-30	no perforada	2
Crema catalana		80	20-25	parrilla-cuenquillo	2
Crema de caramelo		80	25-30	parrilla-cuenquillo	2
Yogur		40	4-6 horas	parrilla-cuenquillo	2
Compota de melocotón	500-1500 g	100	15-20	no perforada	2

Fruta (esterilizar/cocinar)

Fruta	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Peras	4-6 copas de 1l	100	30-35	Parrilla	1
Cerezas	4-6 copas de 1l	80	30-35	Parrilla	1
Melocotones	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1
Ciruelas	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1

Regenerar

Calentamiento	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Platos	1-2	100	12-15	Parrilla	2
Platos	3-4	100	15-20	Parrilla	2
Platos preparados		100	15-20	Parrilla	2

Escaldar

Verduras	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
p. ej., judías, puerro		100	10-12	perforada	2
Col verde	1000-2000 g	100	12-16	perforada	2
Hojas de col rizada	10-20	100	12-15	perforada	2
Repollo, completo	2000-2500 g	100	30-45	perforada	1
Tomates, pelados		80	12	parrilla	2

Tablas y consejos

Descongelación

Verduras/guarniciones		Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Brécol	ramitas con tallo	100	15-20	perforada	2
Menestra		100	15-20	perforada	2
Hojas de espinaca	raciones	100	10-15	no perforada	2
Coliflor	ramitas	100	15-20	perforada	2
Guisantes		100	15-25	perforada	2
Col verde	bloque grueso	100	25-35	no perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Coles de Bruselas		100	20-25	perforada	2
Espárragos		100	25-30	perforada	2
Platos preparados		100	según se precise	parrilla	2
Pan		100	10-25	parrilla	2
Arroz		100	15-25	no perforada	2
Lentejas		100	15-20	no perforada	2
Pasta		100	15-20	no perforada	2

Cocción en 2 niveles

Indicaciones:

Para la cocción en dos niveles, los accesorios deben estar siempre en el 2º o 3º y en el 1º soporte desde abajo.

Los distintos tiempos de cocción se regulan como se indica a continuación:

Los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más prolongado deben colocarse en la parte superior del horno de cocción al vapor. Los alimentos con tiempos de cocción más cortos se introducen en el primer soporte desde abajo.

Un ejemplo: Verduras, patatas y carne.

Introduzca las verduras y las patatas en el aparato en cualquier recipiente sobre la parrilla en el 2º o 3º soporte desde abajo.

Introduzca el pescado sobre el 1º soporte desde abajo.

Si se debe utilizar la bandeja perforada para el pescado, la bandeja no perforada deberá colocarse en el fondo del aparato para capturar el caldo de pescado que gotea. De este modo, el aparato se mantiene limpio.

Tiempo de cocción: Verduras y patatas 25-35 min.

Tiempo de cocción: Pescado, según el tipo, 15-25 min.

Se fija el tiempo más largo de cocción pero, gracias a los distintos niveles, la comida estará lista al mismo tiempo sin que nada se cocine excesivamente.

Limpeza de la cámara interior

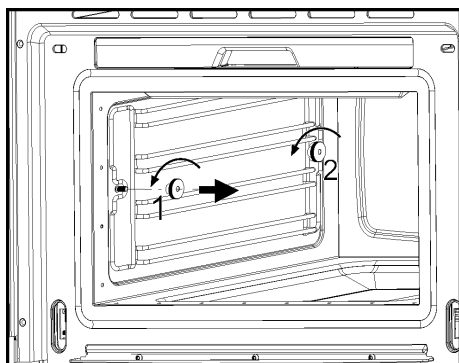
Bajo ninguna circunstancia utilice productos de limpieza abrasivos, como esponjas abrasivas multiuso, estropajos de metal, etc., ya que pueden dañar la superficie.

Limpie la cámara de cocción en caliente con un paño húmedo. A continuación, séquela frotando.

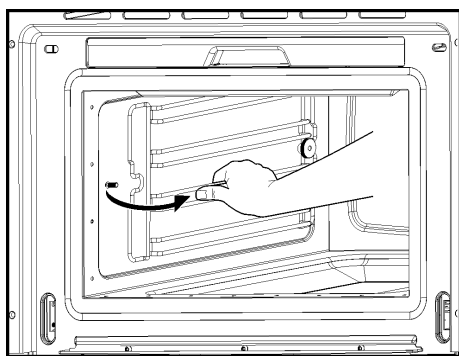
Para una limpieza más sencilla pueden extraerse las parrillas laterales. (Consulte el siguiente apartado).

Desenganche de las parrillas laterales

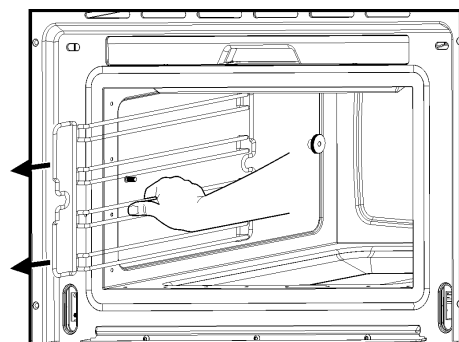
En las parrillas de colocación, afloje la tuerca estriada 1 hacia adelante en sentido contrario al de las agujas del reloj.



Afloje ligeramente la tuerca estriada 2 detrás en las parrillas de colocación en sentido contrario al de las agujas del reloj. No extraiga las tuercas estriadas.



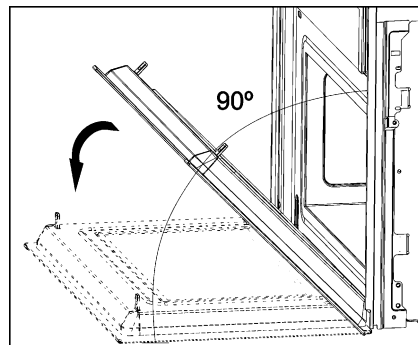
Tire ligeramente hacia delante de la parrilla de colocación y extraígalas.



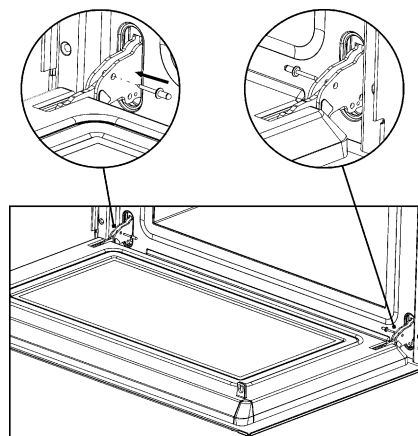
Para el montaje, deslice la parrilla de colocación por la tuerca estriada 2. Enrosque la tuerca estriada 1 en sentido de las agujas del reloj hasta el tope, y luego apriete la tuerca estriada 2.

Extracción de la puerta del aparato

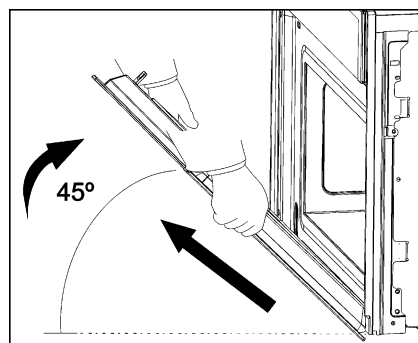
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Introduzca dos pernos en los agujeros de los quicios de la puerta.



3. Cierre la puerta lo suficiente para elevarla.



4. Para volver a montarla, introduzca las bisagras en los agujeros.

5. Abra la puerta del aparato al máximo y extraiga los pernos.

Mantenimiento

Descalcificación

Con cada generación de vapor, se deposita cal en el generador de vapor en función de la dureza del agua local (es decir, del contenido de cal del agua).

El intervalo de descalcificación depende de la respectiva dureza del agua y de la frecuencia con la que utilice el aparato. Tras 4 cocciones al vapor de 30 minutos por semana, en función de la dureza del agua, se debe descalcificar el aparato según lo indicado a continuación:

Dureza del agua	Descalcificación tras
Muy suave	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

El aparato detecta automáticamente cuándo debe realizarse la descalcificación y el piloto de descalcificación se encenderá. Si no se realiza la descalcificación, el piloto parpadeará. Si no descalcifica el aparato después de varios procesos sucesivos de cocción al vapor, se bloqueará su funcionamiento. La indicación "CAL" en la pantalla y la lámpara parpadearán.

NOTA IMPORTANTE: La no eliminación del sarro puede impedir el funcionamiento o provocar daños al aparato.

Producto descalcificadores apropiados

Para desincrustar, use productos específicos adecuados (por ejemplo la solución **durgol®**).

Esta solución de desincrustación permite una eliminación del sarro profesional y cuidadosa en su aparato y está disponible en los Centros de Atención al Cliente.

¡Atención! No utilice vinagre ni productos que contengan vinagre, pues pueden dañar el circuito interno del horno.

Las soluciones de desincrustación normales no son apropiadas porque contienen agentes con espuma.

Procedimiento de eliminación del sarro



Advertencia: Por razones de seguridad, el proceso de eliminación del sarro no puede interrumpirse y tardará unos 45 minutos.

Se puede hacer esta limpieza con la puerta del aparato abierta o cerrada. El aparato debe estar en estado inactivo antes de iniciar este ciclo de eliminación del sarro.

Para empezar el ciclo, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla **“On/Off”** para conectar el horno.
2. Pulse las teclas **“Izquierda”** y **“Derecha”** simultáneamente durante 5 segundos. El display enseña la palabra **“CAL”** y se escucha un aviso sonoro intermitente.
(Si desea cancelar el proceso de desincrustación en este punto, pulse la tecla **“Stop”** (Parar).
3. Pulse la tecla **“Start”** (Inicio).
4. Cuando el display enseña **“0.5L”**, remover el depósito de agua.
5. Usar 0.5 litros de una solución de eliminación de sarro adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse la tecla **“Start”** (Inicio). Se inicia el ciclo de Eliminación del sarro, que tarda cerca de 30 minutos.

7. Cuando el display exhibe **“1.0L”** parpadeando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
8. Rellene el depósito con 1,0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
9. Pulse la tecla **“Start”** (Inicio). Se inicia el primer ciclo de lavado.
10. Cuando el display exhibe de nuevo **“1.0L”** parpadeando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
11. Rellene el depósito con 1.0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
12. Pulse la tecla **“Start”** (Inicio). Se inicia el segundo ciclo de lavado.
13. Cuando el ciclo de lavado termina, el display exhibe el mensaje **“End”** (**“Fin”**).
14. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

Limpieza y mantenimiento del aparato

Atención: La limpieza debe realizarse con el aparato desconectado de la corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, paños abrasivos ni objetos puntiagudos, ya que pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza de chorro a alta presión o de vapor.

Parte frontal

Es suficiente con limpiar el aparato con un paño húmedo. Si está muy sucia, añada al agua unas gotas de lavavajillas. A continuación, limpie el aparato con un paño seco.

Para los aparatos con una parte frontal de aluminio utilice un producto de limpieza de cristal suave y un paño suave, que no suelte pelusa. Límpiela en sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. Estas manchas pueden provocar corrosión.

Evite que penetre agua en el interior del aparato.

Cámara de cocción

Limpie las paredes interiores con un paño húmedo después de cada uso. Deje la puerta abierta para que se enfríe y seque la cámara interior.

No utilice un producto de limpieza agresivo para eliminar manchas persistentes. **No utilice aerosoles para hornos ni otros medios de limpieza agresivos o corrosivos.**

Mantenga siempre limpia la puerta y la parte frontal del aparato para garantizar su perfecto funcionamiento.

Evite la penetración de agua en los orificios de ventilación.

La cubierta de cristal de la lámpara se encuentra en la tapa del aparato y puede extraerse fácilmente para su limpieza. Para ello, desatornillela y límpiela con agua y lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios después de cada uso. Si están muy sucios, ablándelos primero y utilice a continuación un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden limpiarse en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos especialistas. Todas las manipulaciones realizadas por personas sin autorización del fabricante entrañan peligro y anularán la garantía del producto.

Los siguientes problemas pueden solucionarse sin necesidad de informar al Servicio de Atención al Cliente:

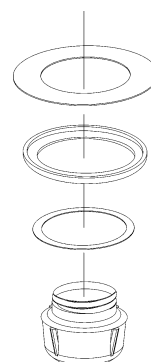
- **La pantalla está apagada.** Compruebe si:
 - el piloto de hora está desactivado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **No pasa nada cuando se pulsan los botones.** Compruebe si:
 - el bloqueo de seguridad está activado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **El aparato no funciona.** Compruebe si:
 - el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente,
 - el circuito de alimentación de corriente del aparato está activado,
- **Se escuchan ruidos durante el funcionamiento**
 - Se trata de ruidos de funcionamiento que pueden producirse durante todo el tiempo de cocción al vapor, p. ej., por las bombas de agua en el generador de vapor.
 - Estos ruidos son normales, no representan un problema.
- **Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente.** Compruebe si:
 - Ha seleccionado la temperatura y el tiempo de funcionamiento correctos,
 - Ha introducido una cantidad de alimentos superior o más fría de lo normal en el interior del aparato.
- **Si aparece en la pantalla “Err_”, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.**

- **Al finalizar un proceso de cocción se escucha un ruido.** Esto no es un problema.
 - El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo determinado. El ventilador se desactiva cuando la temperatura ha descendido lo suficiente.
- **El aparato funciona, pero la iluminación interior no.**
 - Si todas las funciones se ejecutan correctamente, es posible que la lámpara se haya fundido. Puede seguir utilizando el aparato.

Cambio de lámpara

Siga estos pasos para sustituir la lámpara:

- Desconecte el aparato del suministro de corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.
- Desatornille la tapa de cristal delante de la lámpara **(1)**.
- Extraiga la lámpara halógena **(2)**. **Atención: La lámpara puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva lámpara E14 230-240V / 15W. Siga las indicaciones del fabricante de la lámpara.
- Atornille la tapa de cristal delante de la lámpara **(1)**.
- Vuelva a conectar el aparato a la toma de corriente.



Características técnicas

Displays

Displays			Descripción
Display 1	Display 2	Display 3	
Eliminación del sarro			
1		(reloj)	Agua suave.
2	---		Agua media.
3	---		Agua dura.
CAL	---		Debe eliminarse el sarro del aparato.
0.5L	---	(reloj)	Parpadeo – se inicia la eliminación del sarro.
1.0L	---	(reloj)	Use 0.5 litros de una solución de eliminación del sarro en el depósito del agua.
		(reloj)	Rellene con 1 litro de agua fría el depósito para el lavado.
Depósito del agua			
rES	---/(Temperatura o grupo de alimentos)	(Reloj o programación de tiempo)	Indicación de que el depósito no está en su sitio.
dEP	---	(reloj)	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Reducción de vapor			
VAP	---	(reloj)	Indicación de que el proceso de reducción de vapor está en curso.
PUMP	---	(reloj)	Indicación de que el agua fría está entrando en la caldera y de que el agua caliente está siendo bombeada hacia el depósito del agua.
FULL	---	(reloj)	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Avisos del sistema			
---	LAMP	(reloj)	Bombilla estropeada.
---	HOT	(reloj)	Temperatura en el PCB demasiado alta.
	Err1	(reloj)	Error en el sensor de presión.
	Err2	(reloj)	Error en el sensor de temperatura del horno.
	Err3	(reloj)	Error en el sensor de temperatura de la caldera.
	Err4	(reloj)	Error en los detectores de nivel de la caldera.
	Err6	(reloj)	Error en la bomba del agua.

Especificación

- Tensión alterna (ver placa de características)
- Consumo de potencia 1500 W
- Dimensiones exteriores (anch. x alt. x prof.) 595 x 455 x 472 mm
- Dimensiones de la cámara de cocción (anch. x alt. x prof.) 420 x 210 x 390 mm
- Capacidad del horno. 35 l
- Peso 32 kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características es la misma que la tensión de red de su instalación.

Abra la puerta y saque **todos los accesorios** y el material del embalaje.

Atención: La parte frontal del aparato puede tener una **lámina de protección**. Quite esta lámina con cuidado antes de utilizar el aparato por primera vez, comenzando por su parte inferior.

Cerciórese de que el aparato no esté dañado. Compruebe que la puerta se cierre correctamente y que la parte interior de la puerta y la parte frontal de la cámara interior no estén dañadas. En caso de daños, informe al Servicio de Atención al Cliente. Encontrará los números de teléfono en la contraportada de este libro.

NO UTILICE EL APARATO si el cable de red o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o se ha caído. En cualquiera de estos casos, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. Los números están en la contraportada de este libro.

Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable. No está permitido montar el aparato en las proximidades de radiadores, radios o televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con humedad, objetos puntiagudos o con la parte trasera del aparato, ya que las altas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: Una vez colocado el aparato, el enchufe debe estar accesible.

Después de la instalación

El aparato está equipado con un cable de red y un enchufe para corriente monofásica de 230-240V ~ 50Hz.

En caso de una conexión permanente, el aparato deberá ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión deberá realizarse en un circuito eléctrico con un disyuntor para todos los polos, con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

ATENCIÓN: EL APARATO DEBE ESTAR OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

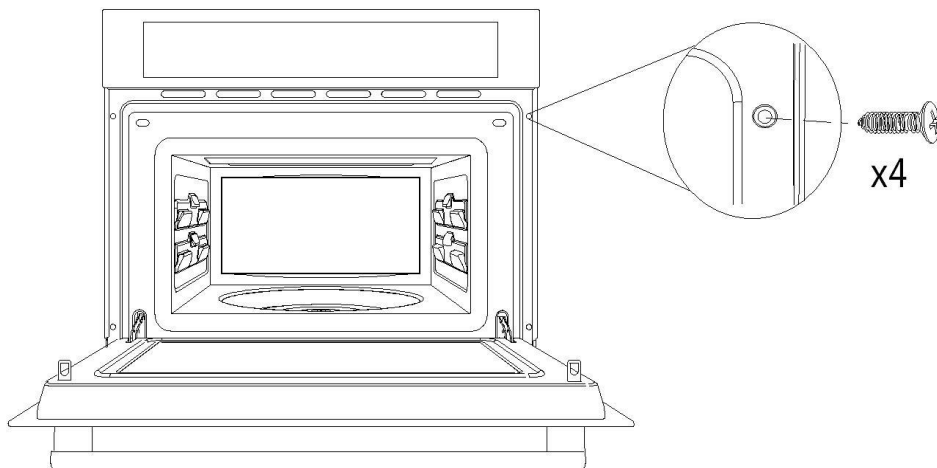
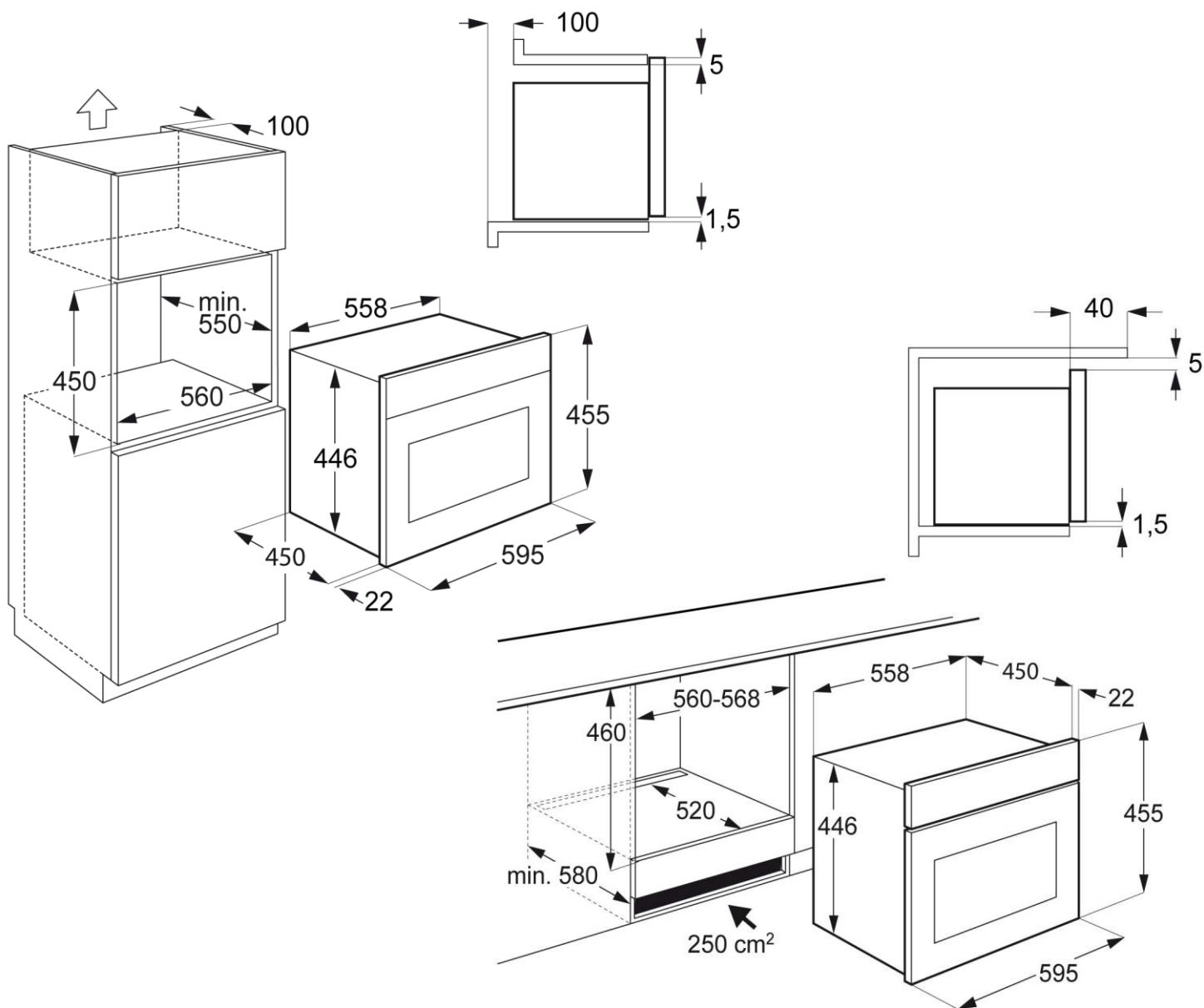
El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por posibles daños causados a personas, animales o cosas en caso de que se demuestre que no se han seguido las presentes instrucciones de instalación.

El aparato sólo funciona cuando la puerta está correctamente cerrada.

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el interior del aparato y los accesorios de acuerdo con las indicaciones sobre limpieza recogidas en el apartado "Limpieza y mantenimiento del aparato".

Durante la instalación deben seguirse las instrucciones suministradas por separado.

Installazione / Montaje



IT

- Spingere fino in fondo il forno nel vano e centrarlo.
- Aprire lo sportello e assicurare l'elettrodomestico al vano utilizzando le quattro viti fornite. Inserire le viti nei fori anteriori.

ES

- Introduzca el horno de cocción al vapor en el hueco y ajústelo.
- Abra la puerta y fije el aparato al mueble de la cocina con los cuatro tornillos suministrados como se indica en la ilustración.

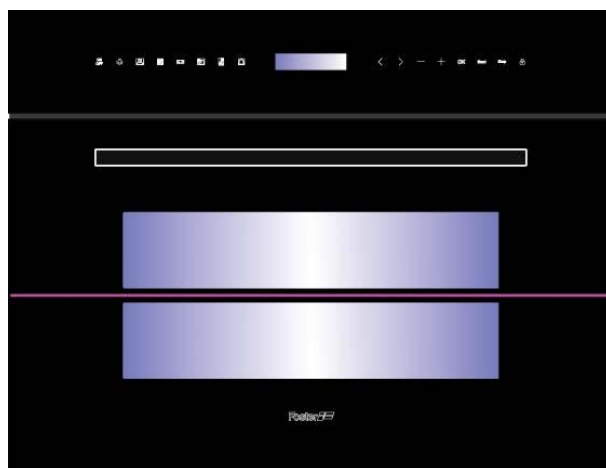
Bedienungsanweisung

DE

Instructions for use

EN

FL F46 VAPORE



Foster 

Sicherheitsinformationen.....	3
Beschreibung des Gerätes	5
Grundeinstellungen	7
Grundfunktionen.....	10
Sonderfunktionen	11
Wasser einfüllen	15
Während des Betriebes.....	16
Tabellen und Tipps	17
Wartung	22
Reinigung und Wartung des Geräts.....	25
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	26
Technische Eigenschaften.....	27
Hinweise zum Umweltschutz	28
Installationsanleitung	29
Einbau.....	58

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **FOSTER** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar www.fosterspa.com

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die ausschließliche Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Sicherheitsinformationen

- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus. Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein (z.B. durch einen Schalter, Erdung, ...).

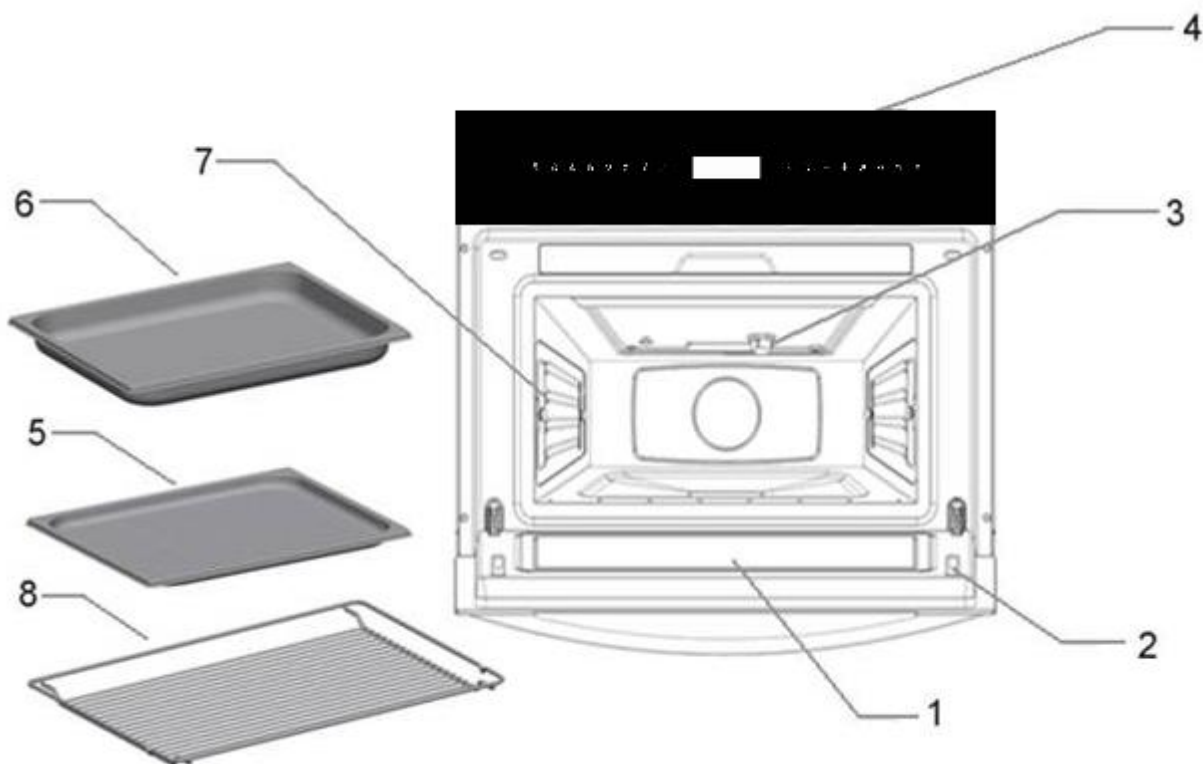
REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

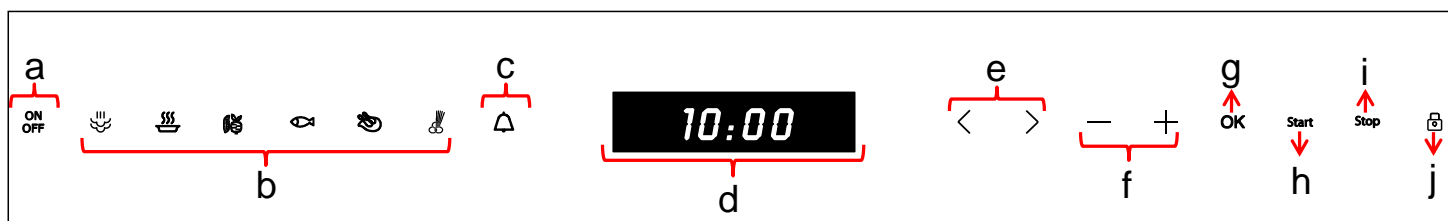
WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.







Beschreibung des Gerätes



- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. – Türglass | 5. –Gelochtes Backblech |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 6. – Backblech |
| 3. – Lampe | 7. – Seitengitter |
| 4. – Bedienblende | 8. - Rost |



- | | |
|--|--------------------------------|
| a – Ein/Aus-Taste | f – „+“ und „-“, Tasten |
| b – Funktionstasten | g – Bestätigungstaste |
| c – Timer | h – Starttaste |
| d – Display | i – Stopptaste |
| e – „Links“ und „Rechts“ Tasten | j – Verriegelungstaste |

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zubereiten und aufwärmen. Beeren entsaften. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.
	Regenerieren & Sterilisieren	Teller- und Fertiggerichte regenerieren. Gemüse und Obst sterilisieren.
	Gemüse	Verschiedene Gemüsearten zubereiten.
	Fisch	Verschiedene Fischarten zubereiten.
	Fleisch	Verschiedene Fleischarten zubereiten.
	Beilagen	Verschiedene Arten von Beilagen zubereiten.

Grundeinstellungen

Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit, die Wasserhärte und die Kalibrierung eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

Uhr einstellen



Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten **-** und **+** gleichzeitig gedrückt. Die Stundenanzeige blinkt (die Schritte 1 und 2 sind nicht erforderlich, wenn Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal anschließen oder nach einem Stromausfall).

3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** die Uhrzeit (Stunde) ein.
4. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Die Minutenanzeige blinkt.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die Uhrzeit (Minuten) ein.
6. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der **Bestätigungstaste**.

Wasserhärte einstellen



Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts notwendig ist.

Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie gleichzeitig die „<“ und „>“ Tasten (**Links** und **Rechts**). Der Härtegrad leuchtet auf dem Display auf (die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).
3. Betätigen Sie die Tasten **-** und **+**, um entsprechend der untenstehenden Tabelle den richtigen Wert einzustellen.
4. Bestätigen Sie den Wert durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Auf dem Display erscheint die Uhr.

Typ	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8	1
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	2
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	3

Einblenden/Ausblenden der Uhr



Wenn Sie die Zeitanzeige als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Halten Sie die **Bestätigungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung

Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Betrieb des Geräts zu sperren:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Halten Sie die **Verriegelungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die

Verriegelungstaste leuchtet auf und auf dem display erscheinen die Tastensymbole.

Das Gerät ist nun gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperrn des Geräts wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Grundeinstellungen

Timer

Diese Funktion ist als Hilfe bei alltäglichen Küchenarbeiten gedacht.



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Timer**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie die **Bestätigungstaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, sendet das Gerät alle 30 Sekunden ein akustisches Signal aus, und die **Timer**-Taste blinkt. Betätigen

Sie die **Timer**-Taste, um das akustische Signal abzustellen. Zeit.

Wenn der Timer arbeitet, leuchtet die Timer-Taste rot. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

folgende Anzeige:

1. Falls keine Funktion aktiv ist, erscheint auf dem Display die Timer-Anzeige und die Timer-Taste leuchtet rot.
2. Ist eine Funktion aktiv, erscheinen auf Display und Tasten die normalen Funktionseinstellungen. Betätigen Sie die Timer-Taste, um die verbleibende Zeit zu prüfen. Auf dem Display erscheint kurzzeitig der Timer und kehrt nach fünf Sekunden bzw. bei nochmaliger Betätigung der Timer-Taste wieder zu den normalen Funktionsanzeigen zurück. Während der Timer-Anzeige kann die verbleibende Zeit mithilfe der Tasten **-** und **+** verstellt werden.

Dampfgaren

Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zu Garen. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Dampfgarer**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten..

Aufwärmen & Sterilisieren



Verwenden Sie diese Funktion, um Tellergerichte und Fertiggerichte aufzuwärmen oder Obst zu sterilisieren und einzukochen.

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Aufwärmen & Sterilisieren**. Die entsprechende Leuchte blinkt.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Hinweise
R 01	Tellergerichte	100°C	13	
R 02	Fertiggerichte / TK	100°C	18	Von dem Behälter den Deckel entfernen und auf den Rost in das Gerät stellen.
R 03	Bohnen	100°C	35	Sterilisieren:
R 04	Kirschen	80°C	35	Die Zeiten und Temperaturen
R 05	Pflaumen	90°C	35	beziehen sich auf 1l Einmachgläser.

Sonderfunktionen

Gemüse



Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Gemüsearten.

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Gemüsezubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Gemüseart	Temperatur °C	Zeit (min)
A 01	Broccoli / Röschen, Fenchel/Streifen, Sellerie/Streifen, Auberginen/Scheiben, Zucchini/Scheiben	100°C	20
A 02	Blumenkohl / Röschen, Fenchel/halbiert, Kohlraben/Stifte, Karotten/Scheiben, Stangensellerie/Scheiben	100°C	25
A 03	Kartoffeln / Stücke, Kartoffeln ganz/sehr klein, Rosenkohl/klein, Bohnen/sehr fein	100°C	25
A 04	Kaiserschoten, Paprikaschoten/Streifen, Peperoni, Pilze/Viertel, Porree/Stücke, Spinat	100°C	15
A 05	Spargel, Erbsen,	100°C	30

DE Sonderfunktionen

Fisch



Benutzen Sie diese Funktion, um die Fischarten der Tabelle zuzubereiten.

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Fischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme für Fisch.

Programm	Fischart	Temperatur °C	Zeit (min)
B 01	Forelle	80°C	25
B 02	Garnelen	90°C	15
B 03	Fischfilet	80°C	18
B 04	Muscheln	100°C	25
B 05	Hummer / TK	100°C	30

Sonderfunktionen

Fleisch

Benutzen Sie diese Funktion, um die Fleischarten der Tabelle zuzubereiten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Taste **Fleisch**. Die Funktionstaste leuchtet.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme für das Fleisch.

Programm	Fleischart	Temperatur °C	Zeit (min)
C 01	Hähnchenbrust	100 ° C	30
C 02	Kasseler / Stück	100 ° C	45
C 03	Putenschnitzel	100 ° C	20
C 04	Schweinefilet / ganz	100 ° C	25
C 05	Würstchen / Wiener	90°C	15

Beilagen

Benutzen Sie diese Funktion, um Beilagen zuzubereiten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Beilagen**.
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>** um in die Betriebsdauer Funktion zu kommen
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein.
6. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
7. Drücken Sie die Taste **Start**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

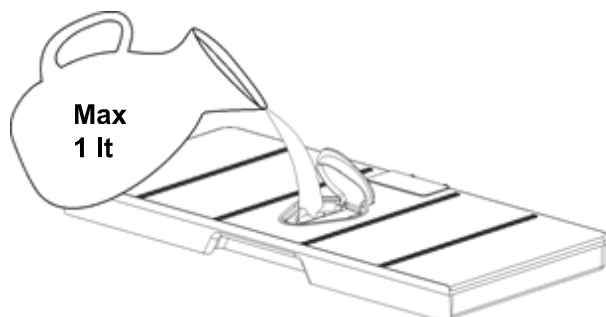
Programm	Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)
D 01	Dampfnudeln	100 °C	20
D 02	Hefeklöße	100 °C	25
D 03	Serviettenkloß	100 °C	30
D 04	Reis	100 °C	35
D 05	Linsen	100 °C	40

Wasser einfüllen

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l



Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Achtung! Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP“.

Wassertankanzeige

Wenn der Wassertank entfernt oder falsch platziert ist, steht auf der Wasserstandanzeige *RES*“.

Um den Hinweis zu löschen, schieben Sie der Wassertank korrekt ein.

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät. Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stop** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Stopp** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht „**VAP**“ auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- **Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.**
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. **Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls sie eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Dauer und Temperatur) können gerändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Um die Dauer zu ändern, drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten. Die neue definierte Dauer ist sofort gültig.
2. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Temperaturwahl Taste, die entsprechende Anzeige und Leuchte blinken. Drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten um die Parameter zu ändern. Zur Bestätigung die Temperaturwahl Taste drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **Stopp**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint „End“.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Stopp**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Die Signale wiederholen sich alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die **Stopp**-Taste gedrückt wird.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wenn auf der Anzeige „**DEP**“ erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

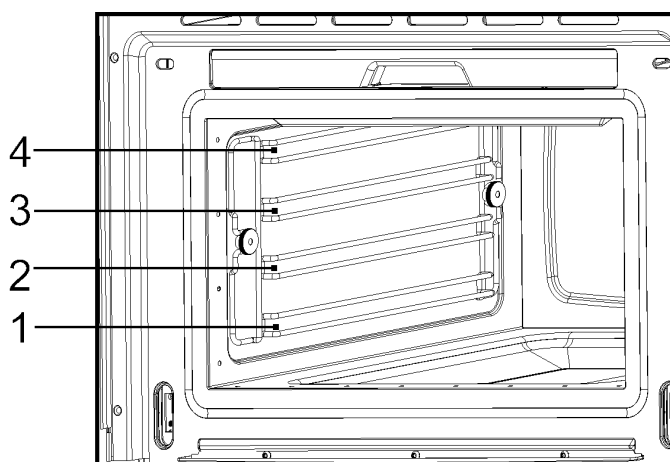
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B. Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genauere Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Fisch

Fisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	90	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	90	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	gelocht	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brûlée		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree	1000-1200 g	100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Tabellen und Tipps

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubleiste von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Leiste von unten wird der ungelochte- oder gelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Reinigung des Innenraums

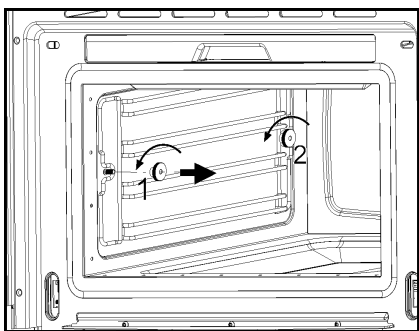
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen. Anschließend trocken wischen.

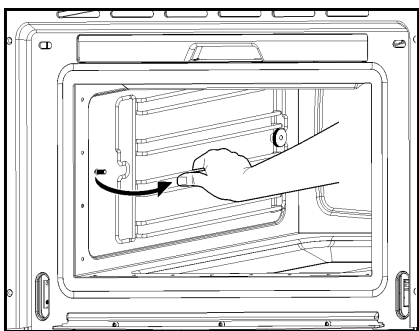
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werden. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

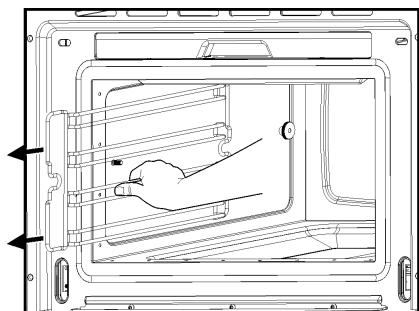
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.

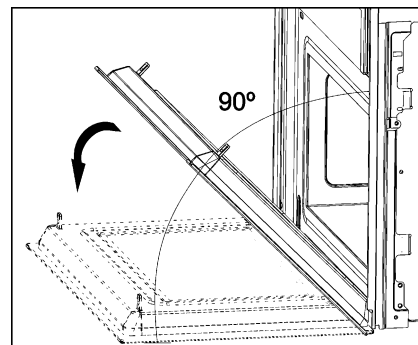


Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

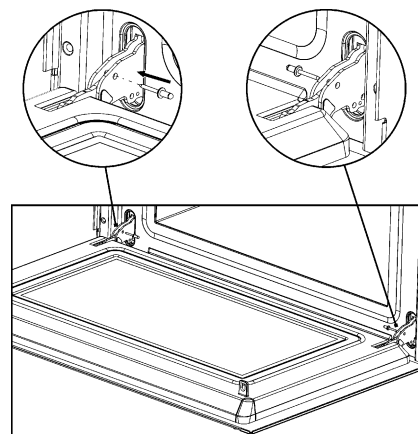
Die Rändelmutter 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

Die Gerätetür herausnehmen

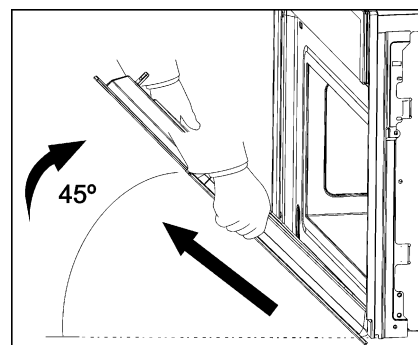
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



3. Die Tür mit beiden Händen seitlich fassen und halb schließen. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Wartung

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Drei Betriebsstunden bevor Ende, erscheint die Entkalkungsleuchte. Falls die Entkalkung in dieser bestimmten Zeit nicht durchgeführt wird, fängt dieselbe an zu blinken. Bei einer nicht Entkalkung in den darauf folgenden drei Betriebsstunden, führt es zu einen blockieren des Betriebssystems.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken geeignete Entkalkungsmittel (wie z.B. **durgol®**).

Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Entkalkungsprozess



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschalteten Bereich sein. Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie 5 Sekunden lang die „Links“ und „Rechts“ Tasten gleichzeitig. Auf der Anzeige erscheint „**CAL**“ und ein Signal ertönt.
(Falls Sie das Prozess abbrechen möchten, in diesem Moment, die Stopp Taste drücken.)
3. Drücken Sie die **Start** Taste.
4. Die Anzeige zeigt „**0.5L**“, den Wassertank entnehmen
5. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
6. Drücken Sie die **Start** Taste. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 45 Min.

7. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
8. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
9. Drücken Sie die **Start** Taste. Die erste Spülung beginnt.
10. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay wieder „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
11. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die **Start** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „**End**“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselreichen Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet, so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich und macht die Garantie des Produktes ungültig.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

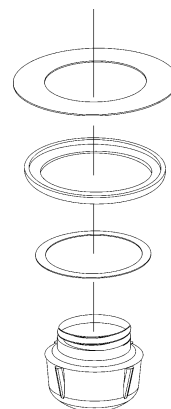
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**
 - Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
 - Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.
- **Falls auf der Anzeige "Err_" erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.**

- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem.
 - Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**
 - Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Anzeigen

Anzeigen			Beschreibung
Display 1	Display 2	Display 3	
Entkalkung			
1		(Uhr)	Weiches Wasser.
2	---		Mittelhartes Wasser.
3	---		Hartes Wasser.
CAL	---		Gerät muss Entkalkt werden. Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.5L	---	(Uhr)	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0L	---	(Uhr)	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank			
rES	---/(Temperatur oder Lebensmittelgruppe)	(Uhr oder Zeitdauer)	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	---	(Uhr)	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Dampf Reduktion			
VAR	---	(Uhr)	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PUMP	---	(Uhr)	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heißen Wassers zum Wassertank.
FULL	---	(Uhr)	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
System Warnungen			
---	LAMP	(Uhr)	Beschädigte Lampe.
---	HOT	(Uhr)	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.
---	Err1	(Uhr)	Fehler im Drucksensor.
---	Err2	(Uhr)	Fehler im Temperatursensor der Ofen.
---	Err3	(Uhr)	Fehler im Temperatursensor der Kessel.
---	Err4	(Uhr)	Fehler in den Ebenedetektoren des Kessels.
---	Err6	(Uhr)	Fehler in den Wasserpumpe.

Spezifikation

- Wechselspannung (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 35 l
- Gewicht..... 32 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltgeräte geeignet ist. Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes“.

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Safety Information	31
Description of your oven.....	33
Basic settings	35
Basic functions	38
Special Functions	39
Water feeding	43
When the oven is working.....	44
Usage, Tables and Tips	45
Care and maintenance	50
Oven Cleaning.....	53
What should I do if the oven doesn't work?	54
Technical characteristics	55
Environmental protection	56
Installation instructions	57
Installation.....	58

Dear Customer:

Thank you for choosing this **FOSTER** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the Steam oven to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.fosterspa.com

Safety Information



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used exclusively in household applications.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!

Safety Information

- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.
- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors.
- Anti-shock protection must be provided by the installation (eg. Circuit breaker, grounding, ...).

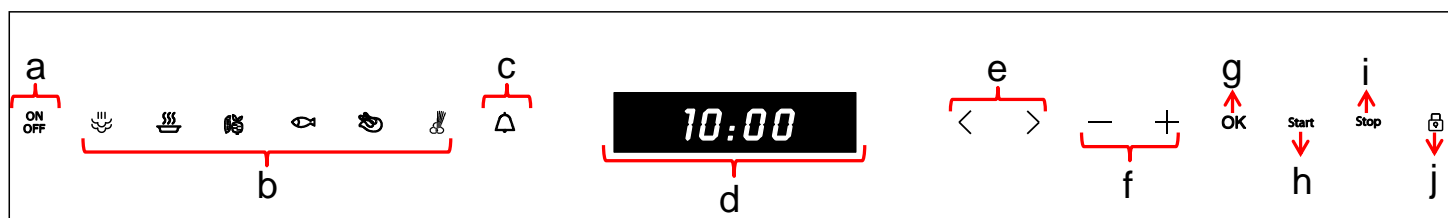
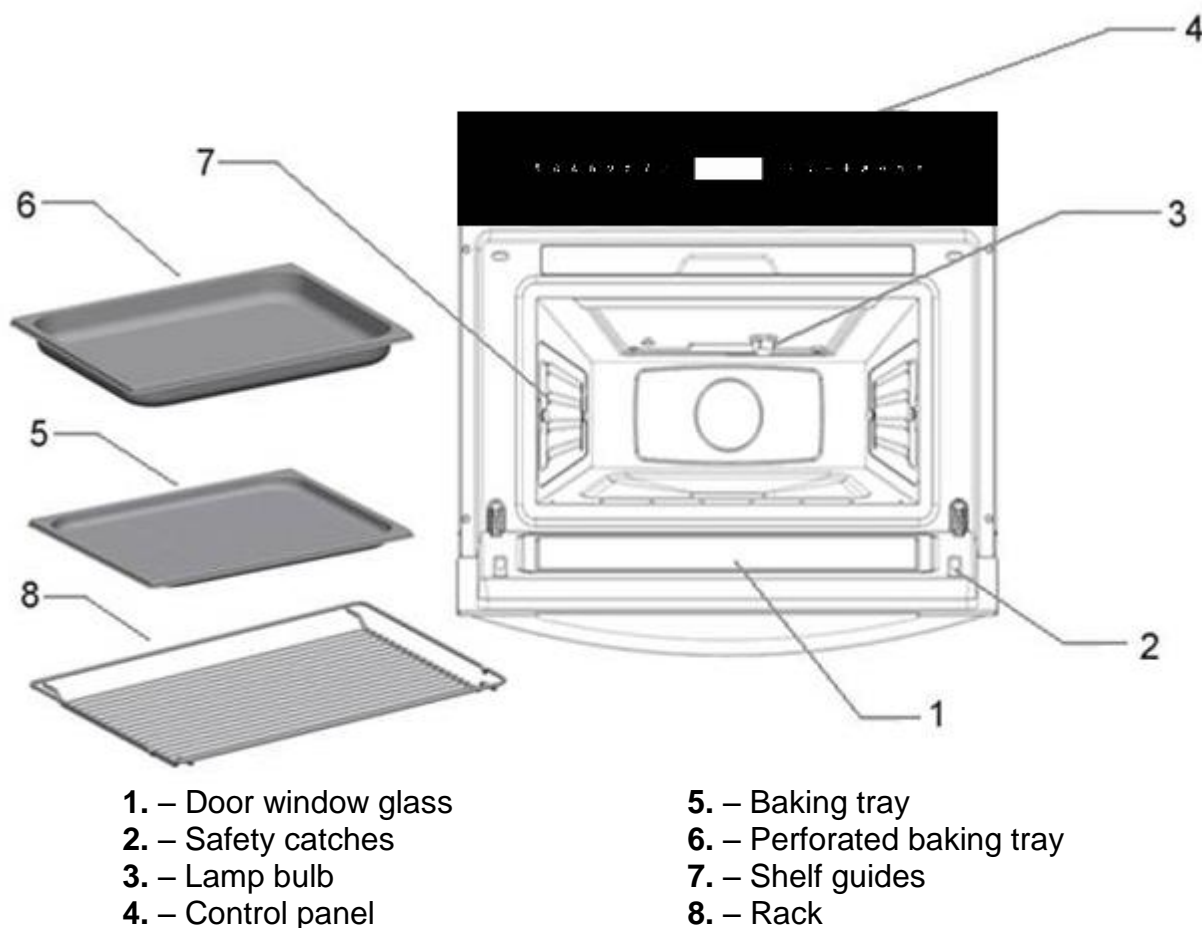
CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

REPAIRS

- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.







Description of your oven



- a. – ON / OFF key
- b. – Function Keys
- c. – Timer key
- d. – Display
- e. – “Left” and “Right” key

- f. – “-” and “+” key
- g. – “OK” key
- h. – “Start” key
- i. – “Stop” key
- j. – “Safety Block” key

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	Cooking Vegetables	Cooking different types of vegetables.
	Cooking Fish	Cooking different types of fish.
	Cooking Meat	Cooking different types of meat.
	Side Dishes	Cooking different types of side dishes.

Basic settings

Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock, the water hardness parameter and the Calibration is set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Setting the clock

The clock display will flash if your appliance is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:



To set the clock, proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Hold down the **“-”** and **“+”** keys simultaneously. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **“-”** and **“+”** keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the **“-”** and **“+”** keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Water Hardness setting



The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“<”** and **“>”** keys (**“Left”** and **“Right”**) at the same time. The hardness level will start to flash on the display (steps 1 and 2 are not necessary if your microwave oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **“-”** and **“+”** keys to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
4. Press the **“OK”** key to set the parameter. The display shows the clock.

Basic settings

Type	Water hardness			Display	
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]		German deg. [°dH]
Soft water	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
Medium water	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
Hard water	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

Hiding/Displaying the Clock



If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.

2. Press the “**OK**” key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



To block the oven proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.

2. Hold down the “**Safety Block**” key for 3 seconds. The “**Safety Block**” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked.

To unblock the oven repeat the above procedure.

Basic settings

Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.



To set the Timer proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“Timer”** function key
3. Press the **“-”** and **“+”** keys to set the desired time.
4. Press the **OK** key. The timer will start to countdown.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds and the **Timer** key will flash. Press the **Timer** key to cancel the beeps.

While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:

1. If there is no function running the display shows the Timer counting-down and the Timer key is red.
2. If there is an active function, the display and keys show the normal function parameters. To check the Timer's remaining time press the Timer key. The display will briefly show the Timer and resume the function indications after 5 seconds or once the Timer key is pressed again. While the Timer is shown the remaining time can be changed with the **“-”** and **“+”** keys as described above.

Basic functions

Steam function

Use this function to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Steam Function**” key. The function key lights up.
3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional.

Please jump to point 7 if you don't want to set duration.

6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**-**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Regenerating & Sterilising



Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Regenerating & Sterilising**” key. The function key lights up.
3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional.

Please jump to point 7 if you don't want to set duration.

6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**-**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)	Instructions
R 01	Plate dishes	100°C	13	
R 02	Ready-made meals / frozen	100°C	18	Remove lid from container and put on rack.
R 03	Beans	100°C	35	Sterilising:
R 04	Cherries	80°C	35	The times and temperatures
R 05	Plums	90°C	35	refer to 1L preserving jars.

Special Functions

Cooking Vegetables

Use this function cook the vegetables described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Vegetables**” key. The function key lights up.
3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**-**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cooking Vegetables programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Type of Vegetable	Temperature °C	Time (min)
A 01	Broccoli / florets	100°C	20
A 02	Cauliflower / florets	100°C	25
A 03	Potatoes / pieces	100°C	25
A 04	Snow peas	100°C	15
A 05	Asparagus	100°C	25

Special Functions

Cooking Fish

Use this function cook the fish types described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
 2. Press the “**Cooking Fish**” key. The function key lights up.
 3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the temperature.
 4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
 5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional.
 6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**-**” and “**+**” keys to set a different value.
 7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.
- Please jump to point 7 if you don't want to set duration.

Programme	Type of Fish	Temperature °C	Time (min)
B 01	Trout	80°C	25
B 02	Shrimp	90°C	15
B 03	Fish filet	80°C	18
B 04	Mussels	100°C	25
B 05	Lobster	100°C	30

Special Functions

Cooking Meat

Use this function cook the meat types described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Meat**” key. The function key lights up.
3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don't want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**-**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Programme	Type of Meat	Temperature °C	Time (min)
C 01	Chicken breast	100 °C	30
C 02	Smoked pork loin / pieces	100 °C	45
C 03	Turkey escalope	100 °C	20
C 04	Pork filet, whole	100 °C	25
C 05	Vienna sausages	90 °C	15

Special Functions

Cooking Side Dishes

Use this function cook the foods described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Side Dishes**” key. The function key lights up.
3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the temperature.
4. Press the “**>**” button to insert the time definitions.
5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don't want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**-**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

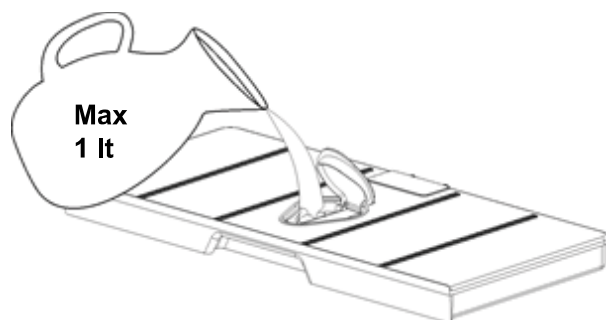
Programme	Type of Food	Temperature °C	Time (min)
D 01	Sweet yeast dumpling	100 °C	20
D 02	Yeast dumpling	100 °C	25
D 03	Napkin dumpling	100 °C	30
D 04	Rice	100 °C	35
D 05	Lentils	100 °C	40

Water feeding

Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).



Refilling the water

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the message meaning that the water tank is empty.

Warning! Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows "PUMP".

This message stays on until the temperature of the water reaches 75° C before it can be pumped back to the water tank.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message "DEP" requiring the following actions:

1. Remove and empty the water tank.
2. Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
3. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning "DEP".

This warning can be cleared by pressing the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Stop** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

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

At this point:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. **Danger of burning!**
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press “+” and “-” keys. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the temperature, press the Temperature Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the “+” and “-” keys and confirm by pressing the Temperature Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear 3 beeps and the message “End” will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word “End”.

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

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

When the display shows the word “DEP”, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip, reducing the residual water in the appliance. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

Usage, tables and tips

Use of accessories

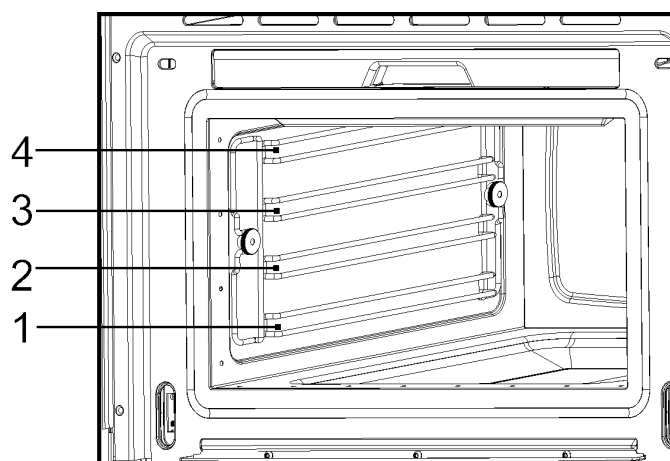
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



Fish

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perforated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Usage, tables and tips

Meat

Meat	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Eggs

Eggs	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Rack	2
Eggs, hard	100	15	Rack	2
Eggs, soft	100	10-12	Rack	2

Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

Usage, tables and tips

Vegetables

Vegetables		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Usage, tables and tips

Desserts

Desserts	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Rack	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1

Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Rack	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Rack	2
Ready-made meals		100	15-20	Rack	2

Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Rack	2

Usage, tables and tips

Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Rack	2
Bread		100	10-25	Rack	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the grill always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two grills.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

One example: Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

Care and maintenance

Cleaning the cooking space

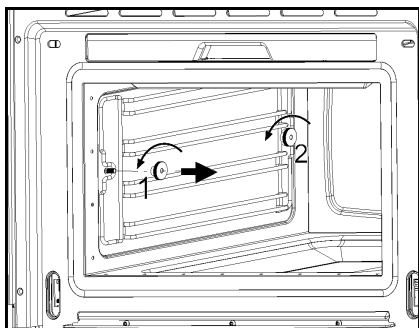
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

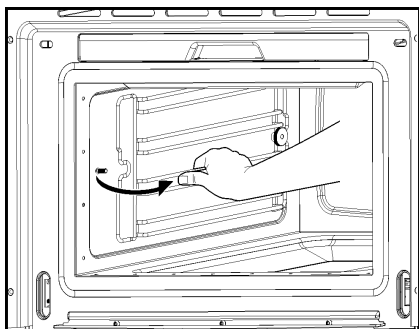
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

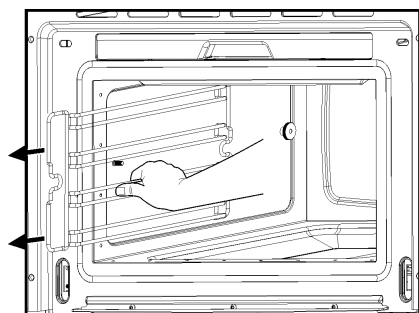
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



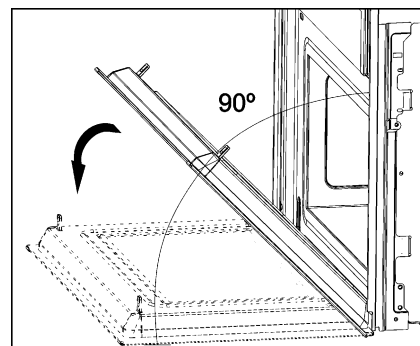
Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



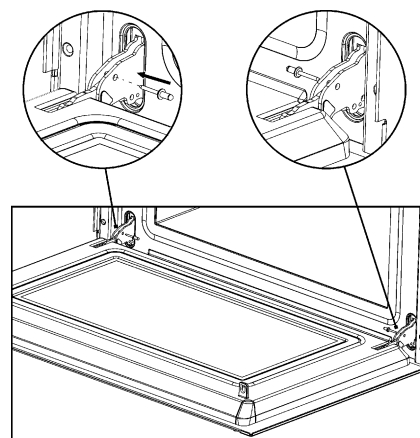
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

Removing the appliance door

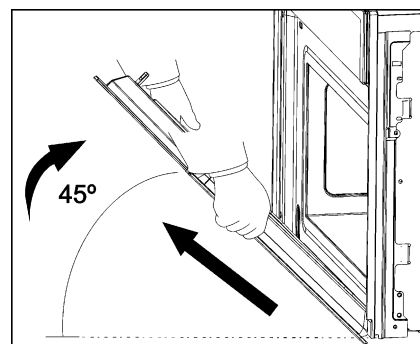
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Care and maintenance

Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4x30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descal after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descal light stays on. If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descal light starts to flash. If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descal light stays on and the display shows "CAL" blinking.

IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.

Suitable descaling solutions

For descaling, use suitable products (as for example the descaling solution **durgol®**).

This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven's internal circuit.

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

Descaling procedure



Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted and it takes about 45 minutes.

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Left**” and “**Right**” keys at the same time for 5 seconds. The display shows “**CAL**” and there is an intermittent beep.
(If you wish to cancel the descale process at this stage press the “**Stop**” key.)
3. Press the **Start** key.
4. When the display shows “**0.5L**”, remove the water tank.
5. Pour 0,5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press the “**Start**” key. The Descale cycle is initiated and takes about 45 minutes.

7. When the display shows “**1.0L**” flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
8. Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.
9. Press the “**Start**” key. The first rinsing cycle starts.
10. When the display again shows “**1.0L**” flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
11. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the “**Start**” key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows “**End**”.
14. Remove, empty and dry the water tank.

Oven cleaning

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous and will void the warranty of the product.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

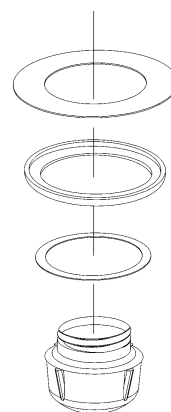
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
 - It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g, by the water pumps in the steam generator.
 - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
 - These noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have selected the correct operating times and temperature setting.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**

- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.
 - The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
 - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the light bulb **(2)**. Warning! **The bulb may be very hot.**
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Displays

Displays			Description
Display 1	Display 2	Display 3	
Descaling			
1			Soft water.
2	---		Medium water.
3	---	(clock)	Hard water.
CAL	---		Appliance must be descaled. Flashing – descaling starts.
0.5L	---	(clock)	Feed 0.6 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	---	(clock)	Feed 1 litre cold water into the water tank for rinsing.
Water tank			
rES	---/(Temperature or foodstuff group)	(Clock or time setting)	Indication that water tank is missing.
dEP	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Steam reduction			
VAP	---	(Clock)	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	---	(Clock)	Indication that cold water is entering the boiler and hot water is being pumped to the water tank.
FULL	---	(Clock)	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
System warnings			
---	LAMP	(Clock)	Damaged lamp.
---	HOT	(Clock)	Temperature in the PCB is too high.
	Err1	(Clock)	Error in the pressure sensor.
	Err2	(Clock)	Error in the oven's temperature sensor.
	Err3	(Clock)	Error in the boiler's temperature sensor.
	Err4	(Clock)	Error in the boiler's level detectors.
	Err6	(Clock)	Error in the water pump.

Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D) 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D) 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. 35 l
- Weight 32 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging



The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

If the oven is to be installed on a permanent basis it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

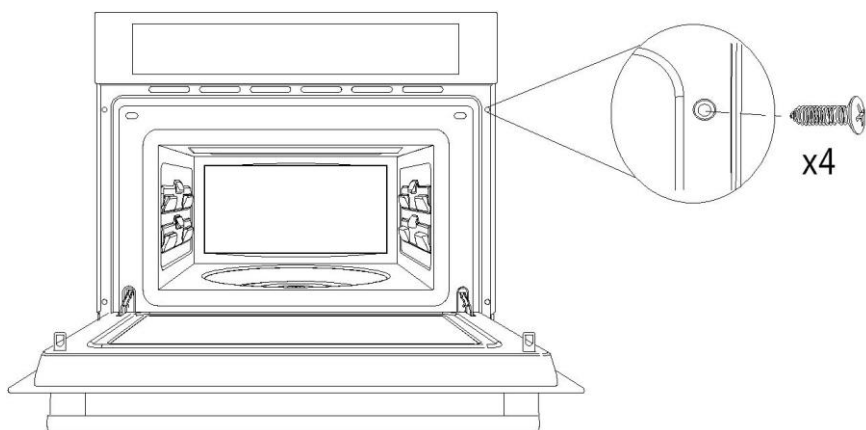
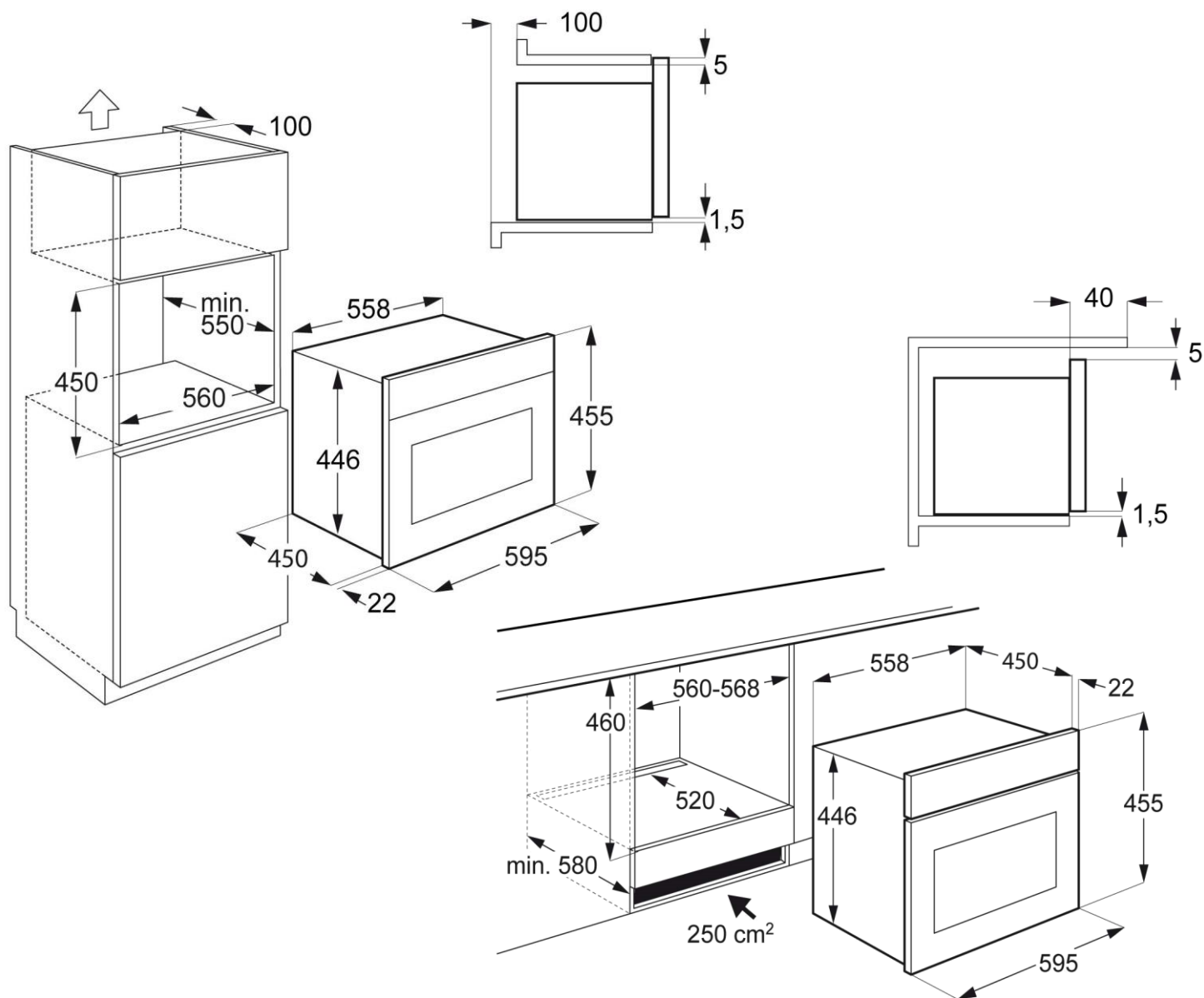
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the "Oven cleaning" section."

During installation, follow the instructions supplied separately.



DE

- Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

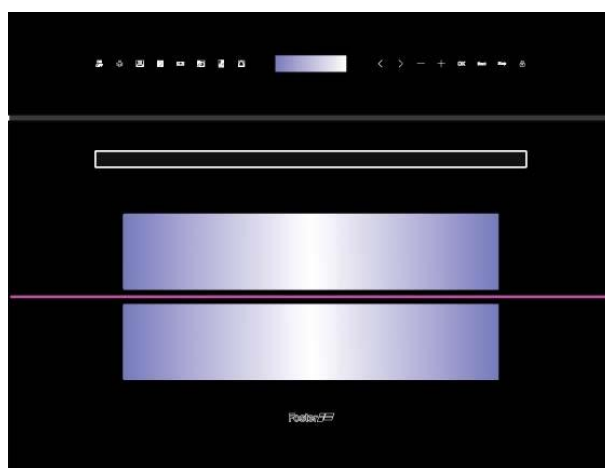
Mode d'emploi

FR

Gebruiksaanwijzing

NL

FL F46 VAPORE



Foster 

Consignes de sécurité.....	3
Description de l'appareil	5
Installation de base	7
Fonctions de base	10
Fonctions spéciales	11
Alimentation en eau.....	15
Pendant le fonctionnement du four.....	16
Tableaux et conseils.....	17
Entretien	22
Nettoyage et maintenance de l'appareil.....	25
Que faire en cas de dysfonctionnement ?.....	26
Caractéristiques techniques	27
Instructions pour la protection de l'environnement	28
Instructions d'installation	29
Encastrement	58

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **FOSTER**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez ce four à vapeur à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel !

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.fosterspa.com

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES **AVERTISSEMENT! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité."
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons.
- L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!

Consignes de sécurité

- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs
- de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Protection anti-choc doit être fournie par l'installation (par exemple: disjoncteur, mise à la terre, ...).

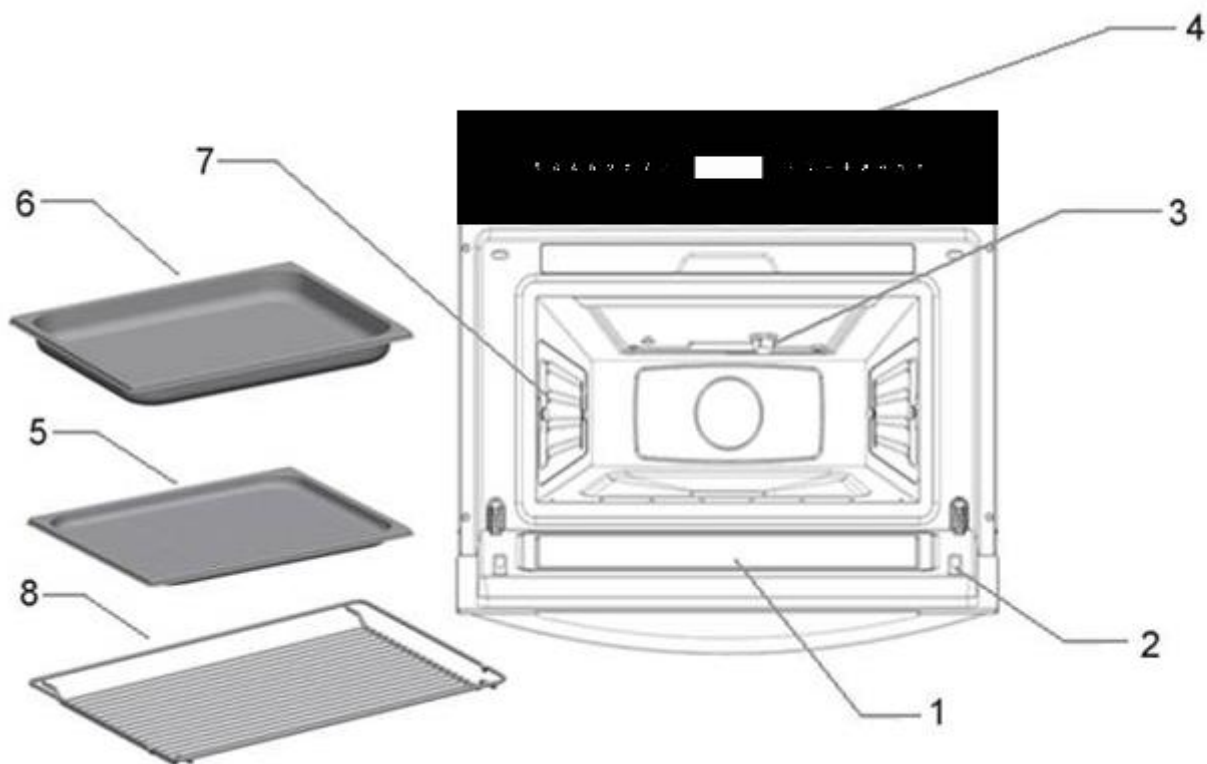
NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four."

RÉPARATION

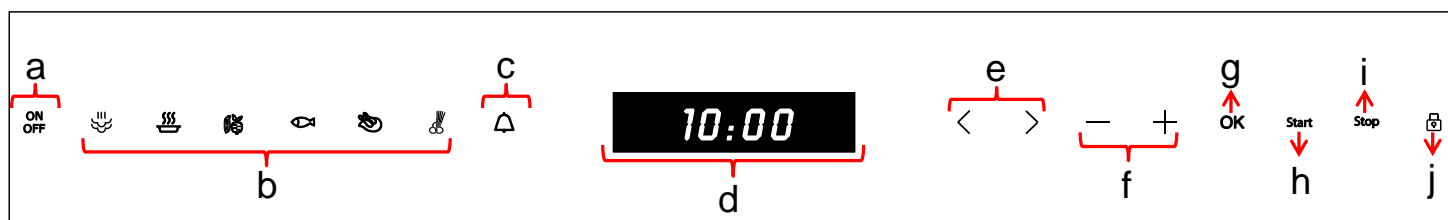
- **AVERTISSEMENT:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Description de l'appareil



- 1. – Porte vitrée
- 2. – Fermetures de sécurité
- 3. – Lampe
- 4. – Panneau de contrôle







- 5. – Bac de cuisson
- 6. – Bac de cuisson perforé
- 7. – Supports latéraux
- 8. – Grille



- a. – Touche ON/OFF
- b. – Touches de fonction
- c. – Touche Minuterie
- d. – Affichage
- e. – Touche “Gauche” et “Droite”

- f. – Touches “-” et “+”
- g. – Touche “OK”
- h. – Touche “Start”
- i. – Touches “Stop”
- j. – Touche “Blocage de Sécurité”

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Aliments
	Vapeur	Cuisson de toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Extraction du jus des baies. Action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.
	Régénération & stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.
	Cuisson des légumes	Cuisson de différents types de légumes.
	Cuisson du poisson	Cuisson de différents types de poissons.
	Cuisson de la viande	Cuisson de différents types de viandes.
	Plats d'accompagnement	Cuisson de différents types de plats d'accompagnement.

Installation de base

Installation initiale

Après raccordement à la ligne de votre four à vapeur ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure n'est pas correcte. Le four ne fonctionnera

pas jusqu'à ce que l'heure, le paramètre de dureté de l'eau et la calibration ne soient réglés.

Pour régler l'heure et le paramètre de dureté de l'eau, suivez les consignes mentionnées dans les chapitres suivants.

Réglage de l'heure



1. Appuyez sur la touche **“On/Off”** pour allumer le four.
2. Maintenez simultanément appuyées les touches **“-”** et **“+”**. Les chiffres des heures clignoteront (les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires lors du premier raccordement à la ligne du four ou après une coupure de courant).
3. Appuyez sur les touches **“-”** and **“+”** pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer l'heure. Les chiffres des minutes clignoteront.
5. Appuyez sur les touches **“-”** et **“+”** pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer les minutes.

Réglage de la dureté de l'eau



L'appareil est équipé d'un système qui détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire.

Le système peut être optimisé pour les foyers disposant d'une eau très douce (même si celle-ci résulte de l'utilisation d'un adoucisseur d'eau) et disposant d'une eau très dure, en changeant les réglages de la dureté de l'eau de l'utilisateur (voir le tableau ci-dessous).

Pour régler les paramètres de dureté de l'eau, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **“On/Off”** pour allumer le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches **« < »** et **« > »** (**“Gauche”** et **“Droite”**). Le niveau de la dureté clignotera sur l'affichage détartrage (les étapes 1 et 2 ne sont pas nécessaires lors du premier raccordement à la ligne du micro-ondes ou après une coupure de courant).
3. Appuyez sur les touches **“-”** et **“+”** pour régler correctement le paramètre de dureté de l'eau, en fonction du tableau ci-dessous.
4. Appuyez sur la touche **“OK”** pour régler le paramètre. L'affichage montre l'heure.

Installation de base

Le tableau suivant indique les définitions des différents degrés de dureté de l'eau.

Type	Dureté de l'eau				Affichage
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]	
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8	1
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20	2
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28	3

Masquer/Afficher l'heure



Si l'affichage de l'heure ne vous convient pas, vous pouvez le masquer en procédant de la manière suivante :

1. Appuyez sur la touche "**On/Off**" pour allumer le four.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche "**OK**". L'affichage s'effacera.

Si vous voulez à nouveau voir l'affichage de l'heure, répétez la procédure ci-dessus.

Blocage de sécurité



Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter que les enfants ne l'utilisent).

Pour bloquer le four, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche "**On/Off**" pour allumer le four.
2. Maintenez appuyée la touche "**Blocage de Sécurité**" pendant 3 secondes. La touche "Blocage de Sécurité" s'allume et l'affichage montre des symboles clé.

Le four ne fonctionnera plus jusqu'à ce qu'il soit débloqué.

Pour débloquer le four, répétez la procédure ci-dessus.

Installation de base

Minuterie



Utilisez cette fonction comme une aide dans vos tâches culinières quotidiennes.

Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche “**On/Off**” pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche “**Timer**” (**Minuterie**).
3. Appuyez sur les touches “**-**” et “**+**” pour régler l’heure souhaitée.
4. Appuyez sur la touche **OK**. La minuterie commencera à décompter.

Quand le temps indiqué s’est écoulé, le four émettra trois bips qui se répéteront toutes les 30 secondes et la touche « **Timer** » (**Minuterie**) clignotera. Appuyez sur la touche « **Timer** » (**Minuterie**) pour supprimer les bips.

Pendant le fonctionnement de la Minuterie, la touche «Timer» (Minuterie) est rouge. L’affichage et les voyants indiquent les éléments suivants :

1. En l’absence d’autres fonctions, l’affichage indique le décompte de la Minuterie et la touche Timer (Minuterie) est rouge.
2. Si une fonction est active, l’affichage et les touches indiquent les paramètres normaux de fonction. Pour vérifier le temps qu’il reste, appuyez sur la touche Timer (Minuterie). L’affichage indiquera brièvement la minuterie et les indications de la fonction s’afficheront à nouveau après 5 secondes ou une fois que la touche Timer (Minuterie) aura été appuyée. Tandis que la minuterie est indiquée, le temps restant peut être changé grâce aux touches “**-**” et “**+**”, décrites ci-dessus.

Fonctions de base

Vapeur

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction " Vapeur ". La touche devient rouge.
3. Appuyez sur les touches "–" et "+" pour régler la Température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche ">" pour entrer les paramètres de temps.
5. Appuyez sur les touches "–" et "+" si vous prétendez régler le Temps de Fonctionnement.
6. Si vous souhaitez changer n'importe lequel des paramètres ci-dessus, appuyez sur les touches "<" ou ">" pour sélectionner le paramètre, puis appuyez sur les touches "+" et "–" pour régler une valeur différente.
7. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Régénération & Stérilisation

Utilisez cette fonction pour régénérer des plats et des plats préparés ou pour stériliser et cuisiner des fruits.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction " Régénération & Stérilisation ". La touche devient rouge.
3. Appuyez sur les touches "–" et "+" pour régler la Température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche ">" pour entrer les paramètres de temps.
5. Appuyez sur les touches "–" et "+" si vous prétendez régler le Temps de Fonctionnement.
6. Si vous souhaitez changer n'importe lequel des paramètres ci-dessus, appuyez sur les touches "<" ou ">" pour sélectionner le paramètre, puis appuyez sur les touches "+" et "–" pour régler une valeur différente.
7. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programme	Type de nourriture	Température °C	Temps (min)	Instructions
R 01	Plats	100°C	13	
R 02	Plats préparés / congelés	100°C	18	Retirez le couvercle du récipient et positionner le sur la grille.
R 03	Haricots	100°C	35	Stérilisation :
R 04	Cerises	80°C	35	Les temps et températures sont basés sur des récipients de 1L.
R 05	Prunes	90°C	35	

Fonctions spéciales

Cuisson des légumes

Utilisez cette fonction pour la cuisson des légumes selon le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche “On/Off” pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction “ **Cuisson des légumes**”. La touche devient rouge.
3. Appuyez sur les touches “-” et “+” pour régler la Température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche “>” pour entrer les paramètres de temps.
5. Appuyez sur les touches “-” et “+” si vous prétendez régler le Temps de Fonctionnement.
6. Si vous souhaitez changer n’importe lequel des paramètres ci-dessus, appuyez sur les touches “<” ou “>” pour sélectionner le paramètre, puis appuyez sur les touches “+” et “-” pour régler une valeur différente.
7. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner les légumes, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s’assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de légumes	Température °C	Temps (min)
A 01	Brocoli / fleurette	100°C	20
A 02	Chou-fleur / fleurette	100°C	25
A 03	Pommes de terre / morceaux	100°C	25
A 04	Pois	100°C	15
A 05	Asperges	100°C	25

Fonctions spéciales

Cuisson du poisson

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de poissons décrits dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction " **Cuisson des Poisson**". La touche devient rouge.
3. Appuyez sur les touches "–" et "+" pour régler la Température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche ">" pour entrer les paramètres de temps.
5. Appuyez sur les touches "–" et "+" si vous prétendez régler le Temps de Fonctionnement.
6. Si vous souhaitez changer n'importe lequel des paramètres ci-dessus, appuyez sur les touches "<" ou ">" pour sélectionner le paramètre, puis appuyez sur les touches "+" et "–" pour régler une valeur différente.
7. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner le poisson, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de poisson	Température °C	Temps (min)
B 01	Truite	80°C	25
B 02	Crevette	90°C	15
B 03	Filet de poisson	80°C	18
B 04	Moules	100°C	25
B 05	Homard	100°C	30

Fonctions spéciales

Cuisson de la viande

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de viande décrits dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction " **Cuisson de la viande**". La touche devient rouge.
3. Appuyez sur les touches "–" et "+" pour régler la Température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche ">" pour entrer les paramètres de temps.
5. Appuyez sur les touches "–" et "+" si vous prétendez régler le Temps de Fonctionnement.
6. Si vous souhaitez changer n'importe lequel des paramètres ci-dessus, appuyez sur les touches "<" ou ">" pour sélectionner le paramètre, puis appuyez sur les touches "+" et "–" pour régler une valeur différente.
7. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programme	Type de viande	Température °C	Temps (min)
C 01	Blanc de poulet	100 °C	30
C 02	Bacon / morceaux	100 °C	45
C 03	Escalope de dinde	100 °C	20
C 04	Filet de porc, entier	100 °C	25
C 05	Saucisses de Vienne	90 °C	15

Fonctions spéciales

Garniture

Utilisez cette fonction pour cuisiner la nourriture décrite dans le tableau ci-dessous.



1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de fonction " **Garniture**". La touche devient rouge.
3. Appuyez sur les touches "–" et "+" pour régler la Température souhaitée.
4. Appuyez sur la touche ">" pour entrer les paramètres de temps.
5. Appuyez sur les touches "–" et "+" si vous prétendez régler le Temps de Fonctionnement.
6. Si vous souhaitez changer n'importe lequel des paramètres ci-dessus, appuyez sur les touches "<" ou ">" pour sélectionner le paramètre, puis appuyez sur les touches "+" et "–" pour régler une valeur différente.
7. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

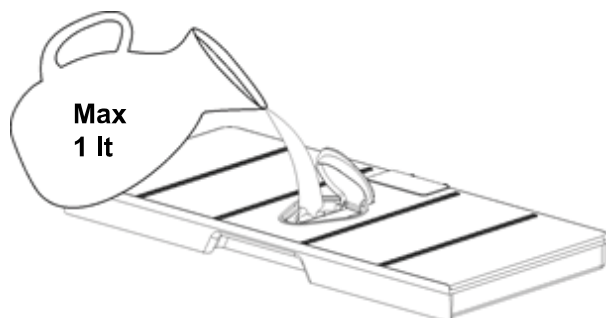
Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner & décongeler, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de nourriture	Température °C	Temps (min)
D 01	Quenelle à la levure	100°C	20
D 02	Quenelle à la levure	100°C	25
D 03	Quenelle enveloppée	100°C	30
D 04	Riz	100°C	35
D 05	Lentilles	100°C	40

Alimentation en eau

Remplir le réservoir d'eau

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau, en utilisant de l'eau potable froide et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité (approximativement 1L). Si l'indication «rES» s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



Remplir à nouveau l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Si, néanmoins, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, cela sera signalé par un message qui signifie que le réservoir d'eau est vide.

Attention ! Ne remplissez le réservoir d'eau qu'à un maximum de 0,5 litre pour vous assurer que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle sera renvoyée dans le réservoir. RISQUE DE DEBORDEMENT.

Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau résiduelle est renvoyée dans le réservoir. Pendant que l'eau est renvoyée, l'affichage indique « PUMP ». Ce message reste affiché jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 75° C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.

Attention ! L'eau dans le réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !

Une fois que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau, l'affichage indiquera le message « DEP » qui nécessite de procéder aux actions suivantes :

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Séchez le réservoir d'eau et réintroduisez le dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité. Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson.
3. Maintenez la porte de l'appareil ouverte pour laisser l'enceinte de cuisson refroidir et sécher complètement.

NOTE IMPORTANTE : Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

L'avertissement peut être éliminé en appuyant sur la touche **Stop** et en poursuivant le nouveau cycle de cuisson sans retirer et vider le réservoir d'eau.

Pendant le fonctionnement du four...

Interrompre un cycle de cuisson

Vous pouvez interrompre un la cuisson à n'importe quel moment en appuyant une seule fois sur la touche **Stop**.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche **Stop** est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. **Risque de brûlures !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez :

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermer la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

Changer les paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) pendant le fonctionnement du four ou quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour changer le temps, appuyez sur les touches « + » et « - ». Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.
2. Pour changer la température, appuyez sur la touche de sélection de la température et l'affichage et le voyant respectif clignoteront. Pour changer le paramètre, appuyez sur les touches « + » et « - » et confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la température

Annuler un cycle de cuisson

Si vous souhaitez annuler le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **Stop** deux fois.

Vous entendrez 3 bips et le message « End » s'affichera.

Fin du cycle de cuisson

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche **Stop** pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot « **End** » s'affichera.

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyiez sur la touche **Stop**.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon.

Tableaux et conseils

Utilisation des accessoires

Le bac de cuisson perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le bac de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

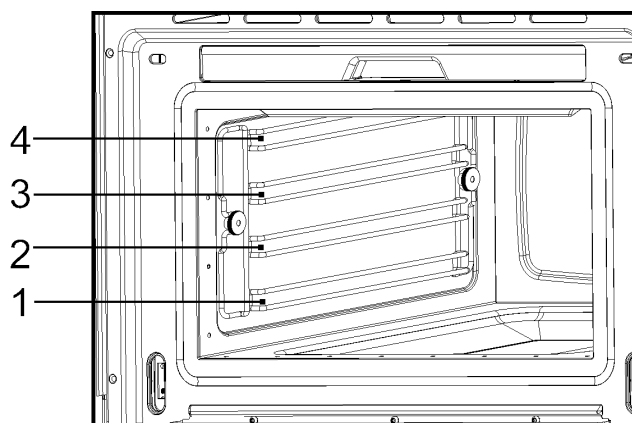
Le bac non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson

Réelle peut varier..



Poisson

Poisson	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Dorade	800-1200 g	80	30-40	bac perforé	2
Truite	4 x 250 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de saumon	500-1000 g	80	15-25	bac perforé	2
Truite saumonée	1000-1200 g	80	25-35	bac perforé	1/2
Crevettes	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Moules vertes	1000-1500 g	100	25-35	bac perforé	2
Filet de flétan	500-1000 g	80	20-25	bac perforé	2
Bucardes	500-1000 g	100	10-20	bac perforé	2
Homard, TK	800-1200 g	100	25-30	bac perforé	1/2
Filet de cabillaud	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Moules	1000-1200 g	100	15-25	bac perforé	2
Ombre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de thon	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Viande

Viande	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Boulettes de poulet	4-10	100	40-45	bac perforé	2
Poitrine de poulet	4-6	100	25-35	bac perforé	2
Côte de porc façon Kassel	500g -1000g	100	40-50	bac perforé	2
Escalope de dinde	4-8	100	20-25	bac perforé	2
Filet de porc entier	4-8	100	20-30	bac perforé	2
Saucisses		80-100	10-15	bac perforé	2

Œufs

Œufs	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Œuf au plat	100	10-15	grille	2
Œuf dur	100	15	grille	2
Œuf à la coque	100	10-12	grille	2

Garniture

Garniture	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Céréales + liquide	200g + 400ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

Tableaux et conseils

Légumes

Légumes/ frais		Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Aubergines	En tranches	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	35-45	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs avec la tige	100	25-30	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs sans la tige	100	15-20	bac perforé	2
Choux-fleur	Bouquets	100	25-30	bac perforé	2
Choux-fleur	La tête entière	100	40-45	bac perforé	1
Pois		100	30-35	bac perforé	2
Fenouil	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Fenouil	Coupé en deux	100	20-30	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	100	20-25	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	100	45-50	bac perforé	2
Pommes de terre sans peau	En cubes	100	20-25	bac perforé	2
Chou-rave	En lamelles	100	20-25	bac perforé	2
Haricots mange-tout		100	15-20	bac perforé	2
Carottes	En rondelles	100	25-30	bac perforé	2
Épis de maïs		100	50-60	bac perforé	2
Poivrons	En lamelles	100	12-15	bac perforé	2
Piments		100	12-15	bac perforé	2
Champignons	En quartiers	100	12-15	bac perforé	2
Poireaux	En rondelles	100	10-12	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	25-35	bac perforé	2
Céleri	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Asperges		100	20-35	bac perforé	2
Épinards		100	12-15	bac perforé	2
Céleri en branches		100	25-30	bac perforé	2
Courgettes	En rondelles	100	12-18	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Quenelles

Quenelles	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	bac non perforé	2
<i>Dampfnudel</i>	100	15-20	bac non perforé	2
<i>Hefeklöße</i>	100	15-25	bac non perforé	2
<i>Semmelknödel</i>	100	20-25	bac non perforé	2
<i>Serviettenkloß</i>	100	25-30	bac non perforé	2

Desserts

Desserts	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Compote de pommes	500-1500 g	100	15-25	bac non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	bac non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 h.	grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	bac non perforé	2

Fruits (Stériliser/réduire)

Fruits	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Poires	4-6 verres de 1L	100	30-35	grille	1
Cerises	4-6 verres de 1L	80	30-35	grille	1
Pêches	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1

Régénérer

Réchauffer	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Assiette	1-2	100	12-15	grille	2
Assiette	3-4	100	15-20	grille	2
Plat préparé		100	15-20	grille	2

Blanchir

Légumes	Quantité	Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Par ex. haricots, poireaux		100	10-12	bac perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	bac perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	bac perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	bac perforé	1
Tomates, vidées		80	12	grille	2

Tableaux et conseils

Décongeler

Légumes/ garnitures		Température en °C	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	bac perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	bac perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	bac non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	15-25	bac perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	bac non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	bac perforé	2
Asperges		100	25-30	bac perforé	2
Plats préparés		100	selon le besoin	grille	2
Pain		100	10-25	grille	2
Riz		100	15-25	bac non perforé	2
Lentilles		100	15-20	bac non perforé	2
Nouilles		100	15-20	bac non perforé	2

Cuisson sur 2 niveaux

Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doit toujours être placée aux niveaux 2 ou 3 e au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme suit:

Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être placés dans la partie supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court sont donc placés au premier niveau. **Un exemple:** Légumes, pommes de terre et poisson.

Mettez les légumes et les pommes de terre dans des récipients sur la grille au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

Mettez le poisson au premier niveau en partant d'en bas.

Si vous utilisez le bac perforé pour cuire du poisson, placez le bac non perforé en bas de l'appareil pour recueillir les gouttes de jus de poisson. L'appareil reste propre.

Temps de cuisson: Légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps de cuisson: poisson (selon l'espèce) 15-25 min.

Réglez une durée de cuisson maximale, les différents niveaux permettent de cuire les mets pour que tout soit prêt en même temps et que rien ne soit trop cuit.

Nettoyage de l'enceinte de cuisson

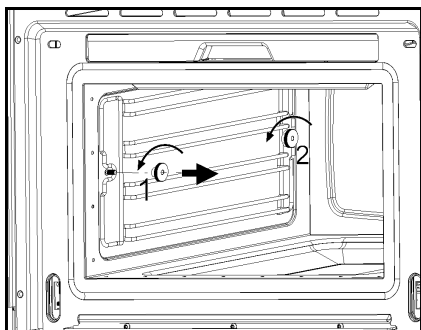
N'utilisez jamais de produit nettoyant agressif comme des éponges à récurer, des éponges métalliques, etc. Cela peut endommager la surface de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez l'enceinte de cuisson à chaud avec un torchon humide. Pour terminer, essuyez avec un chiffon.

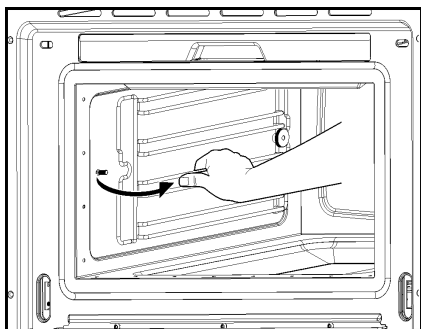
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

Décrocher les supports latéraux

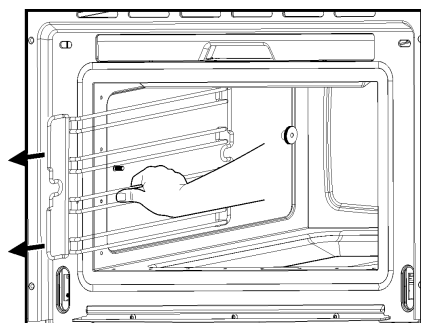
Dévissez l'écrou 1 à l'avant du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Dévissez légèrement l'écrou 2 de la surface de fixation du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas ôter l'écrou.



Tirez légèrement le support vers l'avant et sortez-le du four.

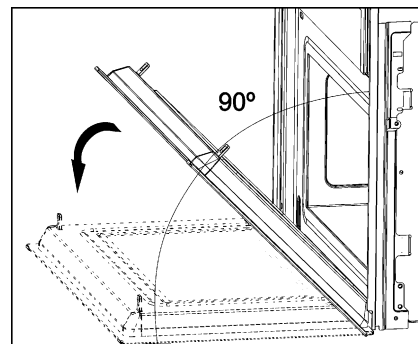


Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l'écrou 2.

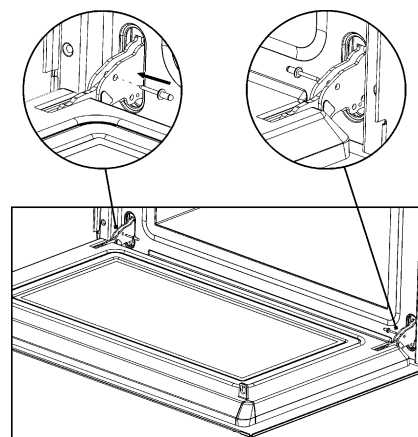
Vissez l'écrou 1 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, revissez fermement l'écrou 2.

Enlever la porte de l'appareil

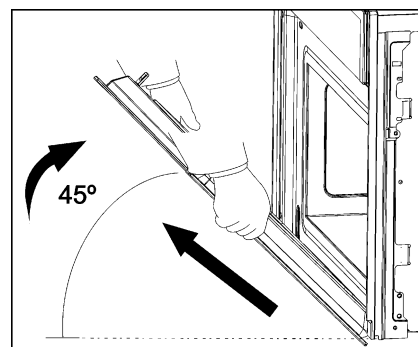
1. Ouvrez la porte au maximum.



2. Placez deux chevilles dans les gongs de la porte.



3. Fermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir la soulever.



4. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les trous.

5. Ouvrez la porte au maximum et enlevez les chevilles.

Entretien

Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le voyant de détartrage s'allume. Si le détartrage n'est pas effectué, le voyant se met à clignoter. Si après plusieurs cuissons, l'appareil n'est toujours pas détartré, le fonctionnement sera bloqué. Le message « CAL » s'affiche et les voyants clignotent.

REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez un produit détartrant approprié (comme par exemple la solution détartrante **durgol®**).

Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse.

Procédure de détartrage



Attention : Pour des raisons de sécurité, le processus de détartrage, ayant une durée d'environ 45 minutes, ne peut être interrompu.

L'appareil peut être détartré que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. L'appareil doit être éteint pour que le cycle de détartrage commence.

Pour lancer le cycle de détartrage, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche "On/Off" pour allumer le four.
2. Appuyez simultanément sur les touches "Gauche" et "Droite" pendant 5 secondes. L'affichage indique « CAL » et un bip intermittent se fait entendre.
(Si vous souhaitez annuler la procédure de détartrage lors de cette étape, appuyez sur le bouton « Stop ».)
3. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.
4. Lorsque l'affiche indique « 0,5L », retirez le réservoir d'eau.
5. Versez 0,5 litre d'une solution détartrante appropriée dans le réservoir d'eau et remettez le en place.
6. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le cycle de détartrage commence et prend environ 30 minutes.

7. Lorsque l'écran affiche « 1.0L » en clignotant et qu'un signal retentit, le réservoir d'eau doit être retiré et vidé.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau en place.
9. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le premier cycle de rinçage commence.
10. Lorsque l'écran affiche à nouveau « 1.0L » en clignotant et qu'un signal retentit, le réservoir d'eau doit être retiré et vidé.
11. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau en place.
12. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le deuxième cycle de rinçage commence.
13. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, l'affichage indique « End ».
14. Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

Nettoyage et maintenance de l'appareil

Attention! Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est hors tension. Retirez la fiche de la prise ou bien débranchez le circuit électrique de l'appareil.

N'utilisez pas de produit nettoyant ou de produit à récurer agressif, de serpillère abrasive ni d'objets tranchants car leur action peut laisser des traces sur l'appareil.

N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.

Façade

Un chiffon humide suffit à nettoyer l'appareil. Si l'appareil est très encrassé, utilisez de l'eau additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle. Essayez ensuite l'appareil avec un torchon sec.

Pour les **appareils avec une façade en aluminium**, utilisez un nettoyant pour vitres doux et un torchon doux et non pelucheux. Essayez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ces tâches peuvent provoquer une corrosion.

Ne laissez pas l'eau pénétrer dans l'enceinte de cuisson.

Aire de cuisson

Nettoyez les surfaces intérieures après chaque utilisation à l'aide d'un torchon humide. Laissez la porte ouverte afin que l'enceinte de cuisson refroidisse et sèche.

N'utilisez pas de produit nettoyant agressif pour éliminer les tâches tenaces. N'utilisez ni de nettoyant pour four ni d'autre produit récurant agressif.

Maintenez la porte et les parois de l'appareil propres en permanence afin de garantir son parfait fonctionnement.

Ne laissez pas rentrer d'eau dans les aérations.

Le cache en verre de la lampe se trouve sur le haut de l'appareil et peut facilement être enlevé pour le nettoyage. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau additionnée de produit de vaisselle.

Accessoires

Nettoyez chaque accessoire après utilisation. Si l'accessoire est très sale, laissez-le tremper d'abord et utilisez ensuite une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Que faire en cas de dysfonctionnement?

ATTENTION! Toute réparation ne doit être effectuée que par un technicien. Toute intervention effectuée par une personne autre que la personne autorisée par le fabricant est dangereuse et annulera la garantie du produit.

Les problèmes suivants peuvent être résolus sans recourir au service après-vente:

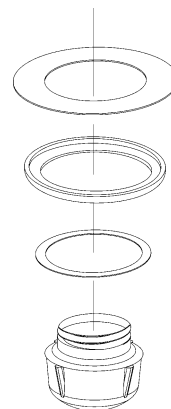
- **Il n'y a plus d'affichage !** Vérifiez si:
 - l'affichage de l'heure a été désactivé (voir section sur les réglages de base).
- **Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur les touches!** Vérifiez si:
 - le verrouillage de sécurité est actif (voir section sur les réglages de base).
- **L'appareil ne fonctionne pas!** Vérifiez si:
 - la fiche est bien enfoncée dans la prise,
 - le circuit électrique de l'appareil est branché.
- **Des bruits se produisent pendant la marche de l'appareil!**
 - Il s'agit de bruits liés au fonctionnement qui peuvent se produire pendant la durée de production de vapeur, par exemple lors du pompage de l'eau par le générateur de vapeur.
 - Ces bruits sont normaux, il n'y a aucun problème.
- **Les aliments ne chauffent pas ou très lentement!** Vérifiez si:
 - vous avez choisi la bonne température et la bonne durée de cuisson,
 - vous avez introduit une quantité d'aliment supérieure ou inférieure à d'habitude à l'intérieur de l'appareil.
- **Si le message « Err_ » s'affiche, veuillez contacter le service client.**

- **Après la fin d'un processus de cuisson, un bruit retentit!** Ce n'est pas un problème.
 - Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment. Il s'éteint lorsque la température est suffisamment redescendue.
- **L'appareil fonctionne mais l'éclairage intérieur n'est pas allumé!**
 - Si toutes les fonctions marchent correctement, alors l'ampoule est probablement grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Changement de l'ampoule

Procédez comme suit pour changer l'ampoule:

- Débranchez l'alimentation de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation de l'appareil.
- Dévissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez l'ampoule halogène **(2)**. **Attention! L'ampoule peut être très chaude.**
- Mettez une nouvelle ampoule E14 230-240V / 15W. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.
- Revissez le cache en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



Caractéristiques techniques

Affichages

Affichages			Description
Affichage 1	Affichage 2	Affichage 3	
Détartrage			
1		(clock / heure)	Eau douce.
2	---		Eau moyenne.
3	---		Eau dure.
CAL	---		L'appareil doit être détartré.
0.6L	---	(clock / heure)	Clignotant - commencement du détartrage.
1.0L	---	(clock / heure)	Versez 0,6 litre de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
			Versez 1 litre d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
Réservoir d'eau			
<i>rES</i>	---/(température ou groupe de nourriture)	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
<i>dEP</i>	---	(clock / heure)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Réduction de vapeur			
VAP	---	(clock / heure)	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
PUMP	---	(clock / heure)	Indication que l'eau froide pénètre dans la chaudière et que l'eau chaude est renvoyée vers le réservoir d'eau.
FULL	---	(clock / heure)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Alertes système			
---	<i>LAMP</i>	(clock / heure)	Lampe abîmée.
---	<i>HOT</i>	(clock / heure)	La température dans le bloc de cuisson perforé est trop élevée.
	<i>Err1</i>	(clock / heure)	Erreur du détecteur de pression.
	<i>Err2</i>	(clock / heure)	Erreur du détecteur de température du four.
	<i>Err3</i>	(clock / heure)	Erreur du détecteur de température de la chaudière.
	<i>Err4</i>	(clock / heure)	Erreur des détecteurs de niveau de la chaudière.
	<i>Err5</i>	(clock / heure)	Erreur de la pompe à eau.

Spécifications

- Tension..... (voir fiche d'identification)
- Puissance 1500 W
- Dimensions extérieures (lxhxL) 595 x 455 x 472 mm
- Dimensions de l'enceinte de cuisson (lxhxL)..... 420 x 210 x 390 mm
- Contenance du four 35 l
- Poids 32 kg

Instructions pour la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est marqué d'un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d'éliminer tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d'emballage pourront ainsi être recyclés.



Élimination des appareils usagés

La directive européenne n° 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d'éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l'environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s'applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

Rendez votre appareil inutilisable avant de l'éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

Instructions d'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée par la plaque d'identification correspond à la tension de votre réseau.

Ouvrez la porte et retirez **tous les accessoires** ainsi que les matériaux d'emballage.

Attention! La façade de l'appareil peut être recouverte d'un **plastique de protection**. Avant la première utilisation de l'appareil, retirez ce plastique avec précaution en commençant par le bas.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte fonctionne correctement et que la face intérieure de la porte et les parois de l'enceinte ne sont pas abîmées. Informez le service après-vente en cas de dommages constatés. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé. Contactez le service après-vente, le cas échéant. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

Posez l'appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à proximité d'éléments de chauffage, d'une radio ou d'un téléviseur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec de l'humidité, des objets tranchants ou le dos de l'appareil car les températures élevées peuvent endommager le cordon.

Attention: la prise électrique doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après l'installation

L'appareil est équipé d'un cordon électrique et d'une prise pour un courant monophasé 230-240V ~ 50Hz

En cas de raccordement permanent, l'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Dans ce cas, l'appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un rupteur bipolaire en laissant un espace minimal de 3 mm entre les points de contact.

ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ABSOLUMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Le constructeur et le revendeur déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des objets en cas de non-observation constatée des présentes instructions d'installation.

L'appareil ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage au point « nettoyage et maintenance de l'appareil ».

Pendant l'installation, veuillez suivre les instructions livrées séparément.

Veiligheidsinformatie.....	31
Beschrijving van de oven.....	33
Basisregelingen	35
Basisregelingen	36
Basisfuncties	38
Speciale Functies	39
Water bijvullen	43
Als de oven werkt... ..	44
Gebruik, tabellen en suggesties.....	45
Reiniging en onderhoud.....	50
Reiniging van de oven.....	53
Wat te doen bij storingen?	54
Technische gegevens	55
Milieubescherming	56
Installatieinstructies	57
Installatie	58

Geachte klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **FOSTER**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via www.fosterspa.com

Veiligheidsinformatie



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

WAARSCHUWING! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Dit apparaat is bedoeld uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten.
Gevaar voor kortsluiting!
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.

- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

INSTALLATIE

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn (bijvoorbeeld: circuit breaker, aarding, ...).

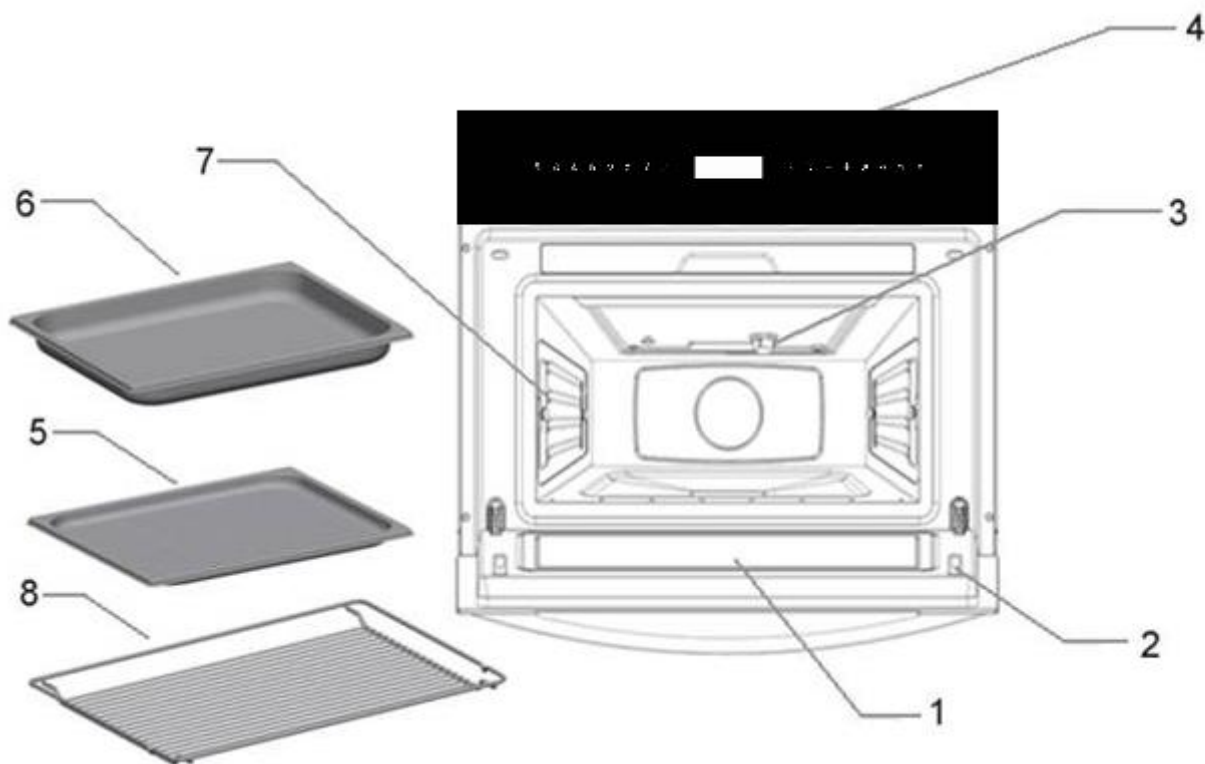
REINIGING

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

REPARATIE

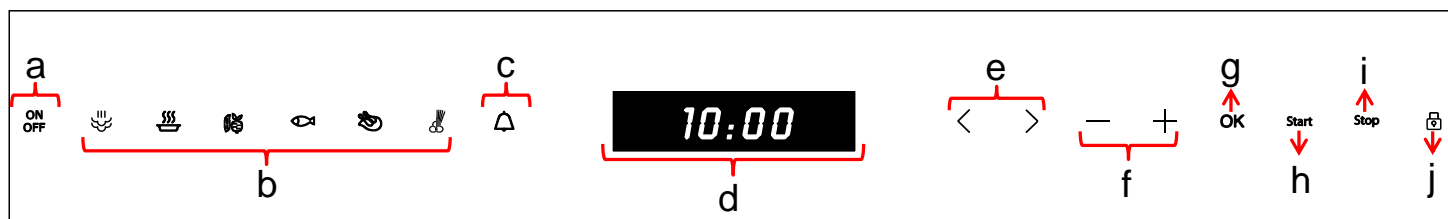
- **WAARSCHUWING:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Beschrijving van de oven



- 1. – Glazen raam van deur
- 2. – Veiligheidspallen
- 3. – Lampje
- 4. – Bedieningspaneel

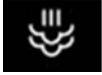





- 5. – Niet-geperforeerde bak
- 6. – Geperforeerde bak
- 7. – Plaatgeleiders
- 8. – Rooster



- a. – ON / OFF knob
- b. – Functietoetsen
- c. – Timer-knob
- d. – Display
- e. – "Links" en "Rechts" knob

- f. – “-” and “+” knob
- g. – “OK” knob
- h. – “Start” knob
- i. – “Stop” knob
- j. – Blokkering knob

Omschrijving van functies

Symbol	Functie	Voedsel
	Stoom	Koken van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Sap uit bessen halen. Tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.
	Opwarmen & Steriliseren	Opwarmen van borden en kant-en-klaar maaltijden. Steriliseren/inkoken van fruit.
	Groenten koken	Verschillende soorten groenten koken.
	Vis koken	Verschillende soorten vis koken.
	Vlees koken	Verschillende soorten vlees koken.
	Bijgerechten	Verschillende soorten bijgerechten koken.

Basisregelingen

Begininstellingen

Nadat u uw oven voor het eerst aansluit of na stroomuitval zal de klokdisplay knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet juist is.

De oven werkt niet totdat de klok, waterhardheid instelling en de ijking is ingesteld.

Om de klok en de waterhardheid instellingswaarde in te stellen, de stappen uit de volgende hoofdstukken volgen.



De klok instellen

Om de klok in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk de **“Aan/Uit”** knop in om de oven aan te doen.
2. Hou de **“-”** en **“+”** toetsen tegelijkertijd ingedrukt. De digitale nummers zullen oplichten (stap 1 en 2 zijn niet nodig als de oven voor het eerst is aangesloten of na een stroomuitval).

3. Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen om het uur.
4. Druk op de toets **OK** om te bevestigen uur. De minuten knipperen.
5. Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen om de minuten.
6. Druk op de toets **OK** om te bevestigen de notulen.



Waterhardheid instellen

Het apparaat heeft een systeem dat automatisch aangeeft wanneer er weer ontkalkt moet worden.

Het systeem kan geoptimaliseerd worden voor huishoudens met erg zacht water (ook door wateronthardingapparaten) en erg hard water door de gebruikersinstellingen te veranderen naar de relevante waterhardheid (zie tabel hieronder).

Om de waterhardheidinstelling in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk de **“Aan/Uit”** knop in om de oven aan te doen.

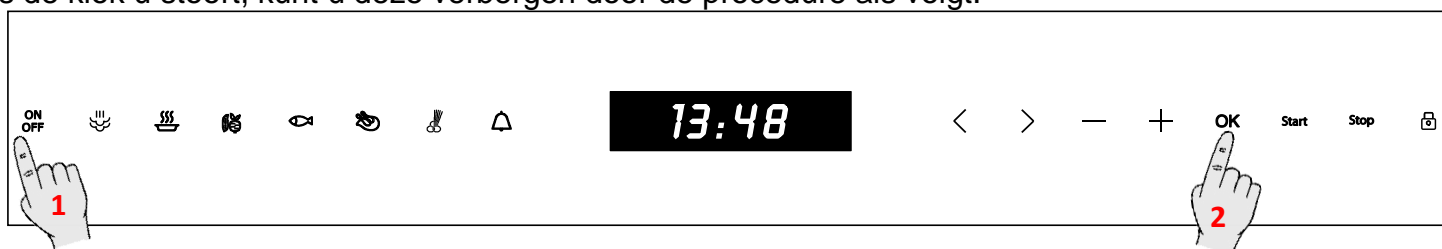
2. Druk op de **“<”** en **“>”** toetsen ("Links" en "Rechts") op hetzelfde moment. De hardheid rang zal beginnen te knipperen op het display (stappen 1 en 2 zijn niet nodig als uw magnetron eerste is aangesloten in of na een stroomstoring).
3. Druk op de **“-”** en **“+”** toetsen om de juiste hardheid van het water parameter waarde, vastgesteld volgens de onderstaande tabel.
4. Druk op de toets **“OK”** om de parameter. Het display toont de klok.

Basisregelingen

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg (ppm)	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
Zacht water	0 t/m 150	0 t/m 11	0 t/m 15	0 t/m 8	1
Middelhard water	151 t/m 350	12 t/m 25	16 t/m 35	9 t/m 20	2
Hard water	351 t/m 500	26 t/m 35	36 t/m 50	21 t/m 28	3

Klok tonen/verbergen

Als de klok u stoort, kunt u deze verbergen door de procedure als volgt:



1. Druk de **“Aan/Uit”** knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de **“OK”** knop 3 seconden. De klok zu verbergen.

Als u de klokdisplay weer wilt zien, drukt u weer 3 seconden op de Klok insteltoets

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te zorgen dat kinderen hem niet kunnen gebruiken).



Wilt blokkeren de oven als volgt:

1. Druk de **“Aan/Uit”** knop in om de oven aan te doen.
2. Houd de "Veiligheid Block"-toets voor 3 seconden.

De "Safety Block"-toets gaat branden en het display toont een belangrijke symbolen.

De oven zal niet werken totdat het wordt gedeblokkeerd.

De blokkering van de oven herhaal de bovenstaande procedure.

Basisinstellingen

Timer

De timer functioneert als een kookwekker. Hij kan apart en onafhankelijk van alle andere functies gebruikt worden.



Om de timer in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk op de **Timer** toets. De functietoets gaat branden en de Klok display begint te knipperen.
2. Druk op “+” en “-” om het timerwaarde in te stellen.
3. Druk op de **Timer** toets om te bevestigen. De timer begint af te tellen.

Als de ingestelde tijd voorbij is piept de oven drie keer en dat wordt elke 30 seconden herhaald of totdat u de **timer** of **stop** toets indrukt.

Terwijl de timer loopt brandt het timerlampje. De display en lampjes laten het volgende zien:

1. Als er geen functie loopt, de klokdisplay laat de aftellende timer zien.
2. Als er een actieve functie is, de display en lampjes laten de gewone functieinstellingen zien. Om de overgebleven timer tijd te zien op de timertoets drukken. De klokdisplay laat kort de timer zien en gaat verder met de functie-indicaties na 10 seconden of als de timertoets weer wordt ingedrukt.

Stoomfunctie

Gebruik deze functie om alle soorten groenten, rijst, granen en vlees te koken. Hij is ook geschikt om sap uit bessen te halen of voor het tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “Stoom Functie” knop in. De functiekноп licht op.
3. Druk de “-” en “+”knoppen om de temperatuur te regelen.
4. Druk de “>”knop om de tijd definitie in te stellen.
5. Druk de “-” en “+”knoppen als u de gewenste kooktijd wil instellen. Deze instelling is optioneel. U kunt verder gaan naar punt 7 als u niet de kooktijd in wilt stellen.
6. Als u de één van de bovengenoemde parameters wilt bijstellen, druk op de “<” of “>” knoppen om de parameter te selecteren en dan op de “-” en “+” knoppen om andere waarden in te stellen.
7. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

Opwarmen & Steriliseren

Gebruik deze functie om borden en kant-en-klaarmaaltijden op te warmen en om fruit te steriliseren en in te koken.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “Opwarmen & Steriliseren” knop in. De functiekноп licht op.
3. Druk de “-” en “+”knoppen om de temperatuur te regelen.
4. Druk de “>”knop om de tijd definitie in te stellen.
5. Druk de “-” en “+”knoppen als u de gewenste kooktijd wil instellen. Deze instelling is optioneel. U kunt verder gaan naar punt 7 als u niet de kooktijd in wilt stellen.
6. Als u de één van de bovengenoemde parameters wilt bijstellen, druk op de “<” of “>” knoppen om de parameter te selecteren en dan op de “-” en “+” knoppen om andere waarden in te stellen.
7. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Instructies
R 01	Borden	100°C	13	
R 02	Kant-en-klaarmaaltijden / diepvries	100°C	18	Verwijder deksel van pot en zet op rooster.
R 03	Bonen	100°C	35	Steriliseren:
R 04	Kersen	80°C	35	De tijden en temperaturen zijn voor 1L weckpotten.
R 05	Pruimen	90°C	35	

Speciale Functies

Groenten koken

Gebruik deze functie om de groenten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “Groenten koken” knop in. De functiekноп licht op.
3. Druk de “-” en “+”knoppen om de temperatuur te regelen.
4. Druk de “>”knop om de tijd definitie in te stellen.
5. Druk de “-” en “+”knoppen als u de gewenste kooktijd wil instellen. Deze instelling is optioneel. U kunt verder gaan naar punt 7 als u niet de kooktijd in wilt stellen.
6. Als u de één van de bovengenoemde parameters wilt bijstellen, druk op de “<”of “>” knoppen om de parameter te selecteren en dan op de “-”en “+”knoppen om andere waarden in te stellen.
7. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

Programma	Soort groente	Temperatuur °C	Tijd (min)
A 01	Broccoli / roosjes	100°C	20
A 02	Bloemkool / roosjes	100°C	25
A 03	Aardappelen / in stukken	100°C	25
A 04	Peulen	100°C	15
A 05	Asperges	100°C	25

Vis koken

Gebruik deze functie om de vissoorten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “Vis koken” knop in. De functieknop licht op.
3. Druk de “-” en “+”knoppen om de temperatuur te regelen.
4. Druk de “>”knop om de tijd definitie in te stellen.
5. Druk de “-” en “+”knoppen als u de gewenste kooktijd wil instellen. Deze instelling is optioneel. U kunt verder gaan naar punt 7 als u niet de kooktijd in wilt stellen.
6. Als u de één van de bovengenoemde parameters wilt bijstellen, druk op de “<”of “>” knoppen om de parameter te selecteren en dan op de “-”en “+”knoppen om andere waarden in te stellen.
7. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

Programma	Vissoort	Temperatuur °C	Tijd (min)
B 01	Forel	80°C	25
B 02	Garnalen	90°C	15
B 03	Visfilet	80°C	18
B 04	Mosselen	100°C	25
B 05	Kreeft	100°C	30

Speciale Functies

Vlees koken

Gebruik deze functie om de vleessoorten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “Vlees koken” knop in. De functiekноп licht op.
3. Druk de “-” en “+”knoppen om de temperatuur te regelen.
4. Druk de “>” knop om de tijd definitie in te stellen.
5. Druk de “-” en “+”knoppen als u de gewenste kooktijd wil instellen. Deze instelling is optioneel. U kunt verder gaan naar punt 7 als u niet de kooktijd in wilt stellen.
6. Als u de één van de bovengenoemde parameters wilt bijstellen, druk op de “<” of “>” knoppen om de parameter te selecteren en dan op de “-” en “+” knoppen om andere waarden in te stellen.
7. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

Programma	Vleessoort	Temperatuur °C	Tijd (min)
C 01	Kippenborst	100 °C	30
C 02	Gerookte varkenslende / stukken	100 °C	45
C 03	Kalkoenschnitzel	100 °C	20
C 04	Varkensfilet, heel	100 °C	25
C 05	Worstjes	90 °C	15

Bijgerechten koken

Gebruik deze functie om de gerechten uit onderstaande tabel te koken.



1. Druk de “Aan/Uit” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de “Bijgerechten koken” knop in. De functiekноп licht op.
3. Druk de “-” en “+”knoppen om de temperatuur te regelen.
4. Druk de “>”knop om de tijd definitie in te stellen.
5. Druk de “-” en “+”knoppen als u de gewenste kooktijd wil instellen. Deze instelling is optioneel. U kunt verder gaan naar punt 7 als u niet de kooktijd in wilt stellen.
6. Als u de één van de bovengenoemde parameters wilt bijstellen, druk op de “<”of “>” knoppen om de parameter te selecteren en dan op de “-”en “+”knoppen om andere waarden in te stellen.
7. Druk op de Start knop. De oven gaat in werking.

De volgende tabel toont de Koken & Ontdooien programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

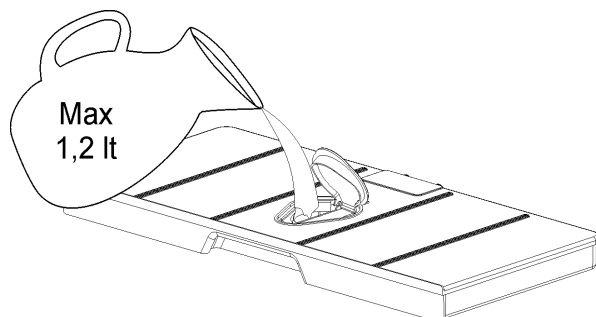
Programma	Soort voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)
D 01	Zoete gistknoedel	100 °C	20
D 02	Gistknoedel	100 °C	25
D 03	Servetknoedel	100 °C	30
D 04	Rijst	100 °C	35
D 05	Linzen	100 °C	40

Water bijvullen

De watertank vullen

Voor alle functies moet de watertank vol zijn.

Vul de watertank met koud, vers drinkwater en schuif hem in de sleuf boven de opening (ongeveer 1L).



Het water bijvullen

De inhoud van de watertank is normaal genoeg voor een kooksessie van 50-60 minuten.

Waarschuwing! Vul de watertank tot maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water overstroomt als het teruggepompt wordt in de watertank. RISICO OP OVERSTROMEN.

De watertank leeg maken

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het overgebleven water terug gepompt in de watertank.

Als de watertank wordt verwijderd of niet goed is geplaatst, staat op de waterniveau display het bericht "RES".

Om het bericht te verwijderen de watertank goed plaatsen.

Terwijl het water wordt gepompt staat in de display "PUMP".

Het bericht blijft totdat de watertemperatuur 75° C bereikt voordat het kan worden teruggepompt in de watertank.

Waarschuwing: de watertank kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

Nadat het water is teruggepompt in de watertank, toont de display het bericht "DEP" waarna de volgende stappen uitgevoerd moeten worden:

1. Verwijder en leeg de watertank.
2. Droog de watertank en schuif hem terug in de sleuf boven de opening. Maak de kookruimte schoon en droog.
3. Laat de deur van het apparaat open zodat de kookruimte helemaal kan afkoelen en drogen.

BELANGRIJKE AANWIJZING: Het wordt aangeraden om de watertank te verwijderen en te legen na elke kookcyclus. Dit voorkomt de vorming van bacteriën en kalk in het apparaat.

Als de watertank niet uit de oven verwijderd is en een nieuwe kookcyclus wordt gestart, toont de oven de waarschuwing "DEP".

Deze waarschuwing kan worden verwijderd door op de **Stop** toets te drukken en door te gaan met de nieuwe kookcyclus zonder de watertank te verwijderen en te legen.

Een kookcyclus onderbreken

U kunt het kookproces op elk moment stoppen door een keer op de **Stop** toets te drukken.

De oven bevat een stoomreductie functie die wordt geactiveerd als er op de **Stop** toets wordt gedrukt om geleidelijk de stoom uit de opening te verwijderen zodat er niet een plotselinge stoomwolk is als de deur van het apparaat wordt geopend.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

Op dit moment:

- De stoomopwekking wordt onderbroken.
- De binnenwanden en de watertank zijn nog steeds erg heet. **Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt en de display laat de overgebleven werktijd zien (als deze is ingesteld).

Als u dit wilt kunt u op dit moment:

1. Het voedsel draaien of roeren om te zorgen dat het evenwichtig gekookt wordt.
2. De kookinstellingen veranderen.

Om het proces opnieuw te starten, de deur sluiten en op de **Start** toets drukken.

Instellingen wijzigen

De werkinstellingen (tijd en temperatuur) kunnen worden gewijzigd terwijl de oven aan staat of als het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

1. Om de tijd te wijzigen, druk op "+" en "-" toetsen. De nieuw ingestelde tijd is meteen geldig.
2. Om de temperatuur te wijzigen, druk op de Temperatuur selectietoets en de display en het bijbehorende lampje beginnen te knipperen. Verander de instelling door op
3. de "+" en "-" toetsen te drukken en bevestig door nogmaals op de Temperatuur selectietoets te drukken.

Een kookcyclus annuleren

Als u het kookproces wilt annuleren drukt u twee keer op de **Stop** toets.

U hoort dan 3 piepjes en het bericht "End" verschijnt op de **display**.

Einde van een kookcyclus

Aan het einde van de ingestelde duur of als u op de **Stop** toets drukt om de kookcyclus te beëindigen, start de oven met de stoomreductie functie.

Deze functie laat de stoom geleidelijk uit de oven zodat er geen plotselinge stoomwolk is als de deur geopend wordt.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Aan het eind van dit proces hoort u drie piepjes en op de display staat het woord "End".

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

De piepjes worden elke 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of er op de **Stop** toets wordt gedrukt.

De koelfan kan nog een bepaalde tijd door blijven draaien nadat het apparaat is uitgezet. Dit is een normale functie die is bedoeld om de temperatuur in de oven te verlagen.

Als in de display het woord "DEP" staat betekent dit dat het water is weggepompt en dat de watertank kan worden verwijderd.

Verwijder de watertank en droog hem grondig. Laat de kookruimte afkoelen en maak hem dan schoon en droog met een doek. De deur moet enige tijd open blijven zodat het apparaat goed kan drogen.

Overtollig water in de oven

Om het overtollige water in de oven te verminderen, wordt het geadviseerd een bak op het onderste rek te plaatsen. De condens die vrijkomt uit de voeding begint te druppelen vermindering van het overtollige water in het apparaat. Het overgebleven water kan makkelijk met een doek worden gedroogd.

Gebruik, tabellen en suggesties

Gebruik van accessoires

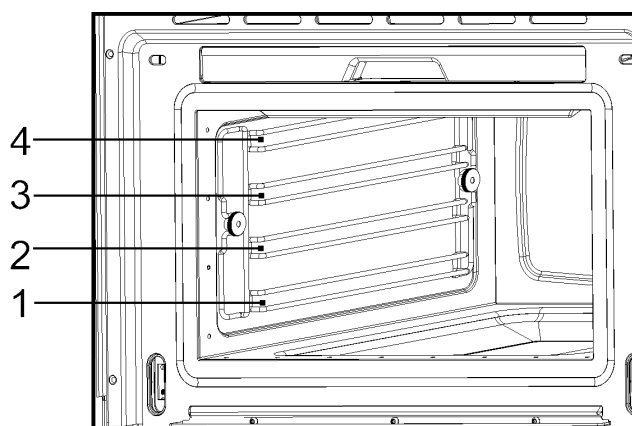
De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde bak met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knodels.

Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen.

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan



Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Goudbrasem	800-1200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1200 g	80	25-35	Geperforeerd	1/2
Koningsgarnalen	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Groene schelp mossel	1000-1500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
Kabeljauwfilet	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Gewone mossel	1000-1200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Meerforel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookte varkenslende	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenschnitzel	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, heel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worstjes		80-100	10-15	Geperforeerd	2

Eieren

Eieren	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hard	100	15	Rooster	2
Eieren, zacht	100	10-12	Rooster	2

Bijgerechten

Bijgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gort + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen schaal	2
Griesmeel + vloeistof	200g +300 ml	100	10-20	Rooster, glazen schaal	2
Linzen + vloeistof	200g +375 ml	100	20-50	Rooster, glazen schaal	2
Rijst + vloeistof	200g +250 ml	100	25-40	Rooster, glazen schaal	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Groenten

Groenten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Aubergine	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steel	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	heel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in tweeën gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappels zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in repen	100	20-25	Geperforeerd	2
Peulen		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	25-30	Geperforeerd	2
Maïskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in partjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in plakken	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	25-35	Geperforeerd	2
Selderie	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperge		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderiestelen		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in plakken	100	12-18	Geperforeerd	2

Knoedels

Knoedels	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet-geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet-geperforeerd	2
Servetknoedel	100	25-30	Niet-geperforeerd	2

Nagerechten

Nagerechten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Stoofappeltjes	500-1500 g	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Stoofpeertjes	500-1500 g	100	25-30	Niet-geperforeerd	2
Crème brûlée		80	20-25	Rooster - schaal	2
Caramelcrème		80	25-30	Rooster - schaal	2
Yoghurt		40	4-6 uur	Rooster - schaal	2
Gestooftde perziken	500-1500 g	100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Peer	4-6 1l glazen	100	30-35	Rooster	1
Kersen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Perzik	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1

Opwarmen

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Gerechten op bord	1-2	100	12-15	Rooster	2
Gerechten op bord	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
bijv. bonen, prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooiekool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, heel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaat, gepeld		80	12	Rooster	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Ontdooien

Groenten / bijgerechten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Broccoli	roosjes met steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet-geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet-geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperge		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals aangegeven	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Bereiding op twee niveaus

Enkele suggesties:

Wanneer u op twee niveaus kookt, moeten de accessoires altijd op het 2e of 3e en het 1e niveau worden geschoven.

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

Voedsel dat een langere bereidingstijd vereist, moet in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst worden. Voedsel met een kortere bereidingstijd moet op het 1e niveau geplaatst worden.

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

Zet de groenten en aardappels in een geschikte schaal op het rooster op het 2e of 3e niveau.

Zet de vis op het 1e niveau.

Wanneer het geperforeerde blik gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet het niet-geperforeerde blik op de bodem van de oven geplaatst worden om vocht van de vis op te vangen. Zo houdt u de oven schoon.

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

Tijd: Vis – naargelang de soort – 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Dankzij de verschillende niveaus is het voedsel tegelijkertijd klaar zonder dat het te gaar wordt.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant reinigen

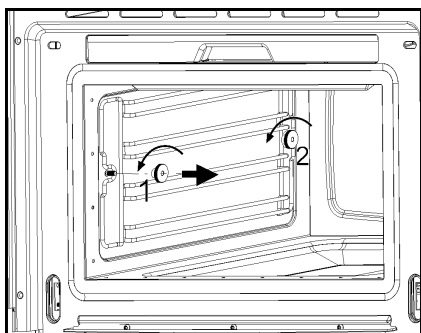
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.

Reinig de binnenkant met een vochtige doek, wanneer de oven nog steeds warm is. Droog de binnenkant vervolgens af.

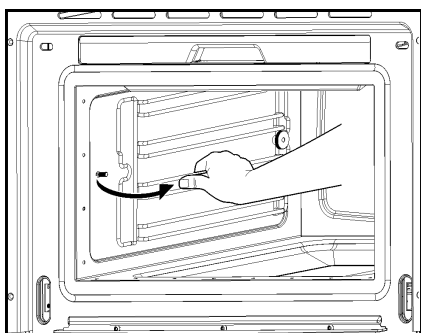
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

De geleiders verwijderen

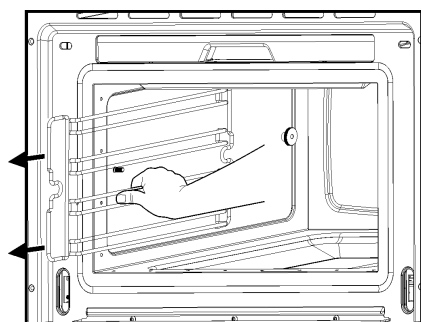
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



Draai de geribde moeren 2 aan de achterkant van de geleiders los door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Verwijder deze schroeven niet volledig.



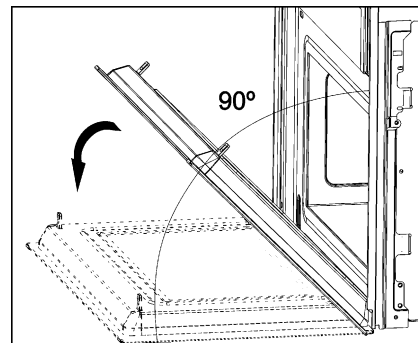
Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.



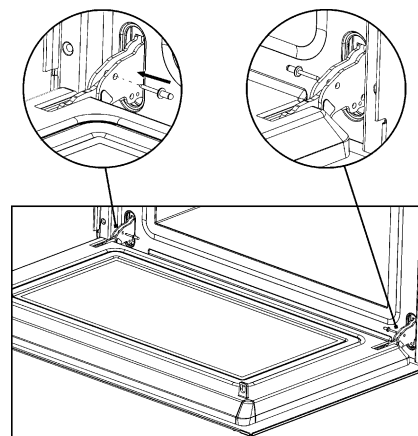
Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de klok stevig vast.

De ovendeur verwijderen

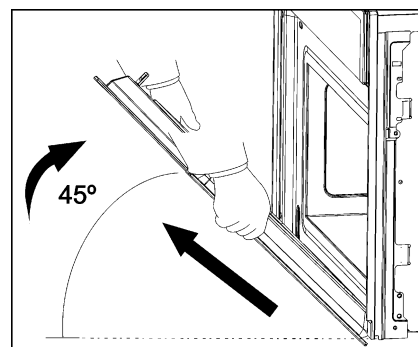
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



2. Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



4. Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.

5. Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

Ontkalking

Wanneer er stoom geproduceerd wordt, wordt er, ongeacht de hardheid van de plaatselijke watervoorziening (m.a.w. de kalkaanslag in het water), kalk afgezet in de stoomgenerator.

De frequentie van het ontkalken hangt af van de hardheid van het water en het aantal keren dat de oven gebruikt wordt. Als de oven 4x30 minuten per week gebruikt wordt, moet het apparaat ruwweg als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Middelhard	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

De oven detecteert automatisch wanneer er ontkalkt moet worden. Het ontkalkingslampje blijft dan branden. Als er niet ontkalkt wordt, gaat het ontkalkingslampje een paar bereidingen later knipperen. Als er dan opnieuw niet ontkalkt wordt, wordt de oven een paar bereidingen later geblokkeerd. Het ontkalkingslampje blijft branden en op het display knippert "CAL".

BELANGRIJK: Het niet ontkalken van de oven kan een verminderde werking of beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

Geschikte ontkalkingsmiddelen

Voor het ontkalken gebruik geschikte producten (zoals bijvoorbeeld de ontkalkeroplossing **durgol®**).

Hiermee kunt u uw oven professioneel en veilig ontkalken. Verkrijgbaar bij Klantendienstcentra.

Opgelet! Gebruik geen azijn of producten op azijnbasis, omdat deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.

Traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat zij schuimmiddelen kunnen bevatten.

Ontkalkingsprocedure



Waarschuwing: Om veiligheidsredenen kan het ontkalkingsproces niet onderbroken worden.

Het apparaat kan ontkalkt worden met de deur open of dicht. Het apparaat moet niet werkzaam zijn voor de ontkalkingscyclus wordt gestart.

Volg de volgende stappen om een ontkalkingscyclus uit te voeren:

1. Druk de “**Aan/Uit**” knop in om de oven aan te doen.
2. Druk de ‘Links’ en ‘Rechts’ toetsen tegelijkertijd 5 seconden in. Het display toont ‘Kalk’ en er is een pieptoon.
(Als u het ontkalking proces wilt stoppen op dit moment drukt u dan de ‘stop’ toets in.)
3. Druk op de **Start**toets.
4. Giet 0,5 liter van een goede ontkalkingsoplossing in de watertank en schuif de watertank terug.
5. Druk op de **Start**toets. De ontkalkingscyclus wordt gestart en duurt ongeveer 45 minuten.

6. Als op de Ontkalkingsdisplay “**1,0L**” knippert en de oven piept de watertank verwijderen en leegmaken.
7. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
8. Druk op de **Start**toets. De eerste spoelcyclus begint.
9. Als op de Ontkalkingsdisplay weer “**1,0L**” knippert en de oven opnieuw piept de watertank verwijderen en leegmaken.
10. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
12. Druk op de **Start**toets. De tweede spoelcyclus begint.
13. Als de spoelcyclus is afgelopen staat op de display “**End**”.
14. Verwijder en leeg de watertank en maak hem droog.

Reiniging van de oven

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

Binnenkant

Neem na gebruik vocht op de bodem van de oven met een zachte doek op. Laat de deur van de oven open, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Het lampglasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

Accessoires

Reinig de accessoires na gebruik. Als ze erg vuil zijn, kunt u ze eerst laten weken en vervolgens met een borstel en spons reinigen. De accessoires kunnen in de vaatwasser gewassen worden.

Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn en maakt de garantie van het product vervallen.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst:

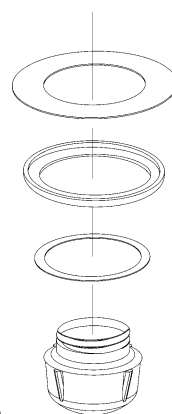
- **Het display staat uit!** Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Dat is geen probleem.
 - Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.
 - De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid.
 - Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U de juiste bereidingstijd en temperatuur hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven hebt geplaatst.
- **Als de foutmelding “Err_” op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantendienst.**

- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem.
 - De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!**
 - Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw lampje van E14 230-240V/15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Displays

Displays			Omschrijving
Display 1	Display 2	Display 3	
Ontkalking			
1			Zacht water.
2	---		Middelhard water.
3	---	(klok)	Hard water.
CAL	---		Apparaat moet ontkalkt worden. Knipperend-ontkalking begint.
0.6L	---	(klok)	Vul de watertank met 0,6 liter ontkalkingsoplossing.
1.0L	---	(klok)	Vul de watertank met 1 liter koud water voor spoelen.
Watertank			
<i>rES</i>	---/(Temperatuur of voedselgroep)	(klok of tijd instellen)	Indicatie dat watertank mist.
<i>dEP</i>	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Stoomreductie			
<i>VARP</i>	---	(klok)	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is.
<i>PUMP</i>	---	(klok)	Indicatie dat koud water de boiler instroomt en warm water naar de watertank wordt gepompt.
<i>FULL</i>	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Systeemwaarschuwingen			
---	<i>LAMP</i>	(klok)	Beschadigde lamp.
---	<i>HOT</i>	(klok)	Temperatuur in de PCB is te hoog.
	<i>Err1</i>	(klok)	Fout in de druksensor.
	<i>Err2</i>	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de oven.
	<i>Err3</i>	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de boiler.
	<i>Err4</i>	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de boiler.
	<i>Err6</i>	(klok)	Fout in de waterpomp.

Specificaties

- Spanning AC (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen 1500 W
- Afmetingen ommanteling (bxhxd)..... 595 × 455 × 472 mm
- Afmetingen binnenruimte (bxhxd). 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven 35 l
- Gewicht 32 kg

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het Groene Punt-teken .
Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten. Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het

Installatieinstructies

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw elektriciteitsnet.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is voorzien van een voedingskabel en een stekker voor eenfasestroom (huishoudelijk), 230-240V ~50Hz.

Als de oven permanent geïnstalleerd wordt, moet dit door een bekwaam vakman uitgevoerd worden. In dit geval moet de oven aangesloten worden op een stroomcircuit met een alpolige zekering met een contactopeningswijdte van minimaal 3 mm.

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

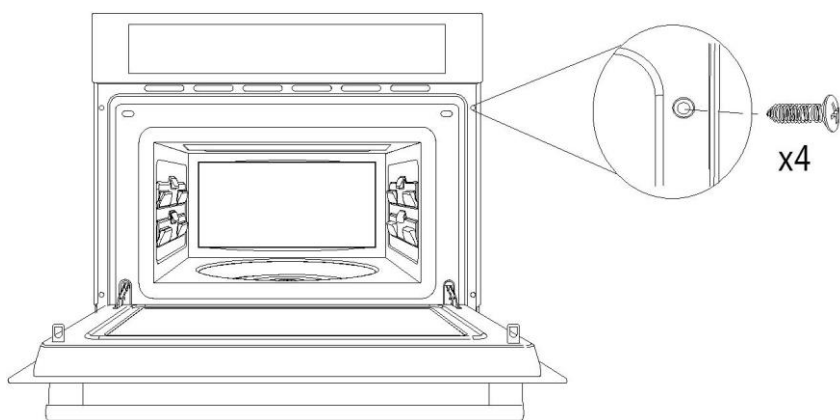
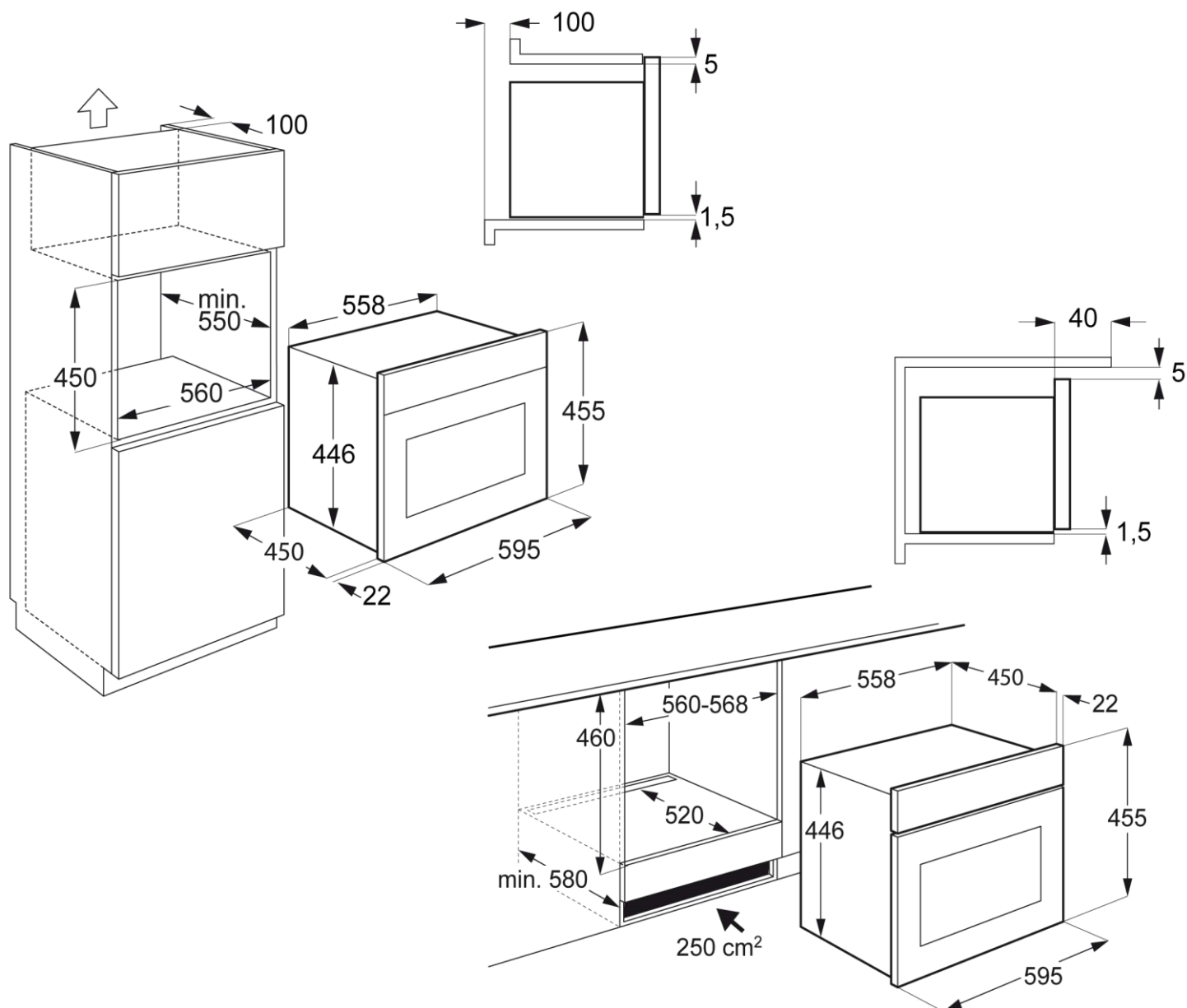
De fabrikant en handelaars zijn niet aansprakelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade, indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging van de oven".

Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.

Encastrement / Installatie



FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.

NL

1. Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
2. Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven vast aan het meubelstuk, via de gaten in het frame van de oven.

