

HOOVER

HMS 340VX

STEAM OVENS

USER INSTRUCTIONS

GB

FORNO A VAPORE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

HORNO DE VAPOR

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

FOUR A VAPEUR

MANUEL D' INSTRUCTIONS

FR

STEAM OVENS


INSTRUCTION MANUAL

MODEL: HMS 340VX

Read these instructions carefully before using your steam oven , and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

By placing the CE () marking on this product , we declare ,on our own responsibility, compliance to all of European safety ,health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Model: | HMS 340VX |
| Rated Voltage: | 230V~50Hz |
| Rated Output Power(Grill): | 1200W |
| Rated Output Power(Convection): | 1750W |
| Rated Input Power(Steam): | 1500W |
| Rated Input Power(Maximum): | 3250W |
| Oven Capacity: | 34L |
| External Dimensions: | 595 X 525 X 454 mm |
| Net Weight: | Approx. 29 kg |

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive steam oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to energy.
3. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in steam ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in steam ovens since they may explode, even after heating has ended.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven 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.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

- 31.WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 32.The steam oven must be operated with the decorative door open.(for ovens with a decorative door.)
- 33.Surface of a storage cabinet can get hot.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% power for 10 minutes.
Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to energy.

See the instructions on "Materials you can use in steam oven or to be avoided in steam oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in steam oven

| Utensils | Remarks |
|-----------------------|--|
| Aluminum foil | Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls. |
| Browning dish | Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break. |
| Dinnerware | Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Glass jars | Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break. |
| Glassware | Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes. |
| Oven cooking bags | Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape. |
| Paper plates and cups | Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. |
| Paper towels | Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only. |
| Parchment paper | Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming. |
| Plastic | Follow the manufacturer's instructions. Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. |
| Plastic wrap | Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food. |
| Wax paper | Use as a cover to prevent splattering and retain moisture. |

Materials to be avoided in steam oven

| Utensils | Remarks |
|---------------------------------|--|
| Aluminum tray | May cause arcing. Transfer food into dish. |
| Food carton with metal handle | May cause arcing. Transfer food into dish. |
| Metal or metal-trimmed utensils | Metal shields the food from energy. Metal trim may cause arcing. |
| Metal twist ties | May cause arcing and could cause a fire in the oven. |
| Paper bags | May cause a fire in the oven. |
| Plastic foam | Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature. |
| Wood | Wood will dry out when used in the steam oven and may split or crack. |

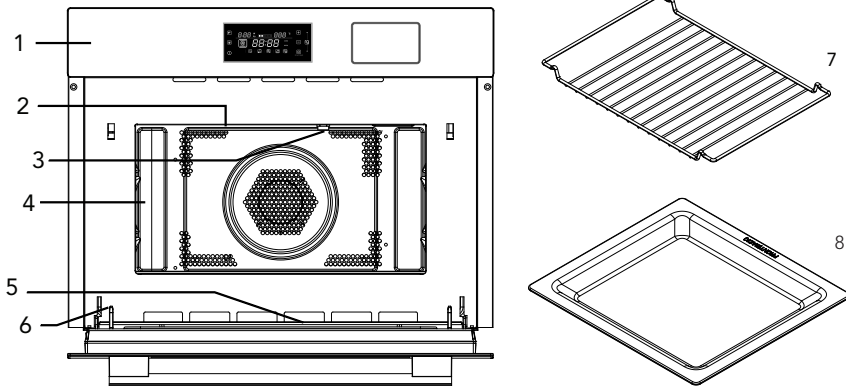
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity

Your oven comes with the following accessories:

Instruction Manual 1



- | | |
|------------------|---------------|
| 1. Control panel | 7. Grill Rack |
| 2. Grill element | 8. Grass Pan |
| 3. Light | |
| 4. Level | |
| 5. Door glass | |
| 6. Hinge | |

Important information about installing

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The accessible surface may be hot during operation.



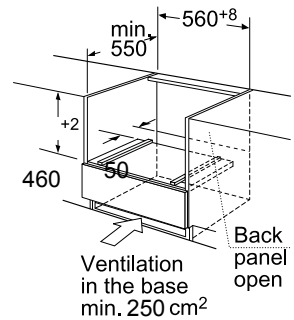
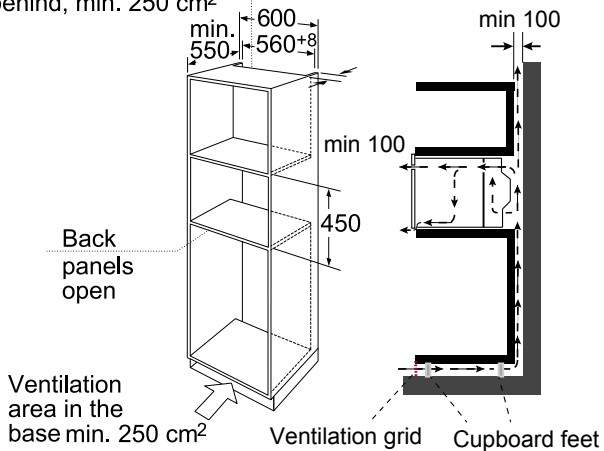
Placement

- Danger! Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- Place the steam oven on a firm, flat surface.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the steam oven. At the rear and sides keep at least 10 cm free.
- Do not cover the air vents.
- The adjustable feet should not be removed.

- Do not place the microwave oven near a heat source.
- Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

Installation dimensions

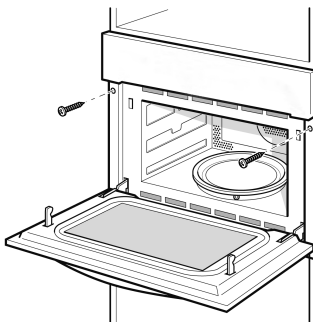
Ventilation openings
behind, min. 250 cm²



Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.






BEFORE FIRST USE

Initial cleaning and heating

Removing the steam oven all of the protection foil on the front.

For more information see the "CLEANING". Before the first use of the appliance,

- Remove all accessories and wash out of the oven.
- Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used. Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odors.
- Before heating, it is best to wipe the steam oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.
- Touch "  " keys. Appliance turn on, "00:00" appears in the display.
- Touch "  " to choose the convection function.
Recommended temperature will flicker.
- Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys to achieve.
- Touch "  " symbol next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour.
When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the House.
- Let the appliance cool down to room temperature. Then solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the steam oven, then wipe dry with a clean soft cloth.
Keep the door open until completely dry in the oven.

OPERATION

Control Panel



This steam oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1.Clock Setting

When the steam oven is electrified, "00:00" will flicker, buzzer will ring once.

- 1) Press "**+**" or "**-**" to set the right time(between 00:00 and 23:59.)
- 2) After you have set the right time, press "**▶**" to confirm the setting.

START/END

If no pressing, it will confirm automatically 3 seconds later.

Clock Revise

- 1) In waiting state, press "**F**" to enter into STEAM. Press "**F**" once again to find "CL" at the left corner in the display.
- 2) Press "**+**" or "**-**" to change time
(between 00:00 and 23:59).
- 3) Then press "**▶**" to confirm the setting. "CL" will disappear after setting.












START/END

If no pressing, it will confirm automatically 3 seconds later.












Note:

- 1) When you set the clock, long press "**+**" or "**-**" when adjusting 10MIN, short press time (each time you adjust 1MIN).
- 2) Long press after a period of time, the touch panel will reset automatically, you need to press again.




2. Grill Cooking

- 1) In waiting state, press  to enter steam function. It flickers 100,  indicator lighten, “°C” and “MIN” lighten. Default cooking time “10:00” lighten.
Press  repeatedly to change function.
- 2) Press  repeatedly,  indicator lighten. It means to enter Grill function. "MIN" indicator lights, default grill power “3” flickered, default cooking time “10:00” lighten.
- 3) Press  /  to revise grill power(1,2,3). If no need, go to next step directly.
- 4) Press  to enter the cooking time adjustment state.
Press  /  to select the cooking time (Max. 1hour 30 min), If no need, ignore this step.
- 5) Press  to start cooking.



3. Convection Cooking

- 1) In waiting state, press  to enter steam function. It flickers 100,  indicator lighten. “°C” and “MIN” lighten. Default cooking time “10:00” lighten.
Press  repeatedly to change function.
- 2) Press  repeatedly,  indicator lighten. It means to enter Convection function. “MIN” lighten and default temperature “180” flickers. Default cooking time “10:00” and “°C”lighten.
- 3) Press  /  to select temperature. The temperature are 50,100,105,110,115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. Press  to next step.
- 4) When cooking time flicker, press  /  to select cooking time. Max. 5 hours.
- 5) Press  to start cooking.


4. Grill Fan Cooking

- 1) In waiting state, press **F** to enter steam function. It flickers 100,  indicator lightens. "°C" and "Min" lightens. Default cooking time "10:00" lightens.
Press **F** repeatedly to change function.
- 2) Press **F** repeatedly,  indicator lightens. It means to enter Grill fan function. "MIN" lightens and default temperature "180" flickers. Default cooking time "10:00" and "°C" lightens.
- 3) Press **+** / **-** to select temperature. The temperature are 35,100,105,110,115, 120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180. Press **F** to next step.
- 4) When cooking time flicker, press **+** / **-** to select cooking time. Max. 5 hours
- 5) Press  to start cooking.

5. Auto Cook

- 1) In waiting state, press **F** to enter steam function. It flickers 100,  indicator lightens. "°C" and "MIN" lightens. Default cooking time "10:00" lightens.
Press **F** repeatedly to change function.
- 2) Press **F** repeatedly, when  indicator lightens, it means to enter Auto Menu function. Then "Kg" "MIN" "0.2" lightens and default mode "P01" flickers, it means to enter non-steam menu. When the mode is "S01", it means to enter steam menu.
- 3) Press **+** / **-** to select menu type (P01-P12 or S01-S36). Press **F** to next step.










Note:

- 1) For non-steam menu (P01-P12), press " **F** " to confirm menu selection and enter the weight of menu selection state automatically, at this point, you can press " **+** " or " **-** ", choose the automatic menu weight cooking time display.
- 2) For the steam menu, at this time, the default cooking time will flash, you can press " **+** " or " **-** " to adjust the Cook time menu.
- 3) Press "  " button to start cooking.







NOTE:

- 1) After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank, there will be some noise sound.
- 2) After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.










6. Defrost

- 1) In waiting state, press  to enter steam function. It flickers 100,  indicator lightens. "°C" and "MIN" lightens. Default cooking time "10:00" lightens. Press  repeatedly to change function.
- 2) Press  repeatedly, when   indicator lightens, it means to enter Defrost function. Then "Kg" "MIN" lightens, "0.1" flickered and default mode "dEF" lightens.
- 3) Press  /  to select defrost weight (100-1000g).
- 4) Press " " button to start cooking.

7. Lock-out Function for Children


- Lock: In waiting state, press " " and " " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and " " indicator will light.
- Unlock : In locked state, press " " and " " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and " " indicator will disappear.

8. Steam Function

- 1) In waiting state, press  to enter steam function. It flickers 100,  indicator lightens. "°C" and "MIN" lightens. Default cooking time "10:00" lightens. Press  repeatedly change function.
- 2) Press  /  to select steam temperature, the temperature are (100, 90, 80, 70, 60, 50). Press  to next step.
- 3) When cooking time flicker, press  /  to select cooking time. Max. 1 hour and 30 mins.
- 4) Press  to start cooking.

Steam note:

1. Before steam cooking:

Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, press  button, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show " Lo " to remind you to add water.

2. During steam cooking:

During steam cooking mode, if the tank is short of water, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show " Lo " directly to remind you to add water.

After adding water, it can work normally.

3. After steam cooking:

1-After steam function is finished , the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.

2-During the process to withdraw the water back to water tank , if the water tank is full , the system will be beeping 10 times to remind you clean up the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Defect codes

Below defect codes may occur during steam functions :

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.
















1-The water sensor is abnormal.

2-The water pipe is abnormal.





3-The water pump is abnormal.

4-The water tank is abnormal.

9. Convection+Steam Function






- 1) In waiting state, press  to enter steam function. It flickers 100,  indicator lightens. "°C" and "MIN" lightens. Default cooking time "10:00" lightens.
Press  repeatedly to change function.
- 2) Press  repeatedly,  and  lightens. It means to enter Convection +Steam function. Default temperature 180 degree flickers Default Steam proportion L3 lightens.
- 3) Press  /  to select temperature, the temperature are (180,190,200,210,220),
Press  to next step.
- 4) Steam level flicker "L3". Then press  /  to select level and press  to next step.
- 5) Press  /  select cooking time , max. 1 hour and 30 mins.
- 6) Press  to start cooking

10. Display Specification

- 1) During setting program or pause state, press  to enter parameter adjustment state, the parameters will flicker 10 seconds before changing.
- 2) During setting program or pause state, after adjusted for 3 seconds, it will confirm automatically
- 3) When the oven is in setting state or pause state, including auto menu and defrost program, if no operation in 5 minutes, it will enter into the off state.
- 4) The oven lamp will light all the time if the door is open.
- 5) The oven lamp will light all the time if the oven is paused.
- 6) "  " button must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
- 7) The "  " button can be press in any state to open the water tank.
- 8) During Convection or Grill fan cooking mode, when the set temperature is reached, the buzzer will ring three times and the icon  will flicker 1 minute, then continue the cooking.




11. Auto Scale Removal Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam microwave oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. Run steam programs on my computer today after 20 hours, the need for descaling.

- 1) Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
- 2) Push the tank into the furnace where appropriate.
- 3) In waiting state, press  to enter steam function. It flickers 100,  indicator lightens. "°C" and "MIN" lightens. Default cooking time "10:00" lightens. Press  repeatedly to change function.
- 4) Press  repeatedly, when "CLE" indicator lightens, it means to enter Scale Removal function. "MIN" and default time "20:00" lightens, other icons disappear.
- 5) Press  to start the program.
START/END
- 6) Stay whole 1 minute after the program has finished, take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
- 7) Replace the fresh water, repeat steps 3 to 6.

Note: the descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

12. Parameter Adjustment in setting and cooking process

- 1) In the setting of the parameters, if the fault of the parameters is found, you can press  to return to a parameter set state. The corresponding parameters can be reset in the same way as previous step.
- 2) In the cooking process, you can press  to reset the cooking parameters. The corresponding parameters can be reset in the same ways as previous step. The order of parameter adjustment is consistent with the setting state.
- 3) When finish the adjustment during cooking process, it will confirm automatically 3 seconds later if you don't press  to confirm.
START/END

STEAM MENU

| MENU | DISPLAY | WEIGHT | TIME | POWER |
|------------------------|---------|----------|-------------|------------|
| Trout | S01 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Salmon Filet | S02 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Pikeperch | S03 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Prawns | S04 | 200-600g | 10:00-25:00 | Steam100°C |
| Halibut filet | S05 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Cockles | S06 | 200-600g | 10:00-20:00 | Steam100°C |
| Cod filet | S07 | 200-700g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Herring | S08 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Tuna filet | S09 | 200-600g | 10:00-20:00 | Steam100°C |
| Crab | S10 | 2 - 6 | 20:00-35:00 | Steam100°C |
| Chicken leg | S11 | 4 - 10 | 25:00-40:00 | Steam100°C |
| Chicken breast | S12 | 4 - 6 | 25:00-45:00 | Steam100°C |
| Meatball | S13 | 200-600g | 25:00-45:00 | Steam100°C |
| Chicken wing | S14 | 4 - 8 | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Pork filet, whole | S15 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Sausages | S16 | 4 - 10 | 10:00-25:00 | Steam100°C |
| Eggs in Glass | S17 | 1 - 8 | 5:00-15:00 | Steam100°C |
| Eggs, hard | S18 | 1 - 8 | 10:00-20:00 | Steam100°C |
| Eggs, soft | S19 | 1 - 8 | 5:00-15:00 | Steam100°C |
| Rice + water | S20 | / | 25:00-35:00 | Steam100°C |
| Eggplant/ Aubergine | S21 | 200-600g | 10:00-25:00 | Steam100°C |
| Beans | S22 | 200-600g | 20:00-35:00 | Steam100°C |
| Broccoli | S23 | 200-600g | 10:00-25:00 | Steam100°C |

| | | | | |
|------------------|-----|----------|-------------|------------|
| Cauliflower | S24 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Peas | S25 | 200-400g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Carrots | S26 | 200-600g | 20:00-35:00 | Steam100°C |
| Corn cobs | S27 | 1 - 10 | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Bell peppers | S28 | 200-600g | 5:00-20:00 | Steam100°C |
| Hot peppers | S29 | 200-600g | 5:00-20:00 | Steam100°C |
| Mushrooms | S30 | 200-600g | 5:00-20:00 | Steam100°C |
| Leeks | S31 | 200-400g | 5:00-20:00 | Steam100°C |
| Brussels sprouts | S32 | 200-600g | 10:00-25:00 | Steam100°C |
| Celery | S33 | 200-800g | 10:00-25:00 | Steam100°C |
| Asparagus | S34 | 200-600g | 15:00-30:00 | Steam100°C |
| Spinach | S35 | 200-400g | 5:00-20:00 | Steam100°C |
| Courgette | S36 | 200-600g | 10:00-25:00 | Steam100°C |

NO-STEAM MENU

| MENU | DISPLAY | WEIGHT | TIME | POWER |
|--------------------------|---------|-----------------|-------|----------------------|
| Fresh pizza | P01 | 200 | 14:00 | PRE-HEAT/200°C conv. |
| | | 300 | 15:00 | PRE-HEAT/200°C conv. |
| | | 400 | 16:00 | PRE-HEAT/200°C conv. |
| | | 500 | 17:00 | PRE-HEAT/200°C conv. |
| | | 600 | 18:00 | PRE-HEAT/200°C conv. |
| Cake | P02 | 400 | 45:00 | PRE-HEAT /150°C |
| | | 500 | 50:00 | PRE-HEAT /150°C |
| | | 600 | 55:00 | PRE-HEAT /150°C |
| Shrip | P03 | 200 | 12:00 | PRE-HEAT /220°C |
| | | 400 | 14:00 | PRE-HEAT /220°C |
| | | 600 | 16:00 | PRE-HEAT 220°C |
| Chocolate cookies | P04 | 500 | 18:00 | PRE-HEAT /180°C |
| lemon cookies | P05 | 400 | 16:00 | PRE-HEAT /200°C |
| Sausage | P06 | 200 | 10:00 | PRE-HEAT /220°C |
| | | 400 | 12:00 | PRE-HEAT /220°C |
| | | 600 | 16:00 | PRE-HEAT /220°C |
| finger food | P07 | 200 | 12:00 | PRE-HEAT /220°C |
| | | 300 | 13:00 | PRE-HEAT /220°C |
| | | 400 | 14:00 | PRE-HEAT /220°C |
| Bread | P08 | 100 | 8:00 | Grill Level3 |
| | | 150 | 8:30 | |
| | | 200 | 9:00 | |
| Oatmeal raisin cookies | P09 | 600 | 18:00 | PRE-HEAT /180°C |
| pecan crisps | P10 | 500 | 16:00 | PRE-HEAT /180°C |
| peanut chocolate cookies | P11 | 500 | 18:00 | PRE-HEAT /180°C |
| Muffin | P12 | 840 (70g*12) | 20:00 | PRE-HEAT /180°C |

Trouble shooting

| Normal | |
|--|---|
| Steam oven interfering TV reception | Radio and TV reception may be interfered when steam oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal. |
| Dim oven light | In low power cooking, oven light may become dim. It is normal. |
| Steam accumulating on door, hot air out of vents | In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal. |
| Oven started accidentally with no food in. | It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous. |

| Trouble | Possible Cause | Remedy |
|--|--|---|
| Oven can not be started. | (1) Power cord not plugged in tightly. | Unplug. Then plug again after 10 seconds. |
| | (2) Fuse blowing or circuit breaker works. | Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company) |
| | (3) Trouble with outlet. | Test outlet with other electrical appliances. |
| Oven does not heat. | (4) Door not closed well. | Close door well. |
| Glass turntable makes noise when steam oven operates | (5) Dirty roller rest and oven bottom. | Refer to "Maintenance of Oven" to clean dirty parts. |



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

FORNO A VAPORE

MANUALE D'USO

MODELLO:HMS 340VX

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il forno a vapore e conservarle con cura.

Per ottenere prestazioni ottimali nel lungo termine, è indispensabile seguire le istruzioni contenute in questo documento.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI

“Inserendo la marcatura CE su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.”

PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ENERGIA ECCESSIVA

(a) Non utilizzare il forno a quando lo sportello è aperto perché ciò potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno stesso, con il conseguente rischio di danni per la salute. Non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra il lato anteriore del forno e lo sportello e rimuovere sempre tutto lo sporco e i residui di soluzioni detergenti dalle superfici di tenuta.

(c) **AVVERTENZA:** se lo sportello è aperto o le tenute sono danneggiate, non utilizzare il forno a vapore e farlo riparare da una persona competente.

AGGIUNTA

La mancata pulizia del forno a potrebbe deteriorare le sue superfici, ridurre la vita utile del forno stesso e dar luogo a situazioni pericolose.

Specifiche

| | |
|--|--------------------|
| Modello | HMS 340VX |
| Tensione nominale : | 230V~50Hz |
| Potenza nominale in ingresso (grill) : | 1200W |
| Potenza nominale emessa (cottura a convezione) : | 1750 W |
| Potenza nominale (vapore) : | 1500W |
| Potenza nominale (massimo) : | 3250W |
| Capacità del forno : | 34 L |
| Dimensioni esterne : | 595 X 525 X 454 mm |
| Peso netto : | Circa 29 kg |

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Per limitare il rischio di scosse elettriche, lesioni personali o di un'esposizione a un'energia eccessiva del vapore, attenersi alle seguenti precauzioni di base durante l'uso del forno:

1. Avvertenza: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi poiché potrebbero esplodere.
2. Avvertenza: la copertura che protegge dall'esposizione all'energia prodotta dal forno a deve essere rimossa solo da persone competenti.
3. Avvertenza: non permettere ai bambini di usare il forno senza la supervisione di un adulto se non sono state fornite loro istruzioni adeguate in modo che sappiano come usarlo in modo sicuro e siano consapevoli dei possibili rischi risultanti da un uso improprio.
4. Avvertenza: in modalità Combi, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature alte prodotte in questa modalità (solo per i modelli muniti di grill).
5. Utilizzare solo utensili compatibili con i forni.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i depositi di cibo.
7. Leggere e attenersi a quanto indicato nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA."
8. Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in vaschette in plastica o carta, controllare il forno perché è possibile che i contenitori si incendino.

9. Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
10. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti.
11. Non utilizzare la cavità per conservare gli alimenti. Non conservare alimenti come pane, biscotti, ecc., all'interno del forno.
12. Rimuovere sempre i laccetti di chiusura e le impugnature in metallo dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
13. Installare e posizionare il forno solo in conformità a quanto indicato nelle istruzioni di installazione.
14. Non riscaldare uova racchiuse nel guscio o bollite per lunghi periodi di tempo nel poiché potrebbero esplodere anche dopo il termine della cottura.
15. Utilizzare il forno solo per l'uso previsto e in conformità a quanto indicato in questo manuale. Non usare sostanze chimiche o vapori che potrebbero corrodere il forno. Questo forno è espressamente progettato per il riscaldamento di alimenti. Non è indicato per essere usato per applicazioni industriali o di laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante o da una persona con analoga qualifica per evitare danni.
17. Non conservare o utilizzare il forno in ambienti aperti.
18. Non utilizzare il forno in presenza di acqua, in cantine umide o vicino a piscine.
19. La temperatura delle superfici esterne potrebbe raggiungere valori molto alti quando il forno è in uso. Le superfici si riscaldano durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire nessuna delle aperture di ventilazione.

20. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
21. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre la vita utile del forno e causare situazioni pericolose.
22. Per evitare possibili ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati.
23. Il riscaldamento di bibite con il forno potrebbe provocare un'ebollizione ritardata. Manipolare il contenitore con estrema cautela.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con la piastra.
26. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante l'utilizzo di un timer esterno o un telecomando dedicato.
27. **AVVERTENZA:** per evitare possibili scosse elettriche, verificare che l'unità sia spenta prima di sostituire la lampadina.
28. Le parti accessibili potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Evitare che i bambini possano avvicinarsi. Non utilizzare sistemi di pulizia a vapore.
29. Non utilizzare detersivi aggressivi o raschietti in metallo appuntiti per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiare le superfici e scheggiare il vetro.
30. Il forno si riscalda durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

31. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i modelli muniti di sonda di rilevamento della temperatura).
32. Posizionare la superficie posteriore contro il muro.
33. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali o con poca esperienza che siano stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in sicurezza e che siano consapevoli dei relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
34. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini al di sotto degli 8 anni.
35. In caso di emissione di fumo, disattivare o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa al fine di fermare eventuali fiamme
36. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e trova le seguenti applicazioni:
- personale di cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti abitativi;
 - Agriturismi;
 - bed and breakfast.
37. **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti visibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare accuratamente di toccare gli elementi incandescenti. Evitare l'uso da parte di bambini al di sotto degli 8 anni se non sotto la supervisione continua da parte di un adulto.
38. durante l'uso del forno a vapore lo sportello decorativo deve restare aperto (per modelli con uno sportello decorativo.)
39. Non pulire con l'uso del vapore.
40. la superficie di un cassetto può surriscaldarsi.
41. Non usare detergenti abrasivi acidi o spugnette abrasive di metallo per pulire lo sportello di vetro del forno poiché possono scheggiare la superficie e portare alla frantumazione del vetro.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

Collegamento del forno a vapore a terra

PERICOLO

Pericolo di scariche elettriche
Il contatto con alcuni componenti interni può causare lesioni personali gravi o la morte. Non smontare l'unità.

AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche
Un uso improprio del collegamento di terra può causare scosse elettriche. Collegare l'unità alla presa elettrica solo dopo che è stata installata e correttamente collegata a terra.

PULIZIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione elettrica.

1. Pulire l'interno del forno a vapore dopo l'uso con un panno leggermente inumidito.
2. Pulire gli accessori seguendo la normale procedura e utilizzando acqua e sapone.

3. Pulire a fondo il telaio dello sportello e i componenti vicini con un panno inumidito se sporchi.

L'unità deve essere dotata di messa a terra. In caso di cortocircuito, la messa a terra limita il rischio di scosse elettriche poiché fornisce un percorso per la dissipazione della corrente elettrica. Questo forno viene fornito con un cavo dotato di un filo e una spina di messa a terra. Deve essere collegato a una presa a muro correttamente installata e dotata di idonea messa a terra. Rivolgersi a un elettricista o a un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o se si sospetta che l'unità non sia stata correttamente collegata a terra. Se si rende necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo con un cavo con 3 fili.

1. Insieme all'unità viene fornito solo un cavo di alimentazione corto per limitare al minimo il rischio di rimanere intrappolati o di inciampare.
2. Nel caso si utilizzi un cavo di alimentazione lungo o un cavo di prolunga:
 - 1) Verificare che le caratteristiche elettriche del set di cavi o del cavo di prolunga corrispondano o siano superiori a quelle dell'unità.
 - 2) Verificare che il cavo di prolunga sia un cavo di messa a terra con 3 fili.
 - 3) Disporre il cavo lungo in modo che non penda dal bancone o dal tavolo e possa quindi essere tirato da bambini o sia accidentalmente di intralcio.

UTENSILI

ATTENZIONE

Rischio di lesioni per il personale

Per limitare al minimo i rischi, verificare sempre che le operazioni di manutenzione o riparazione, che comportano la rimozione della copertura di protezione contro l'energia, vengano effettuate solo da personale qualificato.

Per ulteriori informazioni, consultare le sezioni

"Materiali che possono essere utilizzati all'interno" e "Materiali che non possono essere utilizzati nel forno". È possibile che anche altri utensili in materiali non metallici non possano essere usati in modo sicuro con i forni.

In caso di dubbi, è possibile verificare la compatibilità di tali utensili attenendosi alla procedura descritta di seguito.

Verifica della compatibilità degli utensili:

1. Riempire un contenitore compatibile con i forni con 1 tazza di acqua calda (250 ml) e immergervi l'utensile.
2. Avviare il ciclo di cottura alla massima potenza per 1 minuto.
3. Toccare l'utensile. Se si presenta caldo al tatto, non utilizzarlo per la cottura.
4. Non protrarre il ciclo di cottura per oltre 1 minuto.

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a vapore

| Utensili | Commenti |
|-----------------------------------|---|
| Carta metallizzata | Utilizzabile solo a scopo di protezione. È possibile utilizzare piccoli pezzetti di carta metallizzata per coprire fettine di carne rossa o bianca ed evitare che vengano cotte eccessivamente. È possibile che si verifichino archi elettrici se la carta metallizzata è troppo vicina alle pareti del forno. Mantenere una distanza di sicurezza minima di 2,5 cm (1 pollice) dalle pareti del forno. |
| Vassoio per rosolatura | Seguire le istruzioni del produttore. Posizionare la base del vassoio per la rosolatura ad almeno 5 mm (3/16 di pollice) dal ripiano girevole. Un utilizzo errato del ripiano girevole potrebbe provocarne la rottura. |
| Piatti | Utilizzare solo piatti compatibili con . Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti crepati o scheggiati. |
| Barattoli di vetro | Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzarli solo per riscaldare gli alimenti. La maggior parte dei barattoli in vetro non è resistente al calore e potrebbe quindi rompersi. |
| Contenitori in vetro | Utilizzare solo contenitori in vetro resistente al calore. Verificare che non abbiano un bordo in metallo. Non utilizzare piatti crepati o scheggiati. |
| Sacchetti per la cottura in forno | Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare laccetti di chiusura in metallo. Forare la busta per consentire la fuoriuscita del vapore. |
| Piatti e tazze di carta | Utilizzare solo per la cottura/il riscaldamento per brevi periodi di tempo. Non lasciare il forno a vapore incustodito. |
| Asciughini di carta | Utilizzare solo per coprire gli alimenti per il riscaldamento e l'assorbimento di grasso. Utilizzare solo per la cottura per brevi periodi di tempo. |
| Pergamena | Utilizzare solo come copertura per prevenire schizzi o come involuoco per la cottura a vapore. |
| Plastica | Seguire le istruzioni del produttore. Alcuni contenitori in plastica possono ammorbidirsi quando il cibo a loro interno si riscalda. Bucare o forare le sacche per la bollitura e le sacche in plastica ermetiche, a seconda delle istruzioni del produttore. |
| Involucri in plastica | Utilizzare gli involucri per coprire i cibi durante la cottura e mantenere il loro grado di umidità. Non avvolgere l'involuoco direttamente attorno al cibo. |
| Carta oleata | Utilizzare questa carta solo per coprire gli alimenti, prevenire gli spruzzi ed evitare che gli alimenti si seccino eccessivamente. |

Materiali che non devono essere utilizzati nel forno a vapore

| Utensili | Commenti |
|---|--|
| Ripiano in alluminio | Possibile rischio di archi elettrici. |
| Contenitori per alimenti con impugnatura in metallo | Possibile rischio di archi elettrici. |
| Utensili con bordi in metallo | Il metallo protegge gli alimenti dall'energia . I bordi in metallo possono provocare archi elettrici. |
| Laccetti di chiusura in metallo | Possibile rischio di archi elettrici e rischio di incendi nel forno. |
| Sacchetti di carta | Possibile rischio di incendi nel forno. |
| Materiale espanso | Il materiale espanso può fondersi e contaminare i liquidi che contengono se esposti a temperature elevate. |
| Legno | Il legno tende a seccarsi se riscaldato con un forno a vapore e può creparsi o spaccarsi. |

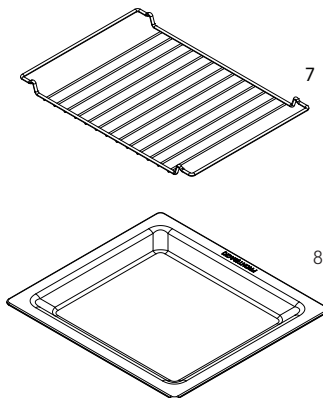
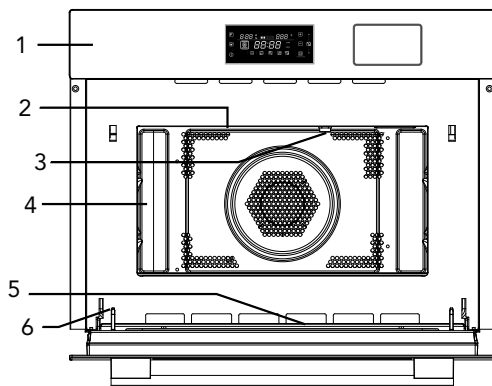
INSTALLAZIONE DEL FORNO

Nomi dei componenti del forno e accessori

Rimuovere il forno e tutti i materiali dalla scatola di imballaggio e dalla cavità del forno.

Il forno viene fornito con i seguenti accessori:

| | |
|-----------------------|---|
| Vassoio in smalto | 1 |
| Anello per ripiano | 1 |
| Manuale di istruzioni | 1 |



1. Pannello di controllo
2. Elemento grill
3. Luce
4. Livello
5. Sportello in vetro
6. Cerniera
7. Cremagliera griglia

8. Teglia

Informazioni importanti per l'installazione

- Questa unità NON è progettata per l'uso in ambienti commerciali.
 - Seguire le istruzioni di installazione contenute in questo documento e fare installare l'unità solo a un tecnico qualificato.
 - L'unità è munita di una spina che deve essere collegata solo a una presa a muro funzionante con idonea messa a terra.
 - Se è necessario sostituire la spina. L'installazione e il collegamento dei cavi devono essere effettuati solo da un elettricista qualificato. Se la spina non risulta accessibile al termine dell'installazione, installare un sezionatore a poli con contatti posizionati a una distanza minima di 3 mm.
 - Non utilizzare adattatori, basette o prolungher.
- I sovraccarichi elettrici possono causare incendi.

Le superfici accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'uso.

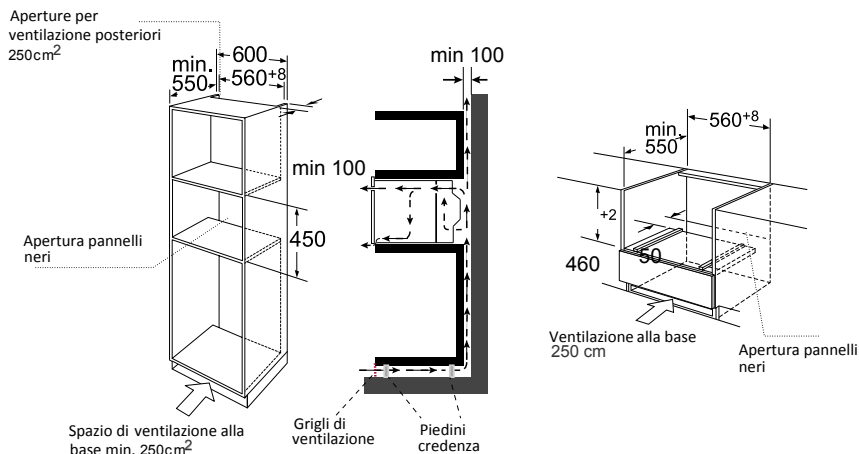


Posizionamento

- Pericolo! Non smontare l'unità. Il contatto con i componenti interni potrebbe causare gravi lesioni personali o la morte.
- Collocare il forno a vapore su una superficie solida e piana.
- Verificare che ci sia un flusso di aria sufficiente attorno al forno a vapore. Lasciare uno spazio minimo di 10 cm sul retro e ai lati del forno a vapore.
- Non coprire le aperture di ventilazione.
- Non rimuovere i piedini regolabili.
- Non collocare il forno a vapore vicino a una fonte di calore.

- Le apparecchiature di rice-trasmissione, come le radio e i televisori, possono influire sul corretto funzionamento del forno a microonde.
- Se il dispositivo non è munito di cavo e presa per la corrente, l'apparecchiatura di connessione deve essere separata per tutti i poli al fine di prevedere uno scollegamento totale e il dispositivo deve essere incorporato al cablaggio fisso rispettando le norme.

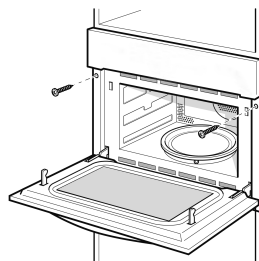
Dimensioni da rispettare per l'installazione



Nota: lasciare spazio sufficiente sopra al forno a vapore.

Montaggio a incasso

- Non sostenere o trasportare l'unità utilizzando l'impugnatura dello sportello, perché non è in grado di sostenere il peso dell'unità e potrebbe quindi rompersi.
1. Spingere delicatamente il forno a vapore in posizione, verificando che sia centrato all'interno dell'alloggiamento.
 2. Aprire lo sportello e fissare in posizione il forno a vapore con le viti fornite in dotazione.






PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulizia e riscaldamento iniziale

Rimuovere il forno dalle pellicole protettive .

Per maggiori informazioni si veda "PULIZIA". Prima del primo utilizzo,

- Rimuovere tutti gli accessori e pulire il forno
- Riscaldamento elettrico contenitori vuoti. I nuovi dispositivi hanno tipicamente un odore sgradevole durante il primo uso. Preriscaldare il forno prima dell'uso può aiutare ad evitare tale odore.
- Prima di riscaldare è meglio pulire l'interno del forno a vapore con un panno umido. In questo caso gli accessori e i residui dell'imballaggio devono essere rimossi.
- Premere "  " Una volta acceso il dispositivo, "00:00" apparirà sul display.
- Premere "  " per scegliere la funzione a convenzione. La temperatura raccomandata oscillerà.
- Aumentare la temperatura al massimo utilizzando gli appositi comandi.
- Premere "  ". Riscaldare il forno vuoto per almeno un'ora. Una volta fatto questo, assicurarsi che la stanza sia ben ventilata. Chiudere le porte delle altre stanze per evitare che l'odore si espanda.
- Lasciare che il dispositivo si raffreddi a temperatura ambiente. Utilizzare una soluzione di detergente e acqua calda per pulire l'interno del forno. Asciugare con un panno asciutto. Lasciare la porta aperta fino a che il forno non si sarà asciugato.

OPERAZIONI




Pannello di controllo



Questo forno a vapore utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura che più si preferiscono.






1. Impostazioni Orologio

Quando il forno è elettrificato, "00:00" lampeggerà, l'allarme suonerà una volta.

1. Premere "  " or "  " per impostare il tempo esatto (tra 00:00 e 23:59)
2. Dopo aver impostato il tempo esatto premere "  " per confermare le impostazioni.



Se non verrà premuto il tasto, sarà confermato automaticamente dopo 3 secondi.

Revisione orologio









1. Durante l'attesa premere "  " per entrare nella modalità VAPORE. Premere nuovamente "  " e apparirà "CL" nell'angolo sinistro del display.
2. Premere o "  " or "  " per cambiare il timer (tra 00:00 e 23:59)
3. Successivamente premere "  " per confermare le impostazioni.

"CL" sparirà una volta confermate le impostazioni. Se non verrà premuto il tasto, sarà confermato automaticamente dopo 3 secondi.












Nota:

1. Quando viene impostato l'orologio, premere a lungo "  " or "  " per aggiustare di 10 min, premere brevemente per aggiustare di 1 min.
2. Facendo una lunga pressione dopo un periodo di tempo, il pannello di controllo verrà resettato automaticamente, bisognerà premere nuovamente.




2.Cottura grill

1. In stato d'attesa, premere  per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente  per cambiare funzione.
2. Premere  ripetutamente,  lampeggerà. Questo significa che il forno è entrato in funzione Grill. L'indicatore dei minuti "MIN" lampeggerà, la potenza predefinita "3" lampeggerà insieme all'impostazione timer predefinita "10:00".
3. Premere  /  per cambiare la potenza del grill (1,2,3), se non è necessario passare direttamente al prossimo step.
4. Premere  per impostare il tempo di cottura.



3.Cottura a convenzione

1. In stato d'attesa, premere  per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente  per cambiare funzione.
2. Premere  ripetutamente,  lampeggerà. Questo significa che il forno è entrato nella funzione di cottura a convenzione. L'indicatore dei minuti "MIN" lampeggerà, la temperatura predefinita "180" lampeggerà insieme all'impostazione timer predefinita "10:00" e a "°C".
3. Premere  /  per selezionare la temperatura. Le temperature sono 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. Premere  per il prossimo step.
4. Quando il tempo di cottura lampeggia, premere  /  per selezionare il tempo di cottura. Massimo 5 ore.
5. Premere  per iniziare a cucinare.

4. Cottura grill ventilata

1. In stato d'attesa, premere **F** per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente **F** per cambiare funzione.
2. Premere **F** ripetutamente,  lampeggerà. Questo significa che il forno è entrato nella funzione di cottura a convenzione. L'indicatore dei minuti "MIN" lampeggerà, la temperatura predefinita "180" lampeggerà insieme all'impostazione timer predefinita "10:00" e a "°C".
3. Premere **+** / **-** per selezionare la temperatura. Le temperature sono 35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180. Premere **F** per il prossimo step.
4. Quando il tempo di cottura lampeggia, premere **+** / **-** per selezionare il tempo di cottura. Massimo 5 ore.
5. Premere  per iniziare a cucinare.
START/END



5. Cottura automatica


1. In stato d'attesa, premere **F** per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente **F** per cambiare funzione.
2. Premere **F** ripetutamente, quando  lampeggerà, significherà che il forno è entrato nella funzione automatica. "Kg", "MIN", "0,2" e "P01" lampeggeranno. Questo significa che il forno non è più nella funzione vapore. Quando la modalità è "S01", significa che il forno è nella funzione vapore.
3. Premere **+** / **-** per selezionare il tipo di menù (P01-P12 o S01-S36). Premere **F** per lo step successivo.

NOTA:

1. Per il menù non-vapore (P01-P12), premere **F** per confermare ed entrare nel menù di selezione automatica, a questo punto è possibile scegliere il menù desiderato premendo **+** / **-**

2. Per il menù vapore, a questo punto, lampeggerà il tempo di cottura predefinito.

E' possibile premere  /  per regolare il menù del tempo di cottura.


3. Premere  per iniziare a cucinare.


NOTA:




- Dopo il menù vapore automatico, la pompa dell'acqua ritirerà l'acqua al contenitore e ci sarà quindi rumore.
- Dopo il menù vapore, è necessario pulire l'acqua nella cavità e il pannello della porta.

6. Scongelamento


1. In stato d'attesa, premere  per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100,

, "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere

ripetutamente  per cambiare funzione.

2. Premere  ripetutamente, quando   lampeggerà, significa che il forno è entrato nella funzione scongelamento. "Kg", "MIN", "0,1" e la modalità predefinita "dEF" lampeggeranno.

3. Premere  /  per selezionare il peso da scongelare (100-1000g)




4. Premere  per iniziare a cucinare.




7. Bloccare le funzioni per i bambini




Bloccare: in stato d'attesa premere  e  per 3 secondi. L'allarme suonerà a lungo per indicare lo stato di bloccaggio per bambini e l'indicatore  lampeggerà.

Sbloccare: in stato di blocco, premere  e  per 3 secondi. L'allarme suonerà a lungo per indicare lo sblocco e l'indicatore  si spegnerà.

8. Funzione Vapore


1. In stato d'attesa, premere  per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente  per cambiare funzione.

2. Premere  /  per selezionare la temperatura del vapore, le temperature sono (100, 90, 80, 70, 60, 50). Premere  per lo step successivo.

3. Quando il tempo di cottura lampeggia, premere  /  per selezionare il tempo di cottura. Massimo 1 ora e 30 minuti.
4. Premere  per iniziare a cucinare.

NOTE sulla cottura a vapore:

1. Prima di iniziare a cucinare a vapore

Prima di iniziare a cucinare a vapore, se il contenitore ha poca acqua premere  , un allarme suonerà e l'icona "Lo" indicherà di aggiungere acqua.

2. Durante la cottura a vapore

Durante la cottura a vapore, se il contenitore ha poca acqua, un allarme suonerà e l'icona "Lo" indicherà di aggiungere acqua.

3. Dopo la cottura a vapore

Dopo che la funzione vapore è terminata, l'acqua nel boiler tornerà nel contenitore. Questo processo richiederà 1 minuto circa.

Durante questo processo, se il contenitore è pieno, il sistema suonerà 10 volte. Una volta che il contenitore è vuoto, il sistema continuerà a ritirare l'acqua.

Codici di errore

Di seguito i codici di errore che possono verificarsi durante la cottura a vapore.
















E-06: Il contenitore dell'acqua non è chiuso nel modo corretto.

E-05: anomalia nel sistema del pompaggio dell'acqua, è necessario contattare un tecnico.

Di seguito le possibili cause.





1. Il sensore dell'acqua non funziona
2. Problema al tubo dell'acqua
3. Problema alla pompa dell'acqua
4. Problema al contenitore dell'acqua

9. Funzione Vapore+ Convezione

1. In stato d'attesa, premere  per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente  per cambiare funzione.
2. Premere  ripetutamente,  e  lampeggeranno. Questo significa che il forno è entrato nella funzione cottura a convezione + vapore. Verrà raggiunta la temperatura predefinita di 180 gradi e il livello di vapore predefinito L3 lampeggerà.
3. Premere  /  per selezionare la temperatura, le temperature sono (180, 190, 200, 210, 220). Premere  per lo step successivo.
4. Selezionare il livello L3. Premere  /  per selezionare il livello e premere  per lo step successivo.
5. Premere  /  per selezionare il tempo di cottura, massimo 1 ora e 30 minuti.
6. Premere  per iniziare a cucinare.






START/END

10. Specifiche del display

1. In stato di attesa o durante l'impostazione dei programmi, premere  per entrare nei parametri di regolazione, i parametri lampeggeranno 10 secondi prima di cambiare.
2. Regolati i parametri, dopo 3 secondi, saranno confermati automaticamente.
3. Quando il forno è in stato di attesa o in stato di impostazione, incluso il menù automatico o il programma di scongelamento, se non vengono effettuate operazioni entro 5 minuti, si spegnerà automaticamente.
4. La lampada del forno rimane sempre accesa se la porta è aperta.
5. La lampada del forno rimane accesa se il forno è in pausa.
6. Se la porta è aperta durante la cottura, premere il tasto  START/END
7. Il tasto  può essere premuto in ogni stato per aprire il contenitore dell'acqua.
8. Durante la cottura a convezione o con grill ventilato, quando la temperatura impostata è stata raggiunta, l'allarme suonerà 3 volte e l'icona  lampeggerà per 1 minuto. Proseguire poi la cottura.




11. Funzione di rimozione automatica

Per i migliori risultati di pulizia, si raccomanda l'utilizzo di detergenti al citrato di sodio che vengono utilizzati occasionalmente per la pulizia e la decalcificazione dei forni a vapore. Seguire le istruzioni del produttore riportate sulla confezione. Utilizzare programmi a vapore dopo 20 ore (necessarie per la decalcificazione).

1. Accendere il sistema, rimuovere il contenitore dell'acqua, inserire 1000 ml di acqua fresca nel contenitore aggiungendo l'agente decalcificante.
2. Inserire il contenitore nel boiler apposito.
3. In stato d'attesa premere  per entrare nella funzione vapore. Lampeggerà 100, , "°C", "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "10:00". Premere ripetutamente  per cambiare funzione.
4. Premere  ripetutamente, quando l'indicatore "CLE" lampeggerà, il forno sarà entrato nella funzione di rimozione automatica delle funzioni. "MIN" e l'impostazione di tempo predefinita "20:00" lampeggeranno, le altre icone spariranno.
5. Premere  per iniziare il programma.
6. Aspettare un intero minuto dopo la fine del programma, togliere il contenitore e versarci dentro l'acqua. Pulire a fondo il contenitore dell'acqua.
7. Sostituire l'acqua e ripetere le operazioni dal punto 3 al punto 6.

Nota: il processo di decalcificazione non deve essere interrotto. Se il processo di decalcificazione viene interrotto prima della fine, l'intero programma deve essere ripetuto dal punto 3.

12. Regolazione dei parametri nel processo di impostazione e cottura

1. Nell'impostazione dei parametri, in caso di errore, è possibile tornare allo stato di impostazione premendo il tasto . I parametri corrispondenti possono essere resettati allo stesso modo.
2. Nel processo di cottura, è possibile premere  per resettare i parametri di cottura. I parametri corrispondenti possono essere resettati allo stesso modo. L'ordine della regolazione dei parametri è coerente con le impostazioni.
3. Durante la cottura i parametri modificati saranno confermati automaticamente dopo 3 secondi se non verrà premuto il tasto .

START/END

Menù vapore

| MENU | DISPLAY | PESO | TEMPO | POTENZA |
|------------------------|---------|----------|-------------|--------------|
| Trota | S01 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Filetto di Salmone | S02 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Lucciopeperca | S03 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Gamberi | S04 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |
| Filetto di Halibut | S05 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Molluschi | S06 | 200-600g | 10:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Filetto di Merluzzo | S07 | 200-700g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Aringa | S08 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Filetto di tonno | S09 | 200-600g | 10:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Granchio | S10 | 2-6 | 20:00-35:00 | Vapore 100°C |
| Cosce di pollo | S11 | 4-10 | 25:00-40:00 | Vapore 100°C |
| Petto di pollo | S12 | 4-6 | 25:00-45:00 | Vapore 100°C |
| Polpette | S13 | 200-600g | 25:00-45:00 | Vapore 100°C |
| Ali di pollo | S14 | 4-8 | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Filetto di maiale | S15 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Salsicce | S16 | 4-10 | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |
| Uova in vetro | S17 | 1-8 | 5:00-15:00 | Vapore 100°C |
| Uova sode | S18 | 1-8 | 10:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Uova | S19 | 1-8 | 5:00-15:00 | Vapore 100°C |
| Riso + acqua | S20 | / | 25:00-35:00 | Vapore 100°C |
| Melanzane | S21 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |
| Fagioli | S22 | 200-600g | 20:00-35:00 | Vapore 100°C |
| Broccoli | S23 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |
| Cavolfiore | S24 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Piselli | S25 | 200-400g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Carote | S26 | 200-600g | 20:00-35:00 | Vapore 100°C |
| Pannocchie | S27 | 1-10 | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Peperoni | S28 | 200-600g | 5:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Peperoncini | S29 | 200-600g | 5:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Funghi | S30 | 200-600g | 5:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Porri | S31 | 200-400g | 5:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Cavoletti di Bruxelles | S32 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |
| Sedano | S33 | 200-800g | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |
| Asparagi | S34 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapore 100°C |
| Spinaci | S35 | 200-400g | 5:00-20:00 | Vapore 100°C |
| Zucchine | S36 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapore 100°C |

Menù non- vapore

| MENU | VISUALIZZAZIONE | PESO | TEMPO | POTENZA |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-------|----------------------|
| PIZZA | P01 | 200 | 14:00 | PRERISCALDARE/200 °C |
| | | 300 | 15:00 | PRERISCALDARE/200 °C |
| | | 400 | 16:00 | PRERISCALDARE/200 °C |
| | | 500 | 17:00 | PRERISCALDARE/200 °C |
| | | 600 | 18:00 | PRERISCALDARE/200 °C |
| TORTA | P02 | 400 | 45:00 | PRERISCALDARE/150 °C |
| | | 500 | 50:00 | PRERISCALDARE/150 °C |
| | | 600 | 55:00 | PRERISCALDARE/150 °C |
| GAMBERI | P03 | 200 | 12:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| | | 400 | 14:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| | | 600 | 16:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| BISCOTTI AL CIOCCOLATO | P04 | 500 | 18:00 | PRERISCALDARE/180 °C |
| BISCOTTI AL LIMONE | P05 | 400 | 16:00 | PRERISCALDARE/200 °C |
| SALSICCIA | P06 | 200 | 10:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| | | 400 | 12:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| | | 600 | 16:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| FINGER FOOD | P07 | 200 | 12:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| | | 300 | 13:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| | | 400 | 14:00 | PRERISCALDARE/220 °C |
| PANE | P08 | 100 | 8:00 | LIVELLO 3 GRILL |
| | | 150 | 8:30 | |
| | | 200 | 9:00 | |
| BISCOTTI DI AVENA CON UVETTE | P09 | 600 | 18:00 | PRERISCALDARE/180 °C |
| NOCCIOLINE TOSTATE | P10 | 500 | 16:00 | PRERISCALDARE/180 °C |
| BISCOTTI DI CIOCCOLATO CON ARACHIDI | P11 | 500 | 18:00 | PRERISCALDARE/180 °C |
| MUFFIN | P12 | 840 (70g*12) | 20:00 | PRERISCALDARE/180 °C |

Risoluzione dei problemi

| Normale | |
|---|--|
| Interferenze causate dal forno a vapore | Il forno a vapore può interferire con la ricezione di programmi radio-televisivi. Le interferenze prodotte dal forno a vapore sono simili a quelle prodotte da piccoli elettrodomestici, come miscelatori, aspirapolvere e ventole elettriche. Queste interferenze non costituiscono un problema. |
| La spia del forno è soffusa | Questa condizione si verifica quando si utilizza un livello di potenza basso ed è perfettamente normale. |
| Accumulo di vapore sullo sportello, espulsione di aria calda dalle aperture di ventilazione | Durante la cottura, è possibile che fuoriesca del vapore. La maggior parte di questo vapore viene espulso tramite le aperture di ventilazione, ma è possibile che parte di questo vapore si accumuli su punti che hanno una temperatura inferiore, come lo sportello del forno. Questa condizione è normale. |
| Avvio accidentale del forno senza alimenti al suo interno. | È assolutamente vietato utilizzare il forno a vapore senza aver prima collocato alimenti all'interno, perché potrebbe essere molto pericoloso. |

| Problema | Causa probabile | Azione correttiva |
|---|---|---|
| Il forno non può essere acceso | (1) Il cavo di alimentazione non è stato collegato saldamente. | Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo dopo 10 secondi. |
| | (2) Fusibili bruciati o intervento dell'interruttore automatico | Sostituire il fusibile o reimpostare l'interruttore automatico (fare effettuare la riparazione a personale tecnico qualificato del produttore). |
| | (3) Presa non funzionante | Provare a collegare un altro elettrodomestico alla presa elettrica. |
| Il forno non si riscalda | (4) Sportello non perfettamente chiuso. | Chiudere bene lo sportello |
| La rotazione del ripiano in vetro produce molto rumore quando il forno è in funzione. | (5) Presenza di sporco sul supporto del rullo o nella sezione inferiore del forno | Per informazioni su come pulire i componenti, consultare la sezione "Manutenzione del forno a vapore" |



La Direttiva WEEE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate stabilisce che questo tipo di apparecchiature debbano essere raccolte e smaltite come rifiuti speciali. Se si ha l'esigenza di smaltire il prodotto, NON smaltirlo come normale rifiuto domestico. Consegnare il prodotto usato ai centri di raccolta WEEE autorizzati disponibili.

Horno de Vapor
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MODELO: HMS 340VX

Lea las instrucciones antes de utilizar el horno de Vapor y no las tire.
Si sigue las instrucciones durará muchos años.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES

Al mostrar el logo CE marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN

(a) No intentar hacer funcionar con la puerta abierta ya que la exposición a la radiación puede ser perjudicial. Es importante no romper ni forzar los cierres de seguridad.

(b) No colocar objeto alguno entre la parte frontal y la puerta ni deje que se acumulen restos o producto limpiador en las superficies de cierre.

(c) ATENCIÓN: Si la puerta o el cierre de la puerta estuviesen dañados, no podría funcionar hasta que una persona cualificada se encargase de su reparación.

ADENDA

Si el electrodoméstico no se conserva en buenas condiciones de limpieza, la superficie podría estropearse afectando a la vida útil del mismo y pudiendo dar lugar a situaciones peligrosas.

Especificaciones

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Modelo | HMS 340VX |
| Voltaje | 230V-50Hz |
| Potencia de entrada (Grill) | 1200W |
| Potencia de entrada (Convencional) | 1750W |
| Potencia de entrada nominal (Vapor): | 1500W |
| Potencia de entrada nominal(Máxima): | 3250W |
| Capacidad del horno | 34 L |
| Dimensiones externas | 595X525X454 mm |
| Peso neto | 29 kg aprox |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ATENCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, cortocircuito, daños personales o exposición a radiación excesiva a la hora de utilizar , síganse las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Atención: Los líquidos y demás alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos ya que pueden explotar.
2. Atención: es peligroso que una persona no cualificada retire la carcasa que protege contra la radiación.
3. Atención: Los niños sólo podrán manejar sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones oportunas para que puedan hacerlo con seguridad y comprendan los peligros de un uso indebido.
4. Atención: si está funcionando en modo combinación, los niños sólo podrán utilizar con supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera (sólo para las series grill).
5. Utilice sólo utensilios adecuados para horno.
6. El horno ha de limpiarse con regularidad y han de retirarse todos los restos de comida.
7. Léanse y síganse, en concreto, las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN ”.
8. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que podrían quemarse.
9. Si ve humo desenchufe o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para evitar la salida de llamas.
10. No cocine los alimentos en exceso.
11. No utilice el horno como alacena. No guarde en él alimentos como pan, galletas, etc.
12. Retire las gomas y asidores de metal de los contenedores/bolsas de plástico o papel antes de colocarlos dentro.

13. Instale o coloque el horno de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
14. Los huevos enteros y los cocidos no deben calentarse en ya que podrían explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento.
15. Utilice el horno sólo para los usos para los que está diseñado tal y como se indican en el manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores corrosivos. El horno está creado principalmente para calentar. No está diseñado para darle un uso industrial o de laboratorio.
16. Si el cable está dañado ha de ser el fabricante quien lo sustituya, su agente o una persona cualificada similar para evitar peligros.
17. No coloque el horno en el exterior ni lo utilice fuera de casa.
18. No utilice el horno cerca del agua, en una zona húmeda o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies puede ser elevada cuando está en funcionamiento. La superficie puede calentarse durante la utilización del horno. No ponga el cable encima y no obstruya los ventiladores del mismo.
20. No deje el cable colgado del lugar donde esté colocado el horno.
21. Si no se limpia el horno podría deteriorarse la superficie, pudiendo afectar negativamente a la vida útil del electrodoméstico y dar lugar a situaciones de peligro.
22. El contenido de los potitos o los biberones ha de removerse o agitarse y ha de comprobarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
23. Calentar bebidas en puede que prolongue la ebullición por lo que ha de tenerse cuidado al coger el recipiente.

24. El horno no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, que no tengan experiencia o que lo desconozcan, salvo que estén supervisados o que la persona responsable de su seguridad les haya instruido sobre su utilización.
25. Ha de supervisarse a los niños para asegurarse de que no juegan .
26. Los electrodomésticos no están diseñados para funcionar en el exterior o mediante un sistema independiente de control remoto.
27. ATENCIÓN: Asegúrese de que el horno está desenchufado antes de colocar la bombilla para evitar un posible cortocircuito.
28. Los accesorios puede calentarse durante la utilización del horno. Los niños pequeños han de mantenerse alejados. No utilizar limpiadores de vapor. res abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
29. No han de utilizarse limpiadores abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
30. Durante su uso el horno se calienta. Cuidado con no tocar los elementos de calor que hay dentro del horno.
31. Utilice los termómetros recomendada para este horno (en el caso de hornos con dispositivo para termómetros).
32. La superficie posterior del horno ha de colocarse frente a la pared.
33. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

34. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

35. En caso de emisiones de humo, apague o desenchufe el dispositivo. Mantenga la cubierta cerrada para sofocar llamas en caso de que existiesen.

36. Este dispositivo fue diseñado para ser utilizado en el hogar y en lugares similares como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
- granjas;
- entornos residenciales como aquellos que ofrecen alojamiento y desayuno.

37. **ADVERTENCIA:** Este dispositivo y sus accesorios se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y evitar tocar estos elementos. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al dispositivo a menos que exista una supervisión continua.

38. El horno de vapor debe ser operado con la puerta decorativa abierta (solo para aquellos hornos que la tengan).

39. No debe utilizar limpiadores a vapor.

40. La superficie del cajón de almacenamiento puede calentarse.

41. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, pues podría rayar la superficie y romper el vidrio.

LEA ATENTAMENTE ESTE DOCUMENTO Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS FUTURAS

Reducir el Riesgo de Daños Personales Instalación de la Toma de Tierra

PELIGRO

Peligro de cortocircuito

Tocar algunos de los componentes internos del horno puede provocar graves daños personales e incluso la muerte.

No desmonte el horno.

ATENCIÓN

Peligro de cortocircuito. El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar un cortocircuito. No enchufar hasta que el horno esté perfectamente colocado y con la toma de tierra.

LIMPIEZA

Desenchufar:

1. Limpiar el interior del horno después de su utilización con un paño humedecido.
2. Limpiar los accesorios normalmente con agua y jabón.
3. El marco de la puerta y el sello, así como los alrededores, han de limpiarse con un paño humedecido cuando estén sucios.

Este horno tiene que tener toma de tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica. El horno dispone de un cable para la toma de tierra del enchufe correspondiente.

El enchufe ha de conectarse a una clavija con una toma de tierra adecuada.

Consulte a un electricista o a una persona del servicio técnico si no entiende totalmente las instrucciones de toma de tierra o si tiene dudas de cómo conectar la toma de tierra adecuadamente.

Si fuese necesario utilizar un prolongador, utilice un prolongador de 3 cables.

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche.
2. Si se utiliza un cable o prolongador:
 - 1) La configuración eléctrica del cable o el prolongador ha de ser al menos igual a la configuración eléctrica .
 - 2) El prolongador tiene que ser de tres fillos con toma de tierra.
 - 3) El cable largo ha de colocarse de forma que no quede encima del horno o la mesa donde puedan tirar de él los niños o donde se pueda enganchar por accidente.

UTENSILIOS PRECAUCIÓN

Peligro de daños personales
Es peligro que una persona que no esté debidamente cualificada realice tareas de reparación que implique retirar la carcasa del horno siendo esto lo evita la radiación .

Véanse las instrucciones sobre "Materiales que pueden utilizarse en que han de evitarse"

Puede haber determinados utensilios no metálicos que no son seguros .

En caso de duda realizar la comprobación siguiente.

Prueba:

1. Llenar un recipiente seguro con un vaso de agua fría (250 ml) y disponer junto con el utensilio en cuestión.
2. Póngase al máximo durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo utilice para calentar ni cocinar dentro .
4. El tiempo aplicado no ha de exceder el minuto.

Materiales que pueden utilizarse en un horno de vapor

| Utensilios | Anotaciones |
|-----------------------------|---|
| Papel de aluminio | Sólo para tapar. Se pueden utilizar trocitos de papel de aluminio para cubrir algunas partes de los alimentos, como carne o pollo, para evitar que se quemen. Se puede producir arco si el papel está demasiado cerca de las paredes del horno. Tiene que estar como mínimo a 2,5 cm. |
| Bandeja de horno | Síganse las instrucciones del fabricante. La base de la bandeja de horno ha de colocarse al menos 5 mm por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede provocar la ruptura del plato giratorio. |
| Vajilla | Seguir las instrucciones del fabricante. No utilizar platos rotos o con fisuras. |
| Jarra de vidrio | Remover siempre el contenido. Utilizar sólo para calentar alimentos hasta que estén calientes. La mayoría de las jarras de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse. |
| Vasos de vidrio | Sólo vasos de vidrio resistentes al calor. Asegurarse de que no tiene componentes metálicos. No utilice vasos rotos ni con fisuras. |
| Bolsas de cocina para horno | Seguir las instrucciones del fabricante. No cerrar con cierre metálico. Hacer agujeros en las mismas para permitir la salida del vapor. |
| Platos y vasos de papel | Utilizar sólo para un calentado rápido. |
| Papel de cocina | Utilizar para cubrir los alimentos para recalentarlos o absorber las grasas. Utilizar con supervisión del proceso y para una acción breve. |
| Papel de parafina | Utilizar para cubrir y evitar salpicaduras o para preservar el jugo. |
| Plástico | Seguir las instrucciones del fabricante. Algunos recipientes de plástico se reblandecen cuando se calienta la comida. Las "Bolsas para hervir" y las bolsas de plástico al vacío han de agujerarse, perforarse o abrirse, como se indique en el empaquetado. |
| Film de cocina | Utilizar para cubrir los alimentos durante la cocción para que retengan el jugo. El envoltorio no puede tocar los alimentos |
| Papel de cera | Utilizar como cobertura para evitar que salpique y conservar el jugo. |

Materiales que deben evitarse en un horno de vapor

| Utensilio | Anotaciones |
|--|--|
| Bandeja de aluminio | Puede provocar arco. |
| Cartón para alimentos con mango de metal | Puede provocar arco. |
| Utensilios con metal | Los filamentos de metal pueden provocar arco. |
| Cierres de metal | Pueden provocar arco y fuego dentro del horno. |
| Bolsa de papel | Puede provocar fuego dentro del horno. |
| Espuma plástica | La espuma plástica puede fundirse o contaminar el líquido interior cuando se somete a temperaturas elevadas. |
| Madera | La madera se deshidratará cuando se utilice y puede romperse o resquebrajarse. |

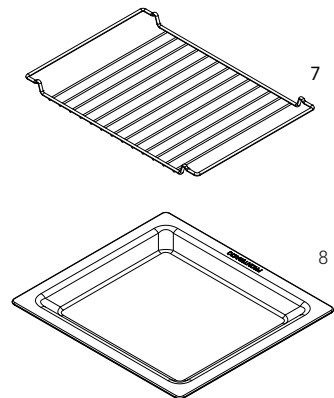
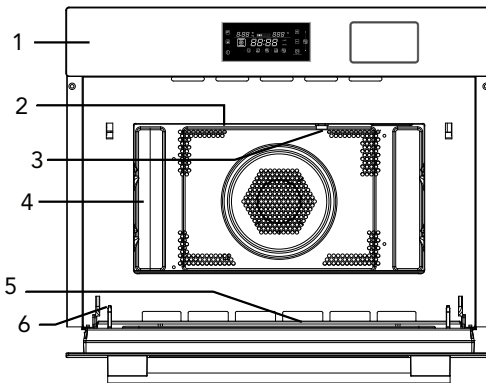
CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Nombres de las Piezas del Horno y Accesorios

Retire el horno y todos los materiales de la caja de cartón y del interior del horno.

El horno se presenta con los accesorios siguientes:

| | |
|-----------------------------|---|
| Bandeja esmaltada | 1 |
| Ajuste del anillo giratorio | 1 |
| Manual de instrucciones | 1 |



- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Panel de control | 6. Bisagra |
| 2. Elemento de grill | 7. Parrilla |
| 3. Luz | 8. Bandeja grasera |
| 4. Nivel | |
| 5. Vidrio de la puerta | |

Información importante sobre la instalación

- Este electrodoméstico NO está destinado a un uso comercial.
- Leer las instrucciones de instalación que se proporcionan y advertir que el electrodoméstico sólo lo debe instalar un técnico cualificado.
- El electrodoméstico dispone de un enchufe y sólo puede conectarse a un enchufe con toma de tierra adecuado.
- En caso de ser necesario un nuevo enchufe, sólo un electricista cualificado se puede encargar de la instalación y el cable de conexión. Si el enchufe no está accesible después de la instalación, ha de colocarse un dispositivo de desconexión en la instalación con un hueco de contacto de al menos 3 mm.
- No utilizar adaptadores, regletas ni prolongadores. La sobrecarga en el cable puede provocar fuego.

La superficie accesible
puede calentarse durante
el funcionamiento del
horno



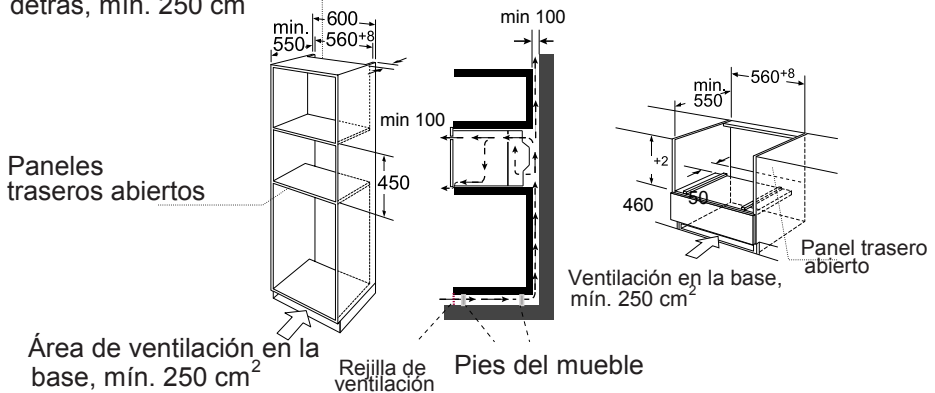
Colocación

- ¡Peligro! No desmonte el horno. Tocar los componentes internos de este electrodoméstico podría provocar daños personales graves, e incluso la muerte.
- Colocar el horno de vapor en una superficie plana y firme.
- Asegurar una ventilación suficiente alrededor . Habrá de dejarse un mínimo de 10 cm en la parte posterior y a los lados.
- No cubrir la ventilación.
- No retirar los pies de nivelación.
- No colocar cerca de una fuente de calor.
- Los equipos de transmisión y recepción como radios y televisiones pueden afectar al funcionamiento .

- Si el aparato no viene equipado con un cable de alimentación y una clavija, la parte de conexión deben tener una separación de contacto en todos los polos para contar con una desconexión completa, y el aparato se debe conectar al cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.

Dimensiones de instalación

Aperturas de ventilación
detrás, mín. 250 cm²



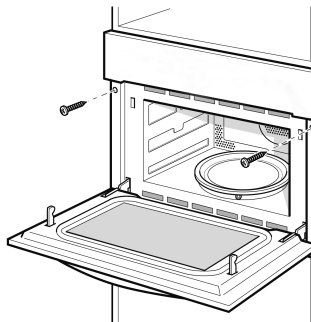
Área de ventilación en la
base, mín. 250 cm²

Nota: habrá de dejarse espacio suficiente en la parte superior del horno.

Encastre

- No sujetar ni mover el horno tirando por la manilla de la puerta. La manilla de la puerta no soporta el peso y podría romperse.

1. Colocar el horno de vapor con cuidado en la caja, asegurándose de que está centrado.
2. Abrir la puerta y ajustar el horno de vapor con los tornillos que se aportan.






ANTES DEL PRIMER USO

Limpieza inicial y calentamiento

Retirar del horno de vapor toda la lámina protectora de la parte delantera.

Para más información, consulte la sección "LIMPIEZA". Antes de utilizar el aparato por primera vez,

- Sacar todos los accesorios y lavar el horno.
- Calentar eléctricamente el aparato vacío. Normalmente los aparatos nuevos huelen al utilizarlos por primera vez. Antes de utilizar el aparato eléctrico para cocinar los alimentos un rápido calentamiento ayuda a eliminar los olores.
- Antes de efectuar el calentamiento, lo mejor es limpiar el interior del horno con un paño húmedo. De esta manera se pueden eliminar el polvo y los residuos de acondicionamiento de embalaje y almacenamiento.
- Toque la tecla "". Se enciende el aparato, en la pantalla aparece "00:00".
- Toque "" para escoger la función de convección. Parpadeará la temperatura recomendada.
- Aumente la temperatura hasta el máximo. Esto se logra utilizando las teclas de regulación.
- Toque el símbolo "" junto a las teclas de sensor. Caliente el horno vacío durante por lo menos una hora.

Al hacerlo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada. Cierre la puerta de la cocina para evitar que el olor se propague en el resto de la casa.

- Deje que el aparato se enfríe hasta llegar a la temperatura ambiente. Seguidamente utilice una mezcla de agua caliente y detergente neutro para limpiar el interior del horno de vapor y, a continuación, séquelo con un paño limpio y suave.

Deje abierta la puerta del horno hasta que se seque completamente.

FUNCIONAMIENTO


Panel de control



Este horno de vapor utiliza una electrónica de control moderna para ajustar los parámetros de cocción en vistas de satisfacer sus necesidades de la mejor manera.




1. Ajuste del reloj

Al conectar el horno de vapor a la red eléctrica, en la pantalla parpadea "00:00" y el zumbador pita una vez.

- 1) Pulse "**+**" o "**-**" para ajustar la hora correcta (entre 00:00 y 23:59).
- 2) Ajustara la hora correcta, pulse  para confirmar el ajuste.

Si no pulsa la tecla, transcurridos 3 segundos el ajuste queda confirmado automáticamente.

Para cambiar la hora


- 1) En estado de espera, pulse  para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Pulse de nuevo  para visualizar "CL" en la esquina izquierda de la pantalla.
- 2) Para cambiar la hora pulse " **+** " o " **-** " (entre 00:00 y 23:59).
- 3) A continuación, pulse  para confirmar el ajuste. Efectuado el ajuste "CL" desaparece.

Si no pulsa la tecla, transcurridos 3 segundos el ajuste queda confirmado automáticamente.


Nota:

- 1) Cuando ajuste la hora, si se mantiene pulsado " **+** " o " **-** " se avanza por pasos de 10 minutos, con una pulsación breve se avanza por pasos de 1 minuto.
- 2) Pulsando por bastante tiempo se resetea el panel táctil y habrá que empezar de nuevo.

2. Cocción con Grill

1) En estado de espera, pulse **F** para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador , "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".


Pulse **F** varias veces para cambiar de función.

2) Pulse **F** varias veces, se iluminará el indicador . Quiere decir que se entra en la función Grill. Se ilumina el indicador "MIN", parpadea la potencia por defecto "3" del Grill, se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".

3) Pulse **+** / **-** para modificar la potencia del Grill (1,2,3). Si no es necesario, vaya directamente al siguiente paso.


4) Pulse **F** para entrar en el ajuste del tiempo de cocción.

Pulse **+** / **-** para seleccionar el tiempo de cocción (Máx. 1 hora y 30 minutos), si no es necesario, ignore este paso.


5) Pulse  para comenzar la cocción.

START/END

3. Cocción por convección

1) En estado de espera, pulse **F** para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador . Se iluminan "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".


Pulse **F** varias veces para cambiar de función.

2) Pulse **F** varias veces, se ilumina el indicador . Quiere decir que se entra en la función Convección. Se ilumina "MIN" y parpadea la temperatura predeterminada "180". Se iluminan el tiempo de cocción por defecto "10:00" y "°C".

3) Pulse **+** / **-** para seleccionar la temperatura.



Las temperaturas seleccionables son 50,100,105,110,115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. Pulse **F** para ir al paso siguiente.

4) Cuando parpadea el tiempo de cocción, pulse **+** / **-** para seleccionar el tiempo de cocción. Máx. 5 horas.


5) Pulse  para comenzar la cocción.



START/END



4. Cocción con Grill Ventilado


1) En estado de espera, pulse  para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador .



Se iluminan "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".


Pulse  varias veces para cambiar de función.

2) Pulse  varias veces, se iluminará el indicador . Quiere decir que se entra en la función Grill Ventilado. Se ilumina "MIN" y parpadea la temperatura predeterminada "180". Se iluminan el tiempo de cocción por defecto "10:00" y "°C".



3) Pulse  /  para seleccionar la temperatura. Las temperaturas seleccionables son 35,100,105,110,115, 120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180.

Pulse  para ir al paso siguiente.

4) Cuando parpadea el tiempo de cocción, pulse  /  para seleccionar el tiempo de cocción. Máx. 5 horas


5) Pulse  para comenzar la cocción.
START/END



5. Cocción Automática




1) En estado de espera, pulse  para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador .

Se iluminan "°C" y "MIN".



Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".



Pulse  varias veces para cambiar de función.


2) Pulse  varias veces, se ilumina el indicador , quiere decir que se entra en la función de Menú Auto. A continuación se iluminan "Kg", "MIN" y "0.2" y parpadea el modo predeterminado "P01", quiere decir que se entra en el menú Sin Vapor. Cuando el modo es "S01", quiere decir que se entra en el menú Vapor.

3) Pulse  /  para seleccionar el tipo de menú (P01-P12 o S01-S36). Pulse  para ir al paso siguiente.

Nota:

1) Para los menús Sin Vapor (P01-P12), pulse  para confirmar la selección del menú y entrar en el peso para el menú: la selección se muestra automáticamente, entonces puede pulsar las teclas "" o "", elija la visualización del tiempo de cocción (peso automático).

2) Para el menú Vapor, entonces, parpadeará el tiempo de cocción por defecto, puede pulsar las teclas "" o "" para ajustar el tiempo de cocción.


4) Pulse  para comenzar la cocción.
START/END

NOTA:



- 1) Después de utilizar el menú de vapor automático, la bomba del agua retirará el agua para devolverla al depósito, se oirá un cierto ruido.
- 2) Después de usar el menú de vapor automático es necesario eliminar la humedad y el agua de dentro del horno y de la puerta.

6. Descongelación


1) En estado de espera, pulse **F** para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100,

se ilumina el indicador . Se iluminan "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".

Pulse **F** varias veces para cambiar de función.



2) Pulse **F** varias veces, cuando se ilumina los indicadores  , quiere decir que se entra en la función de Descongelación. A continuación se encienden "KG" "MIN" parpadea "0,1" y se ilumina el modo predeterminado "dEF".

3) Pulse **+** / **-** para seleccionar el peso que desea descongelar (100-1000 g).


4) Pulse  para comenzar la cocción.

7. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: En estado de espera, presione **+** y  durante 3 segundos, se oye un "bip" largo que indica que se ha activado el bloqueo para los niños y se ilumina el indicador .


Desbloqueo: En estado de bloqueado, presione **+** y  durante 3 segundos, se oye una "bip" largo que indica que se ha desactivado el bloqueo para los niños y el indicador  se apaga.

8. Función Vapor

1) En estado de espera, pulse **F** para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador . Se iluminan "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00". Pulse **F** varias veces para cambiar de función.


2) Pulse **+** / **-** para seleccionar la temperatura del vapor, las temperaturas seleccionables son (100, 90, 80, 70, 60,50). Pulse **F** para ir al paso siguiente.

3) Cuando parpadea el tiempo de cocción, pulse **+** / **-** para seleccionar el tiempo de cocción. Máx. 1 hora y 30 minutos.

4) Pulse  para comenzar la cocción.

Nota acerca del vapor

1. Antes de la cocción al vapor:

Antes de activar el modo de cocción al vapor, si en el depósito hay poca agua, pulse  , sonará el zumbador de anomalía y se mostrará el icono de "Lo" para recordarle que debe agregar agua.

2. Durante la cocción al vapor:

Durante la cocción al vapor, si en el depósito hay poca agua sonará el zumbador de anomalía y se mostrará el icono de "Lo" para recordarle que debe agregar agua. Después de añadir agua, se puede seguir normalmente.

3. Después de una cocción al vapor:

- 1- Terminado de utilizar la función de vapor, el agua en la caldera es enviada de nuevo al depósito. Este proceso dura alrededor de 1 minuto.
 - 2- Durante el proceso de vuelta del agua al depósito, si el depósito de agua está lleno, el sistema pitará 10 veces para recordarle que debe quitar agua del depósito.
- Después de quitar agua del depósito, el sistema enviará el agua desde la caldera al depósito.



Códigos de fallo


A continuación se muestran los códigos de fallo que pueden surgir mientras se cocina con vapor: E-06: 1-El depósito de agua no está bien cerrado.




E-05: anomalía en el sistema del agua, es necesario ponerse en contacto con el Técnico para efectuar una verificación, las posibilidades son las siguientes.



- 1-El sensor del agua está averiado.
- 2-El tubo del agua presenta un fallo.
- 3-La bomba del agua está averiada.
- 4-Hay un fallo en el depósito de agua.


9. Función Convección+Vapor




1) En estado de espera, pulse  para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador . Se iluminan "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00".



Pulse  varias veces para cambiar de función.


2) Pulse  varias veces, se iluminarán  y  .
Quiere decir que se entra en la función Convección+Vapor.
Parpadea la temperatura predeterminada de 180 grados.
Se ilumina el indicador L3 del Vapor.

3) Pulse  /  para seleccionar la temperatura las temperaturas seleccionables son (180,190,200,210,220).

Pulse  para ir al paso siguiente.


4 Parpadea el nivel de vapor "L3". A continuación, pulse  /  para seleccionar le nivel y pulse  para ir al paso siguiente.

5) Pulse  /  para seleccionar el tiempo de cocción, máx. 1 hora y 30 minutos.

6) Pulse  para comenzar la cocción.

START/END

10. Datos de la pantalla


1) En configuración o en estado de pausa, pulse  para entrar en el modo de ajuste de los parámetros, los parámetros parpadean durante 10 segundos antes de cambiar.

2) En configuración o en estado de pausa, al efectuar un ajuste transcurridos 3 segundos dicho ajuste se confirma automáticamente.

3) Cuando el horno está en configuración o en estado de pausa, incluyendo el menú automático y el programa de descongelación, si no se efectúa ninguna operación en 5 minutos, el horno se apaga.


4) Mientras la puerta queda abierta la lámpara de iluminación del interior del horno queda encendida.

5) Mientras el horno está en pausa la lámpara de iluminación del interior del horno queda encendida.

6) Si durante el proceso de cocción se abre la puerta del horno es necesario pulsar  para continuar la cocción.






START/END

7) En cualquier estado para abrir el depósito de agua se puede pulsar  .

8) Durante los modos de cocción Convección o Grill Ventilado, cuando se alcanza la temperatura programada el zumbador sonará tres veces y el parpadeará icono  durante 1 minuto, seguidamente, la cocción continúa.




11. Función de eliminación automática de los depósitos de cal

Para obtener los mejores resultados de limpieza, le recomendamos que utilice un detergente con citrato de sodio, que se utiliza para desincrustar los hornos de vapor con la función vapor. Siga las instrucciones del fabricante que figuran en el envase. Al utilizar la función de vapor por 20 horas, es necesario eliminar los depósitos de cal.

- 1) Encienda el sistema, retire el depósito de agua, ponga 1000ml de agua fresca en el depósito y añada una dosis de agente desincrustante.
- 2) Ponga el depósito en el horno en el sitio indicado.
- 3) En estado de espera, pulse  para entrar en el modo STEAM (VAPOR). Parpadea 100, se ilumina el indicador . Se iluminan "°C" y "MIN". Se ilumina el tiempo de cocción por defecto "10:00". Pulse  varias veces para cambiar de función.
- 4) Pulse  varias veces, cuando se ilumina el indicador "CLE" quiere decir que se activa la función de Eliminación de los depósitos de cal. Se iluminan "MIN" y tiempo predeterminado "20:00", desaparecen los demás iconos.
- 5) Pulse  para comenzar el programa.
- 6) Transcurrido por lo menos 1 minuto desde la terminación del programa, saque el depósito de agua y vacíe el agua que contiene. Limpie a fondo el depósito de agua.
- 7) Llénelo con agua fresca y repita los pasos del 3 al 6.

Nota: no se debe interrumpir el proceso de descalcificación. Si se interrumpe el proceso de descalcificación antes del final, es necesario repetir todo el programa desde el paso 3.

12. Ajuste de parámetros en la configuración y en el proceso de cocción

- 1) Si hay un fallo al ajustar parámetros, se puede pulsar  para entrar en el modo ajuste de los parámetros. Los parámetros correspondientes se pueden configurar de la misma manera que en el paso anterior.
- 2) En el proceso de cocción, puede pulsar  para restablecer los parámetros de cocción.
Los parámetros correspondientes se pueden resetear de la misma manera que en el paso anterior. El orden de ajuste de los parámetros se corresponde con el del modo ajuste.
- 3) Al terminar el ajuste durante el proceso de cocción, se confirmará automáticamente después de 3 segundos si no se pulsa  para confirmar.

MENÚ VAPOR

| MENÚ | PANTALL | PESO | TIEMPO | POTENCIA |
|----------------------------|---------|----------|-------------|-------------|
| Trucha | S01 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Filete de salmón | S02 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Lucioperca | S03 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Gambas | S04 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |
| Filete de halibut | S05 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Berberechos | S06 | 200-600g | 10:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Filete de bacalao | S07 | 200-700g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Arenque | S08 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Filete de atún | S09 | 200-600g | 10:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Cangrejo | S10 | 2 - 6 | 20:00-35:00 | Vapor 100°C |
| Muslo de pollo | S11 | 4 - 10 | 25:00-40:00 | Vapor 100°C |
| Pechuga de pollo | S12 | 4 - 6 | 25:00-45:00 | Vapor 100°C |
| Albóndiga | S13 | 200-600g | 25:00-45:00 | Vapor 100°C |
| Ala de pollo | S14 | 4 - 8 | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Solomillo de cerdo, entero | S15 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Salchichas | S16 | 4 - 10 | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |
| Huevos en vaso | S17 | 1 - 8 | 5:00-15:00 | Vapor 100°C |
| Huevos duros | S18 | 1 - 8 | 10:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Huevos, pasados por agua | S19 | 1 - 8 | 5:00-15:00 | Vapor 100°C |
| Arroz + agua | S20 | / | 25:00-35:00 | Vapor 100°C |
| Berenjena | S21 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |
| Judías | S22 | 200-600g | 20:00-35:00 | Vapor 100°C |
| Brócoli | S23 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |

| | | | | |
|--------------------|-----|----------|-------------|-------------|
| Coliflor | S24 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Guisantes | S25 | 200-400g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Zanahorias | S26 | 200-600g | 20:00-35:00 | Vapor 100°C |
| Mazorcas de maíz | S27 | 1 - 10 | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Pimientos | S28 | 200-600g | 5:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Pimientos picantes | S29 | 200-600g | 5:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Setas | S30 | 200-600g | 5:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Puerros | S31 | 200-400g | 5:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Coles de bruselas | S32 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |
| Apio | S33 | 200-800g | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |
| Espárragos | S34 | 200-600g | 15:00-30:00 | Vapor 100°C |
| Espinacas | S35 | 200-400g | 5:00-20:00 | Vapor 100°C |
| Calabacines | S36 | 200-600g | 10:00-25:00 | Vapor 100°C |

MENÚ SIN VAPOR

| MENÚ | PANTALLA | PESO | TIEMPO | POTENCIA |
|------------------------------|----------|-----------------|--------|----------------------------|
| Pizza fresca | P01 | 200 | 14:00 | PRECALENTAR/200°C conv. |
| | | 300 | 15:00 | PRECALENTAR/200°C conv. |
| | | 400 | 16:00 | PRECALENTAR/200°C conv. |
| | | 500 | 17:00 | PRECALENTAR/200°C conv. |
| | | 600 | 18:00 | PRECALENTAR/200°C conv. |
| Bizcocho | P02 | 400 | 45:00 | PRECALENTAR/150°C |
| | | 500 | 50:00 | PRECALENTAR/150°C |
| | | 600 | 55:00 | PRECALENTAR/150°C |
| Camarones | P03 | 200 | 12:00 | PRECALENTAR/220°C |
| | | 400 | 14:00 | PRECALENTAR/220°C |
| | | 600 | 16:00 | PRECALENTAR/220°C |
| Galletas de chocolate | P04 | 500 | 18:00 | PRECALENTAR/180°C |
| Galletas de limón | P05 | 400 | 16:00 | PRECALENTAR/200°C |
| Salchichas | P06 | 200 | 10:00 | PRECALENTAR/220°C |
| | | 400 | 12:00 | PRECALENTAR/220°C |
| | | 600 | 16:00 | PRECALENTAR/220°C |
| Finger Food | P07 | 200 | 12:00 | PRECALENTAR/220°C |
| | | 300 | 13:00 | PRECALENTAR/220°C |
| | | 400 | 14:00 | PRECALENTAR/220°C |
| Pan | P08 | 100 | 8:00 | Grill Nivel 3 |
| | | 150 | 8:30 | |
| | | 200 | 9:00 | |
| Galletas de cereales y pasas | P09 | 600 | 18 00 | PRECALENTAR/180°C |
| Chips de nueces pecan | P10 | 500 | 16:00 | PRECALENTAR/180°C |
| Galletas de chocolate y | P11 | 500 | 18:00 | PRECALENTAR/180°C |
| Muffin | P12 | 840 (70g*12) | 20:00 | PRECALENTAR/180°C |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|--|
| No puede ponerse en funcionamiento el horno | (1) El cable eléctrico no encaja | Desenchufar. Volver a enchufar pasados 10 segundos. |
| | (2) El fusible está flojo o el cortacircuitos activado | Sustituir el fusible o reiniciar el cortacircuitos (reparado por personal profesional de nuestra compañía) |
| | (3) Problemas con el enchufe | Comprobar el enchufe con otros dispositivos eléctricos. |
| El horno no calienta. | (4) La puerta no cierra bien | Cerrar bien la puerta. |
| La bandeja giratoria de cristal hace ruido cuando el horno está en funcionamiento | (5) Suciedad en el rodillo y el fondo | Véase "Mantenimiento del horno" para limpiar las partes sucias. |

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. **NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.** ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.



De acuerdo con la directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE), los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos han de eliminarse y tratarse de forma independiente. Si en un futuro necesitase deshacerse de este producto, **NO** lo deje con el resto de residuos domésticos. Envíe este producto a los puntos de recogida de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.

Four à vapeur

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODELE: HMS 340VX

Avant d'utiliser le four à vapeur lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

Par l'apposition du logo CE sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

PRECAUTIONS AFIN D'ÉVITER D'ÉVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES À L'ÉNERGIE

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie . Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisses ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

Spécificités techniques

| | |
|--|--------------------|
| Modèles | HMS 340VX |
| Tension standard de l'appareil | 230V~50Hz |
| Puissance nominale en entrée (Grill) | 1200W |
| Puissance d'entrée nominale (Convection) | 1750W |
| Puissance nominale d'entrée (vapeur) | 1500W |
| Puissance nominale d'entrée (maximum) | 3250W |
| Capacité volumétrique du four | 34L |
| Dimensions externes(LxPxH) | 595 X 525 X 454 mm |
| Poids net | Approx. 29 kg |

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE

ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

- 1.Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
- 2.Attention: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie .
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqué. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne doit pas être pris par les enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 et supervisé.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à vapeur.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.

9. Si la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et garder la porte fermée pour étouffer les flammes.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Retirer les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four.
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les oeufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à vapeur parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un ménage et applications similaires tels que:
 - le personnel des cuisines dans magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons-agricoles
 - Hotel de type petit-déjeuner.
16. Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par son service d'entretien ou par une personne qualifiée ceci afin de prévenir toutes situations dangereuses.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four.
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais aussi provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou les flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d'éviter toutes brûlures.
23. Le réchauffement de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four ne doit pas être placé à l'intérieur des compartiments prévus au stockage de la nourriture, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
27. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
28. Avertissement: il convient de débrancher l'appareil pour changer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'une électrocution.
29. Les parties accessibles peuvent devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenu à l'écart.
30. Le tiroir de rangement peut devenir chaud.

31. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Enfants de moins de 8 ans ou moins doivent être tenus à l'écart à moins que surveillé en permanence.

32. Le four à vapeur doit être utilisé avec l'ouverture de la porte décorative. (pour les fours avec une porte décorative.)

33. Surface d'une armoire de stockage peut devenir chaud.

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR AUTRES CONSULTATION

Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes

Installation de la prise de terre

DANGER

Danger de décharge électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION

Danger de décharge électrique Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique. Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer le risque de dommages aux personnes

Connexion de la mise à terre

Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil. Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.

Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

- 1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil.
- 2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
- 3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse.
4. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner la rupture du verre.
5. Conseils de nettoyage --- Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher: Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml (1/2 litre) d'eau et de la chaleur sur une puissance de 100% pendant 10 minutes. Essuyez le four avec un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie .

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à vapeur ou qui doivent être évités dans le four à vapeur." Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à vapeur. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour four avec une tasse d'eau froide (250ml) et y mettre l'ustensile en question.
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson .
4. Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à vapeur

| | |
|---------------------------------|--|
| Pellicule en aluminium | Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four. |
| Récipients en terre cuite | Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant. |
| Assiettes de table | Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés. |
| Flacons en verre | Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser. |
| Produits en verre | Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés. |
| Sachets pour la cuisson au four | Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur . |
| Tasses et plats en plastique | Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson. |

| | |
|------------------------|---|
| Serviettes en papier | Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs. |
| Papier sulfurisé | Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur . |
| Plastique | Seulement plastique appropriée pour le four à vapeur Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour four". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même |
| Pellicule transparente | Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à vapeur L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments. |
| Thermomètres | Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à vapeur (thermomètres pour viandes et gâteaux). |
| Papier oléagineux | Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. . |

Matériaux à éviter dans les fours à vapeur

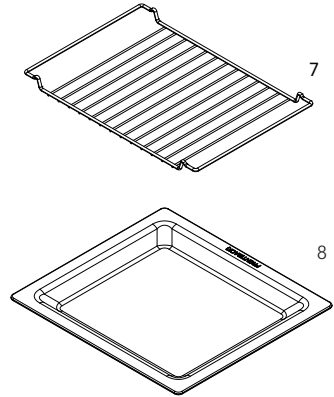
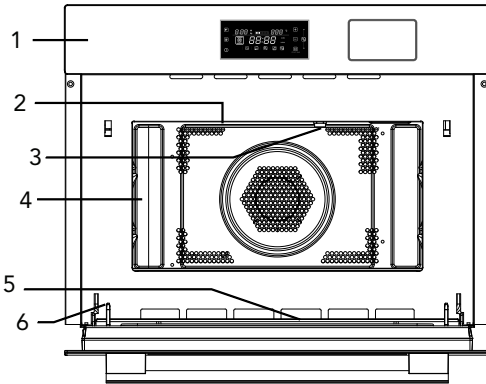
| | |
|--|--|
| Barquettes en aluminium | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes. |
| Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes.. |
| Ustensiles en métal | Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc . |
| Fermetures en métal | Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four. |
| Sachets en papier | Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four. |
| Récipients en polystyrène ou polyuréthane | Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures. |
| Bois | Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à vapeur et pourrait casser ou se fendre. |

INSTALLER VOTRE FOUR

Noms des composants et des accessoires du four.

Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.:

1 Manuel d'instructions



1. Panneau de commande
2. Pièce de grill
3. Lumière
4. Niveau
5. Verre de porte
6. Charnière
7. Grille de grill
8. Plateau d'huile

Informations importantes sur l'installation

- Cet appareil N'EST PAS prévu pour un usage commercial .
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournis et notez qu'il est conseillé que cet appareil soit installé par une technicien qualifié.
- L'appareil est fourni avec une prise et ne doit être branché à une prise terre correctement installée.
- Seul un électricien qualifié peut installer la prise et connecter les câbles. Si la prise n'est pas accessible suite à l'installation, un appareil de déconnexion multipolaire doit être présent à coté de l'installation avec une distance d'isolation d'au moins 3mm.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises ni de rallonge. Un excès de charge peut entraîner un risque d'incendie
- Si l'appareil n'a pas de rallonge et de prise, l'équipement de connexion doit comporter une séparation de contact à tous les pôles, qui permette le débranchement complet, et l'appareil doit être monté avec le câblage fixe selon les règles de câblage.

La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.



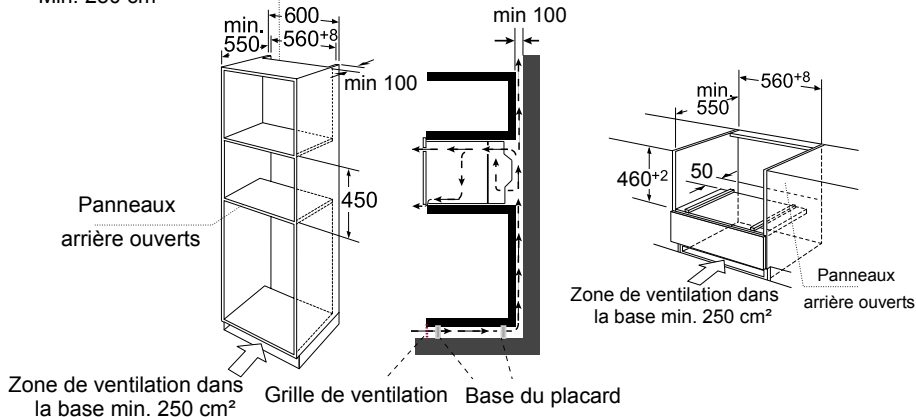
Encastrement

- Attention! Ne pas démonter l'appareil. Toucher les composants internes de cet appareil peut causer des dommages graves ou la mort.
- Positionner le four sur une surface plane.
- Vérifier qu'il y a suffisamment d'aération pour ventiler le four à vapeur. Au fond et sur les côtes, laisser au moins 10cm de vide.
- Ne pas couvrir les aérations de l'appareil.
- Les pieds ajustables ne devront pas être enlevés.
- Ne pas placer le four proche d'une source de chaleur.
- Les appareils de transmission et d'émission tel que les radios et les télévisions peut affecter l'utilisation du four à vapeur.

Dimensions d'encastrement

Ouvertures de ventilation arrière

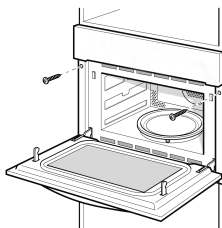
Min. 250 cm²



Note : il doit y avoir un espace au-dessus du four.

Encastrement




- Ne pas tenir ou transporter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et elle pourrait se casser.
1. Poussez avec précaution le four dans la niche d'encastrement, vérifiez qu'il soit bien centré.
 2. Ouvrez la porte et fixer le four avec les vis fournis.



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Premier nettoyage et réchauffage

Retirer le film de protection présent sur le devant du four à vapeur. Pour plus d'information, voir le chapitre NETTOYAGE. Avant la première utilisation de l'appareil,

- Retirer tous les accessoires et les laver en dehors du four
- Réchauffement électrique de récipients vides. Les appareils électriques neufs sentent lors de la première utilisation. Avant d'utiliser l'appareil électrique pour cuire des aliments plus rapidement, il est conseillé de nettoyer le four
- Avant de chauffer, il est conseillé d'essuyer l'intérieur du four vapeur à l'aide d'un chiffon humide. De cette manière, les poussières ou les matières d'emballage résiduelles peuvent être retirés.
- Toucher le bouton “  ”. L'appareil étant allumé, 00.00 s'allume dans l'affichage
- Toucher “  ” pour choisir la fonction convection.
La température recommandée cignote
- Les touches de réglage permettent d'augmenter le niveau de température
- Appuyer sur le symbole “  ” près des touches de capteur. Chauffer le four vide pendant au moins une heure
Lorsque vous faites cela, assurez-vous que la pièce est bien ventilée. Fermez la porte de la pièce afin d'éviter que les odeurs n'envahissent la maison
- Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante. Puis appliquer une solution de détergent neutre mélangée à de l'eau chaude pour nettoyer le four à vapeur, puis séchez en essuyant à l'aide d'un chiffon doux.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le four soit complètement sec.

UTILISATION

Panneau de commande



Le four vapeur utilise des commandes modernes pour régler les paramètres de cuisson respectant aux mieux vos besoins de cuisson.

1. Réglage de l'horloge

Lorsque le four à vapeur est allumé, "00:00" clignotera, le minuteur sonnera une fois

1) Appuyez sur "+" ou "-" pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59)

2) Après avoir réglé l'heure appuyez sur "START/END" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas, la confirmation se fera automatiquement 3 secondes plus tard.

Changement d'heure

1) En mode attente, appuyez sur "F" pour entrer en mode

VAPEUR. Appuyez sur "F" encore un fois pour afficher CL sur le coin gauche de l'affichage

2) Appuyez sur "+" ou "-" pour changer l'heure (entre 00:00 et 23:59)


3) Puis appuyez sur "START/END" pour confirmer le réglage. CL disparaîtra après le réglage. Si vous n'appuyez pas, la confirmation se fera automatiquement 3 secondes plus tard.



Note :



1) Lors du réglage de l'horloge, appuyez longuement sur "+" ou "-" pour régler 10 MIN, appuyez brièvement sur l'heure (chaque fois vous réglez 1 MIN.)


2. Cuisson Grill



1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer dans le mode vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume, "°C" et "MIN" s'allument.

Le temps de cuisson par défaut 10:00 s'allume, appuyez sur  plusieurs fois pour changer la fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, l'indicateur  s'allume. Ceci signifie que la fonction Grill est active. L'indicateur MIN" s'allume, la puissance du grill par défaut "3" clignote, le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume




3) Appuyez sur  /  pour changer la puissance du grill (1 2 3). Si ce n'est pas nécessaire, passez à l'étape suivante directement.



4) Appuyez sur  pour entrer en mode réglage du temps de cuisson.




Appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson (Max 1,5h), si cela n'est pas nécessaire, passez cette étape



5) Appuyez sur  pour lancer la cuisson

3. Cuisson chaleur tournante

1) En mode attente, appuyez sur "" pour entrer dans la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume, "°C" et "MIN" s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10:00 s'allume, appuyez sur "" plusieurs fois pour changer la fonction.


2) Appuyez sur  plusieurs fois, l'indicateur  s'allume. Ceci signifie que la fonction Convection est active. L'indicateur MIN" s'allume, et la température par défaut "180" clignote, le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume et "°C" s'allume

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température. Les températures sont 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. Appuyez sur  pour l'étape suivante



4) Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson. Maximum 5 heures




5) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.



4. Cuisson ventilateur Grill


1) En mode attente, appuyez sur  pour rentrer dans la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. "°C" et "Min" s'allument. Le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume.

Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, l'indicateur  s'allument. Cela signifie que la fonction Grill est active. "MIN" s'allume et la température par défaut "180" clignote. Le temps de cuisson par défaut "10:00" et "°C" s'allument.

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température. Les températures sont de 35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180. Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante.



4) Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson. Maximum de 5 heures




5) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

5. Cuisson Automatique




1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer dans la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. "°C" et "MIN" s'allument. Le temps de cuisson par défaut "10:00" s'allume



Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois, lorsque l'indicateur  s'allume, cela signifie que la fonction Menu Auto est active. Puis "Kg", "MIN" et "0.2" s'allume et le mode "P01" par défaut clignote, cela signifie que vous êtes dans le menu non vapeur. Lorsque le mode est "S01", cela signifie que vous êtes dans le menu vapeur.

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner le type de menu (P01-P12 ou S01-S 36). Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante

Note :

1) Pour le menu non vapeur (P01-P12), appuyez sur “  ” pour confirmer la sélection de menu et entrez le poids du menu : la sélection s'indique automatiquement, à ce moment vous pouvez appuyer sur “  ” ou “  ”, choisir l'affichage du temps de cuisson (poids automatique).

2) Pour le menu vapeur, à ce moment, le temps de cuisson par défaut clignotera, vous pouvez appuyer sur “  ” ou “  ” pour régler le menu du temps de cuisson




3) Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson




NOTE :



1) Après le menu auto vapeur, la pompe à eau retirera l'eau vers le réservoir à eau, il y aura un bruit

2) Après le menu auto vapeur, vous devez nettoyer l'eau de la cavité et du panneau de porte

6. Décongélation




1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer la fonction vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. “°C” et “MIN” s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.




2) Appuyez sur  plusieurs fois lorsque l'indicateur   s'allume, cela signifie que vous êtes dans la fonction Décongélation. Puis Kg MIN s'allument, 0,1 clignote et le mode par défaut DEF s'allume

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner le poids de décongélation (100-1000g)




4) Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson




7. Fonction verrouillage pour les enfants



Verrouillage : en mode attente, appuyez sur  et  pendant 3 secondes, vous entendrez un long bip vous indiquant l'entrée en mode verrouillage, et l'indicateur  s'allume.


Déverrouillage : en mode verrouillé, appuyez sur  et  pendant 3 secondes, vous entendrez un long bip vous indiquant que le verrouillage est éteint, l'indicateur  disparaît.

8. Fonction vapeur

1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer dans le mode fonction. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. "°C" et "MIN" s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température de vapeur. Les températures sont de 100, 90, 80, 70, 60, 50. Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante


3) Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson, maximum 1 h 30

4) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

Note vapeur :

1. Avant la cuisson vapeur :

Avant de lancer le mode cuisson vapeur, si le réservoir manque d'eau,

appuyez sur le bouton , la sonnerie anomalie sonnera et l'icône écran indiquera "Lo" pour vous rappeler d'ajouter de l'eau.

2. Pendant la cuisson vapeur :

Au cours du mode de cuisson vapeur, si le réservoir manque d'eau la sonnerie anomalie sonnera et l'icône écran indiquera "Lo" pour vous rappeler d'ajouter de l'eau.

Après avoir ajouté de l'eau, il fonctionnera normalement

3. Après la cuisson vapeur :

- 1- Après la fin de la fonction vapeur, l'eau dans la bouilloire sera envoyée au réservoir d'eau. Ce processus peut durer 1 minute
- 2- Au cours du processus d'envoi de l'eau vers le réservoir, si le réservoir d'eau est plein, le système sonnera 10 fois pour vous rappeler de vider le réservoir. Après le vidage du réservoir, le système continuera à vider l'eau.

Codes défaut

Les codes défaut ci-dessous peuvent survenir pendant les fonctions vapeur :



E 06 – Le réservoir d'eau n'est pas correctement fermé


E 05 : système d'eau anormal, vous devez contacter l'ingénieur pour vérifier, les possibilités sont ci-dessous :



- 1- Le capteur eau est anormal
- 2- Le tuyau d'eau est anormal
- 3- La pompe à eau est anormale
- 4- Le réservoir à eau est anormal


9. Fonction chaleur tournante + vapeur




1) En mode attente, appuyez sur  pour entrer en fonction vapeur.



100 clignote, l'indicateur  s'allume. „°C“ et „MIN“ s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction.

2) Appuyez sur  plusieurs fois,  et  s'allument. Ceci signifie entrer dans la fonction Chaleur tournante + vapeur. La température par défaut 180 degrés clignote. L'indicateur Vapeur par Défaut L3 s'allume.

3) Appuyez sur  /  pour sélectionner la température, les températures sont 180, 190, 200, 210, 220.





Appuyez sur  pour passer à l'étape suivante.

4) Le niveau de vapeur clignote "L3". Puis appuyez sur  /  pour choisir le niveau et appuyez sur  pour passer à l'étape suivante.

5) Appuyez sur  /  pour sélectionner le temps de cuisson, maximum 1h30.





6) Appuyez sur  pour lancer la cuisson.


10. Spécification d'affichage

- 1) Lors du réglage de programme, ou en état de pause, appuyez sur  pour rentrer le mode réglage des paramètres, les paramètres clignotent 10 secondes avant de changer.
- 2) Lors du réglage de programme, ou en état de pause, après avoir réglé pendant 3 secondes, la confirmation se fera automatiquement.
- 3) Lors que le four est en mode réglage ou mode pause, y compris le menu auto et le programme par défaut, s'il n'y pas d'utilisation pendant 5 minutes, il s'éteindra.
- 4) La lampe du four s'allume tout le temps si la porte est ouverte.
- 5) La lampe du four s'allume tout le temps si le four est en pause.
- 6) Appuyez sur le bouton  pour continuer la cuisson si la porte du four est ouverte pendant le processus de cuisson.
- 7) Le bouton  peut être pressé à tout moment pour ouvrir le réservoir d'eau.
- 8) Pendant le mode chaleur tournante ou Ventilateur de Grill, lorsque la température réglée est atteinte, la sonnerie sonnera trois fois et l'icône  clignotera 1 minute, puis la cuisson continuera.

11.Fonction nettoyage automatique de calcaire




Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser du détergent citrate de soude qui est utilisé pour enlever le calcaire des fours à vapeur. Suivez les instructions du fabricant présent sur l'emballage.

- 1) Allumez le système, retirez l'eau du réservoir, injectez 1 000 ml d'eau fraîche dans le réservoir d'eau, ajoutez un paquet d'agent anticalcaire
- 2) Poussez le réservoir dans le four à l'endroit indiqué
- 3) En mode attente, appuyez sur  pour entrer en mode vapeur. 100 clignote, l'indicateur  s'allume. „°C“ et „MIN“ s'allument. Le temps de cuisson par défaut 10 :00 s'allume. Appuyez sur  plusieurs fois pour changer de fonction
- 4) Appuyez sur  plusieurs fois, lorsque l'indicateur "CLE" s'allume, cela signifie entrer dans la fonction nettoyage du calcaire. MIN et le temps par défaut "20:00" s'allume, les autres icones disparaissent

- 5) Appuyez sur  pour lancer le programme
- 6) Ne touchez pas le réservoir pendant 1 minute après la fin du programme, sortez le réservoir d'eau et versez l'eau dans le réservoir. Nettoyer le réservoir d'eau.
- 7) Mettez de l'eau fraîche, répétez les étapes 3 à 6

Note : le processus de nettoyage du calcaire ne doit pas être éteint. Si le processus de nettoyage du calcaire est éteint avant la fin, l'ensemble du programme doit être recommencé à partir de l'étape 3.

12. Réglage des paramètres dans le processus de réglage et de cuisson

- 1) Dans le réglage des paramètres, si le défaut de paramètres est trouvé, vous pouvez appuyer sur  pour revenir au mode réglage des paramètres. Les paramètres correspondants peuvent être reréglés de la même manière que l'étape précédente
- 2) Dans le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur  pour rerégler les paramètres de cuisson. Les paramètres de cuisson peuvent être reréglés de la même manière que l'étape précédente. L'ordre de réglage des paramètres est le même que le mode réglage.
- 3) Lorsque le réglage est terminé pendant le processus de cuisson, la confirmation se fera automatiquement 3 secondes plus tard si vous n'appuyez pas sur  pour confirmer

MENU VAPEUR

| Menu | AFFICHAGE | POIDS | TEMPS | PUISSANCE |
|-----------------------|-----------|-------------|-------------------|--------------|
| Truite | S1 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Filet de saumon | S2 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Perche | S3 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Crevettes | S4 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |
| Filet de flétan | S5 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Coques | S6 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Filet de Hareng | S7 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Hareng | S8 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Filet de thon | S9 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Crabe | S10 | 2 – 6 | 20 : 00 – 35 : 00 | Vapeur 100°C |
| Cuisse de poulet | S11 | 4 – 10 | 25 : 00 – 40 : 00 | Vapeur 100°C |
| Blanc de poulet | S12 | 4 – 6 | 25 : 00 – 45 : 00 | Vapeur 100°C |
| Boulettes de viande | S13 | 200 – 600 g | 25 : 00 – 45 : 00 | Vapeur 100°C |
| Ailes de poulet | S14 | 4 - 8 | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Filet de port, entier | S15 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Saucisses | S16 | 4 – 10 | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |
| Œufs verrine | S17 | 1 – 8 | 5 : 00 – 15 : 00 | Vapeur 100°C |
| Œufs, durs | S18 | 1 – 8 | 10 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Œufs, mollé | S19 | 1 – 8 | 5 : 00 – 15 : 00 | Vapeur 100°C |
| Riz et eau | S20 | / | 25 : 00 – 35 : 00 | Vapeur 100°C |
| Aubergine | S21 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |
| Haricots | S22 | 200 – 600 g | 20 : 00 – 35 : 00 | Vapeur 100°C |
| Brocolis | S23 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |

| | | | | |
|--------------------|-----|-------------|-------------------|--------------|
| Chou | S24 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Petits pois | S25 | 200 – 400 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Carottes | S26 | 200 – 600 g | 20 : 00 – 35 : 00 | Vapeur 100°C |
| Mais sur épi | S27 | 1 – 10 | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Poivrons | S28 | 200 – 600 g | 5 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Poivrons rouges | S29 | 200 – 600 g | 5 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Champignon | S30 | 200 – 600 g | 5 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Poireaux | S31 | 200 – 400 g | 5 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Choux de Bruxelles | S32 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |
| Cèleri | S33 | 200 – 800 g | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |
| Asperges | S34 | 200 – 600 g | 15 : 00 – 30 : 00 | Vapeur 100°C |
| Epinards | S35 | 200 – 400 g | 5 : 00 – 20 : 00 | Vapeur 100°C |
| Courgette | S36 | 200 – 600 g | 10 : 00 – 25 : 00 | Vapeur 100°C |

MENU SANS VAPEUR

| MENU | AFFICHAGE | POIDS | TEMPS | PUISSANCE |
|--------------------------------------|-----------|-----------------|---------|------------------------------|
| Pizza française | P01 | 200 | 14 : 00 | Préchauffage / 200 ° C conv. |
| | | 300 | 15 : 00 | Préchauffage / 200 ° C conv. |
| | | 400 | 16 : 00 | Préchauffage / 200 ° C conv. |
| | | 500 | 17 : 00 | Préchauffage / 200 ° C conv. |
| | | 600 | 18 : 00 | Préchauffage / 200 ° C conv. |
| Gâteau | P02 | 400 | 45:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 500 | 50:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 600 | 55:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Crevettes | P03 | 200 | 12:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 400 | 14:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 600 | 16:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Cookies chocolat | P04 | 500 | 18:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Cookies citron | P05 | 400 | 16:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Saucisse | P06 | 200 | 10:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 400 | 12:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 600 | 16:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Finger food Bouchées | P07 | 200 | 12:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 300 | 13:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| | | 400 | 14:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Pain | P08 | 100 | 8:00 | Grill niveau 3 |
| | | 150 | 8:30 | |
| | | 200 | 9:00 | |
| Cookies au raisin sec et céréales | P09 | 600 | 18:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Chips de noix de Pecan | P10 | 500 | 16:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Cookies chocolat et cacahuètes | P11 | 500 | 18:00 | Préchauffage / 200 ° C |
| Muffin | P12 | 840 (70g*12) | 20:00 | Préchauffage / 200 ° C |

Résolutions des problèmes

| Normale | |
|--|--|
| Interférence entre le four et la TV | Les réceptions radios et TV peuvent être interférées quand le four est en fonctionnement. C'est similaire aux interférences avec les petits appareils électriques comme les mixers, les aspirateurs... c'est normal. |
| L'éclairage est faible | Lors des faibles puissances du MO, la lumière du four peut être de basse intensité. C'est normal. |
| Vapeur accumulée sur la porte | Durant la cuisson, la vapeur peut sortir des aliments. La plupart sera évacuée par les aérations. Mais il est possible qu'une partie s'accumule sur la porte froide du four. C'est normal. |
| Le four est mis en fonctionnement sans aliments à l'intérieur. | C'est interdit de lancer l'appareil sans aliments à l'intérieur. C'est très dangereux. |

| Problèmes | Causes probables | Actions à mener |
|---|--|---|
| Le four ne veut pas démarrer | (1) Le câble d'alimentation n'est pas branché entièrement. | Débranchez puis rebranchez après 10 secondes. |
| | (2) Fusible défectueux | Changez le fusible (action menée par un technicien compétent) |
| | (3) Problème avec la prise | Testez la prise avec un autre appareil électrique. |
| Le four ne fait pas de chaleur | (4) La porte n'est pas fermée correctement. | Fermez la porte |
| Le plateau tournant fait du bruit quand le MO est en fonctionnement | (5) Saletés accumulées sur les éléments intérieurs du four | Se référer à "maintenances des four" pour nettoyer les parties sales. |



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.