BOURGINI®

GEBRUIKSAANWIJZING	NL
INSTRUCTIONS	EN
MODE D'EMPLOI	FR
GEBRAUCHSANLEITUNG	DE
INSTRUCCIONES DE USO	ES

11.3128.00.00 Multi Function Steam Oven 30L

Fig. 1

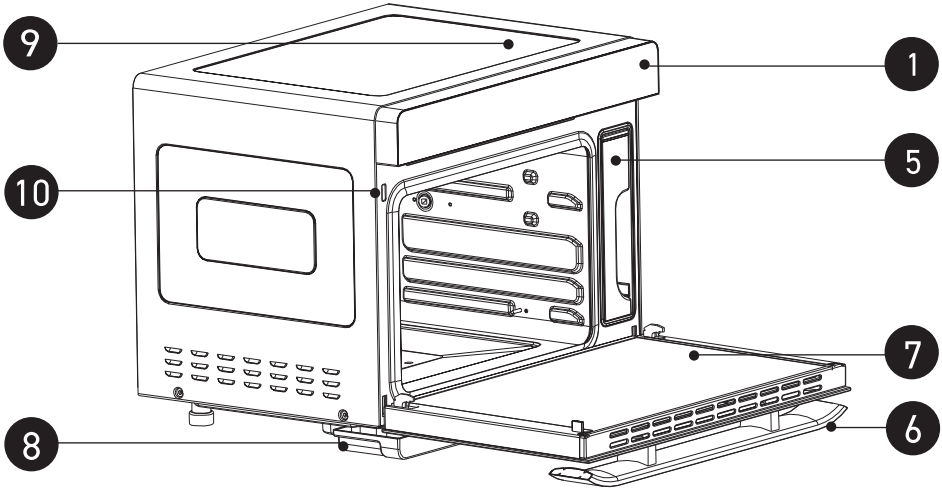
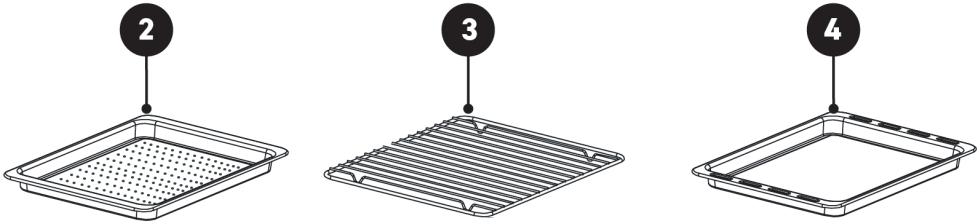


Fig. 2



© THE BOURGINI COMPANY B.V. ★ WWW.BOURGINI.COM

Fig. 3

18
00:30
180
°C
12
13
14
15
16

Fig. 4

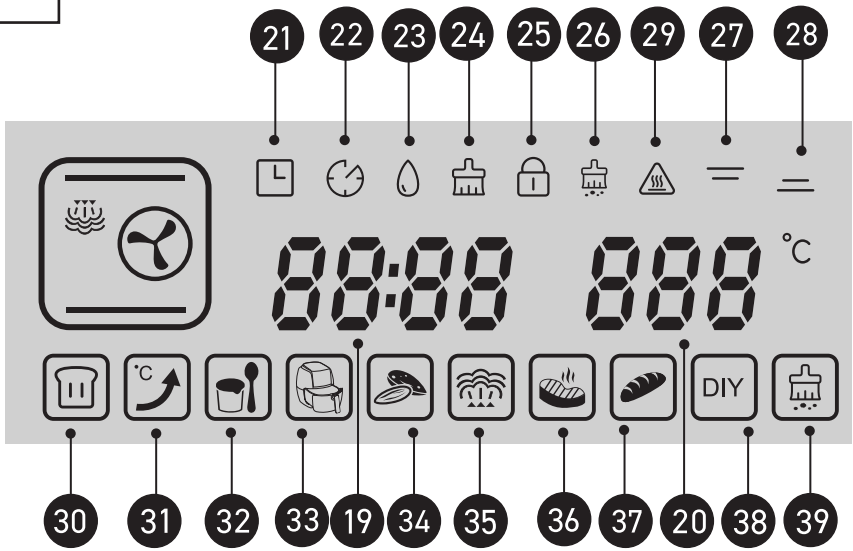
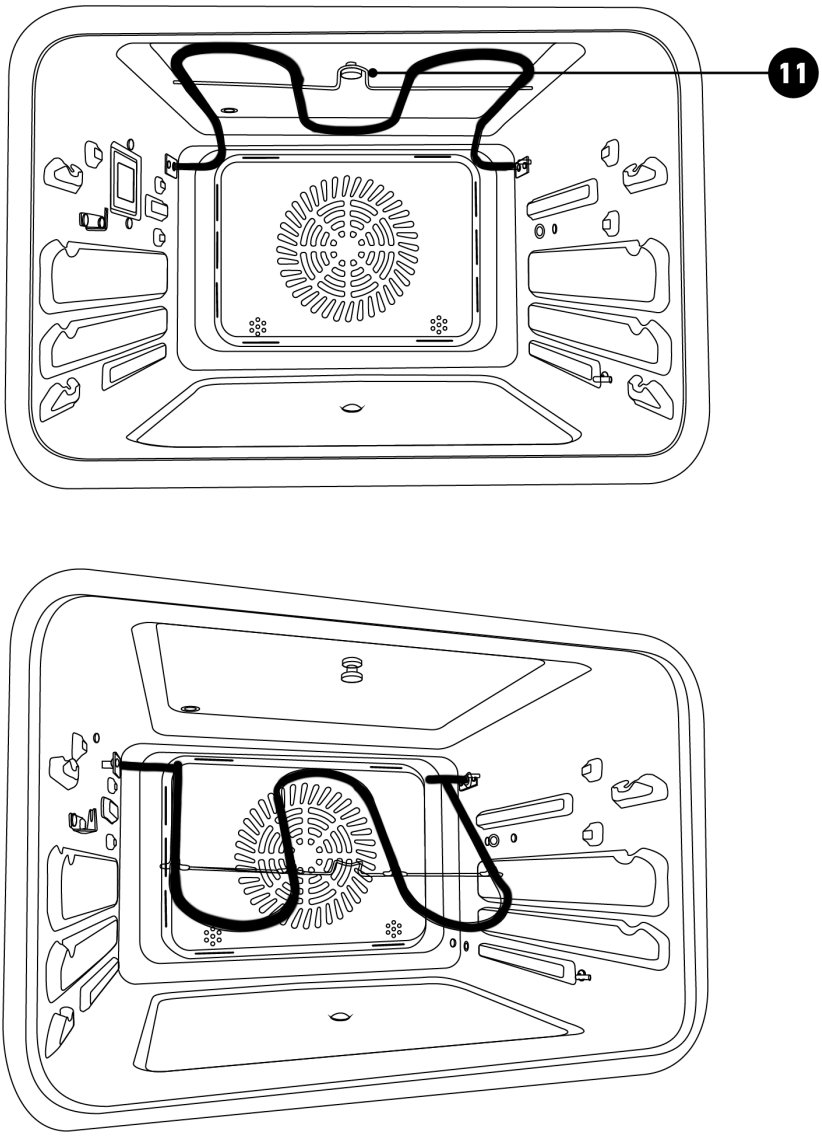

21
22
23
24
25
26
29
27
28
88:88
888
°C
DIY
30
31
32
33
19
34
35
36
37
20
38
39

Fig. 5



BOURGINI®

Gebruiksaanwijzing	NL	6
Bourgini service en garantie	NL	17
Instructions	EN	18
Bourgini service and warranty	EN	29
Mode d'emploi	FR	30
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	41
Gebrauchsanleitung	DE	42
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	54
Instrucciones de uso	ES	55
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	66

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.

★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat Uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/ of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

INLEIDING

Deze multifunctionele stoomoven is een oven met een volume van 30 liter. Hij is ideaal voor het bereiden van pizza's, stoofschotels, taarten en cake, het grillen en roosteren van vis en vlees, raclette- en rotisseriegerechten en nog veel meer. Wat deze oven zo speciaal maakt is zijn stoomfunctie. De stoom verspreidt zich snel en gelijkmatig en zorgt voor een optimale bereiding van bijvoorbeeld gestoomde groenten, vis en vele andere gezonde en voedzame gerechten. De oven beschikt over verwarmingselementen boven en onder die apart zijn in te schakelen. In alle standen blaast ook de ventilator langs de verwarmingselementen om de hete lucht gelijkmatig te verdelen.

WERKING EN ACCESSOIRES

(zie fig. 1 & 2):

1. Bedieningspaneel
2. Stoombak
3. Ovenrooster
4. Ovenplaat
5. Watertank
6. Handgreep
7. Deur
8. Wateropvangbak
9. Behuizing
10. Deurschakelaar
11. Verwarmingselement

Bedieningspaneel:

(zie fig. 3):

12. Verlichting / kinderslot
13. Instellingen
14. Terug
15. Selecteren (vorige)
16. AAN/UIT
17. Selecteren (volgende)
18. ENTER-toets

ALGEMENE AANWIJZINGEN

- Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Plaats de oven niet direct onder een schap of onder een kast, of dicht tegen de muur; houd rondom minimaal 10 cm speling.
- De eerste keer dat de oven wordt gebruikt, zal er wat geur en rook vrijkomen. Dit is normaal en gaat vanzelf over.
- Het venster van de ovendeur is weliswaar geïsoleerd, maar zal tijdens gebruik toch heet worden. Raak het ovenvenster niet aan wanneer de oven wordt gebruikt.
- Doe de oven niet te vol. Zorg dat er voldoende ruimte overblijft rondom het gerecht om de hete lucht te laten circuleren.
- Draag altijd ovenhandschoenen om ovenschotels, roosters, bakblikken en dergelijke in de oven te plaatsen en ze er weer uit te halen.
- Verwarm de oven 5 tot 10 minuten voor.
- Er komt hete lucht of hete stoom vrij bij het openen van de deur (8) tijdens de bereiding en tijdens het afkoelen van de oven. Blijf altijd op veilige afstand bij het openen van de ovendeur (8) om het ontstaan van letsel te voorkomen.
- Leg nooit iets op de geopende ovendeur (8) en laat kinderen er niet op staan of leunen, want anders kan de oven kantelen. Gebruik de juiste accessoires die passen bij het gerecht dat u wilt bereiden.

WAARSCHUWING: Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het ovenlampje vervangt, anders kunt u een elektrische schok krijgen.

- Gebruik nooit een stoomreiniger om de oven te reinigen.
- Raak de oven tijdens het gebruik nooit zomaar aan, want de oppervlakken kunnen zeer heet worden; moet u de oven toch aanraken of verplaatsen, schakel de oven dan eerst uit en gebruik vervolgens hittebestendige handschoenen.
- Reinig de oven nooit zonder eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en de oven volledig te laten afkoelen.
- Doe niet te veel water in de watertank (5). Vul de tank tijdens het gebruik nooit hoger dan de markering die het maximumniveau aangeeft.
- Plaats het gerecht na het bereiden nooit op de neergeklapte ovendeur, om te voorkomen dat de houder wegglijdt, en zodat u zich niet brandt aan de hete oven.
- Verwijder a.u.b. de watertank (5), verwijder het restwater en leeg de wateropvang bak (8) na elk gebruik van de oven met stoomfunctie.
- Het is verboden om voedsel te verhitten in een afgesloten verpakking omdat deze kan

exploderen, denk daarbij aan afgesloten flesjes, melkpakken, enzovoort. Open altijd eerst de verpakking en doe het voedsel in ovenbestendige materialen.

- Plaats de oven op een werkblad met een hoogte van minimaal 85 cm.
- Gebruik de juiste accessoires die passen bij het gerecht dat u wilt bereiden:
  2. Stoombak
     Plaats als eerste de stoombak (2) in de oven. Gebruik deze bak in combinatie met de stoomfunctie. De gaten in de stoombak zorgen dat de stoom door de hele oven kan circuleren.
  3. Ovenrooster
     Voor het verhitten van pizza's en het afbakken van broodjes. Ook te gebruiken voor ovenschotels, het grillen van vlees en vis, en voor raclettegerechten. Het rooster kan op twee verschillende niveaus worden geplaatst.
  4. Ovenplaat
     Ovenschotels en bakblikken plaatst u op de ovenplaat. Bij gebruik van de stoomplaat en het ovenrooster dient de ovenplaat als lekbak. Leg aluminiumfolie op de ovenplaat om hem gemakkelijker te kunnen reinigen.
- (Do-It-Yourself) staat voor programma's die de gebruiker zelf naar eigen inzicht kan programmeren. DIY
- Bij voorgeprogrammeerde programma's zijn bereidingstijd en temperatuur niet aanpasbaar.

BEDIENINGSPANEEL

(zie fig. 3):

NR.	SYMBOOL	BESCHRIJVING FUNCTIE
12		**Verlichting/kinderslot:** 1. Eén keer drukken, ovenlamp gaat AAN; nogmaals drukken, ovenlamp gaat UIT 2. De ovenlamp blijft nog drie minuten AAN nadat het gerecht is bereid 3. De ovenlamp blijft nog drie minuten AAN na het openen van de ovendeur 4. Houd de knop drie seconden lang ingedrukt om het kinderslot in te schakelen; druk hem in de stand-bystand één keer in om te vergrendelen; druk nogmaals om te ontgrendelen.
13		**Instellingen: programmeren en startuitstel** 1. Druk in de stand-bystand op deze knop om de tijd te programmeren, het symbool gaat AAN; 2. Druk na afloop van een programma op deze knop om startuitstel in te stellen, het startuitstel-symbool gaat AAN
14		**TERUG:** druk op deze knop om naar de vorige instelling te gaan en druk er nogmaals op om weer terug te keren.
15		**Selecteren (terug):** 1. Selecteer standaardfuncties en specifieke (DIY) kookfuncties 2. Stel de tijd in 3. Stel de temperatuur in. Bevestig elke stap met de ENTER-toets

16		**AAN/UIT:** druk op deze knop om alle symbolen te laten oplichten; Is het apparaat ingeschakeld, druk dan op deze knop om hem uit te schakelen en het apparaat weer in de stand-bystand te zetten.
17		**Selecteren (vooruit):** 1. Selecteer standaardfuncties en specifieke (DIY) kookfuncties 2. Stel de tijd in 3. Stel de temperatuur in Bevestig elke stap met de ENTER-toets
18		**ENTER-toets:** 1. Start 2. Pauze 3. Invoeren

DISPLAY

(zie fig. 4):

NR.	SYMBOOL	BESCHRIJVING FUNCTIE
19		**Tijd:** De eerste twee LED's tonen de uren (0-24) en de tweede twee LED's tonen de minuten (0-59)
20		**Temperatuur:** Instelbereik: 30 °C - 230 °C
21		**Programma functie-melding**
22		**Bereiding met startuitstel-melding**
23		**Waterniveausymbool:** Het symbool is altijd AAN voor water; knipperen betekent een tekort aan water
24		**Melding legen waterbak**
25		**Kinderslot**

26		**Melding ontkalken**
27		**Bovenwarmte-element**
28		**Onderwarmte-element**
29		**Melding hoge temperatuur**
30		**Fermenteren / rijzen**
31		**Voorverwarmen**
32		**Yoghurt maken**
33		**Airfryer-functie:** Dit menu omvat 9 programma's
34		**Fruit drogen en noten roosteren:** Dit menu omvat 9 programma's voor het drogen van fruit en het roosteren van noten
35		**Stoommenu:** Dit menu omvat 9 programma's voor verschillende gerechten
36		**Vlees grillen:** Dit menu omvat 9 programma's voor verschillende soorten vlees en vis
37		**Bakken:** Dit menu omvat 9 programma's voor het bakken van brood en cake
38		**DIY-functie:** Stel zelf de bakmethode en de baktijd in
39		**Ontkalken:** Melding voor het ontkalken van de verdamper (stoomgenerator)

BOURGINI®

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Let op: vul vóór gebruik van de oven de watertank met water. Doet u dit niet, dan werkt de oven niet en hoort u een piepsignaal. Het programma kan niet worden gestart. Als het watersymbool "💧" oplicht in het display, moet u de watertank vullen. Het programma kan niet worden gestart als u geen water bijvult.

EERSTE KEER INSCHAKELEN

Het apparaat laat alle displayonderdelen oplichten en schakelt over naar de stand-bystand met een "piep" wanneer u hem voor het eerst inschakelt met de knop AAN ⏻. Als u tijdens het instellen van de oven drie minuten lang niets doet, worden alle instellingen geannuleerd en keert het apparaat terug naar de stand-bystand.

MENUKEUZE

Druk in de stand-bystand op de selectieknoppen (15 & 17) "**>**" "**<**" om naar de menukeuze over te schakelen. Het standaardmenu "" is de stoomfunctie, druk op de selectieknoppen (15 & 17) "**>**" "**<**" om naar links of rechts te gaan en kies het gewenste menu.

Fermenteren / rijzen
(stoomfunctie, standaardtemperatuur 40 °C, instelbaar tussen 30 en 50 °C, tijd instelbaar tussen 0 en 7 uur).

Voorverwarmen
(temperatuur is niet instelbaar). Deze is ingesteld op 180 °C. Als de temperatuur 180 °C heeft bereikt, schakelt de functie uit, er staat "END" in het display en de zoemer piept 10 keer om aan te geven dat de oven is voorverwarmd en u verder kunt gaan met bakken;

Yoghurt maken
(standaardtemperatuur 45 °C, niet instelbaar, en een standaardtijd van 8 uur, niet instelbaar).

Airfryer-functie
Deze omvat 9 programma's.

Fruit drogen of noten roosteren
Als dit menu is geselecteerd, is het symbool AAN, in de temperatuurdisplay staat "L-1" en in het tijddisplay staat de vereiste bereidingsduur. Druk op de selectieknop en in het temperatuurdisplay komt achtereenvolgens "L-1", "L-2" , ... "L-9" te staan, waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Stoom
Als het menu "Stoom" is geselecteerd, is het symbool AAN. In het temperatuurdisplay staat nu "E-1", en in het tijddisplay staat "E-1", "E-2", "E-3" ... "E-9".. ... "E-1", waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets "⏵⏸" (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Grillen
Als het menu "Grillen" is geselecteerd, dan is het symbool AAN. In het temperatuurdisplay staat nu"F-1", en het tijddisplay geeft de vereiste bereidingstijd weer. Druk op de selectieknop " > " (17) , in het temperatuurdisplay staat "F-1", "F-2", "F-3" ... "F-9".. "F-1", waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

Bakken
Als het menu "Bakken" is geselecteerd, dan is het symbool AAN. In het temperatuurdisplay staat nu "H-1", en het tijddisplay geeft de vereiste bereidingstijd weer. Druk op de selectieknop "**>**" (17) in het temperatuurdisplay staat "H-1", "H-2", "H-3"..."H-9"..."H-1", waarna deze cyclus wordt herhaald, en de bijbehorende tijd wordt ook getoond. Druk op de ENTER-toets (18), de oven begint te werken en de tijd telt af.

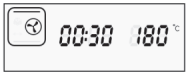
Do It Yourself
Als het menu is geselecteerd, is het "stoomfunctie"-symbool in de linkerbovenhoek AAN. Druk op de selectieknop "**>**" (17) om een functie te kiezen.

Het display aan de linkerkant van het scherm toont het bijbehorende functiesymbool, zoals is afgebeeld in de volgende afbeelding. Er zijn 9 DIY-standaardfuncties.
Elk van de knoppen correspondeert met een functie. Bij elke druk op de knop verspringt het functiesymbool automatisch omlaag en knippert, terwijl het kader niet knippert. Heeft u de gewenste functie geselecteerd, bevestig dan uw keuze door op de ENTER-toets ▷‖ te drukken (18).

Ontkalken
Als het menu "Ontkalken" is geselecteerd, dan is het Ontkalken-symbool AAN. (Dit duurt 50 minuten en is niet instelbaar. Het proces kan niet worden gepauzeerd.

De bereidingstijd en bereidingstemperatuur bij DIY functie instellen:
Heeft u de gewenste functie geselecteerd, bevestig dan uw keuze door op de ENTER-toets (18) te drukken en de bereidingstijd in te stellen. De uren gaan knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de uren in te stellen. Bevestig dit door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de minuten gaan knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de minuten in te stellen. Bevestig dit door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de temperatuur gaat knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de bereidingstemperatuur in te stellen. Druk na het instellen van de bereidingstemperatuur op de ENTER-toets (18) om de oven te starten.

Voorbeeld: het instellen van de "bovenwarmte":
1. Selecteer de functie



2. Stel de bereidingstijd in

3. Stel de bereidingstijd en de bereidingstemperatuur in, het bovenwarmte-symbool "⎓" knippert.

START DE BEREIDING

Let op: alle functies worden aangepast aan deze wijziging behalve programma's met vaste tijd en temperatuur.
Opmerking: het watertank-symbool verschijnt bij het kiezen van een stoomfunctie (zoals stoomkoken, hete stoom, fermenteren, ontdooien, enz.).
Voorbeeld:

TIJDENS DE BEREIDING

Pauzeren
Tijdens alle bereidingen kunt u de oven pauzeren door op de ENTER-toets ▷‖ (18) te drukken. De bereidingstijd telt dan niet meer af, het display blijft in de bereidingsmodus en de tijdaanduiding knippert, wat aangeeft dat de bereiding is gepauzeerd. Druk nogmaals op de ENTER-toets (18) om de bereiding te vervolgen.
Tijd en temperatuur wijzigen tijdens het koken / stomen / bakken / grillen / airfryer-proces.
(Alleen aanpasbaar bij DIY functie.)
1. Houd de Instellingen-knop (13) "⚙" net zolang ingedrukt tot het "startuitstel"-symbool "⏲" in het display AAN gaat. Daarbij gaan de minuten knipperen. U kunt de minuten aanpassen door op de selectieknoppen "**<**" "**>**" (15 & 17) te drukken (u kunt voor de startuitstelfunctie niet de uren wijzigen).
2. Druk na het instellen van de minuten op de ENTER-toets (18) om de temperatuur te wijzigen. Hoeft de temperatuur niet te worden aangepast, druk dan op de ENTER-toets om de bereiding te starten.
3. Druk na het aanpassen van de temperatuur op de ENTER-toets (18) om de oven te starten.

4. De startuitstelfunctie "⏲" is niet beschikbaar voor het ontkalkingsprogramma. Na afloop schakelt het systeem direct uit (END).

EINDE VAN DE BEREIDING

1. Na afloop van een programma komt er "END" te staan in het display en klinkt de zoemer 10 keer. Dit geeft aan dat de bereiding is voltooid. Open hierna de deur (8) om het gerecht te verwijderen. Het systeem schakelt na vijf minuten automatisch over naar de stand-bystand.
2. Na afloop van het programma, bij het pauzeren en in de stand-bystand, staat het symbool voor hoge temperatuur "♨" in het display zolang de oven warmer is dan 50 °C. Ook blijft de interne ventilator nog 3 minuten lang draaien.
3. Na afloop van een programma met stoomfunctie knippert het symbool "💧" in het display als herinnering om de watertank (5) te legen, het water uit de verdamper te laten weglopen en het door de bakplaat opgevangen water te verwijderen. Dit symbool blijft 1 minuut lang knipperen.

Opmerking: het symbool voor het verwijderen van waterresten wordt alleen getoond wanneer de stoomfuncties zijn gebruikt en de verdamper heeft gewerkt.

DOE-HET-ZELF-FUNCTIES (DIY)

No	Icoon	Toelichting
1		Stomen
2		Opwarmen (convectie-element achter + bovenwarmte + onderwarmte)
3		Bovenwarmte
4		Boven- en onderwarmte
5		Heteluchtconvectie (bovenwarmte en ventilator achter)
6		Achterwarmteconvectie (achterwarmte + ventilator)
7		Stomen op hoge temperatuur (stoom + achterwarmteconvectie)

DIY Stomen

Instelbereik temperatuur: 50-110 °C,in stappen van 5 °C. Open in de stand-bystand de ovendeur (7), verwijder de watertank (5) en vul deze tot het maximumstreepje met water; plaats de watertank en het gerecht in de oven, en sluit vervolgens de ovendeur (7).

Druk op de selectieknop "**>**" (17) om de stoomfunctie te kiezen. Nu gaat het stoomsymbool knipperen en de indicatielampjes van de watertank/tijd/temperatuur zijn AAN. Druk op de ENTER-toets, het uren-symbool licht op. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 0, bereik van 0-6). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de minuten gaan knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 30, bereik van 0-59). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de temperatuur gaat knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste temperatuur in te stellen (standaardwaarde is 100, bereik van 50-110). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken.

Als de watertank (5) niet is geplaatst of leegraakt, laat de oven een alarm horen

(het symbool "💧" knippert en er klinkt een alarmsignaal); bij een tekort aan water kunt u gewoon de ovendeur openen (7) om water toe te voegen, bij het sluiten van de deur (7) start de bereiding weer automatisch.

Na afloop van de stoomfunctie knippert het symbool "🧽" dat de gebruiker vraagt om alle waterresten te verwijderen.

Na afloop van de bereiding piept de zoemer 10 keer en houdt dan op. Open hierna de deur (7) om het gerecht te verwijderen. Het systeem schakelt na vijf minuten zonder activiteit automatisch over naar de stand-bystand.

DIY Overige grillfuncties

Instelbaar temperatuurbereik: 100-230 °C. De standaard bereidingstemperatuur is 180 °C, en de tijd is instelbaar.

Open in de stand-bystand de ovendeur (7), plaats het gerecht en sluit vervolgens de ovendeur (7). Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de grillfunctie te kiezen. Het symbool van de functie zal knipperen en de indicatielampjes van de tijd/ temperatuur zijn AAN. Druk op de ENTER-toets (18), de "uren" gaan nu knipperen. Druk op de selectieknoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 0, bereik van 0-3). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de minuten gaan knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste tijd in te stellen (standaardwaarde is 30, bereik van 0-59). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken, waarna de temperatuur gaat knipperen. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste temperatuur in te stellen (standaardwaarde is 180, bereik van 100-230). Bevestig de instelling door op de ENTER-toets (18) te drukken.

Bij functies met onderwarmte gaat nu het indicatielampje van de onderwarmte AAN en het temperatuursymbool knippert. Druk op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de gewenste temperatuur in te stellen (standaardwaarde is 180, bereik van 100-230). Druk op de ENTER-toets ▷‖ (18), en de oven begint met de bereiding.

Na afloop van de bereiding piept de zoemer 10 keer en houdt dan op. Open hierna de deur (7) om het gerecht te verwijderen. Het systeem schakelt na vijf minuten zonder activiteit automatisch over naar de stand-bystand.

Na afloop van de bereiding blijft de hoge-temperatuurindicatie "🔥" zichtbaar zolang de temperatuur hoger is dan 50 °C.

MENU'S

MENU "STOMEN"

Code	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Soort voedsel	Groente stomen	Rijst stomen	Vis stomen	Garnalen stomen	Schaal-dieren stomen	Ei stomen	Kip stomen	Papaja stomen	Aardappels stomen
tijd (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	50
temperatuur (C)	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MENU "GRILLEN"

Code	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Soort voedsel	Kip grillen	Biefstuk grillen	Lamsvlees grillen	Zalm grillen	Kippenpoot grillen	Vis grillen	Patates frites bakken	Schaaldie-ren grillen	Worstjes grillen
tijd (min.)	45	12	35	20	26	20	13	15	10.
tempera-tuur ( )	230	230	200	220	200	220	220	180	200

MENU "BAKKEN"

Code	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Soort voedsel	Stokbrood	Tarwe-brood	Pizza	Kwark-taart	Chiffon cake	Chocola-de-taart	Koekjes	Blader-deeg	Custard-taartjes
tijd (min.)	16	20	22	60	50	50	14	32	22
tempera-tuur ( )	180	180	180	150	150	150	180	180	180

MENU "AIRFRYER-FUNCTIE"

Code	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Soort voedsel	Karbona-des	Kippen-vleugeltjes	Kipspies-jes	Gehaktbal-letjes	Pita chips	Patates frites	Croutons	Minipizza	Bacon
tijd (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
tempera-tuur ( )	210	200	180	210	220	220	140	180	200

MENU "FRUIT DROGEN & NOTEN ROOSTEREN"

Code	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Soort voedsel	Gedroogde banaan	Gedroogde appel	Gedroogde rozijnen	Gedroogde kiwi	Gedroogde citroen	Amandelen	Walnoten	Macade-mia-noten	Cashew-noten
tijd (min.)	360	360	420	360	360	10.	12	12	12
tempera-tuur ( )	65	65	90	65	65	140	160	160	160

OVERIGE FUNCTIES

ONTKALKEN-FUNCTIE

De standaardtijd is 50 minuten, deze is niet instelbaar. Gebruik een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor bijvoorbeeld waterkokers en stoomstrijkijzers.

1. Wanneer de opgetelde gebruiksduur van de verdamper 100 uur bereikt, geeft het systeem de gebruiker een herinnering om de verdamper te ontkalken (de gebruiker kan de ontkalkingsfunctie ook automatisch starten). Daarbij knippert het Ontkalken-symbool in het display.

2. Maak een ontkalkingsmengsel (water en ontkalkingsmiddel) in de mengverhouding 1:8, schud dit flink en doe het in de watertank (5). Het niveau van het ontkalkingsmengsel in de watertank (5) mag niet lager zijn dan het ontkalken-niveaustreepje op de watertank (5).
3. Na het vullen van de watertank (5) met ontkalkingsmiddel of -mengsel, en het sluiten van de ovendeur (7), drukt u op de SELECTIE-knoppen (15 & 17) om de ontkalken-functie te selecteren. Druk daarna op de ENTER-toets (18) om het ontkalken te starten.
4. De timer telt af tijdens het proces. Wanneer er nog 20 minuten resteren, wordt de gebruiker gevraagd om de watertank (5) te verwijderen, en om het ontkalkingsmiddel te vervangen door schoon water. Na het terugplaatsen van de watertank (5) vervolgt het apparaat het proces. Wanneer er nog 10 minuten resteren, wordt de gebruiker nogmaals gevraagd om de watertank (5) te verwijderen, en om deze te vullen met schoon water. Na het terugplaatsen van de watertank (5) vervolgt het apparaat het proces. De gebruiker krijgt een signaal bij het voltooien van het proces.

INSTELLINGEN-FUNCTIE (14)

Inschakelingstimer programmeren

Deze functie is te gebruiken wanneer een programma op een bepaalde tijd moet starten.

Druk tijdens een programma of in de standbystand op de instellingenknop (14)"⚙" om een tijd te programmeren, het symbool "🕒" licht op en de uren knipperen (het tijdinstelbereik is 0-24 uur). Na het bevestigen van de ureninstelling gaan de minuten knipperen, stel tot slot de minuten in. Het display keert terug naar programmakeuze, druk op "**>**" "**<**" om een programma te kiezen. Druk na het kiezen van een programma op de ENTER-toets ▷II (18) om het geselecteerde programma te starten. Programmeren; nadat een tijd is geprogrammeerd, verschijnen elke 5 seconden afwisselend de geprogrammeerde tijd en het gekozen programma in het display.
Als het programma klaar is, kan de gebruiker direct op de AAN/UIT-knop drukken om het programma af te sluiten en het systeem te laten terugkeren naar de stand-bystand.

Verlichting ☼

Druk op de verlichting/kinderslot-knop om de verlichting AAN te zetten gedurende 3 minuten. Druk er nogmaals op om de verlichting weer uit te schakelen.

Kinderslot 🔒

Schakel na het starten van de bereiding het kinderslot AAN door de verlichting/kinderslot-knop ingedrukt te houden. Daarna zijn alle knoppen en toetsen vergrendeld. Deze functie kan alleen maar worden uitgeschakeld door nogmaals de verlichting/kinderslot-knop enige tijd ingedrukt te houden.

Waterniveaubeveiliging 💧

Als tijdens het gebruik van stoomfuncties een tekort aan water wordt gedetecteerd, stopt de oven met werken en klinkt er een zoemer. Ook zijn de knoppen en toetsen niet te gebruiken. De oven hervat de bereiding nadat er water is bijgevuld.

Open/dicht-beveiliging van de ovendeur

Als de deur open staat, kan de oven niet worden gestart; tijdens de bereiding pauzeert de oven wanneer de ovendeur (7) wordt geopend. De oven

hervat automatisch de bereiding als de ovendeur (7) weer wordt gesloten.

REINIGEN

- Schakel de stoomoven uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u de oven van binnen gaat reinigen.
- Schraap nooit met metalen voorwerpen of schuurmiddelen over de bakplaten omdat er een antiaanbaklaag op deze oppervlakken is aangebracht.
- Reinig het interieur regelmatig. Verwijder voedselresten en vet in de oven met een vochtige doek en niet met harde voorwerpen. Is het interieur van de oven vies, reinig het dan met een mild schoonmaakmiddel, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- We adviseren om voor de stoomfunctie zuiver water te gebruiken.
- Controleer de watertank (5) regelmatig. Verwijder zo nodig de watertank (5) in een horizontale beweging. Reinig de watertank (5) en veeg hem droog met een zachte doek. Schuif de watertank (5) na het schoonvegen of het reinigen van de binnenzijde terug op zijn plaats.
- Verwijder na gebruik van de stoomfunctie alle waterresten uit de oven.
- Reinig het afdichtrubber van de ovendeur (7) regelmatig met een zachte, droge doek.
- Als de stoomoven gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact, reinig het interieur en sla de stoomoven op in een droge omgeving.
- In geval van defecten mag het product uitsluitend worden gerepareerd door een erkend onderhoudsmonteur. Haal het nooit zelf uit elkaar en repareer het niet zelf.
- Reinig het glas van de ovendeur (7) nooit met schuurmiddelen of met een scherpe metalen schraper, daardoor kan het glas kapotspringen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het interieur reinigt of het ovenlampje vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger

HET VERWARMINGSELEMENT (11) REINIGEN
(zie fig. 5):
Het verwarmingselement (11) zit aan de bovenzijde in de oven.
Als er voedselspatten op zitten, kan het makkelijk worden gereinigd.
Het verwarmingselement (11) is zodanig ontworpen dat het kan worden losgemaakt van de bovenkant van de oven.

Om het verwarmingselement (11) los te maken, trekt u aan het steuntje van het verwarmingselement (11). Trek dit steuntje naar voren zodat u het verwarmingselement (11) omlaag kunt klappen. Reinig het daarna met een vochtige doek. Klap het verwarmingselement (11) na het reinigen weer omhoog.

DE WATEROPVANGBAK (8) REINIGEN
Er zit een wateropvang bak (8) onder de stoomoven. Deze vangt het water op dat tijdens en na het stomen vrijkomt. Schuif de wateropvangbak (8) uit de oven om hem te legen. Op deze manier kunt u het ook reinigen.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:

Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en electronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen **www.bourgini.com**

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

SAFETY INSTRUCTIONS

★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.

★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.

★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.

- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.

INTRODUCTION

The Multi Function Steam oven is an oven with a volume of 30 litres. It is ideal for pizzas, casseroles, all pastry dishes and cakes, grilling or roasting fish and meat, raclette dishes, rotisserie dishes, and more. What makes this oven special is that it also features a steam function. The steam distributes evenly and quickly, allowing you to enjoy optimum prepared dishes like steamed vegetables, fish and many more healthy nutritional dishes. The oven has top and bottom heating elements, which are individually operational. In all settings, the heating elements are supported by a fan to ensure the hot air is distributed evenly.

OPERATION AND ACCESSORIES

(See fig 1 & 2):

1. Control Panel
2. Steam tray
3. Oven rack
4. Oven tray
5. Water tank
6. Handle
7. Door
8. Water tray
9. Body
10. Door switch
11. Heating element

Control Panel:

(See fig. 3):

12. Oven lamp / child lock key
13. Setting key
14. Back key
15. Selection key (Reverse function)
16. ON/Off key
17. Selection key (Forward function)
18. ENTER key

GENERAL DIRECTIONS

- Place the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not place the oven directly under a shelf or cabinet or close to a wall; ensure at least 10cm clearance.
- The oven will emit some smells and a little smoke the first time it is used. This is normal and will pass.
- The outside of the oven window is insulated, but it will nonetheless become very hot. Do not touch the oven window when the oven is in use.
- Do not over-fill the oven. Make sure there is enough room around the food for the hot air to circulate.
- Use oven gloves to put dishes, racks, baking trays, etc. into the oven and to remove them from it.
- Pre-heat the oven for 5 to 10 minutes.
- A high temperature steam or high temperature airflow will be released when you open the door (8) during or after the cooling operation of the product. A safe distance shall be maintained when the door (8) of the product is opened to avoid hurting yourself.
- Do not put anything on the open oven door (8) and make sure children do not stand on it or lean on it, as this could cause the oven to topple over. Choose the right accessories depending on the type of food that you want to cook.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lightbulb to avoid the possibility of electric shock.

- Steam cleaner is not to be used.
- Do not touch the steam oven in use because it may have a very high surface temperature; if it is needed to touch or move the oven, please power off the product firstly and then use insulated gloves.
- The oven can not be cleaned unless the power plug has been unplugged and the oven is cooled down.
- The water tank (5) may not be overfilled with water. Please use it correctly since there is a marked maximum water lever scale.
- The food is not allowed to rely on the horizontal lane of door glass to prevent the product from scalding yourself due to its inclination after the end of the cooking operation.
- Please take out the water tank (5) and allow the residual water of the product to flow out

automatically from the product and drain or pour away from the bottom water holder after each use of the oven for cooking operation.

- It is forbidden to heat the food in a sealed container because the sealed container is possible to explode, such as, sealed bottles, boxed milk, etc. It is necessary to tear the package and drop the food into special products for heating.
- Please put the oven on a counter with a height of at least 85 cm.
- Choose the right accessories depending on the type of food that you want to cook:

  2. Steam tray

  The steam pan (2) must first be positioned in the oven. This pan can be used in combination with the steam function. The holes in the steam pan ensures that the steam can move through the entire oven.

  3. Oven rack

  For heating up pizzas and baking half-baked rolls. Also suitable for oven dishes, grilling meat and fish, and raclette dishes. The rack can be positioned at 2 different heights.

  4. Oven tray

  Put an oven dish or baking tray on the oven tray. When using the steam tray and oven rack, the oven tray is used as a drip tray. The oven tray can be covered with aluminium foil to make it easier to clean.
- DIY (Do It Yourself) stands for programs the user can program themselves to their preference. DIY
- During preprogrammed functions time and temperature are not adjustable.

CONTROL PANEL

(See fig. 3):

NR.	SYMBOL	FUNCTION + DESCRIPTION
12		**Oven lamp/child lock key:** 1.Touch it once, oven lamp is ON; touch it again, oven lamp is OFF; 2.Oven lamp will be ON for three minutes after the work is over; 3.Oven lamp will be ON for three minutes when the oven door is opened; 4.The key turns to child lock by holding it down for three seconds; in the standby mode, hold it down once, it is locked; press it again to unlock.
13		**Setting key: preset and time-delay** 1. In standby mode, press this key to enter the start timer mode and preset icon is ON; 2. After any program working ends, Press this key to enter the time-delay function and the time-delay icon is ON.
14		**BACK key** Press this key to return to the previous setting and press it again to return again.
15		**Selection key (Reverse function):** 1. Select regular function modes and specific DIY working modes; 2. Adjust the time; 3. Adjust the temperature. Confirm each step with the ENTER key

16		**ON/OFF key** Press this key to activate all icons to light up; In the activation or working status of the machine press this key to exit the running mode, and the machine will return to the standby status.
17		**Selection key (Forward function):** 1. Select regular function modes and specific DIY working modes; 2.Adjust the time; 3. Adjust the temperature. Confirm each step with the ENTER key
18		**ENTER key:** 1.Start; 2.Pause; 3.Enter.

DISPLAY PCB

(See fig. 4):

NR.	SYMBOL	FUNCTION + DESCRIPTION
19		**Time:** The first two LEDs are hours (0-24) and the second two LEDs are minutes (0-59)
20		**Temperature:** Adjustable range: 30°C - 230 °C
21		**Preset function prompt**
22		**Working time-delay prompt**
23		**Water level icon:** Icon is always ON for water; a flashing light means a lack of water.
24		**Prompt for cleaning of water tray**
25		**Children lock**
26		**Prompt for descaling**
27		**Top heater pipe**
28		**Bottom heater pipe**
29		**Prompt for a high temperature**
30		**Fermentation / rising dough**
31		**Preheat**
32		**Making Yogurt**
33		**Air Fryer Function** This menu contains 9 programs and recipes
34		**Dry fruit and bake nuts** This menu contains 9 programs and recipes for different fruits and bake different nuts
35		**Steam menu** This menu contains 9 programs and recipes for different foods
36		**Roast meat** This menu contains 9 programs and recipes for fish and different kinds of meat
37		**Bake** This menu contains 9 programs and recipes for baking bread or cake
38		**DIY mode** Baking method and time can be set by individual preference
39		**Descaling** Reminder to clean the scale in the evaporating heater (steam heater)

OPERATING INSTRUCTIONS

Note: to use the oven it is necessary to fill the water tray with water. If this is not done, the oven will not work and it will beep. The program cannot be started. When the water logo " *" appears in the display, it means that the water tray must be filled. The program cannot be started without filling.*

FIRST ENERGIZATION

The machine enters the full-screen standby interface after a "beep" sound when it is energized firstly by touching power ON .
During the setting process, if there is no operation after three minutes all settings will be cancelled and the machine will return to the standby interface for a standby status.

MENU SELECTION

In the standby status, press the selection key (15 & 17) ">" "<" to enter the menu selection mode. Default menu " " steam function, press selection keys (15 & 17) ">" "<" to move left or right to select the menu mode.

Ferment / rising dough
(steam function, default temperature 40 °C, adjustable from 30-50°C, time adjustable from 0-7 hours).

Preheat
(temperature is not adjustable). It is set as 180 °C. When the temperature reaches 180 °C, the work is over, he display shows "END" and the buzzer will beep for 10 times to prompt that the heating work is completed and you can continue the baking process.

Making Yoghurt
(default temperature 45 °C that is not adjustable, and default time of 8 hours that is not adjustable).

Air Fryer function
Includes 9 programs.

Dry fruits or bake nuts
When this menu is selected, icon is ON, and the temperature display column will show "L-1", and meanwhile, the time display column will show the required working time. Press the selection key, the temperature display column will show "L-2", "L-3" , ... "L-9", ... "L-1", and repeat this circle, and the corresponding time column will show the required time. Press the ENTER key (18), the machine begins to work and the time begins to count down.

Steam
When this menu "Steam" is selected, icon is ON. The temperature display column will show "E-1", and meanwhile, the time display column will show "E-1", "E-2", "E-3" ... "E-9".. "E-1", and repeat this circle, and the corresponding time column will show the required time. Press the ENTER key "▷II " (18), the machine begins to work and the time begins to count down.

Roast
When the menu "Roast" is selected, icon is ON. The temperature display column will show "F-1", and meanwhile, the time display column will show the required working time. Press the selection key " > " (17) , the temperature display column will show "F-1", "F-2", "F-3" ... "F-9".. "F-1", and repeat this circle, and the corresponding time column will show the required time. Press the ENTER key (18), the machine begins to work and the time begins to count down.

Bake
When the menu "Bake" is selected, icon is ON. The temperature display column will show"H-1", and meanwhile, the time display column will show the required working time. Press the selection key " > " (17) the temperature display column will show "H-1 ", "H-2", "H-3"..."H-9.."H-1", and repeat this circle, and the corresponding time column will show the required time. Press the ENTER key (18), the machine begins to work and the time begins to count down.

DIY-mode

When the menu is selected, the "steam" function icon in upper left corner is ON. Press the selection key " > " (17) to enter the function selection mode. The display column on the left side of the screen will show the corresponding function icon, as shown in the following figure. There are 9 DIY regular function modes. Each gear of the key corresponds to a function. The key moves a gear, the function icon will automatically jump down to flash, and the frame will not flash. After the desired function is selected, it can be confirmed by press the ENTER key ▷|| (18)

Descaling

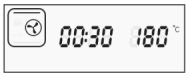
When the menu "Descaling" is selected, the icon is ON to remove the scale. (Working time of 50 minutes is not adjustable. The work process cannot be paused)

Setting of working hours and temperature in DIY mode:

After the desired function is selected, it can be confirmed by pressing the ENTER key (18) to enter the setting of working hours. The hour bit will flash. Press the selection key (15 & 17) to set the hour bit. After it is confirmed by pressing the ENTER key (18), the minute bit will flash, and then press the selection key (15 & 17) to set the minute bit. After it is confirmed by pressing the ENTER key (18), the temperature bit will flash, and then press the selection key (15 & 17) to set the working temperature. After the setting of working temperature is finished, press the ENTER key (18) to start working.

For example, the setting of "Top heater pipe" working mode:

1. Select function



2. Setting of working hours

3. Setting of working hours and temperature, top heater pipe icon " " will flash.

START WORK

Attention: all functions shall be adjusted to this adjustment order except for the fixed time and temperature.

Note: water tank icon will be displayed when a steam-related function is selected (such as, steam, high-temperature steam, ferment, unfreeze etc.), For example:

DURING THE WORK

Pause

During all functions, the machine will pause if the ENTER key ▷|| (18) is pressed, the working time will stop the countdown, the display interface will stay in the working state interface, and the time bit number will keep its original data of flash and beat, which indicates that the machine is in a working status of pause. Press the ENTER key (18) again and the machine continues working until the process is completed.

Add time and adjust temperature midway during cooking / steaming / baking / roasting / air frying process.

(Only adjustable in DIY function)

1. Press Setting key (13) "⚙" until the "Time-delay" icon "⏲" on the screen is ON. At this time, the minute bit will flash. The minute bit can be adjusted by pressing the selection key "**<**" "**>**" (15 & 17) (setting of hour bit is not available for delay time function).
2. After the minute bit is adjusted, press the ENTER key (18) to enter the setting of temperature.

BOURGINI

If you do not need to adjust the temperature, please press the ENTER key to directly start the work.

3. After the temperature is adjusted, press the ENTER key (18) to start the work.
4. The time-delay "⏲" function is not available for the descaling program. After it is completed, the system directly enters the END interface.

END OF WORK

1. After a program is ended, "END" appears on the display screen, and the buzzer will beep 10 times, this indicates that the cooking is completed. Afterwards, you can open the door (8) to take out the food or the system will automatically switch to standby mode after five minutes.
2. After the program is over, paused or in standby mode the display screen will show the high-temperature "♨" icon as long as the oven temperature is over 50 °C. The internal fan will also continue working for 3 minutes.
3. After the steam function program is completed the "💧" icon will flash on the screen as a reminder to take out the water tank (5), drain the water in the evaporator and then pour away the residual water from the cooking tray. The icon will flash for 1 minute.

Note: removal of residual water icon is displayed only when steam-related functions are used while evaporating heater is working.

DO IT YOURSELF (DIY) FUNCTION MODES

No	Icon	Explanation
1		Steam
2		Strengthening heating (Back heater convection + top heater pipe + bottom heater pipe)
3		Top Heater pipe
4		Top/bottom heater pipe
5		Hot air convection (Top Heater pipe + rear fan)
6		Back heater convection (Back heating + rear fan)
7		High-temperature steaming (steam + Back heater convection)

DIY steam

Adjustable temperature range: 50-110 °C,with an adjusting scale of 5 °C.
In the standby status, open the oven door (7), take out the water tank (5) to fill the water to its maximum scale; put in the water tank and food and then close the oven door (7).

Press the selection key " > " (17) to enter the steam mode. At this time, the steam icon will flash, and the indicator light of water tank/time/temperature is ON. Press the ENTER key, hour icon will shine. Press the SELECTION key (15 & 17) to select the time as required (default value is 0, ranging from 0-6). After it is selected, press the ENTER key (18) to enter the minute selection mode and then, the minute icon will flash. Press the SELECTION key (15 & 17) to select the required time (default value is 30, ranging from 0-59). After it is selected, press the ENTER key (18) to enter the temperature selection mode and then, the temperature icon will flash. Press the SELECTION key (15 & 17) to select the required temperature (default value is 100, ranging from 50-110). After the selection, press the ENTER key (18).

If the water tank (5) is not put in or runs out of water, the machine will give an alarm (icon "💧" flashing and audible alarm); if there is a water shortage alarm, please open the oven door (7) to add water and then close the door (7) to automatically restart.

After the steam function is completed, the user shall be prompted to drain the residual water from the water holder by the flashing icon.

After the cooking process is ended, the buzzer will beep 10 times and then stop. Afterwards you can open the door (7) to take out the food. If there is no operation within five minutes, the system will automatically return to standby mode.

DIY Other Roast Modes

Adjustable temperature range: 100-230 °C. The default working temperature is 180 °C, and the time is adjustable.

Open the oven door (7) in the standby mode, put in the food and then close the door (7).
Press the Selection key (15 & 17) to enter the roast mode. The icon of this mode will flash, and the indicator light of time/temperature is ON. Press the ENTER key (18), the "hour" icon will flash. Press the Selection key (15 & 17) to select the required time (default value is 0, ranging from 0-3). After it is selected, press the ENTER key (18) to enter the minute selection mode and then, the minute icon will flash. Press the SELECTION key (15 & 17) to select the required time (default value is 30, ranging from 0-59). After it is selected, press the ENTER key (18) to enter the temperature selection mode and then, the temperature icon will flash. Press the SELECTION key (15 & 17) to select the required temperature (default value is 180, ranging from 100-230).

During functions with bottom heating. After the selection, press the ENTER key (18), the indicator light of Bottom heating pipe is ON and the temperature icon will flash. Press the SELECTION key (15 & 17) to select the required temperature (default value is 180, ranging from 100-230). After pressing the ENTER key (18), the machine starts working.

When the cooking process ends, the buzzer will beep 10 times and then stop. Afterwards you can open the door (7) to take out the food. If there is no operation within five minutes, the system will automatically enter standby mode.

After the cooking is completed, a high-temperature indication "⚠"will be displayed as long as the temperature exceeds 50 °C.

MENU'S

MENU "STEAM"

Code	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Food type	Steam vegetables	Steam rice	Steam fish	Steam shrimp	Steam shellfish	Steam egg	Steam chicken	Steam papaya	Steam potatoes
time (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	50
temperature (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MENU "ROAST"

Code	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Food type	Roast chicken	Roast steak	Roast lamb	Roast salmon	Roast chicken drumstick	Roast fish	Bake French fries	Grill shellfish	Grill sausages
time (min.)	45	12	35	20	26	20	13	15	10
temperature (°C)	230	230	200	220	200	220	220	180	200

MENU "BAKE"

Code	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Food type	Baguette	Wheat bread	Pizza	Cheese-cake	Chiffon cake	Chocolate cake	Biscuits	Puff pastry	Custard tarts
time (min.)	16	20	22	60	50	50	14	32	22
temperature (°C)	180	180	180	150	150	150	180	180	180

MENU "AIRFRYER-FUNCTION"

Code	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Food type	Pork chops	Chicken wings	Chicken skewers	Meatballs	Pita chips	French fries	Croutons	Mini pizza	Bacon
time (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
temperature (°C)	210	200	180	210	220	220	140	180	200

MENU "DRY FRUIT & ROAST NUTS"

Code	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Food type	Dried banana	Dried apple	Dried raisins	Dried kiwi	Dried lemon	Almonds	Walnuts	Macadamia nuts	Cashew nuts
time (min.)	360	360	420	360	360	10	12	12	12
temperature (°C)	65	65	90	65	65	140	160	160	160

OTHER FUNCTIONS

DESCALING FUNCTION

Default time is 50 minutes, which is not adjustable. It is adviced to use a descaling agent that is suitable for, for example, kettles and steam irons.

1. When the accumulated working time of the evaporating heating pipe reaches 100 hours, the system will remind the user to remove the scale of the evaporating heater pipe (user can also start the descaling function automatically). At this moment, the descaling icon on the screen will flash.

2. The descaling mixture (water and clearing media) is prepared according to the mixing ratio of 1:8 and then put into the water tank (5) after an even mixing. The dosage of descaling mixture in the water tank (5) may not be lower than the descaling scale of water tank (5).
3. After the descaling mixture or agent is added into the water tank (5) and the oven door (7) is closed, press the SELECTION key (15 & 17) to select the descaling function and then press the ENTER key (18) to start the descaling work.
4. The countdown mode is used for the product. When there are still 20 minutes, the user is reminded to pull out the water tank (5) to drain the descaling agent and replace the clean water. After the water tank (5) is inserted, the machine begins to work. When there are still 10 minutes, the user is reminded again to pull out the water tank (5) to replace the clean water. After the water tank (5) is inserted, the machine begins to work. After completion, the user will be prompted.

SETTING KEY FUNCTION (14)

Presetting time

During any program selection or standby mode, press setting key (14)"⚙", it will start preset time setting, and icon 🕒 is on, the Hour LED flashes (Preset time is 0-24 hours adjustable), after the hour is confirmed, the Minute LED flashes, after minute confirmed time is set. Interface return to program selection mode, press > < key select program, after Program selected, press the ENTER key (18) to start this selected program. Presetting; After presetting the time is starting, the preset time interface and selected program interface will display alternately every 5 seconds. When the program ends, the user can directly press the POWER key to exit the program and the system will automatically return to the standby mode.

Lighting function ☼

After the key is activated, the illuminating light will be ON for 3 minutes by pressing the key Lightning/ Child lock, and will go out by pressing the key again.

Children lock 🔒

After entering the working state, children lock icon is ON by holding the key Lightning/Children lock, and all keys or buttons are locked. They cannot be unlocked unless the user holds down the key Lightning/ Children lock again.

Water level detection protection 💧

When the steam mode is started and a water shortage is detected, the machine will stop working and the buzzer will give an alarm, and all keys or buttons will be are invalid. The machine resumes work when water is added.

Open / close protection of oven door

In the door-opening state, the startup becomes unavailable; during the working process, the machine suspends the work if user opens the oven door (7). The machine automatically resumes the work after the oven door (7) is closed.

CLEANING

- Please turn off the steam oven and unplug the power cord from the outlet before cleaning the inside of the oven.
- Do not clean the bakeware surface with a metal tool or grinding material because there is a non-sticky coating on the surface.
- Please clean the inside frequently. When good or grease is splashed onto the inner wall, it can

be wiped with a damp cloth rather than any hard substance. If the inner wall of the oven is dirty, the user can clean it with a soft lotion rather than rough and abrasive lotion.

- It is recommended to use pure water or distilled water for the steam function. If tap water is used for a long time, there will be scale on the inner walls of the oven.
- The water tank (5) needs to be checked regularly. If necessary, the water tank (5) needs to be taken out horizontally. The water tank (5) needs to be cleaned and wiped gently with a soft cloth. After wiping or cleaning the inner wall, the water tank (5) needs to be put back in its original place.
- After cooking is completed, the residual water in the water holder needs to be removed.
- The sealing surface of the oven door (7) needs to be cleaned frequently and wiped with a soft dry cloth.
- When the steam oven is not used for a long time, the power plug needs to be unplugged and the insides need to be cleaned and the steam oven needs to be placed in a dry environment without corrosive gas.
- The product must be repaired by a professional maintenance staff in case of any failure. Do not disassemble and overhaul it by yourself.
- Do not clean the glass of oven door (7) with a rough detergent or sharp metal scraper because it may lead to the smashing of the glass.
- The power cord shall be unplugged when cleaning the cavity or replacing the bulb.
- Do not use the steam cleaner

CLEANING OF THE HEATING ELEMENT (11)

(See fig. 5)
The heating element (11) is located on the inside of the oven and is positioned at the top.
If it gets dirty due to splashing food, it can easily be cleaned.
The heating element (11) is designed so that it can be detached from the top of the oven.
To release the heating element (11), the support of the heating element (11) must be pulled. You must pull this towards you so that the heating element (11) can be removed.
This can be cleaned with a damp cloth.
After cleaning the heating element (11), it can be folded back again.

CLEANING OF THE WATER TRAY (8)

There is a water tray (8) under the steam oven. This collects the water that remains after steaming.
The water tray (8) can be slid out of the oven and can be emptied and cleaned in this way.

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:

According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at **www.bourgini.com**

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.

★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond a voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

INTRODUCTION

Le four multifonction à cuisson vapeur est un four d'une capacité de 30 litres. Il est idéal pour les pizzas, les ragoûts, toutes les pâtisseries et gâteaux, les grillades ou le rôtissage de viandes ou de poissons, les raclettes, la rôtisserie et bien plus encore. La particularité de ce four est qu'il permet également la cuisson vapeur. Celle-ci se répartit régulièrement et rapidement et permet de profiter de plats préparés très savoureux comme les légumes, les poissons cuits à la vapeur et beaucoup d'autres plats sains et nutritifs. Ce four possède des résistances chauffantes en haut et en bas qui peuvent fonctionner individuellement. Pour tous les programmes, les résistances chauffantes fonctionnent avec un ventilateur qui répartit uniformément l'air chaud.

DESCRIPTION ET ACCESSOIRES

(Voir illustration 1 et 2) :

1. Panneau de contrôle
2. Plat à vapeur
3. Grille
4. Lèchefrite
5. Réservoir d'eau
6. Poignée
7. Porte
8. Collecteur d'eau
9. Corps
10. Interrupteur de porte
11. Résistance chauffante

Panneau de contrôle

(Voir illustration 3) :

12. Touche Éclairage/Verrouillage enfant
13. Touche de réglage
14. Touche retour
15. Touche de sélection (fonction Précédent)
16. Touche Marche/Arrêt
17. Touche de sélection (fonction Suivant)
18. Touche ENTRÉE

CONSIGNES GÉNÉRALES

- Posez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne le placez pas directement sous une étagère ou une armoire, ni près d'un mur : veillez à laisser un dégagement d'au moins 10 cm.
- Le four peut produire des odeurs et une légère fumée à la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaitra rapidement.
- La face extérieure de la vitre du four est isolée mais peut néanmoins devenir très chaude. Ne la touchez pas lorsque le four fonctionne.
- Ne remplissez pas le four en surabondance. Veillez à laisser suffisamment de place autour du plat pour permettre à l'air chaud de circuler.
- Utilisez des gants de cuisine pour déposer les préparations, les grilles, les plats de cuisson, etc. dans le four et pour les retirer.
- Préchauffez le four 5 à 10 minutes.
- De la vapeur ou un courant d'air très chaud peuvent s'échapper si vous ouvrez la porte (8) pendant que le four refroidit ou après. Restez à une distance sûre lorsque vous ouvrez la porte (8) du four pour éviter les brûlures.
- Ne posez rien sur la porte (8) ouverte et empêchez les enfants de s'appuyer dessus pour éviter que le four ne bascule. Choisissez les accessoires en fonction du type d'aliment que vous voulez cuire.

AVERTISSEMENT : veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule, cela pour éviter tout risque d'électrocution.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur.
- Ne touchez pas le four lorsqu'il fonctionne car sa température de surface peut être très élevée. Si vous avez besoin de poser les mains sur le four ou de le déplacer, éteignez-le d'abord et utilisez des gants isolants.
- Le four ne peut être nettoyé qu'une fois débranché et complètement froid.
- Le réservoir d'eau (5) ne doit pas être rempli au-delà de la limite. Une graduation indique le niveau d'eau maximum pour une utilisation correcte.
- Les plats ne doivent pas être posés sur la

vitre de porte ouverte pour éviter de vous brûler après la fin de la cuisson du fait de son inclinaison.

- Sortez le réservoir d'eau (5), laissez l'eau restante s'écouler et videz le collecteur d'eau après chaque utilisation du four.
- Il est interdit de chauffer de la nourriture dans un contenant fermé car celui-ci pourrait exploser (bouteilles fermées, lait en brique, etc.). Vous devez ouvrir les emballages et placer les aliments dans des récipients résistants à la chaleur.
- Installez le four sur une surface placée à une hauteur d'au moins 85 cm.
- Choisissez les accessoires en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuire.
  2. Plat à vapeur
     Le plat à vapeur (2) doit d'abord être installé dans le four.
     Il peut être utilisé avec la fonction cuisson vapeur. Les trous du plat permettent la répartition de la vapeur dans le four.
  3. Grille
     Utile pour chauffer des pizzas ou des petits pains précuits. Elle permet également la cuisson de plats au four, la préparation de grillades de viandes et de poissons ainsi que de raclettes. La grille peut être positionnée à 2 hauteurs différentes.
  4. Lèchefrite
     Pour poser un plat à four ou une plaque de cuisson. Si vous utilisez le plat à vapeur ou la grille, la lèchefrite permet de récupérer les condensats et les graisses. La lèchefrite peut être recouverte d'une feuille d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Les programmes personnalisés font référence aux programmes que l'utilisateur peut définir lui-même selon ses préférences. DIY
- Avec les programmes préprogrammés, le temps de cuisson et la température ne peuvent pas être ajustés.

PANNEAU DE CONTRÔLE

(Voir illustration 3):

NR.	ICÔNE	DESCRIPTION DE LA FONCTION
12		**Touche Éclairage/Verrouillage enfant :** 1.Appuyez une fois, la lampe du four s'allume. Appuyez une nouvelle fois, la lampe s'éteint ; 2.La lampe du four reste allumée trois minutes après la fin de la cuisson ; 3.La lampe du four reste allumée trois minutes lorsque la porte est ouverte ; 4.La touche active le verrouillage enfant lorsque vous la maintenez appuyée pendant trois secondes. En mode veille, appuyez une fois : le verrouillage est activé ; appuyez une nouvelle fois pour le désactiver.
13		**Touche de réglage : préréglage et départ différé** 1. En mode veille, appuyez sur cette touche pour accéder au mode de préréglage : l'icône de préréglage s'allume ; 2.À la fin d'un programme, appuyez sur cette touche pour accéder à la fonction Départ différé : l'icône correspondante s'allume ;
14		**Touche RETOUR** Appuyez sur cette touche pour revenir au réglage précédent et appuyez de nouveau pour revenir encore une fois.
15		**Touche de sélection (fonction Précédent) :** 1. Sélectionnez les modes personnalisés (DIY) et modes de cuisson spécifiques; 2. Réglage de l'heure; 3. Réglage de la température. Confirmez chaque étape avec la touche ENTRÉE

16		**Touche Marche/Arrêt** Appuyez sur cette touche pour allumer toutes les icônes ; En mode d'activation ou de cuisson, appuyez sur cette touche pour sortir du mode en cours, et le four revient en mode veille.
17		**Touche de sélection (Fonction Suivant) :** 1. Sélectionnez les modes personnalisés (DIY) et modes de cuisson spécifiques; 2.Réglage de l'heure ; 3. Réglage de la température. Confirmez chaque étape avec la touche ENTRÉE
18		**Touche ENTRÉE :** 1.Marche ; 2.Pause ; 3.Valider.

AFFICHAGE DIGITAL

(Voir illustration 4):

NR.	ICÔNE	DESCRIPTION DE LA FONCTION
19		**Heure:** Les deux premières diodes correspondent aux heures (0-24) et les deux autres diodes aux minutes (0-59)
20		**Température:** Plage de réglage : 30 °C - 230 °C
21		**Icône de la fonction de préréglage**
22		**Icône de départ différé**
23		**Icône de niveau d'eau:** L'icône est toujours allumée lorsqu'il y a de l'eau, elle clignote lorsque le niveau d'eau est insuffisant.
24		**Icône de nettoyage du collecteur d'eau**
25		**Verrouillage enfant**

26		**Icône de détartrage**
27		**Résistance de voûte**
28		**Résistance de sole**
29		**Icône de température élevée**
30		**Fermentation / pâte levante**
31		**Préchauffage**
32		**Fabrication de yaourt**
33		**Fonction de friture à l'air chaud:** Ce menu comporte 9 programmes
34		**Séchage de fruits et grillade de fruits à coque:** Ce menu comporte 9 programmes pour différents fruits frais et fruits à coque
35		**Menu cuisson vapeur:** Ce menu comporte 9 programmes pour différents aliments
36		**Rôtissage de viande:** Ce menu comporte 9 programmes pour différents types de poissons et de viandes.
37		**Pâtisserie:** Ce menu comporte 9 programmes pour la cuisson de pains et de gâteaux.
38		**Mode personnalisé:** Le mode de cuisson et le temps peuvent être réglés selon les préférences.
39		**Détartrage:** Rappel de détartrage de l'évaporateur (production de vapeur)

MODE D'EMPLOI

Remarque : pour utiliser le four, vous devez remplir le collecteur d'eau (avec de l'eau). Sinon, le four ne fonctionnera pas et émettra un signal sonore. Le programme ne pourra pas non plus être lancé. Lorsque l'icône « 💧 » apparait à l'écran, cela signifie que le collecteur d'eau doit être rempli. Le programme ne démarre pas si le remplissage n'a pas été effectué.

PREMIÈRE MISE EN MARCHE

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻. il émet un bip sonore et l'interface de veille s'affiche en plein écran.
Durant le processus de réglage et en cas d'inaction pendant plus de trois minutes, tous les réglages sont annulés et l'appareil repasse en mode veille.

SÉLECTION DE MENU

En mode veille, appuyez sur les touches de sélection (15 & 17) « > » « < » pour entrer dans le mode de sélection de menu. La cuisson vapeur « » est programmée par défaut. Utilisez les touches de sélection (15 & 17)
« > » « < » pour vous déplacer vers la gauche ou la droite dans la sélection du menu.

Fermentation / pâte levante
(fonction vapeur, température par défaut 40 °C, réglable de 30 à 50 °C, temps réglable de 0 à 7 heures).

Préchauffage
(température non réglable). Il est réglé sur 180 °C. Lorsque la température atteint 180 °C, l'appareil s'arrête, affiche « END » et sonne 10 fois pour indiquer que le préchauffage est terminé et que vous pouvez poursuivre la cuisson ;

Fabrication de yaourt
(température par défaut 45 °C non réglable, et temps par défaut de 8 heures non réglable).

Friture à l'air chaud
Inclut 9 programmes.

Séchage de fruits frais et grillade de fruits à coque
Lorsque ce menu est sélectionné, l'icône s'allume et la colonne d'affichage de la température affiche « L-1 », tandis que la colonne d'affichage du temps affiche le temps de cuisson requis. Appuyez sur la touche de sélection, la colonne d'affichage de la température affiche « L-2 », « L-3 », ... « L-9 », ... « L-1 », et répète cette séquence. La colonne d'affichage du temps correspondant affiche le temps requis. Appuyez sur la touche ENTRÉE (18), le four se met en marche et le décompte du temps commence.

Cuisson vapeur
Lorsque le menu « Cuisson vapeur » est sélectionné, l'icône s'allume. La colonne d'affichage de la température affiche « E-1 » tandis que la colonne d'affichage du temps indique « E-1 », « E-2 », « E-3 » ... « E-9 ».. « E-1 », et répète cette séquence. La colonne du temps correspondant affiche le temps requis. Appuyez sur la touche ENTRÉE « ▷II » (18), le four se met en marche et le décompte du temps commence.

Rôtisserie
Lorsque le menu « Rôtisserie » est sélectionné, l'icône s'allume. La colonne d'affichage de la température affiche « F-1 » tandis que la colonne d'affichage du temps indique le temps de cuisson requis. Appuyez sur la touche de sélection « > » (17), la colonne d'affichage de la température affiche « F-1 », « F-2 », « F-3 » ... « F-9 ». « F-1 », et répète cette séquence. La colonne du temps correspondant affiche le temps requis. Appuyez sur la touche ENTRÉE (18), le four se met en marche et le décompte du temps commence.

Pâtisserie
Lorsque le menu « Pâtisserie » est sélectionné, l'icône s'allume. La colonne d'affichage de la température affiche « H-1 », tandis que la colonne

d'affichage du temps indique le temps de cuisson requis. Appuyez sur la touche de sélection « > » (17) la colonne d'affichage de la température affiche « H-1 », « H-2 », « H-3 »...« H-9 »..« H-1 », et répète cette séquence. La colonne du temps correspondant affiche le temps requis. Appuyez sur la touche ENTRÉE (18), le four se met en marche et le décompte du temps commence.

DIY DIY

Lorsque le menu est sélectionné, l'icône de la fonction « cuisson vapeur » dans le coin supérieur gauche s'allume. Appuyez sur la touche de sélection « > » (17) pour entrer dans le mode de sélection des fonctions. La colonne d'affichage sur le côté gauche de l'écran affiche l'icône de fonction correspondante, comme indiqué sur l'illustration suivante. 9 modes personnalisés sont disponibles.
Chaque pression de la touche correspond à une fonction. La fonction change à chaque pression de la touche, l'icône de la fonction se met automatiquement à clignoter, mais pas le cadre. Une fois la fonction souhaitée sélectionnée, elle peut être confirmée en appuyant sur la touche ENTRÉE ▷II (18)

Détartrage

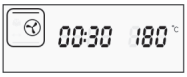
Lorsque le menu « Détartrage » est sélectionné, l' icône s'allume pour indiquer le détartrage. (Temps de fonctionnement de 50 minutes, non réglable. Le processus ne peut pas être mis en pause)

Réglage des temps de cuisson et de la température en DIY fonction:

Une fois la fonction souhaitée sélectionnée, vous pouvez la confirmer en appuyant sur la touche ENTRÉE (18) et accéder au réglage des temps de cuisson. Le chiffre des heures clignote. Appuyez sur les touches de sélection (15 & 17) pour régler le chiffre des heures. Après avoir confirmé en appuyant sur la touche ENTRÉE (18), le chiffre des minutes clignote : appuyez alors sur les touches de sélection (15 & 17) pour régler le chiffre des minutes. Après avoir confirmé en appuyant sur la touche ENTRÉE (18), le chiffre de la température clignote : appuyez alors sur les touches de sélection (15 & 17) pour régler la température de la « Résistance de voûte » et de la « Résistance de sole » Une fois la température de cuisson réglée, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour démarrer la cuisson..

Par exemple, pour le réglage du mode « Résistance de voûte » :

1. Sélectionnez une fonction



2. Réglez le temps de cuisson.

3. Lorsque vous réglez le temps de cuisson et la température, l'icône de résistance de voûte « ⎓ » clignote.

DÉBUT DE LA CUISSON

Attention : toutes les fonctions doivent être réglées dans cet ordre sauf le temps et la température fixes.

Remarque : l'icône de réservoir d'eau s'affichera lorsqu'une fonction associée à la cuisson vapeur est sélectionnée (comme vapeur, vapeur haute température, fermentation, dégivrage, etc.),
Par exemple :

PENDANT LA CUISSON

Pause

Pendant tout la fonctions cuisson, le four peut être mis en pause en appuyant sur la touche ENTRÉE ▷II (18), le décompte du temps de cuisson est suspendu, l'interface d'affichage reste en mode

BOURGINI

cuisson et le chiffre du temps ne change plus ou clignote et un bip sonore indique que le four est en mode pause. Appuyez à nouveau sur la touche ENTRÉE (18) pour que l'appareil se remette en marche et termine le processus.

Pour régler un temps plus long ou ajuster la température à mi-cuisson en cas de cuisson normale/cuisson vapeur/cuisson au four rôtissage/friture à l'air chaud:

(Se ulement adaptable avec fonction de DIY)

1. Appuyez sur la touche de réglage (13) « ⚙ » jusqu'à ce que l'icône « Départ différé » « ⏲ » s'affiche sur l'écran. Le chiffre des minutes se met à clignoter. Le chiffre des minutes peut être réglé en appuyant sur les touches de sélection « **<** » ou « **>** » (15 & 17) (le réglage du chiffre des heures n'est pas possible avec la fonction Départ différé).
2. Une fois le chiffre des minutes réglé, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour régler la température. Si la température n'a pas besoin d'être réglée, appuyez sur la touche ENTRÉE pour démarrer directement la cuisson.
3. Après le réglage de la température, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour démarrer la cuisson.
4. La fonction Départ différé « ⏲ » n'est pas disponible pour le programme de détartrage. Une fois le processus terminé, le système passe directement à l'interface de FIN (END).

FIN DE CUISSON

1. Dès qu'un programme est terminé, « END » apparait sur l'écran d'affichage et le four sonne 10 fois pour indiquer que la cuisson est terminée. Vous pouvez alors ouvrir la porte (8) pour sortir le plat du four. Sinon, le système passe automatiquement en mode veille au bout de 5 minutes.
2. Dès que le programme est fini, mis en pause ou en mode veille, l'écran affiche l'icône de haute température ♨ aussi longtemps que la température du four est supérieure à 50 °C. Le ventilateur interne continue aussi de tourner pendant 3 minutes.
3. Dès que le programme de cuisson vapeur est terminé, l'icône "🧽" clignote sur l'écran signalant qu'il faut sortir le réservoir d'eau (5), vider l'eau de l'évaporateur et vider l'eau restante dans le bac de cuisson. L'icône clignote pendant 1 minute.

Remarque : l'icône de vidange de l'eau résiduelle ne s'affiche que si les fonctions associées à la cuisson vapeur sont utilisées lorsque l'évaporateur fonctionne.

MODES PERSONNALISÉS

No	Icon	Explanation
1		Cuisson vapeur
2		Chaleur tournante (Chaleur pulsée + résistance de voûte + résistance de sole)
3		Résistance de voûte
4		Convection naturelle
5		Convection air chaud (résistance de voûte + ventilateur)
6		Convection chauffage arrière (chaleur pulsée)
7		Cuisson vapeur haute température (cuisson vapeur + convection chauffage arrière)

Cuisson vapeur personnalisée

Plage de réglage de la température : 50-110 °C, par incréments de 5 °C.
En mode veille, ouvrez la porte du four (7), sortez le réservoir d'eau (5) pour le remplir jusqu'à la graduation maximale, replacez le réservoir d'eau et les aliments dans le four et refermez la porte (7).

Appuyez sur la touche de sélection « > » (17) pour accéder au mode de cuisson vapeur. L'icône de cuisson vapeur clignote et le voyant lumineux du réservoir d'eau/temps/température s'allume. Appuyez sur la touche ENTRÉE : l'icône d'heure s'allume. Appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour régler le temps requis (valeur par défaut 0, plage de 0 à 6). Une fois la sélection effectuée, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour accéder au réglage des minutes : l'icône des minutes clignote. Appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour régler le temps requis (valeur par défaut 30, plage de 0 à 59). Une fois la sélection effectuée, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour accéder au réglage de la température : l'icône de température clignote. Appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour régler la température requise (valeur par défaut 100, plage de 50 à 110). Une fois la température réglée, appuyez sur la touche ENTRÉE (18).

Si le réservoir d'eau (5) n'est pas installé ou ne contient pas assez d'eau, le four émet un signal d'alarme (l'icône « » clignote et le four émet un signal d'alarme). En cas d'insuffisance d'eau, ouvrez la porte du four (7) pour ajouter de l'eau puis refermez la porte (7) pour le remettre en marche automatiquement.

Une fois la cuisson vapeur terminée, l'utilisateur devra vider l'eau restante dans le collecteur d'eau si l'icône clignote.

Une fois la cuisson terminée, le four sonne 10 fois. Vous pouvez alors ouvrir la porte (7) pour sortir le plat. En cas de 5 minutes d'inactivité, l'appareil repasse automatiquement en mode veille.

Autres modes de cuisson personnalisés

Plage de réglage de la température : 100-230 °C. La température de cuisson par défaut est 180 °C, et le temps est réglable.

En mode veille, ouvrez la porte du four (7), placez les aliments et refermez la porte (7).
Appuyez sur les touches de sélection (15 & 17) pour accéder au mode rôtissage. L'icône de ce mode clignote et le voyant lumineux du temps/de la température s'allume. Appuyez sur la touche ENTRÉE (18), l'icône « heure » clignote. Appuyez sur les touches de sélection (15 & 17) pour effectuer le réglage requis (valeur par défaut 0, plage de 0 à 3). Une fois le réglage effectué, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour accéder au réglage des minutes : l'icône des minutes clignote. Appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour effectuer le réglage requis (valeur par défaut 30, plage de 0 à 59). Une fois le réglage effectué, appuyez sur la touche ENTRÉE (18) pour accéder au réglage de la température : l'icône de température clignote. Appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour régler la température requise (valeur par défaut 180, plage de 100 à 230). Une fois la température réglée, appuyez sur la touche ENTRÉE (18), le voyant lumineux de la résistance de sole s'allume et l'icône de température clignote. Appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour régler la température requise (valeur par défaut 180, plage de 100 à 230). Après avoir appuyé sur la touche ENTRÉE (18), le four se met en marche.

Une fois la cuisson terminée, le four sonne 10 fois. Vous pouvez alors ouvrir la porte (7) pour sortir le plat. En cas de 5 minutes d'inactivité, l'appareil repasse automatiquement en mode veille.
Une fois la cuisson terminée, une indication de température élevée « » s'affiche aussi longtemps que la température est supérieure à 50 °C.

MENU'S

MENU « CUISSON VAPEUR »

Code	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Type d'aliment	Légumes à la vapeur	Riz à la vapeur	Poisson à la vapeur	Crevettes à la vapeur	Crustacés à la vapeur	Œufs à la vapeur	Poulet à la vapeur	Papaye à la vapeur	Pommes de terre à la vapeur
temps (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	50
température ( )	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MENU « GRILLADE »

Code	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Type d'aliment	Poulet grillé	Bifteck grillé	Viande d'agneau grillée	Saumon grillé	Cuisses de poulet grillées	Poisson grillé	Cuisson de frites	Crustacés grillés	Saucisses grillées
temps (min.)	45	12	35	20	26	20	13	15	10
température ( )	230	230	200	220	200	220	220	180	200

MENU « PÂTISSERIE »

Code	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Type d'aliment	Baguette	Pain de froment	Pizza	Cheese-cake	Gâteau mousse-line	Gâteau au chocolat	Biscuits	Pâte feuilletée	Tartelettes au flan
temps (min.)	16	20	22	60	50	50	14	32	22
température ( )	180	180	180	150	150	150	180	180	180

MENU « FRITURE À L'AIR CHAUD »

Code	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Type d'aliment	Côtelettes	Ailes de poulet	Brochettes de poulet	Boulettes de viande hachée	Chips de pita	Frites	Croûtons	Mini pizza	Bacon
temps (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
température ( )	210	200	180	210	220	220	140	180	200

MENU « FRUITS SÉCHÉS ET GRILLADE DE FRUITS À COQUE »

Code	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Type d'aliment	Banane séchée	Pomme séchée	Raisins secs	Kiwi séché	Citron séché	Amandes	Noix	Noix de macada-mia	Noix de cajou
temps (min.)	360	360	420	360	360	10	12	12	12
température ( )	65	65	90	65	65	140	160	160	160

AUTRES FONCTIONS

FONCTION DÉTARTRAGE

La durée par défaut est fixée à 50 minutes et n'est pas modifiable. Utilisez un agent de détartrage adapté, par exemple, aux bouilloires et aux fers à vapeur.

1. Lorsque la durée de service cumulée de la résistance d'évaporateur atteint les 100 heures, l'appareil rappelle à l'utilisateur que la résistance doit être détartrée (l'utilisateur peut aussi lancer le détartrage automatique). L'icône de détartrage se met alors à clignoter.

2. Le mélange détartrant (eau et agents détartrants) sera préparé selon un rapport de 1:8, mélangé de manière homogène puis versé dans le réservoir d'eau (5). La dose de mélange détartrant à ajouter dans le réservoir d'eau (5) doit être supérieure à la marque de détartrage dans le réservoir (5).
3. Une fois le mélange ou l'agent détartrant ajouté dans le réservoir d'eau (5) et après avoir fermé la porte (7) du four, appuyez sur les touches de SÉLECTION (15 & 17) pour sélectionner la fonction détartrage, puis sur la touche ENTRÉE (18) pour démarrer le processus.
4. Le décompte est lancé. 20 minutes avant la fin de l'opération, l'utilisateur est informé qu'il doit retirer le réservoir d'eau (5) afin de jeter l'agent détartrant et de le remplacer par de l'eau claire. Le processus de détartrage redémarre dès que le réservoir d'eau (5) est remis en place. 10 minutes avant la fin de l'opération, l'utilisateur est de nouveau informé qu'il doit sortir le réservoir d'eau (5) pour remplacer l'eau qu'il contient par de l'eau claire. Le processus de détartrage redémarre dès que le réservoir d'eau (5) est remis en place. L'utilisateur est informé dès que le processus est finalisé.

FONCTION TOUCHE DE RÉGLAGE (14)

Préréglage du temps

Lors de la sélection d'un programme ou en mode veille, appuyez sur la touche de réglage (14) « ⚙ » qui lancera le réglage du temps préréglé ; l'icône ◷ s'allume, l'affichage des heures clignote (temps préréglé réglable de 0 à 24 heures), et une fois l'heure confirmée, l'affichage des minutes clignote à son tour et une fois le réglage des minutes confirmé, le processus est terminé. L'interface revient en mode de sélection de programme : appuyez sur les touches de sélection " > " " < " et une fois le programme sélectionné, appuyez sur la touche ENTRÉE ▷II (18) pour le démarrer. Préréglage; Après préréglage, le décompte du temps démarre, l'interface du temps préréglé et celle du programme sélectionné s'affichent alternativement toutes les 5 secondes.

À la fin du programme, l'utilisateur peut directement appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour sortir du programme et l'appareil repasse automatiquement en mode veille.

Fonction éclairage ☼

Si vous appuyez sur la touche Éclairage/Verrouillage enfant, l'éclairage s'allume pendant 3 minutes ou s'éteint en appuyant une seconde fois sur la touche.

Verrouillage enfant 🔒

Une fois en mode cuisson, appuyez en continu sur la touche Éclairage/Verrouillage enfant : l'icône de verrouillage enfant s'allume et tous les boutons sont verrouillés. Ils ne peuvent être débloqués que si l'utilisateur appuie à nouveau sur la touche Éclairage/Verrouillage enfant.

Détection de niveau d'eau/Protection 💧

Lorsque le mode vapeur est activé et qu'un niveau d'eau insuffisant est détecté, le four s'arrête, émet un signal d'alarme et toutes les touches ou boutons sont désactivés. L'appareil se remet en marche dès que le four contient suffisamment d'eau.

Protection ouverture/fermeture de la porte du four

Si la porte est ouverte, le démarrage du four est impossible, et si pendant la cuisson la porte (7) du four est ouverte, le four s'arrête. Il se remet automatiquement en marche une fois la porte (7) refermée.

NETTOYAGE

- Éteignez le four à cuisson vapeur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Ne le nettoyez pas à l'aide d'un ustensile abrasif ou en métal car sa surface est traitée avec un revêtement antiadhésif.
- L'intérieur doit être fréquemment nettoyé. Si des restes de nourriture ou de la graisse adhèrent aux parois internes, retirez-les à l'aide d'un chiffon humide plutôt qu'avec un produit agressif ou abrasif. Si les parois internes sont souillées, elles peuvent être nettoyées en utilisant un détergent doux plutôt qu'un produit abrasif et agressif.
- Il est recommandé d'utiliser de l'eau pure ou distillée pour la fonction vapeur. Si vous utilisez de l'eau du robinet trop souvent, le calcaire risque de se déposer sur les parois internes.
- Le réservoir d'eau (5) doit être contrôlé régulièrement. Si nécessaire, sortez le réservoir d'eau (5) à l'horizontale. Ce réservoir (5) doit être nettoyé et essuyé avec précaution à l'aide d'un chiffon doux. Une fois les parois internes nettoyées ou essuyées, le réservoir d'eau (5) doit être remis en place.
- Après la cuisson, l'eau résiduelle récupérée dans le collecteur d'eau doit être jetée.
- Le joint de la porte (7) du four doit être nettoyé fréquemment et essuyé à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Si le four à cuisson vapeur n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le et nettoyez l'intérieur. Après quoi, rangez le four dans un endroit sec à l'abri des gaz corrosifs.
- En cas de panne, le four doit exclusivement être confié à un réparateur professionnel. Ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même.
- Ne nettoyez pas la vitre de la porte (7) du four avec un détergent agressif ou un grattoir métallique au risque de casser la vitre.
- Le cordon d'alimentation doit être débranché lorsque vous nettoyez l'intérieur ou que vous remplacez l'ampoule.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

NETTOYAGE DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE (11)
(Voir illustration 5) :
La résistance chauffante (11) se trouve sur la voûte du four.
Elle peut être nettoyée facilement si elle est recouverte de dépôts graisseux.
La résistance chauffante (11) peut effectivement être retirée du four.

Pour ce faire, détachez le support en le tirant vers vous.
La résistance chauffante peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide.
Une fois nettoyée, elle peut être réinstallée à l'intérieur du four.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU (8)
Le collecteur d'eau (8) se trouve sous le four. Il récupère l'eau résiduelle après la cuisson à la vapeur.
Le collecteur d'eau (8) peut être retiré du four en le glissant vers l'extérieur. Il peut ensuite être vidé et nettoyé avant de le remettre en place.

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de l'UE :

Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web **www.bourgini.com**

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.

SICHERHEITSHINWEISE

★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.

★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.

- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

VORBEMERKUNG

Der Multifunktions-Dampfgarofen hat ein Innenraumvolumen von 30 Litern. Ideal für Pizzas, Aufläufe, Teigwaren und Kuchen, zum Grillen oder Braten von Fisch und Fleisch, für Raclette-Gerichte, Grillgerichte und mehr. Etwas Besonderes ist dieser Ofen deshalb, weil er auch eine Dampfgarfunktion bietet. Der Dampf verteilt sich schnell und gleichmäßig, und Sie können damit optimal zubereitete Gerichte wie mit Dampf gegartes Gemüse, Fisch und viele andere gesunde, nahrhafte Lebensmittel genießen. Der Ofen verfügt über Heizelemente, die an der Oberseite und im Boden eingebaut sind und separat bedient werden können. Die Heizelemente werden in allen Einstellungen durch einen Ventilator unterstützt, der dafür sorgt, dass sich die Heißluft gleichmäßig im Ofen verteilt.

BETRIEB UND ZUBEHÖRTEILE

(Vgl. abbildung 1 & 2):

1. Bedienungsfeld
2. Dampfgarblech
3. Ofenrost
4. Ofenblech
5. Wasserbehälter
6. Griff
7. Tür
8. Wasserauffangbehälter
9. Ofengehäuse
10. Türschalter
11. Heizelement

BEDIENUNGSFELD:

(Vgl. abbildung 3):

12. Ofenlampe / Kindersicherung
13. Einstelltaste
14. Zurück-Taste
15. Auswahltaste (Rückwärtsfunktion)
16. EIN-/AUS-Taste
17. Auswahltaste (Vorwärtsfunktion)
18. ENTER-Taste

ALLGEMEINE HINWEISE

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und hitzefeste Fläche. Stellen Sie den Ofen nicht direkt unter ein Regal oder einen Schrank oder nah an eine Wand; achten Sie auf einen Abstand von mindestens 10 cm.
- Der Ofen kann bei der ersten Benutzung Gerüche und ggf. etwas Rauch abgeben. Das ist normal und geht vorbei.
- Die Außenseite des Türfensters ist isoliert, kann aber trotzdem sehr heiß werden. Berühren Sie das Türfenster nicht, während der Ofen in Betrieb ist.
- Den Ofen nicht überfüllen. Achten Sie darauf, dass rund um alle Lebensmittel genügend Platz frei bleibt, damit die Heißluft zirkulieren kann.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um Schüsseln, Roste, Backbleche usw. in den Ofen zu stellen oder herauszunehmen.
- Heizen Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor.
- Wenn Sie die Tür (8) des Geräts während des Betriebs oder während der Abkühlungsphase öffnen, wird heißer Dampf oder ein Schwall Heißluft freigesetzt. Bitte achten Sie stets auf einen sicheren Abstand, wenn Sie die Tür (8) des Geräts öffnen, um sich nicht selbst zu verletzen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Ofentür (8) und achten Sie darauf, dass Kinder sich nicht darauf stellen oder darauf stützen, da dies den Ofen umkippen lassen könnte. Wählen Sie je nach Art des zuzubereitenden Lebensmittels das passende Zubehör.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne ersetzen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

- Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.
- Berühren Sie den Dampfgarofen während des Betriebs nicht, denn er kann eine sehr hohe Oberflächentemperatur erreichen. Wenn es nötig wird, den Ofen zu berühren oder umzusetzen, schalten Sie das Gerät zuerst aus und benutzen Sie isolierte Handschuhe.

- Der Ofen darf nicht gereinigt werden, bevor der Netzstecker gezogen wurde und der Ofen sich abgekühlt hat.
- Der Wasserbehälter (5) darf nicht mit zu viel Wasser gefüllt werden. Bitte achten Sie auf die vorhandene Markierung, die den maximalen Füllstand anzeigt.
- Die Lebensmittel dürfen nicht auf der horizontalen Türglasfläche abgestellt werden. So vermeiden Sie, sich daran zu verbrühen, wenn diese Türglasfläche nach Beendigung des Kochvorgangs geneigt steht.
- Bitte nehmen Sie den Wasserbehälter (5) heraus und lassen Sie übrig gebliebenes Wasser aus dem Gerät abfließen. Das im Wasserauffangbehälter aufgefangene Wasser muss nach jeder Benutzung des Ofens entfernt werden.
- Lebensmittel dürfen nie in einer geschlossenen Verpackung – wie z. B. verschlossene Flaschen, Milchdosen usw. – erhitzt werden, da diese explodieren könnte. Die Verpackung muss stets geöffnet und die Lebensmittel müssen in für das Erhitzen geeignete Behälter gefüllt werden.
- Stellen Sie den Ofen bitte auf eine Anrichte mit mindestens 85 cm Höhe.
- Wählen Sie je nach Art des zuzubereitenden Lebensmittels das passende Zubehör.:

2. Dampfgarblech
   Als erstes muss das Dampfgarblech (2) in den Ofen gesetzt werden.
   Dieses Blech kann in Kombination mit der Dampfgarfunktion verwendet werden. Die Löcher im Dampfgarblech sorgen dafür, dass der heiße Dampf durch den gesamten Ofen zirkulieren kann.
3. Ofenrost
   Zum Erhitzen von Pizza und Fertigbacken vorgebackener Röllchen. Auch geeignet für Ofengerichte, zum Grillen von Fleisch und Fisch und für Raclette-Gerichte. Der Rost kann auf 2 verschiedenen Höhen eingelegt werden.
4. Ofenblech
   Stellen Sie eine Auflaufschüssel oder eine Backform auf das Ofenblech. Wird das Dampfgarblech oder der Ofenrost verwendet, dient das Ofenblech als Auffangblech. Das Ofenblech kann mit Aluminiumfolie belegt werden, damit es leichter gereinigt werden kann.

- (Do It Yourself) steht für ein Programm, das der Benutzer nach seinen Wünschen selbst einstellen kann. DIY
- Bei vorprogrammierten Programmen können Garzeit und Temperatur nicht eingestellt werden.

BEDIENUNGSFELD

(Vgl. abbildung 3):

NR.	SYMBOL	BESCHREIBUNG DER FUNKTION
12		**Ofenlampe / Kindersicherung** 1. Einmal drücken: Lampe wird eingeschaltet; nochmals drücken: Lampe wird ausgeschaltet. 2. Ofenlampe bleibt nach Ende des Betriebs drei Minuten eingeschaltet. 3. Ofenlampe bleibt bei Öffnen der Ofentür drei Minuten eingeschaltet. 4. Die Taste schaltet die Kindersicherung ein, wenn sie drei Sekunden gedrückt wird. Im Standby-Modus: Einmal drücken aktiviert die Sicherung, nochmals drücken zum Entsperren.
13		**Einstelltaste: Voreinstellungen und Pausen** 1. Drücken Sie diese Taste im Standby-Modus, um das Menü Voreinstellungen zu erreichen. Das Symbol Vorsteinstellungen leuchtet auf. 2. Ist ein Programmbetrieb beendet, drücken Sie die Taste, um die Pausenfunktion zu erreichen. Das Symbol Pause leuchtet auf.
14		**ZURÜCK-Taste:** Drücken Sie diese Taste, um zur vorherigen Einstellung zurückzugehen, und nochmals, um erneut einen Schritt zurückzugehen.
15		**Auswahltaste (Rückwärtsfunktion):** 1. Wählen Sie zwischen DIY-Normalfunktionen und speziellen Betriebsarten. 2. Ändern der Zeitdauer. 3. Ändern der Temperatur. Bestätigen Sie jeden Schritt mit der ENTER-Taste

16		**EIN-/AUS-Taste:** Drücken Sie diese Taste, damit alle Symbole aufleuchten. Wenn Sie diese Taste während des Aktivierungs- oder des Betriebsmodus des Gerätes drücken, wird die laufende Betriebsart sofort verlassen und das Gerät kehrt in den Standby-Status zurück.
17		**Auswahltaste (Vorwärtsfunktion):** 1. Wählen Sie zwischen DIY-Normalfunktionen und speziellen Betriebsarten 2. Ändern der Zeitdauer. 3. Ändern der Temperatur. Bestätigen Sie jeden Schritt mit der ENTER-Taste.
18		**ENTER-Taste:** 1. Starten 2. Pause 3. Bestätigen

DISPLAY PCB

(Vgl. abbildung 4):

NR.	SYMBOL	BESCHREIBUNG DER FUNKTION
19		**Zeitanzeige:** Die beiden ersten LEDs geben die Stunden (0-24) und die beiden folgenden LEDs die Minuten (0-59) an.
20		**Temperatur:** Einstellbarer Bereich: 30°C–230°C
21		**Einstellung** **Hinweis Funktion**
22		**In Betrieb** **Hinweis Pause**
23		**Symbol Wasserfüllstand:** Das Symbol leuchtet ständig. Wenn es blinkt, ist zu wenig Wasser vorhanden.
24		**Hinweis: Reinigen des Wasserbehälters**
25		**Kindersicherung**

26		**Hinweis: Entkalken**
27		**Obere Heizröhre**
28		**Untere Heizröhre**
29		**Hinweis: Hohe Temperatur**
30		**Fermentierung**
31		**Vorheizen**
32		**Yoghurt zubereiten**
33		**Funktion Heißluftfritteuse (Air Fryer):** Dieses Menü enthält 9 Programme und Rezepte
34		**Früchte trocknen und Nüsse backen:** Dieses Menü enthält 9 Programme und Rezepte für verschiedene Früchte und zum Backen verschiedener Nüsse.
35		**Menü Dampfgaren:** Dieses Menü enthält 9 Programme und Rezepte für verschiedene Lebensmittel.
36		**Fleisch grillen:** Dieses Menü enthält 9 Programme und Rezepte für Fisch und verschiedene Arten Fleisch.
37		**Backen:** Dieses Menü enthält 9 Programme und Rezepte zum Backen von Brot oder Kuchen.
38		**DIY-Betrieb:** Zubereitungsart und -dauer können individuell eingestellt werden
39		**Entkalken:** Hinweis darauf, den Kalk von den Heizröhren (Dampferhitzer) zu entfernen

BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis: Um den Ofen zu nutzen, ist es notwendig, den Wasserbehälter mit Wasser zu füllen. Unterbleibt dies, funktioniert der Ofen nicht und gibt ein Tonsignal ab. Das Programm kann dann nicht gestartet werden.
Erscheint das Symbol „ “ auf dem Display, bedeutet das, dass der Wasserbehälter aufgefüllt werden muss. Ohne Auffüllen kann das Programm nicht gestartet werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und mit der Ein-/Aus-Taste ⏻. Eingeschaltet, gibt es ein Tonsignal ab und zeigt auf dem Display den Standby-Modus an. Wird das Gerät bei der Vornahme von Einstellungen drei Minuten nicht bedient, werden alle bisherigen Einstellungen ignoriert und das Gerät kehrt wieder in den Standby-Status zurück. Auf dem Display wird der Standby-Modus angezeigt.

MENÜ-AUSWAHL

Drücken Sie im Standby-Modus die Auswahltasten (15 & 17) „ > “ „ < “, um in den Menü-Auswahlmodus zu gelangen. Das voreingestellte Menü „ “ ist die Dampfgarfunktion; drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17)
„ > “ „ < “, um nach links oder rechts zu gehen und das gewünschte Menü zu wählen.

FERMENTIEREN
(Dampfgarfunktion, voreingestellte Temperatur 40 °C, einstellbar von 30 bis 50 °C, Zeitdauer einstellbar von 0 bis 7 Stunden).

VORHEIZEN
(Temperatur ist nicht einstellbar). Ist auf 180 °C voreingestellt. Erreicht die Temperatur 180 °C, ist der Betrieb beendet und das Display zeigt „END" an. Das Tonsignal ertönt 10 Mal, um daran zu erinnern, dass das Vorheizen beendet ist und Sie nun mit der Zubereitung Ihres Gerichts beginnen können.

YOGHURT HERSTELLEN
(voreingestellte Temperatur 45 °C, und vorgegebene Zeitdauer 8 Stunden - beides nicht einstellbar).

AIR FRYER
Ist für die Funktion Heißluftfrittieren (Air Fryer) und enthält 9 Programme.

FRÜCHTE TROCKNEN UND NÜSSE BACKEN
Wird dieses Menü gewählt, geht das -Symbol an und die Temperaturanzeige zeigt „L-1". Währenddessen zeigt die Zeitanzeige die benötigte Zeitdauer. Drücken Sie die Auswahltaste und die Temperaturanzeige zeigt „L-2", „L-3" , ... „L-9", ... „L-1" und wiederholt diesen Umlauf. Die Zeitanzeige zeigt dazu die benötigte Zeitdauer an. Drücken Sie die ENTER-Taste (18) und das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Zeitdauer wird als Countdown heruntergezählt.

DAMPFGAREN
Wird das Menü „Dampfgaren" gewählt, ist das -Symbol eingeschaltet. Die Temperaturanzeige zeigt „E-1", und die Zeitanzeige zeigt ebenfalls „E-1", „E-2", „E-3" ... „E-9".. „E-1" und wiederholt diesen Umlauf. Die Zeitanzeige zeigt dazu die benötigte Zeitdauer an. Drücken Sie die ENTER-Taste „ ⏯ " (18) und das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Zeitdauer wird als Countdown heruntergezählt.

BRATEN
Wird das Menü „Braten" gewählt, ist das -Symbol eingeschaltet. Die Temperaturanzeige zeigt „F-1" und die Zeitanzeige zeigt währenddessen die benötigte Zeitdauer. Drücken Sie die Auswahltaste „ > " (17), dann zeigt die Temperaturanzeige „F-1", „F-2", „F-3" ... „F-9".. „F-1" und wiederholt diesen Umlauf. Die Zeitanzeige zeigt dazu die benötigte Zeitdauer an. Drücken Sie die ENTER-Taste (18) und das Gerät beginnt zu arbeiten, während die Zeitdauer als Countdown heruntergezählt wird.

BACKEN

Wird das Menü „Backen" gewählt, ist das -Symbol eingeschaltet. Die Temperaturanzeige zeigt „H-1", und die Zeitanzeige zeigt währenddessen die benötigte Zeitdauer.
Drücken Sie die Auswahltaste „ > " (17), zeigt die Temperaturanzeige „H-1", "H-2", "H-3"..."H-9".."H-1", und wiederholt diesen Umlauf. Die Zeitanzeige zeigt dazu die benötigte Zeitdauer an. Drücken Sie die ENTER-Taste (18) und das Gerät beginnt zu arbeiten, während die Zeitdauer als Countdown heruntergezählt wird.

DIY

Wird das Menü gewählt, ist das Symbol „Dampfgaren" oben links eingeschaltet. Drücken Sie die Auswahltaste „ **>**" (17), um in die Funktionsauswahl zu gelangen. Die Displayspalte auf der linken Seite des Displays zeigt das Symbol für die entsprechende Funktion, wie in der folgenden Abbildung dargestellt. Es gibt 9 normale DIY-Funktionen. Jedes Kästchen auf der Leiste entspricht einer Funktion. Wenn Sie ein Kästchen weiter gehen, beginnt das darin stehende Funktions-Symbol automatisch zu blinken, während der Rahmen nicht blinkt. Ist die gewünschte Funktion ausgewählt, kann sie durch Drücken der ENTER-Taste ▷II (18) bestätigt werden.

ENTKALKEN

Wird das Menü „Entkalken" gewählt, ist das -Symbol für die Entkalkungsfunktion eingeschaltet. (Die Zeitdauer beträgt 50 Minuten und ist nicht einstellbar. Der Betriebsablauf kann nicht unterbrochen werden)

Einstellen von Zeitdauer und Temperatur in DIY funktion:

Nach der Auswahl der gewünschten Funktion wird diese durch Drücken der ENTER-Taste (18) bestätigt. Danach muss die Zeitdauer eingestellt werden. Die Stunden-Ziffern blinken. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die Stunden einzustellen. Wenn diese durch Drücken der ENTER-Taste (18) bestätigt wurden, blinken die Minuten-Ziffern. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die Minuten einzustellen. Wenn diese durch Drücken der ENTER-Taste (18) bestätigt wurden, blinken die Temperatur-Ziffern. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die Betriebstemperatur für die obere („Top heater pipe") und die untere Heizröhre („Bottom heater pipe") einzustellen.
Drücken Sie nach dem Einstellen der Betriebstemperatur die ENTER-Taste (18), um den Betrieb zu starten.
Beispiel: Einstellen der Betriebsart „Obere Heizröhre" :

1. Funktion auswählen

2. Einstellen der Zeitdauer

3. Einstellen der Stunden und der Temperatur; das Symbol für die obere Heizröhre „ " beginnt zu blinken.

BETRIEB STARTEN

Hinweis: Alle Funktionen können entsprechend dieser Reihenfolge angepasst werden, außer wenn Betriebsdauer und -temperatur fest voreingestellt sind.

Hinweis: Das Wasserbehälter-Symbol wird immer dann angezeigt, wenn eine Dampfgarfunktion gewählt wird (beispielsweise Dampfgaren, Hochtemperatur-Dampfgaren, Fermentieren, Auftauen usw.).
Beispiel:

BOURGINI

WÄHREND DES BETRIEBS

Pause

Bei allen Vorbereitungen wird der Betrieb unterbrochen, wenn die ENTER-Taste ▷|| (18) gedrückt wird. Die Countdown-Zeitanzeige wird gestoppt und das Display bleibt im Betriebsmodus, wobei die voreingestellten Daten weiter angezeigt werden, was bedeutet, dass das Gerät sich weiterhin im (unterbrochenen) Betriebsmodus befindet. Wenn Sie die ENTER-Taste (18) erneut drücken, setzt das Gerät den Betrieb bis zum Ablauf des Programms fort.

Zeitdauer erhöhen und Temperatur anpassen während des Kochens / Dampfgarens / Backens / Grillens / Heißluftfrittierens.

(Nur mit DIY-Funktion anpassbar)

1. Drücken Sie die Taste (13) „ ⚙ ", bis das „Pausen"-Symbol „ ⏲ " auf dem Display erscheint. Nun blinkt die Minutenanzeige. Die gewünschte Minutenzahl kann eingestellt werden, indem Sie die Auswahltasten „ < " „ > " (15 & 17) betätigen (die Einstellung von Stunden ist für die Pausenfunktion nicht verfügbar).
2. Drücken Sie nach dem Einstellen der Minutenzahl die ENTER-Taste (18), um zur Einstellung der Temperatur zu gelangen. Wenn Sie die Temperatur nicht anpassen wollen, drücken Sie nochmals die ENTER-Taste, um den Betrieb zu starten.
3. Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die ENTER-Taste (18), um den Betrieb zu starten.
4. Die Pausen-Funktion „ ⏲ " ist für das Programm Entkalken nicht verfügbar. Nach dem Ablauf des Programms zeigt das Gerät direkt den END-Bildschirm an.

ENDE DES PROGRAMMS

1. Nachdem ein Programm beendet ist, erscheint auf dem Display die Meldung „END" und das Tonsignal ertönt 10 Mal, was anzeigt, dass der Kochvorgang abgeschlossen ist. Danach können Sie die die Tür (8) öffnen und Ihr Gericht herausnehmen. Nach fünf Minuten wird das Gerät automatisch in den Standby-Modus versetzt.
2. Ist das Programm abgelaufen oder unterbrochen oder befindet sich das Gerät im Standby-Modus, zeigt das Display weiter das Temperaturwarnsymbol " ♨ " an, solange die Temperatur im Innenraum höher als 50 °C ist. Der eingebaute Ventilator läuft ebenfalls noch 3 Minuten weiter.
3. Ist das Dampfgarprogramm abgelaufen, blinkt das Symbol " 🧽 "auf dem Display, um den Benutzer daran zu erinnern, den Wasserbehälter (5) herauszunehmen, das Wasser aus dem Wasserauffangbehälter zu entfernen und übrig gebliebenes Wasser auf dem Ofenblech wegzugießen. Das Symbol blinkt 1 Minute lang.

Hinweis: Das Symbol für das Entfernen des restlichen Wassers wird nur angezeigt, wenn die Dampfgarfunktion genutzt wurde und die Dampfheizröhren in Betrieb waren.

DO IT YOURSELF (DIY) -FUNKTIONEN

No	SYMBOL	BESCHREIBUNG DER FUNKTION
1		Dampf
2		Aufheizen verstärken (Konvektionshitze Rückwand + obere Heizröhre + untere Heizröhre)
3		Obere Heizröhre
4		Obere/untere Heizröhre
5		Heißluft-Konvektionshitze (Obere Heizröhre + Ventilator Rückwand)
6		Konvektionshitze Rückwand (Konvektionshitze + Ventilator Rückwand)

7		Hochtemperatur-Dampfgaren (Dampf + Konvektionshitze Rückwand)

DIY Dampfgaren

Einstellbarer Temperaturbereich: 50 - 110 °C,in Einstellschritten von 5 °C.
Öffnen Sie die Ofentür (7) im Standby-Modus, nehmen Sie den Wasserbehälter (5) heraus und füllen Sie ihn bis zur Maximal-Markierung mit Wasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein, stellen Sie das Gericht in den Ofen und schließen Sie die Ofentür (7).

Drücken Sie die Auswahltaste „ > " (17), um den Dampfgarmodus einzustellen. Nun blinkt das Symbol für das Dampfgaren.
Die Anzeigeleuchte für Wasserbehälter/Zeitdauer/ Temperatur ist AN. Drücken Sie die ENTER-Taste, und das Symbol für Stunden leuchtet auf. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um den gewünschten Wert einzustellen (Vorgabewert 0, Einstellbereich 0 - 6). Drücken Sie nach dieser Einstellung die ENTER-Taste (18), um die Minuten einzustellen. Das Symbol für Minuten leuchtet auf. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um den gewünschten Wert einzustellen (Vorgabewert 30, Einstellbereich 0 - 59). Drücken Sie nach dieser Einstellung die ENTER-Taste (18), um die Temperatur einzustellen. Das Symbol für Temperatur leuchtet auf. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die gewünschte Temperatur einzustellen (Vorgabewert 100, Einstellbereich 50 - 110). Drücken Sie nach der Auswahl die ENTER-Taste (18).

Ist der Wasserbehälter (5) nicht eingesetzt oder enthält er zu wenig Wasser, gibt das Gerät ein Alarmsignal ab
(Symbol „ " blinkt und Tonsignal ertönt). Bei einem Alarm wegen zu niedrigen Wasserstands öffnen Sie die Ofentür (7), um Wasser nachzufüllen, und schließen Sie die Tür (7) danach wieder. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch fort.

Nach dem Ende des Dampfgarens wird der Benutzer durch das blinkende -Symbol aufgefordert, das restliche Wasser aus dem Wasserauffangbehälter zu entfernen.

Ist die Zubereitung des Gerichts beendet, ertönt 10 Mal ein Tonsignal und stoppt dann. Danach können Sie die Tür (7) öffnen und Ihr Gericht herausnehmen. Sollte das Gerät fünf Minuten lang nicht bedient werden, kehrt es automatisch in den Standby-Modus zurück.

DIY Andere Zubereitungsarten

Einstellbarer Temperaturbereich: 100 - 230 °C. Der Vorgabewert für die Temperatur ist 180 °C, die Zeitdauer ist einstellbar.
Öffnen Sie die Ofentür (7) im Standby-Modus, stellen Sie das Gericht in den Ofen und schließen Sie die Tür (7).

Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die Betriebsart Braten einzustellen. Das Symbol für diese Betriebsart blinkt, und die Anzeigeleuchte für Zeitdauer/Temperatur ist AN. Drücken Sie die ENTER-Taste (18), und das Symbol „Stunden" blinkt. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um den gewünschten Wert einzustellen (Vorgabewert 0, Einstellbereich 0 - 3). Drücken Sie nach dieser Einstellung die ENTER-Taste (18), um die Minuten einzustellen. Das Symbol für Minuten leuchtet auf. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um den gewünschten Wert einzustellen (Vorgabewert 30, Einstellbereich 0 - 59). Drücken Sie nach dieser Einstellung die ENTER-Taste (18), um die Temperatur einzustellen. Das Symbol

für Temperatur leuchtet auf. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die gewünschte Temperatur einzustellen (Vorgabewert 180, Einstellbereich 100 - 230).
Drücken Sie nach der Auswahl die ENTER-Taste (18). Die Anzeigeleuchte für die untere Heizröhre ist AN und das Symbol für Temperatur blinkt. Drücken Sie die Auswahltasten (15 & 17), um die gewünschte Temperatur einzustellen (Vorgabewert 180, Einstellbereich 100 - 230). Nach dem Drücken der ENTER-Taste ▷‖ (18) beginnt das Gerät mit dem Betrieb.
Ist die Zubereitung des Gerichts beendet, ertönt 10 Mal ein Tonsignal und stoppt dann. Danach können Sie die Tür (7) öffnen und Ihr Gericht herausnehmen. Wird das Gerät für die Dauer von fünf Minuten nicht bedient, schaltet es sich automatisch in den Standby-Modus.
Nach Beendigung des Kochvorgangs wird die Temperatur-Warnanzeige „ ♨ " angezeigt, solange die Temperatur mehr als 50 °C beträgt.

WEITERE FUNKTIONEN

FUNKTION ENTKALKEN

Die vorgegebene Zeitdauer beträgt 50 Minuten und kann nicht geändert werden. Verwenden Sie ein Entkalkungsmittel, das beispielsweise für Wasserkocher geeignet ist.

1. Haben die Dampf erzeugenden Heizröhren insgesamt 100 Stunden Betriebszeit erreicht, erinnert das System den Benutzer an das Entkalken der Dampf erzeugenden Heizröhren (der Benutzer kann die Entkalkungsfunktion aber auch automatisch starten lassen). Zu diesem Zeitpunkt beginnt das Entkalken-Symbol auf dem Display zu blinken.

2. Die Entkalkungsmischung (Wasser und Entkalkungsmittel für Wasserkocher) muss im Verhältnis 1:8 vorbereitet, gleichmäßig vermischt und in den Wasserbehälter (5) gefüllt werden. Der Füllstand der Entkalkungsmischung im Wasserbehälter (5) darf nicht geringer sein als die Entkalkungsmarkierung im Wasserbehälter (5) anzeigt.
3. Drücken Sie nach dem Einfüllen der Entkalkungsmischung oder des Entkalkungsmittels in den Wasserbehälter (5) und nach dem Schließen der Ofentür (7) die Auswahltasten (15 & 17), um die Entkalkungsfunktion zu wählen, und die ENTER-Taste (18) zum Starten des Entkalkens.
4. Während des Entkalkens läuft der Countdown-Modus. Sind noch 20 Minuten Zeit übrig, wird der Benutzer daran erinnert, den Wasserbehälter (5) herauszunehmen, das Entkalkungsmittel wegzuschütten und es durch klares Wasser zu ersetzen. Nachdem der Wasserbehälter (5) wieder eingesetzt ist, läuft das Gerät weiter. Sind noch 10 Minuten Zeit übrig, wird der Benutzer erneut daran erinnert, den Wasserbehälter (5) herauszunehmen und mit klarem Wasser zu befüllen. Nachdem der Wasserbehälter (5) wieder eingesetzt ist, läuft das Gerät weiter. Ist das Entkalken abgeschlossen, wird eine Meldung angezeigt.

FUNKTION DER EINSTELLTASTE (14)

Einschalt-Timer programmieren:
Diese Funktion wird verwendet, wenn ein Programm zu einer bestimmten Zeit gestartet werden muss.
Wenn Sie während der Programmauswahl oder im Standby-Modus die Einstelltaste (14) „ ⚙ " drücken, wird die Uhrzeiteinstellung gestartet. Das Symbol 🕒 wird angezeigt und die Stunden-LED blinkt (Einstellbereich 0 - 24 Stunden). Nach Bestätigung der Stunden blinkt die Minuten-LED. Nach dem Einstellen und Bestätigen der Minuten ist die Uhrzeit eingestellt. Das Display kehrt zur Programmauswahl zurück. Drücken Sie die Tasten " > " " < " , um ein Programm zu wählen. Drücken Sie danach die ENTER-Taste ▷‖(18), um das gewählte Programm zu starten.

Einstellen: Nachdem das Einstellen der Uhrzeit gestartet wurde, werden auf dem Display das Fenster für die Uhrzeiteinstellung und das gewählte

Programm alle 5 Sekunden im Wechsel angezeigt. Nach Ablauf des Programms kann der Benutzer direkt die POWER-Taste drücken, um das Programm zu verlassen. Das Gerät kehrt dann automatisch in den Standby-Modus zurück.

Funktion Beleuchtung
Nachdem die Taste aktiviert wurde, wird die Beleuchtung für drei Minuten eingeschaltet, wenn Sie die Taste Beleuchtung/Kindersicherung drücken. Bei erneutem Drücken dieser Taste geht die Beleuchtung wieder aus.

Kindersicherung
Nach dem Wechsel in den Betriebsmodus leuchtet das Symbol Kindersicherung auf, wenn Sie die Taste Beleuchtung/Kindersicherung betätigen und gedrückt halten. Alle Tasten und Knöpfe sind dann gesperrt. Sie können nur wieder entsperrt werden, indem der Benutzer die Taste Beleuchtung/Kindersicherung erneut betätigt und gedrückt hält.

Alarm bei niedrigem Wasserfüllstand
Wird der Dampfgarmodus gestartet und ein zu niedriger Füllstand im Wasserbehälter festgestellt, stoppt das Gerät den Betrieb und gibt ein Warnsignal ab. Alle Tasten und Knöpfe sind dann gesperrt. Das Gerät setzt den Betrieb erst wieder fort, wenn Wasser nachgefüllt wurde.

Sicherung bei geöffneter Ofentür
Bei geöffneter Ofentür ist das Startmenü nicht verfügbar. Das Gerät unterbricht seinen Betrieb, sobald der Benutzer die Ofentür (7) öffnet. Das Gerät setzt seinen Betrieb automatisch fort, sobald die Ofentür (7) wieder geschlossen wurde.

MENU'S

MENÜ „DAMPFGAREN"

Code	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Lebensmittel	Gemüse dampfgaren	Reis dampfgaren	Fisch dampfgaren	Garnelen dampfgaren	Schalentiere dampfgaren	Eier dampfgaren	Hähnchen dampfgaren	Papaya dampfgaren	Kartoffeln dampfgaren
Zeit (Min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	50
Temperatur ( )	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MENÜ „GRILLEN"

Code	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Lebensmittel	Hähnchen grillen	Beafsteak grillen	Lammfleisch grillen	Lachs grillen	Hähnchenschenkel grillen	Fisch grillen	Pommes frites backen	Schalentiere grillen	Würstchen grillen
Zeit (Min.)	45	12	35	20	26	20	13	15	10
Temperatur ( )	230	230	200	220	200	220	220	180	200

MENÜ „BACKEN"

Code	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Lebensmittel	Baguette	Weizenbrot	Pizza	Käsekuchen	Chiffon-Cake	Schokoladenkuchen	Plätzchen	Blätterteig	Custard-Törtchen
Zeit (Min.)	16	20	22	60	50	50	14	32	22
Temperatur ( )	180	180	180	150	150	150	180	180	180

MENÜ HEISSLUFTFRITTIEREN (AIR FRYER)

Code	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Lebensmittel	Koteletts	Chicken Wings	Hähnchen Spieße	Frikadellen	Pita-Stücke	Pommes frites	Croûtons	Mini-Pizza	Speck
Zeit (Min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
Temperatur ( )	210	200	180	210	220	220	140	180	200

MENÜ „FRÜCHTE TROCKNEN & NÜSSE RÖSTEN"

Code	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Lebensmittel	Getrocknete Banane	Getrocknete Äpfel	Getrocknete Rosinen	Getrocknete Kiwi	Getrocknete Zitrone	Mandeln	Walnüsse	Macadamia-Nüsse	Cashew Kerne
Zeit (Min.)	360	360	420	360	360	10	12	12	12
Temperatur ( )	65	65	90	65	65	140	160	160	160

REINIGUNG

- Bitte schalten Sie den Dampfgarofen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Ofen von innen reinigen.
- Reinigen Sie die Backfläche nicht mit einem Metallwerkzeug oder mit einem Scheuermittel, weil sie mit einer Antihaftbeschichtung versehen ist.
- Bitte reinigen Sie den Ofen regelmäßig von innen. Spritzen Lebensmittel oder Fett gegen die Innenwand, sollte diese nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, nicht mit einem harten Gegenstand. Sind die Innenwände des Ofens schmutzig, sollte der Benutzer sie mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Es wird empfohlen, zur Reinigung der Heizdampfröhren nur klares oder destilliertes Wasser zu verwenden. Wird der Ofen längere Zeit mit Leitungswasser betrieben, kann sich an den Innenwänden des Ofens Kalk ablagern.
- Der Wasserbehälter (5) muss regelmäßig kontrolliert werden. Falls nötig, den Wasserbehälter (5) horizontal herausnehmen. Den Wasserbehälter (5) danach mit einem weichen Tuch reinigen und auswischen. Setzen Sie den Wasserbehälter (5) nach dem Reinigen und Auswischen von innen wieder an seinen Platz.
- Nach Beendigung des Kochbetriebs muss das restliche Wasser aus dem Wasserauffangbehälter entfernt werden.
- Die Dichtung an der Ofentür (7) sollte regelmäßig mit einem weichen, trockenen Tuch abgewischt werden.
- Soll der Dampfgarofen längere Zeit nicht betrieben werden, muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden. Das Innere des Gerätes muss gereinigt und der Dampfgarofen danach an einem trockenen Ort verwahrt werden, an dem keine korrosiven Gase auftreten.
- Wird eine Reparatur des Gerätes notwendig, muss diese von einem professionellen Servicetechniker durchgeführt werden. Zerlegen und warten Sie das Gerät auf keinen Fall selbst.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür (7) nicht mit einem scharfen Reinigungsmittel oder einem scharfen Metallkratzer; andernfalls könnte das Glas zerbrechen.
- Der Netzstecker muss aus der Steckdose gezogen werden, wenn das Gerät von innen gereinigt oder die Glühbirne erneuert werden soll.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger

REINIGEN DES HEIZELEMENTS (11)

(Vgl. abbildung 5):
Das Heizelement (11) ist im Inneren des Ofens an dessen Oberseite montiert.
Wird es durch spritzende Lebensmittel schmutzig, kann es leicht gereinigt werden.
Das Heizelement (11) ist so konstruiert, dass es von der Oberseite des Ofens abgenommen werden kann.

Um das Heizelement (11) abzunehmen, müssen Sie an der Halterung des Heizelements (11) ziehen. Ziehen Sie diese so zu sich hin, dass das Heizelement (11) abgenommen werden kann.
Danach kann es mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
Setzen Sie das Heizelement (11) nach dem Reinigen wieder an Ort und Stelle ein.

REINIGEN DES WASSERAUFFANGBEHÄLTERS (8)

Unterhalb des Dampfgarofens ist ein Wasserauffangbehälter (8) angebracht. Darin sammelt sich das Wasser, das beim Dampfgaren übrig bleibt.
Der Wasser-Auffangbehälter (8) kann aus dem Ofen gezogen und danach geleert und gereinigt werden.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:

Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: **www.bourgini.com**

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

★ Lea dentenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.

★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato

y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

INTRODUCCIÓN

El horno de vapor multifunción tiene una capacidad de 30 litros. Es ideal para pizzas, estofados, todo tipo de productos de pastelería y repostería, pescados y carnes a la parrilla o asados al horno, recetas para raclette, recetas para asador y muchos más. Como rasgo distintivo, este horno también incluye una función de vapor. El vapor se distribuye de modo uniforme y rápido, para que usted pueda disfrutar de unos platos preparados de forma óptima, como por ejemplo verduras al vapor, pescados al vapor y muchos otros platos saludables y nutritivos. En todas las configuraciones, los elementos térmicos van acompañados de un ventilador, que garantiza la distribución uniforme del aire caliente.

FUNCIONAMIENTO Y ACCESORIOS

(Ver figura 1 & 2):

1. Panel de control
2. Bandeja de vapor
3. Rejilla de horno
4. Bandeja de horneado
5. Depósito de agua
6. Asa
7. Puerta
8. Bandeja de agua
9. Carcasa
10. Interruptor de puerta
11. Elemento térmico

Panel de control:

(Ver figura 3):

12. Lámpara de horno / Seguro para niños
13. Tecla de ajuste
14. Tecla Back (atrás)
15. Tecla de selección (función de retroceso)
16. Tecla ON/OFF (apagado/encendido)
17. Tecla de selección (función de avance)
18. Tecla ENTER

INDICACIONES GENERALES

- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor. No coloque el horno directamente debajo de una estantería o un armario, o cerca de una pared; asegúrese de que haya al menos 10 cm de espacio libre.
- El horno desprenderá algo de olor y humo la primera vez que se utilice. Es algo normal y pasajero.
- La parte exterior de la ventana del horno está aislada, pero aun así se calentará considerablemente. No toque la ventana del horno cuando el horno esté funcionando.
- No llene el horno en exceso. Asegúrese de que alrededor de los alimentos quede suficiente espacio para que el aire caliente pueda circular.
- Utilice guantes para horno para introducir y sacar platos, parrillas, bandejas de hornear, etc.
- Precaliente el horno de 5 a 10 minutos.
- Se liberará un flujo de aire o vapor a alta temperatura al abrirse la puerta (8) durante o después de la operación de enfriamiento del aparato. Guarde una distancia de seguridad al abrir la puerta (8) del aparato para evitar lesionarse.
- No coloque ningún objeto sobre la puerta abierta del horno (8) y asegúrese de que los niños no puedan subirse o apoyarse en ella, ya que el aparato podría volcar. Elija los accesorios adecuados al tipo de alimentos que desee cocinar.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el dispositivo está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- No utilice ningún limpiador a vapor.
- No toque el horno de vapor cuando esté en funcionamiento, ya que la temperatura superficial puede ser muy elevada; si tiene que tocar o mover el horno, primero desenchufe el aparato y utilice guantes provistos de aislamiento.

- Nunca debe limpiar el horno sin antes desenchufarlo y dejarlo enfriar.
- El depósito de agua (5) no debe llenarse en exceso con agua. Utilícelo de forma correcta, ya que dispone de un indicador del nivel de agua máximo.
- No coloque nunca los alimentos sobre el carril horizontal del cristal de la puerta. Debido a su inclinación, el aparato podría producirle quemaduras al finalizar la operación de cocción.
- Cada vez que termine de utilizar el horno para una operación de cocción, extraiga el depósito de agua (5) y deje que el agua residual salga automáticamente. Drénela o vacíela del recipiente para el agua.
- No está permitido calentar los alimentos en un recipiente sellado (p. ej., botellas selladas, leche empaquetada, etc.), pues este podría explotar. Abra el envoltorio y trasvase los alimentos a recipientes resistentes al calor.
- Coloque el horno sobre una encimera con una altura de al menos 85 cm.
- Elija los accesorios adecuados al tipo de alimentos que desee cocinar:
  2. Bandeja de vapor
     Coloque la bandeja de vapor (2) dentro del horno.
     Esta bandeja puede utilizarse en combinación con la función de vapor. Los orificios de la bandeja de vapor garantizan que el vapor pueda circular por todo el horno.
  3. Rejilla de horno
     Para calentar pizzas y hornear panecillos precocinados. También idóneo para preparar comidas al horno, parrilladas de carne y pescado, y platos de raclette. La rejilla puede posicionarse en 2 alturas diferentes.
  4. Bandeja de horneado
     Coloque una fuente para horno o una bandeja de horno sobre la bandeja de horneado. Cuando se utilizan la bandeja de vapor y la rejilla de horno, la bandeja de horneado sirve como bandeja colectora. La bandeja de horneado puede forrarse con papel de aluminio para facilitar su limpieza.
- Los programas DIY (hágalo usted mismo, por sus siglas inglesas) son los que el usuario puede crear de acuerdo con sus preferencias. DIY
- El tiempo de preparación y la temperatura no se pueden ajustar con programas preprogramados

PANEL DE CONTROL

(Ver figura 3):

NR.	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES
12		**Lámpara de horno / Seguro para niños** 1. Pulse una vez para ENCENDER la lámpara de horno; pulse de nuevo para APAGAR la lámpara de horno; 2. La lámpara de horno estará ENCENDIDA durante tres minutos después de finalizar el funcionamiento; 3. La lámpara de horno estará ENCENDIDA durante tres minutos cuando se abra la puerta del horno; 4. Para activar el seguro para niños, mantenga pulsada la tecla durante tres segundos; en el modo standby, púlsela una vez para bloquear y vuelva a pulsar para desbloquear.
13		**Tecla de ajuste: preajuste y tiempo de demora** 1. En el modo standby, pulse esta tecla para acceder al modo de preajuste y el símbolo de preajuste estará ENCENDIDO; 2. Cuando finalice cualquier programa, pulse esta tecla para introducir la función de tiempo de demora y el símbolo de tiempo de retardo estará ENCENDIDO.
14		**Tecla BACK (atrás):** Pulse esta tecla para ir a la configuración anterior y vuelva a pulsarla para regresar.
15		**Tecla de selección (Función de retroceso)** 1. Seleccione entre 9 modos de funcionamiento DIY normales y 10 modos de funcionamiento específicos; 2. Ajuste el tiempo; 3. Ajuste la temperatura

16		**Tecla ON/OFF (apagado/ encendido): Pulse esta tecla para activar y encender todos los símbolos;** En el estado de activación o de funcionamiento de la máquina, pulse esta tecla para salir del modo de funcionamiento y la máquina volverá al estado de espera.
17		**Tecla de selección (función de avance)** 1.Seleccione entre 9 modos de funcionamiento DIY normales y 10 modos de funcionamiento específicos en una secuencia de avance; 2. Ajuste el tiempo; 3. Ajuste la temperatura.
18		**Tecla ENTER:** 1. Inicio; 2. Pausa; 3. Enter.

PANTALLA DE PLACA DE CIRCUITO IMPRESO

(Ver figura 4):

NR.	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES
19	88:88	**Tiempo:** Los dos primeros LED indican las horas (0-24) y los dos siguientes, los minutos (0-59).
20	888 °C	**Temperatura:** Intervalo ajustable: 30°C - 230 °C
21		**Predeterminar recordatorio de funciones**
22		**Recordatorio de la demora del tiempo de funcionamiento**
23		**Símbolo del nivel de agua:** El símbolo está encendido de forma continua cuando hay agua; una luz parpadeante indica que falta agua.
24		**Recordatorio de limpieza de la bandeja de agua**
25		**Seguro para niños**
26		**Recordatorio de desincrustar**
27		**Tubo del calentador superior**
28		**Tubo del calentador inferior**
29		**Recordatorio de temperatura elevada**
30		**Ferment(ación)**
31		**Precalentamiento**
32		**Preparación de yogur**
33		**Función Air Fryer:** Este menú contiene 9 programas y recetas
34		**Desecar fruta y tostar frutos secos:** Este menú contiene 9 programas y recetas para diferentes frutas y diversos frutos secos
35		**Menú de vapor:** Este menú contiene 9 programas y recetas para diferentes alimentos
36		**Carne asada:** Este menú contiene 9 programas y recetas para pescados y diferentes tipos de carne.
37		**Hornear:** Este menú contiene 9 programas y recetas para hornear pan o tartas.
38	DIY	**Modo DIY:** El método de horneado y el tiempo pueden configurarse según las preferencias individuales.
39		**Desincrustar:** Recordatorio para desincrustar el calentador de evaporación (calentador de vapor)

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Observación: Para utilizar el horno es preciso rellenar con agua la bandeja de agua. Si no lo hace, el horno no funcionará y emitirá un pitido. No será posible iniciar el programa.
Cuando aparezca el logo de agua, , en el visor, significa que hay que llenar la bandeja de agua. No es posible iniciar el programa sin llenarla.

PRIMER SUMINISTRO DE ENERGÍA

La máquina entra en la interfaz de espera a pantalla completa después de emitir un pitido la primera vez que se le suministra energía pulsando el botón de encendido .
Durante el proceso de configuración, si no se ha realizado ninguna operación transcurridos tres minutos, todos los ajustes se cancelarán y la máquina regresará a la interfaz y al estado de espera.

SELECCIÓN DE MENÚ

En el estado de espera, pulse la tecla de selección (15 y 17) " > " " < " para acceder al modo de selección de menú. Menú predeterminado " " función vapor, pulse las teclas de selección (15 y 17) " > " " < " para moverse a la izquierda o a la derecha para seleccionar el modo menú.

Fermentación
(función vapor, temperatura predeterminada 40 °C, ajustable de 30 a 50°C, tiempo ajustable de 0 a 7 horas).

Precalentamiento
(la temperatura no es ajustable). Se sitúa en los 180 °C. Cuando la temperatura alcanza los 180 °C, la operación ha terminado; el visor muestra "END" (finalización) y suenan 10 pitidos como recordatorio de que el funcionamiento de calentamiento ha finalizado y puede usted continuar con el proceso de horneado;

Preparación de yogur
(temperatura predeterminada 45 °C no ajustable y tiempo predeterminado de 8 horas no ajustable).

Air Fryer
Es para la función Air Fryer e incluye 9 programas.

Desecar frutas o tostar frutos secos
Al seleccionar este menú, el símbolo está ENCENDIDO y la columna de visualización de la temperatura indicará "L-1", a la vez que la columna de visualización del tiempo indicará el tiempo de funcionamiento necesario. Pulse la tecla de selección, la columna de visualización de la temperatura indicará "L-2", "L-3" , ... "L-9", ... "L-1"; repita este ciclo, y la correspondiente columna de visualización del tiempo indicará el tiempo necesario. Pulse la tecla ENTER (18). La máquina empieza a funcionar y se inicia la cuenta atrás.

Vapor
Cuando este menú "Vapor" es seleccionado, el símbolo está ENCENDIDO. La columna de visualización de la temperatura indicará "E-1" a la vez que la columna de visualización del tiempo indicará "E-1", "E-2", "E-3" ... "E-9".. "E-1". Repita este ciclo, la correspondiente columna de visualización del tiempo indicará el tiempo necesario. Pulse la tecla ENTER " ▷II " (18), la máquina empieza a funcionar y se inicia la cuenta atrás.

Asar
Cuando está seleccionado el menú "Asar" , el símbolo está ENCENDIDO. La columna de visualización de la temperatura indicará "F-1" a la vez que la columna de visualización del tiempo indicará el tiempo de funcionamiento requerido. Pulse la tecla de selección " > " (17). La columna de visualización de temperatura indicará "F-1", "F-2", "F-3" ... "F-9".. "F-1". Repita este ciclo, y la correspondiente columna de visualización de tiempo indicará el tiempo necesario. Pulse la tecla ENTER (18). La máquina empieza a funcionar y se inicia la cuenta atrás.

Hornear
Al seleccionar el menú "Hornear" , el símbolo está ENCENDIDO y la columna de visualización de la temperatura indicará "L-1", a la vez que la columna de visualización del tiempo indicará el tiempo de funcionamiento necesario.
Pulse la tecla de selección " > " (17) . La columna de visualización de temperatura indicará "H-1 ", "H-2", "H-3"..."H-9"..."H-1". Repita este ciclo y la correspondiente columna de visualización de tiempo indicará el tiempo necesario. Pulse la tecla ENTER (18). La máquina empieza a funcionar y se inicia la cuenta atrás.

DIY DIY
Cuando se ha seleccionado el menú , el símbolo de función "vapor" en el ángulo superior izquierdo está ENCENDIDO. Pulse la tecla de selección ">" (17) para entrar en el modo de selección de función. La columna de visualización, en la parte izquierda de la pantalla, mostrará el correspondiente símbolo de función, según se muestra en la siguiente figura. Hay 9 modos de funcionamiento DIY normales. Cada mecanismo de la tecla corresponde a una función. La tecla mueve un mecanismo, el símbolo de función empezará automáticamente a parpadear y el marco no parpadeará. Tras seleccionarse la función deseada, esta se puede confirmar pulsando la tecla ENTER▷‖ (18)

Desincrustar
Tras seleccionarse el menú "Desincrustar ", el símbolo está ENCENDIDO para eliminar las incrustaciones. (El tiempo de funcionamiento, de 50 minutos, no es ajustable. El proceso de funcionamiento no puede detenerse)

Configuración de horas de funcionamiento y temperatura:
Después de seleccionarse la función deseada, esta se puede confirmar pulsando la tecla ENTER (18) para establecer las configuraciones de las horas de funcionamiento. El indicador de la hora parpadeará. Pulse la tecla de selección (15 y 17) para configurar el indicador de la hora. Después de confirmar pulsando la tecla ENTER (18), el indicador de minutos parpadeará. Seguidamente pulse la tecla de selección (15 y 17) para configurar el indicador de minutos. Después de confirmar pulsando la tecla ENTER (18), la unidad de temperatura parpadeará. Seguidamente pulse la tecla de selección (15 y 17) para configurar la temperatura de funcionamiento del "Tubo del calentador superior" y del "Tubo del calentador inferior".
Una vez finalizada la configuración de la temperatura de funcionamiento, pulse la tecla ENTER (18) para iniciar el funcionamiento.

Por ejemplo, esta es la configuración de "Tubo del calentador superior", modo de funcionamiento:
1. Seleccione la función

2. Configurar las horas de funcionamiento

3. Configurar las horas de funcionamiento y temperatura, el símbolo del tubo del calentador superior " ⎓ " parpadeará.

INICIAR EL FUNCIONAMIENTO

Atención: Todas las funciones se adaptarán a este orden, excepto la hora y la temperatura fijadas.
Observación: Se mostrará el símbolo del depósito de agua cuando se seleccione una función relacionada con el vapor (como por ejemplo, vapor, vapor a altas temperaturas, fermentación, descongelación, etc.), Por ejemplo:

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Pausa

Durante el proceso de funcionamiento, la máquina se pausará si se pulsa la tecla ENTER ▷‖ (18), el tiempo de funcionamiento detendrá la cuenta atrás, la interfaz de visualización permanecerá en la interfaz del estado de funcionamiento y el indicador de la hora conservará sus datos originales de parpadeo, lo cual indica que la máquina se encuentra en un estado de pausa. Pulse nuevamente la tecla ENTER (18) y la máquina seguirá funcionando hasta completar el proceso.

A medio guiso, añada tiempo y ajuste la temperatura durante el proceso de cocción / cocción al vapor / horneado / asado / fritura al aire.

(Solo adaptable con función de bricolaje)

1. Pulse la tecla de ajuste (13) " ⚙ " hasta que el símbolo "Tiempo de demora", ⏲ , de la pantalla se encienda. En este momento, el indicador de minutos parpadeará. El indicador de minutos puede ajustarse pulsando la tecla de selección " **<** " " **>** " (15 y 17) (no está disponible el indicador de horas para la función de demora de tiempo).
2. Después de ajustar el indicador de minutos, pulse la tecla ENTER (18) para introducir el ajuste de temperatura. Si no necesita ajustar la temperatura, pulse la tecla ENTER para iniciar el funcionamiento directamente.
3. Después de ajustar la temperatura, pulse la tecla ENTER (18) para iniciar el funcionamiento.
4. La función de demora de tiempo, ⏲ , no está disponible en el programa de desincrustación. Una vez terminado, el sistema entra directamente en la interfaz END (finalización).

FINALIZACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

1. Cuando haya finalizado un programa, aparecerá "END" en la pantalla de visualización y sonarán 10 pitidos. Esto indica que el proceso de cocción ha finalizado. Ahora puede abrir la puerta (8) y retirar los alimentos; de lo contrario, el sistema pasará automáticamente al modo standby transcurridos cinco minutos.
2. Cuando un programa haya finalizado, se haya pausado o se encuentre en modo standby, aparecerá el símbolo de temperaturas elevadas , ♨ , si la temperatura del horno es superior a 50 °C. El ventilador interno seguirá funcionando durante 3 minutos.
3. Después de que haya finalizado un programa con vapor, parpadeará el símbolo, 🧽 , en pantalla para recordarle que debe sacar el depósito de agua (5), vaciar el agua del evaporador y eliminar el agua residual de la bandeja de cocción. El símbolo parpadeará durante 1 minuto.

Observación: El símbolo de eliminación del agua residual solo aparece cuando se utilizan funciones de vapor mientras esté funcionando el calentador de evaporación.

MODOS DE FUNCIONES DIY

No	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES
1		Vapor
2		Calentamiento de refuerzo (Convección del calentador trasero + tubo del calentador superior + tubo del calentador inferior)
3		Tubo del calentador superior
4		Tubo del calentador superior/ inferior
5		Convección de aire caliente (tubo del calentador superior + ventilador trasero)
6		Convección del calentador trasero (calentamiento trasero + ventilador trasero)
7		Vaporización a altas tempera-turas (vapor + convección del calentador trasero)

BOURGINI

Vapor DIY

Intervalo de temperaturas ajustable: 50-110 °C,con una escala de ajuste de 5 °C.
En el modo standby, abra la puerta del horno (7), retire el depósito de agua (5) y llénelo hasta su máxima capacidad; vuelva a colocar el depósito, introduzca los alimentos y cierre la puerta del horno (7).

Pulse la tecla de selección " > " (17) para entrar en el modo de vapor. En este momento, el símbolo de vapor parpadeará, , y la luz indicadora de depósito de agua/tiempo/temperatura está encendida. Pulse la tecla ENTER; el símbolo de horas se iluminará. Pulse la tecla de SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar el tiempo según sea necesario (el valor predeterminado es 0, y varía de 0-6). Después de haberlo seleccionado, pulse la tecla ENTER (18) para entrar en el modo de selección de minutos y seguidamente parpadeará el símbolo de los minutos. Pulse la tecla de SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar el tiempo necesario (el valor predeterminado es 30, y varía de 0 a 59). Una vez seleccionado, pulse la tecla ENTER (18) para entrar en el modo de selección de temperaturas y seguidamente parpadeará el símbolo de temperatura. Pulse la tecla de SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar la temperatura necesaria (el valor predeterminado es 100 y varía de 50 a 110). Tras la selección, pulse la tecla ENTER (18).

Si el depósito de agua (5) no está en su lugar o se ha quedado sin agua, la máquina emitirá una alarma (símbolo " " parpadeante y alarma sonora); si hay una alarma de escasez de agua, abra la puerta del horno (7) para añadir agua y después cierre la puerta (7) para reiniciar automáticamente.
Tras completar la función de vapor, se recordará al usuario que vacíe el agua residual del recipiente de agua mediante el símbolo parpadeante .

Cuando haya finalizado el proceso de cocción, sonarán 10 pitidos y después dejará de pitar. Entonces podrá abrir la puerta (7) y retirar los alimentos. Si no hay actividad en el plazo de cinco minutos, el aparato pasará automáticamente al modo standby.

Otros modos de asado DIY

Intervalo de temperaturas ajustable: 100-230 °C La temperatura de trabajo predeterminada es de 180 °C, y el tiempo es ajustable.

Abra la puerta del horno (7) en el modo standby, introduzca los alimentos y cierre la puerta (7). Pulse la tecla de selección (15 y 17) para entrar en el modo de asado. El símbolo de este modo parpadeará, y el indicador de tiempo/temperatura se iluminará. Pulse la tecla ENTER (18), el símbolo "hora" parpadeará. Pulse la tecla de SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar el tiempo necesario (el valor predeterminado es 0, y varía de 0 a 3). Después de haberlo seleccionado, pulse la tecla ENTER (18) para entrar en el modo de selección de minutos y seguidamente parpadeará el símbolo de los minutos. Pulse la tecla de SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar el tiempo necesario (el valor predeterminado es 30, y varía de 0 a 59). Una vez seleccionado, pulse la tecla ENTER (18) para entrar en el modo de selección de temperaturas y seguidamente parpadeará el símbolo de temperatura. Pulse la tecla SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar la temperatura necesaria (el valor predeterminado es 180, oscilando entre 100 y 230). Una vez seleccionada, pulse la tecla ENTER (18).

La luz indicadora del tubo inferior del calefactor está encendida y el símbolo de temperatura parpadeará. Pulse la tecla de SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar la temperatura necesaria (el valor predeterminado es 180 y varía de 100 a 230). Después de pulsar la tecla ENTER ▷II (18), la máquina empieza a funcionar.

Cuando haya finalizado el proceso de cocción, sonarán 10 pitidos y después dejará de pitar. Entonces podrá abrir la puerta (7) y retirar los alimentos. Si no hay funcionamiento en el plazo de cinco minutos, el sistema regresará automáticamente al modo standby.

Después de completar la cocción, aparecerá un símbolo de temperaturas elevadas, ,mientras la

temperatura sea superior a 50 °C.

OTRAS CARACTERÍSTICAS

FUNCIÓN DE DESINCRUSTACIÓN

El tiempo predeterminado es de 50 minutos y no es ajustable. Utilice un agente de descalcificación adecuado, por ejemplo, para hervidores y planchas de vapor.

1. Después de que el evaporador haya estado 100 horas en funcionamiento, el aparato le recuerda que debe realizar una desincrustación (también es posible iniciar la función de desincrustación automáticamente). En este momento empezará a parpadear el símbolo de desincrustación en la pantalla.

2. La mezcla desincrustante (agua y medio de limpieza) se prepara según la proporción de mezcla de 1:8 y seguidamente se introduce dentro del depósito de agua (5) una vez mezclada uniformemente. La dosis de mezcla desincrustante en el depósito de agua (5) no puede ser inferior a la de la escala de desincrustación que aparece en el mismo (5).
3. Después de añadir la mezcla o el agente desincrustante dentro del depósito de agua (5) y cerrar la puerta del horno (7), pulse la tecla SELECCIÓN (15 y 17) para seleccionar la función de desincrustación y seguidamente pulse la tecla ENTER (18) para iniciar el proceso de desincrustación.
4. Se utiliza el modo de cuenta atrás. 20 minutos antes de finalizar, se le recordará que debe extraer el depósito de agua (5) para eliminar el agente desincrustante y rellenarlo con agua limpia. Una vez insertado el depósito de agua (5), la máquina se pone en marcha. 10 minutos antes de finalizar, se le recordará de nuevo que debe extraer el depósito de agua (5) y rellenarlo con agua limpia. Una vez insertado el depósito de agua (5), la máquina se pone en marcha. Una vez finalizado el proceso, se le volverá a avisar.

FUNCIÓN DE TECLA DE AJUSTE (14)

Tiempo de preajuste

En cualquier modo de selección de programa o standby, pulse la tecla de ajuste (14) ⚙. Se iniciará el ajuste de tiempo predefinido, y el símbolo está activado, 🕒 , el LED indicador de las horas parpadea (el tiempo predefinido es de 0 a 24 horas, ajustable); una vez confirmada la hora, el LED indicador de los minutos parpadea, después de regular los minutos. Regreso de interfaz al modo de selección de programa, pulse " > " " < " , seleccione el programa y pulse a continuación la tecla ENTER ▷II (18) para iniciar este programa seleccionado.
Preajuste: Tras el preajuste, se inicia el tiempo, la interfaz del tiempo preajustado y la interfaz del programa seleccionado se mostrarán alternativamente cada 5 segundos.
Cuando el programa finalice, el usuario puede pulsar la tecla de ENCENDIDO directamente para salir del programa y el sistema regresará automáticamente al modo standby.

Función de iluminación ☼

Después de activarse la tecla, la luz de iluminación se encenderá durante 3 minutos cuando se pulse la tecla "Iluminación/ Seguro para niños" y se apagará al pulsarse de nuevo la tecla.

Seguro para niños 🔒

Después de entrar en el estado operativo, el símbolo del bloqueo para niños se enciende al mantenerse pulsada la tecla "Iluminación/Bloqueo para niños". Todas las teclas y botones se encuentran bloqueados. No podrán desbloquearse a menos que el usuario vuelva a mantener pulsada la tecla "Iluminación/ Bloqueo para niños".

Protección de detección del nivel del agua 💧

Cuando se inicia el modo de vapor y se detecta una carencia de agua, la máquina deja de funcionar, suena una alarma, y todas las teclas y botones se anulan. La máquina reinicia el funcionamiento al añadirse agua.

Protección de apertura / cierre de la puerta del horno

En el estado de apertura de la puerta, el arranque del sistema deja de estar disponible; durante el proceso operativo, la máquina suspende el funcionamiento si el usuario abre la puerta del horno (7). La máquina automáticamente reinicia el funcionamiento después de que se cierre la puerta del horno (7).

MENU'S

MENÚ "COCINAR AL VAPOR"

Código	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Tipo de alimento	Cocinar verduras al vapor	Cocinar arroz al vapor	Cocinar pescado al vapor	Cocinar gambas al vapor	Cocinar moluscos al vapor	Cocinar huevos al vapor	Cocinar pollo al vapor	Cocinar papaya al vapor	Cocinar patatas al vapor
tiempo (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	50
temperatura ( )	100	100	100	100	100	100	100	100	100

MENÚ "ASAR A LA PARRILLA"

Código	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Tipo de alimento	Asar pollo a la parrilla	Asar bistec a la parrilla	Asar cordero a la parrilla	Asar salmón a la parrilla	Asar muslos de pollo a la parrilla	Asar pescado a la parrilla	Freír patatas	Asar moluscos a la parrilla	Asar salchichas a la parrilla
tiempo (min.)	45	12	35	20	26	20	13	15	10
temperatura ( )	230	230	200	220	200	220	220	180	200

MENÚ "HORNEAR"

Código	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Tipo de alimento	Barra de pan	Pan de trigo	Pizza	Tarta de queso	Tarta chifón	Tarta de chocolate	Galletas	Hojaldre	Tartaletas de crema
tiempo (min.)	16	20	22	60	50	50	14	32	22
temperatura ( )	180	180	180	150	150	150	180	180	180

FUNCIÓN AIR FRYER

Código	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Tipo de alimento	Chuletas	Alitas de pollo	Brochetas de pollo	Albóndigas	Chips de pita	Patatas fritas	Picatostes	Minipizza	Beicon
tiempo (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
temperatura ( )	210	200	180	210	220	220	140	180	200

MENÚ "DESECAR FRUTAS Y TOSTAR FRUTOS SECOS"

Código	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Tipo de alimento	Plátanos desecados	Manzanas desecadas	Pasas	Kiwis desecados	Limón desecado	Almendras	Nueces	Nueces de Macadamia	Anacardos
tiempo (min.)	360	360	420	360	360	10	12	12	12
temperatura ( )	65	65	90	65	65	140	160	160	160

LIMPIEZA

- Apague el horno de vapor y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar el interior del horno.
- No limpie la superficie del recipiente para horno con una herramienta metálica o abrasiva, ya que la superficie está recubierta por una capa antiadherente.
- Limpie la parte interior frecuentemente. Las salpicaduras de comida o grasa sobre la pared interior pueden limpiarse con un paño húmedo en lugar de materiales duros. Si la pared interior del horno está sucia, el usuario puede limpiarla con una loción suave en lugar de una loción áspera y abrasiva.
- Se recomienda usar agua pura o agua destilada para la función de vapor. Si se usa agua del grifo durante mucho tiempo, se incrustará cal en las paredes internas del horno.
- El depósito de agua (5) debe revisarse con regularidad. Si fuera necesario, el depósito de agua (5) debe extraerse horizontalmente. El depósito de agua (5) debe limpiarse y secarse con un paño suave. Después de secar o limpiar la pared interior, el depósito de agua (5) debe volver a colocarse en su sitio original.
- Una vez finalizada la cocción, es preciso extraer el agua residual del contenedor para agua.
- La superficie de cierre de la puerta del horno (7) debe limpiarse frecuentemente y secarse con un paño seco y suave.
- Cuando no vaya a utilizar el horno a vapor durante mucho tiempo, desenchufe el aparato y limpie las superficies internas, guarde el horno a vapor en un lugar seco sin gases corrosivos.
- En caso de averías, el producto debe ser reparado por personal de mantenimiento profesional. No desmonte ni revise el aparato usted mismo.
- No limpie el cristal de la puerta del horno (7) con un detergente áspero ni con un raspador metálico afilado, ya que puede romperse el cristal.
- Es preciso desenchufar el cable de alimentación antes de limpiar la cavidad o al cambiar la bombilla.
- No utilice un limpiador a vapor.

LIMPIEZA DEL ELEMENTO TÉRMICO (11)

El elemento térmico (11) esta ubicado en el interior del horno, en la parte superior.
Si se ensucia debido a las salpicaduras de los alimentos, puede limpiarse fácilmente.
El elemento térmico (11) está diseñado de tal modo que puede separase de la parte superior del horno.

Para liberar el elemento térmico (11), tire del soporte de este (11). Tire de él hacia usted para extraer el elemento térmico (11).
Este puede limpiarse con un paño húmedo.
Después de limpiar el elemento térmico (11), puede volver a colocarlo en su sitio.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE AGUA (8)

(Ver figura 5):
Hay una bandeja de agua (8) debajo del horno de vapor. Esta recoge el agua que queda después de la cocción al vapor.
La bandeja de agua (8) puede extraerse del horno y vaciarse y limpiarse de esta manera.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE:

De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: **www.bourgini.com**

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

THE BOURGINI COMPANY
NL-4835 JB no 6
Breda
The Netherlands

June 2019 V1 11.3128.00.00

© THE BOURGINI COMPANY B.V. ★ WWW.BOURGINI.COM