

COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;  
 MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL  
 DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

#### COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.  
**IMPORTANTE!** Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.  
 Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un  
 Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari.  
 Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).  
 In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e  
 ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

DA OGGI POTETE ESTENDERE GRATUITAMENTE LA  
 VOSTRA GARANZIA A 3 (TRE) O A 5 (CINQUE) ANNI!!!

SCOPRITE COME COLLEGANDOVIS AL SITO INTERNET

[www.G3FerrariGroup.com](http://www.G3FerrariGroup.com)



STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

# FORNO DIGITALE A VAPORE

## Digital VaporOven

1XC29800

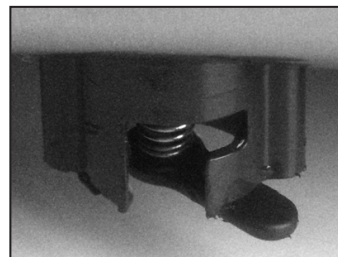


**G3FERRARI®**  
 ITALY

**G3 FERRARI S.r.l.** - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY  
 Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99  
[www.G3FerrariGroup.com](http://www.G3FerrariGroup.com)  
[assistenza@G3Ferrari.com](mailto:assistenza@G3Ferrari.com)



Valvola di svuotamento chiusa  
Closed emptying valve



Valvola di svuotamento aperta  
Opened emptying valve

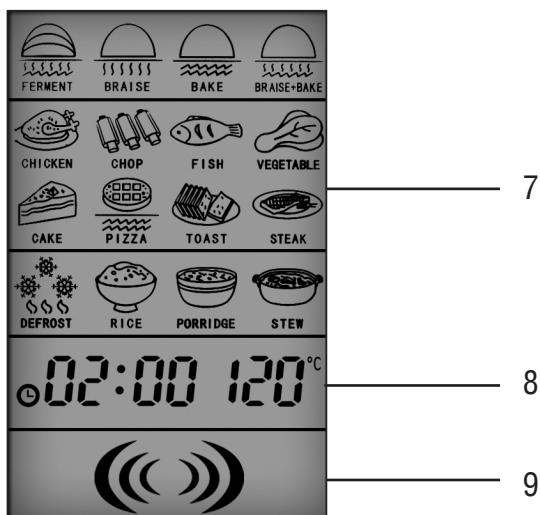
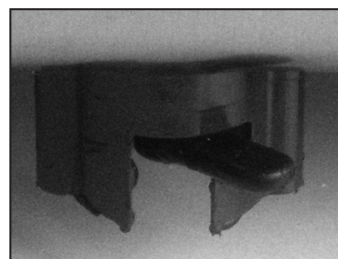


Fig. 1

Fig. 2

<b>G3 FERRARI®</b> ITALY 1XC29800	<b>G3 FERRARI®</b> ITALY 1XC29800	<b>G3 FERRARI®</b> ITALY 1XC29800	<b>G3 FERRARI®</b> ITALY 1XC29800
<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

**CONDIZIONI DI GARANZIA:**

L'apparecchio è coperto da **GARANZIA** commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto. E' prevista una estensione per un secondo anno di **GARANZIA** ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.

La validità della **GARANZIA** deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione. I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili a G3 FERRARI.

L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la **GARANZIA**. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso G3 FERRARI o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da G3 FERRARI.

Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto G3 FERRARI dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 FERRARI allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura (dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore).
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile a G3 FERRARI.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa **GARANZIA** lascia impregiudicati tali diritti.

G3 FERRARI resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento:

G3 FERRARI S.R.L.  
SERVIZIO ASSISTENZA  
VIA ROSSINI 8  
41030 BASTIGLIA MO  
assistenza@G3Ferrari.com  
059/815099



Per agevolare il contatto con l'assistenza tecnica G3 FERRARI il numero verde è presente direttamente sul prodotto.

#### Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta. E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire. Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso. Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento. Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.

Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.

L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

#### Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.

It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.

In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic. The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.

The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

#### Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como desechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida específicos. Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.

Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.

En el caso de que el producto contenga batería es necesario sacarla antes de proceder a deshecharlo.

Esta última debe ser deshechada separadamente en un contenedor específico para sustancias altamente tóxicas. El símbolo representado en la figura es el contenedor de desechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.

La introducción en el mercado después del 1° julio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionada.

#### Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communauté Européenne

N'écouler pas le produit comme ordures solides urbaines mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.

Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des sérieux dommages au même habitat.

Dans le cas le produit contient des batteries, il est nécessaire les enlever avant de procéder à l'écoulement.

Les batteries doivent être écoulees séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contiennent des composants hautement polluants. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbaines.

Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.

L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 est sanctionnée administrativement.

#### Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungsstelle. Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu diesen zurückgegeben.

Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.

Im Falls von Batteriebetriebengeräte, es ist nötig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.

Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen. Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.



## Italiano

#### PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3 FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.

- Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
- Usare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio se lo stesso contiene olio o altri liquidi bollenti.
- Non coprire il vassoio o qualsiasi altra parte del forno con carta stagnola. Si potrebbe causare un surriscaldamento del forno. Usare estrema cautela nel rimuovere i vassoi o nell'introdurre grasso o altri liquidi bollenti.
- Non pulire con pagliette abrasive in lana d'acciaio. Piccoli frammenti di lana d'acciaio possono staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, provocando il rischio di shock elettrici.
- Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici: si possono provocare incendi o shock elettrici.
- Il pane o altri alimenti possono bruciare.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di tendaggi o altri materiali facilmente combustibili.
- Non appoggiare oggetti sul forno quando è in funzione. Se il forno viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili (incluse tende, stoffe, pareti e simili) durante il suo funzionamento, si possono sviluppare fiamme. In caso di fiamme non estinguere con acqua ma con appositi estintori.
- Usare estrema cautela quando si utilizzano contenitori di materiali differenti dal vetro e dal metallo.
- Non introdurre nel forno materiali come cartone, plastica, carta o simili perché infiammabili.
- Non conservare all'interno del forno spento nessun tipo di materiale all'infuori degli accessori raccomandati dal produttore.
- Indossare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si introducono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
- L'apparecchio è dotato di sportello di sicurezza in vetro temperato. Questo tipo di vetro è più resistente del vetro normale ed è meno soggetto a rotture. Il vetro temperato può rompersi, ma non produce angoli taglienti. Evitare di graffiare la superficie dello sportello o di scalfire gli angoli. Se lo sportello presenta graffi o scalfitture, contattare il rivenditore prima di iniziare ad utilizzare il forno.
- **IMPORTANTE!** Non spostare mai il forno durante l'uso.
- Non inserire le vostre dita o utensili tra le fessure d'aria della ventola all'interno del forno.
- E' normale che ci siano gocce d'acqua all'interno del forno quando viene utilizzata la funzione vapore. L'acqua viene raccolta nell'apposita vaschetta di scolo. Fare molta attenzione a togliere la vaschetta di scolo in quanto l'acqua è molto calda.

Questo apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare in un cavo troppo lungo.

L'utilizzo di prolunge è comunque consentito: si raccomanda cautela e attenzione.

- La potenza di esercizio della prolunga deve essere adeguata a quella dell'apparecchio.
- La prolunga collegata al cavo della corrente non deve appoggiare sul ripiano.

**CONGRATULAZIONI!** Avete acquistato VaporOven. Cuoce come una vaporiera, forno tradizionale, come una griglia e come un tostapane. Non occupa molto spazio, non scalda la cucina e consuma meno energia dei forni tradizionali. Per ottenere un funzionamento ottimale dell'apparecchio, vi preghiamo di leggere e seguire le istruzioni qui riportate.



## Portugues

### PRECAUÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO (Em conformidade com as normas CEE)

1. Ler atentamente os avisos contidos no presente manual pois fornecem indicações importantes quanto à segurança de instalação, uso e manutenção. Deste modo evitam-se imprevistos e possíveis acidentes que podem comprometer a vossa segurança. No caso de dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se ao pessoal especializado.
2. Após retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho.
3. Se o cabo de alimentação se danificar, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por técnicos qualificados, de maneira a evitar correr quaisquer riscos.
4. Antes de ligar o aparelho, verificar se os dados da placa de identificação correspondem aos da rede da corrente elétrica. O aparelho pode sofrer danos no caso de valor de tensão diferente.
5. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o fio elétrico do aparelho, mandar substituir a tomada por outra do tipo adequado, por pessoal especializado. Este deverá também verificar se a a secção dos cabos da tomada são adequados para a potência do vosso aparelho.
6. Em geral, é desaconselhável o uso de adaptadoras, tomadas múltiplas ou extensões, sobretudo em locais destinados a banheiros ou chuveiros. Caso o seu uso fosse indispensável, é necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, tendo no entanto a atenção de não ultrapassar o limite da corrente indicada no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
7. Não utilizar o aparelho caso apresente danos no cabo de alimentação ou na tomada.
8. Não utilizar aparelho após um eventual funcionamento anormal. Nesse caso, desligá-lo e não tentar consertá-lo. Para o eventual conserto, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Autorizado G3 Ferrari, e pedir a substituição de peças originais. O não cumprimento das normas acima mencionadas, pode comprometer a segurança do vosso aparelho.
9. Este aparelho destina-se somente à utilização para a qual foi concebido. Qualquer outro uso deve considerar-se impróprio e portanto perigoso. O Fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por usos impróprios, errados ou irracionais.
10. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.
11. Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas.
12. Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a vigilância adequada.
13. Não tocar no aparelho com as mãos e os pés molhados.
14. Nunca utilizar acessórios não previstos pela G3 FERRARI, pois podem criar sérios perigos.
15. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.
16. Nunca puxar o cabo, ou o próprio aparelho, para desligar o fio da tomada da corrente elétrica.
17. Não deixar o cabo pendurado.
18. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos, tais como a chuva, o vento, a neve, granizo, etc.
19. Desligar o fio da tomada da corrente elétrica quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
20. Caso se decida de nunca mais utilizar este aparelho, recomenda-se de torná-lo improdutivo cortando o cabo de alimentação (depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica). Recomenda-se também de inutilizar todas as partes que podem constituir um perigo potencial, especialmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para os seus jogos.
21. Não tocar as superfícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
22. Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
23. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensílios metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.

BRAISE+ BAKE+ FISH	00:15	00:01-01:30	205°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ VEGETABLE	00:10	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ STEAK	00:10	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	ON
DEFROST	00:40	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
RICE	01:00	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
PORRIDGE	01:00	00:01-01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF
STEW	01:00	00:01-01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF

## PRIMA UTILIZZARE IL VOSTRO FORNO

ATTENZIONE: Togliere ogni tipo di imballaggio, il cartoncino pubblicitario posto dietro allo sportello e la pellicola sul display.

1. Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale. Le informazioni incluse nel manuale vi aiuteranno ad utilizzare al meglio il vostro forno.
2. Appoggiare il vostro forno su una superficie piana come un bancone o un tavolo. Assicurarsi che tutt'intorno e sopra al forno rimangano almeno 10 cm di distanza da pareti, mobili o altri oggetti presenti sul tavolo o sul bancone.
3. Togliere vaschetta, griglia, vassoio e serbatoio e lavarli con acqua calda e detersivo o nella lavastoviglie, asciugarli accuratamente prima di reinserirli nel forno.
4. Quando si è pronti ad utilizzare il forno, collegare il cavo ad una presa di corrente.
5. Raccomandiamo di eseguire un "ciclo di prova" ad alta temperatura per familiarizzare con il forno e per eliminare le sostanze protettive o l'olio che potrebbero essere stati utilizzati per l'imballaggio o la spedizione. In questa fase è normale notare la presenza di un po' di fumo o di odore.
6. Per evitare danni, graffi, alterazioni nel colore o rischi di incendio, non appoggiate nulla sul forno, specialmente mentre quest'ultimo è in funzione.
7. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
8. Ricordarsi di inserire correttamente la vaschetta di scolo nella parte bassa del forno.

## LA COTTURA VENTILATA

Il forno elettrico VaporOven utilizza un particolare tipo di cottura detta ventilata attraverso la quale l'aria calda circola costantemente all'interno del forno ed intorno al cibo rendendo uniforme la temperatura di cottura.

Ideale inoltre per rosolare, non secca la pietanza ma la lascia morbida, favorisce la formazione di un sugo particolarmente saporito e consente una cottura più veloce, senza sprechi (perchè non è necessario aprire il forno per girare il cibo) e con un notevole risparmio di tempo.

## DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Figura 1)

1. Tanica acqua
2. Display: mostra le funzioni selezionate, la temperatura, il tempo di cottura (min:sec), l'orologio.
3. Pulsante TEMP: premere per impostare la temperatura di cottura.  
Pulsante TIME: premere per impostare l'orologio e il tempo di cottura.  
Pulsante FUNCTION: premere per impostare le funzioni di cottura.  
Pulsante PRESET: premere per impostare il ritardo di accensione del forno.
4. Manopola multifunzione: premendola si accende il forno, si avvia e interrompe la cottura, ruotandola si selezionano i programmi, il tempo di cottura, la temperatura, l'orologio.
5. Valvola e rubinetto di svuotamento
6. Vaschetta di scolo

## DESCRIZIONE DEL DISPLAY

7. Funzioni
8. Tempo di cottura e temperatura
9. Simbolo di cottura

## Blocco pulsanti

Per bloccare e sbloccare i pulsanti e la manopola multifunzione tenere premuto FUNCTION e PRESET contemporaneamente fino a sentire un beep.

## DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI

### FERMENT (Lievitazione)

E' possibile scegliere tra:

- FERMENT (Lievitazione)

La temperatura di lievitazione è 35°C e non è modificabile. Impostare il tempo desiderato premendo TIME. Non aprire lo sportello del forno fino a lievitazione terminata.

- FERMENT+CAKE (Lievitazione + Cottura dolci)

La temperatura di lievitazione è 35°C e non è modificabile.

Impostare il tempo desiderato di lievitazione premendo TIME.

Premere ancora TIME per modificare il tempo di cottura del dolce.

Premere TEMP per impostare la temperatura di cottura del dolce.

Sul display viene visualizzato se si stanno modificando le proprietà di lievitazione (ferment) o di cottura (cake). Non aprire lo sportello del forno fino a lievitazione terminata.

### BRAISE (Cottura a vapore)

Per cuocere a vapore riempire la tanica (1) di acqua svitando il tappo valvola. Riempire con 1.2 L di acqua. Chiudere il tappo e reinserire la tanica nell'apposito alloggiamento. Quando viene inserita la tanica una parte dell'acqua verrà incanalata nei circuiti sottostanti il forno. Quando viene selezionato un programma di cottura a vapore ma non è presente acqua nella tanica verranno emessi dei beep di avvertimento. Durante la cottura è normale che esca un po' di vapore e che possano fuoriuscire gocce di condensa nella parte inferiore del forno.

A fine cottura vuotare la vaschetta di scolo (6) posta nella parte bassa del forno e asciugare bene il forno dall'eventuale condensa sul corpo esterno. Se la cottura è prolungata controllare di tanto in tanto che non si riempia la vaschetta di scolo. In tal caso vuotarla e rimetterla a posto. Fare attenzione in quanto l'acqua presente nella vaschetta è molto calda.

Ricordarsi sempre di vuotare l'acqua nella tanica e l'acqua presente nel circuito interno al forno posizionando un contenitore sotto il rubinetto di svuotamento (5) e aprendo la valvola (vedi figura 2).

Ad operazione effettuata chiudere sempre la valvola di svuotamento (vedi figura 2).

E' possibile scegliere tra:

- BRAISE (Cottura a vapore)
- BRAISE+CHICKEN (Cottura a vapore di pollo)
- BRAISE+CHOP (Cottura a vapore di bracioline di maiale)
- BRAISE+FISH (Cottura a vapore di pesce)
- BRAISE+VEGETABLE (Cottura a vapore di verdure)
- BRAISE+STEAK (Cottura a vapore di bistecche)

### BAKE (Cottura al forno)

Per cuocere come nel forno tradizionale.

E' possibile scegliere tra:

- BAKE (Cottura al forno)
- BAKE+CHICKEN (Cottura al forno di pollo)
- BAKE+CHOP (Cottura al forno di bracioline di maiale)
- BAKE+FISH (Cottura al forno di pesce)
- BAKE+VEGETABLE (Cottura al forno di verdure)
- BAKE+CAKE (Cottura al forno di dolci)
- BAKE+PIZZA (Cottura al forno di pizza)

Funktionen	Pre-angelegte Zeit	Timer	Voreingestellte Temperatur	Temperaturwahl	Heizelement	Heißluftgaren	Dampf
FERMENT	00:30	00:01~01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
FERMENT+	00:30	00:01~01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
CAKE	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE	00:30	00:01~01:30	95°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHICKEN	00:20	00:01~01:30	120°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHOP	00:15	00:01~01:30	110°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+FISH	00:15	00:01~01:30	100°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+VEGETABLE	00:10	00:01~01:30	100°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+STEAK	00:20	00:01~01:30	120°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BAKE	00:30	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHICKEN	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHOP	00:15	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+FISH	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+VEGETABLE	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CAKE	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+PIZZA	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST1	00:02	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST3	00:03	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST4	00:06	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST5	00:09	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+STEAK	00:20	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE+BAKE	00:30	00:01~01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHICKEN	00:30	00:01~01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHOP	00:12	00:01~01:30	180°C	120°C~235°C	ON	ON	ON

7. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, wird der Garvorgang automatisch beendet.  
Falls der Garvorgang vorzeitig beendet werden soll, den Multifunktionsregler drücken.  
Nach Ende der Garzeit, dreht die Lüftung noch einige Sekunden weiter und stoppt dann automatisch.
8. Aus Sicherheitsgründen ist es ratsam, nach jedem Gebrauch den Ofen von der Stromversorgung zu trennen.

### Programmierung des Timers zur zeitlichen Verschiebung des Garvorgangs

Vor Einschalten des Garvorgangs (Punkt 5), ist es möglich den Garbeginn zu verschieben, dazu die Taste PRESET betätigen und durch drehen des Multifunktionsreglers den Garbeginn einstellen, danach zur Bestätigung nochmals PRESET drücken. Bei Einstellung dieser Funktion, braucht der Multifunktionsregler nicht betätigt werden, um den Garvorgang zu beginnen, der Ofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Timerzeit automatisch ein.

Falls der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Timerzeit beginnen soll, braucht nur der Multifunktionsregler gedrückt werden.

Um die eingestellten Timerzeit zu verändern, die Taste FUNCTION drücken und die Programmierung wiederholen (Punkte 3 und 4).

## ZUBEHÖRTEILEN

### Krümblech

Herausziehbar für die Reinigung, wird der Behälter alle die Reste sammeln. Wenn der Ofen in Betrieb ist, soll dieses Blech immer auf der untersten Einschubhöhe sein.

### Grille

Die Grille kann für jede Sorte Kochen benutzt werden. Sie kann oben oder unten eingesetzt werden um verschiedene Kochweisen zu haben. Die obere Stufe ist neben der oberen Resistenz und die untere Stufe ist neben der unteren Resistenz.

## REINIGUNG

- Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Wenn der Ofen völlig abgekühlt ist, benutzen Sie zur Reinigung ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Die Ofenbleche können mit der Geschirrspülmaschine abgespült werden. Trocknen Sie sie sorgfältig.
- Verwenden sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Metallwolle-Schwämme zur Reinigung der Ofenbleche und des Grills. Um hartnäckige Flecke zu entfernen, benutzen Sie nur feine, nicht abschleifende Reinigungsmittel und ein Nylon/Polyester Tuch, dann spülen Sie die Bleche und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Um hartnäckige Flecke zu entfernen, benutzen Sie nur Nylon/Polyester Tücher oder Schwämme, die mit warmem Wasser angefeuchtet sind. Trocknen Sie die Wände mit einem Papiertuch oder einem trockenen Tuch ab.

## REPARATUR UND PFLEGE

Wenn Sie den Ofen für eine lange Periode nicht benutzen, entfernen Sie sorgfältig evtl Staub und/oder Feuchtigkeit, bevor ihn wieder in Betrieb nehmen.

- BAKE+TOAST(1)(2)(3)(4)(5) (Cottura al forno di toast)  
Il tempo e la temperatura di cottura non sono modificabili.  
La differenza tra i 5 programmi BAKE+TOAST è il diverso tempo di cottura pre-impostato.
- BAKE+STEAK (Cottura al forno di bistecche)

### BRAISE+BAKE (Cottura a vapore + cottura al forno)

Per cuocere a vapore più rosolatura in forno. Seguire le indicazioni della sezione BRAISE (Cottura a vapore).

E' possibile scegliere tra:

- BRAISE+BAKE (Cottura a vapore + cottura al forno)
- BRAISE+BAKE+CHICKEN (Cottura a vapore + cottura al forno di pollo)
- BRAISE+BAKE+CHOP (Cottura a vapore + cottura al forno di braccio di maiale)
- BRAISE+BAKE+FISH (Cottura a vapore + cottura al forno di pesce)
- BRAISE+BAKE+VEGETABLE (Cottura a vapore + cottura al forno di verdure)
- BRAISE+BAKE+STEAK (Cottura a vapore + cottura al forno di bistecche)

### DEFROST (Scongellamento)

Programma per scongelare il cibo.

Nella funzione DEFROST la temperatura è impostata a 35°C e non può essere modificata.

### RICE (Riso)

Programma per la cottura al forno di riso.

### PORRIDGE

Programma per la cottura al forno di porridge.

### STEW (Stufato)

Programma per la cottura al forno di stufati.

## COME UTILIZZARE IL VOSTRO FORNO

### Impostazione dell'orologio

Dopo aver inserito la spina nella presa di corrente (assicurandosi che i dati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli dalla Vostra rete elettrica) il forno emetterà un beep.

Impostare l'orologio ruotando la manopola multifunzione e premere TIME.

Se non viene effettuata nessuna operazione entro 10 secondi il display entrerà in modalità di attesa, a questo punto per impostare e modificare l'orario tenere premuto il tasto TIME alcuni secondi, impostare l'orologio ruotando la manopola multifunzione e premere ancora TIME.

### Cottura dei cibi

1. Inserire il cibo all'interno del forno. Dall'accensione del forno considerare sempre 10-15 minuti di riscaldamento.
2. Premere FUNCTION e ruotare la manopola multifunzione per scegliere il programma di cottura (vedi paragrafo "Descrizione dei programmi").  
Se il programma di cottura selezionato prevede la cottura a vapore riempire la tanica di acqua e inserirla nell'apposito alloggiamento prima di avviare la cottura.  
Quando viene selezionato un programma di cottura a vapore ma non è presente acqua nella tanica verranno emessi dei beep di avvertimento.

3. Selezionare la temperatura, in base al programma impostato, premendo TEMP e ruotando la manopola multifunzione.  
La temperatura non può essere modificata nei programmi FERMENT, DEFROST e BAKE+TOAST. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata verranno emessi dei beep di avvertimento e le onde del simbolo di cottura (9) risulteranno in movimento.
4. Selezionare il tempo di cottura premendo il tasto TIME e ruotando la manopola multifunzione.  
Il timer è impostabile da 1 minuto fino ad 1 ora e 30 minuti.  
Se dopo aver premuto TIME non viene ruotata la manopola multifunzione entro 5 secondi smetterà di lampeggiare e di essere modificabile.  
Per selezionare un altro tempo di cottura, si dovrà premere ancora TIME.  
Per confermare il tempo selezionato premere TIME oppure aspettare 5 secondi.  
Il tempo non può essere modificato nel programma BAKE+TOAST.
5. Premere la manopola multifunzione per avviare la cottura.  
Il display da blu diventerà rosso e comparirà nella sezione inferiore del display il simbolo di cottura (9). Se durante la cottura viene aperto lo sportello del forno, per una maggiore sicurezza, la cottura viene interrotta finché non viene richiuso lo sportello.
6. Durante la cottura è possibile modificare (se la funzione impostata lo permette) il tempo e la temperatura premendo gli appositi pulsanti TIME e TEMP e ruotando la manopola multifunzione.
7. Al termine del tempo impostato la cottura si fermerà automaticamente.  
Se si desidera fermare la cottura in anticipo premere la manopola multifunzione. Una volta terminata la cottura la ventola continuerà a girare per alcuni secondi e si fermerà automaticamente.  
Se non viene premuto alcun pulsante il forno entrerà in modalità stand-by.
8. Per una maggiore sicurezza è sempre consigliato scollegare il forno dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo.

#### **Programmazione del timer per il ritardo della cottura**

Prima di avviare la cottura (punto 5) se si desidera è possibile ritardare l'inizio della cottura premendo il pulsante PRESET e impostando il tempo di ritardo con la manopola multifunzione. Premere ancora PRESET per confermare. Impostando questa funzione non sarà necessario premere la manopola multifunzione per avviare il forno ma si accenderà automaticamente allo scadere del tempo di ritardo impostato.

Se si desidera avviare la cottura prima del termine del tempo di ritardo basterà premere la manopola multifunzione.

Per modificare il tempo di ritardo premere il pulsante FUNCTION e ripetere le operazioni di programmazione (punti 3 e 4).

#### **ACCESSORI**

##### **Teglia per la cottura**

E' possibile utilizzare la teglia come raccogli grasso posizionandola sotto alla griglia.

##### **Griglia**

La griglia deve essere usata per ogni tipo di cottura. La griglia può diventare molto calda, usare sempre guanti o pinze da forno per estrarla.

#### **PULIZIA**

- Prima di procedere, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente il forno e gli accessori prima di procedere con la pulizia.
- Se è stata utilizzata la cottura a vapore, al termine della cottura vuotare la vaschetta di scolo posta

- BRAISE+BAKE+VEGETABLE (Gemüse dampfgaren + backen)
- BRAISE+BAKE+STEAK (Steaks dampfgaren + braten)

#### **DEFROST (Auftauen)**

Programm für das Auftauen der Speisen

#### **RICE (Reis)**

Programm für die Zubereitung von Reis

#### **PORRIDGE**

Programm für die Zubereitung von Porridge

#### **STEW (Eintopf)**

Programm für die Zubereitung von Eintopfgerichten

### **SO BEDIENEN SIE IHREN OFEN**

#### **Einstellen der Zeitschaltuhr**

Nach Anschluss an die Stromzufuhr gibt der Ofen einen Signalton ab. Den Multifunktionsregler drehen und auf TIME drücken, um die Zeitschaltuhr einzustellen. Falls innerhalb von 10 Sekunden kein weiterer Handgriff erfolgt, stellt das Display den Wartemodus ein, um in diesem Fall die Zeiteinstellung einzustellen oder zu verändern, die Taste TIME drücken und einige Sekunden festhalten, dann die Uhr, durch drehen des Multifunktionsreglers, einstellen und erneut die Taste TIME drücken.

#### **Kochen der Speisen**

1. Die Speisen in den Ofen schieben.
2. Taste FUNCTION drücken und durch drehen des Multifunktionsreglers das Garprogramm wählen.  
Falls das gewählte Garprogramm Dampfgaren vorsieht, den Wasserbehälter füllen und vor Garbeginn, in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen. Falls der Behälter, bei der Wahl eines Programms mit dampfgaren, kein Wasser enthält, ertönt ein Signalton.
3. Je nach Programmwahl, durch drücken der Taste TEMP und drehen des Multifunktionsreglers, die Temperatur einstellen.  
Bei den Programmen FERMENT, DEFROST UND BAKE+TOAST, kann die Temperatur nicht verändert werden.  
Sobald der Ofen die gewählte Temperatur erreicht, ertönen Signaltöne und die Wellen des Garsymbols (9) bewegen sich.
4. Durch drücken der Taste TIME und drehen des Multifunktionsreglers, die Garzeit einstellen.  
Der Timer kann eingestellt werden von 1 Min. bis zu 90 Min.  
Falls innerhalb von 5 Sekunden, nachdem die Taste TIME betätigt wurde, nicht der Multifunktionsregler gedreht wird, blinkt die eingestellte Garzeit nicht mehr auf und kann nicht verändert werden.  
Um eine andere Garzeit einzustellen, nochmals TIME drücken. Um die eingestellte Garzeit zu bestätigen, Time drücken oder 5 Sekunden warten.
5. Den Multifunktionsregler betätigen um den Garvorgang zu beginnen.  
Das Display verändert die Farbe von blau auf rot und das Garsymbol erscheint im unteren Teil des Displays.  
Falls während der Garzeit die Ofentür geöffnet wird, wird aus Sicherheitsgründen der Garvorgang unterbrochen und erst nach schließen der Ofentür wieder fortgesetzt.
6. Während des Garvorgangs können Garzeit und Temperatur verändert werden, durch drücken der Tasten TIME und TEMP und drehen des Multifunktionsreglers.



• **FERMENT + CAKE** (Gehen und Backen)

Die Temperatur zum Gehen des Teiges von 35° kann nicht verändert werden.

Durch drücken der Taste TIME die Gehzeit einstellen. TIME erneut drücken und die Backzeit einstellen.

Durch betätigen der Taste TEMP die Backtemperatur einstellen.

Auf dem Display werden Veränderungen der Geh- (FERMENT) und Backeigenschaften (CAKE) angezeigt.

**BRAISE (Dampfgaren)**

Zum Dampfgaren den Ventildeckel des Wasserbehälters abschrauben. Mit 1.2 L Wasser befüllen. Den Deckel schließen und den Behälter wieder einsetzen. Bei einsetzen des Behälters, wird ein Teil des Wassers in die Leitungen unter dem Ofen geleitet. Falls ein Dampfgarprogramm gewählt wird, und der Behälter kein Wasser enthält, ertönen Signaltöne. Während des Dampfgarens kann etwas Dampf entweichen und aus dem unteren Teil des Ofens Kondenswasser tropfen.

Nach Ende der Garzeit die Auffangwanne entleeren, die sich im unteren Teil des Ofens befindet und eventuell an den Ofenwänden gebildetes Kondenswasser abtrocknen. Bei längeren Garzeiten, mehrmals überprüfen, dass sich die Auffangwanne nicht zu sehr füllt. Nach jedem Garbetrieb den Wasserbehälter und die Leitungen entleeren, ein Gefäß unter den Ablaufhahn stellen und das Ventil öffnen (Abbildung 2). Nach Beendigung das Ablassventil stets wieder verschließen (Abbildung 2).

Folgende Programme können gewählt werden:

- BRAISE (dampfgaren)
- BRAISE+CHICKEN (Geflügel dampfgaren)
- BRAISE+CHOP (Schweinekotelett dampfgaren)
- BRAISE+FISH (Fisch dampfgaren)
- BRAISE+VEGETABLE (Gemüse dampfgaren)
- BRAISE+STEAK (Steak dampfgaren)

**BAKE (backen / braten)**

Folgende Programme können gewählt werden:

- BAKE (backen / braten)
- BAKE+CHICKEN (Geflügel braten)
- BAKE+CHOP (Schweinekotelett braten)
- BAKE+FISH (Fisch braten)
- BAKE+VEGETABLE (Gemüse garen)
- BAKE+CAKE (Kuchen backen)
- BAKE+PIZZA (Pizza backen)
- BAKE+TOAST (1)(2)(3)(4)(5) (Toast backen)

Die Garzeit und Temperatur können nicht verändert werden. Die 5 BAKE+TOAST Programme bestimmen die vorgewählte Backzeit.

- BAKE+STEAK (Steaks braten)

**BRAISE + BAKE (dampfgaren + backen / braten)**

Zum dampfgaren und gleichzeitigen backen / braten, die Anweisungen für BRAISE (dampfgaren) befolgen.

Folgende Programme können gewählt werden:

- BRAISE+BAKE (dampfgaren + backen / braten)
- BRAISE+BAKE+CHICKEN (Geflügel dampfgaren + braten)
- BRAISE+BAKE+CHOP (Schweinekotelett dampfgaren + braten)
- BRAISE+BAKE+FISH (Fisch dampfgaren + braten)

nella parte bassa del forno agganciata ai piedini e asciugare bene il forno dall'eventuale condensa sulla parte esterna del forno.

- Quando il forno è freddo, utilizzare un panno umido o una spugna per pulire il forno.
- Non usare utensili da cucina appuntiti o duri: si eviterà di danneggiare le superfici dell'apparecchio.
- Pulire lo sportello di vetro con un panno o una spugna, inumiditi con acqua calda e detersivo. Asciugare accuratamente.
- La griglia, il vassoio e gli accessori possono essere rimossi e lavati con acqua corrente o nella lavastoviglie. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Non usare agenti abrasivi o pagliette in lana d'acciaio per pulire la griglia e i vassoi. In caso di macchie ostinate, pulire con un tampone in fibra di nylon o poliestere e con un detersivo delicato, non abrasivo. Sciacquare ed asciugare accuratamente.
- Rimuovere dalle pareti interne del forno le macchie più ostinate con un tampone in fibra di nylon o poliestere, con una spugna o con uno straccio inumidito con acqua calda. Asciugare con un tovagliolo di carta o con uno straccio morbido e asciutto.

**RIPARAZIONI E MANUTENZIONE**

- Se il forno non viene utilizzato per un lungo periodo, rimuovete accuratamente polvere e umidità prima di rimetterlo in funzione.
- G3 Ferrari offre su tutto il territorio italiano un servizio di riparazione gratuita e di manutenzione per un periodo di due anni dall'acquisto dell'apparecchio. Questo servizio è valido solo in caso di difetti di fabbricazione.
- Il servizio di riparazione gratuita e di manutenzione non verrà offerto nei casi in cui ci siano evidenti danni causati da negligenza o da uso improprio.
- In caso di difetti, contattate immediatamente un riparatore autorizzato. Non cercate di smontare l'apparecchio o di ripararlo da soli.

Funzioni	Tempo pre-impostato	Tempo impostabile	Temper. pre-impostata	Temper. impostabile	Resistenza	Ventilazione	Vapore
FERMENT	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
FERMENT+	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE	00:30	00:01-01:30	95°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+ CHICKEN	00:20	00:01-01:30	120°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+ CHOP	00:15	00:01-01:30	110°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+ FISH	00:15	00:01-01:30	100°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+ VEGETABLE	00:10	00:01-01:30	100°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+ STEAK	00:20	00:01-01:30	120°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ CHICKEN	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ CHOP	00:15	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ FISH	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ VEGETABLE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ PIZZA	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+ TOAST1	00:02	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+ TOAST3	00:03	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+ TOAST4	00:06	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+ TOAST5	00:09	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+ STEAK	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE+ BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ CHICKEN	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ CHOP	00:12	00:01-01:30	180°C	120°C~235°C	ON	ON	ON

2. Sich euren Ofen auf eine Oberfläche so flach wie ein Ladentisch oder ein Tisch. Sich sich, daß alles umher, und auf, 10 bleiben wenigstens zum Ofen cm von Entfernung von Wänden, Möbeln oder anderen Gegenstände du stellst auf dem Tisch vor oder auf das ebene Gelände.
3. Gitterrost und Tablett abnehmen, sie mit warmem Wasser und Waschmittel waschen oder in die Spülmaschine und sie trocknen sorgfältig bevor sie im Ofen wiedereingliedern.
4. Wenn es fertig ist zu den Ofen zu benutzen, das Kabel mit einem Griff von Strömung verbinden.
5. Wir empfehlen zu hoher Temperatur einen "Zyklus von Beweis" auszuführen, um sich wir an den Ofen zu gewöhnen und um die schützenden Substanzen oder Öl auszuschalten, die für die Verpackung benutzt gewesen werden könnten, oder die Sendung. Es ist die Anwesenheit von einem po' von Rauch oder Geruch zu bemerken in diese Phase normal.
6. Um Schäden Kratzer Veränderungen in der Farbe oder den Risikos von Brand zu vermeiden, stützt ihr nicht ihr nichts auf den Ofen, besonders während dieses letzte es ist in Betrieb.
7. Das unbewachte Gerät nicht während des Funktionieren lassen.

### DAS HEISSLUFTKOCHEN

Das Elektroofen VaporOven benutzen von Heissluftkochen einen besonderen Typ sagt durch das die Luft warm kreist im Inneren des Ofens ständig und um die Speise, macht die Kochtemperatur gleichförmig. Ideal desweiteren um anzubräunen, trocknet er das Gericht nicht aus, sondern es verläßt sie weich, es fördert die Ausbildung von eine besonders würzige Soße und es erlaubt ein schnelleres Kochen ohne Verschwendungen, weil es nicht ist notwendig, den Ofen öffnen, um die Speise zu drehen, und mit einer bemerkenswerten Ersparnis von Zeit.

### BESCHREIBUNG DER DRUCKKNÖPFE

1. Wasserbehälter
2. Display: Anzeige der gewählten Funktionen, Temperatur, Garzeit, Zeitschaltuhr
3. TEMP: drücken zur Auswahl der Temperatur  
TIME: drücken zur Einstellung der Zeitschaltuhr und der Garzeit  
FUNCTION: drücken zur Einstellung der Garfunktionen  
PRESET: drücken zur Einstellung des Timers
4. Multifunktionsregler: durch drücken werden Ofen und Garvorgang eingeschaltet oder abgeschaltet, durch drehen werden die Programme, die Garzeit, die Temperatur und die Zeitschaltuhr eingestellt.
5. Entleerungsventil
6. Auffangwanne
7. Funktionen
8. Garzeit und Temperatur
9. Garsymbol

### Tastenblockierung

Durch gleichzeitiges drücken der Tasten FUNCTION und RESET, bis ein Signalton ertönt, wird der Multifunktionsregler festgestellt oder gelöst.

### PROGRAMMBESCHREIBUNG

#### FERMENT (gehen)

Folgende Programme können gewählt werden:

- FERMENT (gehen)

Die Temperatur zum Gehen des Teiges von 35° kann nicht verändert werden. Durch drücken der TIME-Taste die gewünschte Gehzeit einstellen. Während der Gehzeit die Ofentür nicht öffnen.

## WICHTIGE SICHERHEITS HINWEISE

- Wenn es den Ofen benutzt, wenigstens 10 cm von Raum lassen von alles um den gleichen Ofen, um zu fördern, ein angemessener Umlauf der Luft.
- äußerste Vorsicht benutzen, wenn es sich das Gerät bewegt, wenn das derselbe Öl enthält oder andere kochendheiße Flüssigkeiten.
- Das Tablett oder jeden anderen Teil des Ofens nicht mit Aluminium Papier decken: Sie könnten eine Überheizung des Ofens verursachen. Äußerste Vorsicht benutzen, als sie die Tablett entfernen und wenn Fett oder heißen Flüssigkeiten einführen. Reinigen nicht den Ofen und seine teilen mit Reiben Strohhüten in Wolle aus Stahl: kleine Bruchstücke aus Wolle aus Stahl können sich lösen und in Kontakt mit den elektrischen Teilen eintreten, das Risiko von elektrischem Schock verursachend.
- Keine Speisen von übertriebenen Dimensionen oder Metall Geräten einführen: sie können Brände oder Schock verursachen.
- Brot oder andere Nahrungsmittel können verbrennen.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Vorhänge oder leicht entflammaren Materiellen benutzt werden.
- Nicht sich Gegenstände auf den Ofen liegen, wenn es in Betrieb ist. Wenn der Ofen gedeckt wird oder es tritt in Kontakt ein mit Zündstoffen z.B. Vorhänge Stoffe, Wände und ähnlich, während seines Funktionieren, es könnt sich Flammen entwickeln. Bei Flammen mit Wasser nicht löschen aber mit dazu bestimmen Feuerlöschern.
- äußerste Vorsicht Benutzen, wenn sie vom Glas Behälter von verschiedenen Materialien benutzen und vom Metall.
- Nicht im Ofen Material wie Karton, Plastik, Papier oder ähnlich einführen weil sie sind entflammbar.
- In dem ausgeschaltet Ofen lässt ihr nicht keinen Typ von Material ausser den empfohlen.
- Benutzen immer Handschuhe für Ofen, wenn sie einführen oder entfernen Gegenstände vom warmen Ofen.
- Das Gerät hat ein Flügel aus Sekuritglas. Dieser Typ aus Glas ist mehrere widerstandsfähig des normalen Glases und es ist zu Brechen weniger unterworfen. Gemäßigtes Glas kann brechen, aber nicht es erzeugt scharfe Winkel. Wenn der Flügel stellt Kratzer oder Ritze vor, den Verkäufer kontaktieren, bevor anfangen den Ofen zu benutzen.
- WICHTIG! Nie den Ofen während des Gebrauches rücken.
- Eure Finger oder Utensilien nicht zwischen die Schlitz von Luft des Blasebalges des Ofens einführen.
- Dieses Gerät hat ein kurz Kabel um das Risiko zu stolpern oder entwickeln zu vermeiden. Die Benutzung von Ansatzrohren erlaubt jeden falls: es empfiehlt sich Vorsicht und Aufmerksamkeit.
- Der Macht von Übung des Ansatzrohres muß derselbe von des Gerätes sein.

**GLÜCKWUNSCH!** Ihr kauftet VaporOven. Es kocht wie ein Dampfkochtopf ein traditioneller Ofen, wie ein Gitterrost und wie ein Toaster. Es besetzt vielen Raum nicht, es wärmt die Küche nicht und es verbraucht weniger Energie als die traditionellen Öfen. Um ein optimales Funktionieren des Gerätes zu erhalten, bitten wir euch zu lesen und folgen die hier gebrachten wieder Ausbildungen.

## BEVOR EUREN OFEN BENUTZEN

**VORSICHT:** Jeden Typ von Verpackung abnehmen, die Karte gewerblicher Platz hinter der Flügel und sie Film auf das Display.

1. Aufmerksam die Ausbildungen von diesem Handbuch lesen. Die Auskünfte inbegriffenen ins Handbuch ihr sie werden helfen zum Beste euren Ofen benutzen.

BRAISE+ BAKE+ FISH	00:15	00:01~01:30	205°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ VEGETABLE	00:10	00:01~01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ STEAK	00:10	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	ON
DEFROST	00:40	00:01~01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
RICE	01:00	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
PORRIDGE	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF
STEW	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF





## English

### USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use of multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.



## Deutsch

### ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschriften)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlusskabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschaum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach- oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschaum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen.
19. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlusskabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer-Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

## CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.

El artículo a reparar debe llegar íntegro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliera las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución del importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.

El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

### DELEGACION COMERCIAL

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA  
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Don't touch hot surfaces such as the glass door, the walls or the heating elements. Use handles or knobs.
- When operating the Oven keep at least four inches of space on all sides of the Oven to allow for adequate air circulation.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not cover tray or any part of the Oven with metal foil. This may cause overheating the Oven.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock. Bread and other sorts of food can burn. Keep the appliance far from curtains or other flammable materials.
- A fire occur if the Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the Oven during operation. In case of fire, don't extinguish with water but with appropriate fire-extinguishers.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot Oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface of nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact the store you bought before using the Oven.
- Don't insert your fingers or other utensils in the holes of the fan, situated inside the oven.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- An extension cord with power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop.

CONGRATULATIONS! You've become an owner of the VaporOven. It cook like a food steamer, bakes like the large Oven, broils like a broiler and it toasts like a toaster. It doesn't take up much space and doesn't heat up your kitchen or use as much energy as your large oven does. To assure proper operation, please take a few minutes to read and follow these instructions carefully.

## BEFORE USING YOUR OVEN

1. Read all instructions in this manual carefully. The information included in this book will help you to use your oven to its fullest.
2. Place your Oven on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back and top of the Oven are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table.
3. Remove the accessories, wash them in hot, sudsy water or in the dishwasher and dry thoroughly before placing in the Oven.
4. When you are ready to use the Oven, plug the cord into an outlet.

5. It is recommended a "first test cooking cycle" at high temperature without food inside in order to get to know better your oven and to burn the protective substances or fats that could have been used for packing and shipping. During this phase it is normal that the ovens spreads out fumes and odours.
6. To avoid scratching, marring, discoloration or fire hazard, do not store anything on top of the Oven, especially during operation.
7. Don't let the appliance unguarded during operation.

## CONVECTION

The electric oven VaporOven performs a particular kind of baking called "ventilated": hot air blows constantly inside the oven and around foods making the baking temperature uniform. Ideal for browning because it doesn't dry food, on the contrary, they remain tender. It favours the forming of a tasty sauce and permits a quicker baking, without wasting time and energy: since temperature is uniform, it is not necessary to open the oven to turn foods.

## BUTTON DESCRIPTION

1. Can
2. Display: shows the selected functions, temperature, cooking time, timer
3. TEMP: press to choose the cooking temperature  
TIME: press to choose the cooking time and set the timer  
FUNCTION: press to choose the cooking functions  
PRESET: press to define the oven start-up delay
4. Multi-function knob: pressing it turns the oven on, starts and interrupts cooking; rotating it selects the programmes, cooking time, temperature, and timer
5. Emptying valve
6. Drain tray
7. Functions
8. Cooking time and temperature
9. Cooking symbol

### Button locking

To lock or unlock the buttons and the multi-function knob, press and hold FUNCTION and PRESET simultaneously until you hear a beep

## PROGRAMME DESCRIPTIONS

### FERMENT (Rising)

You can choose from:

- FERMENT (Rising)

Rising temperature is 35°C and cannot be changed. Set the time desired by pressing TIME.

Do not open the oven door until rising is complete.

- FERMENT+CAKE (Rising+Baking)

Rising temperature is 35°C and cannot be changed.

Set the time desired by pressing TIME.

Press TIME again to change baking time.

Press TEMP to set baking temperature.

You will see on the display if rising (FERMENT) or baking (CAKE) properties are changing.

BRAISE+ BAKE+ FISH	00:15	00:01~01:30	205°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ VEGETABLE	00:10	00:01~01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ STEAK	00:10	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	ON
DEFROST	00:40	00:01~01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
RICE	01:00	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
PORRIDGE	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF
STEW	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF

Funciones	Tiempo pre-programado	Tiempo modificable	Temperatura pre-programada	Temperatura modificable	Resistencia	Ventilación	Vapor
FERMENT	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
FERMENT+	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BRAISE	00:30	00:01-01:30	95°C	80°C-120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHICKEN	00:20	00:01-01:30	120°C	100°C-120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHOP	00:15	00:01-01:30	110°C	100°C-120°C	ON	ON	ON
BRAISE+FISH	00:15	00:01-01:30	100°C	100°C-120°C	ON	ON	ON
BRAISE+VEGETABLE	00:10	00:01-01:30	100°C	80°C-120°C	ON	ON	ON
BRAISE+STEAK	00:20	00:01-01:30	120°C	80°C-120°C	ON	ON	ON
BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHICKEN	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHOP	00:15	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+FISH	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+VEGETABLE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+PIZZA	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST1	00:02	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST3	00:03	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST4	00:06	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST5	00:09	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+STEAK	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C-235°C	ON	ON	OFF
BRAISE+BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C-235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHICKEN	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C-235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHOP	00:12	00:01-01:30	180°C	120°C-235°C	ON	ON	ON

### BRAISE (Steaming)

To steam, fill the can (1) with water by unscrewing the valve cap. Fill with 1.2 litres of water. Tighten the cap and replace the can in its proper position. When the can is inserted, part of the water will be channelled into the circuits below the oven. When the steam programme is chosen but there is no water in the can, warning beeps will sound. During cooking it is normal for a bit of steam to come out and for condensation drops to form on the lower part of the oven.

When the cooking is finished, empty the drain tray (6) located in the lower part of the oven and dry any condensation drops on the oven's exterior. If the cooking is extended, check every now and again that the drain tray doesn't overflow.

Always remember to empty the water from the can and the water in the oven's interior circuit by placing a container under the emptying tap and opening the valve (Fig. 2).

When finished, always close the emptying valve (Fig. 2).

You can choose from:

- BRAISE (steaming)
- BRAISE+CHICKEN (steaming chicken)
- BRAISE+CHOP (steaming pork chops)
- BRAISE+FISH (steaming fish)
- BRAISE+VEGETABLE (steaming vegetables)
- BRAISE+STEAK (steaming steak)

### BAKE (baking)

You can choose from:

- BAKE (baking)
- BAKE+CHICKEN (baking chicken)
- BAKE+CHOP (baking pork chops)
- BAKE+FISH (baking fish)
- BAKE+VEGETABLE (baking vegetables)
- BAKE+CAKE (baking deserts)
- BAKE+PIZZA (baking pizza)
- BAKE+TOAST(1)(2)(3)(4)(5) (toasting)

Baking time and temperature may not be changed. The difference between the 5 BAKE+TOAST programmes is the different pre-defined baking times.

- BAKE+STEAK (baking steak)

### BRAISE+BAKE (steaming + baking)

To steam and brown in the oven follow the directions of the BRAISE (steaming) section.

You can choose from:

- BRAISE+BAKE (steaming + baking)
- BRAISE+BAKE+CHICKEN (steaming + baking chicken)
- BRAISE+BAKE+CHOP (steaming + baking pork chops)
- BRAISE+BAKE+FISH (steaming + baking fish)
- BRAISE+BAKE+VEGETABLE (steaming + baking vegetables)
- BRAISE+BAKE+STEAK (steaming + baking steaks)

### DEFROST (thawing out)

Programme for defrosting food.

## RICE

Programme for cooking rice.

## PORRIDGE

Programme for cooking porridge.

## STEW

Programme for cooking stews.

## HOW TO USE YOUR OVEN

### Setting the clock

After plugging it in, the oven will beep.

Set the clock by rotating the multi-function knob and press TIME. If nothing happens within 10 seconds, the display will go into wait mode, at this point in order to set or modify the time, hold down the TIME button for a few seconds, set the clock by rotating the multi-function knob and press TIME again.

### Cooking food

1. Place the food inside the oven.
2. Press the FUNCTION button and rotate the multi-function knob in order to choose the cooking programme. If the selected cooking programme requires steaming, fill the can with water and position it properly before starting the cooking. When the steam programme is chosen but there is no water in the can, warning beeps will sound.
3. Choose the temperature, based on the selected programme, by pressing TEMP and rotating the multi-function knob.  
The temperature may not be changed in the FERMENT, DEFROST and BAKE+TOAST programmes. When the oven reaches the selected temperature the oven will beep and the waves on the cooking symbol (9) will move.
4. Choose the cooking time by pressing the TIME button and rotating the multi-function knob.  
The timer may be set from 1 minute to 1 hour and 30 minutes.  
If after having pressed the TIME button, the multi-function knob is not rotated within 5 seconds, the time will stop flashing and will no longer be able to be changed.  
To choose a different cooking time, you must press the TIME button again.  
To confirm the time chosen, press the TIME button or wait 5 seconds.
5. Press the multi-function knob to start the cooking process.  
The display will change from blue to red and the cooking symbol will appear in the lower section of the display.  
If during the cooking the oven door is open, for security purposes, the cooking will be interrupted until the door is closed.
6. During cooking it is possible to change the time and temperature by pressing the TIME and TEMP buttons and rotating the multi-function knob.
7. At the end of the determined time, cooking will automatically stop.  
If you would like to stop the cooking ahead of time, press the multi-function knob. Once the cooking stops, the fan will continue to run for a few seconds then will stop automatically.
8. For heightened security, it is always recommended that you unplug the oven after each use.

### Programming the timer for delayed cooking

Before starting the cooking (point 5) if you would like, you can delay the beginning of the cooking by pressing the PRESET button and setting the delay time with the multi-function knob.

## ACCESORIOS

### Bandeja recogedora

extraíble para la limpieza, la bandeja se utiliza para recoger los residuos de alimentos. Cuando el horno está en función esta bandeja debe siempre estar posicionado en el nivel mas bajo del horno.

### Grill

El grill se usará según el tipo de cocción. El grill puede calentarse mucho, usar siempre guantes o pinzas de horno para extraerla.

## LIMPIEZA Y MANUTENCION

- Antes de proceder, desprendan el enchufe desde la toma de corriente.
- Dejen enfriar completamente el horno y los accesorios antes de proceder a la limpieza.
- Cuando el horno este frio, utilicen una tela humeda o una esponja para limpiar el horno.
- No usen herramientas de cocina apuntados o duros para evitar de hacer da'o a las superficies del aparato.
- Limpien el portillo en vidrio con una pa'o o una esponja humedecidos con agua caliente y deterativo. Sequen diligentemente.
- La parilla, las bandejas y los accesorios pueden ser removidas y lavadas con agua corriente o en lavavajillas. Enjuagen y sequen.
- No usen abrasivos o estropajos en lana de acero para limpiar la parilla y las bandejas: en el caso de manchas duras, limpien con un tampòn en fibra de nylon y un deterativo delicado, no abrasivo.
- Las paredes interiores del horno tienen un revestimiento anti-adherente..

## REPARACION Y MANUTENCION

- Si no se utilice el horno por una largo periodo, removen polvo y humedad antes de reponerlo en funcion.
- El servicio de reparaciòn gratuita no sera ofrecido en los casos de evidentes da'os causados por negligencia o uso impropio.
- En caso de defectos, contacten pronto un reparador autorizado.
- No intenten desmontar el aparato o repararlo Vds. mismos.



## PORRIDGE

Programa para la cocción al horno de avena.

## STEW (Estofado)

Programa para la cocción al horno de estofados.

## COMO UTILIZAR VUESTRO HORNO

### Programación del reloj

Después de enchufar el horno este emitirá un beep.

Programar el reloj girando el mando multifunción y apretar **TIME**. Si no se efectúa ninguna operación en 10 segundos el display se pondrá en modalidad de espera, en este punto para programar y modificar la hora mantener apretado el botón **TIME** algunos segundos, programar el reloj girando el mando multifunción y apretar otra vez **TIME**.

### Cocción de alimentos

1. Poner el alimento en el interior del horno.
2. Apriete **FUNCTION** y gira el mando multifunción para elegir el programa de cocción. Si el programa seleccionado debe cocer al vapor llene el tanque de agua y colóquela en su lugar antes de activar la cocción. Cuando se selecciona un programa de cocción a vapor y no está en su sitio el tanque de agua el aparato emitirá varios beeps de aviso.
3. Seleccionar la temperatura, en base al programa programado, apretando **TEMP** y girando el mando multifunción.  
La temperatura no se puede modificar en los programas **FERMENT**, **DEFROST** y **BAKE+TOAST**. Cuando el horno alcanza la temperatura programada oírás unos beeps de aviso y las ondas de cocción (9) se pondrán en movimiento.
4. Seleccionar el tiempo de cocción apretando el botón **TIME** y girando el mando multifunción. El timer se puede programar de 1 min hasta 1 hora y 30 min.  
Si después de haber apretado **TIME** no gira el mando multifunción en 5 segundos, el tiempo dejará de parpadear y de ser modificable. Para seleccionar otro tiempo de cocción, deberá volver a apretar **TIME**. Para confirmar el tiempo seleccionado apriete **TIME** o espere 5 segundos.
5. Apriete el mando multifunción para iniciar la cocción.  
El display de azul se pondrá rojo y aparecerá en la parte inferior del display el símbolo de cocción. Se durante la cocción se abre la puerta del horno, para una mayor seguridad, la cocción se interrumpe hasta que no vuelva a cerrarla.
6. Durante la cocción es posible modificar el tiempo y la temperatura apretando los correspondientes botones **TIME** y **TEMP** y girando el mando multifunción.
7. Al terminar el tiempo programado de cocción se parará automáticamente.  
Si se desea parar la cocción anticipadamente apriete el mando multifunción. Una vez terminada la cocción el ventilador continuará girando algunos segundos y se parará automáticamente.
8. Para una mayor seguridad es aconsejable desenchufar el horno después de cada uso.

### Programación del timer para el retraso de cocción

Antes de iniciar la cocción (punto 5) si se desea es posible retrasar el inicio de cocción apretando el botón **PRESET** y programar el tiempo de retraso con el mando multifunción. Apriete otra vez **PRESET** para confirmarlo. Programando esta función no será necesario apretar el mando multifunción para iniciar el horno se encenderá automáticamente al terminar el tiempo de retraso programado. Si se desea iniciar la cocción antes de que termine el tiempo de retraso bastará con apretar el mando de multifunción. Para modificar el tiempo de retraso apriete el botón **FUNCTION** y repita las operaciones de programación (punto 3 e 4).

Press **PRESET** to confirm. With this function, it will not be necessary to press the multi-function knob to turn the oven on, but it will turn itself on automatically at the end of the defined delay time.

Should you want to start the cooking process before the end of the delay time, just press the multi-function knob.

To change the delay time, press the **FUNCTION** button and repeat the programming operations (points 3 and 4).

## ACCESSORIES

### Crumb Tray

Slides out for cleaning the crumb tray should be used to collect any dropt. When the Oven is being used, the Crumb Tray should always be in place in the bottom of the Oven.

### Wire rack

The wire rack can be used for any type of cooking. The wire rack can become very hot, it is recommended to use gloves or tongs for taking it off the oven.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- First remove the plug of the power cord from the wall outlet.
- Allow Oven and accessories to cool completely before cleaning.
- After the Oven cools, use a damp cloth or sponge to clean.
- Don't use a sharp or hard kitchen utensil on the oven since this could damage the surface of this appliance.
- Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, sudsy water. Dry thoroughly.
- The accessories and Baking/Drip Tray can be removed and washed with running water or in a dishwasher. Rinse and dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean the Baking/Drip Tray. For Stubborn stains clean with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.
- The walls on the inside of the oven have a non-stick coating which absorbs food spatters during Oven use. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge or cloth dampened with warm water. Blot dry with a paper towel or soft, dry cloth.

## REPAIR AND MAINTENANCE

- If the Oven has not been used for a long time, take care to remove dust and moisture before operating.
- The company offers free repair and maintenance service within 2 years of date of purchase. This only covers faults due to a manufacturing defect.
- Free repair and maintenance service will not be given if there is evidence of damage caused by carelessness or improper use.
- If there is something wrong with this product, please contact a qualified repair agent. Do not attempt to dismantle and repair it yourself.
- If the product is damaged under normal operation or due to improper performance, contact this company or your local distributor directly.

Function	Preset time	Scope of time	Preset temperature	Scope of temperature	Baking heating element	Fan motor	Steaming heating element
FERMENT	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
FERMENT+	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE	00:30	00:01-01:30	95°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHICKEN	00:20	00:01-01:30	120°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHOP	00:15	00:01-01:30	110°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+FISH	00:15	00:01-01:30	100°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+VEGETABLE	00:10	00:01-01:30	100°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+STEAK	00:20	00:01-01:30	120°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHICKEN	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHOP	00:15	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+FISH	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+VEGETABLE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+PIZZA	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST1	00:02	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST3	00:03	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST4	00:06	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST5	00:09	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+STEAK	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE+BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHICKEN	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHOP	00:12	00:01-01:30	180°C	120°C~235°C	ON	ON	ON

Cierre el tapón y coloque de nuevo el tanque en su lugar. Cuando coloque el tanque una parte del agua se canalizará en el circuito de debajo del horno. Cuando se seleccione un programa de cocción a vapor pero no haya agua en el tanque oírás dos beeps de aviso. Durante la cocción es normal que salga un poco de vapor y que puedan salir gotas de condensación en la parte inferior del horno.

A final de la cocción vaciar la cubeta de residuos colocada en la parte baja del horno y secar bien el horno de las condensación sobre la parte exterior. Si la cocción es larga controlar de vez en cuando que no se llene la cubeta de residuos.

Acuerdese siempre de vaciar el agua del tanque y el agua presente en el circuito interno del horno poniendo el contenedor baja el grifo de vaciado y abriendo la válvula. (Fig.2).

A operación efectuada cierre siempre la válvula de vaciado (Fig. 2).

Es posible escoger entre:

- BRAISE (Cocción a vapor)
- BRAISE+CHICKEN (Cocción a vapor de pollo)
- BRAISE+CHOP (Cocción a vapor de chuletas de cerdo)
- BRAISE+FISH (Cocción a vapor de pescado)
- BRAISE+VEGETABLE (Cocción a vapor de verduras)
- BRAISE+STEAK (Cocción a vapor de bistec)

#### **BAKE (Cocción horno)**

Es posible escoger entre:

- BAKE (Cocción al horno)
- BAKE+CHICKEN (Cocción al horno de pollo)
- BAKE+CHOP (Cocción al horno de chuletas de cerdo)
- BAKE+FISH (Cocción al horno de pescado)
- BAKE+VEGETABLE (Cocción al horno de verduras)
- BAKE+CAKE (Cocción al horno de dulces)
- BAKE+PIZZA (Cocción al horno de pizza)
- BAKE+TOAST(1)(2)(3)(4)(5) (Cocción al horno de tostadas)

El tiempo y la temperatura de cocción no son modificables. La diferencia entre los 5 programas

BAKE+TOAST es diferente tiempo de cocción programado.

- BAKE+STEAK (Cocción al horno de bistec)

#### **BRAISE+BAKE (Cocción a vapor + Cocción horno)**

Para cocer al vapor y gratinar al horno. Seguir las indicaciones de las sesiones BRAISE (Cocción a vapor)

Es posible escoger entre:

- BRAISE+BAKE (Cocción a vapor + Cocción horno)
- BRAISE+BAKE+CHICKEN (Cocción a vapor + Cocción horno de pollo)
- BRAISE+BAKE+CHOP (Cocción a vapor + Cocción horno de chuletas de cerdo)
- BRAISE+BAKE+FISH (Cocción a vapor + Cocción horno de pescado)
- BRAISE+BAKE+VEGETABLE (Cocción a vapor + Cocción horno de verduras)
- BRAISE+BAKE+STEAK (Cocción a vapor + Cocción horno de bistec)

#### **DEFROST (Descongelar)**

Programa para descongelar el alimento.

#### **RICE (Arroz)**

Programa para la cocción al horno de arroz.

6. Para evitar daños, rayas, alteraciones del color o riesgos de incendio, no apoyen nada sobre el horno, sobre todo cuando está en función.
7. No dejar el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.

### COCCIÓN VENTILADA

El horno eléctrico VaporOven utiliza un particular tipo de cocción dicha ventilada por la cual el aire caliente circula constantemente a l'interior del horno y al rededor de los alimentos volviendo uniforme la temperatura de cocción. Ideal también para asar, no seca el alimento sino lo deja blando, favorece la formación de jugo sabroso y permite una cocción más rápida, sin derroche porque no se necesita abrir el horno para girar el alimento ahorrando tiempo.

### DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1. Tanque
2. Display: Muestra las funciones seleccionadas, la temperatura, el tiempo de cocción, el reloj
3. TEMP: Apretar para programar la temperatura de cocción  
TIME: Apretar para programar el reloj y el tiempo de cocción  
FUNCTION: Apretar para programar las funciones de cocción  
PRESET: Apretar para programar el retraso de encendido del horno.
4. Mando multifunción: apretándolo se enciende el horno, se reinicia e interrumpe la cocción, girándolo se seleccionan los programas, el tiempo de cocción, la temperatura, el reloj.
5. Válvula de vaciado
6. Cubeta de residuos
7. Funciones
8. Tiempo de cocción y temperatura.
9. Símbolo de cocción.

### Bloqueo mandos

Para bloquear y desbloquear los mandos y pulsante multifunción mantener apretado FUNCTION y PRE-SET a la vez hasta oír un beep.

### DESCRIPCIÓN DE LOS PROGRAMAS

#### FERMENT (Fermento)

Es posible escoger entre:

- FERMENT (Fermento)

La temperatura de fermento es 35°C y no es modificable. Programar el tiempo deseado apretando TIME. No abrir la puerta del horno hasta que el fermento este terminado.

- FERMENT+CAKE (Fermento+Cocción dulce)

La temperatura de fermento es 35°C y no es modificable. Programar el tiempo deseado apretando TIME. Apriete aún TIME para modificar el tiempo de cocción del dulce.

Apriete TEMP per programar la temperatura de cocción del dulce.

Sobre el display viene visualizado si se están modificando las propiedades de fermentación (FERMENT) o de cocción (CAKE).

#### BRAISE (Cocción a vapor)

Para cocer a vapor llene el tanque de agua desenroscando el tapón válvula. Llene con 1.2 L de agua.

BRAISE+ BAKE+ FISH	00:15	00:01~01:30	205°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ VEGETABLE	00:10	00:01~01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ STEAK	00:10	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	ON
DEFROST	00:40	00:01~01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
RICE	01:00	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
PORRIDGE	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF
STEW	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF

After-sales service is given by the retailer or by the importer / distributor of G3 FERRARI products.

## PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentent des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.  
Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son intégrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doit être remplacé par le fabricant ou par son station de service technique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au grille-pain.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien spécialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'électricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.  
Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de la pièce détachée originale.  
Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.  
Tout autre emploi doit être considéré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on déciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.  
Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faites lire ce mode d'emploi aux autres possibles utilisateurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

## IMPORTANTES INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANT SAFEGUARDS

- No toquen las superficies calientes. Utilizar siempre pinzas o empuñaduras.
- Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm. de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulación del aire.
- Cuidado cuando se desplace el aparato si el mismo contiene aceite o otros líquidos hirvientes.
- No cubren la bandeja o cualquiera otra parte del horno con papel de aluminio. Podría ocurrir un sobrecalentamiento del horno. Usen prudencia en remover las bandejas o en introducir grasas o otros líquidos hirvientes. No limpien con estropajos abrasivos en lana de acero.  
Pequeños fragmentos de lana de acero podrían desprenderse y entrar en contacto con las partes eléctricas, provocando el riesgo de choques eléctricos.
- No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas. Podrían ocurrir incendios o choques eléctricos.
- No apoyen objetos sobre el horno cuando este en función. Si el horno está cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrían desarrollarse llamas. En caso de llamas no extinguir con agua si no con un extintor.
- Cuidado cuando se utilicen contenedores en materiales diferentes del vidrio o metal.
- No introduzcan materiales como, cartón, plástico, papel o otros similares ya que son inflamables.
- No guarden a l'interior del horno apagado ningún tipo de material salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilicen siempre empuñaduras resistentes al calor cuando se introduzcan o se removen objetos en el horno caliente.
- El aparato está equipado con un portillo en vidrio templado. Este tipo de vidrio es más resistente que el vidrio normal que está sujeto a roturas.
- El pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o materiales combustibles.
- No introducir dedos o herramientas dentro de las grietas del ventilador a l'interior del horno.
- La potencia de ejercicio del cable de prolongación tiene que ser siempre adecuada a la del aparato.
- El cable de prolongación conectado al cable de la corriente eléctrica no debe apoyarse sobre el anaquel.

CONGRATULACIONES. Vds. han comprado el VaporOven. Este cocina como una vaporiera, un horno tradicional, como una parrilla, o como un tostador de pan. No ocupa mucho espacio, no calienta la cocina, y consume menos energía que los hornos tradicionales. Para obtener un funcionamiento óptimo del aparato, les rogamos leer y seguir las instrucciones aquí citadas.

## ANTES DE UTILIZAR SU HORNO

1. Leer con atención las instrucciones en este manual. Las informaciones incluidas en este manual le ayudarán a utilizar mejor su horno.
2. Apoyen su horno sobre una superficie llana (un banco, una mesa). Se aseguren que se quedan sobre y alrededor del horno por lo menos 10cm de distancia desde muebles, paredes u otros objetos sobre la mesa o el banco.
3. Quitar la parrilla y las bandejas lavarlos con agua caliente y detergente o en la lavavajillas y sequenlos antes de reponerlos en el horno.
4. Cuando estén listos para utilizar el horno, conecten el cable a una toma de corriente.
5. Recomendamos seguir un "ciclo de prueba" a alta temperatura para familiarizarse con el horno y para eliminar las sustancias protectoras o el aceite que puede haberse utilizado para el embalaje o la expedición. En esta fase es normal notar la presencia de un poco de humo o de olores.



# Español

## PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podrán evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparato, comprobar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparato puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrá substituir la toma por otra idónea y podrá verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia máxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7. No utilizar el aparato si hubiera algún daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
9. Este aparato se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erróneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilicen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razón accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrían crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras, duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosféricos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda además dejar inactivas las piezas que podrían representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- Jamais toucher les surfaces chaudes comme les parois, la porte en verre ou les résistances électriques. Toujours utiliser des gants.
- Quand on utilise le four laisser au moins 10 centimètres de place tout autour pour favoriser la circulation de l'air.
- Faire attention lorsqu'on déplace l'appareil s'il contient de l'huile ou autres liquides bouillants.
- Jamais couvrir le plateau ou autres parties du four avec papier argenté. Cela pourrait causer la surchauffe du four. Faire attention en enlevant les plateaux ou en introduisant de l'huile ou autres liquides bouillants. Ne pas nettoyer avec paille de fer ou éponges abrasives. De petits fils de métal peuvent se détacher et entrer en contact avec les parties électriques, avec risque de chocs électriques.
- Ne pas introduire des aliments trop grands ou des outils métalliques: il y a le risque d'incendies ou de chocs électriques.
- Ne poser aucun objet sur le four pendant le fonctionnement. Si le four est couvert ou entre en contact avec matériaux inflammables (rideaux, étoffe, cloisons, ou similaires) pendant le fonctionnement, des flammes peuvent se produire. Le pain et autres aliments peuvent brûler donc, il est conseillé de garder l'appareil loin des rideaux ou des autres matériaux inflammables. En cas des flammes, n'éteindre pas avec de l'eau mais avec les extincteurs spéciaux.
- Faire attention si on utilise des récipients différents du verre ou métal.
- Ne pas introduire dans le four matériels type carton, plastique, papier, ou similaires parce qu'ils sont inflammables.
- Ne pas laisser à l'intérieur de four n'importe quel matériel, une fois éteint, sauf que ses accessoires.
- Porter toujours des gants pour introduire ou enlever des objets du four chaud.
- L'appareil est équipé d'une porte de sécurité en verre trempé. Le verre peut se casser mais il ne donne pas lieu à coins tranchants. Eviter de rayer la surface ou d'érafler les coins. Si la porte en verre a des rayures, ne pas utiliser le four et contacter le revendeur.
- Toujours utiliser des poignées pour saisir l'appareil.
- Le pain et les autres aliments peuvent brûler donc l'appareil doit être utilisé loin des rideaux ou des autres matériaux facilement inflammables.
- N'introduisez pas les doigts ou d'autres outillages dans les fentes de sorties de l'air qui se trouvent à l'intérieur du four en correspondance du rotor.

L'appareil est équipé d'un cordon court pour éviter de s'y heurter ou de rester pris par un cordon trop long. Il est toutefois possible d'utiliser des rallonges suivant les normes de sécurité et en faisant attention.

- La puissance d'exercice du rallonge doit être approprié à la puissance de l'appareil.
- Le rallonge ne doit pas être posé sur le plan de travail.

FELICITATIONS! Vous avez acheté VaporOven, un four avec air tournant qui cuit comme un cuisier à vapeur, un four traditionnel, comme un gril et comme un toasteur. Il prend peu de place et épuise moins d'énergie par rapport aux fours traditionnels. Pour obtenir un fonctionnement optimale du four, nous vous suggérons de lire et suivre les notices suivantes.

## AVANT D'UTILISER LE FOUR

1. Lire attentivement les notices de ce livret. Les informations contenues dans ce livret vous aideront à mieux utiliser votre four.

- Poser le four sur une surface horizontale comme une table ou un comptoir. S'assurer qu'il y ait du moins 10 centimètres tout autour de l'appareil par rapport aux parois, mobiles ou autres objets sur le même plan.
- Laver les plateaux et la grille avec de l'eau chaude et un détergent liquide ou dans le lave-vaisselle et sécher-les bien avant de les remettre dans le four.
- Quand vous êtes prêts à utiliser le four brancher l'appareil à une prise de courant.
- Nous conseillons de faire un "cycle d'essai" à haute température pour familiariser avec le four et pour éliminer les substances protectives ou les huiles utilisés pendant l'assemblage et l'emballage du four. Dans cette phase il est normal noter de la fumée ou de l'odeur.
- Pour éviter rayures, endommagements, altérations de la couleur ou risque d'incendie, ne poser sur l'appareil aucun objet surtout lorsqu'il est en fonction.
- Garder toujours l'appareil pendant le fonctionnement.

#### CUISSON AVEC AIR TOURNANT

Le four électrique VaporOven utilise un particulier type de cuisson avec "air tournante": l'air est soufflé constamment à l'intérieur du four et tout autour les aliments, en donnant une température de cuisson constante. Il est idéal, en outre, pour rissoler: il ne sèche pas la viande, au contraire, il la laisse tendre; il favorise la formation d'une sauce particulièrement savoureuse et permet une cuisson plus rapide, sans gaspillages de temps et d'énergie: puisque la température de cuisson est uniforme, il n'est pas nécessaire d'ouvrir la porte du four pour tourner les aliments.

#### DESCRIPTION DES BOUTONS

- Jerricane
- Display: montre les fonctions sélectionnées, la température, le temps de cuisson, l'horloge.
- TEMP: appuyer pour établir la température de cuisson.  
TIME: appuyer pour régler l'horloge et le temps de cuisson  
FUNCTION: appuyer pour établir les fonctions de cuisson  
PRESET: appuyer pour régler l'heure de démarrage du four.
- Bouton multifonction: en appuyant dessus, on allume le four; en le tournant, on sélectionne les programmes, le temps de cuisson, la température, l'horloge.
- Vanne de vidange
- Bac d'évacuation
- Fonctions
- Temps de cuisson et température
- Symbole de cuisson

#### Blocage des boutons

Pour bloquer ou débloquer les boutons, maintenir les boutons FUNCTION et RESET appuyés jusqu'à ce que vous entendiez un bip.

#### DESCRIPTION DES PROGRAMMES

##### FERMENT (Liévation)

Il est possible de choisir entre:

- FERMENT (Liévation)

La température de liévation est de 35°C et ne peut être modifiée. Appuyer sur le bouton TIME pour régler le temps désiré. Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin de la liévation.

BRAISE+ BAKE+ FISH	00:15	00:01~01:30	205°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ VEGETABLE	00:10	00:01~01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+ BAKE+ STEAK	00:10	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	ON
DEFROST	00:40	00:01~01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
RICE	01:00	00:01~01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
PORRIDGE	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF
STEW	01:00	00:01~01:30	120°C	95°C~205°C	ON	ON	OFF

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits G3 FERRARI.

Fonctions	Temps pre-fixé	Temps fixable	Température pre-fixée	Température fixable	Résistance	Ventilation	Vapeur
FERMENT	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
FERMENT+	00:30	00:01-01:30	35°C	---	ON	ON	OFF
CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE	00:30	00:01-01:30	95°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHICKEN	00:20	00:01-01:30	120°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+CHOP	00:15	00:01-01:30	110°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+FISH	00:15	00:01-01:30	100°C	100°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+VEGETABLE	00:10	00:01-01:30	100°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BRAISE+STEAK	00:20	00:01-01:30	120°C	80°C~120°C	ON	ON	ON
BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHICKEN	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CHOP	00:15	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+FISH	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+VEGETABLE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+CAKE	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+PIZZA	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST1	00:02	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST3	00:03	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST4	00:06	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+TOAST5	00:09	---	235°C	---	ON	ON	OFF
BAKE+STEAK	00:20	00:01-01:30	235°C	150°C~235°C	ON	ON	OFF
BRAISE+BAKE	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHICKEN	00:30	00:01-01:30	235°C	120°C~235°C	ON	ON	ON
BRAISE+BAKE+CHOP	00:12	00:01-01:30	180°C	120°C~235°C	ON	ON	ON

- FERMENT+CAKE (Liévation+Cuisson des pâtisseries)

La température de liévation est de 35°C et n'est pas modifiable

Régler le temps de liévation désiré en appuyant sur TIME

Appuyer encore sur TIME pour modifier le temps de cuisson de la pâtisserie

Appuyer sur TEMP pour régler la température de cuisson de la pâtisserie

Les modifications concernant la liévation (FERMENT) ou la cuisson (CAKE) sont visibles sur le display

### BRAISE (Cuisson à la vapeur)

Pour cuisiner à la vapeur, remplir le bac d'eau en dévissant le bouchon de la vanne. Mettre un 1.2 l. d'eau. Refermer et remettre le jerricane à sa place. Lorsque le jerricane est installé, une partie de l'eau sera dirigée dans les circuits placés sous le four. En cas d'absence d'eau lorsqu'on choisit un programme de cuisson à la vapeur, un bip d'avertissement retentit. Pendant la cuisson, un peu de vapeur peut s'échapper du four comme peuvent se former des gouttes de condensation dans sa partie inférieure.

A cuisson achevée, vider le bac d'évacuation situé en bas du four et bien essuyer celui-ci si de la condensation s'est formée à l'extérieur. Si la cuisson est prolongée, contrôler régulièrement que le bac d'évacuation ne se remplisse pas. Se souvenir de vider l'eau du jerricane et celle présente dans les circuits internes en mettant un récipient sous le robinet de vidange et en ouvrant la vanne (Fig.2). Une fois l'opération effectuée, bien fermer la vanne de vidange (Fig. 2).

Il est possible de choisir entre:

- BRAISE (Cuisson à la vapeur)
- BRAISE+CHICKEN (Cuisson à la vapeur du poulet)
- BRAISE+CHOP (Cuisson à la vapeur du porc)
- BRAISE+FISH (Cuisson à la vapeur du poisson)
- BRAISE+VEGETABLE (Cuisson à la vapeur des légumes)
- BRAISE+STEAK (Cuisson à la vapeur des steaks)

### BAKE (Cuisson au four)

Il est possible de choisir entre:

- BAKE (Cuisson au four)
- BAKE+CHICKEN (Cuisson au four du poulet)
- BAKE+CHOP (Cuisson au four du porc)
- BAKE+FISH (Cuisson au four du poisson)
- BAKE+VEGETABLE (Cuisson au four des légumes)
- BAKE+CAKE (Cuisson au four de la pâtisserie)
- BAKE+PIZZA (Cuisson au four de la pizza)
- BAKE+TOAST(1)(2)(3)(4)(5) (Cuisson au four des croque- monsieur)

Le temps et la température de cuisson ne sont pas modifiables. La différence entre les 5 programmes BAKE + TOAST réside dans les temps de cuisson prédéfinis.

- BAKE+STEAK (Cuisson au four des steaks)

### BRAISE+BAKE (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four)

Pour cuire à la vapeur et rissoler au four. Suivre les indications de la section BRAISE (Cuisson à la vapeur)

Il est possible de choisir entre:

- BRAISE+BAKE (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four)
- BRAISE+BAKE+CHICKEN (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four du poulet)
- BRAISE+BAKE+CHOP (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four du porc)
- BRAISE+BAKE+FISH (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four du poisson)

- BRAISE+BAKE+VEGETABLE (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four des légumes)
- BRAISE+BAKE+STEAK (Cuisson à la vapeur + Cuisson au four des steaks)

### DEFROST (Décongélement)

Programme pour décongeler les aliments.

### RICE (Riz)

Programme de cuisson au four du riz.

### PORRIDGE

Programme de cuisson au four du porridge.

### STEW (Viandes braisées)

Programme de cuisson au four des viandes braisées.

## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR

### Réglage de l'horloge

Après l'insertion de la fiche dans la prise de courant, un bip sonore retentira.

Régler l'horloge en tournant le bouton multifonction et appuyer sur TIME. Si aucune opération n'est effectuée dans un délai de 10 secondes, le display entrera en modalité d'attente, pour régler et modifier l'heure maintenir une pression sur le bouton multifonctions et appuyer sur TIME à nouveau.

### Cuisson des aliments

1. Mettre le plat au four.
2. Appuyer sur FUNCTION et tourner le bouton multifonctions pour choisir le programme de cuisson. Si celui-ci prévoit la cuisson à la vapeur, remplir le jerrycane d'eau et le mettre à sa place avant de commencer la cuisson. S'il n'y a pas d'eau dans le jerrycane alors qu'un programme de cuisson à la vapeur est prévu, un bip d'avertissement retentira.
3. Sélectionner la température en fonction du programme en appuyant sur TEMP et en tournant le bouton multifonction.  
La température ne peut pas être modifiée pour les programmes FERMENT, DEFROST et BAKE+TOAST.  
Quand le four atteint la température désirée, des bips sonores retentissent et les signaux du symboles de cuisson (9) se mettent en mouvement.
4. Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur le bouton TIME et en tournant le bouton multifonction.  
Le timer peut être réglé sur 1 mn jusqu'à 1h30.  
Si le bouton multifonction n'est pas tourné dans un délai de 5 secondes, l'indication du temps ne clignotera plus et ne pourra plus être modifié.  
Pour sélectionner un autre temps de cuisson, il faudra appuyer à nouveau sur TIME.  
Pour confirmer le temps sélectionné, appuyer sur TIME ou attendre 5 secondes.
5. Appuyer sur le bouton multifonction pour démarrer la cuisson.  
Le display passe de la couleur bleue à la couleur rouge et le symbole de cuisson apparait dans la partie basse du four.  
Si la porte du four est ouverte durant la cuisson, une mesure de sécurité interrompt la cuisson jusqu'à ce que la porte soit refermée.
6. Il est possible de modifier le temps et la température durant la cuisson en appuyant sur les boutons TIME et TEMP et en tournant le bouton multifonction.
7. Une fois le temps choisi écoulé, la cuisson s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite arrêter le temps de cuisson avant le terme, appuyer sur le bouton multifonction. A la fin de la cuisson, un éventoir continuera à tourner pendant quelques secondes puis s'arrêtera automatiquement.

8. Par mesure de sécurité, il est préférable de débrancher le four après chaque utilisation.

### Programmation du timer pour retarder la cuisson

Avant de commencer la cuisson (point 5), il est possible de retarder le début de cuisson en appuyant sur le bouton PRESET et en réglant le temps de retardement avec le bouton multifonction. Appuyer une nouvelle fois sur PRESET pour confirmer. En procédant de la sorte, le four s'allumera automatiquement au moment sélectionné sans avoir besoin d'utiliser le bouton multifonction. Si l'on souhaite démarrer la cuisson avant le temps établi, il suffit d'appuyer sur le bouton multifonction.

Pour modifier le temps de retardement, appuyer sur le bouton FUNCTION et répéter les opérations de programmation (points 3 et 4).

## ACCESSOIRES

### Plateau à miettes

Extractible pour faciliter le nettoyage le plateau est utilisé pour recueillir les résidus des aliments. Quand le four est en fonction, il doit être placé au niveau plus bas à l'intérieur du four.

### Grille

La grille doit être utilisée pour tout type de cuisson. La grille, pendant et après l'usage, peut être très très chaude, utiliser toujours des gants pour enlever les aliments du four.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Se souvenir de vider l'eau du jerrycane et celle présente dans les circuits internes en mettant un récipient sous le robinet de vidange et en ouvrant la vanne (Fig.2). Une fois l'opération effectuée, bien fermer la vanne de vidange (Fig. 2).
- Avant de procéder, débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir complètement le four et les accessoires avant de nettoyer l'appareil. Quand le four est froid utiliser un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer le four.
- Jamais utiliser outils pointus ou durs pour éviter d'endommager l'appareil.
- Nettoyer la porte en verre avec un chiffon ou une éponge humides avec eau ou détergents. Sécher avec soin.
- La grille, les plateaux et les accessoires peuvent être lavés sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle. Rincer et sécher.
- Jamais utiliser détergents abrasifs ou paille de fer pour nettoyer la grille et les plateaux. En cas de taches persistantes, nettoyer avec un chiffon en fibre de nylon ou polyester et un détergent neutre. Rincer et sécher avec soin.
- Les parois internes du four ont un revêtement anti-adhérents. Nettoyer les taches persistantes à l'aide d'un chiffon en fibre de nylon ou polyester, avec une éponge ou un chiffon imbibé d'eau chaude. Sécher avec une serviette en papier ou un chiffon sec.

## REPARATION ET ENTRETIEN

- Si le four n'est pas utilisé pendant longtemps, enlever la poudre et l'humidité avant de brancher l'appareil et le mettre en marche.
- En cas de défauts ou mal fonctionnement, s'adresser au revendeur ou à une station S.A.V. agréée. Ne pas essayer à réparer l'appareil vous-mêmes.
- Pour le service Après Vente s'adresser au revendeur ou à l'importateur.