

MASTERFRESH

Dampfbackofen
Steam Oven
Horno de vapor
Four à vapeur
Forno a vapore
Stoomoven

10033284



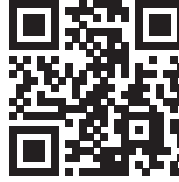
COOKINGCO
OKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Produktdatenblatt 4
Sicherheitshinweise 5
Geräteübersicht 7
Bedienfeld und Tastenfunktionen 8
Displayanzeigen und Programme 9
Bedienung 11
DIY-Funktionsauswahl 15
Menüs und Programme 17
Zusatzfunktionen 19
Reinigung und Pflege 21
Hinweis zu den Einschüben 21
Fehlerbehebung 22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 24
Hinweise zur Entsorgung 26
Hersteller & Importeur (UK) 26

English 27
Français 49
Español 71
Italiano 93
Nederlands 115

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033284
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1900-2200 W
Max. Füllmenge Wassertank	1,45 L

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung			
Art des Backofens	Elektrobackofen		
Masse des Gerätes	M	19,5	kg
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen je Garraum	V	24	l
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,59	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC Elektrischer Ofen	0,57	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gasofen	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gasofen	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI Ofen	87,7	

(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Hinweise

- Waschen Sie das Gehäuse niemals mit fließendem Wasser ab, um die elektrischen Komponenten nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Produkt beschädigt ist.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Fassen Sie den Stecker oder das Bedienfeld nicht mit nassen Händen an.
- Stellen Sie dieses Produkt nicht auf oder neben Tischdecken, Vorhänge und andere brennbare Materialien.
- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz zu allen Seiten. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Bei Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf austreten. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um ein Verbrühen zu vermeiden.

- Stecken Sie keine Fremdkörper in die Geräteöffnungen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden, da es sich sonst überhitzt.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

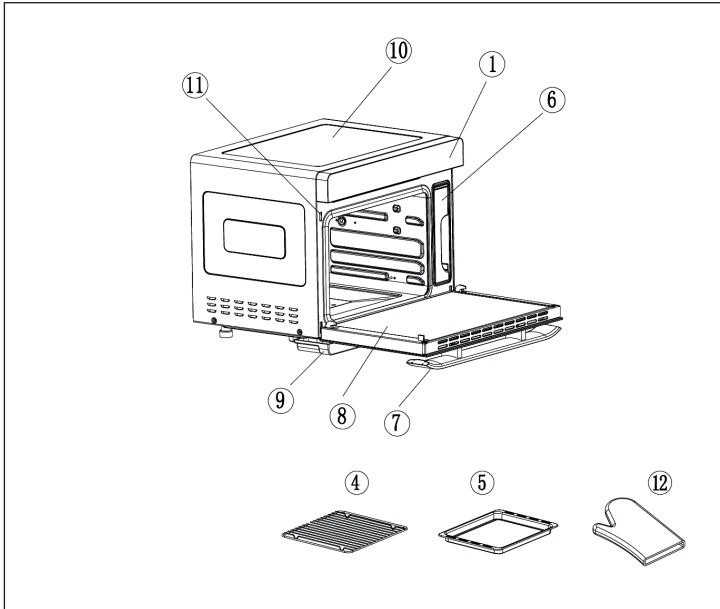


VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren und benutzen Sie Ofenhandschuhe.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Installieren Sie das Gerät auf einer trockenen, flachen Oberfläche und lassen Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz in alle Richtungen, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Küchengeräte angeschlossen sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen. Installieren Sie es weit entfernt von Fenstervorhängen, Türvorhängen, Tapeten und ähnlichen Gegenständen, um einen Brand zu verhindern. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Reinigen Sie die Türscheibe des Ofens mit einem weichen und feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob Ihr Kochgeschirr für dieses Produkt geeignet ist. Wir empfehlen Ihnen hitzebeständige Glasbehälter oder Keramikbehälter zu benutzen. Befüllen Sie den Behälter maximal auf zwei Drittel.
- Überfüllen Sie nicht den Wassertank. Orientieren Sie sich beim Befüllen an der MAX-Markierung im Tank.
- Stellen Sie keine Behälter auf die geöffnete Ofentür.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel in einem versiegelten Behälter n, da der Behälter sonst explodieren kann. Füllen Sie die Lebensmittel vor der Erwärmung in ein hitzebeständiges Gefäß um.

GERÄTEÜBERSICHT











1	Bedienfeld	8	Tür
4	Rost	9	Wasserwanne
5	Backblech	10	Gehäuse
6	Wassertank	11	Türverschluss
7	Griff	12	Ofenhandschuhe












BEDIENFELD UND TASTENFUNKTIONEN

1		<p>Licht/Kindersicherungs-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einmal drücken, um das Licht einzuschalten. Nochmal drücken, um das Licht wieder auszuschalten. • Nach dem Garen bleibt das Licht noch 3 Minuten an. • Nach dem Öffnen der Tür bleibt das Licht noch 3 Minuten an. • Halten Sie die Taste gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Drücken Sie die Taste erneut, um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren.
2		<p>Einstellungs-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie vor dem Programmstart auf die Taste, um die voreingestellten Programme aufzurufen. Das Voreinstellungs-Symbol erscheint im Display. • Drücken Sie nach Programmende auf die Taste, um die Programme mit Zeitverzögerung aufzurufen. Das entsprechende Symbol erscheint im Display.
3		<p>Zurück-Taste</p> <p>Drücken Sie (mehrmals) auf die Taste um zur vorherigen Einstellungsebene zurückzukehren.</p>
4		<p>Auswahl-Taste (rückwärts)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste, um einen der 9 DIY-Modi oder einen der 10 regulären Modi auszuwählen. • Drücken Sie die Taste, um die Zeit einzustellen. • Drücken Sie die Taste, um die Temperatur einzustellen.
5		<p>Ein/Aus-Taste</p> <p>Gerät einschalten oder im laufenden Betrieb zurück in den Standby-Modus wechseln.</p>
6		<p>Auswahl-Taste (vorwärts)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie die Taste, um einen der 9 DIY-Modi oder einen der 10 regulären Modi auszuwählen. • Drücken Sie die Taste, um die Zeit einzustellen. • Drücken Sie die Taste, um die Temperatur einzustellen.
7		<p>Start/Pause-Taste</p> <p>Gerät starten und pausieren bzw. eine Funktion starten.</p>

DISPLAYANZEIGEN UND PROGRAMME



1	88:88	Zeit Die vorderen beiden Ziffern zeigen die Stunden (0-24) an. Die hinteren beiden Ziffern zeigen die Minuten (0-59) an.
2	888 °C	Temperatur Einstellbarer Bereich: 30-230 °C.
3		Timer Leuchtet wenn der Timer aktiv ist.
4		Zeitverzögerung Zeigt eine aktive Zeitverzögerung an.
5		Wasserstand Das Symbol leuchtet im Betrieb. Wenn das Symbol blinkt, muss Wasser nachgefüllt werden.
6		Wassertankreinigung Zeigt die Reinigung des Tanks an.
7		Kindersicherung Zeigt an, dass die Kindersicherung aktiv ist.
8		Entkalken Zeigt an, dass die Entkalkung läuft.
9		Oberhitze Zeigt an, dass die obere Heizung an ist.
10		Unterhitze Zeigt an, dass die untere Heizung an ist.

11		Hohe Temperatur
		Warnung vor Verletzungsgefahr bei hohen Temperaturen.
12		Fermentieren
		Für Teig, der vor der Verarbeitung gehen muss.
13		Vorheizen
		Zum Vorheizen auf eine bestimmte Temperatur.
14		Joghurt
		Programm zur Herstellung von Joghurt.
15		Air Fryer (Fritteuse)
		Dieses Menü enthält 9 voreingestellte Programme und Rezepte.
16		Trocknen und Rösten
		Dieses Menü enthält 9 voreingestellte Programme und Rezepte für diverse Früchte und Nüsse.
17		Dünsten/Dampfgaren
		Dieses Menü enthält 9 voreingestellte Programme und Rezepte für diverse Lebensmittel.
18		Rösten
		Dieses Menü enthält 9 voreingestellte Programme und Rezepte für Fisch und diverse Fleischsorten.
19		Backen
		Dieses Menü enthält 9 voreingestellte Programme und Rezepte für diverse Brote und Kuchen.
20		DIY-Modus (Benutzerdefinierter Modus)
		Garart und Zeit werden vom Benutzer eingestellt.
21		Entkalken
		Erinnert Sie sich daran, die Skala im Verdampfer (Dampferhitzer) zu reinigen.

BEDIENUNG

1. Inbetriebnahme







Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Es ertönt ein Piepton und alle Symbole leuchten auf, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt.

Hinweis: Wenn sich das Gerät länger als 3 Minuten im Einstellungsmodus befindet, ohne dass eine weitere Taste gedrückt oder eine Funktion gestartet wird, werden alle bisher vorgenommenen Einstellungen gelöscht und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

2. Menüauswahl

Drücken Sie im Standby-Modus auf die Auswahlstasten (< >), um in die Menüauswahl zu wechseln. Voreingestellt ist Dünsten/Dampfgaren. Benutzen Sie die Auswahlstasten die Auswahlstasten (< >), um ein anderes Programm auszuwählen.





	<p>Fermentieren: In diesem Modus ist die Dampf-Funktion aktiv. Die voreingestellte Temperatur ist 40 °C. Die Temperatur lässt sich zwischen 30-50 °C einstellen. Die Zeit lässt sich zwischen 0-7 Stunden einstellen.</p>
	<p>Vorheizen: Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C. Wenn sich der Ofen auf 180 °C aufgeheizt hat zeigt das Display [END] an und es ertönt ein 10-facher Piepton. Sie können nun mit dem Backen oder einer anderen Funktion fortfahren.</p>
	<p>Joghurt: Die voreingestellte Temperatur beträgt 45 °C und kann nicht verändert werden. Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Stunden und kann nicht verändert werden.</p>
	<p>Air Fryer: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Das Temperatur-Display zeigt [P-1] an, das Zeit-Display die entsprechende Arbeitszeit. Drücken Sie auf die Auswahlstaste (>), um das gewünschte Programm [P-1] bis [P-9] auszuwählen (siehe MENÜS UND PROGRAMME). Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.</p>
	<p>Trocknen und Rösten: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Das Temperatur-Display zeigt [L-1] an, das Zeit-Display die entsprechende Arbeitszeit. Drücken Sie auf die Auswahlstaste (>), um das gewünschte Programm [L-1] bis [L-9] auszuwählen (siehe MENÜS UND PROGRAMME). Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.</p>

	<p>Dünsten/Dampfgaren: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Das Temperatur-Display zeigt [E-1] an, das Zeit-Display die entsprechende Arbeitszeit. Drücken Sie auf die Auswahl-taste (>), um das gewünschte Programm [E-1] bis [E-9] auszuwählen (siehe MENÜS UND PROGRAMME). Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.</p>
	<p>Rösten: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Das Temperatur-Display zeigt [F-1] an, das Zeit-Display die entsprechende Arbeitszeit. Drücken Sie auf die Auswahl-taste (>), um das gewünschte Programm [F-1] bis [F-9] auszuwählen (siehe MENÜS UND PROGRAMME). Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.</p>
	<p>Backen: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Das Temperatur-Display zeigt [H-1] an, das Zeit-Display die entsprechende Arbeitszeit. Drücken Sie auf die Auswahl-taste (>), um das gewünschte Programm [H-1] bis [H-9] auszuwählen (siehe MENÜS UND PROGRAMME). Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.</p>
	<p>DIY-Modus: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Drücken Sie auf die Auswahl-taste (>), um die Funktionsauswahl zu starten. Auf der linken Seite des Display wird das entsprechende Symbol angezeigt (siehe Bild). Es gibt 9 verschiedene Funktionen. Mit jedem Tastendruck wechseln Sie zur nächsten Funktion und das Symbol ändert sich entsprechend der Funktion (siehe DIY-Modi).</p> <div data-bbox="372 826 684 943" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">  </div>
	<p>Entkalken: Wenn Sie dieses Menü auswählen geht das entsprechende Symbol im Display an. Die Entkalkung dauert 50 Minuten und kann nicht angehalten werden.</p>

3. Arbeitszeit und Temperatur einstellen

Nachdem die gewünschte Funktion ausgewählt wurde, drücken Sie die Start/Pause-Taste, um die Arbeitszeit einzustellen. Die Stundenanzeige blinkt. Drücken Sie die Auswahltaste (< >), um die Stunden einzustellen. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste. Die Minutenanzeige blinkt. Drücken Sie die Auswahltaste (< >), um die Minuten einzustellen. Drücken Sie erneut auf die Start/Pause-Taste. Die Temperaturanzeige blinkt. Drücken Sie dann die Auswahltaste (< >), um die Temperatur für die Oberhitze und die Unterhitze einzustellen. Drücken Sie ein letztes Mal auf die Start/Pause-Taste, um alle Einstellungen zu bestätigen und das Programm zu starten.

Beispiel: Oberhitze einstellen



1	Funktion auswählen: 
2	Arbeitszeit einstellen: 
3	Nach dem Einstellen der Temperatur blinkt im Display das Symbol für Oberhitze. 
4	Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um zu starten. 

Hinweis: Wenn sie ein Programm mit Dampf auswählen, leuchtet im Display das Wassertank-Symbol (siehe Bild).



5	<p>Während des Betriebs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pause: Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Gerät während des Betriebs anzuhalten. Die Arbeitszeit wird nicht mehr weiter heruntergezählt. Das Display zeigt weiterhin die Programmzeiten. Die Zeitanzeige blinkt und signalisiert, dass das Gerät gerade pausiert. Drücken Sie erneut auf die Start/Pause-Taste, um mit dem Programm fortzufahren. • Zeit und Temperatur nachträglich anpassen: Drücken Sie auf die Einstellungs-Taste, bis das Symbol für die Zeitverzögerung erscheint. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Minutenanzeige zu blinken. Benutzen Sie die Auswahlstasten (< >), um die Zeit nachträglich anzupassen. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste und passen Sie die Temperatur mit den Auswahlstasten (< >) an ODER drücken Sie nochmal auf die Start/Pause-Taste, um ohne Temperaturanpassung mit dem Programm fortzufahren.
6	<p>Nach dem Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachdem das Programm beendet ist erscheint [END] im Display und ein 10-facher Piepton ertönt. Sie können nun die Tür öffnen und das Essen entnehmen. Nach 5 Minuten wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus. • Wenn das Programm beendet ist oder sie das Programm pausieren, erscheint das Warnsymbol für hohe Temperaturen im Display (solange die Temperatur im Innenraum höher als 50 °C ist). Der Lüfter läuft noch 3 Minuten nach. • Nachdem ein Programm mit Dampf beendet ist, blinkt das Entkalken-Symbol im Display, um sie daran zu erinnern, den Wassertank zu entleeren. Entleeren Sie auch das Wasser, das sich in der Wasserwanne angesammelt hat. Das Symbol blinkt 1 Minute lang.

DIY-FUNKTIONSAUSWAHL

							
1		Dünsten/Dampfgaren					
2		Umluft + Oberhitze + Unterhitze					
3		Oberhitze					
4		Ober- und Unterhitze					
5		Umluft + Oberhitze					
6		Umluft					
7		Hochtemperatur-Dampfgaren					

(1) Dünsten/Dampfgaren

Die Temperatur lässt sich in 5 °C-Schritten von 50-110 °C einstellen. Bevor Sie die Funktion benutzen, öffnen Sie die Ofentür, entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie die Ofentür.

Drücken Sie auf die Auswahltaste (>), um die Funktion Dampfgaren auszuwählen. Das entsprechende Symbol blinkt im Display. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, die Stundenanzeige leuchtet. Drücken Sie auf die Auswahltaste (>) und stellen Sie die gewünschte Zeit (0-6) ein. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, die Minutenanzeige leuchtet. Drücken Sie auf die Auswahltaste (>) und stellen Sie die gewünschte Zeit (0-59) ein. Voreingestellt sind 30 Minuten. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, die Temperaturanzeige leuchtet. Drücken Sie auf die Auswahltaste (>) und stellen Sie die gewünschte Temperatur (50-110 °C) ein. Voreingestellt sind 100 °C. Drücken Sie zur Bestätigung und zum Start erneut auf die Start/Pause-Taste.

Hinweis: Falls der Wassertank nicht eingesetzt wurde oder sich zu wenig Wasser darin befindet, ertönt ein Alarm und das Symbol für den Wasserstand blinkt. Öffnen Sie die Ofentür, entnehmen Sie den Tank und befüllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit Wasser. Sobald Sie ihn eingesetzt haben und die Tür schließen, fährt das Gerät automatisch mit dem Programm fort.

Nachdem das Programm beendet ist, blinkt das Entkalken-Symbol im Display, um sie daran zu erinnern, den Wassertank zu entleeren. Entleeren Sie auch das Wasser, dass sich in der Wasserwanne angesammelt hat.

Nachdem das Programm beendet ist, ertönt ein 10-facher Piepton. Danach stoppt das Gerät. Sie können nun die Tür öffnen und das Essen entnehmen. Nach 5 Minuten wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

(2) DIY-Röst-Modi

Die Temperatur lässt sich zwischen 10-230 °C einstellen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.


Öffnen Sie im Standby-Modus die Ofentür, geben Sie das Essen in den Ofen und schließen Sie die Tür. Drücken Sie auf die Auswahlstaste (>), um eine der Röstfunktionen auszuwählen. Das entsprechende Symbol blinkt im Display. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, die Stundenanzeige leuchtet. Drücken Sie auf die Auswahlstaste (>) und stellen Sie die gewünschte Zeit (0-3) ein. Voreingestellt sind 0 Stunden. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, die Minutenanzeige leuchtet. Drücken Sie auf die Auswahlstaste (>) und stellen Sie die gewünschte Zeit (0-59) ein. Voreingestellt sind 30 Minuten. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, die Temperaturanzeige leuchtet. Drücken Sie auf die Auswahlstaste (>) und stellen Sie die gewünschte Temperatur (100-230 °C) ein. Voreingestellt sind 180 °C. Drücken Sie zur Bestätigung und zum Start erneut auf die Start/Pause-Taste.

Nachdem das Programm beendet ist, ertönt ein 10-facher Piepton. Danach stoppt das Gerät. Sie können nun die Tür öffnen und das Essen entnehmen. Nach 5 Minuten wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Solange die Temperatur im Innenraum noch über 50 °C beträgt, leuchtet das Warnsymbol für hohe Temperaturen im Display.

MENÜS UND PROGRAMME


Programme im Menü Dünsten/Dampfgaren

	Lebensmittelart	Arbeitszeit (Minuten)	Temperatur (°C)
E-1	Gemüse	16	100
E-2	Reis	50	100
E-3	Fisch	20	100
E-4	Shrimps	15	100
E-5	Krabben	30	100
E-6	Eier	16	100
E-7	Hähnchen	30	100
E-8	Papaya	35	100
E-9	Kartoffeln	50	100


Programme im Menü Rösten

	Lebensmittelart	Arbeitszeit (Minuten)	Temperatur (°C)
F-1	Hähnchen	45	230
F-2	Steak	12	230
F-3	Hammel	35	200
F-4	Lachs	20	220
F-5	Hühnerschenkel	26	200
F-6	Makrele	20	220
F-7	Pommes Frites	13	220
F-8	Shrimps	15	180
F-9	Würstchen	10	200


Programme im Menü Backen

	Lebensmittelart	Arbeitszeit (Minuten)	Temperatur (°C)
H-1	Baguette	16	180
H-2	Weizenbrot	20	180
H-3	Pizza	22	180
H-4	Käsekuchen	60	150
H-5	Tortenboden	50	150
H-6	Schokokuchen	50	150
H-7	Cookies	14	180
H-8	Blätterteig	32	180
H-9	Eierkuchen	22	180

Programme im Menü Air Fryer (Heißluft-Fritteuse)

	Lebensmittelart	Arbeitszeit (Minuten)	Temperatur (°C)
P-1	Schweinekoteletts	20	210
P-2	Chicken Wings	23	200
P-3	Hühnerkebab	18	180
P-4	Fleischbällchen	18	210
P-5	Pita Chips	7	220
P-6	Pommes Frites	13	220
P-7	Croutons	14	140
P-8	Mini-Pizza	18	180
P-9	Speck	15	200

Programme im Menü Trocknen und Rösten

	Lebensmittelart	Arbeitszeit (Minuten)	Temperatur (°C)
L-1	Banane	360	65
L-2	Apfel	360	65
L-3	Rosinen	420	90
L-4	Kiwi	360	65
L-5	Zitrone	360	65
L-6	Mandeln	10	140
L-7	Walnuss	12	160
L-8	Macadamia	12	160
L-9	Cashew	12	160

ZUSATZFUNKTIONEN

Entkalken





Die voreingestellte Zeit beträgt 50 Minuten und kann nicht geändert werden.

- Nachdem der Verdampfer etwa 100 Stunden in Betrieb war, erinnert das Gerät den Benutzer daran, eine Entkalkung durchzuführen. Alternativ können Sie die Funktion jederzeit auch manuell starten. Das Entkalken-Symbol blinkt im Display.



- Mischen Sie Wasser und Entkalkermittel im Verhältnis 1:8 und geben Sie die Mischung in den Wassertank. Orientieren Sie sich bei der Füllmenge an der Entkalkungs-Skala am Tank.
- Setzen Sie den Tank ein und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie auf die Auswahl-taste (< >) und wählen Sie die Entkalken-Funktion aus. Drücken Sie auf die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten. 20 Minuten vor Ende der Entkalkung erinnert das Gerät Sie daran, die Entkalkerlösung im Tank zu entsorgen und frisches Wasser in den Tank zu füllen. Sobald Sie den Tank wieder installiert und die Tür geschlossen haben, fährt das Gerät automatisch mit dem Entkalken fort.
- 10 Minuten vor Ende werden Sie erneut erinnert, den Wassertank mit frischem Wasser zu befüllen. Nach dem Ende der Entkalkung ertönt ein Signal.

Einen Start-Timer einstellen

1. Schalten Sie das Gerät ein, drücken Sie die Ein/Aus-Taste  das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
2. Drücken Sie die Einstellungstaste  und nehmen Sie die gewünschte Zeitvorwahl vor (0-24 Stunden), zum Beispiel: 30 min (0:30). Drücken Sie die Start/Pause-Taste  zur Bestätigung.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm, zum Beispiel F-1. Drücken Sie die Start/Pause-Taste , um zu starten. Auf dem Bildschirm wird dann abwechselnd die Zeit 30 Minuten und F-1 angezeigt.
4. Nach 30 Minuten startet das Programm F-1 automatisch.

Licht einschalten

Drücken Sie auf die Taste Licht/Kindersicherung, um das Licht 3 Minuten lang einzuschalten. Drücken Sie die Taste erneut, um das Licht vorher auszuschalten.

Kindersicherung

Wenn ein Programm läuft, halten Sie die Taste Licht/Kindersicherung gedrückt, um die Kindersicherung einzuschalten. Nun sind alle Tasten inaktiv, bis Sie die Taste erneut gedrückt halten.

Schutz vor niedrigem Wasserstand

Wenn ein Programm mit Dampf gestartet wird und das Gerät einen Wassermangel festgestellt wird, stoppt es die Arbeit und ein Alarm ertönt. In diesem Moment sind alle Tasten inaktiv. Das Gerät setzt die Arbeit fort, sobald das Wasser im Tank nachgefüllt wurde.

Schutzmechanismen bei geöffneter Ofentür

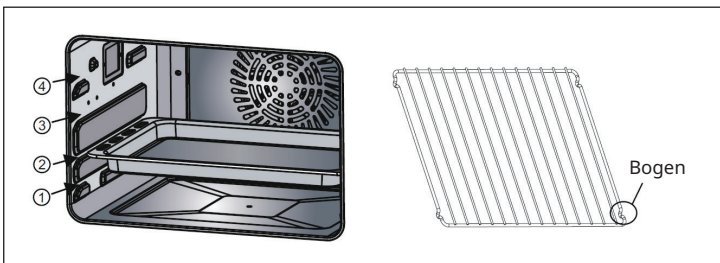
Solange die Tür geöffnet ist, kann kein Programm gestartet werden. Sollte die Tür während eines Programms geöffnet werden, stoppt das Gerät automatisch und fährt erst mit dem Programm fort, wenn die Tür wieder geschlossen ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Garraum reinigen.
- Reinigen Sie das Backblech nicht mit Metallschabern oder Scheuermittel, da sie die Antihafbeschichtung auf der Oberfläche beschädigen.
- Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig. Wenn Fett auf die Innenwand gespritzt ist, entfernen Sie es mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Benutzen Sie zur Reinigung des Innenraums keine Scheuermittel.
- Wenn Sie den Dampfgarer verwenden, benutzen Sie immer reines Wasser oder destilliertes Wasser. Wird abgestandenes Leitungswasser verwendet, kommt es zu Ablagerungen an den Innenwänden des Garraums.
- Überprüfen Sie auch regelmäßig den Wassertank. Nehmen Sie ihn horizontal heraus. Reinigen Sie ihn und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz ein.
- Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs ist das Restwasser im Wasserbehälter.
- Reinigen Sie regelmäßig die Dichtfläche der Ofentür mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Wenn der Dampfgarer längere Zeit nicht benutzt wird, muss der Netzstecker gezogen und der Innenraum gereinigt werden. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder einem scharfen Metallschaber, da dies zu einem Glasbruch führen kann.
- Ziehen Sie vor der Reinigung des Innenraums oder vor dem Auswechseln der Glühbirne das Netzkabel.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

HINWEIS ZU DEN EINSCHÜBEN

Es gibt 4 Positionen an denen das Blech oder der Rost eingeschoben werden können. Der Bogen am Rost sollte dabei immer nach unten zeigen.




FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Fehlercode Er1	Fehler des oberen Sensors.	Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie das Gerät 10 Minuten abkühlen. Starten Sie das Gerät erneut. Sollte das Problem weiter bestehen, wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Fehlercode Er2	Kurzschluss des oberen Sensors.	
Fehlercode Er3	Fehler des unteren Sensors.	
Fehlercode Er4	Kurzschluss des unteren Sensors.	
Fehlercode Er7	Fehler des Verdampfer-Sensors.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Fehlercode Er8	Kurzschluss des Verdampfer-Sensors.	
Das Display zeigt nichts an.	Prüfen Sie ob der Stecker eingesteckt ist.	Stecken Sie den Stecker ein.
	Das Display ist defekt.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Die Lampe leuchtet nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
	Die Fassung ist defekt.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Der Lüfter läuft nicht.	Der Lüfter ist defekt.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
Die Tasten funktionieren nicht.	Das Bedienfeld ist kaputt oder die Tastensperre ist aktiv.	Deaktivieren Sie die Tastensperre oder wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Im Bedienfeld blinkt die Zeitanzeige, die anderen Tasten reagieren nicht.	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank mit Wasser gefüllt und im Ofen ist.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsansatz
Kein Dampf.	Der Wasserzulauf ist blockiert.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Die Verdampfer-Heizung ist defekt.	
	Der Wassereinlass ist defekt.	
Der Dampfgarer funktioniert nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
	Der Türverschluss ist defekt.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Im Bedienfeld blinkt die Zeitanzeige, die anderen Tasten reagieren nicht.	Stellen Sie sicher, dass der Wassertank mit Wasser gefüllt und im Ofen ist.
Dampf entweicht aus dem Ofen.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
	Die Dichtung sitzt nicht richtig oder ist kaputt.	Ersetzen Sie die Dichtung.
	Die Tür sitzt nicht richtig.	Wenden Sie sich zu Kontrolle und Reparatur an einen Fachbetrieb.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Product Data Sheet	28
Safety Instructions	29
Product Overview	31
Control Panel and Button Functions	32
Display Indicators and Programs	33
Operation	35
DIY Function Modes	39
Menus and Programs	41
Other Functions	43
Cleaning and Care	45
Shelves Installation	45
Troubleshooting	46
Disposal Considerations	48
Manufacturer & Importer (UK)	48

TECHNICAL DATA

Item number	10033284
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1900-2200 W
Max. filling quantity water tank	1.45 L

PRODUCT DATA SHEET

Information according to 66/2014

	Symbol	Value	Unit
Model identification			
Type of oven	Domestic electric oven		
Mass of the appliance	M	19,5	kg
Number of cavities	1		
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	24	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.59	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.57	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	87.7	

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

SAFETY INSTRUCTIONS

General Information

- Never wash the cabinet with running water to prevent damage to the electrical components.
- To prevent electric shock, do not allow water or other liquids to enter the unit.
- Children over the age of 8, mentally and physically handicapped persons may only use the device if they have been thoroughly familiarized with its functions and safety precautions by a supervisor responsible for them. Make sure that children do not play with the device. Children over the age of 8 are only allowed to clean the appliance under supervision.
- Before use, check the voltage on the device's sticker. Only connect the device to sockets that correspond to the voltage of the device.
- Do not use this product if the plug, power cord, or product is damaged.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- Do not allow children to play with the product.
- Do not handle the plug or control panel with wet hands.
- Do not place this product on or near tablecloths, curtains, or other combustible materials.
- Allow at least 10 cm of space around the product on all sides. Do not place any objects on top of the unit.
- Do not leave the unit unattended during use.



CAUTION

Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.

- Danger of burns! Hot steam may escape when the oven door is opened. Keep a safe distance to avoid scalding.
- Do not insert any foreign bodies into the openings of the appliance.
- Do not use a steam cleaner for cleaning.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Do not install the unit in a cabinet, as it may overheat.

Instructions for Safe Use

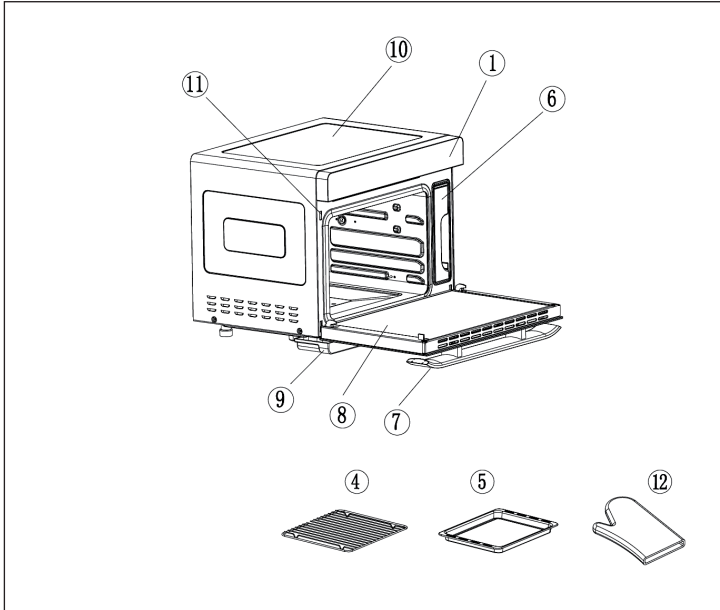


CAUTION

Danger of burns! The appliance becomes hot during use. Take care not to touch the heating elements inside the oven and use oven gloves.

- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Install the appliance on a dry, flat surface and leave at least 10 cm of space around the appliance in all directions so that the air can circulate sufficiently.
- Do not plug the appliance into an outlet that is already connected to other kitchen appliances.
- Do not place the appliance near flammable objects. Install it away from window curtains, door curtains, wallpaper, and similar objects to prevent fire. Do not place or place any objects on the unit.
- Clean the door panel of the stove with a soft and damp cloth. Do not use abrasives or metal scrapers as they will scratch the surface.
- Do not connect the unit to external timers or remotely controlled power sockets.
- Before use, check that your cookware is suitable for this product. We recommend that you use heat-resistant glass containers or ceramic containers. Fill the container to a maximum of two thirds.
- Do not overfill the water tank. When filling, use the MAX mark in the tank as a guide.
- Do not place any containers on the open oven door.
- Do not heat food in a sealed container, otherwise the container may explode. Transfer the food into a heat-resistant container before heating.

PRODUCT OVERVIEW









1	Control Panel	8	Door
4	Grill	9	Water tray
5	Bakeware	10	Body
6	Water Tank	11	Door switch
7	Handle	12	Glove












CONTROL PANEL AND BUTTON FUNCTIONS

1		<p>Oven lamp/child lock button</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touch it once, oven lamp is ON; touch it again, oven lamp is OFF. • Oven lamp will be ON for three minutes after the work is over. • Oven lamp will be ON for three minutes when the oven door is opened. • The button turns to child lock by holding it down for three seconds; in the standby mode, hold it down once, it is locked; press it again to unlock.
2		<p>Setting button</p> <ul style="list-style-type: none"> • In any programs standby mode, press this button to enter the preset mode and preset icon is ON. • After any programs working end, Press this button to enter the time-delay function sates and the time-delay icon is ON.
3		<p>Back button</p> <p>Press this button to return to the previous setting mode before start working, and press it again to return again.</p>
4		<p>Selection button (reverse function)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Select 9 DIY regular function modes and 10 specific working modes. • Adjust the time. • Adjust the temperature.
5		<p>On/Off button</p> <p>Press this button to activate all icons to light up; In the activation or working status of the machine press this button to exit the running mode, and the machine will return to the standby status.</p>
6		<p>Selection button (forward function)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Select 9 DIY regular function modes and 10 specific working modes in a forwarding sequence. • Adjust the time. • Adjust the temperature.
7		<p>Start/Pause & Enter button</p> <p>Start/Pause and Enter.</p>

DISPLAY INDICATORS AND PROGRAMS



1	88:88	Time The front two digits indicate the hours (0-24). The two rear digits indicate the minutes (0-59).
2	888 °C	Temperature Adjustable range: 30-230 °C.
3		Timer Lights up when the timer is active.
4		Time delay Indicates an active time delay.
5		Water level The symbol lights up during operation. If the symbol flashes, water must be refilled.
6		Water tank cleaning Indicates tank cleaning.
7		Child lock Indicates that the child lock is active.
8		Descaling Indicates that decalcification is in progress.
9	—	Top heat Indicates that the upper heater is on.
10	—	Lower heat Indicates that the lower heater is on.

11		High temperature
		Warning of danger of injury at high temperatures.
12		Fermentation
		For dough that must go before processing.
13		Preheating
		For preheating to a certain temperature.
14		Yoghurt
		Program for the production of yoghurt.
15		Air Fryer
		This menu contains 9 preset programs and recipes.
16		Drying and roasting
		This menu contains 9 preset programs and recipes for various fruits and nuts.
17		Steaming / Steaming
		This menu contains 9 preset programs and recipes for various foods.
18		Roasting
		This menu contains 9 preset programs and recipes for fish and various meats.
19		Baking
		This menu contains 9 preset programs and recipes for various breads and cakes.
20		DIY Mode (Custom Mode)
		The cooking mode and time are set by the user.
21		Descaling
		Reminds you to clean the scale in the evaporator (steam heater).

OPERATION







1. Start-up







The machine enters the full-screen standby interface after a “beep” sound when it is energized firstly by touching power ON.

Note: During the setting process, if there is no operation for continuous three minutes all current settings will be cancelled and the machine will return to the standby interface for a standby status.

2. Menu Selection

In standby mode, press the selection buttons (< >) to switch to the menu selection. Steam cooking is the default setting. Use the selection buttons (< >) to select another program.

	
	Fermentation: The steam function is active in this mode. The preset temperature is 40 °C. The temperature can be set between 30-50 °C. The time can be set between 0-7 hours.
	Preheating: The preset temperature is 180 °C. When the oven has heated up to 180 °C, the display shows [END] and a 10-fold beep sounds. You can now proceed with baking or any other function.
	Yogurt: The preset temperature is 45 °C and cannot be changed. The preset time is 8 hours and cannot be changed.
	Air Fryer: When you select this menu, the corresponding icon will appear on the display. The temperature display shows [P-1], the time display shows the corresponding working time. Press the select button (>) to select the desired program [P-1] to [P-9] (see MENUS AND PROGRAMS). Press the Start/Pause button to start the program.
	Drying and Roasting: When you select this menu, the corresponding icon will appear on the display. The temperature display shows [L-1], the time display shows the corresponding working time. Press the select button (>) to select the desired program [L-1] to [L-9] (see MENUS AND PROGRAMS). Press the Start/Pause button to start the program





	<p>Steaming: If you select this menu, the corresponding symbol in the display will appear. The temperature display shows [E-1], the time display shows the corresponding working time. Press the selection button (>) to select the desired program [E-1] to [E-9] (see MENUS AND PROGRAMS). Press the Start/Pause button to start the program.</p>
	<p>Roasting: When you select this menu, the corresponding icon will appear on the display. The temperature display shows [F-1], the time display shows the corresponding working time. Press the select button (>) to select the desired program [F-1] to [F-9] (see MENUS AND PROGRAMS). Press the Start/Pause button to start the program.</p>
	<p>Baking: When you select this menu, the corresponding icon will appear on the display. The temperature display shows [H-1], the time display shows the corresponding working time. Press the select button (>) to select the desired program [H-1] to [H-9] (see MENUS AND PROGRAMS). Press the Start/Pause button to start the program.</p>
	<p>DIY mode: When you select this menu, the corresponding icon in the display will appear. Press the select button (>) to start the function selection. On the left side of the display the corresponding symbol is shown (see picture). There are 9 different functions. Each time you press a button, you switch to the next function and the symbol changes according to the function (see DIY Modes).</p>
	
	<p>Descaling: If you select this menu, the corresponding symbol in the display will appear. Descaling takes 50 minutes and cannot be stopped.</p>

3. Setting of Working Hours and Temperature

After the desired function is selected, it shall be confirmed by pressing the ENTER button to enter the setting of working hours. The hour bit will flash. Press the selection button to set the hour bit. After it is confirmed by pressing the ENTER button, the minute bit will flash, and then press the selection button to set the minute bit. After it is confirmed by pressing the ENTER button, the temperature bit will flash, and then press the selection button to set the working temperature for "Top heater pipe" and "Bottom heater pipe".

After the setting of working temperature is finished, press the ENTER button to start working.

Example: Setting of top heater pipe working mode















1	Select function: 
2	Setting of working hours: 
3	Setting of working hours and temperature, top heater pipe icon will flash. 
4	Start work: 

Note: If you select a program with steam, the water tank symbol lights up in the display (see picture).



5	<p>During the work:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pause: Press the Start/Pause button to stop the unit during operation. The working time will no longer be counted down. The display continues to show the program data. The time display flashes and indicates that the unit is pausing. Press the Start/Pause button again to continue with the program. • Add the time and adjust the temperature in the midway: Press the SET button until the time delay symbol appears. At this point, the minute display will start flashing. Use the selection buttons (< >) to adjust the time afterwards. Press the Start/Pause button and adjust the temperature with the selection buttons (< >) OR press the Start/Pause button again to continue with the program without adjusting the temperature.
6	<p>End of work:</p> <ul style="list-style-type: none"> • After the program process is ended, [END] appears on the display screen, and the buzzer will beep for 10 times, which indicates that the cooking is completed. Afterwards, you can open the door to take out the food or the system will automatically exit to the standby status five minutes later. • After the program is over or in the standby state, for a pause or stop in the midway, the display screen will show the high-temperature prompt icon so long as the oven cavity temperature is over 50 °C and the centrifugal fan will delay the working time for 3 minutes. • After the program is completed with the steam function, descaling icon will flash on the screen, which remind the user to take out the water tank and drain the water in the evaporator, and then pour away the residual water from water holder. This icon will flash for 1 minute.

DIY FUNCTION MODES

							
1		Steaming / Steam cooking					
2		Circulating air + top heat + bottom heat					
3		Top heat					
4		Top and bottom heat					
5		Circulating air + top heat					
6		Circulating air					
7		High-temperature steam cooking					

(1) Steam

The temperature can be adjusted in 5 °C increments from 50-110 °C. Before using the function, open the oven door, remove the water tank and fill it with water to the MAX mark. Replace the water tank and close the oven door.

Press the selection button (>) to select the steam cooking function. The corresponding symbol will flash on the display. Press the Start/Pause button, the hour indicator will light up. Press the select button (>) and set the desired time (0-6). Press the Start/Pause button, the minute indicator will light. Press the select button (>) and set the desired time.

(0-59) on. The default setting is 30 minutes. Press the Start/Pause button, the temperature indicator lights up. Press the selection button (>) and set the desired temperature (50-110 °C). The default setting is 100 °C. Press the Start/Pause button again to confirm and start.

Note: If the water tank has not been inserted or there is insufficient water in it, an alarm sounds and the water level icon flashes. Open the oven door, remove the tank and fill it with water to the MAX mark. As soon as you have inserted it and close the door, the appliance will automatically continue with the program.

When the program is finished, the descaling symbol flashes on the display to remind you to empty the water tank. Also empty the water that has accumulated in the water sump.

When the program is finished, you will hear a 10 beeps. The appliance will then stop. You can now open the door and remove the food. After 5 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.

(2) DIY Roast Modes

The temperature can be adjusted between 10-230 °C. The preset temperature is 180 °C.


In standby mode, open the oven door, place the food in the oven and close the door. Press the select button (>) to select one of the roasting functions. The corresponding symbol will flash on the display. Press the Start/Pause button, the hour indicator will light up. Press the select button (>) and set the desired time (0-3). The default is 0 hours. Press the Start/Pause button, the minute indicator will light. Press the selection button (>) and set the desired time (0-59). The default setting is 30 minutes. Press the Start/Pause button, the temperature indicator will light. Press the selection button (>) and set the desired temperature (100-230 °C). The default setting is 180 °C. Press the Start/Pause button again to confirm and start the program.

When the program is finished, you will hear a 10-fold beep. The device then stops. You can now open the door and remove the food. After 5 minutes, the appliance automatically switches to standby mode.


As long as the temperature in the interior is still above 50 °C, the high temperature warning symbol lights up in the display.

MENUS AND PROGRAMS


Programs in the Steaming Menu

	Food Style	Working Time (minutes)	Temperature (°C)
E-1	Vegetables	16	100
E-2	Rice	50	100
E-3	Fish	20	100
E-4	Shrimps	15	100
E-5	Crabs	30	100
E-6	Eggs	16	100
E-7	Chicken	30	100
E-8	Papaya	35	100
E-9	Potatoes	50	100


Programs in the Roasting Menu

	Food Style	Working Time (minutes)	Temperature (°C)
F-1	Chicken	45	230
F-2	Steak	12	230
F-3	Mutton	35	200
F-4	Salmon	20	220
F-5	Chicken legs	26	200
F-6	Saury	20	220
F-7	Chips	13	220
F-8	Shrimps	15	180
F-9	Sausages	10	200


Programs in the Bake Menu

	Food Style	Working Time (minutes)	Temperature (°C)
H-1	Baguette	16	180
H-2	Wheat bread	20	180
H-3	Pizza	22	180
H-4	Cheesecake	60	150
H-5	Cake base	50	150
H-6	Chocolate cake	50	150
H-7	Cookies	14	180
H-8	Puff pastry	32	180
H-9	Egg tart	22	180

Programs in the Air Fryer Menu

	Food Style	Working Time (minutes)	Temperature (°C)
P-1	Pork chops	20	210
P-2	Chicken wings	23	200
P-3	Chicken kabob	18	180
P-4	Meatballs	18	210
P-5	Pita chips	7	220
P-6	Chips	13	220
P-7	Croutons	14	140
P-8	Mini pizza	18	180
P-9	Bacon	15	200

Programs in the Drying and Roasting Menu

	Food Style	Working Time (minutes)	Temperature (°C)
L-1	Banana	360	65
L-2	Apple	360	65
L-3	Raisins	420	90
L-4	Kiwi	360	65
L-5	Lemon	360	65
L-6	Almonds	10	140
L-7	Walnut	12	160
L-8	Macadamia	12	160
L-9	Cashew	12	160

OTHER FUNCTIONS

Descaling





The preset time is 50 minutes and cannot be changed.

- After the evaporator has been in operation for about 100 hours, the unit will remind the user to descale. Alternatively, you can start the function manually at any time. The descaling symbol flashes on the display.



- Mix water and descaling agent in a ratio of 1:8 and pour the mixture into the water tank. The filling quantity should be based on the descaling scale on the tank.
- Insert the tank and close the oven door. Press the selection button (< >) and select the descaling function. Press the Start/Pause button to start the program. 20 minutes before the end of descaling, the unit will remind you to dispose of the descaling solution in the tank and fill the tank with fresh water. As soon as you have reinstalled the tank and closed the door, the unit will automatically resume descaling.
- 10 minutes before the end, you will be reminded again to fill the water tank with fresh water. At the end of decalcification a signal sounds.

Setting a Start Timer

1. Switch on the appliance, press the On/Off button  the appliance goes into standby mode.
2. Press the Setting button  and make the desired time preselection (0-24 hours), for example: 30 min (0:30). Press the ENTER button  to confirm.
3. Select the desired programme, for example F-1. Press the ENTER button  to start. The screen then alternately displays the time 30 minutes and F-1.
4. After 30 minutes, the F-1 programme starts automatically.

Switching on the Light

Press the light/child lock button to turn on the light for 3 minutes. Press the button again to turn off the light.

Child Lock

When a program is running, press and hold the Light/Child Lock button to turn on the child lock. Now all buttons are inactive until you press and hold the button again.

Low Water Protection

When a program is started with steam and the appliance detects a lack of water, it stops working and an alarm sounds. At this moment all buttons are inactive. The appliance will continue working as soon as the water in the tank has been refilled.

Protective Mechanisms when the Oven Door is open

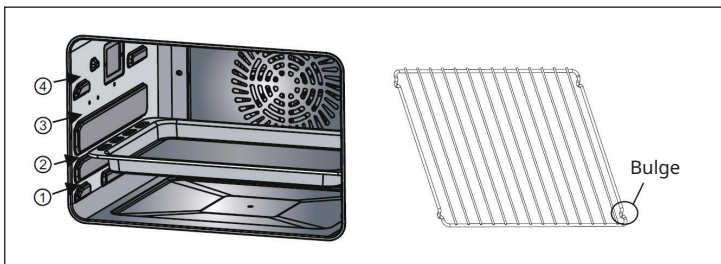
As long as the door is open, no program can be started. If the door is opened during a program, the device stops automatically and does not continue with the program until the door is closed again.

CLEANING AND CARE

- Turn off the appliance and unplug the appliance from the wall outlet before cleaning the cooking chamber.
- Do not clean the baking tray with metal scrapers or scouring agents as they will damage the non-stick coating on the surface.
- Clean the interior regularly. If grease has been sprayed onto the inside wall, remove it with a damp cloth and a little detergent. Do not use abrasive cleaners to clean the interior.
- When using the steam cooker, always use pure water or distilled water. If stale tap water is used, there will be deposits on the inside walls of the cooking chamber.
- Also check the water tank regularly. Remove it horizontally. Clean it and dry it with a soft cloth. Put it back in its original place.
- When cooking is complete, remove the remaining water from the water container.
- Regularly clean the sealing surface of the oven door with a soft, dry cloth.
- If the steam cooker is not to be used for an extended period of time, the mains plug must be disconnected and the interior cleaned. Store the appliance in a dry place.
- The unit contains parts that are not accessible to the user. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- Do not use abrasive cleaners or a sharp metal scraper to clean the furnace door glass, as this may cause the glass to break.
- Disconnect the power cord before cleaning the interior or replacing the bulb.
- Do not use steam cleaner.

SHELVES INSTALLATION

There are 4 layers for shelf, Please keep the bulge downward and push shelf into oven, according to different food or recipe to choose different layer.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
Error code Er1	Upper sensor error	Switch off the appliance, open the door and let it cool down for 10 minutes. Restart the appliance. If the problem persists, contact a service center for inspection and repair.
Error code Er2	Short circuit of the upper sensor	
Error code Er3	Error of the lower sensor	
Error code Er4	Short-circuit of the lower sensor	
Error code Er7	Evaporator sensor error	Contact a specialist company for inspection and repair.
Error code Er8	Short circuit of the evaporator sensor	
No display on the screen	Check whether the power supply plug is plugged	Re-energize.
	Display panel in poor contact	Contact a specialist company for inspection and repair.
Oven lamp does not light.	Oven lamp is damaged	Replace the lamp.
	Poor contact	Contact a specialist company for inspection and repair.
Exhaust fan does not work	Fan is damaged	Contact a specialist company for inspection and repair.
No response from the button	PCB is failed or damaged	Contact the after-sales department for repair
	Control panel Just time LED flashes, other buttons no response.	Make sure that the water tank is filled with water and is in the oven.
No steam	Water pipe is blocked	Contact a specialist company for inspection and repair.
	Evaporator heater is damaged	
	Water intake system is damaged	

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
Steam oven does not work	Door is not closed tightly	Re-close the oven door.
	Poor contact of door control switch	Contact a specialist company for inspection and repair.
	Control panel Just time LED flash, other buttons no response.	Be sure the water tank have water and tank is put into Oven.
Steam leakage from oven door	Door is not closed tightly	Re-close the oven door.
	Door sealant is off or damaged	Replace the gasket.
	Door structure is damaged or not assembled in place	Contact a specialist company for inspection and repair.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

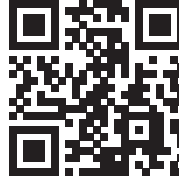
PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche de données produit 50
Consignes de sécurité 51
Aperçu de l'appareil 53
Panneau de commande et touches 54
Affichages à l'écran et programmes 55
Utilisation 57
Choix des fonctions diy 61
Menus et programmes 63
Fonctions supplémentaires 65
Nettoyage et entretien 67
Remarques concernant les glissières 67
Résolution des problèmes 68
Informations sur le recyclage 70
Fabricant et importateur (UK) 70

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033284
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1900-2200 W
Capacité maximal du réservoir d'eau	1,45 L

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

Données selon 66/2014

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle			
Type de four	Four électrique		
Dimensions de l'appareil	M	19,5	kg
Nombre d'espaces de cuisson	1		
Source de chaleur par espace de cuisson (électricité ou gaz)	Électricité		
Capacité des espaces de cuisson	V	24	l
Consommation d'énergie (électrique) lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par espace de cuisson (énergie finale électrique)	EC Four électrique	0,59	kWh/cycle
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par espace de cuisson (énergie finale électrique)	EC Four électrique	0,57	kWh/cycle
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four au gaz pendant un cycle en mode conventionnel par espace de cuisson (énergie finale gaz)	EC Four à gaz	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie lors du chauffage d'une charge standard dans l'espace de cuisson d'un four au gaz pendant un cycle en mode chaleur tournante par espace de cuisson (énergie finale gaz)	EC Four à gaz	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson	Four EEI	87,7	

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/ cycle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes générales de sécurité

- Ne lavez jamais le boîtier à l'eau courante pour ne pas endommager les composants électriques.
- Ne faites pas entrer de l'eau ou d'autres liquides dans l'appareil pour éviter une électrocution.
- Les enfants à partir de 8 ans les personnes physiquement ou mentalement limitées ne peuvent utiliser l'appareil qu'après avoir été familiarisées avec les fonctions de l'appareil et les mesures de sécurité par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants à partir de 8 ans sont autorisés à nettoyer l'appareil sous surveillance uniquement.
- Avant d'utiliser l'appareil vérifiez la tension sur la plaque signalétique. Ne branchez l'appareil que sur des prises dont la tension correspond à celle de l'appareil.
- N'utilisez pas ce produit si le cordon d'alimentation ou le produit sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, par un professionnel agréé ou une personne de même qualification.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez pas la fiche ou le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne posez pas ce produit sur ou à proximité d'une nappe, de rideaux ou de matériaux inflammables.
- Laissez au moins 10 cm d'espace tout autour de l'appareil ne posez aucun objet sur l'appareil.
- Pendant l'utilisation ne laissez pas l'appareil sans surveillance.



ATTENTION

Risque de brûlure ! De la vapeur brûlante peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte du four. Tenez -vous toujours à distance de sécurité pour ne pas vous brûler.

- N'insérez aucun corps étranger dans les ouvertures de l'appareil.
- N'utilisez aucun nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter de vous électrocuter, vérifiez que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.
- L'appareil ne doit pas être encastré dans une armoire car il risque de surchauffer.

Conseils pour une utilisation sûre

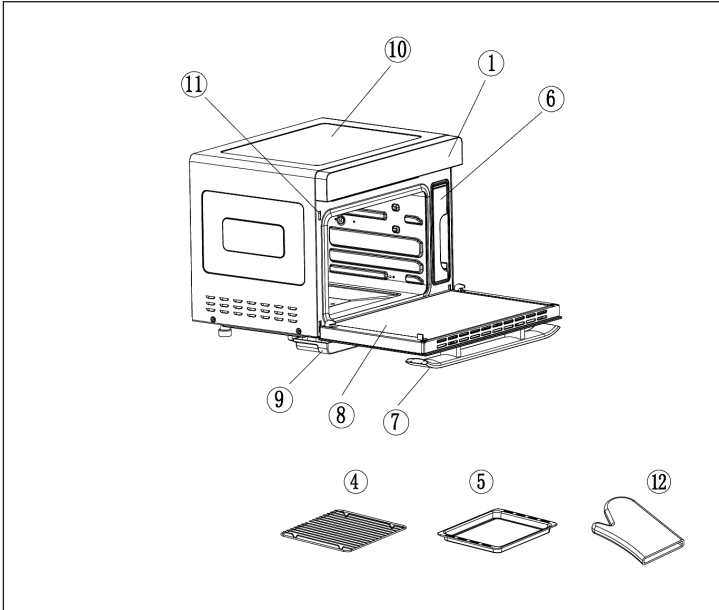


ATTENTION

Risque de brûlure ! Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four et utilisez des gants de cuisine.









- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche de la prise et laissez-le complètement refroidir.
- Installez l'appareil sur une surface sèche et lisse et laissez au moins 10 centimètres d'espace dans toutes les directions autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler suffisamment.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise déjà utilisée par d'autres appareils électroménagers.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables. Installez-le loin des voilages de fenêtre, des rideaux de porte, des tapis et d'autres objets, pour éviter un incendie. Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- Nettoyez la vitre du four avec un chiffon doux et humide n'utilisez aucun produit abrasif ni grattoir en métal car cela pourrait rayer les surfaces.
- Ne branchez pas l'appareil sur une minuterie externe ou une prise commandée à distance.
- Avant utilisation, vérifiez que les ustensiles de cuisson conviennent à ce produit nous vous recommandons d'utiliser des récipients en verre ou en céramique résistants à la chaleur. Remplissez le récipient au deux tiers au maximum
- Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau. Pour le remplissage, référez-vous à la marque max dans le réservoir.
- Ne posez aucun récipient sur la porte du four ouverte.
- Ne réchauffez pas vos aliments dans un récipient fermé car celui-ci pourrait exploser. Mettez vos aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les réchauffer.

APERÇU DE L'APPAREIL

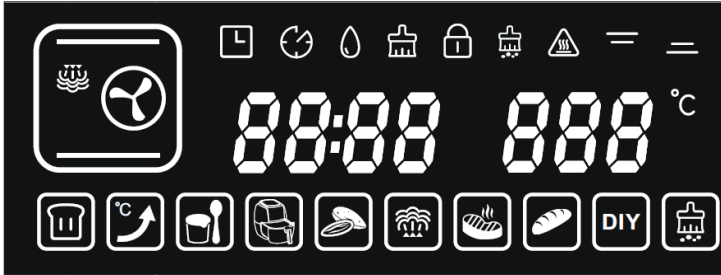










1	Panneau de commande	8	Porte
4	Grille	9	Bac d'eau
5	Plaque de pâtisserie	10	Boîtier
6	Réservoir d'eau	11	Fermeture de la porte
7	Poignée	12	Gants de four












PANNEAU DE COMMANDE ET TOUCHES

		
1		Touche d'éclairage et de verrouillage parental
		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez une fois pour allumer l'éclairage. Appuyez encore pour éteindre l'éclairage. Après la cuisson l'éclairage reste encore allumé pendant 3 minutes. Après ouverture de la porte l'éclairage reste encore allumé pendant 3 minutes. Maintenez la touche pour activer le verrouillage parental appuyez à nouveau sur la touche pour désactiver le verrouillage parental.
2		Touche de réglage
		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche avant le démarrage du programme pour appeler les paramètres du programme. L'icône de paramétrage apparaît à l'écran. À la fin du programme, appuyez sur la touche pour démarrer le programme en différé. L'icône correspondante apparaît à l'écran.
3		Touche Retour Appuyez (plusieurs fois) sur la touche pour revenir au niveau précédent de réglage.
4		Touche de sélection (en arrière)
		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche pour sélectionner l'un des 9 modes DIY ou l'un des 10 modes réguliers. Appuyez sur la touche pour régler la durée. Appuyez sur la touche pour régler la température.
5		Touche de marche arrêt Pour allumer l'appareil ou bien lorsque l'appareil est en marche pour retourner en mode veille.
6		Touche de sélection (vers l'avant)
		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche pour sélectionner l'un des 9 modes DIY ou l'un des 10 modes réguliers. Appuyez sur la touche pour régler la durée. Appuyez sur la touche pour régler la température.
7		Touche Start / Pause Pour démarrer l'appareil et le mettre en pause ou pour démarrer une fonction.

AFFICHAGES A L'ECRAN ET PROGRAMMES



1	88:88	Durée Les premiers chiffres indiquent les heures (0-24), les chiffres suivants indiquent les minutes (0-59)
2	888 °C	Température Plage réglable : 30-230 °C
3		Minuterie S'allume lorsque la minuterie est active
4		Démarrage différé Indique que le démarrage différé est actif
5		Niveau d'eau Pendant le fonctionnement le symbole est allumé. Si le symbole clignote vous devez rajouter de l'eau.
6		Nettoyage du réservoir d'eau Indique le nettoyage du réservoir d'eau
7		Verrouillage parental Indique que le verrouillage parental est actif
8		Détartrage Indique que le détartrage est en cours
9		Chaleur de voûte Indique que la chaleur de voûte est activée
10		Chaleur de sole Indique que la chaleur de sole est activée

11		Température élevée
		Mise en garde contre le danger de brûlure en présence de hautes températures
12		Fermentation
		Pour les pâtes qui doivent lever avant cuisson
13		Préchauffage
		Pour préchauffer à une température donnée
14		Yaourt
		Programme pour la fabrication de yaourt
15		Air fryer (friteuse)
		Ce menu comprend 9 programmes prédéfinis et recettes
16		Pour déshydrater et rôtir
		Ce menu comprend 9 programmes prédéfinis et recettes pour divers fruits et noix
17		Cuisson ragoût et à la vapeur
		Ce menu comprend neuf programmes prédéfinis et recettes pour divers aliments
18		Pour rôtir
		Ce menu comprend neuf programmes prédéfinis recettes pour le poisson et diverses sortes de viandes
19		Cuisson au four
		Ce menu comprend 9 programmes prédéfinis et recettes pour divers pains et gâteaux
20		Mode DIY (personnalisé)
		Le type de cuisson et la durée sont définis par l'utilisateur
21		Détartrage
		Pour vous rappeler de nettoyer l'échelle dans le cuiseur vapeur ou (réchaud à vapeur)

UTILISATION

1. Mise en marche







Branchez la fiche et appuyez sur la touche de marche / arrêt. Un signal retentit et tous les symboles s'allument, puis l'appareil passe en mode veille.

Remarque : lorsque l'appareil se trouve depuis plus de 3 minutes en mode de paramétrage et que vous n'avez appuyé sur aucune touche ni démarré aucune fonction, tous les réglages effectués sont effacés et l'appareil repasse en mode veille.

2. Choix d'un menu

En mode veille, appuyez sur les touches de sélection (<>) pour accéder à la sélection du menu. Le réglage par défaut est cuisson ragoût / vapeur. Utiliser les touches de sélection (<>) pour choisir un autre programme.


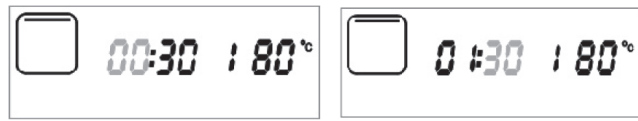


	Fermentation : dans ce mode la fonction vapeur est active la température par défaut est 40 °C vous pouvez régler la température entre 30 et 50 °C. Vous pouvez régler la durée entre 0 et 7 heures.
	Préchauffage : la température pré-réglée est de 180 °C. Lorsque le four a atteint 180 °C, l'écran affiche [END] et un signal retentit 10 fois. Vous pouvez maintenant continuer avec la cuisson ou bien choisir une autre fonction.
	Yaourt : la température pré-réglée est de 45 °C et ne peut pas être modifiée. La durée pré-réglée est de 8 h et ne peut pas être modifiée.
	Air Fryer : lorsque vous sélectionnez ce menu, le symbole correspondant s'affiche à l'écran. L'écran de la température affiche [P-1]. L'écran de la durée affiche la durée de fonctionnement correspondante. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour choisir le programme souhaité, de P1 à P9 (voir MENUS ET PROGRAMMES). Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer le programme.
	Pour déshydrater et rôtir : lorsque vous sélectionnez ce menu, le symbole correspondant s'affiche à l'écran. L'écran de la température affiche L1. L'écran de la durée affiche la durée correspondante de fonctionnement. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour choisir le programme souhaité de L1 à L9 (voir MENUS ET PROGRAMMES). Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer le programme.

	<p>Cuisson ragoût / vapeur : lorsque vous sélectionnez ce menu, le symbole correspondant s'affiche à l'écran. L'écran de la température affiche E1. L'écran de la durée affiche la durée de fonctionnement correspondante. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour choisir le programme souhaité entre E1 et E9 (voir MENUS ET PROGRAMMES). Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer le programme.</p>
	<p>Pour rôti : lorsque vous sélectionnez ce menu, le symbole correspondant s'affiche à l'écran. L'écran de la température affiche F1. L'écran de la durée affiche la durée de fonctionnement correspondante. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour choisir le programme souhaité entre F1 et F9 (voir MENUS ET PROGRAMMES). Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer le programme.</p>
	<p>Cuisson au four : lorsque vous choisissez ce menu le symbole correspondant s'affiche à l'écran. L'écran de la température affiche à l'écran de la durée affiche la durée correspondante de fonctionnement. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour démarrer le programme souhaité entre H1 et H9 (voir MENUS ET PROGRAMMES). Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer le programme.</p>
	<p>Mode DIY : lorsque vous choisissez ce menu le symbole correspondant s'allume à l'écran. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour démarrer la sélection de fonction. Sur le côté gauche de l'écran le symbole correspondant s'allume (voir figure). Vous disposez de 9 fonctions différentes. Chaque appui sur la touche vous fait passer à la fonction suivante et le symbole se modifie pour correspondre à la fonction (voir modes DIY).</p>
	
	<p>Détartrage : lorsque vous sélectionnez ce menu, le symbole correspondant s'affiche à l'écran. Le détartrage dure 50 minutes et ne peut pas être interrompu.</p>

3. Réglage de la durée de fonctionnement et de la température

Une fois que vous avez sélectionné la fonction voulue, appuyez sur la touche Start / Pause pour régler la durée de fonctionnement. L'affichage des heures clignote. Appuyez sur la touche de sélection (<>) pour régler les heures. Appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage des minutes clignote. Appuyez sur la touche de sélection (<>) pour régler les minutes. Appuyez à nouveau sur la touche Start / Pause. L'affichage de la température clignote. Appuyez ensuite sur la touche de sélection (<>) pour régler la température de voûte et de sole. Appuyez une dernière fois sur la touche Start / Pause pour confirmer tous les réglages et démarrer le programme.

Exemple : réglage de la chaleur de voûte















1	<p>Sélection de la fonction.</p> 
2	<p>Réglage de la durée de fonctionnement.</p> 
3	<p>Après avoir régler la température le symbole de chaleur de voûte clignote à l'écran.</p> 
4	<p>Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer.</p> 

Remarque : si vous choisissez un programme avec vapeur, le symbole de réservoir d'eau s'allume à l'écran (voir figure).



5	<p>Pendant le fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pause : appuyez sur la touche Start / Pause pour arrêter l'appareil quand il est en fonctionnement mets plus décompter l'écran continue d'afficher les données du programme l'affichage de la durée clignote et signale que l'appareil est actuellement en pause appuyez à nouveau sur la touche Start / Pause pour poursuivre le programme. • Pour modifier après coup la durée et la température : appuyer sur la touche de réglage jusqu'à ce que le symbole de démarrage différé apparaisse à ce moment l'affichage des minutes se met à clignoter utiliser les touches de sélection (<>) pour ajuster la durée après coup. Appuyez sur la touche Start / Pause et ajuster la température avec les touches de sélection (<>) ou bien appuyer encore sur la touche Start / Pause pour poursuivre le programme sans modifier la température.
6	<p>Après utilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • À la fin du programme [END] apparaît à l'écran et un signal sonore retentit et 10 fois. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte et retirer les aliments. Au bout de 5 minutes l'appareil passe automatiquement en mode veille. • Lorsque le programme est terminé ou que vous le mettez en pause, le symbole de mise en garde pour haute température apparaît à l'écran, aussi longtemps que la température à l'intérieur est supérieure à 50 °C. Le ventilateur fonctionne encore pendant 3 minutes. • À la fin d'un programme avec vapeur, le symbole de détartrage apparaît à l'écran pour vous rappeler de vider le réservoir d'eau. Videz aussi l'eau qui se trouve dans le bac collecteur d'eau. Le symbole clignote pendant une minute.

CHOIX DES FONCTIONS DIY

							
1		Cuisson ragoût vapeur					
2		Chaleur tournante plus chaleur de voûte plus chaleur de sole					
3		Chaleur de voûte					
4		Chaleur de voûte et de sole					
5		Chaleur tournante plus chaleur de voûte					
6		Chaleur tournante					
7		Température élevée cuisson vapeur					

(1) Cuisson ragoût / vapeur

Vous pouvez régler la température par cran de 5 degrés entre 50 et 110 °C. Avant d'utiliser la fonction, ouvrez la porte du four, retirez le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'à la marque MAX puis remettez le réservoir d'eau dans l'appareil et fermez la porte du four.

Appuyez sur la touche de sélection (>) pour sélectionner la fonction cuisson vapeur. Le symbole correspondant clignote à l'écran. Appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage des heures s'allume. Appuyez sur la touche de sélection (>) et réglez la durée souhaitée (0-6). Appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage des minutes s'allume. Appuyez sur la touche de sélection (>) et réglez la durée souhaitée (0-59). La durée par défaut est de 30 minutes. Appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage de la température s'allume. Appuyez sur la touche de sélection (>) et réglez la température souhaitée (50-110 °C). La température par défaut est de 100 °C. Appuyez sur la touche Start / Pause pour confirmer, et une nouvelle fois pour démarrer.

Remarque : si le réservoir d'eau n'est pas installé ou s'il se trouve trop peu d'eau à l'intérieur, un signal d'alarme retentit et le symbole de niveau d'eau clignote. Ouvrez la porte du four, retirez le réservoir et remplissez-le jusqu'à la marque MAX avec de l'eau. Dès que vous aurez réinstallé le réservoir et refermé la porte, l'appareil poursuivra automatiquement le programme.

À la fin du programme le symbole de détartrage clignote à l'écran pour vous rappeler de vider le réservoir d'eau. Videz également l'eau contenue dans le bac collecteur.

À la fin du programme un signal sonore retentit 10 fois, puis l'appareil s'arrête. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte et récupérer les aliments. Au bout de 5 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.

(2) Modes DIY pour rôti

Vous pouvez régler la température entre 10 et 230 °C. La température par défaut est de 180 °C.


En mode veille, ouvrez la porte du four, placez les aliments à l'intérieur et refermez la porte. Appuyez sur la touche de sélection (>) pour sélectionner une fonction de cuisson rôti le symbole correspondant clignote à l'écran appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage des heures s'allume. Appuyez sur la touche de sélection (>) et réglez la durée souhaitez (0-3). La durée par défaut est de 0 heure. Appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage des minutes s'allume. Appuyez sur la touche de sélection (>) et réglez la durée souhaitée (0-59). La durée par défaut est de 30 minutes. Appuyez sur la touche Start / Pause. L'affichage de la température s'allume. Appuyez sur la touche de sélection (>) et réglez la température souhaitée (100-230 °C). La température par défaut est de 180 °C. Appuyez sur la touche Start / Pause pour confirmer puis une nouvelle fois pour démarrer.

À la fin du programme un signal sonore retentit 10 fois, puis l'appareil s'arrête. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte et récupérer les aliments. Au bout de 5 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.


Tant que la température à l'intérieur dépasse les 50 °C, le symbole de mise en garde pour haute température reste allumé à l'écran.

MENUS ET PROGRAMMES


Programmes du menu de cuisson ragoût / vapeur

	Type d'aliment	Durée de fonctionnement (minutes)	Température (°C)
E-1	Légumes	16	100
E-2	Riz	50	100
E-3	Poisson	20	100
E-4	Crevettes	15	100
E-5	Crabe	30	100
E-6	Œufs	16	100
E-7	Poulet	30	100
E-8	Papaye	35	100
E-9	Pommes de terre	50	100


Programmes du menu de cuisson rôtie

	Type d'aliment	Durée de fonctionnement (minutes)	Température (°C)
F-1	Poulet	45	230
F-2	Steak	12	230
F-3	Mouton	35	200
F-4	Saumon	20	220
F-5	Cuisse de poulet	26	200
F-6	Maquereau	20	220
F-7	Frites	13	220
F-8	Crevettes	15	180
F-9	Saucisses	10	200


Programmes du menu de cuisson au four

	Type d'aliment	Durée de fonctionnement (minutes)	Température (°C)
H-1	Baguette	16	180
H-2	Pain blanc	20	180
H-3	Pizza	22	180
H-4	Gâteau de fromage blanc	60	150
H-5	Fond de tarte	50	150
H-6	Gâteau au chocolat	50	150
H-7	Cookies	14	180
H-8	Pâte feuilletée	32	180
H-9	Gâteau aux œufs	22	180

Programmes du menu Air Fryer (friteuse à air chaud)

	Type d'aliment	Durée de fonctionnement (minutes)	Température (°C)
P-1	Côtelettes de porc	20	210
P-2	Ailes de poulet	23	200
P-3	Kebab de poulet	18	180
P-4	Boulettes de viande	18	210
P-5	Chips pita	7	220
P-6	Frites	13	220
P-7	Croûtons	14	140
P-8	Mini-pizza	18	180
P-9	Bacon	15	200

Programmes du menu pour déshydrater et rôtir

	Type d'aliment	Durée de fonctionnement (minutes)	Température (°C)
L-1	Banane	360	65
L-2	Pomme	360	65
L-3	Raisins secs	420	90
L-4	Kiwi	360	65
L-5	Citrons	360	65
L-6	Amandes	10	140
L-7	Noix	12	160
L-8	Noix de macadamia	12	160
L-9	Noix de cajou	12	160

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Détartrage





La durée par défaut est de 50 minutes et ne peut pas être modifiée.

- Lorsque le cuseur vapeur a fonctionné pendant environ 100 heures, l'appareil rappelle à l'utilisateur qu'il est temps d'effectuer un détartrage. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction manuellement à tout moment. Le symbole de détartrage clignote à l'écran.



- Mélanger de l'eau et du produit détartrant en proportion de 1 : 8 et versez le mélange dans le réservoir d'eau. Pour la quantité référez-vous à l'échelle de détartrage du réservoir.
- Installez le réservoir et fermez la porte du four. Appuyez sur la touche de sélection (<->) et choisissez la fonction détartrage. Appuyez sur la touche Start / Pause pour démarrer le programme. 20 minutes avant la fin du détartrage, l'appareil vous rappelle qu'il faut vider la solution de détartrant du réservoir et y verser de l'eau fraîche. Dès que vous avez réinstallé le réservoir et refermé la porte, l'appareil poursuit automatiquement le détartrage.
- 10 minutes avant la fin, l'appareil vous demande à nouveau de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche. A la fin du détartrage, un signal sonore retentit.

Réglage d'une minuterie de démarrage automatique

1. Allumez l'appareil, appuyez sur la touche marche / arrêt , l'appareil se met en mode veille.
2. Appuyez sur la touche de réglage  et effectuez la présélection temporelle souhaitée (0-24 heures), par exemple : 30 min (0:30). Appuyez sur la touche Start / Pause  pour confirmer.
3. Sélectionnez le programme souhaité, par exemple F-1. Appuyez sur la touche Start / Pause  pour démarrer. L'écran affiche alors alternativement le temps 30 minutes et F-1.
4. Après 30 minutes, le programme F-1 démarre automatiquement.

Pour allumer l'éclairage

Appuyer sur la touche éclairage / verrouillage parental pour allumer l'éclairage pendant 3 minutes. Appuyez à nouveau sur la touche pour éteindre l'éclairage.

Verrouillage parental

Lorsqu'un programme est en cours, maintenez la touche éclairage / verrouillage parental pour activer le verrouillage parental. Toutes les touches sont maintenant inactivées jusqu'à ce que vous mainteniez à nouveau la touche.

Protection contre le niveau d'eau insuffisant

Lorsqu'un programme avec vapeur est démarré et que l'appareil constate un niveau d'eau insuffisant, il arrête de fonctionner et émet un signal d'alarme. Toutes les touches sont alors désactivées. L'appareil reprend le fonctionnement dès que vous avez rajouté de l'eau dans le réservoir.

Mécanisme de protection en cas d'ouverture de la porte du four

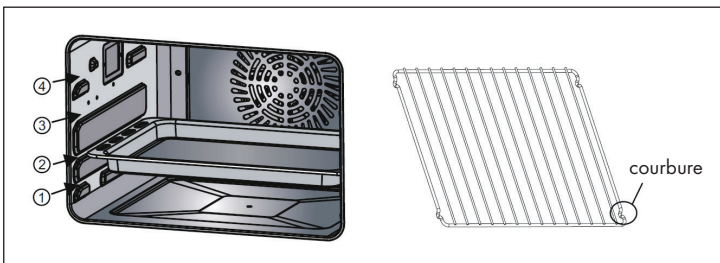
Tant que la porte est ouverte, aucun programme ne peut être démarré. Si vous ouvrez la porte pendant un programme, l'appareil s'arrête automatiquement et ne reprend le programme que lorsque la porte est refermée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant de nettoyer l'espace de cuisson.
- N'utilisez pas le grattoir métallique ou de produit abrasif pour nettoyer la plaque à pâtisserie car ils pourraient endommager la couche antiadhésive sur la surface.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four. Si de la graisse a éclaboussé les parois intérieures, nettoyez-les avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Pour le nettoyage de l'intérieur du four, n'utilisez aucun produit abrasif.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur vapeur, utilisez toujours de l'eau pure ou distillée. Si vous utilisez de l'eau du robinet croupie, cela peut provoquer des dépôts sur les parois intérieures de l'espace de cuisson.
- Vérifiez aussi régulièrement le réservoir d'eau. Retirez-le à l'horizontale. Nettoyez-le et essuyez-le avec un chiffon doux puis remettez-le en place.
- En fin de cuisson, videz l'eau qui reste dans le bac collecteur.
- Nettoyez régulièrement les joints de la porte du four avec un chiffon doux et sec.
- Si vous n'utilisez pas le cuiseur vapeur pendant une période prolongée, débranchez la fiche et nettoyez l'espace de cuisson. Conservez l'appareil dans un endroit sec.
- L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels qualifiés.
- Ne nettoyez pas la vitre de la porte du four avec des produits abrasifs ou avec un grattoir métallique tranchant car cela peut briser la vitre.
- Avant de nettoyer l'intérieur du four ou de remplacer l'ampoule, débranchez le câble secteur.
- N'utilisez aucun nettoyeur vapeur.

REMARQUES CONCERNANT LES GLISSIÈRES

La plaque ou la grille peuvent être glissées à 4 hauteurs différentes dans le four. La courbure de la grille doit toujours être dirigée vers le bas.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Code erreur Er1	Défaut du capteur supérieur	Eteignez l'appareil, ouvrez la porte et laissez l'appareil refroidir 10 minutes. Redémarrez l'appareil. Si le problème persiste, adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
Code erreur Er2	Court-circuit du capteur supérieur	
Code erreur Er3	Défaut du capteur inférieur	
Code erreur Er4	Court-circuit du capteur inférieur	
Code erreur Er7	Défaut du capteur de vaporisateur	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
Code erreur Er8	Court-circuit du capteur de vaporisateur	
L'écran n'affiche rien.	Vérifiez que la fiche est bien branchée.	Branchez la fiche.
	L'écran est défectueux.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
L'éclairage ne s'allume pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
	La douille est défectueuse.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
Le ventilateur ne fonctionne pas.	Le ventilateur est défectueux.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
Les touches ne répondent pas.	Le panneau de commande est hors service ou bien le verrouillage des touches est activé.	Désactivez le verrouillage des touches ou adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
	L'affichage de l'heure sur le panneau de commande clignote, les autres touches ne réagissent pas.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau et qu'il est dans le four.

Problème	Cause possible	Solution
Pas de vapeur	L'admission d'eau est bloquée.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
	Le chauffage du vaporisateur est défectueux.	
	L'entrée d'eau est défectueuse.	
Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	La porte est mal fermée.	Fermez la porte.
	La fermeture de porte est défectueuse.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.
	L'affichage de l'heure sur le panneau de commande clignote, les autres touches ne réagissent pas.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau et qu'il est dans le four.
De la vapeur s'échappe du four.	La porte est mal fermée.	Fermez la porte.
	Le joint est mal placé ou est endommagé.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	La porte est mal positionnée.	Adressez-vous à un professionnel pour contrôle et réparation.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y síguelas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE

Ficha técnica del aparato	72
Indicaciones de seguridad	73
Componentes del aparato	75
Panel de control y botones	76
Indicadores del display y programas	77
Manejo	79
Selección de funciones diy	83
Menús y programas	85
Funciones adicionales	87
Limpieza y cuidado	89
Indicaciones sobre las bandejas	89
Resolución de problemas	90
Indicaciones sobre la retirada del aparato	92
Fabricante e importador (Reino Unido)	92

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033284
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1900-2200 W
Capacidad máxima del depósito de agua	1,45 L

FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Información de acuerdo con 66/2014

	Símbolo	Valor	Einheit
Denominación del modelo			
Tipo de horno	Horno eléctrico		
Dimensiones del aparato	M	19,5	kg
Número de cámaras	1		
Fuente de calor de cada cámara (electricidad o gas)	Alimentación		
Volumen de cada cámara	V	24	l
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional (energía eléctrica final)	CE Horno eléctrico	0,59	kWh/ciclo
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo circulación de aire (energía eléctrica final)	CE Horno eléctrico	0,57	kWh/ciclo
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional (energía final de gas)	CE Horno de gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo eléctrico por cámara al calentar una carga estándar en un horno eléctrico durante un ciclo en modo circulación de aire (energía final de gas)	CE Horno de gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Índice de eficiencia energética por cámara	ÍEE Horno	87,7	

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Indicaciones generales

- Nunca lave la carcasa con agua corriente para evitar dañar los componentes eléctricos.
- No deje que el agua ni otros líquidos se filtren al interior del aparato para evitar una descarga eléctrica.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o intelectuales solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidos acerca del uso y de las indicaciones de seguridad por una persona supervisora. asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. Los niños mayores de 8 años solo podrán limpiar el aparato bajo supervisión.
- Antes de utilizar el aparato compruebe la tensión indicada en la placa técnica. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que correspondan con la tensión del aparato.
- No utilice el producto si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, por un servicio técnico autorizado por una persona igualmente cualificada.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- No agarre el enchufe ni toque el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato encima o al lado de manteles, cortinas u otros materiales inflamables.
- Deje al menos 10 cm de espacio hacia todos los lados del aparato. No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No deje el aparato sin supervisión durante s uso.



ATENCIÓN

Riesgo de quemaduras. Al abrir la puerta puede generarse vapor caliente. Mantenga una distancia de seguridad para evitar escaldarse.

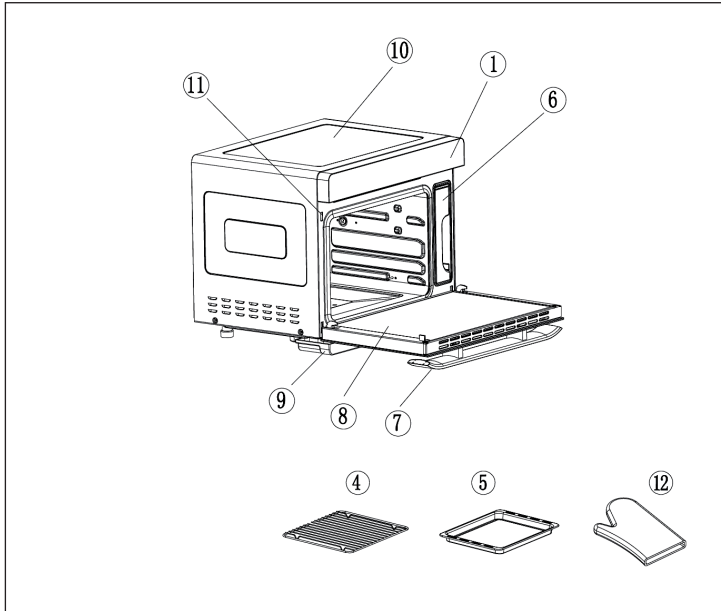
- No introduzca ningún objeto extraño en los orificios del aparato.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar descargas eléctricas.
- El aparato no debe empotrarse en un mueble; de lo contrario, se sobrecalentará.

Indicaciones para un uso seguro**ATENCIÓN**

Riesgo de quemaduras. Durante el uso del aparato, este alcanzará temperaturas elevadas. Asegúrese de no tocar la resistencia del interior del horno y de utilizar guantes de cocina.









- Antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo.
- Instale el aparato en una superficie seca y plana y deje al menos 10 cm de distancia hacia todos los lados para que el aire pueda circular correctamente.
- No conecte el aparato a tomas de corriente donde ya se hallen conectados otros electrodomésticos.
- No coloque el aparato cerca de objetos inflamables. Instálelo lejos de cortinas de puertas y ventanas, alfombras y objetos similares para evitar un incendio. No coloque ningún objeto encima del aparato.
- Limpie el cristal de la puerta del horno con un paño húmedo y suave. No utilice productos abrasivos ni rascadores de metal para evitar arañar la superficie.
- No conecte el aparato a temporizadores externos ni tomas de corriente con control remoto.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el recipiente empleado sea compatible con este producto. Le recomendamos utilizar cristal resistente al calor o recipientes de cerámica. Rellene el recipiente un máximo de dos tercios de su capacidad.
- No rellene en exceso el depósito de agua. Guíese por la marca MAX en el depósito al rellenarlo.
- No coloque ningún recipiente sobre la puerta del horno abierta.
- No caliente alimentos en un recipiente sellado, pues este podría explotar. Antes de calentar el alimento, trasváselo a un recipiente resistente al calor.

COMPONENTES DEL APARATO









1	Panel de control	8	Puerta
4	Rejilla	9	Bandeja colectora
5	Bandeja de horneado	10	Carcasa
6	Depósito de agua	11	Cierre de la puerta
7	Asa	12	Guantes de cocina












PANEL DE CONTROL Y BOTONES

		
1		<p>Botón luz/bloqueo para niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulsar una vez para encender la luz. Pulsar de nuevo para volver a apagar la luz. • Tras la cocción, la luz permanece encendida 3 minutos. • Tras abrir la puerta la luz sigue encendida 3 minutos. • Mantenga pulsado el botón para activar el bloqueo para niños. • Pulse de nuevo el botón para desactivar el bloqueo para niños.
2		<p>Botón de configuración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar el programa, pulse el botón para acceder a los programas predeterminados. El símbolo del ajuste aparece en pantalla. • Al finalizar el programa, pulse el botón para acceder a los programas de tiempo programado. El símbolo correspondiente aparece en pantalla.
3		<p>Botón de retroceso</p> <p>Pulse (varias veces) el botón para regresar a los puntos anteriores de la configuración</p>
4		<p>Botón de selección (hacia atrás)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón para seleccionar uno de los 9 modos DIY o uno de los 10 modos regulares. • Pulse el botón para seleccionar el tiempo. • Pulse el botón para seleccionar la temperatura.
5		<p>Botón encendido/apagado</p> <p>Se enciende el aparato o cambia al modo standby cuando está en funcionamiento.</p>
6		<p>Botón de selección (hacia adelante)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulse el botón para seleccionar uno de los 9 modos DIY o uno de los 10 modos regulares. • Pulse el botón para seleccionar el tiempo. • Pulse el botón para seleccionar la temperatura.
7		<p>Botón Inicio/Pausa</p> <p>Iniciar y pausar el aparato o iniciar una función.</p>

INDICADORES DEL DISPLAY Y PROGRAMAS



1	88:88	<p>Hora</p> <p>Los dos dígitos delanteros muestran las horas (0-24). Los dos dígitos traseros muestran los minutos (0-59).</p>
2	888 °C	<p>Temperatura</p> <p>Rango ajustable: 30-230 °C</p>
3		<p>Temporizador</p> <p>Se ilumina cuando el temporizador está activado.</p>
4		<p>Posposición</p> <p>Muestra una función pospuesta activa.</p>
5		<p>Nivel del agua</p> <p>El símbolo se ilumina durante el funcionamiento. Si el símbolo parpadea, deberá rellenar más agua.</p>
6		<p>Limpieza del depósito de agua</p> <p>Muestra la limpieza del depósito.</p>
7		<p>Bloqueo para niños</p> <p>Muestra que el bloqueo para niños está activado</p>
8		<p>Descalcificar</p> <p>Indica que se está procediendo a la descalcificación</p>
9	—	<p>Calor arriba</p> <p>Indica que la resistencia superior está activada</p>
10	—	<p>Calor abajo</p> <p>Indica que la resistencia inferior está activada</p>

11		Temperatura elevada
		Advertencia del riesgo de lesiones a temperaturas elevadas
12		Fermentar
		Para masa que debe crecer antes de trabajarla
13		Precalear
		Para precalentar a una temperatura determinada
14		Yogur
		Para preparar yogur
15		Air Fryer (freidora)
		Este menú contiene 9 programas y recetas predeterminadas.
16		Secar y tostar
		Este menú contiene 9 programas y recetas predeterminadas para determinados tipos de frutas y frutos secos.
17		Cocción al vapor
		Este menú contiene 9 programas y recetas predeterminadas para diversos alimentos.
18		Asar
		Este menú contiene 9 programas y recetas predeterminadas para pescados y diferentes tipos de carne.
19		Hornear
		Este menú contiene 9 programas y recetas predeterminadas para distintos tipos de pan y bizcochos.
20		Modo DIY (modo personalizado)
		El tipo de cocción y el tiempo son seleccionados por el usuario.
21		Descalcificar
		Recuerde limpiar la escala en el evaporador (calentador de vapor).

MANEJO

1. Puesta en marcha





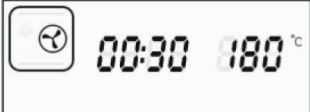

Conecte el enchufe y presione el botón encendido/apagado. Suena un pitido y todos los símbolos de iluminan antes de que el aparato pase al modo standby.

Nota: si el aparato se encuentra en modo configuración durante más de 3 minutos sin que se presione ningún botón ni se inicie ninguna función, se eliminarán todos los ajustes realizados hasta el momento y el aparato entrará en modo standby.

2. Selección de menú

En modo standby, pulse los botones de selección (< >) para navegar por la selección del menú. Como función predeterminada se encuentra cocción al vapor. Utilice los botones de selección (<>) para elegir otro programa.





	Fermentar: en este modo está activada la función de vapor. La temperatura predeterminada es de 40 °C. La temperatura puede regularse en un rango de 30-50 °C. El tiempo puede configurarse en un rango de 0 a 7 horas.
	Precalentar: la temperatura predeterminada es de 180 °C. Cuando el horno se haya calentado a 180 °C, la pantalla muestra [END] y suenan 10 pitidos. Ahora puede continuar con el horneado o con otra función.
	Yogur: la temperatura predeterminada es de 45 °C y no se puede modificar. El tiempo predeterminado es de 8 horas y no se puede modificar.
	Air Fryer: cuando selecciona este menú, se enciende el símbolo correspondiente en pantalla. El indicador de temperatura muestra [P-1], el indicador de tiempo muestra el tiempo correspondiente de duración. Pulse el botón de selección (>) para elegir el programa deseado entre [P-1] hasta [P-9] (consulte MENÚS Y PROGRAMAS). Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el programa.
	Secar y tostar: cuando selecciona este menú, se enciende el símbolo correspondiente en pantalla. El indicador de temperatura muestra [L-1], mientras que el indicador de tiempo muestra el tiempo correspondiente de duración. Pulse el botón de selección (>) para elegir el programa deseado entre [L-1] y [L-9] (consulte MENÚS Y PROGRAMAS). Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el programa.

	<p>Cocción al vapor: cuando selecciona este menú, se enciende el símbolo correspondiente en pantalla. El indicador de temperatura muestra [E-1], mientras que el indicador de tiempo muestra el tiempo correspondiente de duración. Pulse el botón de selección (>) para elegir el programa deseado entre [E-1] y [E-9] (consulte MENÚS Y PROGRAMAS). Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el programa.</p>
	<p>Asar: cuando selecciona este menú, se enciende el símbolo correspondiente en pantalla. El indicador de temperatura muestra [F-1], mientras que el indicador de tiempo muestra el tiempo correspondiente de duración. Pulse el botón de selección (>) para elegir el programa deseado entre [F-1] y [F-9] (consulte MENÚS Y PROGRAMAS). Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el programa.</p>
	<p>Hornear: cuando selecciona este menú, se enciende el símbolo correspondiente en pantalla. El indicador de temperatura muestra [H-1], mientras que el indicador de tiempo muestra el tiempo correspondiente de duración. Pulse el botón de selección (>) para elegir el programa deseado entre [H-1] y [H-9] (consulte MENÚS Y PROGRAMAS). Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el programa.</p>
	<p>Modo DIY: cuando selecciona este menú, se enciende el símbolo correspondiente en pantalla. Pulse el botón de selección (>) para iniciar la selección de funciones. En la parte izquierda de la pantalla aparecerá el símbolo correspondiente (véase imagen). Existen 9 funciones diferentes. Cada vez que pulse el botón se cambiará a la siguiente función y el símbolo cambiará en función de la que haya seleccionado (consulte modos DIY).</p>
	
	<p>Descalcificar: cuando selecciona este menú se enciende el símbolo correspondiente en la pantalla. El proceso de descalcificación dura 80 minutos y no se puede detener.</p>

3. Configurar tiempo de funcionamiento y temperatura

Después de haber seleccionado la función deseada, pulse el botón Inicio/Pausa para configurar el tiempo de funcionamiento. El indicador de la hora parpadea. Pulse el botón de selección (<=>) para regular las horas. Pulse el botón de inicio/pausa. El indicador de minutos parpadea. Pulse el botón de selección (< >) para regular los minutos. Pulse de nuevo el botón de inicio/pausa. El indicador de temperatura parpadea. A continuación, pulse el botón de selección (< >) para regular la temperatura de la resistencia superior e inferior. Pulse una última vez el botón de inicio/pausa para confirmar todos los ajustes e iniciar el programa.

Ejemplo: configurar resistencia superior






1	<p>Seleccionar función:</p> 
2	<p>Configurar tiempo de funcionamiento:</p> 
3	<p>Tras configurar la temperatura, en pantalla parpadea el símbolo para la resistencia superior.</p> 
4	<p>Pulse el botón inicio/pausa para iniciar.</p> 

Nota: si utiliza un programa con vapor, en pantalla se ilumina el indicador del depósito de agua (consulte imagen).



5	Durante el funcionamiento:
	<ul style="list-style-type: none"> • Pausa: Pulse el botón inicio/pausa para detener el aparato durante su funcionamiento. El tiempo de funcionamiento detendrá su cuenta atrás. La pantalla continuará mostrando los datos del programa. El indicador del tiempo parpadea para indicar que el aparato está pausado. Pulse de nuevo el botón inicio/pausa para reanudar el programa. • Ajustar posteriormente tiempo y temperatura: pulse el botón de ajuste hasta que aparezca el símbolo de posposición. En ese momento empieza a parpadear el indicador de minutos. Utilice los botones de selección (< >) para regular posteriormente el tiempo. Pulse el botón inicio/pausa y regule la temperatura con los botones de selección (< >) O pulse de nuevo el botón de Inicio/Pausa para continuar con el programa sin modificar la temperatura.
6	Después del funcionamiento:
	<ul style="list-style-type: none"> • Después de que el programa finalice, aparece [END] en pantalla y suenan 10 pitidos. Ahora puede abrir la puerta y retirar los alimentos. Transcurridos 5 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo standby. • Si el programa ha finalizado o si lo interrumpe, aparece el símbolo que advierte de temperaturas elevadas en pantalla (mientras la temperatura interior sea superior a 50 °C). El ventilador continuará en marcha durante 3 minutos. • Después de que haya finalizado un programa con vapor, parpadea el símbolo de descalcificación en pantalla para recordarle que el depósito de agua debe vaciarse. Vacíe también el agua acumulada en la bandeja colectora. El símbolo parpadea durante 1 minuto.

SELECCIÓN DE FUNCIONES DIY

							
1		Cocción al vapor					
2		Ventilación + calor arriba + calor abajo					
3		Calor arriba					
4		Calor arriba y abajo					
5		Ventilación + calor arriba					
6		Ventilación					
7		Cocción a vapor a altas temperaturas					

(1) Cocinar al vapor

La temperatura se puede regular en intervalos de 5 °C desde 50 a 110 °C. Antes de utilizar la función, abra la puerta del horno, retire el depósito de agua y llénelo hasta la marca MAX. A continuación, vuelva a colocar el depósito y cierre la puerta del horno.

Pulse el botón de selección (>) para seleccionar la función de cocción al vapor. El símbolo correspondiente parpadea en pantalla. Pulse el botón inicio/pausa y el indicador de horas se ilumina. Pulse el botón de selección (>) y configure el tiempo deseado (0-59). La configuración predeterminada es de 30 minutos. Pulse el botón inicio/pausa y el indicador de temperatura se ilumina. Pulse el botón de selección (>) y configure la temperatura deseada (50-110 °C). La temperatura predeterminada es de 100 °C. Para confirmar y para iniciar, pulse el botón Inicio/pausa.

Nota: si no se ha colocado el depósito de agua o el agua es insuficiente, suena una alarma y parpadea el símbolo del nivel de agua. Abra la puerta del horno, retire el depósito y llénelo de agua hasta la marca MAX. En cuanto lo haya colocado y cerrado la puerta, el aparato continuará automáticamente con el programa.

Después de que haya finalizado el programa, el símbolo de descalcificación parpadea en pantalla para recordarle que el depósito de agua debe vaciarse. Vacíe también el agua que se ha acumulado en la bandeja colectora.

Cuando haya finalizado el programa suenan 10 pitidos. A continuación, el aparato se detiene. Entonces podrá abrir la puerta y retirar los alimentos. A los 5 minutos el aparato cambia automáticamente el modo standby.

(2) Modo asado DIY

La temperatura puede ajustarse entre 10-230 °C. La temperatura predeterminada es 180 °C.

Abra la puerta del horno en modo standby, introduzca los alimentos en él y cierre la puerta. Pulse el botón de selección (>) para seleccionar una función de asado. El símbolo correspondiente parpadea en pantalla. Pulse el botón inicio/pausa y el indicador de las horas se ilumina. Pulse el botón de selección (>) y configure el tiempo deseado (0-3). El valor predeterminado son 0 horas. Pulse el botón Inicio/Pausa y se ilumina el indicador de los minutos. Pulse el botón de selección (>) y configure los minutos deseados (0-59). El valor predeterminado son 30 minutos. Pulse el botón de Inicio/Pausa y se ilumina el indicador de temperatura. Pulse el botón de selección (>) y configure la temperatura deseada (100-230 °C). El valor predeterminado son 180 °C. Para confirmar y para iniciar, pulse el botón Inicio/Pausa de nuevo.

Cuando el programa haya finalizado, suenan 10 pitidos. A continuación, el aparato se detiene. Puede abrir la puerta y retirar los alimentos. A los 5 minutos, el aparato pasa automáticamente al modo standby.

Mientras la temperatura interior sea igual o inferior a 50 °C, el símbolo de advertencia de alta temperatura continuará encendido en la pantalla.

MENÚ Y PROGRAMAS


Programas en menú cocinar al vapor

	Tipo de alimento	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura (°C)
E-1	Verdura	16	100
E-2	Arroz	50	100
E-3	Pescado	20	100
E-4	Gambas	15	100
E-5	Cangrejos	30	100
E-6	Huevos	16	100
E-7	Pollo	30	100
E-8	Papaya	35	100
E-9	Patatas	50	100


Programas en menú Asar

	Tipo de alimento	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura (°C)
F-1	Pollo	45	230
F-2	Filete	12	230
F-3	Cordero	35	200
F-4	Salmón	20	220
F-5	Muslos de pollo	26	200
F-6	Caballa	20	220
F-7	Patatas fritas	13	220
F-8	Gambas	15	180
F-9	Salchichas	10	200

Programa en menú hornear

	Tipo de alimento	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura (°C)
H-1	Baguette	16	180
H-2	Pan de trigo	20	180
H-3	Pizza	22	180
H-4	Tarta de queso	60	150
H-5	Base para tarta	50	150
H-6	Tarta de chocolate	50	150
H-7	Galletas	14	180
H-8	Hojaldre	32	180
H-9	Torta de huevo	22	180

Programas en el menú Air Fryer (freidora de aire caliente)

	Tipo de alimento	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura (°C)
P-1	Chuletas de cerdo	20	210
P-2	Alitas de pollo	23	200
P-3	Kebab de pollo	18	180
P-4	Albóndigas	18	210
P-5	Chips de pita	7	220
P-6	Patatas fritas	13	220
P-7	Crouton (pan tostado)	14	140
P-8	Mini pizza	18	180
P-9	Panceta	15	200

Programas en menú secar y tostar

	Tipo de alimento	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura (°C)
L-1	Plátano	360	65
L-2	Manzana	360	65
L-3	Pasas	420	90
L-4	Kiwi	360	65
L-5	Limón	360	65
L-6	Almendra	10	140
L-7	Avellana	12	160
L-8	Macadamia	12	160
L-9	Anacardo	12	160

FUNCIONES ADICIONALES

Descalcificar





El tiempo predeterminado es de 50 minutos y no se puede modificar.

- Después de que el evaporador haya estado 100 horas en funcionamiento, el aparato le recuerda que debe realizar una descalcificación. Como alternativa puede iniciar la función manualmente. El símbolo de descalcificación parpadea en pantalla.



- Mezcle el agua y líquido descalcificante en proporción 1:8 e introduzca la mezcla en el depósito de agua. A la hora de llenar el depósito, orientese por la escala que aparece en el mismo.
- Introduzca el depósito y cierre la puerta del horno. Presione el botón de selección (< >) y seleccione la función de descalcificación. Pulse el botón Inicio/ Pausa para iniciar el programa. 20 minutos antes de la descalcificación, el aparato le recordará que debe eliminar la solución de descalcificación del depósito y rellenar agua fresca en el mismo. En cuanto haya introducido de nuevo el depósito y haya cerrado la puerta, el aparato continúa automáticamente con la descalcificación.
- 10 minutos antes de finalizar, se le recordará de nuevo que debe rellenar agua en el depósito. Al final la descalcificación, suena una señal.

Configurar un temporizador de inicio

1. Encienda el aparato, pulse el botón de encendido/apagado , el aparato pasa al modo de espera.
2. Pulse el botón de configuración  y realice la preselección de tiempo deseada (0-24 horas), por ejemplo: 30 min (0:30). Pulse el botón Inicio/Pausa  para confirmar.
3. Seleccione el programa deseado, por ejemplo F-1. Pulse el botón Inicio/Pausa  para comenzar. A continuación, la pantalla muestra alternativamente la hora 30 minutos y F-1.
4. Después de 30 minutos, el programa F-1 se inicia automáticamente.

Encender la luz

Pulse el botón de la luz/bloqueo para niños para encender la luz durante 3 minutos. Vuelva a pulsar el botón para apagarla.

Bloqueo para niños

Cuando haya un programa en marcha, mantenga pulsado el botón de la luz/bloqueo para niños para activar el bloqueo para niños. Ahora todos los botones estarán desactivados hasta que vuelva a mantener presionado el botón.

Protección frente a nivel de agua bajo

Cuando se inicia un programa con vapor y se determina una falta de agua, se detiene el funcionamiento y suena una alarma. En ese momento todos los botones permanecen desactivados. El aparato continúe con el proceso cuando haya rellenado más agua en el depósito.

Mecanismos de protección con la puerta del horno abierta

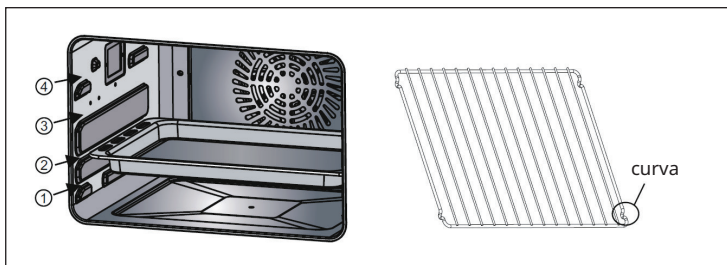
Mientras la puerta esté abierta no se puede iniciar ningún programa. Si se abre la puerta durante un programa, el aparato se detiene automáticamente y continúa con el programa cuando se cierre.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el compartimento de cocción.
- No limpie la bandeja con rascadores metálicos o productos abrasivos, pues dañará el recubrimiento antiadherente de la superficie.
- Limpie regularmente el interior. Si hay salpicaduras de grasa en el interior, elimínelas con un paño húmedo y un poco de detergente. No utilice ningún producto abrasivo para limpiar el interior.
- Si utiliza la cocción al vapor, utilice siempre agua pura o agua destilada. Si se utiliza agua corriente se producirán sedimentos en las paredes interiores del compartimento de cocción.
- Compruebe regularmente el depósito de agua. Extráigalo horizontalmente. Límpielo y séquelo con un paño suave. Vuelva a colocarlo en su posición inicial.
- Al finalizar el proceso de cocción, retire el agua restante del depósito de agua.
- Si no utiliza el complemento de cocción al vapor durante un periodo de tiempo prolongado, deberá desconectar el enchufe y limpiar el interior. Guarde el aparato en un lugar seco.
- El aparato contiene piezas no accesibles para el usuario. Las reparaciones solo podrán ser realizadas por personal especializado.
- No limpie el cristal de la puerta del horno con productos abrasivos ni con rascadores metálicos, pues podría conllevar la rotura del cristal.
- Antes de limpiar el interior o de sustituir la bombilla, desconecte el cable de alimentación.
- No utilice limpiadores a vapor.

INDICACIONES SOBRE LAS BANDEJAS

Existen 4 posiciones en las que puede deslizar la bandeja o la rejilla. La curva de la rejilla debe estar siempre orientada hacia abajo.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Código de error Er1	Avería del sensor superior	Apague el aparato, abra la puerta y deje que el aparato se enfríe durante 10 minutos. Vuelva a encender el aparato. Si el problema persiste, contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
Código de error Er2	Cortocircuito del sensor superior	
Código de error Er3	Avería del sensor inferior	
Código de error Er4	Cortocircuito del sensor inferior	
Código de error Er7	Avería en el sensor del evaporador	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
Código de error Er8	Cortocircuito del sensor del evaporador	
La pantalla no muestra nada	Compruebe que el aparato esté enchufado.	Enchufe el aparato.
	La pantalla está averiada.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
La bombilla no se enciende	La bombilla está fundida.	Sustituya la bombilla.
	El portalámparas está averiado.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
El ventilador no funciona	El ventilador está averiado.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
Los botones no funcionan.	El panel de control está averiado o se ha activado el bloqueo para niños.	Desactive el bloqueo para niños o contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
	El indicador de tiempo en el panel de control parpadea, las otras teclas no reaccionan.	Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno de agua y en el horno.

Problema	Posible causa	Solución
No se genera vapor	Se ha bloqueado el conducto de vapor	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
	La calefacción del vapor está averiada.	
	La entrada de aire tiene problemas.	
El hervidor a vapor no funciona.	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Cierre la puerta.
	El cierre de la puerta está averiado.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.
	El indicador de tiempo en el panel de control parpadea, las otras teclas no reaccionan.	Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno de agua y en el horno.
El vapor sale del horno.	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Cierre la puerta.
	La junta no sella correctamente o está gastada.	Reemplace la junta.
	La puerta no encaja correctamente.	Contacte con una empresa especializada para que examine y repare el aparato.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd

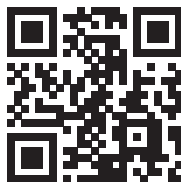
PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Scheda dati del prodotto	94
Avvertenze di sicurezza	95
Descrizione del dispositivo	97
Pannello di controllo e tasti funzione	98
Indicazioni display e programmi	99
Utilizzo	101
Selezione funzioni fai-da-te	105
Menu e programmi	107
Ulteriori funzioni	109
Pulizia e manutenzione	111
Avvertenze sui ripiani	111
Correzione degli errori	112
Avviso di smaltimento	114
Produttore e importatore (UK)	114

DATI TECNICI

Numero articolo	10033284
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1900-2200 W
Riempimento massimo del serbatoio	1,45 L

SCHEDA DATI DEL PRODOTTO

Indicazioni secondo 66/2014

	Simbolo	Valore	Unità
Contrassegno dispositivo			
Tipo di forno	Forno elettrico		
Dimensioni del dispositivo	M	19,5	kg
Numero dei vani di cottura	1		
Fonte di calore di ogni vano di cottura (elettricità o gas)	Elettricità		
Volume di ogni vano di cottura	V	24	l
Consumo energetico (elettricità) durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità convenzionale per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	EC Forno elettrico	0,59	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno elettrico con un ciclo in modalità di ricircolo aria per ogni vano di cottura (energia elettrica finale)	EC Forno elettrico	0,57	kWh/ciclo
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno a gas con un ciclo in modalità convenzionale per ogni vano di cottura (energia del gas finale)	EC Forno a gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo energetico durante il riscaldamento di carichi standard nel vano di cottura di un forno a gas con un ciclo in modalità di ricircolo per ogni vano di cottura (energia del gas finale)	EC Forno a gas	-	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Indice di efficienza energetica per ogni vano di cottura	EEl Forno	87,7	

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze generiche

- Non lavare mai l'alloggiamento con acqua corrente, in modo da non danneggiare i componenti elettrici.
- Non lasciar penetrare nel dispositivo acqua o altri liquidi, in modo da evitare folgorazioni.
- Bambini a partire da 8 anni, persone con limitate capacità fisiche e psichiche e persone con esperienza e conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti in precedenza sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza da parte di una persona responsabile del loro controllo. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. Bambini a partire da 8 anni possono pulire il dispositivo solo con il dovuto controllo.
- Prima di utilizzare il dispositivo, controllare la tensione sulla targhetta. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente.
- Non utilizzare il dispositivo se cavo di alimentazione, spina o dispositivo stesso sono danneggiati.
- Se cavo o spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non toccare spina o pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non posizionare il prodotto sopra o vicino a tovaglie, tende o altri materiali infiammabili.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno al dispositivo. Non poggiare oggetti sopra al dispositivo.
- Non lasciare senza controllo il dispositivo mentre è in funzione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Quando si apre lo sportello del forno può fuoriuscire vapore bollente. Tenersi a distanza di sicurezza per evitare ustioni.

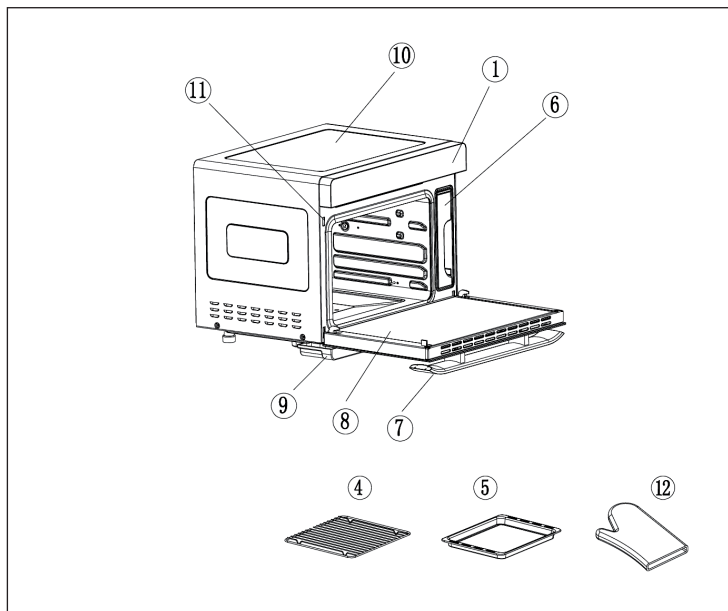
- Non inserire corpi estranei nelle aperture del dispositivo.
- Non utilizzare pulitori a vapore per lavare il dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato prima di sostituire la lampadina, in modo da evitare folgorazioni.
- Il dispositivo non può essere incassato in un mobile, altrimenti si surriscalda.

Avvertenze per un utilizzo sicuro**ATTENZIONE**

Pericolo di ustione! Durante l'utilizzo il dispositivo diventa bollente. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno e di utilizzare guanti da forno.

- Prima della pulizia, staccare la spina e far raffreddare completamente il dispositivo.
- Installare il dispositivo su una superficie piana e asciutta e lasciare almeno 10 cm di spazio intorno al dispositivo, in modo che l'aria possa circolare.
- Non collegare il dispositivo a prese elettriche a cui sono già collegati altri elettrodomestici.
- Non posizionare il dispositivo vicino a oggetti infiammabili. Installarlo lontano da tende, tappezzeria e oggetti simili, in modo da evitare incendi. Non poggiare oggetti sopra al dispositivo.
- Pulire lo sportello del forno con un panno morbido inumidito. Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici, altrimenti si rischia di graffiare la superficie.
- Non collegare il dispositivo a timer esterni o a prese di corrente con comando a distanza.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che le stoviglie siano adatte a questo tipo di dispositivo. Consigliamo contenitori in vetro o ceramica termoresistenti. Riempire il contenitore al massimo per 2/3.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al segno MAX nel serbatoio.
- Non poggiare contenitori sullo sportello aperto.
- Non scaldare alimenti in contenitori sigillati, altrimenti potrebbero esplodere. Mettere gli alimenti in un contenitore termoresistente prima di scaldarli.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



1	Pannello di controllo	8	Sportello
4	Griglia	9	Vaschetta dell'acqua
5	Teglia	10	Alloggiamento
6	Serbatoio	11	Chiusura sportello
7	Maniglia	12	Guanto da forno


PANNELLO DI CONTROLLO E TASTI FUNZIONE

1		<p>Luce/Protezione per bambini</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere una volta per accendere la luce. Premere una seconda volta per spegnerla. • Dopo la cottura, la luce resta accesa per 3 minuti. • Dopo aver aperto la porta, la luce resta accesa per 3 minuti. • Tenere premuto il tasto per attivare la protezione per bambini. Premere di nuovo il tasto per disattivarla.
2		<p>Impostazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prima di avviare il programma, premere questo tasto per aprire i programmi predefiniti. Il simbolo per impostazione predefinita si illumina sul display. • Premere questo tasto prima della fine del programma per aprire i programmi con opzione ritardo. Sul display si illumina il simbolo corrispondente.
3		<p>Indietro</p> <p>Premere (più volte) il tasto per tornare al livello di impostazioni precedente.</p>
4		<p>Selezione (indietro)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto per selezionare una delle 9 modalità fai-da-te o una delle 10 modalità normali. • Premere il tasto per impostare il tempo. • Premere il tasto per impostare la temperatura.
5		<p>On/Off</p> <p>Accendere il dispositivo, oppure, a dispositivo in funzione, tornare in standby.</p>
6		<p>Selezione (avanti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere il tasto per selezionare una delle 9 modalità fai-da-te o una delle 10 modalità normali. • Premere il tasto per impostare il tempo. • Premere il tasto per impostare la temperatura.
7		<p>Start/Pausa</p> <p>Avviare e mettere in pausa il dispositivo o una delle funzioni.</p>

INDICAZIONI DISPLAY E PROGRAMMI



1	88:88	Tempo Le due cifre iniziali indicano le ore (0-24). Le due cifre finali indicano i minuti (0-59).
2	888 °C	Temperatura Intervallo di regolazione: 30-230 °C.
3		Timer Si illumina quando il timer è attivo.
4		Ritardo Indica un ritardo attivo.
5		Livello dell'acqua Il simbolo si illumina durante il funzionamento. Quando il simbolo lampeggia, è necessario aggiungere acqua.
6		Pulizia del serbatoio Indica la necessità di pulire il serbatoio.
7		Protezione per i bambini Indica che la protezione per i bambini è attiva.
8		Decalcificazione Indica che è in corso la decalcificazione.
9		Calore dall'alto Indica che il calore dall'alto è attivo.
10		Calore dal basso Indica che il calore dal basso è attivo.

11		Temperatura elevata
		Avvertimento del pericolo di ustione in caso di temperature elevate.
12		Fermentazione
		Per impasti che devono lievitare prima della lavorazione.
13		Preriscaldare
		Per preriscaldare a una determinata temperatura.
14		Yogurt
		Programma per preparare yogurt.
15		Friggitrice ad aria
		Questo menu contiene 9 programmi predefiniti e ricette.
16		Essicare e arrostire
		Questo menu contiene 9 programmi predefiniti e ricette per diversi frutti e noci.
17		Stufare/Cuocere a vapore
		Questo menu contiene 9 programmi predefiniti e ricette per diversi alimenti.
18		Arrostire
		Questo menu contiene 9 programmi predefiniti e ricette per pesce e diversi tipi di carne.
19		Cottura al forno
		Questo menu contiene 9 programmi predefiniti e ricette diversi tipi di pane e torte.
20		Modalità fai-da-te (modalità definita dall'utente)
		Tipo di cottura e durata sono definiti dall'utente.
21		Decalcificare
		Ricorda la necessità di pulire la scala nell'evaporatore.

UTILIZZO

1. Messa in funzione







Collegare la spina e premere On/Off. Viene emesso un segnale acustico e tutti i simboli si illuminano, prima che il dispositivo passi in standby.

Nota: se il dispositivo si trova per oltre 3 minuti in modalità di impostazione e non vengono premuti tasti o non viene attivata alcuna funzione, tutte le impostazioni precedenti vengono cancellate e il dispositivo passa in standby.

2. Selezione menu

Premere i tasti di selezione (< >) in modalità standby per passare al menu di selezione. Il programma predefinito è Stufare/Cuocere a vapore. Utilizzare i tasti di selezione (< >) per scegliere un altro programma.





	Fermentazione: in questa modalità è attiva la funzione a vapore. La temperatura predefinita è 40 °C. La temperatura può essere impostata tra 30 e 50 °C. La durata è impostabile tra 0 e 7 ore.
	Preriscaldare: la temperatura predefinita è 180 °C. Quando il forno raggiunge i 180 °C, il display mostra (END) e vengono emessi 10 segnali acustici. Ora è possibile procedere con la cottura al forno o con un'altra funzione.
	Yogurt: la temperatura predefinita è 45 °C e non può essere modificata. La durata predefinita è 8 ore e non può essere modificata.
	Friggitrice ad aria: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. Il display della temperatura mostra (P-1), il display della durata mostra il relativo tempo di funzionamento. Premere il tasto di selezione (>) per selezionare il programma desiderato da (P-1) a (P-9) (v. MENU E PROGRAMMI). Premere Start/Pausa per avviare il programma.
	Essicare e arrostitire: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. Il display della temperatura mostra (L-1), il display della durata mostra il relativo tempo di funzionamento. Premere il tasto di selezione (>) per selezionare il programma desiderato da (L-1) a (L-9) (v. MENU E PROGRAMMI). Premere Start/Pausa per avviare il programma.

	<p>Stufare/Cuocere a vapore: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. Il display della temperatura mostra (E-1), il display della durata mostra il relativo tempo di funzionamento. Premere il tasto di selezione (>) per selezionare il programma desiderato da (E-1) a (E-9) (v. MENU E PROGRAMMI). Premere Start/Pausa per avviare il programma.</p>
	<p>Arrostire: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. Il display della temperatura mostra (F-1), il display della durata mostra il relativo tempo di funzionamento. Premere il tasto di selezione (>) per selezionare il programma desiderato da (F-1) a (F-9) (v. MENU E PROGRAMMI). Premere Start/Pausa per avviare il programma.</p>
	<p>Cottura al forno: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. Il display della temperatura mostra (H-1), il display della durata mostra il relativo tempo di funzionamento. Premere il tasto di selezione (>) per selezionare il programma desiderato da (H-1) a (H-9) (v. MENU E PROGRAMMI). Premere Start/Pausa per avviare il programma.</p>
	<p>Modalità fai-da-te: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. Premere il tasto di selezione (>) per avviare la selezione delle funzioni. Sul lato sinistro del display viene mostrato il simbolo corrispondente (v. immagine). Ci sono 9 funzioni diverse. Ogni volta che si preme il tasto si passa alla funzione successiva e il simbolo cambia in base alla funzione (v. Modalità fai-da-te).</p>
	
	<p>Decalcificare: quando si seleziona questa modalità si illumina il simbolo corrispondente. La decalcificazione dura 50 minuti e non può essere arrestata.</p>

3. Impostare durata di funzionamento e temperatura

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premere Start/Pausa per impostare la durata. L'indicazione delle ore lampeggia. Premere i tasti di selezione (< >) per impostare le ore. Premere Start/Pausa. L'indicazione dei minuti lampeggia. Premere i tasti di selezione (< >) per impostare i minuti. Premere di nuovo Start/Pausa. L'indicazione della temperatura lampeggia. Premere i tasti di selezione (< >) per impostare la temperatura per calore dall'alto e calore dal basso. Premere un'altra volta Start/Pausa per confermare le impostazioni e avviare il programma.

Esempio: impostare calore dall'alto












1	Selezionare la funzione: 
2	Selezionare la durata di funzionamento: 
3	Dopo aver impostato la temperatura, sul display lampeggia il simbolo di calore dall'alto. 
4	Premere Start/Pausa per avviare il programma. 

Nota: se si seleziona un programma con vapore, sul display si illumina il simbolo del serbatoio (v. immagine).



5	Durante il funzionamento:
	<ul style="list-style-type: none"> • Pausa: premere Start/Pausa per fermare il dispositivo mentre è in funzione. Il conto alla rovescia della durata si ferma. Il display continua a mostra i dati del programma. L'indicazione della durata lampeggia e indica che il dispositivo è in pausa. Premere di nuovo Start/Pausa per riattivare il programma. • Regolare successivamente durata e temperatura: premere il tasto delle impostazioni, fino a quando compare il simbolo del ritardo. A questo punto, l'indicazione dei minuti comincia a lampeggiare. Utilizzare i tasti di selezione (< >) per regolare la durata. Premere Start/Pausa e regolare la temperatura con i tasti di selezione (< >) OPPURE premere nuovamente Start/Pausa per proseguire con il programma senza modificare la temperatura.
6	A funzionamento concluso:
	<ul style="list-style-type: none"> • Una volta concluso il programma, compare (END) sul display e vengono emessi 10 segnali acustici. Ora è possibile aprire lo sportello e togliere gli alimenti. Dopo 5 minuti, il dispositivo passa automaticamente in standby. • Quando il programma è concluso o è in pausa, compare il simbolo di avvertimento per temperature elevate (se la temperatura nel vano interno è superiore a 50 °C). La ventola continua a funzionare per 3 minuti. • Una volta concluso un programma con vapore, lampeggia il simbolo della decalcificazione, per ricordarvi di svuotare il serbatoio. Svuotare anche l'acqua accumulatasi nella vaschetta. Il simbolo lampeggia per 1 minuto.

SELEZIONE FUNZIONI FAI-DA-TE

							
1		Stufare/Cuocere a vapore					
2		Ventilazione + Calore dall'alto + Calore dal basso					
3		Calore dall'alto					
4		Calore dall'alto e dal basso					
5		Ventilazione + calore dall'alto					
6		Ventilazione					
7		Cottura a vapore ad alta temperatura					

(1) Stufare/Cuocere a vapore

La temperatura può essere impostata tra 50 e 110 °C in intervalli di 5 °C. Prima di utilizzare la funzione, aprire lo sportello, togliere il serbatoio e riempirlo d'acqua fino al segno MAX. Inserire di nuovo il serbatoio e chiudere lo sportello.

Premere il tasto di selezione (>) per selezionare la funzione per la cottura a vapore. Il simbolo corrispondente si illumina sul display. Premere Start/Pausa, l'indicazione delle ore si illumina. Premere il tasto di selezione (>) per impostare la durata desiderata (0-6). Premere Start/Pausa, l'indicazione dei minuti si illumina. Premere il tasto di selezione (>) e impostare la durata (0-59). Il valore predefinito è 30 minuti. Premere Start/Pausa e si illumina l'indicazione della temperatura. Premere il tasto di selezione (>) e impostare la temperatura desiderata (50-110 °C). Il valore predefinito è 100 °C. Per confermare e avviare premere di nuovo Start/Pausa.

Nota: se il serbatoio non è stato inserito o l'acqua è insufficiente, viene emesso un segnale acustico e il simbolo del livello dell'acqua lampeggia. Aprire lo sportello, togliere il serbatoio e riempirlo d'acqua fino al segno MAX. Non appena viene inserito e si chiude lo sportello, il dispositivo riprende automaticamente il programma.

Una volta concluso il programma, lampeggia il simbolo della decalcificazione, per ricordarvi di svuotare il serbatoio. Svuotare anche l'acqua accumulata nella vaschetta.

Una volta finito il programma, vengono emessi 10 segnali acustici e poi il dispositivo si arresta. Ora è possibile aprire lo sportello e togliere gli alimenti. Dopo 5 minuti, il dispositivo passa automaticamente in standby.

(2) Modalità fai-da-te arrostitore

La temperatura può essere impostata tra 10 e 230 °C. La temperatura predefinita è 180 °C.

A dispositivo in standby, aprire lo sportello, inserire gli alimenti e chiudere lo sportello. Premere il tasto di selezione (>) per scegliere una delle funzioni per arrostitore. Il simbolo corrispondente lampeggia sul display. Premere Start/Pausa, l'indicazione delle ore si illumina. Premere il tasto di selezione (>) per impostare la durata desiderata (0-3). Il valore predefinito è 0 ore. Premere Start/Pausa, l'indicazione dei minuti si illumina. Premere il tasto di selezione (>) e impostare la durata (0-59). Il valore predefinito è 30 minuti. Premere Start/Pausa e si illumina l'indicazione della temperatura. Premere il tasto di selezione (>) e impostare la temperatura desiderata (100-230 °C). Il valore predefinito è 180 °C. Per confermare e avviare premere di nuovo Start/Pausa.

Una volta finito il programma, vengono emessi 10 segnali acustici e poi il dispositivo si arresta. Ora è possibile aprire lo sportello e togliere gli alimenti. Dopo 5 minuti, il dispositivo passa automaticamente in standby.


Finché la temperatura all'interno del forno è superiore a 50 °C, il simbolo di avvertimento per temperature elevate resta acceso sul display.

MENU E PROGRAMMI

Programmi nel menu Stufare/Cuocere a vapore

	Tipo di alimento	Durata (minuti)	Temperatura (°C)
E-1	Verdure	16	100
E-2	Riso	50	100
E-3	Pesce	20	100
E-4	Gamberetti	15	100
E-5	Granchio	30	100
E-6	Uova	16	100
E-7	Pollo	30	100
E-8	Papaya	35	100
E-9	Patate	50	100

Programmi nel menu Arrostito

	Tipo di alimento	Durata (minuti)	Temperatura (°C)
F-1	Pollo	45	230
F-2	Bistecca	12	230
F-3	Montone	35	200
F-4	Salmone	20	220
F-5	Coscia di pollo	26	200
F-6	Sgombro	20	220
F-7	Patatine fritte	13	220
F-8	Gamberetti	15	180
F-9	Wurstel	10	200


Programmi nel menu Cottura al forno

	Tipo di alimento	Durata (minuti)	Temperatura (°C)
H-1	Baguette	16	180
H-2	Pane di frumento	20	180
H-3	Pizza	22	180
H-4	Cheesecake	60	150
H-5	Fondo per torte	50	150
H-6	Torta al cioccolato	50	150
H-7	Biscotti	14	180
H-8	Pasta sfoglia	32	180
H-9	Pancake	22	180

Programmi nel menu Friggitrice ad aria

	Tipo di alimento	Durata (minuti)	Temperatura (°C)
P-1	Costoletta di maiale	20	210
P-2	Alette di pollo	23	200
P-3	Kebab di pollo	18	180
P-4	Polpette di carne	18	210
P-5	Chips di pita	7	220
P-6	Patatine fritte	13	220
P-7	Crostini	14	140
P-8	Mini pizza	18	180
P-9	Pancetta	15	200

Programmi nel menu Essiccare e arrostire

	Tipo di alimento	Durata (minuti)	Temperatura (°C)
L-1	Banana	360	65
L-2	Mela	360	65
L-3	Uvetta	420	90
L-4	Kiwi	360	65
L-5	Limone	360	65
L-6	Mandorle	10	140
L-7	Noci	12	160
L-8	Noci di macadamia	12	160
L-9	Anacardi	12	160

ULTERIORI FUNZIONI

Decalcificare





La durata predefinita è di 50 minuti e non può essere modificata.

- Dopo 100 ore di funzionamento dell'evaporatore, il dispositivo ricorda all'utente di eseguire la decalcificazione. In alternativa, è possibile attivare la funzione manualmente in qualunque momento. Il simbolo della decalcificazione si illumina sul display.



- Mescolare acqua e decalcificante in un rapporto di 1:8 e mettere la miscela nel serbatoio. Per riempire, fare riferimento alla scala per la decalcificazione nel serbatoio.
- Inserire il serbatoio e chiudere lo sportello. Premere i tasti funzione (< >) e selezionare la funzione di decalcificazione. Premere Start/Pausa per avviare il programma. 20 minuti prima della fine della decalcificazione, il dispositivo ricorda di smaltire la soluzione decalcificante e di riempire il serbatoio con acqua. Non appena è stato riposizionato il serbatoio ed è stato chiuso lo sportello, il dispositivo prosegue automaticamente la decalcificazione.
- 10 minuti prima della fine viene ricordato di nuovo di riempire il serbatoio d'acqua. A decalcificazione finita viene emesso un segnale acustico.

Impostare un timer per l'accensione

1. Accendere l'unità, premere il tasto On/Off , l'unità passa alla modalità standby.
2. Premere il tasto Impostazioni  e fare la preselezione del tempo desiderato (0-24 ore), per esempio: 30 min (0:30). Premere il tasto Start/Pausa  per confermare.
3. Selezionare il programma desiderato, per esempio F-1. Premere il tasto Start/Pausa  per iniziare. Lo schermo visualizza quindi alternativamente l'ora 30 minuti e F-1.
4. Dopo 30 minuti, il programma F-1 inizia automaticamente.

Accendere la luce

Premere il tasto Luce/Protezione per i bambini per accendere la luce per 3 minuti. Premere di nuovo il tasto per spegnerla.

Protezione per i bambini

Quando un programma è attivo, tenere premuto il tasto Luce/Protezione per i bambini per attivare la protezione. Ora tutti i tasti sono disattivati, fino a quando non si tiene premuto nuovamente il tasto.

Protezione in caso di livello dell'acqua insufficiente

Quando viene avviato un programma con vapore e il dispositivo nota una mancanza d'acqua, il dispositivo si arresta e viene emesso un segnale acustico. In questo momento tutti i tasti sono disattivati. Il dispositivo riprende a funzionare quando si aggiunge acqua nel serbatoio.

Meccanismi di protezione in caso di sportello aperto

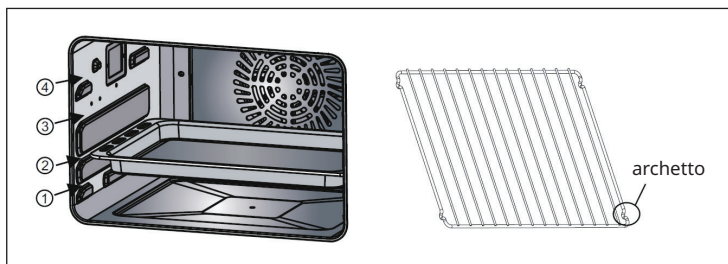
Non è possibile attivare programmi se lo sportello è aperto. Se lo sportello viene aperto durante un programma, il dispositivo si arresta automaticamente e riprende a funzionare quando lo sportello viene chiuso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina prima di pulire il vano di cottura.
- Non pulire la teglia con raschietti in metallo o prodotti abrasivi, in modo da non rovinare lo strato antiaderente sulla superficie.
- Pulire il vano interno con regolarità. Se ci sono spruzzi di grasso sulla parete interna, rimuoverli con un panno umido e un po' di detersivo per piatti. Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire il vano interno.
- Quando si utilizza la cottura a vapore, utilizzare sempre acqua fresca o distillata. Se si utilizza acqua del rubinetto che rimasta stagnante per del tempo, possono formarsi residui e accumuli sulle pareti interne del vano di cottura.
- Controllare regolarmente il serbatoio. Togliere orizzontalmente. Pulirlo e asciugarlo con un panno morbido. Riposizionarlo.
- A fine cottura, rimuovere l'acqua che rimane nel serbatoio.
- Pulire regolarmente la guarnizione dello sportello con un panno morbido e asciutto.
- Se non si utilizza il dispositivo per diverso tempo, staccare la spina e pulire il vano interno. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto.
- Il dispositivo contiene componenti che non sono accessibili all'utente. Eventuali riparazioni devono essere realizzate da tecnici qualificati.
- Non pulire il vetro dello sportello con raschietti in metallo o prodotti abrasivi, altrimenti potrebbe rompersi.
- Staccare la spina prima di pulire il vano interno o di sostituire la lampadina.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

AVVERTENZE SUI RIPIANI

Ci sono 4 posizioni in cui è possibile inserire teglia e griglia. L'archetto sulla griglia deve essere sempre rivolto verso il basso.



CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Codice di errore Er1	Errore del sensore superiore.	Spegner il dispositivo, aprire lo sportello e lasciar raffreddare il dispositivo per 10 minuti. Riavviare il dispositivo. Se il problema persiste, contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
Codice di errore Er2	Cortocircuito del sensore superiore.	
Codice di errore Er3	Errore del sensore inferiore.	
Codice di errore Er4	Cortocircuito del sensore inferiore.	
Codice di errore Er7	Errore del sensore dell'evaporatore.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
Codice di errore Er8	Cortocircuito del sensore dell'evaporatore.	
Il display non mostra nulla.	Controllare che la spina sia inserita.	Inserire la spina.
	Il display è guasto.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampadina.
	L'attacco della lampadina è guasto.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
La ventola non funziona.	La ventola è guasta.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
I tasti non funzionano.	Il pannello di controllo è guasto o è attivo il blocco dei tasti.	Disattivare il blocco dei tasti o contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
	L'indicazione dell'ora nel pannello di controllo lampeggia, gli altri tasti non reagiscono.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno d'acqua e si trovi nel forno.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Nessun vapore.	L'afflusso d'acqua è bloccato.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
	L'evaporatore è guasto.	
	L'ingresso dell'acqua è guasto.	
Il dispositivo non funziona.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
	La chiusura dello sportello è difettosa.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.
	L'indicazione dell'ora nel pannello di controllo lampeggia, gli altri tasti non reagiscono.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno d'acqua e si trovi nel forno.
Vapore fuoriesce dal forno.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
	La guarnizione non è posizionata correttamente o è rotta.	Sostituire la guarnizione.
	Lo sportello non è posizionato correttamente.	Contattare un'azienda tecnica per controllo e riparazione.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Geachte klant,

hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code om toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding te verkrijgen evenals meer informatie rondom het artikel:



INHOUDSOPGAVE

Productinformatieblad 116
Veiligheidsinstructies 117
Overzicht apparaat 119
Controlepaneel en toetsenfuncties 120
Weergave display en programma's 121
Gebruik 123
DIY functieselectie 127
Menu's en programma's 129
Aanvullende functies 131
Reiniging en onderhoud 133
Opmerking over de inschuifmodules 133
Problemen oplossen 134
Instructies voor afvoer 136
Fabrikant & importeur (UK) 136

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10033284
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen	1900-2200 W
Maximale inhoud watertank	1,45 L

PRODUCTINFORMATIEBLAD

Gegevens conform 66/2014

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie model			
Soort oven	Elektrische oven		
Massa van het apparaat	M	19,5	kg
Aantal gaarruimtes	1		
Warmtebron per gaarruimte (stroom of gas)	Stroom		
Volume per gaarruimte	V	24	l
Energieverbruik (stroom) voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus per gaarruimte in de conventionele modus (elektrische eindenergie)	EC elektrische oven	0,59	kWh/cyclus
Energieverbruik voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus per gaarruimte in de luchtcirculatiemodus (elektrische eindenergie)	EC elektrische oven	0,57	kWh/cyclus
Energieverbruik voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus per gaarruimte in de conventionele modus (eindenergie gas)	EC gasoven	-	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik voor het verwarmen van een gaarruimte van een elektrische oven met standaard belasting tijdens een cyclus per gaarruimte in de luchtcirculatiemodus (eindenergie gas)	EC gasoven	-	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energie-efficiëntieindex per gaarruimte	EEI oven	87,7	

(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Algemene instructies

- Was de behuizing nooit onder stromend water om de elektrische componenten niet te beschadigen.
- Laat geen water of andere vloeistof(fen) in het apparaat binnendringen om een elektrische schok te voorkomen.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkte lichamelijke en/of geestelijke gezondheid mogen het apparaat alleen gebruiken wanneer ze voorafgaand door een voor hen verantwoordelijke persoon uitvoerig met de functies en veiligheidsinstructies van het apparaat vertrouwd zijn gemaakt. Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen onder toezicht reinigen.
- Controleer voor gebruik de spanning op het typeplaatje. Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten waarvan de spanning overeenkomt.
- Gebruik het toestel niet wanneer de stekker, de stroomkabel of het toestel zelf beschadigd is.
- Wanneer de stroomkabel of stekker beschadigd is moet die door de fabrikant, een geautoriseerd bedrijf of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Raak de stekker of het controlepaneel niet met natte handen aan.
- Plaats het artikel niet op of naast tafellakens, gordijnen en andere brandbare materialen.
- Laat rondom het apparaat minimaal 10 cm ruimte vrij. Plaats geen objecten op het apparaat.
- Laat het toestel tijdens gebruik niet zonder toezicht.

**LET OP**

verbrandingsgevaar! Bij het openen van de ovendeur kan hete damp ontsnappen. Bewaar een veilige afstand om verbranding te voorkomen.

- Plaats geen vreemde objecten in de openingen van het apparaat.
- Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is wanneer u de lamp vervangt om een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet in een kast ingebouwd worden omdat hij anders oververhit raakt.

Tips voor een veilig gebruik

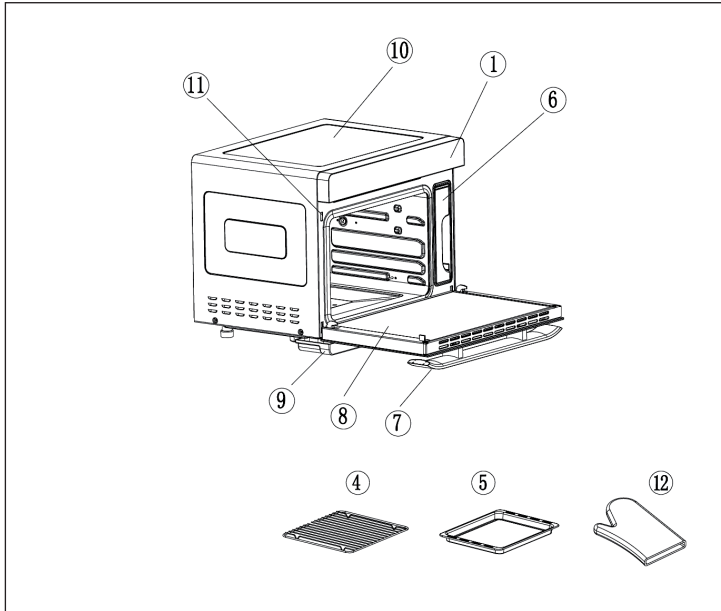


LET OP

verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let erop dat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt en gebruik ovenhandschoenen.

- Neem voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat, indien nodig, volledig afkoelen.
- Installeer het apparaat op een droge, vlakke ondergrond en laat rondom het apparaat minimaal 10 cm in alle richtingen vrij zodat de lucht voldoende kan circuleren.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact waar al andere keukenapparatuur op aangesloten is.
- Plaats het apparaat niet vlakbij brandbare objecten. Installeer het toestel ver van alle soorten gordijnen, tapijt en gelijkwaardige objecten om brand te voorkomen. Plaats of leg geen objecten op het apparaat.
- Reinig het raampje in de deur met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of metalen schraper die het oppervlakte kunnen beschadigen.
- Sluit het apparaat niet op een externe timer of op een op afstand gestuurd stopcontact aan.
- Controleer voor gebruik of uw kookgerei geschikt is voor dit toestel. Wij raden aan hittebestendige glazen of keramische schalen te gebruiken. Vul een schaal maximaal tot tweederde.
- Doe niet teveel in de watertank. Oriënteert u zich bij het vullen op de MAX markering op de tank.
- Plaats geen schalen op de geopende deur.
- Verwarm geen levensmiddelen in een verzegelde schaal daar deze vervolgens kan exploderen. Doe levensmiddelen voor het verwarmen in een hittebestendige houder.

OVERZICHT APPARAAT



1	Controlepaneel	8	Deur
4	Rooster	9	Waterkuip
5	Bakplaat	10	Behuizing
6	Watertank	11	Deurvergrendeling
7	Handvat	12	Ovenhandschoen












CONTROLEPANEEL EN TOETSENFUNCTIES

1		<p>Licht/ Kinderslot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eenmaal drukken om het licht in te schakelen. Nogmaals drukken om het licht weer uit te schakelen. • Na het garen blijft het licht nog 3 minuten branden. • Na het openen van de deur blijft het licht nog 3 minuten branden. • Houdt de toets ingedrukt om het kinderslot te activeren. Druk de toets opnieuw in om het kinderslot te deactiveren.
2		<p>Instellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druk voordat u begint op deze toets om de voorgeprogrammeerde programma's op te roepen. Het programmeringssymbool verschijnt in het display. • Druk na afloop van het programma op deze toets om de programma's met vertraging op te roepen. Het overeenkomende symbool verschijnt in het display.
3		<p>Terug</p> <p>Druk meerdere malen op deze toets om naar voorafgaande instellingen terug te keren.</p>
4		<p>Selectie (terug)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druk op deze toets om één van de 9 DIY modi of één van de 10 gewone modi te selecteren. • Druk op deze toets om de tijd in te stellen. • Druk op deze toets om de temperatuur in te stellen.
5		<p>Aan/ Uit</p> <p>Apparaat aanzetten of vanuit gebruik terug naar standby-modus gaan.</p>
6		<p>Selectie (vooruit)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druk op deze toets om één van de 9 DIY modi of één van de 10 gewone modi te selecteren. • Druk op deze toets om de tijd in te stellen. • Druk op deze toets om de temperatuur in te stellen.
7		<p>Start/ Pauze</p> <p>Apparaat aanzetten en pauzeren of een functie starten.</p>

WEERGAVE DISPLAY EN PROGRAMMA'S



1	88:88	Tijd De voorste twee cijfers geven de uren aan (0-24). De achterste twee cijfers geven de minuten aan (0-59).
2	888 °C	Temperatuur In te stellen bereik: 30-230 °C
3		Timer Licht op wanneer de timer actief is.
4		Tijdvertraging Geeft een actieve tijdvertraging aan.
5		Waterstand Het symbool licht op bij gebruik. Wanneer het symbool knippert moet er water bijgevuld worden.
6		Reiniging van de watertank Geeft de reiniging van de tank aan.
7		Kinderslot Laat zien dat het kinderslot actief is.
8		Ontkalken Laat zien dat de ontkalking wordt uitgevoerd.
9	—	Warmte bovenin Laat zien dat de bovenste verwarming aan is.
10	—	Warmte onderin Laat zien dat de onderste verwarming aan is.

11		Hoge temperatuur
		Waarschuwing tegen verwonding bij hoge temperaturen.
12		Fermenteren
		Voor deeg dat voor verwerking moet rijzen.
13		Voorverwarmen
		Voor het voorverwarmen tot een bepaalde temperatuur.
14		Yoghurt
		Programma voor het maken van yoghurt.
15		Air Fryer (friteuse)
		Dit menu bevat 9 voorgeprogrammeerde programma's en recepten.
16		Drogen en roosteren
		Dit menu bevat 9 voorgeprogrammeerde programma's en recepten voor diverse vruchten en noten.
17		Stomen
		Dit menu bevat 9 voorgeprogrammeerde programma's en recepten voor diverse levensmiddelen.
18		Roosteren
		Dit menu bevat 9 voorgeprogrammeerde programma's en recepten voor vis en diverse vleessoorten.
19		Bakken
		Dit menu bevat 9 voorgeprogrammeerde programma's en recepten voor diverse soorten brood en cake.
20		DIY modus (door gebruiker gedefinieerd)
		De bereiding en tijd worden door de gebruiker ingesteld.
21		Ontkalken
		Herinnert u eraan de schaal in de verdamp(er) (stoomverwarmer) te reinigen.

GEBRUIK

1. Ingebruikname







Steek de stekker in het stopcontact en druk op de Aan/ Uit toets. Er klinkt een pieptoon en alle symbolen lichten op voordat het apparaat in stand-by modus gaat.

Let op! Wanneer het toestel langer dan 3 minuten in de instellingen-modus blijft staan, zonder dat daarna een toets of functie geselecteerd wordt, worden alle voorgaande instellingen gewist en gaat het apparaat in stand-by modus.

2. Menukeuze

Druk in stand-by modus op de selectietoetsen (<>) om in de menukeuze te wisselen. Vooraf ingesteld is stomen. Gebruik de selectietoetsen (<>) om een ander programma uit te kiezen.





	Fermenteren: in deze modus is de stoomfunctie actief. De voorgeprogrammeerde temperatuur is 40 °C. De temperatuur is in te stellen tussen 30-50 °C. De tijd is te programmeren tussen 0-7 uur.
	Voorverwarmen: de voorgeprogrammeerde temperatuur is 180 °C. Wanneer de oven voorverwarmd is tot 180 °C laat het display [END] zien en klinkt 10 keer een pieptoon. U kunt nu met bakken of een andere functie verder gaan.
	Yoghurt: de voorgeprogrammeerde temperatuur is 45 °C en kan niet aangepast worden. De voorgeprogrammeerde tijdsduur is 8 uur en kan niet aangepast worden.
	Air Fryer: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. Het temperatuurdisplay geeft [P-1] aan, het tijdsdisplay de overeenkomstige tijdsduur. Druk op de selectietoets (>) om het gewenste programma [P-1] tot [P-9] te selecteren (zie: MENU'S EN PROGRAMMA'S) Druk op de Start/ Pauze knop om het programma te starten.
	Drogen en roosteren: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. Het temperatuurdisplay geeft [L-1] aan, het tijdsdisplay de overeenkomstige tijdsduur. Druk op de selectietoets (>) om het gewenste programma [L-1] tot [L-9] te selecteren (zie: MENU'S EN PROGRAMMA'S) Druk op de Start/ Pauze knop om het programma te starten.

	<p>Stomen: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. Het temperatuurdisplay geeft [E-1] aan, het tijdsdisplay de overeenkomstige tijdsduur. Druk op de selectietoets (>) om het gewenste programma [E-1] tot [E-9] te selecteren (zie: MENU'S EN PROGRAMMA'S) Druk op de Start/ Pauze knop om het programma te starten.</p>
	<p>Roosteren: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. Het temperatuurdisplay geeft [F-1] aan, het tijdsdisplay de overeenkomstige tijdsduur. Druk op de selectietoets (>) om het gewenste programma [F-1] tot [F-9] te selecteren (zie: MENU'S EN PROGRAMMA'S) Druk op de Start/ Pauze knop om het programma te starten.</p>
	<p>Bakken: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. Het temperatuurdisplay geeft [H-1] aan, het tijdsdisplay de overeenkomstige tijdsduur. Druk op de selectietoets (>) om het gewenste programma [H-1] tot [H-9] te selecteren (zie: MENU'S EN PROGRAMMA'S) Druk op de Start/ Pauze knop om het programma te starten.</p>
	<p>DIY modus: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. Druk op de selectietoets (>) om de functiekeuze te starten. Aan de linkerkant van het display wordt het bijbehorende symbool weergegeven (zie afbeelding). Er zijn 9 verschillende functies. Met elke druk op de knop wisselt u naar de volgende functie en verandert het symbool overeenkomend met de functie (zie: DIY modi)</p>
	
	<p>Ontkalken: wanneer u dit menu selecteert gaat het bijbehorende symbool in het display branden. De ontkalking duurt 50 minuten en kan niet voortijdig worden gepauzeerd of stopgezet.</p>

3. Bedrijfstijd en temperatuur instellen

Nadat de gewenste functie is geselecteerd drukt u op de Start/ Pauze toets om de tijdsduur in te stellen. De urenweergave knippert. Druk op de selectietoets (< >) om de uren in te stellen. Druk op de Start/ Pauze toets. De minutenweergave knippert. Druk op de selectietoets (< >) om de minuten in te stellen. Druk vervolgens nogmaals op de Start/ Pauze toets. De temperatuurweergave knippert. Druk op de selectietoets (< >) om de temperatuur voor de hitte bovenin en onderin in te stellen. Druk nogmaals op de Start/ Pauze toets om alle instellingen te bevestigen en het programma te starten.

Voorbeeld: warmte bovenin instellen















1	<p>Functie selecteren:</p> 
2	<p>Tijdsduur instellen:</p> 
3	<p>Na het instellen van de temperatuur knippert in het display het symbool voor de warmte bovenin.</p> 
4	<p>Druk op de Start/ Pauze toets om te beginnen.</p> 

Ter info: wanneer u een programma met stoom selecteert gaat in het display het symbool voor de watertank branden (zie afbeelding).



5	Tijdens het gebruik:
	<ul style="list-style-type: none"> • Pauze: druk op de Start/ Pauze toets om het apparaat tijdens het gebruik te pauzeren. De tijd blijft stilstaan. Het display laat nog steeds de programma-informatie zien. De tijdsweergave knippert en geeft aan dat het apparaat op pauze staat. Druk opnieuw op de Start/ Pauze toets om door te gaan met het programma. • Tijd en temperatuur naderhand aanpassen: druk op de instellingen-toets tot het symbool voor tijdvertraging verschijnt. Op dit moment begint de minutenweergave te knipperen. Gebruik de selectietoetsen (<>) om de tijd achteraf aan te passen. Druk op de Start/ Pauze toets en pas de temperatuur aan met de selectietoetsen (<>) OF druk nogmaals op Start/ Pauze om door te gaan zonder de temperatuur aan te passen.
6	Na gebruik:
	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer het programma afgelopen is verschijnt [END] in het display en klinkt 10 keer een pieptoon. U kunt de ovendeur nu openen en het eten eruit nemen. Na 5 minuten gaat het apparaat automatisch in de stand-by modus. • Wanneer het programma afgelopen is of u het programma op pauze heeft gezet verschijnt het waarschuwingssymbool voor hoge temperaturen in het display (wanneer de temperatuur binnenin hoger is dan 50 °C). De ventilator gaat nog 3 minuten door. • Wanneer een programma met stoom afgelopen is knippert het ontkalken-symbool in het display om u eraan te herinneren de watertank te legen. Leeg ook het water dat zich in de waterkuip heeft verzameld. Het symbool knippert 1 minuut lang.

DIY FUNCTIESELECTIE

							
1		Stomen					
2		Circulatie + warmte bovenin + warmte onderin					
3		Warmte bovenin					
4		Warmte boven- en onderin					
5		Circulatie + warmte bovenin					
6		Circulatie					
7		Stomen op hoge temperatuur					

(1) Stomen

De temperatuur laat zich in 5 °C stappen tussen 50-110 °C instellen. Voordat u de functie gebruikt opent u de oven deur, neemt u de watertank eruit en vult u deze tot de MAX markering met water. Zet de watertank terug en sluit de oven deur.

Druk op de selectietoets (>) om de functiekeuze te starten. Het bijbehorende symbool verschijnt in het display. Druk op de Start/ Pauze toets en de urenweergave licht op. Druk op de selectietoets (>) en stel de gewenste tijd (0-6) in. Druk op de Start/ Pauze toets en de minutenweergave licht op. Druk op de selectietoets (>) en stel de gewenste tijd (0-59) in. Voorgeprogrammeerd is 30 minuten. Druk op de Start/ Pauze toets en de temperatuurweergave licht op. Druk op de selectietoets (>) en stel de gewenste temperatuur (50-110 °C) in. Voorgeprogrammeerd is 100 °C. Druk nogmaals op de Start/ Pauze toets ter bevestiging en om te beginnen.

Let op: wanneer de watertank niet teruggeplaatst is of wanneer er te weinig water in de tank zit, klinkt een alarmtoon en het symbool voor de waterstand knippert. Open de ovendeur, neem de watertank eruit en vult deze tot de MAX markering met water. Zodra u de tank teruggeplaatst heeft en de deur sluit zal het apparaat automatisch verder gaan met het programma.

Wanneer het programma afgelopen is knippert het ontkalken-symbool in het display om u eraan te herinneren de watertank te legen. Leeg ook het water dat zich in de waterkuip heeft verzameld.

Wanneer het programma afgelopen is klinkt 10 keer een pieptoon. Daarna stopt het apparaat. U kunt de ovendeur nu openen en het eten eruit nemen. Na 5 minuten gaat het apparaat automatisch in de stand-by modus.

(2) DIY roostermodi

De temperatuur is in te stellen tussen 10-230 °C. De voorgeprogrammeerde temperatuur is 180 °C.

Open in de stand-by modus de ovendeur, plaats het eten in de oven en sluit de deur. Druk op de selectietoets (>) om de één van de roosterfuncties te kiezen. Het bijbehorende symbool verschijnt in het display. Druk op de Start/ Pauze toets en de urenweergave licht op. Druk op de selectietoets (>) en stel de gewenste tijd (0-3) in. Voorgeprogrammeerd is 0 uur. Druk op de Start/ Pauze toets en de minutenweergave licht op. Druk op de selectietoets (>) en stel de gewenste tijd (0-59) in. Voorgeprogrammeerd zijn 30 minuten. Druk op de Start/ Pauze toets en de temperatuurweergave licht op. Druk op de selectietoets (>) en stel de gewenste temperatuur (100-230 °C) in. Voorgeprogrammeerd is 180 °C. Druk nogmaals op de Start/ Pauze toets ter bevestiging en om te beginnen.

Wanneer het programma afgelopen is klinkt 10 keer een pieptoon. Daarna stopt het apparaat. U kunt de ovendeur nu openen en de etenswaren eruit nemen. Na 5 minuten gaat het apparaat automatisch in de stand-by modus.

Zolang de temperatuur binnenin nog meer dan 50 °C is, is het waarschuwingssymbool voor hoge temperaturen zichtbaar in het display.

MENU'S EN PROGRAMMA'S

Programma's in het menu Stomen

	Levensmiddelen	Tijdsduur (minuten)	Temperatuur (°C)
E-1	Groentes	16	100
E-2	Rijst	50	100
E-3	Vis	20	100
E-4	Garnalen	15	100
E-5	Krab	30	100
E-6	Eieren	16	100
E-7	Kip	30	100
E-8	Papaja	35	100
E-9	Aardappels	50	100


Programma's in het menu Roosteren

	Levensmiddelen	Tijdsduur (minuten)	Temperatuur (°C)
F-1	Kip	45	230
F-2	Biefstuk	12	230
F-3	Schaap	35	200
F-4	Zalm	20	220
F-5	Kippenpoot	26	200
F-6	Makreel	20	220
F-7	Friet	13	220
F-8	Garnalen	15	180
F-9	Worstjes	10	200


Programma's in het menu Bakken

	Levensmiddelen	Tijdsduur (minuten)	Temperatuur (°C)
H-1	Stokbrood	16	180
H-2	Tarwebrood	20	180
H-3	Pizza	22	180
H-4	Cheesecake	60	150
H-5	Taartbodem	50	150
H-6	Chocoladetaart	50	150
H-7	Koekjes	14	180
H-8	Bladerdeeg	32	180
H-9	Eierkoeken	22	180

Programma's in het menu Air Fryer (heteluchtfriteuse)

	Levensmiddelen	Tijdsduur (minuten)	Temperatuur (°C)
P-1	Varkenskoteletten	20	210
P-2	Chicken wings	23	200
P-3	Kip kebab	18	180
P-4	Gehaktballetjes	18	210
P-5	Pita chips	7	220
P-6	Friet	13	220
P-7	Croutons	14	140
P-8	Mini pizza	18	180
P-9	Spek	15	200

Programma's in het menu Drogen en Roosteren

	Levensmiddelen	Tijdsduur (minuten)	Temperatuur (°C)
L-1	Bananen	360	65
L-2	Appel	360	65
L-3	Rozijntjes	420	90
L-4	Kiwi	360	65
L-5	Citroen	360	65
L-6	Amandelen	10	140
L-7	Walnoten	12	160
L-8	Macadamianoten	12	160
L-9	Cashewnoten	12	160

AANVULLENDE FUNCTIES

Ontkalken

De voorgeprogrammeerde tijdsduur is 50 uur en kan niet veranderd worden.





- Wanneer de verdamper circa 100 uur in gebruik is geweest, herinnert het apparaat de gebruiker aan het ontkalkingsprogramma. Als alternatief kunt u de functie ook op elk moment handmatig inschakelen. Het ontkalken-symbool knippert in het display.
- Meng water en ontkalkingsmiddel in de verhouding 1:8 en doe het mengsel in



de watertank. Oriënteert u zich bij de vulhoeveelheid op de ontkalkingsschaal op de tank.

- Zet de watertank terug en sluit de ovendeur. Druk op de selectietoets (< >) en kies de ontkalkingsfunctie uit. Druk op de Start/ Pauze toets om het programma te starten. 20 minuten voor het einde van het ontkalkingsprogramma herinnert het apparaat u eraan de ontkalkingsoplossing uit de watertank te verwijderen en deze met schoon water te vullen. Zodra de tank weer op zijn plaats zit en de deur gesloten is gaat het apparaat automatisch door met het ontkalken.
- 10 minuten voor het einde wordt u er opnieuw aan herinnerd de watertank met schoon water te vullen. Na afloop van de ontkalking klinkt een signaaltoon.

Een starttimer instellen.

1. Schakel het toestel in, druk op de toets Aan/ Uit , het toestel schakelt over naar de standby mode.
2. Druk op de toets Instellingen  en maak de gewenste tijdvoorkeuze (0-24 uur), bijvoorbeeld: 30 min (0:30). Druk op de toets Start/ Pauze  om te bevestigen.
3. Selecteer het gewenste programma, bijvoorbeeld F-1. Druk op de toets Start/ Pauze  om te starten. Het scherm toont dan afwisselend de tijd 30 minuten en F-1.
4. Na 30 minuten start het F-1 programma automatisch.

Licht inschakelen

Druk op de toets Licht/ Kinderslot om het licht 3 minuten lang in te schakelen. Druk opnieuw op de toets om het licht eerder uit te schakelen.

Kinderslot

Wanneer een programma loopt houdt u de toets Licht/ Kinderslot ingedrukt om het kinderslot in te schakelen. Alle toetsen zijn vervolgens inactief tot u de toets opnieuw ingedrukt houdt.

Bescherming tegen lage waterstand

Wanneer een programma met stoom wordt gestart en het apparaat een tekort aan water constateert stopt het en klinkt een alarmtoon. Op dit moment worden alle toetsen inactief. Het apparaat gaat verder zodra de tank met water is gevuld.

Beschermende mechanismes bij geopende ovendeur.

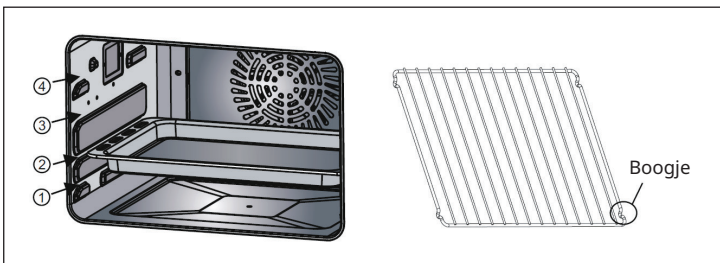
Zolang de deur geopend is kan er geen programma worden gestart. Wanneer de deur tijdens een programma wordt geopend stopt het apparaat automatisch en gaat pas weer verder wanneer de deur weer dicht is.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u de gaarruimte schoonmaakt.
- Reinig de bakplaat niet met een metalen schraper of schuurmiddel daar die de anti-aanbaklaag op het oppervlakte beschadigen.
- Reinig de interne ruimte regelmatig. Wanneer de binnenwand bedekt is met vetspetters, verwijdert u deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Gebruik voor het schoonmaken van de interne ruimte geen schuurmiddel.
- Wanneer u de stoomkoker gebruikt, gebruikt u altijd zuiver of gedestilleerd water. Wanneer u verouderd leidingwater gebruikt zal er aanslag op de wanden van de gaarruimte ontstaan.
- Controleer ook regelmatig de watertank. Haal hem er horizontaal uit. Maak hem schoon en droog hem met een zachte doek af. Zet hem vervolgens op zijn oorspronkelijke plaats terug.
- Verwijder na afloop van het gaarproces het resterende water in de tank.
- Reinig het afdichtingsoppervlak van de ovendeur regelmatig met een zachte, droge doek.
- Wanneer de stoomkoker langere tijd niet gebruikt wordt moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald en de interne ruimte worden schoongemaakt. Bewaar het apparaat op een droge plaats.
- Het apparaat bevat onderdelen die niet toegankelijk zijn voor de gebruiker. Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde personen worden uitgevoerd.
- Reinig het glas van de ovendeur niet met schuurmiddelen of een scherpe, metalen schraper omdat het glas hierdoor kan breken.
- Neem de stekker uit het stopcontact voordat u de binnenruimte reinigt of de lampenbol vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger.

OPMERKING OVER DE INSCHUIFMODULES

Er zijn 4 posities voor de bakplaat en het rooster beschikbaar. De boogjes van het rooster moeten altijd naar beneden gericht zijn.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Foutcode Er1	Fout van de bovenste sensor	Schakel het apparaat uit, open de deur en laat het apparaat 10 minuten afkoelen. Zet het apparaat weer aan. Wanneer het probleem zich nog steeds voordoet neemt u voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
Foutcode Er2	Kortsluiting van de sensor bovenin.	
Foutcode Er3	Fout van de sensor onderin.	
Foutcode Er4	Kortsluiting van de sensor onderin.	
Foutcode Er7	Fout van de verdampingssensor.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
Foutcode Er8	Kortsluiting van de verdampingssensor.	
Het display laat niets zien.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.	Plaats de stekker goed in het stopcontact.
	Het display is defect.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
De lamp brandt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
	De fitting is defect.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
De ventilator doet het niet.	De ventilator is defect.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
De toetsen functioneren niet.	Het controlepaneel is kapot of de toetsenblokkade is actief.	Deactiveer de toetsenblokkade of neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
	In het controlepaneel knippert de tijdweergave, de andere toetsen reageren niet.	Zorg ervoor dat de watertank met water gevuld is en in de oven is geplaatst.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Geen stoom.	De watertoevoer is geblokkeerd.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
	De verwarming van de verdampers is defect.	
	De watertoevoer is defect.	
De stoomkoker functioneert niet.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
	De deurklink is stuk.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.
	In het controlepaneel knippert de tijdweergave, de andere toetsen reageren niet.	Zorg ervoor dat de watertank met water gevuld is en in de oven is geplaatst.
Stoom ontsnapt uit de oven.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
	De dichting zit niet goed of is kapot.	Vervang de dichting.
	De deur zit niet goed op zijn plaats.	Neem voor controle en reparatie contact op met een vakbedrijf.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst het hiernaast afgebeelde symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen de negatieve consequenties. Informatie over recycling en de afvoer van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN