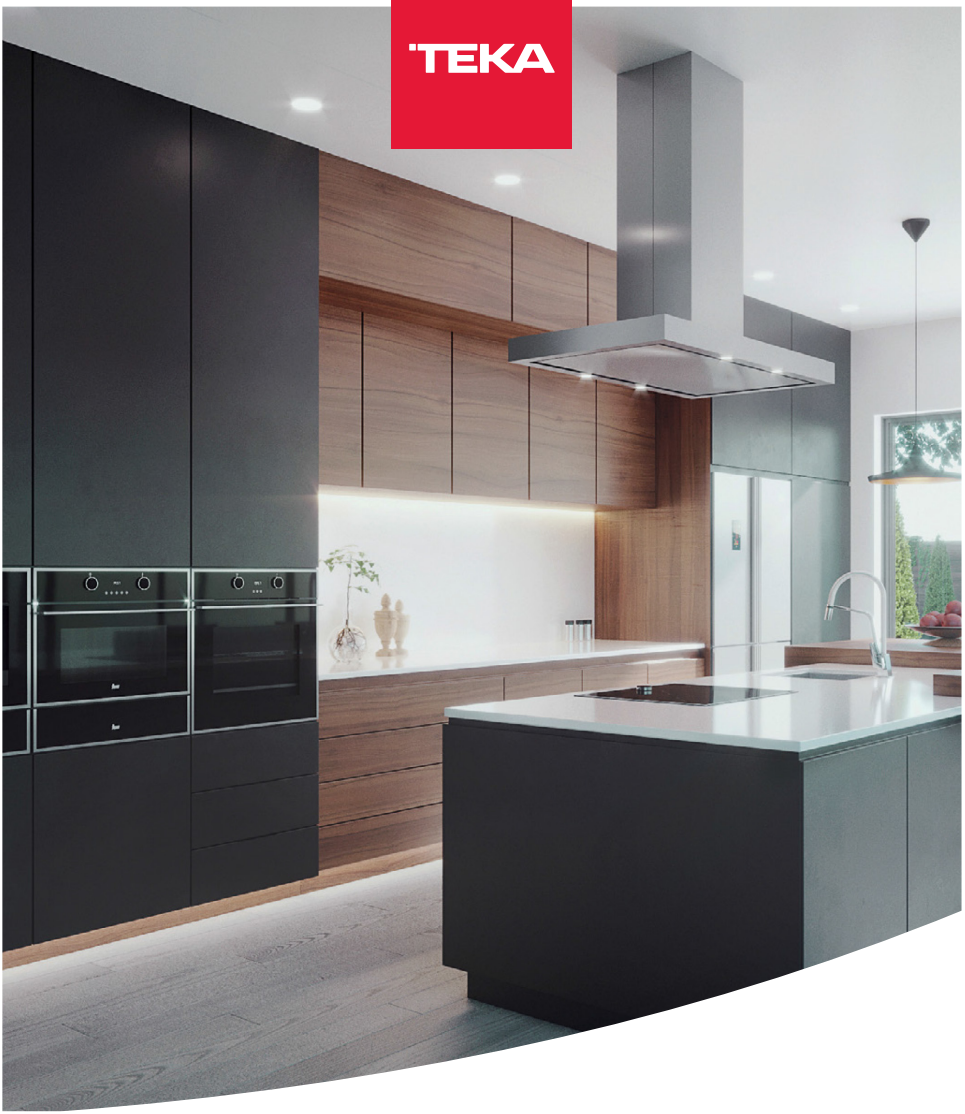


User Manual
EASYSTEAM

ES PT EN FR DE NL
EL РУ HU PL БГ RO
УК CS SK TR

teka.com

Instrucciones manejo funcion cocinado Steam function

Descripción de la función

Esta función le permite añadir vapor durante la cocción. Este tipo de calentamiento está especialmente indicado para asar carnes y hornear pan y pasteles. El ventilador distribuye el calor y el vapor de manera uniforme por todo el interior del horno.

ATENCIÓN

Esta función se debe emplear siempre con el recipiente donde se vierte el agua. Las marcas horizontales en la pared del recipiente indican la cantidad de agua, 200 ml / 300 ml.

STEAM FUNCTION

Cuando se selecciona esta función se puede añadir vapor durante el cocinado. Colocando el recipiente con agua en el suelo de la cavidad del horno, se generará vapor durante el cocinado. De este modo, el alimento adquiere un mejor color, una corteza crujiente y una superficie brillante, quedando tierno y jugoso. Además, permite aumentar la jugosidad al recalentar un plato ya cocinado (regeneración).

ATENCION: Por favor siga atentamente estas instrucciones:

- Durante el funcionamiento del horno el recipiente para el agua alcanza altas temperaturas.
- Retire el recipiente para el agua sólo cuando se haya enfriado el horno.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Sin embargo y dependiendo de la temperatura, puede que el vapor no se vea. Abrir la puerta del horno con precaución. Mantener fuera del alcance de los niños.
- Utilizar únicamente el recipiente para el agua que se suministra con el aparato.

ATENCIÓN

No rellenar nunca el recipiente durante la cocción, sólo con el horno en frío.

- Utilizar el recipiente para agua solo para cocinar con la función Steam.
- Si se van a utilizar otras funciones de cocinado NO se debe emplear este recipiente para el agua.

Para cocinar de forma correcta con la función Steam debe:

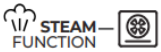
1) Introducir el recipiente en el suelo de la cavidad del horno. Verá que el suelo tiene una forma la cual le ayudará a colocar el recipiente de forma correcta.

ATENCIÓN

Esto sólo debe hacerlo con el horno frío. Si el horno está caliente puede quemarse y dañar el horno.

2) Llenar el recipiente con agua. Se aconseja 300 ml. Para ello podrá ayudarse de las marcas que el recipiente posee en sus paredes.

3) A continuación, introduzca la bandeja o parrilla con el alimento que quiera cocinar. Cierre la puerta del horno.

4) Seleccione la función 

con la ayuda del selector de funciones.

5) Gire el mando selector de temperaturas para obtener la temperatura de su cocinado. En la escala de temperaturas verá indicados unos símbolos

como ayuda para elegir la temperatura más adecuada.

6) Inmediatamente el horno empezará a calentar y pasados unos minutos se generará vapor en el interior.

Le indicamos debajo una tabla orientativa de cocinados adecuados para esta función donde podrá consultar, la temperatura y tiempo de cocinado para cada alimento.

Pasta / pan

Alimento	Cantidad de agua (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Tiempo precalentamiento (time)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Pan (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Alimentos en general

Alimento	Cantidad de agua (ml)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Tiempo precalentamiento (time)
Carne cerdo	300	150-160	180	NO
Verduras (500 g)	300	180	15-20	NO
Rostbeef (800 g)	300	175	35	NO
Pollo (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasaña	300	185-200	45	NO
Pescado (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regeneración alimentos	300	130-140	15	5 min

La regeneración de alimentos le permite calentar platos preparados de forma óptima, recuperando todo el sabor de como si estuvieran recién cocinados.

IMPORTANTE

Por favor NO abra la puerta del horno durante el cocinado, de hacerlo perderá el vapor generado y su cocinado se realizará en peores condiciones.

Sólo puede abrir la puerta en aquellos cocinados donde en la tabla anterior se le indique que debe hacer un precalentamiento previo del horno.

Para finalizar el proceso de cocinado:

1) Apague el horno girando el mando selector de funciones a la posición 0.

2) Sólo cuando se haya enfriado el horno, podrá extraer el recipiente para el agua.

3) Limpie el recipiente con un paño suave, jabón y agua.

4) Si hubiera manchas difíciles de cal, limpiar el recipiente con un paño y vinagre. Lavar después con jabón y secar con un paño.

IMPORTANTE

Si el recipiente para el agua posee manchas de cal y no las limpia, en siguientes cocinados con vapor, estas manchas se harán más grandes y persistentes, por lo que será cada más difícil de limpiar.

Instruções de funcionamento para função de cozedura e função de Vapor

Descrição da função

Esta função permite adicionar vapor durante a cozedura. Este tipo de aquecimento é particularmente adequado para assar carnes e assar pão e bolos. A ventoinha distribui o calor e o vapor uniformemente por todo o forno.

ATENÇÃO

Esta função deve sempre ser usada com o recipiente no qual a água é vertida. As marcações horizontais na parede do recipiente indicam a quantidade de água como 200 ml/300 ml.

FUNÇÃO DE VAPOR

Quando esta função é selecionada, o vapor pode ser adicionado durante a cozedura. Ao colocar o recipiente de água no fundo da cavidade do forno, será gerado vapor durante a cozedura. Isto confere aos alimentos uma cor melhor, uma crosta crocante e uma superfície brilhante, tornando-os tenros e suculentos. Adicionalmente, permite aumentar a suculência ao reaquecer um prato já cozinhado (regeneração).

AVISO: Por favor, siga atentamente estas instruções:

- Durante o funcionamento do forno, o recipiente de água atinge altas temperaturas.
- Remova o recipiente de água somente quando o forno arrefecer.
- O vapor quente pode escapar quando a porta do aparelho é aberta. No entanto, dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Abra a porta do forno com cuidado. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Utilize apenas o recipiente de água fornecido com o aparelho.

ATENÇÃO

Nunca encha o recipiente durante a cozedura, só encha quando o forno estiver frio.

- Use o recipiente de água apenas para cozinhar com a função Vapor.
- Se outras funções de cozimento forem usadas, este recipiente NÃO deve ser usado para água.

Para cozinhar corretamente com a função Vapor, deve:

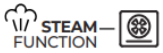
1) Colocar o recipiente na base da cavidade do forno. Poderá verificar que a base tem uma forma que o ajudará a colocar o recipiente corretamente.

ATENÇÃO

Esta ação só deve ser efetuada quando o forno estiver frio. Se o forno estiver quente, ele pode queimar e ficar danificado.

2) Encha o recipiente com água. Recomendamos 300 ml. Esta ação pode ser efetuada com a ajuda das marcações nas paredes do recipiente.

3) Depois, insira a bandeja ou grelha com a comida que pretende cozinhar. Feche a porta do forno.

4) Selecione a 

função com a ajuda do seletor de função.

5) Rode o seletor de controlo de temperatura para obter a temperatura adequada para a sua cozedura. Na escala de temperatura, poderá ver os símbolos

para o ajudar a escolher a temperatura mais adequada.

6) O forno começará a aquecer imediatamente e, após alguns minutos, será gerado vapor no seu interior.

Abaixo, poderá encontrar uma tabela indicativa de métodos de cozedura adequados para esta função, onde poderá consultar a temperatura e o tempo de cozedura de cada alimento.

Massa / pão

Alimento	Quantidade de água (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Tempo de preaquecimento (tempo)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Pão (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Alimentos no geral

Alimento	Quantidade de água (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Tempo de preaquecimento (tempo)
Carne de porco	300	150-160	180	NO
Vegetais (500 g)	300	180	15-20	NO
Rosbife (800 g)	300	175	35	NO
Frango (1.5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasanha	300	185-200	45	NO
Peixe (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regeneração de alimentos	300	130-140	15	5 min

A regeneração de alimentos permite aquecer de forma ideal refeições prontas, recuperando todo o sabor, como se tivessem sido cozinhadas na hora.

IMPORTANTE

NÃO abra a porta do forno durante a cozedura, caso contrário perderá o vapor gerado e a sua experiência de cozedura será prejudicada.

Só é possível abrir a porta para operações de cozedura onde a tabela acima indica que o forno deve ser pré-aquecido.

Para finalizar o processo de cozedura:

1) Desligue o forno, rodando o seletor de controlo de função para a posição 0.

2) Remova o recipiente de água somente quando o forno arrefeceu.

3) Limpe o recipiente com um pano macio, sabão e água.

4) Se houver manchas persistentes de calcário, limpe o recipiente com um pano e vinagre. Depois, lave com sabão e seque com um pano.

IMPORTANTE

Se o recipiente de água apresentar manchas de calcário e não for limpo, estas manchas tornar-se-ão maiores e mais persistentes durante a cozedura a vapor subsequente, tornando-o cada vez mais difícil de limpar.

Operating instructions cooking function Steam function

Description of the function

This function allows you to add steam during cooking. This type of heating is particularly suitable for roasting meats and baking bread and cakes. The fan distributes the heat and steam evenly throughout the oven.

WARNING

This function must always be used with the container in which water is poured. The horizontal markings on the wall of the container indicate the amount of water as 200 ml / 300 ml.

STEAM FUNCTION

When this function is selected, steam can be added during cooking. By placing the water container on the floor of the oven cavity, steam will be generated during cooking. This gives the food a better colour, a crispy crust and a shiny surface, making it tender and juicy. In addition, it allows to increase the juiciness when reheating an already cooked dish (regeneration).

WARNING: Please follow these instructions carefully:

- During operation of the oven, the water container reaches high temperatures.
- Remove the water container only when the oven has cooled down.
- Hot steam may escape when the appliance door is opened. However, depending on the temperature, the vapour may not be visible. Open the oven appliance door with caution. Keep out of the reach of children.
- Only use the water container supplied with the appliance.

WARNING

Never fill the container during baking, only fill it when the oven is cold.

- Use the water container only for cooking with the Steam function.
- If other cooking functions are to be used, this container must NOT be used for water.

To cook properly with the Steam function you must:

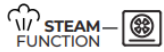
1) Place the container on the base of the oven cavity. You will see that the base has a shape which will help you to place the container correctly.

WARNING

This should only be done when the oven is cold. If the oven is hot, it may burn and get damaged.

2) Fill the container with water. We recommend 300 ml. This can be done with the help of the markings on the walls of the container.

3) Then insert the tray or grill with the food you want to cook. Close the oven door.

4) Select the 

function with the help of the function selector.

5) Turn the temperature control dial to obtain the suitable temperature for your cooking. In the temperature scale you will see symbols

to help you choose the most suitable temperature.

6) The oven will immediately start to heat up and after a few minutes steam will be generated inside.

Below you will find an indicative table of suitable cooking methods for this function, where you can consult the temperature and cooking time for each food.

Pasta / bread

Food	Amount of water (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Preheating time (time)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Bread (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Food in general

Food	Amount of water (ml)	Temperature (°C)	Time (min)	Preheating time (time)
Pork meat	300	150-160	180	NO
Vegetables (500 g)	300	180	15-20	NO
Roast beef (800 g)	300	175	35	NO
Chicken (1.5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagne	300	185-200	45	NO
Fish (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Food regeneration	300	130-140	15	5 min

Food regeneration allows you to heat ready meals in an optimal way, recovering all the flavour as if they were freshly cooked.

IMPORTANT

Please DO NOT open the oven door during cooking, otherwise you will lose the steam generated and your cooking experience will be impaired.

You can only open the door for cooking operations where the above table indicates that the oven must be preheated beforehand.

To finalise the cooking process:

1) Turn the oven off by turning the function control dial to the 0 position.

2) You remove the water container only when the oven has cooled down.

3) Clean the container with a soft cloth, soap and water.

4) If there are stubborn limescale stains, clean the container with a cloth and vinegar. Then wash with soap and dry with a cloth.

IMPORTANT

If the water container has limescale stains and is not cleaned, these stains will become larger and more persistent during subsequent steam cooking, making it more and more difficult to clean.

Mode d'emploi fonction cuisson fonction Vapeur

Description de la fonction

Cette fonction permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson. Ce type de chauffage est particulièrement adapté au rôtissage des viandes et à la cuisson du pain et des gâteaux. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur et la vapeur dans tout le four.

MISE EN GARDE

Cette fonction doit toujours être utilisée avec le récipient dans lequel l'eau est versée. Les marques horizontales sur la paroi du récipient indiquent que la quantité d'eau est de 200 ml ou 300 ml.

FONCTION VAPEUR

Lorsque cette fonction est sélectionnée, il est possible d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson. En plaçant le récipient d'eau sur la sole de la cavité du four, de la vapeur sera générée pendant la cuisson. Cela donne aux aliments une meilleure couleur, une croûte croustillante et une surface brillante, ce qui les rend tendres et juteux. En outre, cela permet aux aliments d'être plus juteux lors du réchauffage d'un plat déjà cuit (régénération).

AVERTISSEMENT: Veuillez suivre attentivement ces instructions:

- Pendant que le four est en marche, le réservoir d'eau atteint des températures élevées.
- Ne retirez le récipient d'eau que lorsque le four a refroidi.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lorsque la porte est ouverte. Toutefois, selon la température, la vapeur peut ne pas être visible. Ouvrez la porte du four avec précaution. Tenir hors de portée des enfants.
- N'utilisez que le récipient d'eau fourni avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne remplissez jamais le récipient pendant la cuisson, mais uniquement lorsque le four est froid.

- Utilisez le récipient d'eau uniquement pour la cuisson avec la fonction Vapeur.
- Si d'autres fonctions de cuisson sont utilisées, ce récipient ne doit PAS être utilisé pour l'eau.

Pour cuisiner correctement avec la fonction Vapeur, vous devez:

1) Placer le récipient sur la base de la cavité du four. Vous verrez que la base a une forme qui vous aidera à placer correctement le récipient.

MISE EN GARDE

Cette opération ne doit être effectuée que lorsque le four est froid. Si le four est chaud, le récipient risque de brûler et d'être endommagé.

2) Remplir le récipient d'eau. Nous recommandons d'y verser 300 ml. Ceci peut être fait à l'aide des marques sur les parois du récipient.

3) Insérer ensuite le plateau ou la grille contenant les aliments à cuire. Fermer la porte du four.

4) Sélectionner la fonction

à l'aide du sélecteur de fonction.

5) Tourner le cadran de contrôle de la température pour obtenir la température appropriée à la cuisson. Sur l'échelle de température, vous verrez des symboles

pour vous aider à choisir la plus appropriée.

6) Le four commence immédiatement à chauffer et, après quelques minutes, de la vapeur se forme à l'intérieur.

Vous trouverez ci-dessous un tableau indicatif des modes de cuisson adaptés à cette fonction, où vous pourrez consulter la température et le temps de cuisson pour chaque aliment.

Pâtes / pain

Nourriture	Quantité d'eau (ml)	Température (°C)	Temps (min)	Durée de préchauffage (temps)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Pain (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Aliments en général

Nourriture	Quantité d'eau (ml)	Température (°C)	Temps (min)	Durée de préchauffage (temps)
Viande de porc	300	150-160	180	NON
Légumes (500 g)	300	180	15-20	NON
Bœuf rôti (800 g)	300	175	35	NON
Poulet (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagnes	300	185-200	45	NON
Poisson (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Régénération des aliments	300	130-140	15	5 min

La régénération des aliments permet de réchauffer les plats préparés de manière optimale, en leur restituant toute leur saveur comme s'ils venaient d'être cuisinés.

IMPORTANT

N'ouvrez PAS la porte du four pendant la cuisson, sinon vous perdrez la vapeur générée et cela nuira à votre expérience de cuisson.

Vous ne pouvez ouvrir la porte que pour les opérations de cuisson pour lesquelles le tableau ci-dessus indique que le four doit être préchauffé au préalable.

Pour finaliser le processus de cuisson:

1) Éteignez le four en tournant le cadran de contrôle des fonctions sur la position 0.

2) Vous ne retirez le récipient d'eau que lorsque le four a refroidi.

3) Nettoyez le récipient avec un chiffon doux, de l'eau et du savon.

4) En cas de taches de calcaire tenaces, nettoyez le récipient à l'aide d'un chiffon et de vinaigre. Lavez ensuite avec du savon et essuyez à l'aide d'un chiffon.

IMPORTANT

Si le récipient d'eau présente des taches de calcaire et n'est pas nettoyé, ces taches deviendront plus importantes et plus persistantes lors des cuissons à la vapeur suivantes, ce qui rendra le nettoyage de plus en plus difficile.

Betriebsanleitung kochfunktion dampffunktion

Beschreibung der Funktion

Mit dieser Funktion können Sie während des Kochens Dampf hinzufügen. Diese Art der Beheizung ist besonders geeignet zum Braten von Fleisch und zum Backen von Brot und Kuchen. Der Ventilator verteilt die Hitze und den Dampf gleichmäßig im gesamten Backofen.

ACHTUNG

Diese Funktion muss immer mit dem Behälter verwendet werden, in den das Wasser gegossen wird. Die horizontalen Markierungen an der Wand des Behälters geben die Wassermenge als 200 ml/300 ml an.

DAMPFFUNKTION

Wenn diese Funktion ausgewählt ist, kann während des Kochens Dampf zugeführt werden. Wenn Sie den Wasserbehälter auf den Boden des Garraums stellen, wird während des Garvorgangs Dampf erzeugt. Dadurch erhält das Essen eine bessere Farbe, eine knusprige Kruste und eine glänzende Oberfläche, wodurch es zart und saftig wird. Außerdem kann man damit die Saftigkeit erhöhen, wenn man ein bereits gekochtes Gericht wieder aufwärmt (Aufwärmen).

WARNUNG: Bitte befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig:

- Während des Betriebs des Backofens erreicht der Wasserbehälter hohe Temperaturen.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter erst heraus, wenn der Backofen abgekühlt ist.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur ist der Dampf jedoch möglicherweise nicht sichtbar. Öffnen Sie die Tür des Backofen-Geräts mit Vorsicht. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verwenden Sie nur den mit dem Gerät gelieferten Wasserbehälter.

ACHTUNG

Füllen Sie den Behälter niemals während des Backens, sondern erst, wenn der Backofen kalt ist.

- Verwenden Sie den Wasserbehälter nur zum Kochen mit der Dampffunktion.
- Wenn andere Kochfunktionen verwendet werden sollen, darf dieser Behälter NICHT für Wasser verwendet werden.

Um mit der Dampffunktion richtig zu kochen, müssen Sie:

1) Stellen Sie den Behälter auf den Boden des Backraums. Sie werden sehen, dass der Boden eine Form hat, die Ihnen dabei helfen wird, den Behälter richtig zu platzieren.

ACHTUNG

Dies sollte nur geschehen, wenn der Backofen kalt ist. Wenn der Backofen heiß ist, kann er verbrennen und beschädigt werden.

2) Füllen Sie den Behälter mit Wasser. Wir empfehlen 300 ml. Dies kann mit Hilfe der Markierungen an den Wänden des Behälters geschehen.

3) Legen Sie dann das Blech oder den Grill mit den zu kochenden Speisen ein. Schließen Sie die Backofentür.

4) Wählen Sie die STEAM FUNCTION -Funktion mit Hilfe des Funktionswählers.

5) Drehen Sie den Temperaturwahlschalter, um die richtige Temperatur für Ihr Gericht einzustellen. In der Temperaturskala sehen Sie Symbole

, die Ihnen helfen, die am besten geeignete Temperatur zu wählen.

6) Der Backofen heizt sich sofort auf und nach ein paar Minuten bildet sich im Inneren Dampf.

Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit geeigneten Kochmethoden für diese Funktion, in der Sie die Temperatur und die Garzeit für jedes Gericht nachschlagen können.

Pasta / Brot

Nahrungsmittel	Wassermenge (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Vorheizzeit (Zeit)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Brot (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Alimentos en general

Nahrungsmittel	Wassermenge (ml)	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Vorheizzeit (Zeit)
Schweinefleisch	300	150-160	180	NEIN
Gemüse (500 g)	300	180	15-20	NEIN
Roastbeef (800 g)	300	175	35	NEIN
Huhn (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagne	300	185-200	45	NEIN
Fisch (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regeneration von Nahrungsmitteln	300	130-140	15	5 min

Die Regeneration von Nahrungsmitteln ermöglicht es Ihnen, Fertiggerichte optimal zu erhitzen, sodass sie ihr ganzes Aroma zurückerhalten, als ob sie frisch gekocht worden wären.

WICHTIG

Bitte öffnen Sie die Backofentür NICHT während des Kochens, da sonst der erzeugte Dampf verloren geht und Ihr Kocherlebnis beeinträchtigt wird.

Sie können die Tür nur für Kochvorgänge öffnen, bei denen in der obigen Tabelle angegeben ist, dass der Backofen vorher vorgeheizt werden muss.

Um den Kochvorgang (Garvorgang) abzuschließen:

1) Schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktionswahlschalter auf die Position 0 stellen.

2) Entfernen Sie den Wasserbehälter erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

3) Reinigen Sie den Behälter mit einem weichen Tuch, Seife und Wasser.

4) Bei hartnäckigen Kalkflecken können Sie den Behälter mit einem Tuch und Essig reinigen. Waschen Sie ihn dann mit Seife und trocknen Sie ihn mit einem Tuch ab.

WICHTIG

Wenn der Wasserbehälter Kalkflecken aufweist und nicht gereinigt wird, werden diese Flecken beim nachfolgenden Dampfgaren größer und hartnäckiger, sodass die Reinigung immer schwieriger wird.

Igebruiksaanwijzing kookfunctie stoomfunctie

Beschrijving van de functie

Met deze functie kunt u stoom toevoegen tijdens het koken. Dit type verwarming is bijzonder geschikt voor het braden van vlees en het bakken van brood en cake. De ventilator verdeelt de hitte en stoom gelijkmatig door de oven.

LET OP

Deze functie moet altijd worden gebruikt met het reservoir waarin water moet worden gegoten. De horizontale markeringen op de wand van het reservoir geven de hoeveelheid water aan als 200 ml / 300 ml.

STOOMFUNCTIE

Wanneer deze functie is geselecteerd, kan stoom worden toegevoegd tijdens het koken. Door het waterreservoir op de bodem van de oven te plaatsen, wordt er stoom gegenereerd tijdens het koken. Dit geeft het voedsel een betere kleur, een knapperige korst en een glanzend oppervlak, waardoor het mals en sappig wordt. Bovendien kan het de sappigheid verhogen wanneer u een al gaar gerecht opnieuw opwarmt (regeneratie).

WAARSCHUWING: Volg deze instructies zorgvuldig op:

- Tijdens het gebruik van de oven bereikt het waterreservoir hoge temperaturen.
- Verwijder het waterreservoir pas als de oven is afgekoeld.
- Hete stoom kan ontsnappen wanneer de deur van de oven wordt geopend. Afhankelijk van de temperatuur is het echter mogelijk dat de damp niet zichtbaar is. Open de deur vande oven voorzichtig. Buiten bereik van kinderen bewaren.
- Gebruik alleen het waterreservoir dat bij de oven is geleverd.

LET OP

Vul het reservoir nooit tijdens het bakken, maar pas als de oven koud is.

- Gebruik het waterreservoir alleen voor koken met de stoomfunctie.
- Als u andere kookfuncties gebruikt, mag dit reservoir NIET worden gebruikt voor water.

Om goed te kunnen koken met de stoomfunctie moet u:

1) Het reservoir op de bodem van de oven plaatsen. U kunt zien dat de bodem een vorm heeft die u helpt om het reservoir correct te plaatsen.

LET OP

Doe dit alleen als de oven koud is. Als de oven heet is, kan het reservoir verbranden en beschadigd raken.

2) Vul het reservoir met water. We raden 300 ml aan. Doe dit met behulp van de markeringen op de wand van het reservoir.

3) Plaats vervolgens de bakplaat of grill met het voedsel dat u wilt bereiden. Sluit de ovendeur.

4) Selecteer de functie STEAM FUNCTION met behulp van de functiekiezer.

5) Draai aan de temperatuurschakelaar om de geschikte temperatuur voor het koken te verkrijgen. Op de temperatuurschaal ziet u de symbolen REGEN om u te helpen de meest geschikte temperatuur te kiezen.

6) De oven begint onmiddellijk op te warmen en na een paar minuten ontstaat er stoom in de oven.

Hieronder vindt u een indicatieve tabel met geschikte bereidingswijzen voor deze functie, waar u de temperatuur en kooktijd voor elk gerecht kunt raadplegen.

Pasta / brood

Voedsel	Hoeveelheid water (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Voorverwarmingstijd (tijd)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Brood (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Voedsel in het algemeen

Voedsel	Hoeveelheid water (ml)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Voorverwarmingstijd (tijd)
Varkensvlees	300	150-160	180	NEE
Groenten (500 g)	300	180	15-20	NEE
Rosbief (800 g)	300	175	35	NEE
Kip (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagne	300	185-200	45	NEE
Vis (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regeneratie van voedsel	300	130-140	15	5 min

Door middel van voedselregeneratie kunt u kant-en-klaarmaaltijden optimaal opwarmen, waarbij alle smaak terugkomt alsof ze vers zijn bereid.

BELANGRIJK

Open de ovendeur NIET tijdens het koken, anders verliest u de opgewekte stoom en wordt uw kookervaring belemmerd.

U kunt de deur alleen openen voor bereidingen waarbij de bovenstaande tabel aangeeft dat de oven van tevoren moet worden voorverwarmd.

Om het kookproces af te ronden:

1) Schakel de oven uit door de functieschakelaar naar de 0-stand te draaien.

2) Verwijder het waterreservoir pas als de oven is afgekoeld.

3) Reinig het reservoir met een zachte doek, zeep en water.

4) Als er hardnekkige kalkvlekken zijn, maak het reservoir dan schoon met een doek en azijn. Was het daarna met zeep en droog het af met een doek.

BELANGRIJK

Als het waterreservoir kalkvlekken vertoont en niet wordt schoongemaakt, zullen deze vlekken groter en hardnekkiger worden tijdens het daaropvolgende stoomkoken, waardoor het steeds moeilijker wordt om het reservoir schoon te maken.

Οδηγιες λειτουργιας λειτουργια μαγειρεματος λειτουργια ατμου

Περιγραφή της λειτουργίας

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να προσθέτετε ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτός ο τύπος θέρμανσης είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για ψήσιμο κρεάτων και ψήσιμο ψωμιού και κέικ. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα και τον ατμό σε όλο τον φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Αυτή η λειτουργία πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται με το δοχείο στο οποίο προστίθεται νερό. Οι οριζόντιες σημάνσεις στο τοίχωμα του δοχείου υποδεικνύουν την ποσότητα νερού ως 200 ml / 300 ml.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ

Όταν επιλεγεί αυτή η λειτουργία, μπορεί να προστεθεί ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Τοποθετώντας το δοχείο νερού στο δάπεδο της κοιλότητας του φούρνου, θα δημιουργηθεί ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό δίνει στο φαγητό ένα καλύτερο χρώμα, μια τραγανή κρούστα και μια γυαλιστερή επιφάνεια, καθιστώντας το τρυφερό και ζουμερό. Επιπλέον, επιτρέπει την αύξηση του χυμού κατά την αναθέρμανση ενός ήδη μαγειρεμένου πιάτου (αποκατάσταση).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες:

- Κατά τη λειτουργία του φούρνου, το δοχείο νερού φτάνει σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Αφαιρείτε το δοχείο νερού μόνο όταν ο φούρνος έχει κρυώσει.
- Μπορεί να διαφύγει ζεστός ατμός όταν ανοίξει η πόρτα της συσκευής. Ωστόσο, ανάλογα με τη θερμοκρασία, ο ατμός μπορεί να μην είναι ορατός. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής φούρνου με προσοχή. Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το δοχείο νερού που παρέχεται με τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Ποτέ μην γεμίζετε το δοχείο κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γεμίστε το μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

- Χρησιμοποιήστε το δοχείο νερού μόνο για μαγείρεμα με τη λειτουργία ατμού.
- Εάν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν άλλες λειτουργίες μαγειρέματος, αυτό το δοχείο ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιείται για νερό.

Για να μαγειρέψετε σωστά με τη λειτουργία Ατμού πρέπει:

1) Να τοποθετήσετε το δοχείο στη βάση της κοιλότητας του φούρνου. Θα δείτε ότι η βάση έχει σχήμα που θα σας βοηθήσει να τοποθετήσετε σωστά το δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Αυτό πρέπει να γίνεται μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Εάν ο φούρνος είναι ζεστός, μπορεί να καεί και να καταστραφεί.

2) Γεμίστε το δοχείο με νερό. Συνιστούμε 300 ml. Αυτό μπορεί να γίνει με τη βοήθεια των σημάνσεων στα τοιχώματα του δοχείου.

3) Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον δίσκο ή τη σχάρα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

4) Επιλέξτε τη STEAM FUNCTION λειτουργία με τη βοήθεια του επιλογέα λειτουργιών.

5) Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας για να επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία για το μαγείρεμά σας. Στην κλίμακα θερμοκρασίας θα δείτε σύμβολα REGEN που θα σας βοηθήσουν να επιλέξετε την καταλληλότερη θερμοκρασία.

6) Ο φούρνος θα αρχίσει αμέσως να θερμαίνεται και μετά από λίγα λεπτά θα δημιουργηθεί ατμός στο εσωτερικό του.

Παρακάτω θα βρείτε έναν ενδεικτικό πίνακα κατάλληλων μεθόδων μαγειρέματος για αυτή τη λειτουργία, όπου μπορείτε να συμβουλευτείτε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος για κάθε φαγητό.

Ζυμαρικά / ψωμί

Τρόφιμα	Ποσότητα νερού (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος προθέρμανσης (χρόνος)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 λεπτά
Pan (600 g)	300	180-200	35-45	7 λεπτά

Τρόφιμα γενικά

Τρόφιμα	Ποσότητα νερού (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος προθέρμανσης (χρόνος)
Χοιρινό κρέας	300	150-160	180	ΟΧΙ
Λαχανικά (500 γρ.)	300	180	15-20	ΟΧΙ
Μοσχάρι ψητό (800γρ)	300	175	35	ΟΧΙ
Κοτόπουλο (1,5 κιλό)	300	185	50-55	7 λεπτά
Λαζάνια	300	185-200	45	ΟΧΙ
Ψάρια (500 γρ.)	300	150-160	15-20	5 λεπτά
Αποκατάσταση τροφίμων	300	130-140	15	5 λεπτά

Η αποκατάσταση τροφίμων σας επιτρέπει να θερμαίνετε τα έτοιμα γεύματα με τον βέλτιστο τρόπο, ανακτώντας όλη τη γεύση σαν να ήταν φρεσκομαγειρεμένα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

ΜΗΝ ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διαφορετικά θα χάσετε τον ατμό που παράγεται και η εμπειρία μαγειρέματος θα επηρεαστεί αρνητικά.

Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα μόνο για εργασίες μαγειρέματος όπου ο παραπάνω πίνακας υποδεικνύει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί εκ των προτέρων.

Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος:

1) Απενεργοποιήστε το φούρνο περιστρέφοντας τον επιλογέα ελέγχου λειτουργιών στη θέση 0.

2) Αφαιρείτε το δοχείο νερού μόνο όταν ο φούρνος έχει κρυώσει.

3) Καθαρίστε το δοχείο με ένα μαλακό πανί, σαπούνι και νερό.

4) Εάν υπάρχουν επίμονοι λεκέδες από άλατα, καθαρίστε το δοχείο με ένα πανί και ξύδι. Στη συνέχεια πλύνετε με σαπούνι και στεγνώστε με ένα πανί.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Εάν το δοχείο νερού έχει λεκέδες αλάτων και δεν καθαριστεί, αυτοί οι λεκέδες θα γίνουν μεγαλύτεροι και πιο επίμονοι κατά τη διάρκεια του επακόλουθου μαγειρέματος με ατμό, καθιστώντας όλο και πιο δύσκολο τον καθαρισμό.

Инструкция по эксплуатации функция приготовления на пару

Описание функции

При помощи этой функции можно во время приготовления использовать пар. Такой тип нагрева особенно подходит для жарки мяса, приготовления хлеба и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло и пар по всей духовке.

ВНИМАНИЕ

Для этой функции всегда нужно использовать емкость, в которую наливается вода. На стенки емкости нанесены горизонтальные метки, соответствующие объему воды 200 мл / 300 мл.

ФУНКЦИЯ «ПАР»

Выбрав эту функцию, можно во время приготовления использовать пар. Если поставить на дно духового отсека емкость с водой, во время приготовления будет образовываться пар. Благодаря этому блюда обретают лучший цвет, хрустящую корочку и блестящую поверхность, становятся нежными и сочными. Кроме того, таким образом можно сделать более сочными уже готовые блюда при повторном разогреве (регенерация).

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте следующие инструкции:

- Во время эксплуатации духовки вода в емкости нагревается до высокой температуры.
- Прежде чем извлекать емкость с водой, дайте духовке остыть.
- При открывании дверцы из устройства может выходить горячий пар. Однако, в зависимости от температуры, испарения могут быть не видны. При открытии дверцы духовки устройства соблюдайте осторожность. Не подпускайте близко детей.
- Используйте только ту емкость для воды, которая поставляется в комплекте с устройством.

ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не наполняйте емкость во время приготовления — только когда духовка холодная.

- Пользуйтесь емкостью для воды только при приготовлении еды на пару.
- При других функциях приготовления эта емкость НЕ должна использоваться.

Для правильного приготовления с помощью функции «Пар» необходимо:

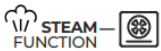
1) Установите емкость на дно духового отсека. На дне есть форма, предназначенная для правильного размещения емкости.

ВНИМАНИЕ

Это нужно делать только при холодной духовке. Если духовка горячая, это может привести к ожогам и повреждениям.

2) Наполните емкость водой. Рекомендуемый объем — 300 мл. Его можно определить по меткам на стенках емкости.

3) Далее, вставьте поддон или решетку с едой, которую будете готовить. Закройте дверцу духовки.

4) Выберите функцию 

с помощью переключателя функций.

5) Выберите нужную для приготовления температуру с помощью шкалы регулирования температуры. Для облегчения выбора нужной температуры на шкале регулирования температуры есть символы

.

6) Духовка сразу начнет нагреваться, и несколько минут спустя внутри будет образовываться пар.

Ниже приведена ориентировочная таблица подходящих для этой функции способов приготовления, в которой указаны температура и время приготовления для каждого вида еды.

Паста / хлеб

Продукт	Объем воды (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Время предварительного нагрева (время)
Хлеб фокачча	300	180-190	30-40	7 мин
Хлеб (600 г)	300	180-200	35-45	7 мин

Еда в целом

Продукт	Объем воды (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Время предварительного нагрева (время)
Свинина	300	150-160	180	НЕТ
Овощи (500 г)	300	180	15-20	НЕТ
Ростбиф (800 г)	300	175	35	НЕТ
Курица (1,5 кг)	300	185	50-55	7 мин
Лазанья	300	185-200	45	НЕТ
Рыба (500 г)	300	150-160	15-20	5 мин
Регенерация еды	300	130-140	15	5 мин

При помощи регенерации можно оптимально разогревать готовые блюда, сохраняя их вкус, как у свежеприготовленных.

ВАЖНО

НЕ открывайте дверцу духовки во время приготовления, иначе будет утрачен образовавшийся пар и снизится качество.

Открывать дверцу в процессе приготовления можно только в тех случаях, когда в приведенной выше таблице указано, что духовку необходимо предварительно разогреть.

Для завершения процесса приготовления:

1) Выключите духовку, повернув шкалу выбора функций в положение 0.

2) Прежде чем извлекать емкость с водой, дайте духовке остыть.

3) Очистите емкость при помощи мягкой ткани, мыла и воды.

4) Если на емкости образовались стойкие пятна от накипи, протрите ее тканью с уксусом. Затем вымойте с мылом и вытрите тканью насухо.

ВАЖНО

Если емкость для воды имеет пятна накипи и не очищается, эти пятна будут становиться все больше и больше при последующем приготовлении на пару, что усложнит процесс очистки.

Használati utasítás főzőfunkció gőzfunkcióval

A funkció leírása

Ez a funkció lehetővé teszi a gőz hozzáadását a főzés során. Ez a melegítési mód különösen alkalmas húsok sütésére, valamint kenyér és sütemények sütésére. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt és a gőzt a sütőben.

FIGYELEM

Ezt a funkciót mindig azzal a tartállyal együtt kell használni, amelybe a vizet töltik. A tartály falán lévő vízszintes jelölések 200 ml / 300 ml vízmennyiséget jeleznek.

GŐZ FUNKCIÓ

Ha ez a funkció be van kapcsolva, a főzés során gőz adható hozzá. Ha a víztartályt a sütőtér padlójára helyezi, a sütés során gőz keletkezik. Ezáltal az étel jobb színt, ropogós kérget és fényes felületet kap, valamint zsenge és szaftos lesz. Ezenkívül lehetővé teszi a szaftosság növelését a már főtt ételek újramelegítésekor (regenerálás).

FIGYELEM: Kérjük, gondosan kövesse ezeket az utasításokat:

- A sütő működése során a víztartály magas hőmérsékletet ér el.
- Csak akkor vegye ki a víztartályt, ha a sütő kihűlt.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat. A hőmérséklettől függően azonban előfordulhat, hogy a gőz nem látható. Óvatosan nyissa ki a sütőkészülék ajtaját. Gyermekek elől elzárva tartandó.
- Csak a készülékhez mellékelt víztartályt használja.

FIGYELEM

Soha ne töltse meg az edényt sütés közben, csak akkor töltse meg, amikor a sütő hideg.

- A víztartályt csak a Gőz funkcióval történő főzéshez használja.
- Ha más főzési funkciókat kíván használni, ezt a tartályt NEM szabad víznek használni.

A gőz funkcióval való megfelelő főzéshez a következőket kell tennie:

1) Helyezze az edényt a sütőtér aljára. Látni fogja, hogy az alapnak van egy alakja, amely segít a tartály helyes elhelyezésében.

FIGYELEM

Ezt csak akkor szabad elvégezni, ha a sütő hideg. Ha a sütő forró, megéghet és megsérülhet.

2) Töltse meg a tartályt vízzel. 300 ml-t ajánlunk. Ezt a tartály falán lévő jelölések segítségével lehet megtenni.

3) Ezután helyezze be a tálcát vagy a grillt a sütni kívánt étellel. Csukja be a sütő ajtaját.

4) Válassza ki a

funkciót a funkcióválasztó segítségével.

5) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a főzéshez megfelelő hőmérséklet eléréséhez. A hőmérsékleti skálán a

oldalon szimbólumokat láthat, amelyek segítenek kiválasztani a legmegfelelőbb hőmérsékletet.

6) A sütő azonnal melegedni kezd, és néhány perc múlva gőz keletkezik benne.

Az alábbiakban talál egy tájékoztató jellegű táblázatot a funkcióhoz megfelelő főzési módokról, ahol az egyes ételek hőmérsékletét és főzési idejét is megtekintheti.

Tészta / kenyér

Étel	Víz mennyisége (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Előmelegítési idő (idő)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 perc
Kenyér (600 g)	300	180-200	35-45	7 perc

Élelmiszerek általában

Étel	Víz mennyisége (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Előmelegítési idő (idő)
Sertéshús	300	150-160	180	NEM
Zöldség (500 g)	300	180	15-20	NEM
Marhasült (800 g)	300	175	35	NEM
Csirke (1,5 kg)	300	185	50-55	7 perc
Lasagne	300	185-200	45	NEM
Hal (500 g)	300	150-160	15-20	5 perc
Ételregenerálás	300	130-140	15	5 perc

Az ételregenerálás lehetővé teszi, hogy a készételeket optimális módon melegítse fel, visszanyerve minden ízét, mintha frissen főzték volna.

FONTOS!

Kérjük, NE nyissa ki a sütő ajtaját sütés közben, különben a keletkező gőz elveszik, és a főzés élménye romlik.

Csak olyan sütési műveletekhez nyithatja ki az ajtót, amelyeknél a fenti táblázat szerint a sütőt előzetesen elő kell melegíteni.

A főzési folyamat befejezéséhez:

1) Kapcsolja ki a sütőt a funkcióvezérlő tárcsát a 0 állásba fordítva.

2) Csak akkor vegye ki a víztartályt, ha a sütő kihűlt.

3) Tisztítsa meg a tartályt puha ruhával, szappannal és vízzel.

4) Ha makacs vízkőfoltok vannak, tisztítsa meg a tartályt egy ruhával és ecettel. Ezután mossa le szappannal és szárítsa meg egy ruhával.

FONTOS!

Ha a víztartályon vízkőfoltok vannak, és nem tisztítják meg, ezek a foltok a későbbi gőzfőzés során nagyobbak és tartósabbak lesznek, így egyre nehezebb lesz a tisztítás.

Instrukcja obsługi dla funkcji pary w trakcie gotowania

Opis funkcji

Funkcja ta umożliwia dodawanie pary podczas gotowania. Ten sposób gotowania jest szczególnie odpowiedni do pieczenia mięs oraz chleba i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło i parę równomiernie w całym piekarniku.

OSTRZEŻENIE

Funkcja ta musi być zawsze używana z pojemnikiem, do którego nalewana jest woda. Poziome oznaczenia na ściance pojemnika wskazują ilość wody jako 200/300 ml.

FUNKCJA PARY

Po wybraniu tej funkcji można dodawać parę w trakcie gotowania. Umieszczenie pojemnika z wodą na dnie komory piekarnika spowoduje wytwarzanie pary w trakcie gotowania. Dzięki gotowaniu na parze potrawy mają lepszy kolor, chrupiącą skórkę i błyszczącą powierzchnię, co sprawia, że są delikatne i soczyste. Ponadto rozwiązanie to pozwala zwiększyć soczystość podczas odgrzewania już ugotowanego dania (regeneracja).

OSTRZEŻENIE: Należy dokładnie przestrzegać poniższych instrukcji:

- Podczas pracy piekarnika pojemnik na wodę osiąga wysokie temperatury.
- Pojemnik na wodę należy wyjąć dopiero po jego ostygnięciu.
- Po otwarciu drzwiczek z urządzenia może wydostawać się gorąca para. Jednakże, w zależności od temperatury, para może nie być widoczna. Ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Używać wyłącznie pojemnika na wodę dostarczonego wraz z urządzeniem.

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie napełniać pojemnika w trakcie pieczenia. Napełniać go tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

- Pojemnika na wodę używać wyłącznie do gotowania z użyciem funkcji pary.
- NIE WOLNO używać tego pojemnika na wodę, jeśli mają być używane inne funkcje gotowania.

Aby prawidłowo gotować z użyciem funkcji pary należy:

1) Umieścić pojemnik na podstawie komory piekarnika. Podstawa ma kształt, który pomaga prawidłowo umieścić pojemnik.

OSTRZEŻENIE

Czynność tę wykonywać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Gorący piekarnik stwarza ryzyko spalenia i uszkodzenia pojemnika.

2) Napełnić pojemnik wodą. Zalecana ilość: 300 ml. Pomocne przy napełnianiu są oznaczenia na ściankach pojemnika.

3) Następnie włożyć tacę lub grill z potrawą przeznaczoną do ugotowania. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

4) Wybrać funkcję

za pomocą selektora funkcji.

5) Obrócić pokrętło regulacji temperatury, aby uzyskać temperaturę odpowiednią do gotowania. Na skali temperatury widoczne są symbole

pomocne przy wyborze najbardziej odpowiedniej temperatury.

6) Piekarnik natychmiast zacznie się nagrzewać, a po kilku minutach w jego wnętrzu zacznie wytwarzać się para.

Poniżej znajduje się orientacyjna tabela odpowiednich metod gotowania dla tej funkcji, w której można sprawdzić temperaturę i czas gotowania dla każdej potrawy.

Makaron / chleb

Rodzaj żywności	Ilość wody (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Czas nagrzewania (min)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Pan (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Żywność ogólnie

Rodzaj żywności	Ilość wody (ml)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Czas nagrzewania (min)
Mięso wieprzowe	300	150-160	180	NIE
Warzywa (500 g)	300	180	15-20	NIE
Pieczeń wołowa (800 g)	300	175	35	NIE
Kurczak (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagne	300	185-200	45	NIE
Ryba (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regeneracja żywności	300	130-140	15	5 min

Regeneracja żywności umożliwia podgrzewanie gotowych posiłków w optymalny sposób, aby odzyskały w ten sposób cały smak, jakby były świeżo ugotowane.

WAŻNE

NIE WOLNO otwierać drzwiczek piekarnika w trakcie gotowania, ponieważ spowoduje to utratę wytworzonej pary i pogorszenie jakości gotowania.

Drzwiczki można otwierać tylko w przypadku, gdy zgodnie z powyższą tabelą piekarnik wymaga wcześniejszego nagrzania.

Aby zakończyć proces gotowania należy:

1) Wyłączyć piekarnik, obracając pokrętło sterowania funkcjami do położenia 0.

2) Wyjąć pojemnik na wodę, ale dopiero po jego ostygnięciu.

3) Wyczyścić pojemnik mydłem i wodą za pomocą miękkiej szmatki.

4) W przypadku uporczywych plam z kamienia do czyszczenia pojemnika użyć octu i szmatki. Następnie umyć mydłem i osuszyć szmatką.

WAŻNE

Nieczyszczone regularnie plamy z kamienia w pojemniku na wodę będą się powiększać i utrwalać z każdym kolejnym gotowaniem na parze, utrudniając jego wyczyszczenie.

Инструкции за работа функция за готвене функция с пара

Описание на функцията

Тази функция ви позволява да добавяте пара по време на готвене. Този тип отопление е особено подходящ за печене на месо и за печене на хляб и сладкиши. Вентилаторът разпределя равномерно топлината и парата в цялата фурна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Тази функция трябва винаги да се използва с контейнера, в който се налива вода. Хоризонталната маркировка върху стената на контейнера показва количеството вода като 200 мл / 300 мл.

ФУНКЦИЯ С ПАРА

Когато е избрана тази функция, по време на готвене може да се добавя пара. Поставянето на съда за вода на пода на кухината на фурната води до образуване на пара по време на готвене. Това придава на храната по-добър цвят, хрупкава коричка и лъскава повърхност, като я прави крехка и сочна. Освен това тя позволява да се увеличи сочността при претопляне на вече приготвено ястие (регенерация).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Моля, следвайте внимателно тези инструкции:

- По време на работа на фурната контейнерът за вода достига високи температури.
- Извадете съда с вода едва когато фурната е изстинала.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. В зависимост от температурата обаче парите може да не се виждат. Отваряйте вратата на фурната с повишено внимание. Да се съхранява на място, недостъпно за деца.
- Използвайте само контейнера за вода, доставен с уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никога не пълнете контейнера по време на печене, а само когато фурната е студена.

- Използвайте контейнера за вода само за готвене с функцията Пара.
- Ако ще се използват други функции за готвене, този съд НЕ трябва да се използва за вода.

За да готвите правилно с функцията Пара, трябва да:

1) Поставите контейнера върху дъното на кухината на фурната. Ще видите, че основата има форма, която ще ви помогне да поставите контейнера правилно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Това трябва да се прави само когато фурната е студена. Ако фурната е гореща, тя може да изгори и да се повреди.

2) Напълнете съда с вода. Препоръчваме 300 мл. Това може да се направи с помощта на маркировката върху стените на контейнера.

3) След това поставете тавата или скарата с храната, която искате да приготвите. Затворете вратата на фурната.

4) Изберете функцията STEAM FUNCTION с помощта на селектора за функции.

5) Завъртете копчето за регулиране на температурата, за да достигнете подходящата температура за готвене. В температурната скала ще видите символите REGEN които ще ви помогнат да изберете най-подходящата температура.

6) Фурната веднага ще започне да се нагрява и след няколко минути в нея ще се образува пара.

По-долу ще намерите примерна таблица на подходящите методи за готвене за тази функция, в която можете да посочите температурата и времето за готвене за всяка храна.

Паста / хляб

Храна	Количество вода (мл)	Температура (°C)	Време (мин.)	Време за предварително загряване (време)
Фокача	300	180-190	30-40	7 мин.
Хляб (600 г)	300	180-200	35-45	7 мин.

Храна като цяло

Храна	Количество вода (мл)	Температура (°C)	Време (мин.)	Време за предварително загряване (време)
Свинско месо	300	150-160	180	НЕ
Зеленчуци (500 г)	300	180	15-20	НЕ
Печено говеждо месо (800 г)	300	175	35	НЕ
Пилешко месо (1,5 кг)	300	185	50-55	7 мин.
Лазаня	300	185-200	45	НЕ
Риба (500 г)	300	150-160	15-20	5 мин.
Регенериране на храната	300	130-140	15	5 мин.

Регенерирането на храната ви позволява да затопляте готовите ястия по оптимален начин, възвръщайки целия им вкус, сякаш са прясно приготвени.

ВАЖНО

Моля, НЕ отваряйте вратичката на фурната по време на готвене, в противен случай ще загубите образуваната пара и готвенето ви ще бъде нарушено.

Можете да отворите вратата само за готварски операции, при които горната таблица показва, че фурната трябва да бъде предварително загрята.

За да завършите процеса на готвене:

1) Изключете фурната, като завъртите диска за управление на функциите в положение 0.

2) Изваждате съда с вода едва когато фурната е изстинала.

3) Почистете контейнера с мека кърпа, сапун и вода.

4) Ако има упорити петна от котлен камък, почистете съда с кърпа и оцет. След това измийте със сапун и подсушете с кърпа.

ВАЖНО

Ако контейнерът за вода има петна от котлен камък и не бъде почистен, тези петна ще станат по-големи и по-трайни при последващо готвене на пара, което ще направи почистването му все по-трудно.

Instrucțiuni de utilizare funcție de gătit cu aburi

Descrierea funcției

Această funcție vă permite să adăugați aburi în timpul gătitului. Acest tip de încălzire este deosebit de potrivit pentru prăjirea cărnii și pentru coacerea pâinii și a prăjiturilor. Ventilatorul distribuie căldura și aburul în mod uniform în tot cuptorul.

AVERTISMENT

Această funcție trebuie să fie utilizată întotdeauna cu recipientul în care se toarnă apa. Marcajele orizontale de pe peretele recipientului indică cantitatea de apă ca fiind 200 ml / 300 ml.

FUNCȚIA ABURI

Atunci când este selectată această funcție, se pot adăuga aburi în timpul gătitului. Prin plasarea recipientului cu apă pe podeaua cavității cuptorului, se vor genera aburi în timpul gătitului. Acest lucru conferă mâncării o culoare mai bună, o crustă crocantă și o suprafață strălucitoare, făcând-o fragedă și suculentă. În plus, permite creșterea suculenței la reîncălzirea unui fel de mâncare deja gătit (regenerare).

AVERTISMENT: Vă rugăm să urmați cu atenție aceste instrucțiuni:

- În timpul funcționării cuptorului, recipientul cu apă atinge temperaturi ridicate.
- Scoateți recipientul cu apă numai când cuptorul s-a răcit.
- Este posibil ca aburii fierbinți să iasă atunci când se deschide ușa aparatului. Cu toate acestea, în funcție de temperatură, este posibil ca vaporii să nu fie vizibili. Deschideți ușaaparatului de gătit cu prudență. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Utilizați numai recipientul de apă furnizat cu aparatul.

AVERTISMENT

Nu umpleți niciodată recipientul în timpul coacerii, umpleți-l doar când cuptorul este rece.

- Folosiți recipientul de apă numai pentru a găti cu funcția Steam [Abur].
- Dacă urmează să se utilizeze alte funcții de gătit, acest recipient NU trebuie să fie utilizat pentru apă.

Pentru a găti în mod corespunzător cu funcția Steam, trebuie:

1) Așezați recipientul pe baza cavității cuptorului. Veți vedea că baza are o formă care vă va ajuta să plasați corect recipientul.

AVERTISMENT

Acest lucru trebuie făcut numai când cuptorul este rece. Dacă cuptorul este fierbinte, se poate arde și se poate deteriora.

2) Umpleți recipientul cu apă. Recomandăm 300 ml. Acest lucru se poate face cu ajutorul marcajelor de pe pereții containerului.

3) Apoi introduceți tava sau grătarul cu alimentele pe care doriți să le gătiți. Închideți ușa cuptorului.

4) Selectați funcția STEAM FUNCTION cu ajutorul selectorului de funcții.

5) Rotiți selectorul de control al temperaturii pentru a obține temperatura potrivită pentru gătitul dumneavoastră. Pe scara de temperatură veți vedea simboluri REGEN pentru a vă ajuta să alegeți cea mai potrivită temperatură.

6) Cuptorul va începe imediat să se încălzească și, după câteva minute, în interior se vor produce aburi.

Mai jos găsiți un tabel orientativ cu metodele de gătit adecvate pentru această funcție, în care puteți consulta temperatura și timpul de gătire pentru fiecare aliment.

Paste / pâine

Alimente	Cantitatea de apă (ml)	Temperatura (°C)	Timp (min)	Timp de preîncălzire (timp)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Pan (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Alimente în general

Alimente	Cantitatea de apă (ml)	Temperatura (°C)	Timp (min)	Timp de preîncălzire (timp)
Carne de porc	300	150-160	180	NU
Legume (500 g)	300	180	15-20	NU
Friptură de vită (800 g)	300	175	35	NU
Pui (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagna	300	185-200	45	NU
Pește (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regenerarea alimentelor	300	130-140	15	5 min

Regenerarea alimentelor vă permite să încălziți mâncărurile gata preparate într-un mod optim, recuperând toată aroma ca și cum ar fi fost proaspăt gătite.

IMPORTANT

Vă rugăm să NU deschideți ușa cuptorului în timpul gătitului, altfel veți pierde aburii generați și experiența dvs. de gătit va fi afectată.

Puteți deschide ușa numai pentru operațiunile de gătit în cazul în care tabelul de mai sus indică faptul că cuptorul trebuie preîncălzit în prealabil.

Pentru a finaliza procesul de gătire:

1) Opriți cuptorul prin rotirea selectorului de control al funcțiilor în poziția 0.

2) Scoateți recipientul cu apă numai când cuptorul s-a răcit.

3) Curățați recipientul cu o cârpă moale, apă și săpun.

4) În cazul în care există pete persistente de calcar, curățați recipientul cu o cârpă și oțet. Apoi se spală cu săpun și se usucă cu o cârpă.

IMPORTANT

Dacă recipientul de apă are pete de calcar și nu este curățat, aceste pete vor deveni mai mari și mai persistente în timpul gătitului cu aburi ulterior, ceea ce va face din ce în ce mai dificilă curățarea acestuia.

Інструкція з експлуатації функція приготування на парі

Опис функції

За допомогою цієї функції можна під час приготування використовувати пару. Такий тип нагрівання особливо підходить для смаження м'яса, випікання хліба, тортів і тістечок. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло і пару по всій духовці.

УВАГА!

При цій функції має завжди використовуватися ємність, наповнена водою. На стінки ємності нанесені позначки, що відповідають об'єму води 200 мл / 300 мл.

ФУНКЦІЯ ПАРИ

Коли ця функція вибрана, можна під час приготування використовувати пару. Якщо розмістити на дні духового відсіку ємність з водою, під час приготування утворюватиметься пара. Завдяки цьому їжа набуває ліпшого кольору, хрусткої скоринки та блискучої поверхні, стає ніжнішою та соковитішою. Крім того, в такий спосіб можна збільшити соковитість уже готової страви при повторному її розігріві (регенерація).

УВАГА!: Дотримуйтеся наступних указівок:

- Під час експлуатації духовки вода в ємності нагрівається до високої температури.
- Ємність для води можна виймати тільки тоді, коли духовка охолоне.
- При відкриванні дверцят з приладу може виходити гаряча пара. Однак, в залежності від температури, пара може бути невидимою. Відкриваючи дверцята духовки приладу, будьте обережні. Не підпускайте близько дітей.
- Використовуйте тільки ту ємність для води, яка постачається разом із приладом.

УВАГА!

В жодному разі не наповнюйте ємність під час приготування — лише тоді, коли духовка холодна.

- Використовуйте ємність із водою тільки з функцією пари.
- З іншими функціями приготування ємність із водою використовуватися НЕ повинна.

Для правильного приготування на парі необхідно:

1) Помістити ємність на дно духового відсіку. На дні є форма, призначена для полегшення правильного розміщення ємності.

УВАГА!

Це слід робити лише тоді, коли духовка холодна. Якщо духовка гаряча, це може спричинити опіки та пошкодження.

2) Наповніть ємність водою. Рекомендований об'єм — 300 мл. Його можна визначити за допомогою позначок, нанесених на стінки ємності.

3) Далі, вставте піддон або решітку з їжею, яку будете готувати. Закрийте дверцята духовки.

4) Виберіть функцію

за допомогою регулятора вибору функцій.

5) Виберіть потрібну температуру для приготування за допомогою регулятора управління температурою. Для полегшення вибору потрібної температури на регуляторі є символи

.

6) Духовка одразу почне нагріватися, і через кілька хвилин всередині утвориться пара.

Нижче наведено орієнтовну таблицю належних способів приготування для цієї функції, де зазначено температуру й час приготування для кожного виду продуктів.

Паста / хліб

Продукт	Об'єм води (мл)	Температура (°C)	Час (хв.)	Час попереднього нагрівання (Час)
Фокачча	300	180-190	30-40	7 хв.
Хліб (600 г)	300	180-200	35-45	7 хв.

Продукти взагалі

Продукт	Об'єм води (мл)	Температура (°C)	Час (хв.)	Час попереднього нагрівання (Час)
Свинина	300	150-160	180	НІ
Овочі (500 г)	300	180	15-20	НІ
Ростбіф (800 г)	300	175	35	НІ
Курка (1,5 кг)	300	185	50-55	7 хв.
Лазанья	300	185-200	45	НІ
Риба (500 г)	300	150-160	15-20	5 хв.
Регенерація їжі	300	130-140	15	5 хв.

За допомогою регенерації можна розігрівати готові страви в оптимальний спосіб, відновлюючи всі смакові якості так, ніби ці страви щойно приготовані.

ВАЖЛИВО

НЕ відчиняйте дверцята духовки під час готування, інакше пару, що утворилася, буде втрачено, і якість готування погіршиться.

Відчиняти дверцята в процесі приготування можна лише тоді, коли у наведеній вище таблиці вказано, що духовку потрібно попередньо розігріти.

Для завершення процесу приготування:

1) Вимкніть духовку, перевівши регулятор управління функціями в положення 0.

2) Ємність для води можна виймати тільки тоді, коли духовка охолоне.

3) Очистіть ємність м'якою тканиною з милом і водою.

4) За наявності стійких плям вапняного нальоту очистіть ємність тканиною з оцтом. Після цього вимийте її з милом і протріть тканиною насухо.

ВАЖЛИВО

Якщо ємність для води має плями вапняного нальоту і не очищається, ці плями стають більшими і стійкішими під час подальшого приготування на парі, що ускладнює їх виведення.

Návod k obsluze funkce vaření funkce páry

Popis funkce

Tato funkce umožňuje přidávat páru během vaření. Tento typ ohřevu je vhodný zejména pro pečení masa a pečení chleba a koláčů. Ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo a páru po celé troubě.

UPOZORNĚNÍ

Tuto funkci je třeba vždy používat s nádobou, do které se nalévá voda. Vodorovné značky na stěně nádoby udávají množství vody 200 ml / 300 ml.

FUNKCE PÁRY

Pokud je tato funkce zvolena, lze během vaření přidávat páru. Umístěním nádoby na vodu na dno dutiny trouby se během pečení vytváří pára. Jídlo tak získá lepší barvu, křupavou kůrku a lesklý povrch, díky čemuž je křehké a šťavnaté. Kromě toho umožňuje zvýšit šťavnatost při ohřívání již uvařeného pokrmu (regenerace).

VAROVÁNÍ: Pečlivě dodržujte tyto pokyny:

- Během provozu trouby dosahuje nádoba na vodu vysokých teplot.
- Nádobu s vodou vyjměte až po vychladnutí trouby.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě však nemusí být pára viditelná. Dvířka trouby otevírejte opatrně. Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Používejte pouze nádobu na vodu dodanou se spotřebičem.

UPOZORNĚNÍ

Nádobu nikdy nenaplňujte během pečení, ale až když je trouba studená.

- Nádobu na vodu používejte pouze pro vaření s funkcí pára.
- V případě použití jiných funkcí vaření se tato nádoba NESMÍ používat na vodu.

Abyste mohli správně vařit v páře, musíte:

1) Nádobu umístěte na dno trouby. Uvidíte, že základna má tvar, který vám pomůže nádobu správně umístit.

UPOZORNĚNÍ

Toto by mělo být prováděno pouze, když je trouba studená. Pokud je trouba horká, může se spálit a poškodit.

2) Naplňte nádobu vodou. Doporučujeme 300 ml. To lze provést pomocí značek na stěnách nádoby.

3) Poté vložte tác nebo gril s pokrmem, který chcete připravit. Zavřete dvířka trouby.

4) Pomocí voliče funkcí vyberte funkci STEAM FUNCTION.

5) Otáčením ovladače teploty dosáhnete teploty vhodné pro vaření. Na teplotní stupnici jsou uvedeny symboly REGEN, které vám pomohou vybrat nejvhodnější teplotu.

6) Trouba se okamžitě začne zahřívat a po několika minutách se v ní začne tvořit pára.

Níže naleznete orientační tabulku vhodných způsobů vaření pro tuto funkci, kde si můžete pro každou potravinu zjistit teplotu a dobu vaření.

Těstoviny / chléb

Potraviny	Množství vody (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Doba předehřívání (čas)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 min
Chléb (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Potraviny obecně

Potraviny	Množství vody (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Doba předehřívání (čas)
Vepřová sekaná	300	150-160	180	NE
Zelenina (500 g)	300	180	15-20	NE
Hovězí pečeně (800 g)	300	175	35	NE
Kuře (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagne	300	185-200	45	NE
Ryby (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regenerace potravy	300	130-140	15	5 min

Regenerace potravin umožňuje optimální ohřev hotových pokrmů, které si zachovají veškerou chuť, jako by byly čerstvě uvařené.

DŮLEŽITÉ

Během pečení NEOTVÍREJTE dvířka trouby, jinak dojde ke ztrátě vznikající páry a zhoršení zážitku z pečení.

Dvířka můžete otevřít pouze pro operace pečení, u kterých je ve výše uvedené tabulce uvedeno, že trouba musí být předem předehřátá.

Dokončení procesu vaření:

1) Vypněte troubu otočením ovladače funkcí do polohy 0.

2) Nádobu na vodu vyjmete, až když trouba vychladne.

3) Nádobu čistěte měkkým hadříkem, mýdlem a vodou.

4) Pokud se na nádobě objeví odolné skvrny od vodního kamene, vyčistěte ji hadříkem s octem. Poté je omyjte mýdlem a osušte hadříkem.

DŮLEŽITÉ

Pokud se v nádobě na vodu objeví skvrny od vodního kamene a není vyčištěna, budou se tyto skvrny při následném vaření v páře zvětšovat a přetrvávat, takže její čištění bude stále obtížnější.

Návod na obsluhu funkcia varenia funkcia pary

Popis funkcie

Táto funkcia umožňuje pridať paru počas varenia. Tento typ ohrevu je vhodný najmä na pečenie mäsa a pečenie chleba a koláčov. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo a paru po celej rúre.

VAROVANIE

Táto funkcia sa musí vždy používať s nádobou, do ktorej sa naleje voda. Vodorovné značky na stene nádoby označujú množstvo vody ako 200 ml/300 ml.

FUNKCIA PARY

Keď je zvolená táto funkcia, počas varenia sa môže pridávať para. Umiestnením nádoby s vodou na dno dutiny rúry sa počas pečenia vytvára para. Vďaka tomu má jedlo lepšiu farbu, chrumkavú kôrku a lesklý povrch, je jemné a šťavnaté. Okrem toho umožňuje zvýšiť šťavnatosť pri ohrievaní už uvareného pokrmu (regenerácia).

VAROVANIE: Dôsledne sa riaďte týmito pokynmi:

- Počas činnosti rúry dosahuje nádoba na vodu vysoké teploty.
- Nádobu s vodou vyberte až po vychladnutí rúry.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty však výpary nemusia byť viditeľné. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Používajte iba nádobu na vodu dodanú so spotrebičom.

VAROVANIE

Nádobu nikdy nenapĺňajte počas pečenia, napĺňajte len keď je rúra studená.

- Nádobu na vodu používajte len na varenie s funkciou pary.
- Ak sa majú používať iné funkcie varenia, do tejto nádoby NENALIEVAJTE vodu.

Ak chcete správne variť s funkciou Steam, musíte:

1) Nádobu umiestniť na dno priestoru rúry. Dno rúry má tvar, ktorý vám pomôže správne umiestniť nádobu.

VAROVANIE

Tento postup sa smie vykonávať len vtedy, keď je rúra studená. Ak je rúra horúca, nádoba sa môže spáliť a poškodiť.

2) Naplňte nádobu vodou. Odporúčame 300 ml. Využite značky na stenách nádoby.

3) Potom vložte plech alebo rošt s potravinami, ktoré chcete pripraviť. Zatvorte dvierka rúry.

4) Pomocou voliča funkcií vyberte funkciu STEAM FUNCTION.

5) Otáčaním ovládača teploty dosiahnete teplotu vhodnú pre varenie. Na teplotnej stupnici nájdete symboly REGEN, ktoré vám pomôžu vybrať najvhodnejšiu teplotu.

6) Rúra sa okamžite začne zahrievať a po niekoľkých minútach sa v nej začne vytvárať para.

Nižšie nájdete orientačnú tabuľku vhodných spôsobov varenia pre túto funkciu, kde si môžete pre každý pokrm pozrieť teplotu a čas varenia.

Cestoviny / chlieb

Jedlo	Množstvo vody (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Čas predhrievania (čas)
Koláč	300	180-190	30-40	7 min
Chlieb (600 g)	300	180-200	35-45	7 min

Potraviny vo všeobecnosti

Jedlo	Množstvo vody (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Čas predhrievania (čas)
Bravčové mäso	300	150-160	180	NIE
Zelenina (500 g)	300	180	15-20	NIE
Hovädzia pečienka (800 g)	300	175	35	NIE
Kuracie mäso (1,5 kg)	300	185	50-55	7 min
Lasagne	300	185-200	45	NIE
Ryby (500 g)	300	150-160	15-20	5 min
Regenerácia potravín	300	130-140	15	5 min

Regenerácia potravín umožňuje optimálne ohrievanie hotových jedál, ktoré získajú všetku chuť, akoby boli čerstvo uvarené.

DÔLEŽITÉ

Počas pečenia NEOTVÁRAJTE dvierka rúry, inak prídete o vzniknutú paru a výsledok pečenia sa zhorší.

Dvierka otvárajte len pri pečení, kedy je podľa vyššie uvedenej tabuľky potrebné rúru vopred predhriať.

Dokončenie procesu varenia:

1) Vypnite rúru otočením ovládača funkcií do polohy 0.

2) Nádobu s vodou vyberte až po vychladnutí rúry.

3) Nádobu čistite mäkkou handričkou, mydlom a vodou.

4) Ak sú na nádobe odolné škvrny od vodného kameňa, vyčistite ju handričkou s octom. Potom ju umyte mydlom a osušte handričkou.

DÔLEŽITÉ

Ak sa v nádobe na vodu objavia škvrny od vodného kameňa a nevyčistí sa, tieto škvrny sa počas ďalšieho varenia v pare zväčšia a budú odolnejšie, čo sťaží jej čistenie.

Kullanim kilavuzu pişirme fonksiyonu buhar fonksiyonu

Fonksiyonun açıklaması

Bu fonksiyon pişirme sırasında buhar eklemenizi sağlar. Bu ısıtma türü özellikle etlerin kızartılması, ekmek ve keklerin pişirilmesi için uygundur. Fan, ısıyı ve buharı fırının her tarafına eşit olarak dağıtır.

UYARI

Bu fonksiyon her zaman kabın içine su koyulmuş halde kullanılmalıdır. Kabın duvarındaki yatay işaretler su miktarını 200 ml / 300 ml olarak gösterir.

BUHAR FONKSİYONU

Bu fonksiyon seçildiğinde, pişirme sırasında buhar eklenebilir. Su kabının fırın boşluğunun zeminine yerleştirilmesiyle pişirme sırasında buhar oluşacaktır. Bu, yiyeceğe daha iyi bir renk, çıtır bir kabuk ve parlak bir yüzey verir, yiyeceği yumuşak ve sulu hale getirir. Buna ek olarak, önceden pişirilmiş bir yemeği yeniden ısıtırken (rejenerasyon) yemeğin sululuğunu artırmaya izin verir.

UYARI: Lütfen bu talimatları dikkatle izleyin:

- Fırının çalışması sırasında su kabı yüksek sıcaklıklara ulaşır.
- Su kabını sadece fırın soğuduktan sonra çıkarın.
- Cihazın kapağı açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Ancak, sıcaklığa bağlı olarak buhar görünmeyebilir. Fırının cihazın kapağını dikkatli bir şekilde açın. Çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Sadece cihazla birlikte verilen su kabını kullanın.

UYARI

Kabı asla pişirme sırasında doldurmayın, sadece fırın soğukken doldurun.

- Su kabını sadece Buhar fonksiyonu ile pişirme için kullanın.
- Diğer pişirme fonksiyonları kullanılacaksa, bu kap su için KULLANILMAMALIDIR.

Buhar fonksiyonu ile düzgün bir şekilde pişirmek için şunları yapmalısınız:

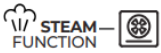
1) Kabı fırın boşluğunun tabanına yerleştirin. Tabanın, kabı doğru yerleştirmenize yardımcı olacak bir şekle sahip olduğunu göreceksiniz.

UYARI

Bu işlem sadece fırın soğukken yapılmalıdır. Fırın sıcaksa yanabilir ve hasar görebilir.

2) Kabı su ile doldurun. 300 ml tavsiye ederiz. Bu, kabın duvarlarındaki işaretler yardımıyla yapılabilir.

3) Ardından pişirmek istediğiniz yiyeceğin bulunduğu tepsiyi veya ızgarayı yerleştirin. Fırın kapağını kapatın.

4) Fonksiyon seçici yardımıyla 

fonksiyonunu seçin.

5) Pişirme işleminiz için uygun sıcaklığı elde etmek için sıcaklık kontrol kadranını çevirin. Sıcaklık skalasında en uygun sıcaklığı seçmenize yardımcı olacak semboller

göreceksiniz.

6) Fırın hemen ısınmaya başlayacak ve birkaç dakika sonra içinde buhar oluşacaktır.

Aşağıda bu fonksiyon için uygun pişirme yöntemlerini gösteren bir tablo bulacaksınız, bu tabloda her yiyecek için sıcaklık ve pişirme süresini görebilirsiniz.

Makarna / ekmek

Yiyecek	Su miktarı (ml)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Ön ısıtma süresi (süre)
Focaccia	300	180-190	30-40	7 dk.
Ekmek (600 g)	300	180-200	35-45	7 dk.

Genel yiyecekler

Yiyecek	Su miktarı (ml)	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Ön ısıtma süresi (süre)
Dana eti	300	150-160	180	HAYIR
Sebzeler (500 g)	300	180	15-20	HAYIR
Biftek (800 g)	300	175	35	HAYIR
Tavuk (1,5 kg)	300	185	50-55	7 dk.
Lazanya	300	185-200	45	HAYIR
Balık (500 g)	300	150-160	15-20	5 dk.
Yemek rejenerasyonu	300	130-140	15	5 dk.

Yemek rejenerasyonu, pişmiş yemekleri en uygun şekilde ısıtmanıza ve yeni pişirilmiş gibi tüm lezzetini geri kazanmasına olanak tanır.

ÖNEMLİ

Lütfen pişirme sırasında fırın kapağını AÇMAYIN, aksi takdirde oluşan buharı kaybedersiniz ve pişirme deneyiminiz bozulur.

Kapağı sadece yukarıdaki tabloda fırının önceden ısıtılması gerektiği belirtilen pişirme işlemleri için açabilirsiniz.

Pişirme işlemini sonlandırmak için:

1) Fonksiyon kontrol kadranını 0 konumuna getirerek fırını kapatın.

2) Su kabını sadece fırın soğuduktan sonra çıkarın.

3) Kabı yumuşak bir bez, sabun ve su ile temizleyin.

4) İnatçı kireç lekeleri varsa, kabı bir bez ve sirke ile temizleyin. Ardından sabunla yıkayın ve bir bezle kurulayın.

ÖNEMLİ

Su kabında kireç lekeleri varsa ve temizlenmezse, bu lekeler daha sonraki buharlı pişirme sırasında daha büyük ve daha kalıcı hale gelecek ve temizlenmesi daha da zorlaşacaktır.

الوضع المزدوج / الخبز

الطعام	كمية المياه (مل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	وقت التسخين المُسبق (الوقت)
فوكاتشيا	300	180-190	40-30	7 دقائق
خبز (600غ)	300	180-200	45-35	7 دقائق

الطعام العامة

الطعام	كمية المياه (مل)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	وقت التسخين المُسبق (الوقت)
لحم خنزير	300	160-150	180	لا
خضروات (500غ)	300	180	20-15	لا
لحم بقري مشوي (800غ)	300	175	35	لا
دجاج (1.5 كجم)	300	185	55-50	7 دقائق
اللازانيا		300	200-185	لا
سمك (500غ)	300	160-150	20-15	7 دقائق
تجديد الطعام	300	140-130	15	7 دقائق

تُتيح لك تجديد الطعام تسخين الوجبات الجاهزة بالطريقة المُثلى، واستعادة نكهتها بالكامل كما لو كانت مطبوخة طازجة

مهم

يُرجى عدم فتح باب الفرن أثناء الطهي، وإلّا ستفقد البخار المتولد وستبطأ عملية الطهي لديك.

يمكنك فقط فتح الباب لعمليات الطهي حيث يشير الجدول أعلاه إلى أنه يجب تسخين الفرن مُسبقا.

لإنهاء عملية الطهي:

1) قم بإيقاف تشغيل الفرن عن طريق تحويل قرص التحكم في الوظيفة إلى الوضع 0.

2) قم بإزالة حاوية المياه فقط عندما يبرد الفرن.

3) نظّف الحاوية بقطعة قماش ناعمة، وصابون، ومياه.

4) إذا كانت هناك بقع لترسبات جيرية عنيدة، فقم بتنظيف الحاوية بقطعة قماش وخل. ثم اغسلها بالصابون وجففها بقطعة قماش.

مهم

إذا كانت حاوية المياه تحتوي على بقع لترسبات جيرية ولم يتم تنظيفها، فستصبح هذه البقع أكبر وأكثر ثباتًا أثناء الطهي بالبخار في وقتٍ لاحق، مما يجعل تنظيفها أكثر صعوبة.

تعليمات تشغيل وظيفة الطهي ووظيفة البخار

وصف الوظيفة.

تتيح لك هذه الوظيفة إضافة البخار أثناء الطهي. هذا النوع من التسخين مناسب بشكل خاص لتحميص اللحوم وخبز الخبز والكعك. توزع المروحة الحرارة والبخار بالتساوي في جميع أنحاء الفرن.

تحذير

يجب استخدام هذه الوظيفة دائمًا مع الحاوية التي تُسكب فيها المياه. تشير العلامات الأفقية الموجودة على هيكل الحاوية الخارجي إلى أن كمية المياه 200 مل / 300 مل.

وظيفة البخار

عند اختيار هذه الوظيفة، يمكن إضافة البخار أثناء الطهي. وبوضع حاوية المياه على أرضية تجويف الفرن، سيتم توليد البخار أثناء الطهي. وهذا يعطي الطعام لونًا أفضل، وطبقة مقرمشة، ومنظرًا لامعًا، مما يجعله طريًا وكثير العصارة. بالإضافة إلى ذلك، يُساعد على زيادة العصارة عند إعادة تسخين طبق مطبوخ بالفعل (تجديد).

تحذير: يُرجى اتباع هذه التعليمات بعناية:

- تصل حرارة حاوية المياه إلى درجات حرارة عالية أثناء تشغيل الفرن.
- قم بإزالة حاوية المياه فقط عندما يبرد الفرن.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. ومع ذلك، على حسب درجة الحرارة، قد لا يكون البخار مرئيًا. افتح باب جهاز الفرن بحذر. يُحفظ بعيدًا عن متناول الأطفال.
- استخدم فقط حاوية المياه المرفقة مع الجهاز.

تحذير

لا تملأ الحاوية أبدًا أثناء الخبز، املأها فقط عندما يكون الفرن باردًا.

- استخدم حاوية المياه فقط عند الطهي باستخدام وظيفة البخار.
- في حالة استخدام وظائف طهي أخرى، يجب عدم استخدام هذه الحاوية للمياه.

من أجل الطهي بشكل صحيح مع استخدام وظيفة البخار، يجب عليك:

1) وضع الحاوية على قاعدة تجويف الفرن. وسترى أنَّ القاعدة لها شكل يساعدك على وضع الحاوية بطريقة صحيحة.

تحذير

يجب أن يتم ذلك فقط عندما يكون الفرن باردًا. إذا كان الفرن ساخنًا، فقد تحترق وتتلف.

2) املأ الحاوية بالمياه. نُوصي بوضع 300 مل. يمكن القيام بذلك بمساعدة العلامات الموجودة على الهيكل الخارجي الحاوية.

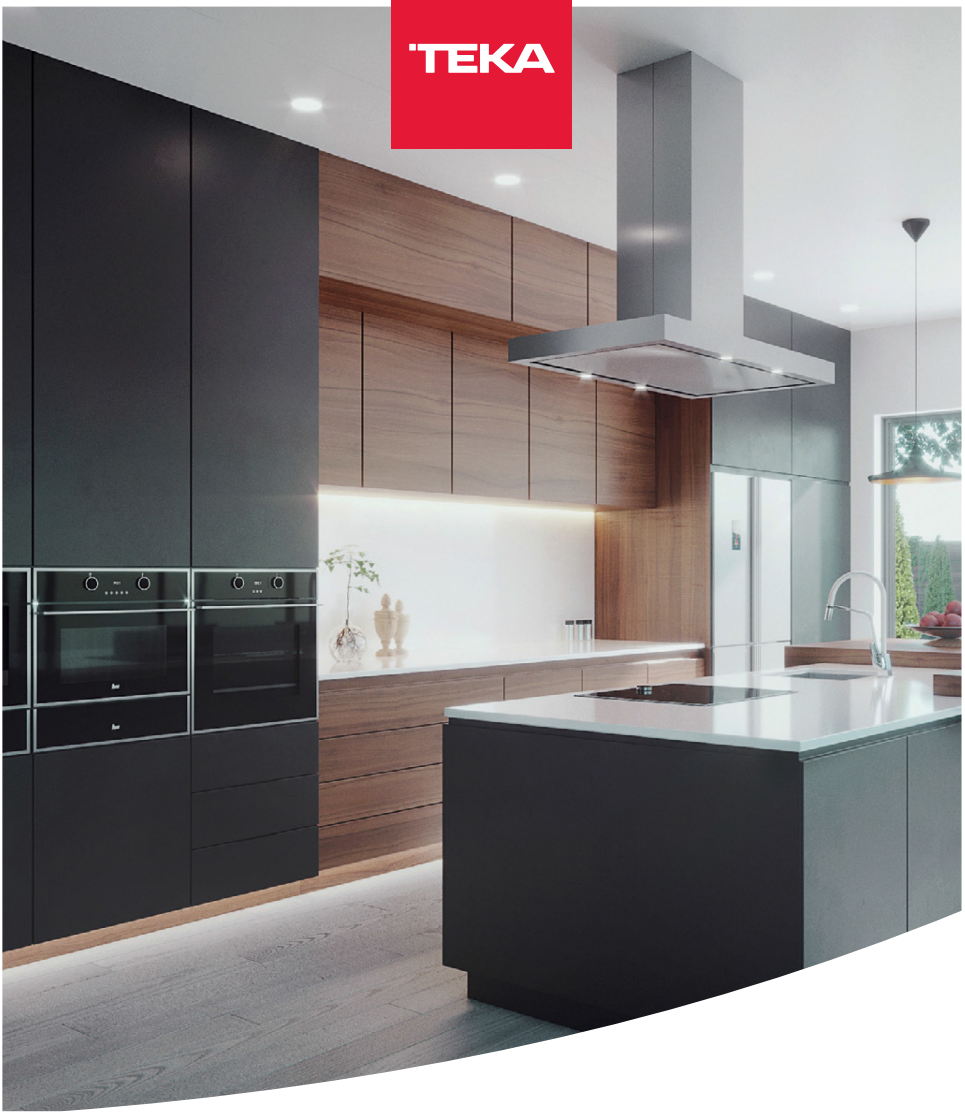
3) ثم أدخل الصينية أو الشواية مع الطعام الذي تريد طهيه. افتح باب الفرن.

4) حدد الوظيفة STEAM FUNCTION بمساعدة مُحدد الوظيفة.

5) أدر قرص التحكم بدرجة الحرارة للحصول على درجة الحرارة المناسبة لطعامك. سترى في مقياس درجات الحرارة رموزًا REGEN موجودة من أجل مساعدتك في اختيار درجة الحرارة الأنسب.

6) سيبدأ الفرن على الفور في التسخين وبعد بضع دقائق سيتم توليد البخار في الداخل.

ستجد أدناه جدولًا إرشاديًا لطرق الطهي المناسبة لهذه الوظيفة، حيث يمكنك الرجوع إليه لمعرفة درجة الحرارة ووقت الطهي لكل طعام.



دليل المستخدم
EASYSTEAM

AR

Code 33714406-00

teka.com