



 **NODOR**
always innovating

ES **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

EN **INSTRUCTIONS FOR USE**

FR **MANUEL D'UTILISATION**

PT **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

DE **GEBRAUCHSANWEISUNG**



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt



Manual de instrucciones

Horno de vapor combinado

Lea atentamente estas instrucciones antes de intentar instalar o utilizar este dispositivo. Es aconsejable mantener estas instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas.

Introducción

Gracias por elegir este aparato.

Ha sido diseñado para brindar años de uso sin problemas siempre que se instale y se mantenga correctamente.

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar su aparato. Es aconsejable que guarde sus recibos de compra e instalación con estas instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Se incluye información importante sobre seguridad, además de pautas y recomendaciones que le permitirán aprovechar al máximo todas las funciones disponibles.

Este dispositivo de calidad ha sido probado y certificado para cumplir con todos los estándares eléctricos y de seguridad aplicables.

Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas vigentes.

Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no haya daños visibles. Si el aparato se ha dañado durante el transporte, no lo instale ni lo use, comuníquese con su distribuidor de inmediato.

Contenido

1. Contenido	1
2. Advertencias generales	2-3
3. Reemplazo de la lámpara del horno	4
4. Colocación de accesorios en la cavidad	5
5. Informe de efecto ambiental	6
6. Precauciones de seguridad	6
7. Accesorios	7
8. Descripción general del producto	8
9. Dimensión del producto	8
10. Especificación del producto	9
11. Precaución de instalación	10
12. Instalación	10
13. Precaución de producción	11
14. Panel de control	12
15. Inicio rápido	13
16. Cómo usar	14
17. Selección del contenedor de alimentos	14
18. Tiempo de cocción al vapor sugerido	15
19. Mantenimiento y reparación	16
20. Solución de problemas	17

Advertencias generales

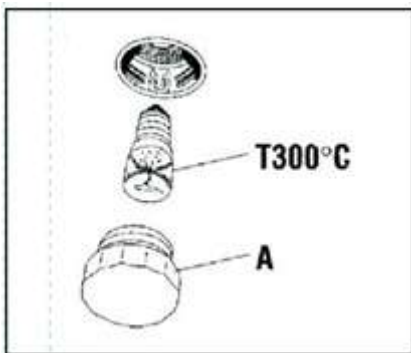
1. Este dispositivo no debe ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre cómo usar el dispositivo en una forma segura y entender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.
3. Asegúrese de que la alimentación esté bien conectada después de la instalación.
4. El producto se calentará cuando esté en uso, no coloque ningún producto inflamable dentro del horno.
5. Precaución: los accesorios o partes del horno se calentarán mucho cuando esté en uso. Por favor, manténgase alejado de los niños.
6. No utilice otros limpiadores abrasivos y / o herramientas metálicas o de lana con bordes afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que esto podría rayar la superficie y dañar la puerta del horno.
7. No use vaporizador para limpiar el horno.
8. Asegúrese de que la alimentación esté desconectada antes de reemplazar la lámpara del horno para evitar descargas eléctricas.
9. La eliminación debe realizarse de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de residuos.
10. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su autoridad local, el servicio de eliminación de desechos de su hogar o el distribuidor donde adquirió el producto.



Sustitución de la lámpara del horno

- Desconecte con la fuente de alimentación
- Desatornille la tapa de cristal unida al portalámparas.
- Desenrosque la lámpara y sustitúyala por otra lámpara de alta temperatura (300° C) con las siguientes

características:



Voltage: AC220V -240V

Wattage: 15W

Socket: E14

- Vuelva a montar la cubierta de vidrio y vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.

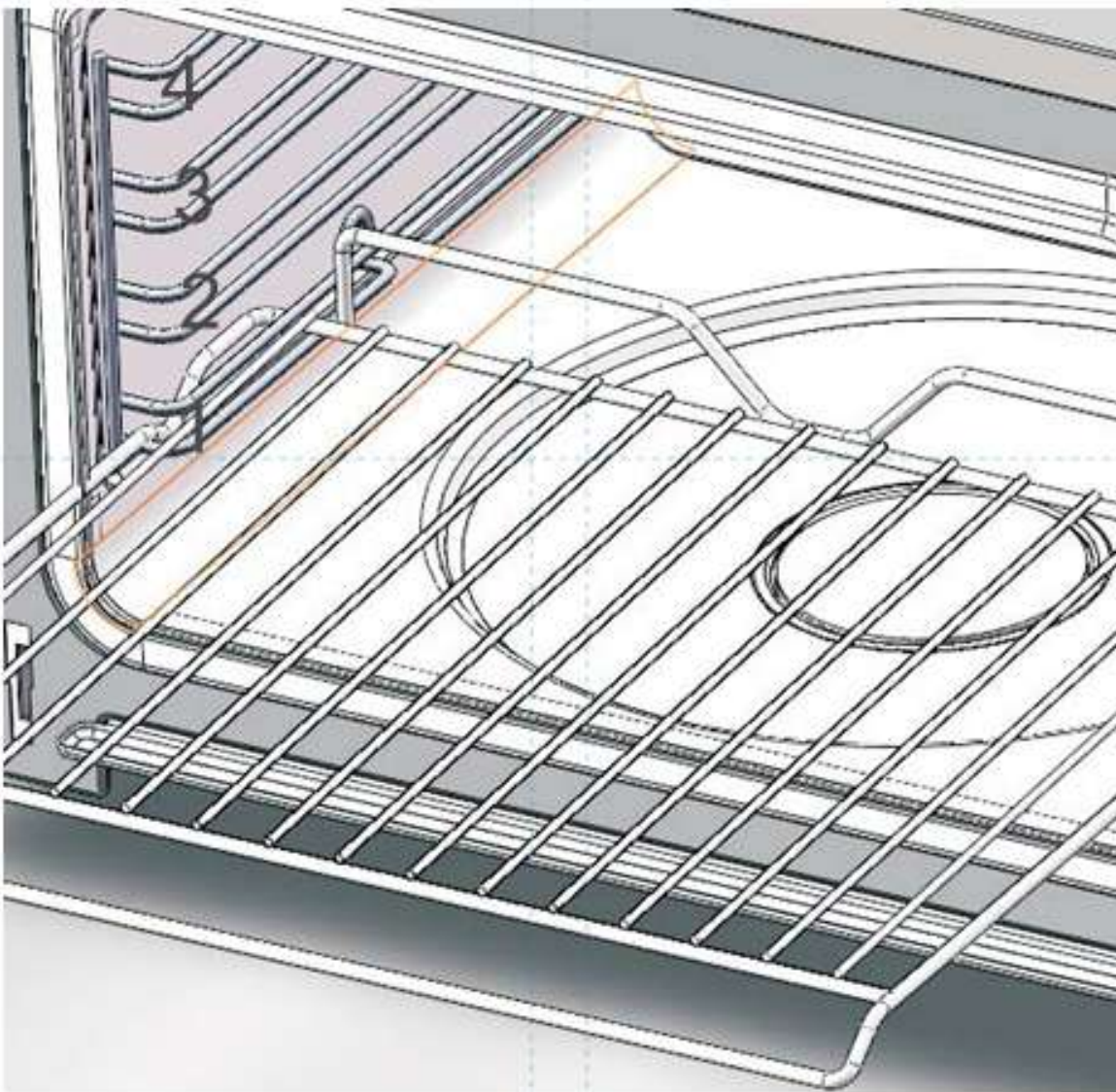
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

Advertencia: No haga funcionar el aparato con el cable o el enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente, o se haya dañado de alguna manera, devuelva el aparato al Centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

Colocando los estantes del horno

La bandeja profunda y el estante alámbrico tienen un borde lateral, los bordes pueden coincidir con la rejilla deslizante en los lados de la cavidad. Puede evitar que el estante o la bandeja se salgan del horno.

Bandeja profunda y estante alámbrico en la posición 1-4 marcada



Informe de efecto ambiental

Por favor proteja el medio ambiente, evite la contaminación.

Por favor, deseche el producto como sigue:

La caja de empaque, el material plástico y otro material reciclable deben desecharse para reciclar el centro. Las baterías u otros materiales peligrosos pueden provocar contaminación y deben desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente y de forma saludable.

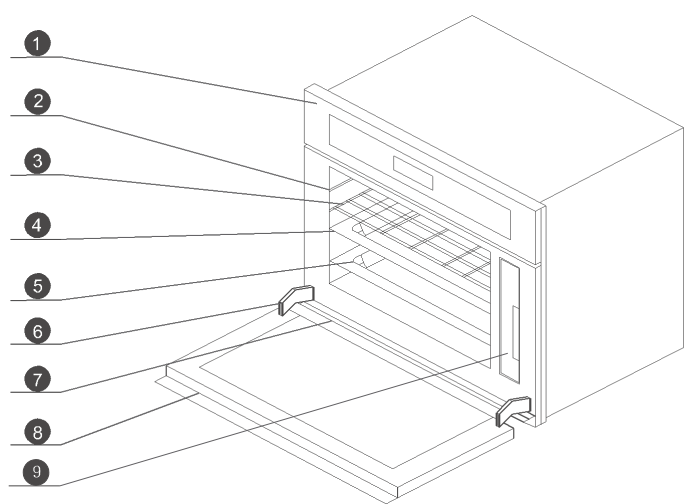
Precauciones de seguridad

1. Utilice el cable de alimentación con 10A o más arriba, y asegúrese de que esté conectado a tierra. No utilice ningún cable con conexión suelta para evitar descargas eléctricas o incluso incendios. No comparta la fuente de alimentación con otro aparato para evitar el sobrecalentamiento.
2. Al desconectar la alimentación, asegúrese de que esté completamente desconectado. No deje el cable de alimentación en el enchufe. O puede provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
3. No coloque el producto en agua ni lo humedezca, ya que podría provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
4. No utilice la alimentación con voltaje de CA 187-242V, ya que podría provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
5. Mantenga a sus hijos alejados de este producto y no permita que jueguen con él, ya que podría provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
6. El producto solo puede ser reparado por un técnico del agente de servicio designado. No intente abrir o reparar la unidad por su cuenta.
7. Si el producto no se utilizará durante un período de tiempo, desconéctelo con la fuente de alimentación.
8. Si la toma de corriente está dañada, comuníquese con un técnico calificado para que la repare o reemplace.

Accesorios

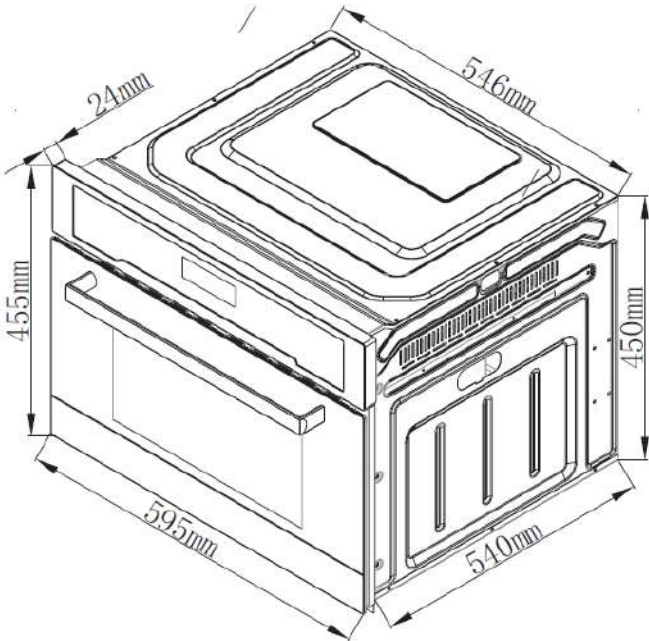
Unidad principal	1 unit
Bandeja de vapor	1 piece
Parrilla de la parrilla	1 piece
Accesorio absorbente de agua	1 piece
Espuma limpiadora	1 piece
Detergentes	2 packs
Manual de instrucciones	1 piece

Descripción del producto



- 1. panel de control
- 2. Estante deslizante
- 3. parrilla parrilla
- 4. Bandeja de vapor
- 5. Placa de recogida de aceite.
- 6. Bisagra de la puerta.
- 7. Bandeja de recogida de agua.
- 8. puerta del horno
- 9. tanque de agua

Dimensión del producto



Especificaciones del producto

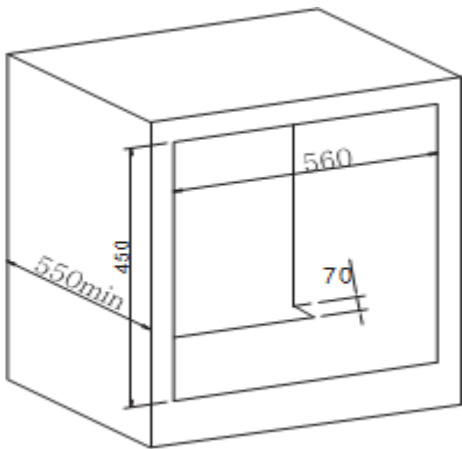
Model	SO 4800
voltaje	220V 240V 50HZ
Potencia nominal	3020W
Dimensión del producto - W X H X D—	595 X 455 X 540 mm
Dimensión de apertura - W X H X D—	560 X 450 X 550 mm
Dimensión del embalaje - W X H X D—	660 X 512 X 650 mm

Precaución de instalación

1. El horno de vapor debe instalarse en una posición que sea conveniente para la operación, el mantenimiento y que sea adecuado para su reparación.
2. No instale el horno de vapor o el cable de alimentación en un lugar húmedo o lugar con agua.
3. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien conectado a tierra.
4. Por favor, no sostenga la manija si necesita levantar la unidad.
5. Por favor, reserve suficiente espacio alrededor del horno.
6. Cuando el horno de vapor esté en uso, no toque el vapor del horno para evitar quemaduras.
7. Si coloca el horno de vapor en el gabinete, asegúrese de que haya suficiente espacio reservado para la ventilación, o podría afectar el funcionamiento normal de la unidad. El panel posterior del gabinete debe retirarse para que el aire pueda circular libremente.

Montaje del aparato

1. Para que la circulación de aire sea más eficiente, el horno debe instalarse de acuerdo con la dimensión que se muestra a continuación:



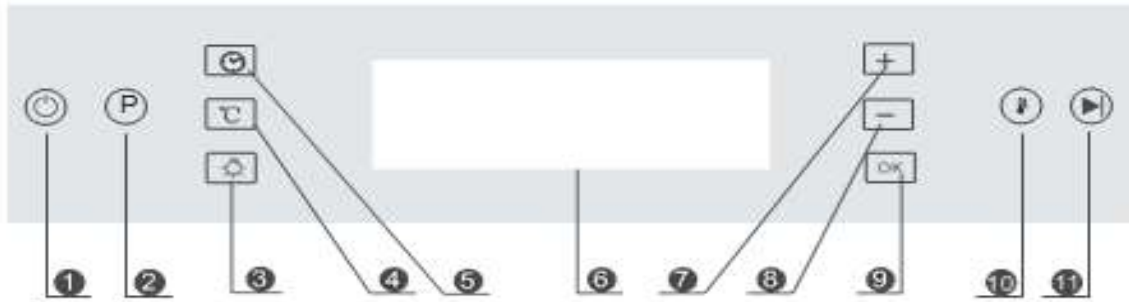
Dimensión de apertura (W X H X D)	560 X 450 X 550 mm
-----------------------------------	--------------------

2. Después de colocar el horno de vapor en el gabinete, debe fijarse con un tornillo.

Notas importantes

1. Si desea sacar los alimentos del horno inmediatamente después de terminar de cocinar, use guantes de cocina u otras herramientas para evitar quemaduras.
2. Habrá una gota de agua de la unidad cuando esté en uso, límpielos.
3. No abra la puerta del horno inmediatamente después de cocinar para evitar quemaduras por el vapor.
4. No use agua para limpiar el horno, y no permita que el aceite de gasolina u otro material de aceite entre en contacto con el cuerpo del horno.
5. Limpie o descalcifique siempre la cavidad y la bandeja de alimentos o las rejillas.
6. Si la toma de corriente está dañada, para evitar riesgos, comuníquese con un técnico calificado para que la reemplace.
7. Todas las tomas deben estar conectadas a tierra.
8. Si el producto no se va a utilizar durante un período prolongado, limpie el agua del horno y desconéctelo de la fuente de alimentación.
9. No coloque el exceso de comida en el horno, para evitar la circulación desigual de vapor en la cavidad.
10. Se recomienda usar agua destilada o agua embotellada para cocer al vapor.

Panel de control



1 ON/OFF 2 Programa 3 Lámpara de horno

4 Temperatura 5 Temporizador 6 Display

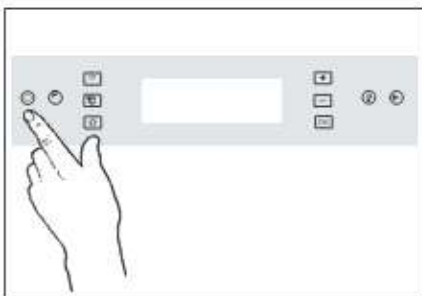
7 " + " aumentar 8 " - " disminuir 9 OK

10 Inicio rápido 11 Start/stop

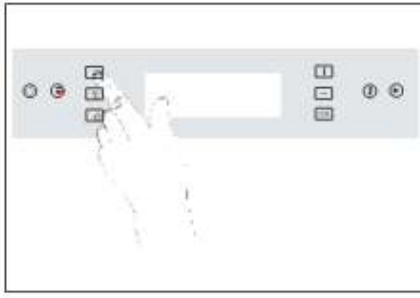
Inicio rápido

1. Activar la función de vapor.

Paso 1: Presione el botón "ON / OFF", el panel de control se encenderá, el horno está en modo de espera

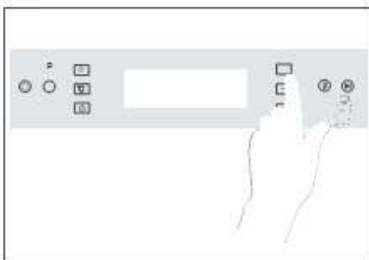


Paso 2: Presione la tecla del temporizador dos veces para ingresar el tiempo de cocción, el tiempo de cocción parpadeará en la parte inferior izquierda del panel.



Paso 3: Presione "+" y "-" para ajustar el tiempo de cocción.

Presione "OK" para confirmar

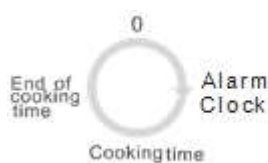


Paso 4: Por último, presione "Iniciar / detener" para comenzar a cocinar



Cómo utilizar

1. Ajuste de fecha / hora de cocción / hora de finalización. La secuencia de los modos de cocción se mostrará en la pantalla de la siguiente manera:



1.1 Reloj: Presione "Temporizador" durante 2 segundos, luego presione "+" o "-" para ajustar la hora, presione OK para confirmar

1.2 Despertador: presione "Temporizador", luego presione "+" o "-" para ajustar la hora, presione OK para confirmar

1.3 Tiempo de cocción: Presione "Temporizador" dos veces, luego presione "+" o "-" para ajustar la hora, pulse OK para confirmar

1.4 Tiempo de finalización: si desea configurar el tiempo de cocción final, presione "Temporizador" tres veces para configurarlo. El horno terminará de cocinar cuando llegue el momento.

2. Funciones de cocina

2.1 Presione "Programa" para comenzar a operar, continúe presionando esta tecla para seleccionar la función que desea.

2.2 La temperatura se puede ajustar presionando la tecla "Temperatura", presione la tecla , "+" o "-" para ajustar la temperatura, presione OK para confirmar. Una vez que se selecciona la función, presione la tecla "Iniciar / detener" para comenzar a cocinar. Púselo nuevamente para detener y comenzar a cocinar.

3. Función de descalcificación

Saque el tanque de agua, vierta el paquete de descalcificación, agregue agua hasta que esté medio lleno. Ponga el tanque de agua en su lugar de nuevo.

Cierre la puerta y presione "P" para seleccionar "" para comenzar a trabajar. Descalcifique hasta que aparezca el signo  con un pitido.

 Cuando aparezca la siguiente señal, saque el tanque de agua nuevamente, vierta agua hasta que esté medio lleno, devuélvalo. Cierre la puerta y presione nuevamente para iniciar la segunda parte de la limpieza. Haga lo mismo que el anterior para la limpieza por tercera vez. Cuando termina, se completa la descalcificación.

4. Calentamiento rápido

Cuando la temperatura de ajuste supera los 100 grados y la función de precalentamiento no está terminada, el usuario puede presionar la tecla para iniciar el modelo de calentamiento rápido. La pantalla mostrará el símbolo.

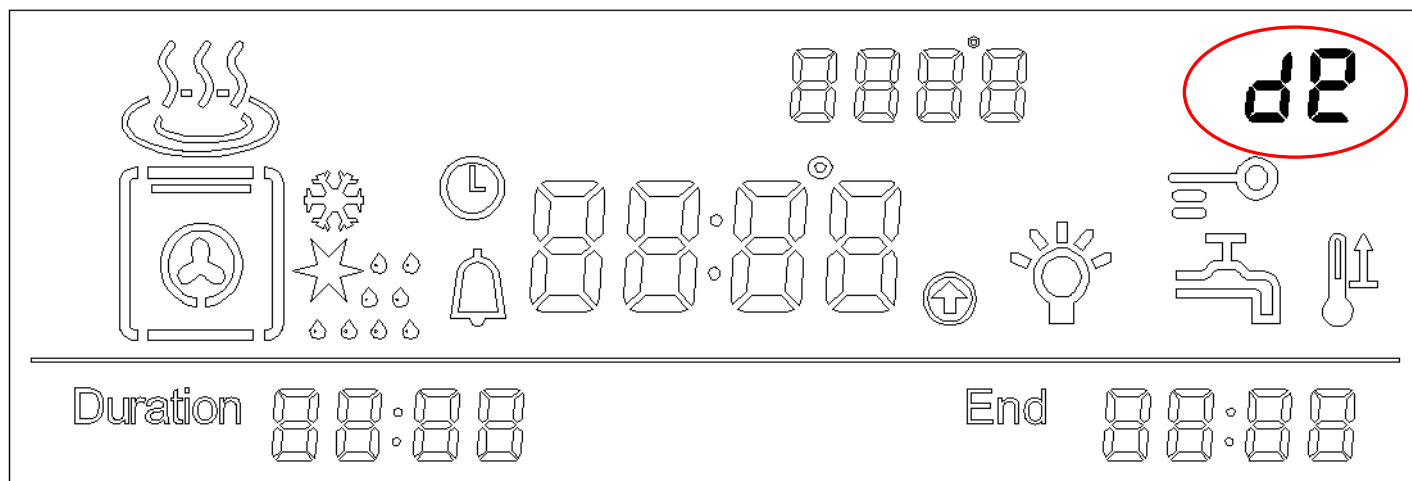
5. Función de bloqueo infantil

Presionando la tecla OK durante 2 segundos, el horno se bloqueará. Presiónelo nuevamente durante dos segundos, se desbloqueará.

6. Ajuste de la temperatura. En el modo de espera, presione C, luego presione "+" o "-" para configurar la temperatura deseada, presione OK para confirmar.

Modo de demostración:

En el modo de espera, mantenga presionado el botón de inicio / pausa durante 5 segundos. El zumbador emitirá un breve "pitido" tres veces y el sistema entrará en el modo de demostración. La pantalla muestra "de" en la esquina superior derecha de la pantalla y otros iconos se muestran como normales



En el modo de demostración, el funcionamiento normal del ventilador de refrigeración, el ventilador de circulación y el trabajo de iluminación normalmente y otras salidas (como la parrilla, el vapor) se superan.

Para apagar la pantalla, esta configuración se puede guardar. El modo de demostración todavía funciona después de encender la pantalla de nuevo.

En el estado apagado, el modo de demostración también se apagará.

En el modo de demostración, apague la pantalla para el modo de espera, presione y mantenga presionada la tecla de inicio / pausa durante 5 segundos. El zumbador emitirá un breve "pitido" 3 veces y el sistema saldrá del modo de demostración.

Introducción de funciones y ajustes.

Function										
Working parts	Des hiel del venti lador	Convección	Parrilla completa	Parrilla completa y elemento calefactor inferior.	Parrilla completa y elemento calefactor inferior con ventilador.	Vapor puro	Calefacción completa con convección y vapor.	Convección y vapor.	Parrilla completa y calefacción con vapor.	Descalcificación
Temperatura por defecto		200°C	200	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	120°C	
Rango de temperatura ajustable	20-60°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	40-100°C	120—220°C	120—220°C	120—220°C	
Potencia		1680W	1450W	2500W	2520W	1740W	1980W	2180W	3020W	

Seleccione el envase de comida correcto:

Por favor, seleccione el recipiente correcto para diferentes tipos de alimentos. Toda la bandeja y la rejilla incluidas en el horno son resistentes al calor. A continuación puede encontrar nuestra sugerencia:

1. Para alimentos como batatas, maíz, tomate y huevo, colóquelos en la bandeja de vapor, no los coloque directamente sobre la rejilla metálica.
2. Los alimentos como mariscos, alitas de pollo, filetes de pollo o calabaza, que se pueden cocinar con salsas, se pueden usar en la bandeja de vapor.
3. Para alimentos como el pescado, las costillas, el pollo entero o la carne de res, que no desea conservar el jugo o el aceite, puede usar la rejilla para parrillas.

Tiempo de cocción sugerido

Tipos de comida	Peso	Tiempo
Pescado	650g	15 minutes
Cangrejo	500g	25minutes
Gambas	500g	12minutes
Muslo de pollo	5pcs around 650g	30minutes
Pollo	1100g	35minutes
Ternera	350g	40minutes

Cerdo	400g	20minutes
Sopa	450g	15minutes
Huevos	10pcs around 650g	15minutes
Calabaza	850g	20minutes
Tomate	550g	30minutes
Maíz	550g	30minutes
Pan	10	18minutes
Arroz	400g	30minutes

Mantenimiento diario

Nota: ha sido diseñado para brindar años de uso sin problemas siempre que se instale y mantenga correctamente. Por favor, desconecte con la fuente de alimentación antes del mantenimiento.

1. No tire del cable para desconectar la alimentación.
2. Al limpiar la cavidad, retire todo lo que haya en la cavidad, incluidos los estantes y use un paño limpio para limpiarla.
3. No use agua para rociar directamente sobre la unidad. No utilice material abrasivo.
4. La cavidad debe estar limpia cada vez que se use, espere hasta que la cavidad se enfríe por completo, use un paño seco para limpiar la cavidad o mantenga el horno de la puerta del horno para que la cavidad se seque.
5. Se recomienda descalcificar el horno de vapor una vez cada tres meses. Para más detalles puede consultar la sección de función de descalcificación.
6. Limpie el tanque de agua regularmente. Cuando limpie el tanque de agua. Retire la cubierta y utilice un paño seco para limpiarla.

Solución de problemas

Si encontró la unidad funcionando de manera anormal, deje de usarla. Desconecte la corriente y siga las siguientes instrucciones. Por favor, póngase en contacto con nuestro centro de servicio para el control.

Status	Posibles causas	Solución
La falta de agua	No hay agua en el tanque de agua bombas malas	Llene el agua en el tanque Reemplazo de la bomba, comuníquese con el agente de servicio
El panel de control no funciona	Bloqueo para niños está en el panel de control defectuoso	Desbloquear la unidad. Por favor, póngase en contacto con el agente de servicio
Los alimentos no se cocinan después de cocinar al vapor.	El alimento es sellado con tapa. No se genera vapor.	Retire la cubierta.
E2 aparece en la pantalla	Error interior del sensor	Póngase en contacto con el servicio técnico
E3 aparece en la pantalla	Sensor interior sobrecalentado	Póngase en contacto con el servicio técnico
E4 aparece en la pantalla	Error del sensor de la placa de calentamiento de vapor	Póngase en contacto con el servicio técnico
E5 aparece en la pantalla	Placa de calentamiento de vapor sobrecalentamiento	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1 aparece en la pantalla	Sin tanque de agua o tanque de agua no colocado	Póngase en contacto con el servicio técnico

Instruction Manual

Steam Combi Oven

Please read these instructions carefully before attempting to install or use this appliance.

It is advisable to keep these instructions in a safe place for future reference.

Introduction

Thank you for choosing this appliance.

It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly.

Please read these instructions carefully before installing or using your appliance. It is advisable to keep your purchase and installation receipts with these instructions in a safe place for future reference. Included is some important safety information in addition to guidelines and recommendations that will enable you to take full advantage of all the functions available.

This quality appliance has been tested and certified to meet all applicable electrical and safety standards.

This appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance ensure that there is no visible damage. If the appliance has been damaged during transit, do not install or use it, contact your retailer immediately.

Content

1. Content.....	1
2. General warnings	2-3
3. Replacing oven lamp.....	4
4. Placing of accessories in the cavity	5
5. Environmental effect report	6
6. Safety cautions	6
7. Accessories.....	7
8. Product overview	8
9. Product Dimension	8
10. Product specification	9
11. Installation precaution.....	10
12. Installation	10
13. Production caution	11
14. Control panel.....	12
15. Quick start.....	13
16. How to use	14
17. Selection of food container	14
18. Suggested steaming time.....	15
19. Maintenance and repair.....	16
20. Troubleshooting.....	17

General warnings

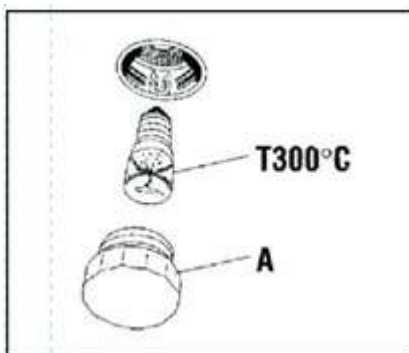
1. This appliance shall not be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, it's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Please make sure that the power is well connected after installation.
4. The product will become hot when its in use, do not put any flammable products inside the oven.
5. Caution: the accessories or parts of the oven will become very hot when it is in use. Please keep away from children.
6. Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool or metal tools with sharp edge to clean the oven door glass, as this may scratch the surface which may lead to damage of the oven door
7. Do not use steam clearer to clean the oven.
8. Please make sure that the power is disconnected before replacing the oven lamp to avoid electric shock.
9. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
10. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.



Replacing of oven lamp

- Disconnect with power supply
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder
- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following

characteristics:



Voltage: AC 220V -240V

Wattage: 15W

Socket: E 14

- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply

WARNING: Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

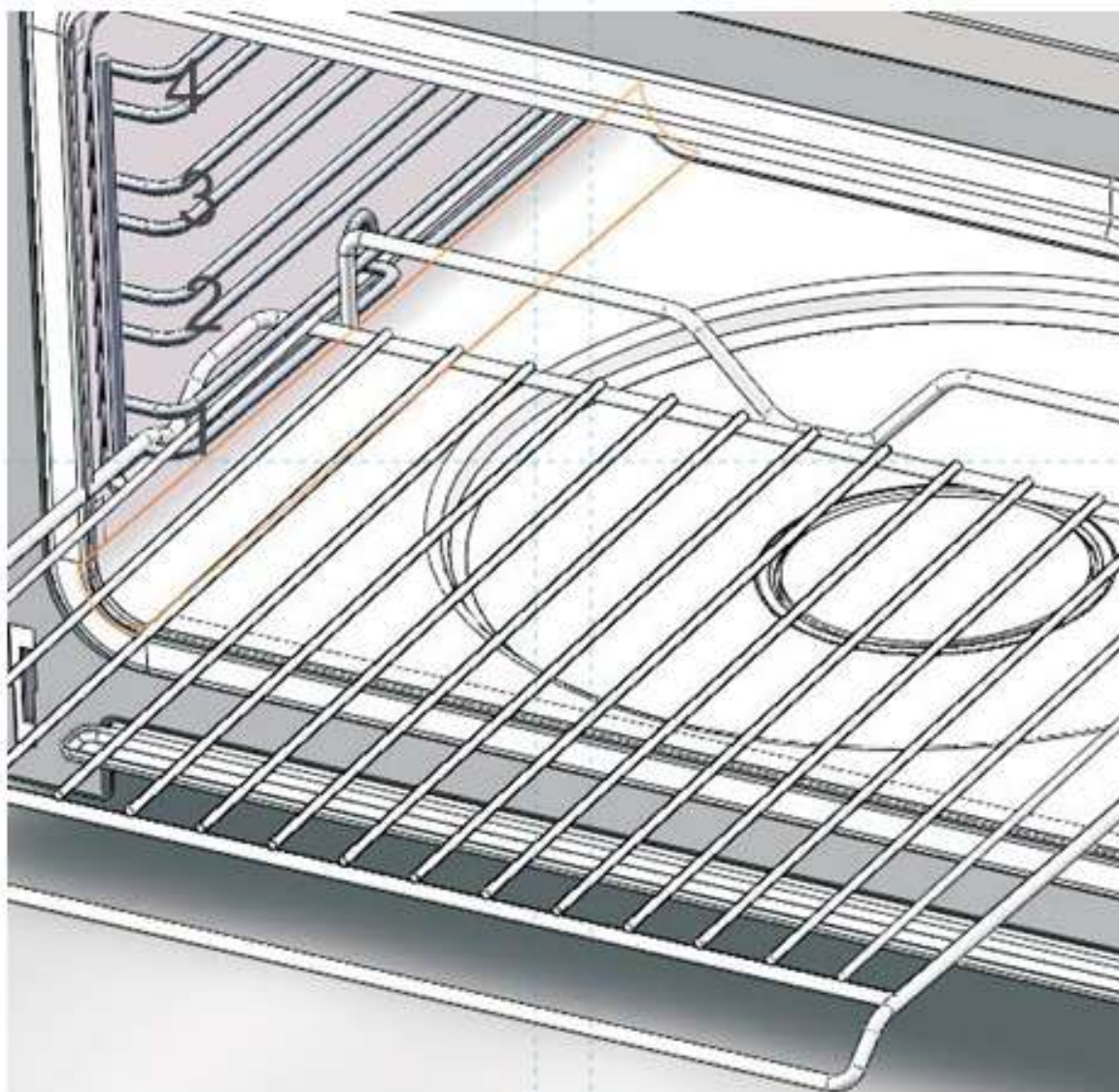
Warning: Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.

Fitting Oven Shelves

The deep pan and wired shelf have a side edge, their edges can match with the sliding rack on the sides of the cavity.

It can prevent the rack or tray from slipping out from the oven.

Deep pan and wired shelf in the position 1-4 marked



Environmental effect report

Please protect the environment, avoid pollution.

Please dispose the product as below:

Packing box, plastic material and other recyclable material should be disposed to recycle center. Battery or other dangerous material may lead to pollution and need to be disposed in environmental friendly and healthy way.

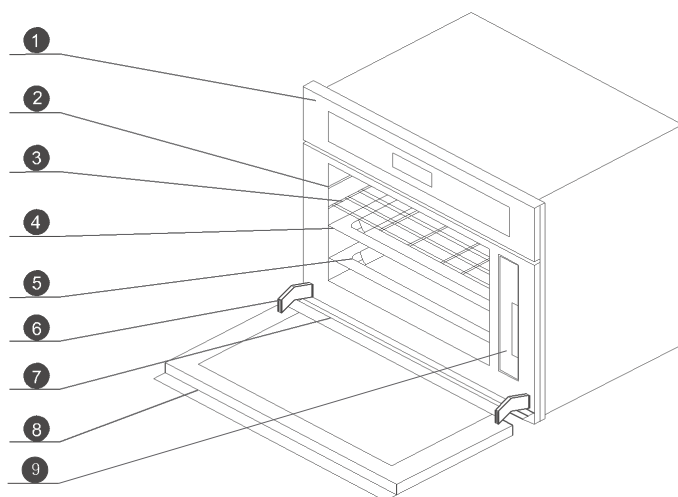
Safety precautions

1. Please use power cable with 10A or above, and please ensure that it is earthed. Do not use any cable with loose connection to avoid electric shock or even fire hazard. Do not share the power supply with other appliance to avoid overheating.
2. When disconnecting the power, please make sure that it is fully unplugged. Do not leave the power cable on the socket. Or it may cause electric shock or short circuit.
3. Do not place the product in water or make it wet, or it may cause electric shock or short circuit.
4. Do not use power with voltage of AC 187-242V , or it may cause electric shock or short circuit.
5. Please keep your children away from this product and do not let them play with the product, or it may cause electric shock or short circuit.
6. The product can only be repaired by technician from designated service agent. Do not try to open or repair the unit on your own.
7. If the product will not be used for a period of time, please disconnect with power supply.
8. If the power socket is damaged, please contact qualified technician to repair or replace.

Accessories

Main Unit	1 unit
Steam tray	1 piece
Grill rack	1 piece
Water absorbing accessory	1 piece
Cleaning foam	1 piece
Detergents	2 packs
Instruction manual	1 piece

Product overview



1. Control panel

2. Sliding rack

3. Grill rack

4. Steam tray

5. Oil collecting plate

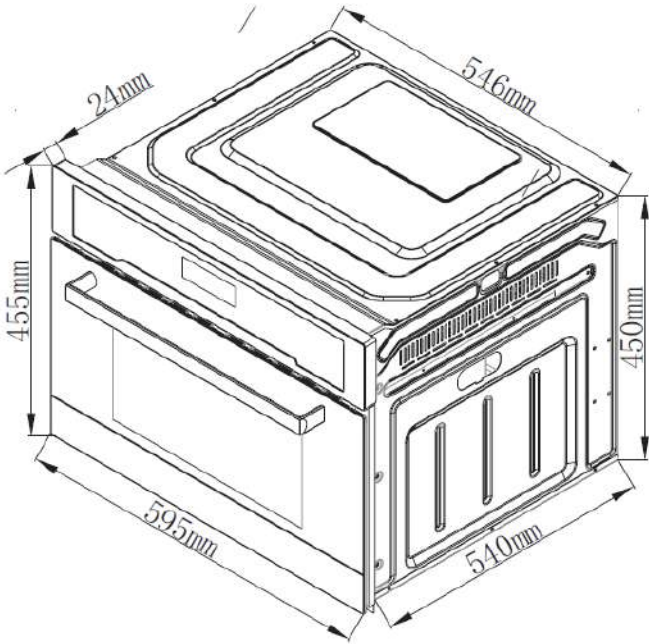
6. Door hinge

7. Water collection tray

8. Oven door

9. Water tank

Product Dimension



Product Specification

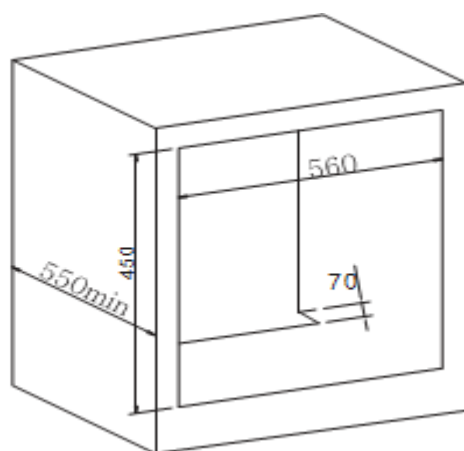
Model	SO 4800
Voltage	220V 240V 50HZ
Rated power	3020W
Product dimension W X H X D	595 X 455 X 540 mm
Aperture dimension W X H X D	560 X 450 X 550 mm
Packing dimension W X H X D	660 X 512 X 650 mm

Installation precaution

1. The steam oven should be installed in a position which is convenience for operation, maintenance, and suitable for repair.
2. Do not install the steam oven or power cord in a humid place or place with water.
3. Please make sure that the power cable is well earthed.
4. Please do not hold the handle if you need to lift up the unit.
5. Please reserve enough space around the oven.
6. When the steam oven is in use, do not touch the steam from the oven to avoid scald.
7. If you fit the steam oven in the cabinet, please make sure that sufficient space is reserved for ventilation, or it may affect the normal operation of the unit. The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely.

Fitting the appliance

1. For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimension as below:



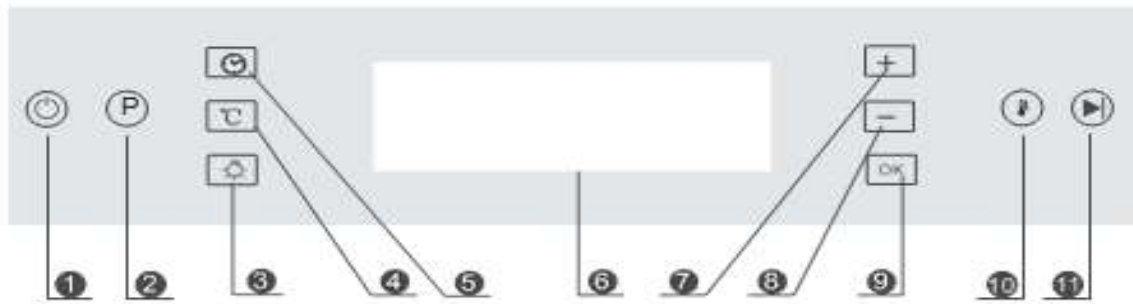
Aperture dimension (W X H X D)	560 X 450 X 550 mm
--------------------------------	--------------------

2. After fitting the steam oven in the cabinet, it must be fixed with screw.

Important notes

1. If you want to take out the food from the oven immediately after cooking finish, please use cooking gloves or other tools to avoid scald.
2. There will be water drop from the unit when it is in use, please clean them.
3. Do not open the oven door immediately after cooking end to avoid scald by the steam.
4. Do not use water to clean the oven, and do not let any petrol oil or other oil material to be in contact with the body of the oven.
5. Always clean or descale the cavity and food tray or racks.
6. If the power socket is damaged, to avoid hazard, please contact qualified technician to replace.
7. All the sockets must be earthed.
8. If the product will not be used for a long period of time, please clean up the water in the oven, and disconnect with power supply.
9. Do not put excess food in the oven, to avoid uneven steam circulation in the cavity.
10. It is recommended to use distilled water or bottled water to steaming.

Control panel



1 ON/OFF 2 Program 3 Oven lamp

4 Temperature 5 Timer 6 Display

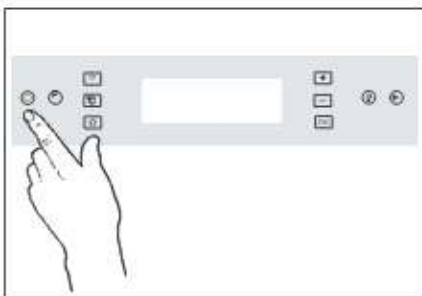
7 " + " increase 8 " - " decrease 9 OK

10 Quick start 11 Start/stop

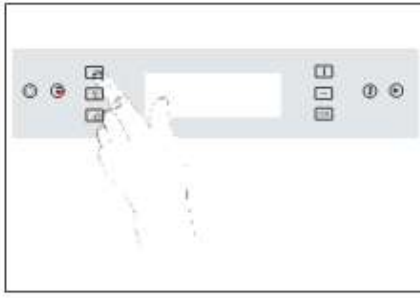
Quick start

1. Activate the steam function

Step 1 : Press " ON/OFF " button, the control panel will lights up, the oven is in standby mode

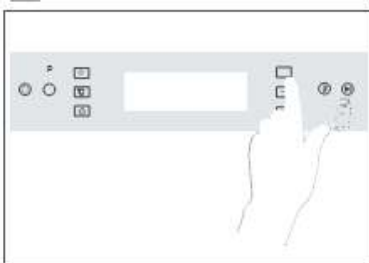


Step 2 : Press the Timer key twice to enter the cooking time, cooking time will blink at the left bottom of the panel.



Step 3: Press “ +” and “ -” to adjust the cooking time.

Press “ OK” to confirm



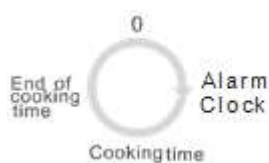
Step 4: Lastly, press “ Start/stop” to start cooking



How to use

1. Date/Cooking time/finish time setting. The sequence of cooking tie modes will be displayed in the screen as

below:



- 1.1 Clock: Press “ Timer” for 2 seconds, then press “ +” or “ -” key to adjust the time, press OK to confirm

1.2 Alarm clock: Press " Timer" , then press " +" or " -" key to adjust the time, press OK to confirm

1.3 Cooking time: Press " Timer" twice, then press " +" or " -" key to adjust the time, press OK to confirm

1.4 Finish time: If you want to set up the finish cooking time, press " Timer" three times to set it. The oven will end cooking when the time is reached.

2. Cooking Functions

2.1 Press " Program" to start operating, continue to press this key to select the function that you desire.

2.2 Temperature can be adjusted by pressing " Temperature" key, press , " +" or " -" key to adjust the temperature, press OK to confirm. Once the function is selected, press " Start/stop" key to start cooking. Press it again to stop and start cooking.

3. Descaling Function

Take out the water tank, pour in the descaling pack add water until it is half full. Put the water tank in place again.

Close the door and press " P" to select "  " to start working. "  " will appear on the display. Descale until the "  " sign appear with beep sound.

When "  " sign appear, take out the water tank again, pour in water until it is half full, put it back. Close the door and press "  " again to start the second part of cleaning. Do the same as the above for third time cleaning. When it finish, the descaling is completed.

4. Rapid heating

When the setting temperature exceeds 100 degree and the pre-heat function is not finished, user can press the key to start rapid heating model. The display will show the symbol.

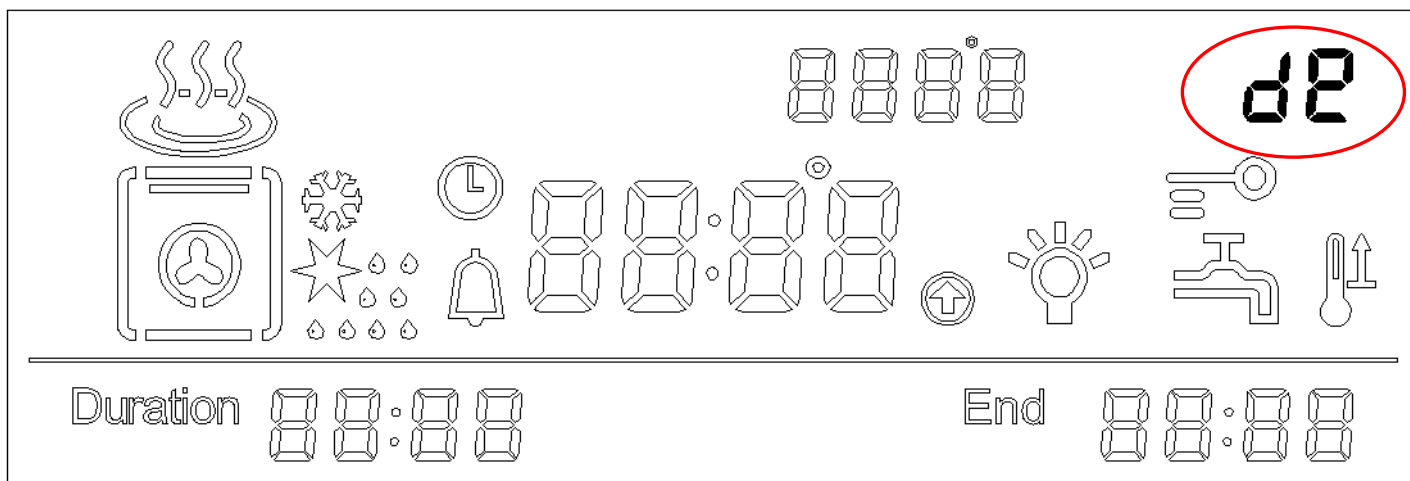
5. Child Lock Function

Press the "  " key for 2 seconds, the oven will be locked. Press it again for two seconds, it will be unlocked.

6. Temperature Setting. In standby mode, press  , then press " +" or " -" to set desired temperature, press OK to confirm.

Demo Mode:

In the standby mode, press and hold the start/pause button for 5 seconds. The buzzer will give a short “beep” for 3 times the system will enter the demo mode. The display shows “de” on top right corner of the display and other icons are shown as normal



In demo mode, the normal operation of the cooling fan, circulation fan, and lighting work normally and other output(like grill, steam) are suspended.

To turn off the display, this setting can be saved. The demo mode still works after turn on the display again.

In the off state, the demo mode will be turn off too.

In demo mode, turn off the display to standby mode, press and hold the start/pause key for 5 seconds. The buzzer will give a short “beep” for 3 times and the system will exit the demo mod

Introduction of functions and settings

Function										
Working parts	Fan tha w	Convection	Full grill	Full grill and lower heating element	Full grill and lower heating element with fan	Pure steam	Full heating with convection and steam	Convection and steam	Full grill and heating with steam	Descaling
Default temperature		200°C	200	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	120°C	
Adjustable temperature range	20-60°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	40-100°C	120—220°C	120—220°C	120—220°C	
Power		1680W	1450W	2500W	2520W	1740W	1980W	2180W	3020W	

Select the right food container:

Please select the correct container for different kind of food. All the tray and rack included in the oven are heat resistant. Below you can find our suggestion:

1. For food such as sweet potatoes, corn, tomato and egg, please place on the steam tray, do not put it directly on the metal rack.
2. Food such as seafood, chicken wings, chicken steak or pumpkin, which can be cooked with sauces, you can use steam tray.
3. For food such as fish, ribs, whole chicken or beef, which you do not want to keep the juice or oil, then you can use grill rack.

Suggested steaming time

Species	Weight	Time
Fish	650g	15 minutes
Crab	500g	25minutes
Shrimp	500g	12minutes
Chicken leg	5pcs around 650g	30minutes
Chicken	1100g	35minutes
Beef	350g	40minutes

Pork	400g	20minutes
Soup	450g	15minutes
Egg	10pcs around 650g	15minutes
Pumpkin	850g	20minutes
Tomato	550g	30minutes
Corn	550g	30minutes
Bread	10	18minutes
Rice	400g	30minutes

Daily maintenance

Note: It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly. Please disconnect with power supply before maintenance.

1. Do not pull the cable to disconnect power.
2. When cleaning the cavity, please remove everything in the cavity include the shelves and use clean cloth to clean it.
3. Do not use water to spray on the unit directly. Do not use abrasive material.
4. Cavity must be clean every time after use, wait until the cavity is fully cool down, use dry cloth to clean the cavity, or keep the oven door open to let the cavity dry out.
5. It is recommended to descale the steam oven once every three months. For details you can refer to the descaling function section.
6. Please clear the water tank regularly. When you clean the water tank. Please remove the cover and use dry cloth to wipe it.

Troubleshooting

If you found the unit operating abnormally, please stop using it. Unplug the power and follow the following instruction. Please contact our service center for checking.

Status	Possible reasons	Solution
Lack of water “ ” sign	No water in water tank Bad pumps	Fill water into the tank Replacement of pump, please contact service agent
Control panel is not working	Child Lock is on Defective control panel	Unlock the unit Please contact service agent
Food are not cooked after steaming	The food is sealing with cover No steam is generated	Remove the cover Contact service agent
E2 appear on display	Interior sensor error	Contact service agent
E3 appear on display	Interior sensor overheat	Contact service agent
E4 appear on display	Steam heating plate sensor error	Contact service agent
E5 appear on display	Steam heating plate overheat	Contact service agent
E1 appear on display	No water tank or water tank not in place	Contact service agent

Manuel d'instructions

Four combiné à vapeur

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'essayer d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Il est recommandé de conserver ces instructions dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Introduction

Merci d'avoir choisi cet appareil.

Ce four a été conçu pour vous offrir des années d'utilisation sans problème à condition qu'il soit installé et entretenu correctement.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil. Il est recommandé de conserver vos reçus d'achat et d'installation avec ces instructions dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Vous y trouverez des informations de sécurité importantes ainsi que des directives et des recommandations qui vous permettront de profiter pleinement de toutes les fonctions disponibles.

Cet appareil de qualité a été testé et certifié conforme à toutes les normes électriques et de sécurité applicables.

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'aucun dommage n'est visible. Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, ne l'installez pas et ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement votre revendeur.

Contenu

1	Contenu	3
2	Avertissements généraux	4
3	Remplacement de la lampe du four	4
4	Montage des clayettes du four	5
5	Rapport sur les effets environnementaux	6
6	Précautions d'emploi	6
7	Accessoires	7
8	Présentation du produit.....	8
9	Dimensions du produit	8
10	Spécifications du produit.....	8
11	Précautions d'installation	8
12	Montage de l'appareil	9
13	Remarques importantes	9
14	Panneau de commande.....	10
15	Démarrage rapide.....	10
16	Mode d'emploi	11
17	Présentation des fonctions et des réglages	15
18	Temps de cuisson à la vapeur suggéré	15
19	Entretien quotidien.....	16
20	Dépannage	16

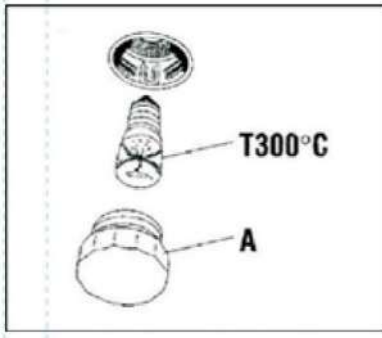
Avertissements généraux

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et avoir compris les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son service de réparation ou d'autres personnes qualifiées du même type afin d'éviter les dangers.
3. Veuillez vous assurer que l'alimentation électrique est bien raccordée après l'installation.
4. Le produit deviendra chaud lorsqu'il sera utilisé, ne placez aucun produit inflammable à l'intérieur du four.
5. Mise en garde : les accessoires ou pièces du four deviendront très chauds lorsqu'il sera utilisé. Veuillez le maintenir hors de portée des enfants.
6. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs et/ou de la laine métallique ou d'outils métalliques avec des bords tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car vous pourriez rayer la surface et éventuellement endommager la porte du four.
7. N'utilisez pas de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.
8. Veuillez vous assurer que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe du four afin d'éviter tout choc électrique.
9. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales.
10. Pour en savoir plus sur la manière de traiter, récupérer et recycler ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté ce produit.



Remplacement de la lampe du four

- Mettez l'appareil hors tension
- Dévissez le couvercle en verre fixé sur le porte-lampe
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une autre lampe à haute température (300 °C) avec les caractéristiques suivantes :



Tension : CA 220 V-240 V

Puissance : 15 W

Fiche : E14

- Remplacez la protection en verre et remettez l'appareil sous tension.

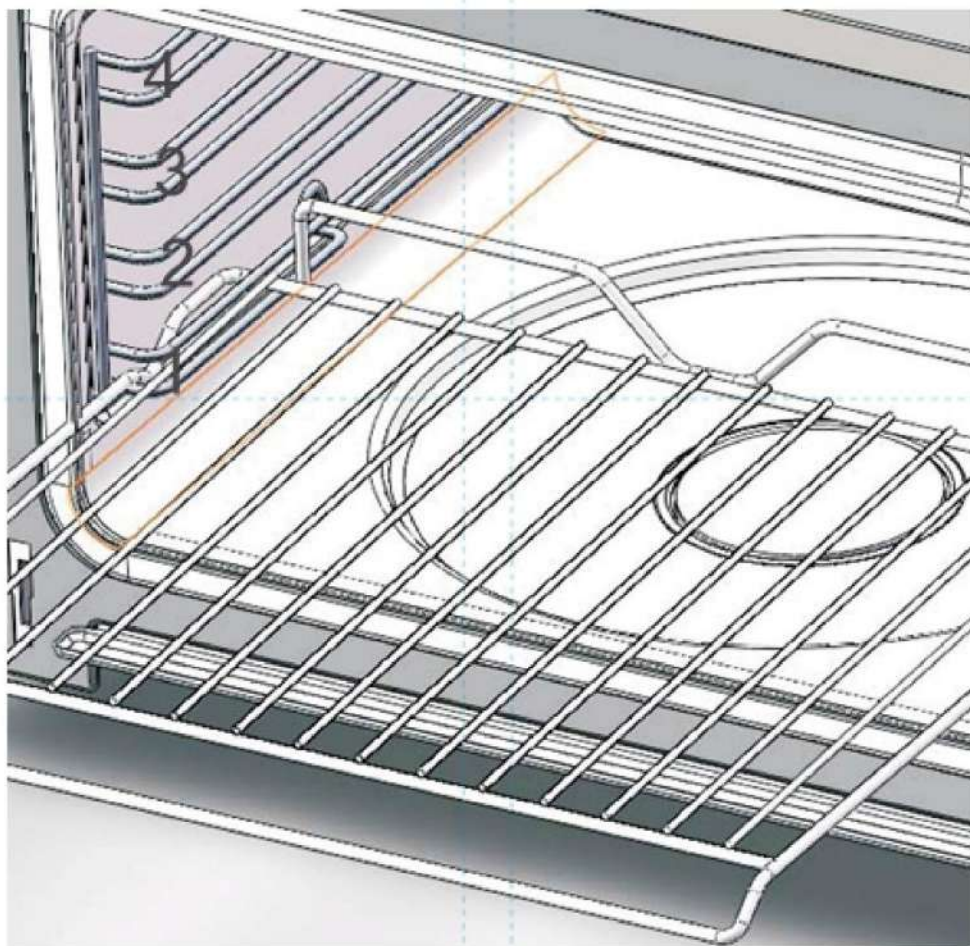
AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.

Avertissement : N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après qu'il ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.

Montage des clayettes du four

Le plat à four et la grille possèdent des bords latéraux. Leurs bords peuvent s'enclencher avec les supports coulissants situés sur les côtés de la cavité. Ils peuvent empêcher la grille ou le plateau de glisser hors du four.

Plat à four et grille en position 1-4 marqués



Rapport sur les effets environnementaux

Veuillez protéger l'environnement et éviter toute forme de pollution.

Veuillez mettre le produit au rebut comme indiqué ci-dessous :

Les emballages, les matières plastiques et les autres matières recyclables doivent être mis au rebut dans un centre de recyclage. Les piles ou autres matières dangereuses sont une source de pollution et doivent être mises au rebut d'une manière saine et respectueuse de l'environnement.

Précautions d'emploi

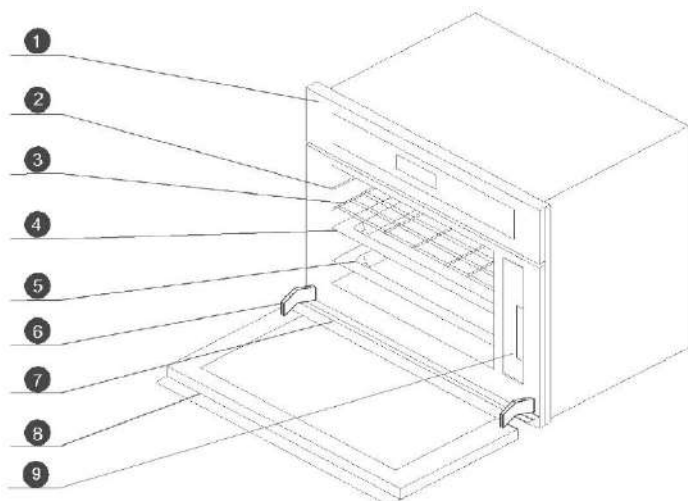
1. Veuillez utiliser un câble d'alimentation d'au moins 10 A et vous assurer qu'il est relié à la terre. N'utilisez pas de câble avec une connexion lâche afin d'éviter tout risque d'électrocution ou même d'incendie. Ne partagez pas l'alimentation électrique avec un autre appareil pour éviter toute surchauffe.
2. Lorsque vous déconnectez l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement débranché. Ne laissez pas le câble d'alimentation sur la prise, car cela pourrait causer un choc électrique ou un court-circuit.
3. Ne placez pas l'appareil dans l'eau et ne le mouillez pas, sous peine de provoquer un choc électrique ou un court-circuit.

-
4. N'utilisez pas d'alimentation avec une tension CA 187-242 V. Vous risqueriez de provoquer un choc électrique ou un court-circuit.
 5. Veuillez maintenir vos enfants à l'écart de ce produit et ne pas les laisser jouer avec l'appareil, sous peine de provoquer un choc électrique ou un court-circuit.
 6. Le produit ne peut être réparé que par un réparateur agréé. N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même.
 7. Dans le cas où le produit ne sera pas utilisé pendant un certain temps, veuillez le mettre hors tension.
 8. Si la prise de courant est endommagée, veuillez contacter un technicien qualifié pour la réparer ou la remplacer.

Accessoires

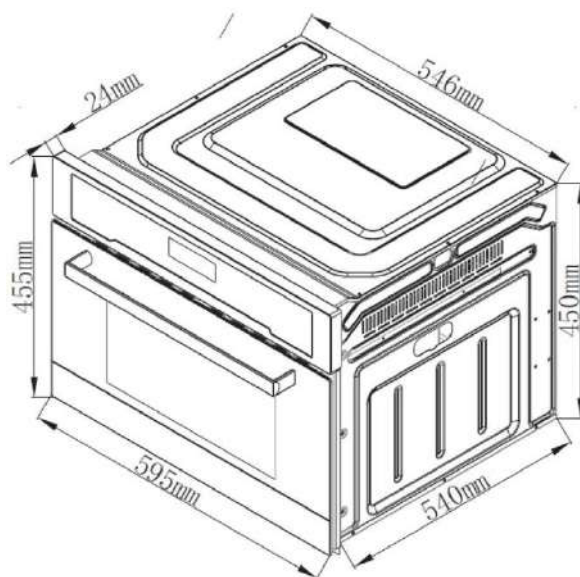
Unité principale	1 unité
Plateau à vapeur	1 unité
Grille	1 unité
Accessoire absorbeur d'eau	1 unité
Mousse de nettoyage	1 unité
Détergents	2 unités
Manuel d'instructions	1 exemplaire

Présentation du produit



1. Panneau de commande
2. Clayette coulissante
3. Grille
4. Plateau à vapeur
5. Plaque collectrice d'huile
6. Charnière de porte
7. Bac de récupération d'eau
8. Porte du four
9. Réservoir d'eau

Dimensions du produit



Spécifications du produit

Modèle	
Tension	220 V 240 V 50 HZ
Puissance nominale	3 020 W
Dimensions du produit L X H X P	595 X 455 X 540 mm
Dimension d'ouverture L X H X P	560 X 450 X 550 mm
Dimensions de l'emballage L X H X P	660 X 512 X 650 mm

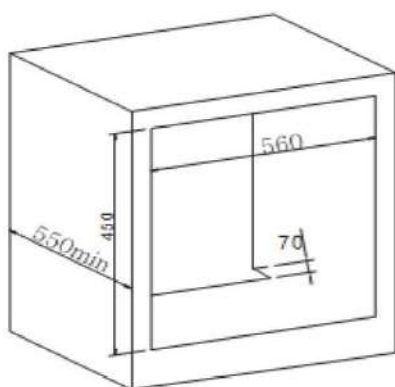
Précautions d'installation

1. Le four à vapeur doit être installé dans une position pratique pour l'utilisation, l'entretien et la réparation.

-
2. N'installez pas le four à vapeur ou le cordon d'alimentation dans un endroit humide ou à proximité d'eau.
 3. Assurez-vous que le câble d'alimentation est bien mis à la terre.
 4. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée.
 5. Veuillez réserver suffisamment d'espace autour du four.
 6. Lorsque le four à vapeur est utilisé, ne vous approchez pas de la vapeur émise par le four afin d'éviter toute brûlure.
 7. Si vous installez le four à vapeur dans une armoire, veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour la ventilation, sans quoi, cela pourrait affecter le fonctionnement normal de l'appareil. Le panneau arrière de l'armoire doit être retiré pour que l'air puisse circuler librement.

Montage de l'appareil

1. Pour une circulation d'air optimale, le four doit être installé selon les dimensions indiquées ci-dessous :



Dimensions d'ouverture (L X H X P)	560 X 450 X 550 mm
------------------------------------	--------------------

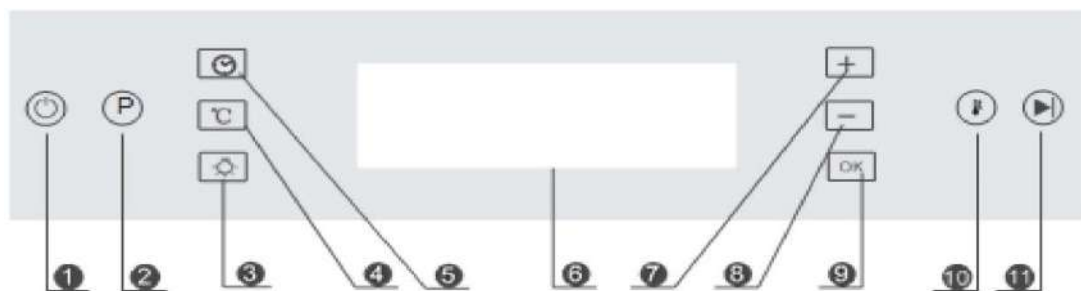
2. Après avoir installé le four à vapeur dans l'armoire, il doit être fixé à l'aide de vis.

Remarques importantes

1. Si vous souhaitez sortir les aliments du four immédiatement après la fin de la cuisson, veuillez utiliser des gants de cuisine ou d'autres outils pour éviter de vous brûler.

2. Des gouttes d'eau apparaîtront au niveau de l'appareil lors de l'utilisation, veuillez les essuyer.
3. N'ouvrez pas la porte du four immédiatement après la fin de la cuisson pour éviter que la vapeur ne vous brûle.
4. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer le four et ne laissez pas d'huile ou d'autres matières huileuses entrer en contact avec le four.
5. Veuillez toujours nettoyer ou détartre la cavité et le bac à aliments ou les clayettes.
6. Si la prise secteur est endommagée, pour éviter tout risque, veuillez contacter un technicien qualifié pour la remplacer.
7. Toutes les prises doivent être mises à la terre.
8. Au cas où le produit ne sera pas utilisé pendant une longue période, retirez l'eau du four et mettez-le hors tension.
9. Veuillez ne pas surcharger le four en nourriture pour éviter une circulation inégale de la vapeur dans la cavité.
10. Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée ou de l'eau en bouteille pour la cuisson à la vapeur.

Panneau de commande



1 MARCHE/ARRÊT

2 Programme

3 Lampe du four

4 Température 5 Minuterie

6 Affichage

7 « + » augmenter 8 « - » diminuer

9 OK

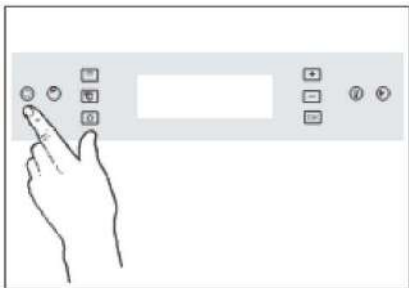
10 Démarrage rapide

11 Marche/arrêt

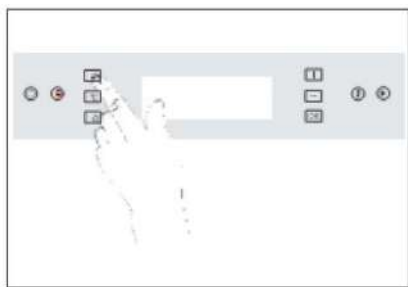
Démarrage rapide

1. Activer la fonction vapeur

Étape 1 : Appuyez sur le bouton « MARCHE/ARRÊT », le panneau de commande s'allume, le four est en mode veille.

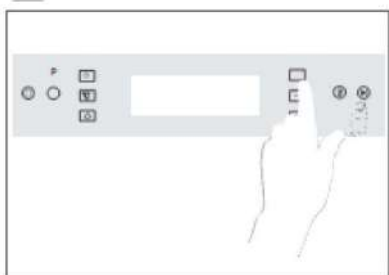


Étape 2 : Appuyez deux fois sur la touche Minuterie pour indiquer le temps de cuisson. Le temps de cuisson clignote en bas à gauche du panneau.

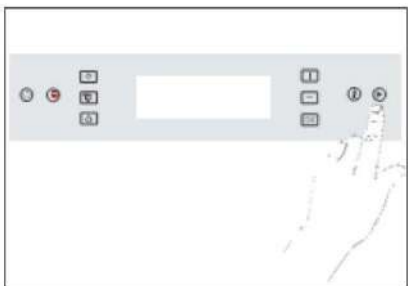


Étape 3 : Appuyez sur « + » et « - » pour régler le temps de cuisson.

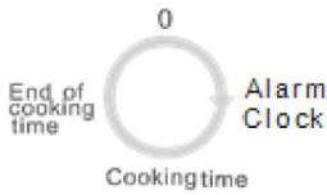
Appuyez sur « OK » pour confirmer.



Étape 4 : Enfin, appuyez sur « Marche/Arrêt » pour démarrer la cuisson.



-
1. Réglage de la date, du temps de cuisson et de l'heure de fin. La séquence des modes de cuisson s'affiche à l'écran comme suit :



- 1.1. Horloge : Appuyez sur « Minuterie » pendant 2 secondes, puis appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la durée, appuyez sur OK pour confirmer.
- 1.2. Alarme : Appuyez sur « Minuterie », puis appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la durée, appuyez sur OK pour confirmer.
- 1.3. Temps de cuisson : Appuyez deux fois sur « Minuterie », puis appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la durée, appuyez sur OK pour confirmer.
- 1.4. Heure de fin : Si vous souhaitez régler l'heure de cuisson finale, appuyez trois fois sur « Minuterie » pour le faire. Le four terminera la cuisson lorsque le temps sera écoulé.

2. Fonctions de cuisson

- 2.1. Appuyez sur la touche « Programme » pour lancer les programmes. Appuyer ensuite sur cette touche pour sélectionner la fonction souhaitée.
- 2.2. La température peut être réglée en appuyant sur la touche « Température ». Appuyez sur la touche, « + » ou « - » pour régler la température. Appuyez sur OK pour la confirmer. Une fois la fonction sélectionnée, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour démarrer la cuisson. Appuyez de nouveau sur cette touche pour arrêter et lancer la cuisson.

3. Fonction de détartrage

Retirez le réservoir d'eau, versez le détartrant et ajoutez de l'eau à mi-charge. Remettez le réservoir d'eau en place. Fermez la porte et appuyez sur « P » pour sélectionner «  » et lancer la tâche. «  » s'affiche à l'écran. Détartrez jusqu'à ce que le signe «  » apparaisse avec un bip sonore. Lorsque le signe «  » apparaît, retirez à nouveau le réservoir d'eau, versez de l'eau à mi-charge, remettez-le en place. Fermez la porte et appuyez à nouveau sur «  » pour démarrer la deuxième étape du nettoyage. Pour lancer le troisième nettoyage, procédez de la même manière que

ci-dessus. À la fin de ce cycle, le détartrage est terminé.

4. Chauffage rapide

Lorsque la température réglée dépasse 100 degrés et que la fonction de préchauffage n'est pas terminée, l'utilisateur peut appuyer sur la touche pour démarrer le mode de chauffage rapide. Le symbole s'affiche à l'écran.

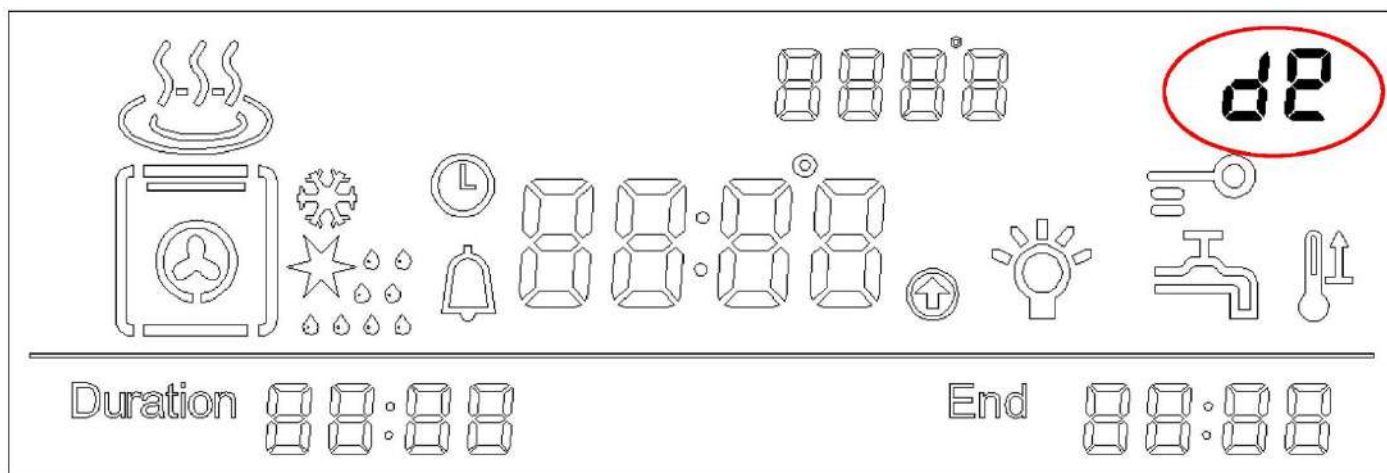
5. Fonction de verrouillage enfant

Appuyez sur la touche «  » pendant 2 secondes pour verrouiller le four. Appuyez de nouveau dessus pendant deux secondes pour le déverrouiller.

6. Réglage de la température. En mode veille, appuyez sur , puis sur « + » ou « - » pour régler la température souhaitée, puis sur OK pour la confirmer.

Mode démo :

En mode veille, appuyez sur la touche Démarrage/Pause et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Le buzzer émet un bref « bip » par 3 fois indiquant que le système passe en mode démo. L'écran affiche « de » dans le coin supérieur droit de l'écran et les autres icônes s'affichent normalement.



En mode démo, le fonctionnement normal du ventilateur de refroidissement, du ventilateur de circulation et de l'éclairage fonctionne normalement et les autres sorties (gril, vapeur, etc.) sont désactivées.

Pour éteindre l'écran, ce réglage peut être enregistré. Le mode démo fonctionne toujours après avoir rallumé l'écran.

Dans l'état Arrêt, le mode démo sera également désactivé.

En mode démo, éteignez l'écran pour passer en mode veille, appuyez sur la touche de démarrage/pause et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Le buzzer émet un bref « bip » par 3 fois indiquant que le système quitte le mode démo.

Présentation des fonctions et des réglages

Fonction										
Pièces de travail	Décongeler avec le ventilateur	Convection	Gril complet	Gril complet et élément chauffant inférieur	Gril complet et élément chauffant inférieur avec ventilateur	Vapeur pure	Chauffage complet avec convection et vapeur	Convection et vapeur	Gril complet et chauffage à la vapeur	Détartrage
Température par défaut		200 °C	200	200 °C	200 °C	100 °C	120 °C	120 °C	120 °C	
Plage de température réglable	20 – 60 °C	50 - 225 °C	50 - 225 °C	50 - 225 °C	50 - 225 °C	40 - 100 °C	120 - 220 °C	120 - 220 °C	120 - 220 °C	
Puissance		1 680 W	1 450 W	2 500 W	2 520 W	1 740 W	1 980 W	2 180 W	3 020 W	

Choisir le bon récipient pour les aliments :

Veillez sélectionner le récipient approprié pour chaque type d'aliment. Toutes les clayettes et les grilles incluses dans le four sont résistantes à la chaleur. Nous vous suggérons ci-dessous lesquels utiliser :

1. Pour les aliments comme les patates douces, le maïs, les tomates et les œufs, veuillez utiliser le plateau de cuisson à la vapeur. Ne les posez pas directement sur la grille.
2. Pour les aliments comme les fruits de mer, les ailes de poulet, le steak de poulet ou la citrouille, qui peuvent être cuits avec des sauces, vous pouvez utiliser un plateau à vapeur.
3. Pour les aliments comme le poisson, les côtes, le poulet entier ou le bœuf, dont vous ne voulez pas conserver le jus ou l'huile, alors vous pouvez utiliser la grille du gril.

Temps de cuisson à la vapeur suggéré

Espèces	Poids	Durée
Poisson	650 g	15 minutes
Crabe	500 g	25 minutes
Crevettes	500 g	12 minutes
Cuisse de poulet	5 unités environ 650 g	30 minutes
Poulet	1 100 g	35 minutes
Bœuf	350 g	40 minutes
Porc	400 g	20 minutes
Soupe	450 g	15 minutes
Œufs	10 unités environ 650 g	15 minutes
Citrouille	850 g	20 minutes
Tomates	550 g	30 minutes
Maïs	550 g	30 minutes

Pain	10	18 minutes
Riz	400 g	30 minutes

Entretien quotidien

Remarque : Ce four a été conçu pour vous offrir des années d'utilisation sans problème à condition qu'il soit installé et entretenu correctement. Veuillez mettre l'appareil hors tension avant de procéder à l'entretien.

1. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'alimentation.
2. Lorsque vous nettoyez la cavité, veuillez retirer tout ce qui se trouve à l'intérieur, y compris les clayettes, et utiliser un chiffon propre.
3. Ne pulvérisez pas directement d'eau sur l'appareil. N'utilisez pas de matériau abrasif.
4. La cavité doit être nettoyée après chaque utilisation. Attendez que la cavité soit complètement refroidie. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer la cavité ou gardez la porte du four ouverte pour laisser sécher la cavité.
5. Il est recommandé de détartrer le four à vapeur une fois tous les trois mois. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section « Fonction de détartrage ».
6. Veuillez vider régulièrement le réservoir d'eau. Lors du nettoyage du réservoir d'eau, retirez le couvercle et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.

Dépannage

Si vous constatez un fonctionnement anormal de l'appareil, veuillez cesser de l'utiliser. Débranchez l'appareil et suivez les instructions suivantes. Veuillez contacter notre centre de réparation pour effectuer une vérification.

État	Raisons possibles	Solution
Signe « » - Manque d'eau	Pas d'eau dans le réservoir d'eau Problème avec les pompes	Remplir le réservoir d'eau Remplacer la pompe, veuillez contacter le service des réparations.
Le panneau de commande ne fonctionne pas	Le verrouillage enfant est activé Panneau de commande défectueux	Déverrouiller l'appareil Contacter le service des réparations
Les aliments ne sont pas cuits une fois le cycle de cuisson à la vapeur terminé	Les aliments sont scellés par un couvercle Aucune vapeur n'est générée	Retirer le couvercle Contacter le service des réparations
E2 s'affiche à l'écran	Erreur du capteur intérieur	Contacter le service des réparations
E3 s'affiche à l'écran	Surchauffe du capteur intérieur	Contacter le service des réparations
E4 s'affiche à l'écran	Erreur du capteur de la plaque chauffante à vapeur	Contacter le service des réparations
E5 s'affiche à l'écran	Surchauffe de la plaque chauffante à vapeur	Contacter le service des réparations
E1 s'affiche à l'écran	Aucun réservoir d'eau ou le réservoir d'eau n'est pas bien placé	Contacter le service des réparations

Manual de instruções

Forno a vapor combinado

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de tentar instalar ou usar este aparelho. É aconselhável manter estas instruções em um local seguro para referência futura.

Introdução

Obrigado por escolher este aparelho.

Ele foi projetado para proporcionar anos de uso sem problemas, desde que seja instalado e mantido corretamente.

Por favor, leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar o seu aparelho. É aconselhável manter seus recibos de compra e instalação com estas instruções em um local seguro para referência futura. Estão incluídas algumas informações importantes sobre segurança, além de diretrizes e recomendações que permitirão que você aproveite ao máximo todas as funções disponíveis.

Este aparelho de qualidade foi testado e certificado para atender a todos os padrões elétricos e de segurança aplicáveis.

Este aparelho deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos atuais.

Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que não haja danos visíveis. Se o aparelho tiver sido danificado durante o transporte, não o instale ou use, entre em contato com o revendedor imediatamente.

Conteúdo

1. Conteúdo	1
2. Advertências gerais	2-3
3. Substituir a lâmpada do forno	4
4. Colocação de acessórios na cavidade	5
5. Relatório de efeitos ambientais	6
6. Cuidados de segurança	6
7. Acessórios	7
8. Visão geral do produto	8
9. Dimensão do Produto	8
10. Especificação do produto	9
11. Precaução na instalação	10
12. Instalação	10
13. Cuidado com a produção	11
14. Painel de controlo	12
15. Início rápido	13
16. Como usar	14
17. Selecção do recipiente para alimentos	14
18. Tempo de vapor sugerido	15
19. Manutenção e reparação	16
20. Resolução de problemas	17

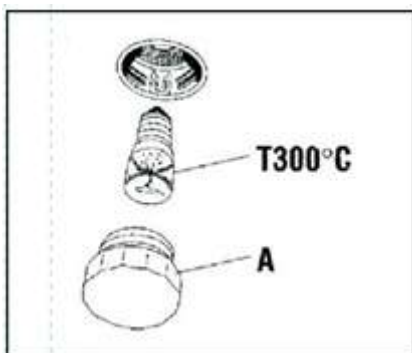
Avisos gerais

1. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o aparelho de maneira segura e entender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar perigos.
3. Por favor, certifique-se que a energia está bem conectada após a instalação.
4. O produto ficará quente quando estiver em uso, não coloque produtos inflamáveis dentro do forno.
5. Cuidado: os acessórios ou partes do forno ficarão muito quentes quando estiverem em uso. Por favor, mantenha longe das crianças.
6. Não use outros produtos de limpeza abrasivos e / ou lã de arame ou ferramentas de metal com bordas afiadas para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode arranhar a superfície, o que pode causar danos à porta do forno.
7. Não use limpadores de vapor para limpar o forno.
8. Por favor, certifique-se que a energia é desconectada antes de substituir a lâmpada do forno para evitar choque elétrico.
9. O descarte deve ser realizado de acordo com as regulamentações ambientais locais para descarte de resíduos.
10. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contato com a autoridade local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou o revendedor onde adquiriu o produto.



Substituição da lâmpada do forno

- Desconectar com fonte de alimentação
- Desparafuse a tampa de vidro presa ao suporte da lâmpada
- Desaperte a lâmpada e substitua-a por outra de alta temperatura (300° C) com as seguintes características:



Voltage: AC220V-240V

Wattage: 15W

Socket: E14

- Remonte a tampa de vidro e volte a ligar o aparelho à fonte de alimentação

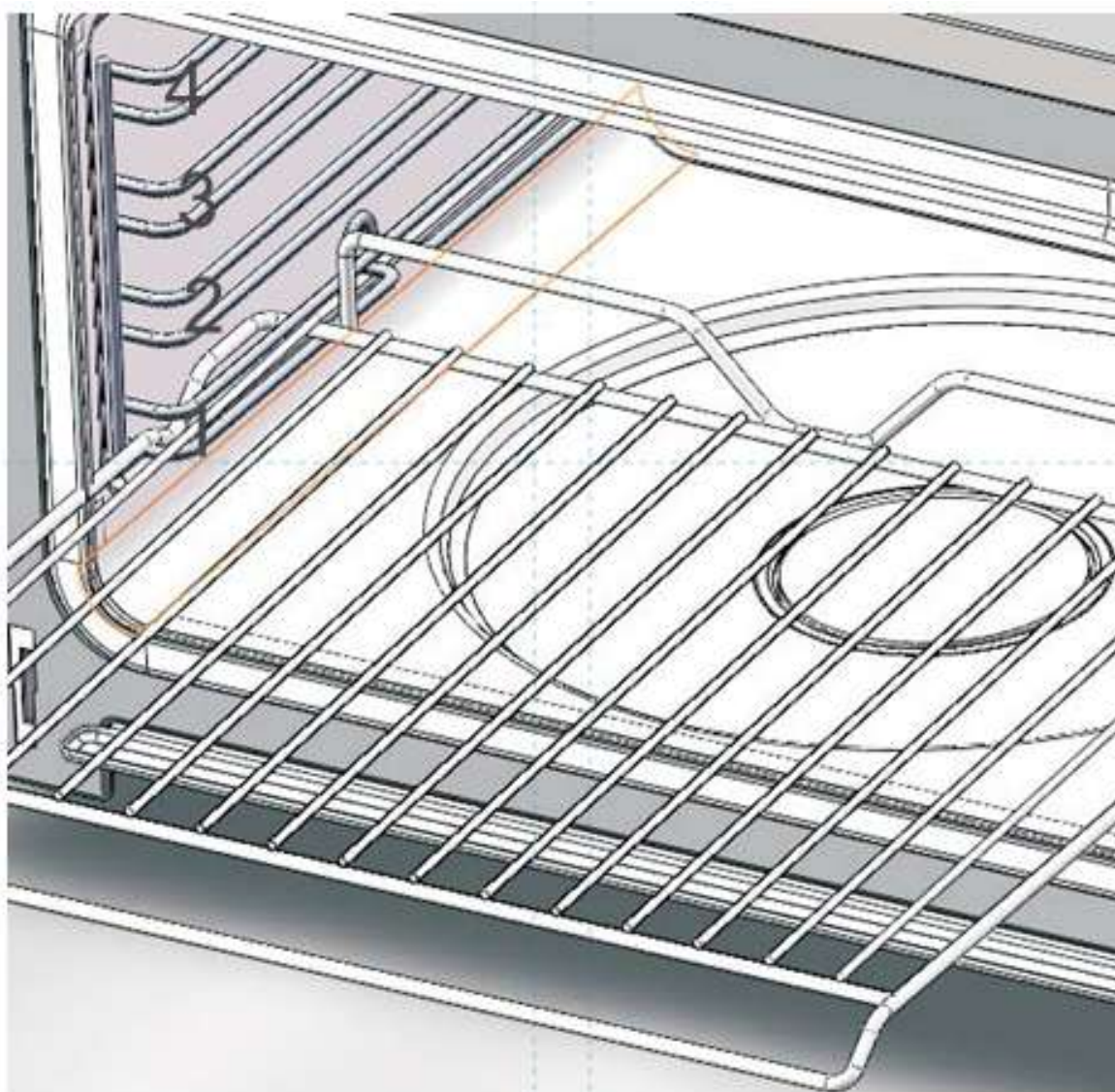
AVISO: Certifique-se de que o aparelho esteja desconectado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Advertência: Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho, ou se ele tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.

Prateleiras do forno de montagem

A panela funda e a prateleira com fio têm uma borda lateral, e as bordas podem combinar com o suporte deslizante nas laterais da cavidade. Isso pode impedir que o rack ou bandeja escorregue do forno.

Panela profunda e prateleira com fio na posição 1-4 marcada



Relatório de efeito ambiental

Por favor, proteja o meio ambiente, evite a poluição.

Por favor descarte o produto como abaixo:

Caixa de embalagem, material plástico e outro material reciclável devem ser descartados no centro de reciclagem. A bateria ou outro material perigoso pode levar à poluição e precisa ser descartado de maneira ecologicamente correta e saudável.

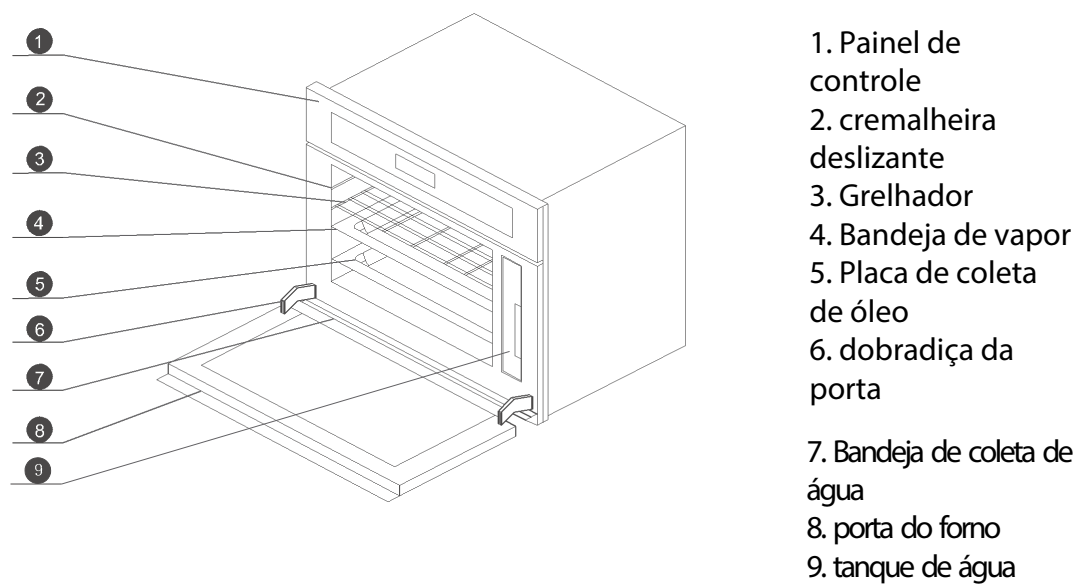
Precauções de segurança

1. Por favor use um cabo de alimentação com 10A ou acima, e por favor assegure-se de que esteja aterrado. Não use nenhum cabo com conexão solta para evitar choque elétrico ou até risco de incêndio. Não compartilhe a fonte de alimentação com outro aparelho para evitar o superaquecimento.
2. Ao desconectar a energia, certifique-se de que ela esteja totalmente desconectada. Não deixe o cabo de alimentação no soquete. Ou pode causar choque elétrico ou curto-circuito.
3. Não coloque o produto em água ou deixe-o molhado, ou pode causar choque elétrico ou curto-circuito.
4. Não use energia com tensão de CA 187-242V ou pode causar choque elétrico ou curto-circuito.
5. Mantenha os seus filhos longe deste produto e não os deixe brincar com o produto, ou pode causar choque elétrico ou curto-circuito.
6. O produto só pode ser reparado pelo técnico do agente de serviço designado. Não tente abrir ou reparar a unidade por conta própria.
7. Se o produto não for usado por um período de tempo, por favor desconecte com a fonte de alimentação.
8. Se a tomada de energia estiver danificada, entre em contato com um técnico qualificado para consertar ou substituir.

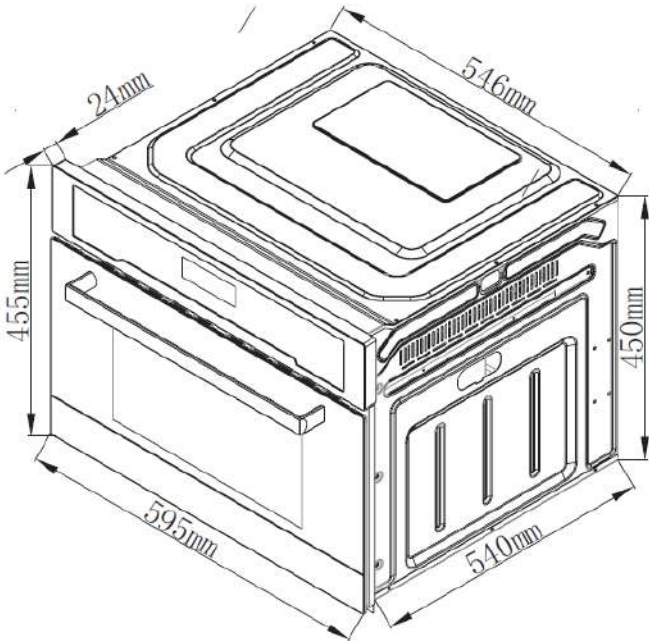
Acessórios

Unidade principal	1 unit
Bandeja de vapor	1 piece
Cremalheira de grelha	1 piece
Acessório de absorção de água	1 piece
Espuma de limpeza	1 piece
Detergentes	2 packs
Manual de instruções	1 piece

Resumo do Produto



Dimensão do Produto



Especificação do produto

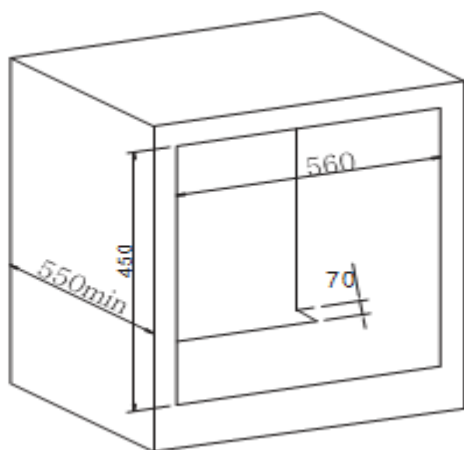
Model	SO 4800
Voltage	220V 240V 50HZ
Rated power	3020W
Product dimension W X H X D	595 X 455 X 540 mm
Aperture dimension W X H X D	560 X 450 X 550 mm
Packing dimension W X H X D	660 X 512 X 650 mm

Precaução de instalação

1. O forno a vapor deve ser instalado em uma posição que seja conveniente para a operação, manutenção e adequada para reparos.
2. Não instale o forno a vapor ou o cabo de alimentação em um local úmido ou com água.
3. Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja bem aterrado.
4. Por favor, não segure a alça se você precisar levantar a unidade.
5. Por favor, reserve espaço suficiente ao redor do forno.
6. Quando o forno a vapor estiver em uso, não toque no vapor do forno para evitar queimaduras.
7. Se você instalar o forno a vapor no gabinete, certifique-se de que espaço suficiente esteja reservado para ventilação ou que possa afetar a operação normal da unidade. O painel traseiro do gabinete deve ser removido para que o ar possa circular livremente.

Colocar o aparelho

1. para a circulação de ar mais eficiente, o forno deve ser montado de acordo com a dimensão como abaixo:



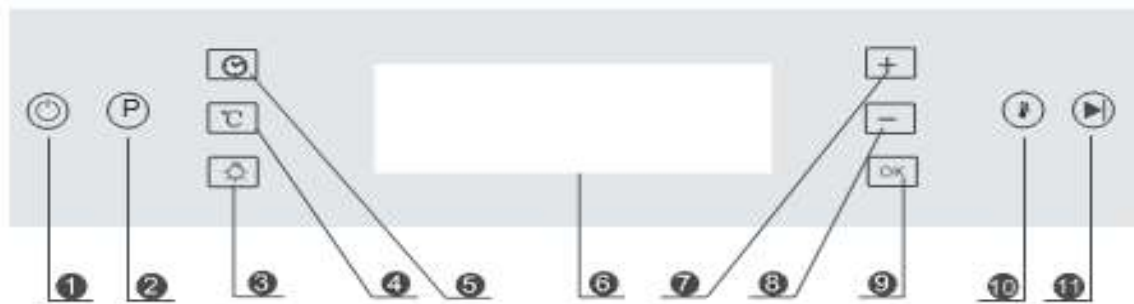
Dimensão da abertura (W X A X D)	560 X 450 X 550 mm
----------------------------------	--------------------

2. Depois de montar o forno a vapor no armário, este deve ser fixado com um parafuso.

Anotações importantes

1. Se você quiser tirar a comida do forno imediatamente após o cozimento terminar, por favor, use luvas de cozinha ou outras ferramentas para evitar queimaduras.
2. Haverá queda de água da unidade quando ela estiver em uso, limpe-a.
3. Não abra a porta do forno imediatamente após a cozedura para evitar queimaduras pelo vapor.
4. Não use água para limpar o forno e não deixe que nenhum óleo de petróleo ou outro material de óleo entre em contato com o corpo do forno.
5. Sempre limpe ou descale a cavidade, a bandeja de alimentos ou as prateleiras.
6. Se a tomada de energia estiver danificada, para evitar riscos, entre em contato com um técnico qualificado para substituí-la.
7. Todas as tomadas devem ser aterradas.
8. Se o produto não for usado por um longo período de tempo, limpe a água do forno e desconecte a fonte de alimentação.
9. Não coloque comida em excesso no forno, para evitar a circulação irregular de vapor na cavidade.
10. Recomenda-se usar água destilada ou água engarrafada para vapor.

Painel de controle



1 ON/OFF 2 Program 3 Oven lamp

4 Temperature 5 Timer 6 Display

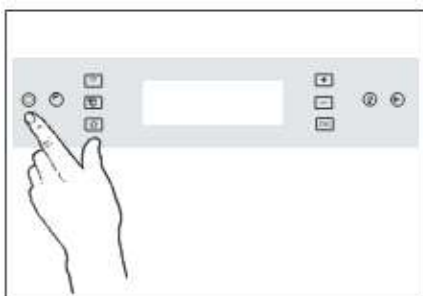
7 " + " increase 8 " - " decrease 9 OK

10 Quick start 11 Start/stop

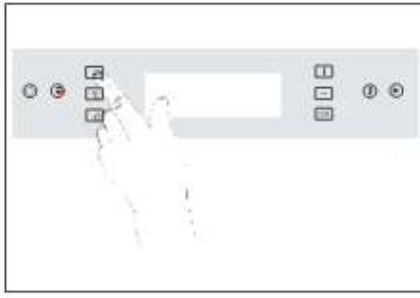
Quick start

1. Ativar a função de vapor

Passo 1: Pressione o botão "ON / OFF", o painel de controle acende, o forno está no modo de espera

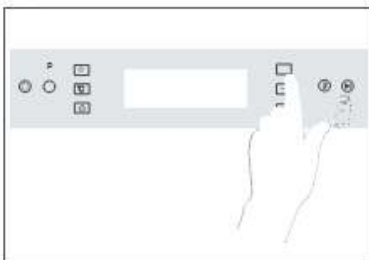


Passo 2: Pressione a tecla Timer duas vezes para entrar no tempo de cozimento, o tempo de cozimento piscará na parte inferior esquerda do painel.



Passo 3: Pressione "+" e "-" para ajustar o tempo de cozimento.

Pressione "OK" para confirmar

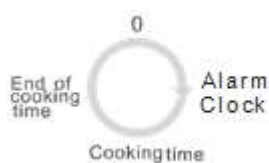


Passo 4: Por fim, pressione "Start / stop" para iniciar a cozedura



Como usar

1. Data / tempo de cozimento / tempo de conclusão. A sequência de cozinhar os modos de amarração será exibida na tela como abaixo:



1.1 Relógio: Pressione "Timer" por 2 segundos, depois pressione "+" ou "-" para ajustar a hora, pressione OK para confirmar

1.2 Despertador: Pressione "Timer", pressione "+" ou "-" para ajustar a hora, pressione OK para confirmar. 1.3

Tempo de cozimento: Pressione "Timer" duas vezes, depois pressione "+" ou "-" para ajustar a hora, pressione OK para confirme

1.4 Tempo final: Se você quiser configurar o tempo de cozimento final, pressione "Timer" três vezes para configurá-lo. O forno terminará a cozedura quando o tempo for atingido.

2. Funções de Culinária

2.1 Pressione "Programa" para iniciar a operação, continue pressionando esta tecla para selecionar a função que

você deseja. 2.2 A temperatura pode ser ajustada pressionando a tecla "Temperatura", pressione a tecla "+" ou "-" para ajustar a temperatura, pressione OK para confirmar. Quando a função estiver selecionada, pressione a tecla

"Start / Stop" para iniciar a cozedura. Pressione novamente para parar e começar a cozinhar.

3. Função de Descalcificação

Retire o reservatório de água, despeje o pacote de descalcificação e adicione água até que esteja meio cheio.

Coloque o reservatório de água no lugar novamente.

Feche a porta e pressione "P" para selecionar "" para começar a trabalhar. "" Aparecerá no visor. Descalcifique até que o sinal  apareça com o som do bipe.

Quando "  "Sinal aparecer, tire o tanque de água novamente, coloque água até que esteja meio cheio, coloque de volta. Feche o porta e pressione "  "Novamente para iniciar a segunda parte da limpeza. Faça o mesmo que o anterior para a limpeza da terceira vez

Quando terminar, a descalcificação estará completa.

4. aquecimento rápido

Quando a temperatura de ajuste excede 100 graus e a função de pré-aquecimento não está terminada, o usuário pode pressionar a tecla para iniciar o modelo de aquecimento rápido. O display mostrará o símbolo.

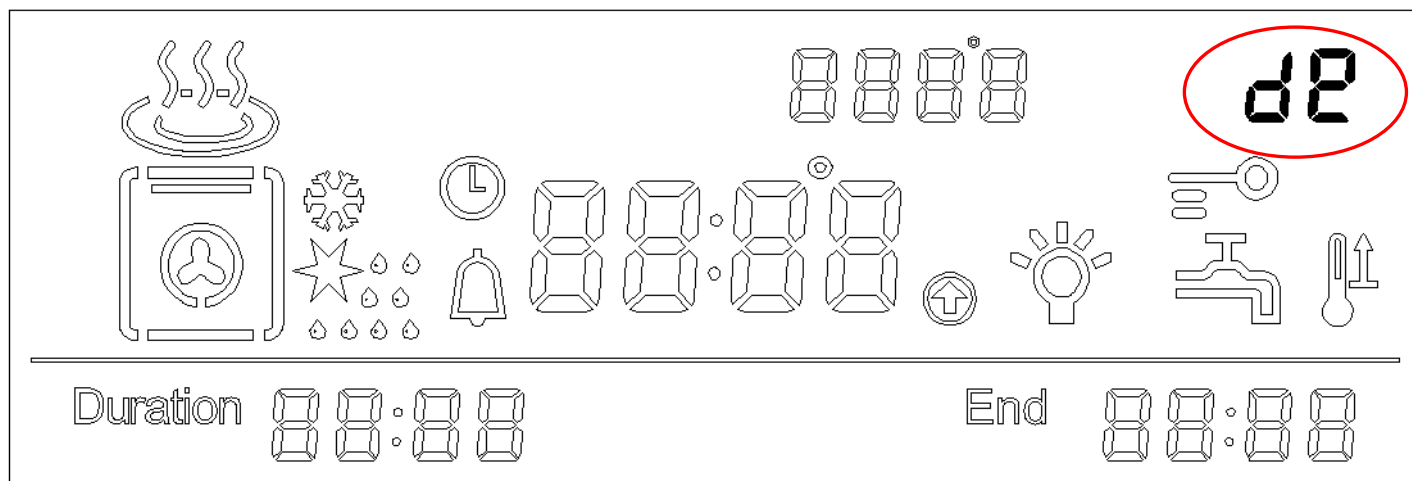
5. Função de Bloqueio Infantil

Aperte o "  "Por 2 segundos, o forno será bloqueado. Pressione novamente por dois segundos, ele será desbloqueado.

6. Ajuste de temperatura. No modo de espera, pressione  , em seguida, pressione "+" ou "-" para definir a temperatura desejada, pressione OK para confirmar.

Modo de demonstração:

No modo de espera, pressione e segure o botão iniciar / pausar por 5 segundos. A campainha emitirá um “bipe” curto por 3 vezes o sistema entrará no modo de demonstração. O visor mostra “de” no canto superior direito da tela e outros ícones são mostrados como normais



No modo de demonstração, a operação normal da ventoinha de resfriamento, da ventoinha de circulação e da iluminação funciona normalmente e outras saídas (como grelha, vapor) são oferecidas.

Para desligar o visor, esta configuração pode ser salva. O modo de demonstração ainda funciona depois de ligar o visor novamente.

No estado desligado, o modo de demonstração também será desativado.

No modo de demonstração, desligue o monitor no modo de espera, pressione e segure a tecla iniciar / pausar por 5 segundos. A campainha emitirá um breve sinal sonoro por 3 vezes e o sistema sairá do modo de demonstração

Introdução de funções e ajustes.

Function										
Working parts	Descongelar o ventilador	Convecção	Grelha completa	Grelha completa e elemento de aquecimento inferior	Grelha completa e elemento de aquecimento inferior com ventilador	Vapor puro	Aquecimento completo com convecção e vapor.	Convecção e vapor.	Grelha completa e aquecimento a vapor.	Descalcificação
Temperatura padrão		200°C	200	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	120°C	
Faixa de temperatura ajustável	20-60°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	50-225°C	40-100°C	120—220°C	120—220°C	120—220°C	
Potencia		1680W	1450W	2500W	2520W	1740W	1980W	2180W	3020W	

Selecione o recipiente de alimento correto:

Por favor, selecione o recipiente correto para diferentes tipos de alimentos. Todas as bandejas e grades incluídas no forno são resistentes ao calor. Abaixo você encontra nossa sugestão:

1. Para alimentos como batata doce, milho, tomate e ovos, coloque-os na bandeja de vapor, não os coloque diretamente na grade metálica.
2. Alimentos como frutos do mar, asas de frango, filés de frango ou abóbora, que podem ser cozidos com molhos, podem ser usados na bandeja de vapor.
3. Para alimentos como peixe, costela, frango inteiro ou carne, que você não quer conservar suco ou óleo, você pode usar a grade do grelhador.

Tempo de cozimento sugerido

Tipos de comida	Peso	Tempo
Peixe	650g	15 minutes
Caranguejo	500g	25minutes
Camarão	500g	12minutes
Coxa de frango	5pcs around 650g	30minutes
Frango	1100g	35minutes
Vitela	350g	40minutes

Carne de porco	400g	20minutes
Sopa	450g	15minutes
Ovo	10pcs around 650g	15minutes
Abóbora	850g	20minutes
Tomato	550g	30minutes
Milho	550g	30minutes
Pão	10	18minutes
Arroz	400g	30minutes

Manutenção diária

Nota: Ele foi projetado para proporcionar anos de uso sem problemas, desde que seja instalado e mantido corretamente. Por favor desconecte com fonte de alimentação antes de manutenção.

1. Não puxe o cabo para desconectar a energia.
2. Ao limpar a cavidade, por favor, remova tudo na cavidade incluem as prateleiras e use um pano limpo para limpá-lo.
3. Não use água para pulverizar diretamente na unidade. Não use material abrasivo.
4. A cavidade deve ser limpa todas as vezes após o uso, espere até que a cavidade esteja completamente fria, use um pano seco para limpar a cavidade ou mantenha o forno da porta do forno para deixar a cavidade secar.
5. Recomenda-se descalcificar o forno a vapor de três em três meses. Para detalhes, você pode consultar a seção da função de descalcificação.
6. Por favor, limpe o tanque de água regularmente. Quando você limpa o tanque de água. Por favor, remova a tampa e use um pano seco para limpá-lo.

Solução de problemas

Se você encontrou a unidade operando de forma anormal, por favor, pare de usá-la. Desconecte a energia e siga as instruções abaixo. Por favor entre em contato com o nosso centro de serviço para verificar.

Status	Razões possíveis	Solução
Vazio de água "sinal"	Não há água no tanque de água Bad pumps	Encha a água no tanque Substituição da bomba, entre em contato com o agente de serviço
Painel de controle não está funcionando	O bloqueio para crianças está no painel de controle com defeito	Desbloqueie a unidade Por favor entre em contato com agente de serviço
Alimentos não são cozidos depois de cozinhar	O alimento está selando com tampa Nenhum vapor é gerado	Remova a tampa Entre em contato com o agente de serviços
E2 aparece em exibição	Erro do sensor interior	Entre em contato com o agente de serviços
E3 aparece em exibição	Superaquecimento do sensor interior	Entre em contato com o agente de serviços
E4 aparece em exibição	Erro do sensor da placa de aquecimento a vapor	Entre em contato com o agente de serviços
E5 aparece em exibição	Placa de aquecimento a vapor superaquecida	Entre em contato com o agente de serviços
E1 aparece em exibição	Nenhum tanque de água ou tanque de água não está no lugar	Entre em contato com o agente de serviços

Bedienungsanleitung

Dampf-Kombi-Ofen

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen.

Sie sollten diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort aufbewahren.

Einleitung

Wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Es wurde entwickelt, um bei korrekter Installation und Pflege viele Jahre störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder benutzen. Sie sollten diese Anleitung zusammen mit dem Kauf- und dem Installationsbeleg zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort aufbewahren. Darin sind wichtige Sicherheitsinformationen sowie Richtlinien und Anweisungen enthalten, mit denen Sie die vielfältigen Möglichkeiten des Geräts voll ausgeschöpft werden können.

Dieses Qualitätsgerät wurde nach allen geltenden Elektro- und Sicherheitsnormen geprüft und zertifiziert.

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf äußerlich sichtbare Schäden. Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde, installieren oder verwenden Sie es nicht, sondern wenden Sie sich sofort an Ihren Fachhändler.

Inhalt

1	Inhalt.....	3
2	Allgemeine Warnhinweise	4
3	Austausch der Ofenlampe	4
4	Einsetzen der Ofenböden	5
5	Bericht über die Auswirkungen auf die Umwelt	6
6	Sicherheitsvorkehrungen	6
7	Zubehör	7
8	Geräteansicht	8
9	Abmessungen des Geräts	8
10	Angaben zum Gerät.....	8
11	Installationsvorkehrungen.....	8
12	Einbau des Geräts	9
13	Wichtige Hinweise	10
14	Bedienfeld.....	10
15	Schnellstart.....	11
16	Bedienung	12
17	Übersicht über die Funktionen und Einstellungen.....	15
18	Empfohlene Dämpfzeiten	15
19	Tägliche Pflege	16
20	Fehlerbehebung.....	16

Allgemeine Warnhinweise

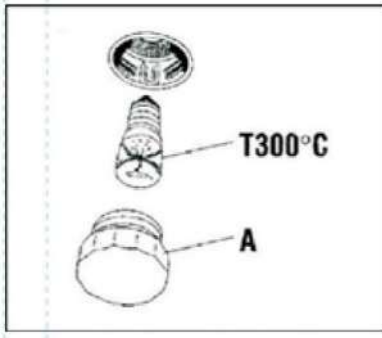
1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, diese werden beaufsichtigt oder wurden ausreichend in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen und warten.
2. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß angeschlossen ist.
4. Der Ofen wird bei Gebrauch sehr heiß, legen Sie keine brennbaren Produkte hinein.
5. Achtung: Das Zubehör oder die Teile des Ofens werden bei Gebrauch sehr heiß. Bitte halten Sie Kinder davon fern.
6. Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentürscheiben keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Metallwerkzeuge mit scharfen Kanten, da Sie damit die Oberflächen zerkratzen können.
7. Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens keine Dampfreiniger.
8. Unterbrechen Sie unbedingt die Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
9. Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen.
10. Für weitere Informationen über die Entsorgung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.



Austausch der Ofenlampe

- Trennen Sie die Stromversorgung
- Schrauben Sie die Glasabdeckung des Lampenhalters ab.
- Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere

Hochtemperaturlampe (300 °C) mit folgenden Eigenschaften:



Spannung: 220 - 240 V~

Leistung 15 W

Fassung: E14

- Montieren Sie die Glasabdeckung und schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.

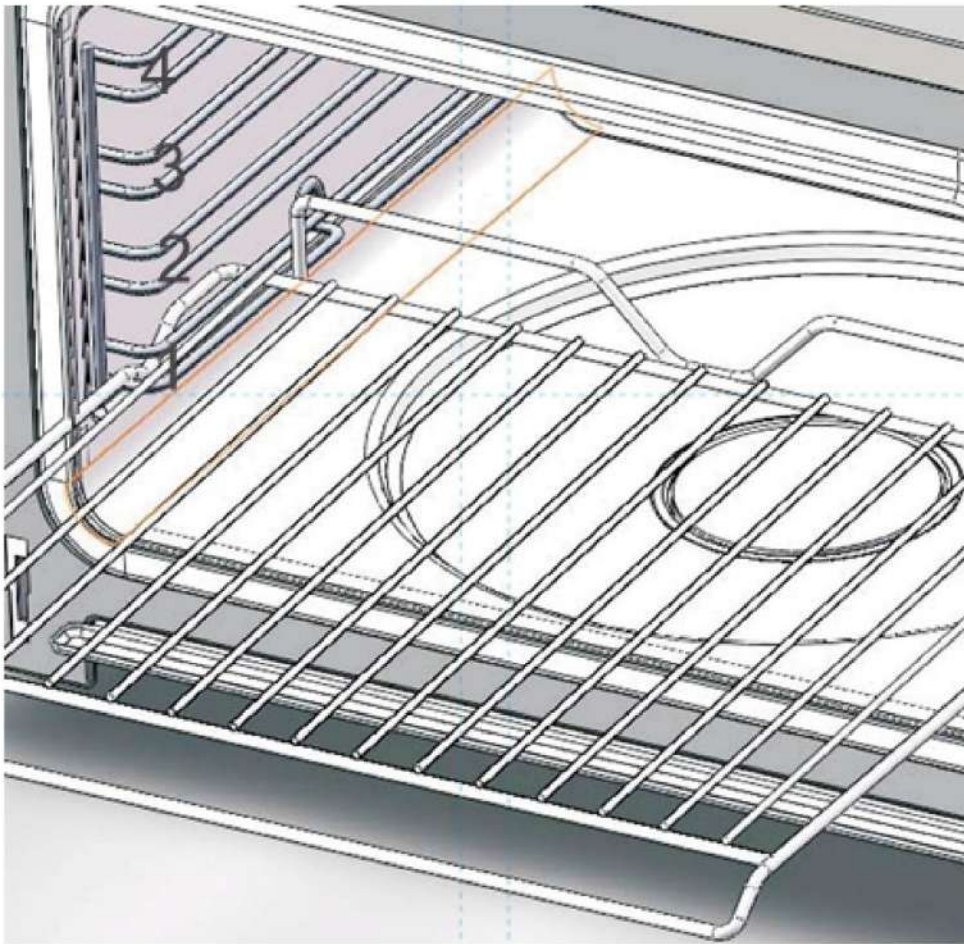
WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.

Warnung: Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen oder Beschädigungen. Lassen Sie es in diesem Fall vom nächsten Kundendienst überprüfen.

Einsetzen der Ofenböden

Das tiefe Blech und das Gitterrost haben Seitenkanten, die in die Gleiteinschübe an den Seiten des Ofenraums passen. Diese verhindern, dass das Blech oder Rost aus dem Ofen herausrutscht.

Tiefes Blech und Gitterrost markiert in Position 1 - 4



Bericht über die Auswirkungen auf die Umwelt

Bitte schützen Sie die Umwelt, vermeiden Sie Kontamination.

Bitte entsorgen Sie das Produkt wie folgt:

Die Verpackungskiste, Kunststoff und andere recycelbare Materialien sollten einem Recycling-Center zugeführt werden. Batterien oder andere gefährliche Materialien können zu Umweltverschmutzung führen und müssen umweltfreundlich und gesundheitlich unbedenklich entsorgt werden.

Sicherheitsvorkehrungen

1. Verwenden Sie ein Netzkabel, dass mindestens für 10 A ausgelegt ist und stellen Sie sicher, dass es geerdet ist. Verwenden Sie keine Kabel mit Wackelkontakt, um Stromschläge oder gar Brandgefahr zu vermeiden. Schließen Sie keine anderen Geräte an den gleichen Stromkreis an, um eine Überhitzung zu vermeiden.
2. Achten Sie beim Trennen der Stromversorgung darauf, dass sie wirklich vollständig getrennt

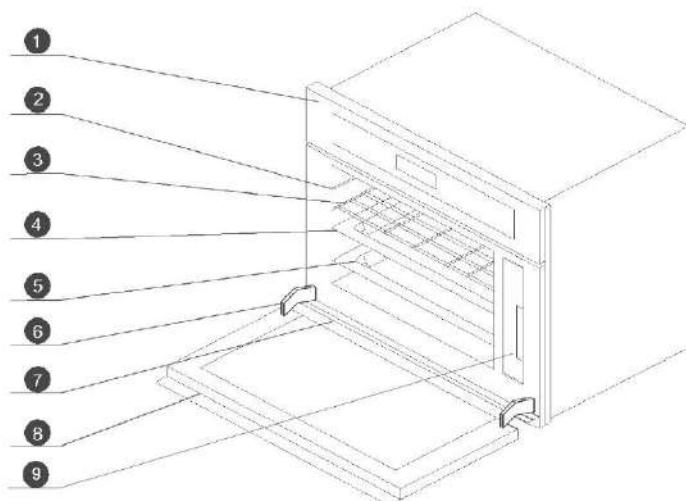
ist. Lassen Sie das Netzkabel nicht an der Steckdose. Dies könnte zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen.

3. Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser oder lassen es nass werden, da es sonst zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen könnte.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Spannung von weniger als 187 oder mehr als 242 V, da dies zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen könnte.
5. Bitte halten Sie Ihre Kinder vom Gerät fern und lassen Sie sie nicht damit spielen, da es sonst zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen kommen könnte.
6. Das Gerät darf nur von Technikern eines zugelassenen Kundendienstes repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.
7. Wenn das Produkt für längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie es vom Stromnetz.
8. Wenn die Steckdose beschädigt wird, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, um sie zu reparieren oder zu ersetzen.

Zubehör

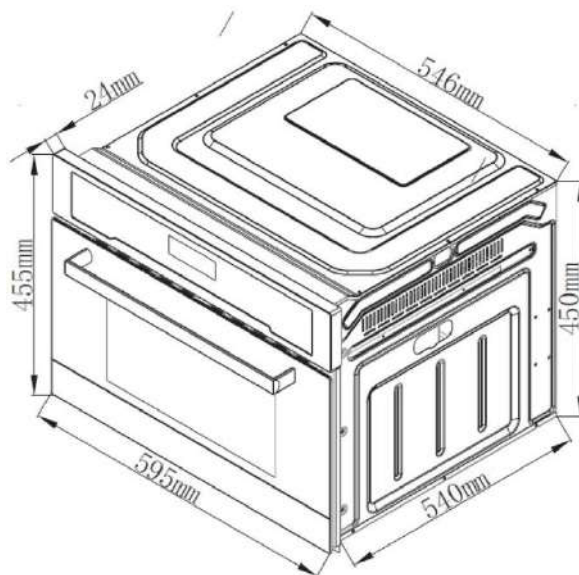
Haupteinheit	1 Stück
Dampfblech	1 Stück
Grillrost	1 Stück
Wasseraufnahme	1 Stück
Reinigungsschaum	1 Stück
Reinigungsmittel	2 Pakete
Bedienungsanleitung	1 Stück

Geräteansicht



1. Bedienfeld
2. Einschub
3. Grillrost
4. Dampfblech
5. Ölauffangblech
6. Türscharnier
7. Wasseraufnahmeblech
8. Ofentür
9. Wassertank

Abmessungen des Geräts



Angaben zum Gerät

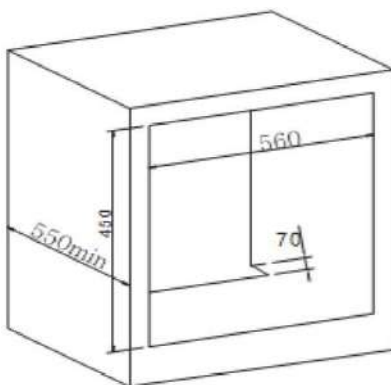
Modell	
Spannung	220 - 240 V, 50 Hz
Nennleistung	3020 W
Abmessungen des Geräts B x H x T	595 x 455 x 540 mm
Abmessungen des Ofenraums B x H x T	560 x 450 x 550 mm
Abmessungen verpackt B x H x T	660 x 512 x 650 mm

Installationsvorkehrungen

-
1. Dieser Dampfbackofen sollte an einer Stelle installiert werden, die für Betrieb, Wartung und Reparatur geeignet ist.
 2. Installieren Sie den Dampfbackofen oder sein Netzkabel nicht an feuchten oder nassen Stellen.
 3. Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel geerdet wird.
 4. Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
 5. Um den Ofen herum muss ausreichend Platz vorhanden sein.
 6. Wenn der Dampfbackofen in Betrieb ist, berühren Sie nicht den Dampf aus dem Ofen, um Verbrühungen zu vermeiden.
 7. Wenn Sie den Dampfbackofen in einen Schrank einbauen, muss ausreichend Platz für die Belüftung vorgesehen werden, da sonst der normale Betrieb des Geräts beeinträchtigt werden könnte. Die Rückseite des Schrankes muss entfernt werden, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Einbau des Geräts

1. Für eine möglichst effiziente Luftzirkulation sollte der Platz für den Ofen folgende Abmessungen haben:



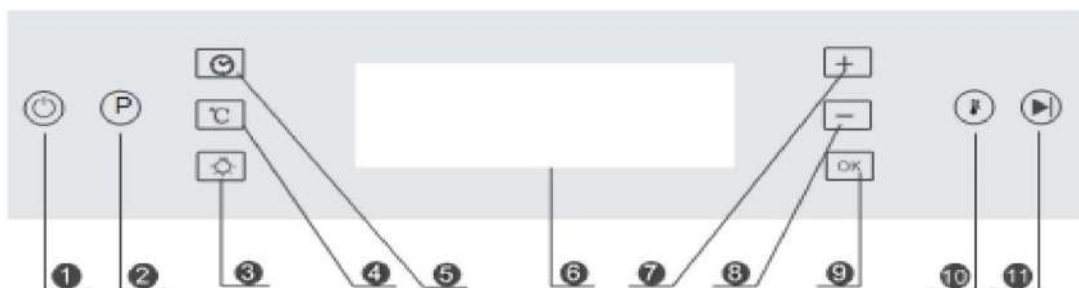
Abmessungen der Einbauöffnung (B x H x T)	560 x 450 x 550 mm
---	--------------------

2. Der Ofen muss im Schrank mit Schrauben fixiert werden.

Wichtige Hinweise

1. Wenn Sie die Speisen unmittelbar nach dem Garvorgang aus dem Ofen nehmen möchten, sollten Sie Kochhandschuhe oder etwas anderes verwenden, um Verbrühungen oder Verbrennungen zu vermeiden.
2. Bei Gebrauch des Geräts bilden sich Wassertropfen. Diese sollten Sie abwischen.
3. Öffnen Sie die Ofentür nach Garende nicht unmittelbar und ruckartig, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden.
4. Reinigen Sie den Ofen nicht mit Wasser und lassen Sie kein Benzin oder ölartige Substanzen mit dem Gehäuse des Ofens in Berührung kommen.
5. Reinigen und entkalken Sie den Ofenraum, die Bleche und die Roste immer sorgfältig.
6. Sollte die Steckdose beschädigt werden, wenden Sie sich zur Vermeidung von Gefahren sofort an einen qualifizierten Techniker.
7. Alle Steckdosen müssen geerdet sein.
8. Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, entfernen Sie bitte alles Wasser aus dem Ofen und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
9. Geben Sie nicht zu viel Speisen in den Ofen, um eine ungleichmäßige Dampfzirkulation im Ofenraum zu vermeiden.
10. Sie sollten zum Dämpfen nur destilliertes oder Tafelwasser verwenden.

Bedienfeld



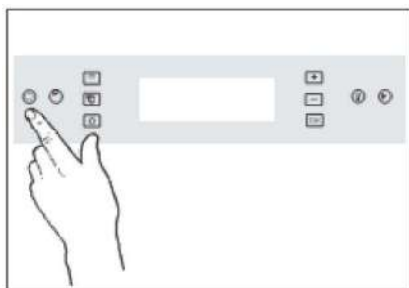
- | | | |
|--------------|------------|-------------|
| 1 Ein/Aus | 2 Programm | 3 Ofenlampe |
| 4 Temperatur | 5 Timer | 6 Display |

7 "+" erhöhen	8 "-" verringern	9 OK
10 Schnellstart	11 Start/Stopp	

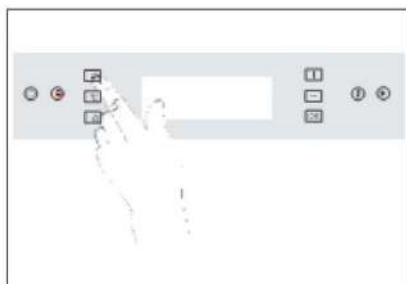
Schnellstart

1. Aktivieren der Dampffunktion

Schritt 1: Drücken Sie die Taste "Ein/Aus", das Bedienfeld leuchtet auf, der Ofen geht in den Bereitschaftsmodus.

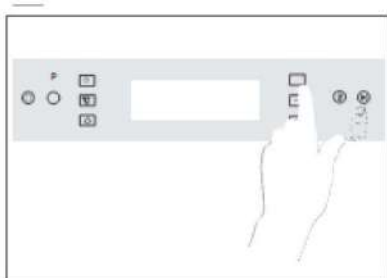


Schritt 2: Drücken Sie die Timer-Taste zweimal, um die Garzeit einzugeben, die links unten auf dem Bedienfeld blinkt.

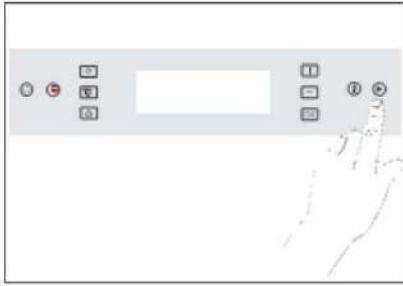


Schritt 3: Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten "+" und "-" ein.

Übernehmen Sie die Garzeit mit "OK"

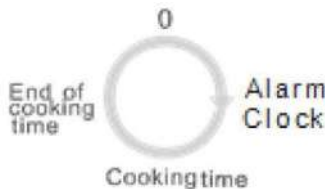


Schritt 4: Drücken Sie abschließend "Start/Stopp", um mit dem Garen zu beginnen.



Bedienung

1. Datum-, Garzeit-, Garende-Einstellung. Die Reihenfolge der Garzeitmodi wird auf dem Bildschirm wie folgt angezeigt:



- 1.1. Uhr: Drücken Sie "Timer" für 2 Sekunden, stellen Sie dann die Uhrzeit mit den Tasten "+" und "-" ein und speichern Sie sie mit "OK".
 - 1.2. Alarmuhr: Drücken Sie "Timer", stellen Sie die Alarmzeit mit den Tasten "+" und "-" ein und speichern Sie sie mit "OK".
 - 1.3. Kochzeit: Drücken Sie zweimal "Timer", stellen Sie die Kochzeit mit den Tasten "+" und "-" ein und speichern Sie sie mit "OK".
 - 1.4. Garendezeit: Wenn Sie das Ende der Garzeit einstellen möchten, drücken Sie "Timer" dreimal. Der Ofen beendet den Garvorgang, wenn diese Zeit abgelaufen ist.
2. Garfunktionen
 - 2.1. Drücken Sie "Programm", um den Betrieb zu beginnen, drücken Sie die Taste erneut, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
 - 2.2. Die Temperatureinstellung wird mit der Taste "Temperatur" aktiviert, ihr Wert mit "+" oder "-" angepasst und mit OK gespeichert. Nachdem die Funktion ausgewählt wurde, drücken Sie die Taste "Start/Stop", um mit dem Garen zu beginnen. Mit dieser Taste können Sie den Garvorgang jederzeit unterbrechen und weiterführen.

3. Entkalkungsfunktion

Nehmen Sie den Wassertank heraus, geben Sie das Entkalkungspaket hinein und gießen Sie Wasser hinzu, bis er halb voll ist. Setzen Sie den Wassertank wieder ein. Schließen Sie die Tür und drücken Sie "P", bis "" erscheint, um mit der Entkalkung zu beginnen. "" wird angezeigt. Lassen Sie die Entkalkung laufen, bis "" erscheint und ein Signalton ausgegeben wird.

Wenn das Zeichen "" erscheint, nehmen Sie den Wassertank wieder heraus, gießen Sie Wasser ein, bis er halb voll ist, und setzen Sie ihn wieder ein. Schließen Sie die Tür und drücken Sie erneut "", um den zweiten Teil der Reinigung zu starten. Führen Sie einen gleichen dritten Reinigungsgang durch. Damit ist die Entkalkung abgeschlossen.

4. Schnellheizen

Wenn die Einstelltemperatur 100 Grad überschreitet und die Vorheizfunktion noch nicht zu Ende ist, können Sie die Taste drücken, um den Ofen schnell aufzuheizen. Das Display zeigt das entsprechende Symbol an.

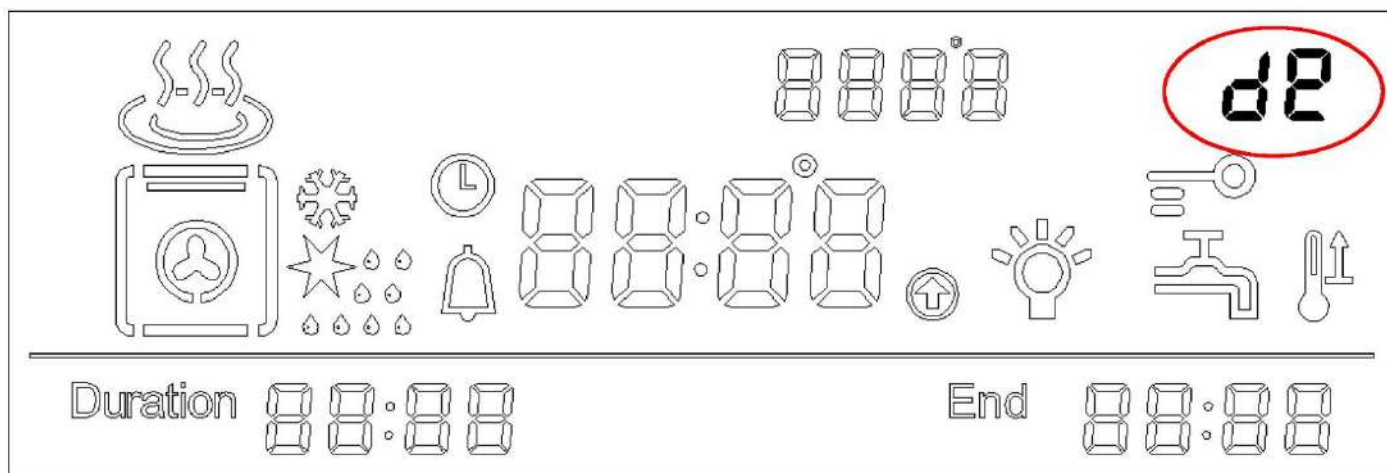
5. Kindersicherung

Durch 2 Sekunden langes Drücken der Taste "" wird der Ofen gesperrt. Drücken Sie sie erneut für zwei Sekunden, um die Sperre aufzuheben.

6. Temperatureinstellung. Drücken Sie im Bereitschaftsmodus "" und stellen Sie mit "+" oder "-" die gewünschte Temperatur ein. Übernehmen Sie diese mit OK.

Demo-Modus:

Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Start-/Pause-Taste 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer gibt drei kurze Pieptöne ab und das System wechselt in den Demo-Modus. Das Display zeigt rechts oben auf dem Display "de" an und die anderen Symbole werden wie gewohnt angezeigt.



Im Demo-Modus arbeiten Kühlgebläse, Umwälzgebläse und Beleuchtung normal, während die Leistungsfunktionen (Grill und Dampf) deaktiviert sind.

Wenn die Anzeige ausgeschaltet wird, wird diese Einstellung gespeichert. Der Demo-Modus bleibt auch nach dem Wiedereinschalten des Displays erhalten.

Wird das Gerät komplett ausgeschaltet, wird der Demo-Modus deaktiviert.

Um im Demo-Modus die Anzeige in den Bereitschaftsmodus zu schalten, halten Sie die Start-/Pausentaste 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer gibt drei kurze Pieptöne ab und das System verlässt den Demo-Modus.

Übersicht über die Funktionen und Einstellungen

Funktion										
Beteiligte Elemente	Auftauen per Gebläse	Umluft	Grill voll	Grill voll und Unterhitze	Grill voll und Unterhitze mit Gebläse	Nur Dampf	Volle Hitze mit Umluft und Dampf	Umluft und Dampf	Grill voll und Dampfhitze	Entkalken
Standardtemperatur		200 °C	200 °C	200 °C	200 °C	100 °C	120 °C	120 °C	120 °C	
Einstellbarer Temperaturbereich	20 - 60 °C	50 - 225 °C	50 - 225 °C	50 - 225 °C	50 - 225 °C	40 - 100°C	120 - 220°C	120 - 220°C	120 - 220°C	
Leistung		1680 W	1450 W	2500 W	2520 W	1740 W	1980 W	2180 W	3020 W	

Auswahl des passenden Lebensmittelbehälters:

Bitte wählen Sie immer einen passenden Behälter für die jeweiligen Lebensmittel aus. Alle im Ofen enthaltenen Bleche und Gestelle sind hitzebeständig. Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge:

1. Lebensmittel wie Kartoffeln, Mais, Tomaten und Eier stellen Sie auf die Dampfschale, nicht direkt auf das Metallgitter.
2. Für Lebensmittel wie Meeresfrüchte, Hähnchenflügel, Hähnchensteak oder Kürbis, die mit Soßen zubereitet werden, sollten Sie die Dampfschale verwenden.
3. Fisch, Rippchen, ein ganzes Huhn oder Rindfleisch, die Sie nicht im eigenen Saft oder in Öl zubereiten möchten, können Sie auf den Grillrost legen.

Empfohlene Dämpfzeiten

Lebensmittel	Gewicht	Zeit
Fisch	650 g	15 Minuten
Krabben	500 g	25 Minuten
Garnelen	500 g	12 Minuten
Hähnchenkeulen	5 St., ca. 650 g	30 Minuten
Huhn	1100 g	35 Minuten
Rindfleisch	350 g	40 Minuten
Schweinefleisch	400 g	20 Minuten
Suppe	450 g	15 Minuten
Eier	10 St., ca. 650 g	15 Minuten
Kürbis	850 g	20 Minuten
Tomaten	550 g	30 Minuten
Maiskolben	550 g	30 Minuten
Brötchen	10 Stk.	18 Minuten
Reis	400 g	30 Minuten

Tägliche Pflege

Hinweis: Es wurde entwickelt, um bei korrekter Installation und Pflege viele Jahre störungsfreien Betrieb zu gewährleisten. Bitte trennen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.

1. Ziehen Sie nicht am Kabel, um die Stromversorgung zu trennen.
2. Entfernen Sie zum Reinigen des Ofenraums bitte alle Innenteile einschließlich der Roste und Bleche und verwenden Sie zur Reinigung ein sauberes Tuch.
3. Sprühen Sie kein Wasser direkt in das Gerät. Verwenden Sie keine scheuernden Hilfsmittel.
4. Der Ofenraum sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Warten Sie dazu, bis er vollständig abgekühlt ist, verwenden Sie zur Reinigung ein trockenes Tuch und lassen Sie danach die Ofentür offen, damit der Ofenraum schnell trocknen kann.
5. Der Dampfofen sollte alle drei Monate entkalkt werden. Lesen Sie dazu den Abschnitt Entkalkung.
6. Bitte reinigen Sie den Wassertank regelmäßig. Nehmen Sie zum Reinigen des Wassertanks seinen Deckel ab und wischen ihn mit einem trockenen Tuch aus.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät einmal nicht ordnungsgemäß funktionieren, stellen Sie sofort seinen Betrieb ein. Ziehen Sie den Netzstecker und befolgen Sie folgende Anweisungen. Bitte wenden Sie sich zur Überprüfung an unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Wasserzeichen leuchtet nicht	Kein Wasser im Tank Pumpe defekt	Füllen Sie Wasser in den Tank Wenden Sie sich zum Austausch der Pumpe an den Kundendienst
Das Bedienfeld funktioniert nicht	Kindersicherung ist eingeschaltet, Bedienfeld defekt	Entsperren Sie das Gerät Wenden Sie sich an den Kundendienst
Lebensmittel sind nach dem Dämpfen nicht gegart	Die Lebensmittel wurden mit einem Deckel verschlossen Es wird kein Dampf erzeugt	Entfernen Sie den Deckel Wenden Sie sich an den Kundendienst
E2 erscheint auf der Anzeige	Innenraumsensor fehlerhaft	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E3 erscheint auf der Anzeige	Innenraumsensor überhitzt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E4 erscheint auf der Anzeige	Fehler im Sensor der Dampfheizplatte	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E5 erscheint auf der Anzeige	Dampfheizplatte überhitzt	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E1 erscheint auf der Anzeige	Wassertank nicht oder falsch eingesetzt	Wenden Sie sich an den Kundendienst