



Electric convection-/steam oven

User Manual



Models:

7543.0040

CONTENT



.....	4
1. IMPORTANT SAFEGUARDS	4
2. INTRODUCTION.....	4
3. BEFORE USING YOUR OVEN.....	5
3.1 USING YOUR OVEN	5
3.2 TEMPERATURE	5
3.3 FUNCTIES	5
3.4 TIMER.....	5
4. OPERATING YOUR OVEN	6
4.1 DEFROSTING	6
4.2 BAKING.....	6
4.3 STEAMING.....	6
4.4 BAKING WITH STEAM	6
5. CLEANING AND MAINTENANCE.....	7
6. WASTE DISPOSAL	7



.....	8
1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	8
2. INLEIDING	9
3. VOOR HET GEBRUIK VAN UW OVEN	9
3.1 GEBRUIK VAN UW OVEN.....	9
3.2 TEMPERATUUR.....	9
3.3 FUNCTIES	10
3.4 TIMER.....	10
4. BEDIENEN VAN UW OVEN	10
4.1 ONTDOOIEN.....	10
4.2 BAKKEN	10
4.3 STOMEN	11
4.4 BAKKEN MET STOOM.....	11
5. REINIGING EN ONDERHOUD.....	11
6. AFVALVERWERKING	12



.....	13
1. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	13
2. EINLEITUNG	14
3. VOR DER VERWENDUNG IHRES OFENS	14
3.1 VERWENDUNG IHRES OFENS	14
3.2 TEMPERATUR	14
3.3 FUNCTIES	15
3.4 ZEITSCHALTUHR	15
4. BETRIEB IHRES OFENS	15
4.1 ABTAUEN	15
4.2 BACKEN	15
4.3 DÄMPFEN	16
4.4 BACKEN MIT DAMPF	16
5. REINIGUNG UND WARTUNG	17
6. ABFALLBEHANDLUNG	17



.....	18
1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	18
2. INTRODUCTION	19
3. AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR	19
3.1 UTILISATION DE VOTRE FOUR	19
3.2 TEMPÉRATURE	19
3.3 FUNCTIES	20
3.4 MINUTERIE	20
4. UTILISATION DE VOTRE FOUR	20
4.1 DÉGIVRAGE	20
4.2 CUISSON	20
4.3 CUISSON À LA VAPEUR	21
4.4 CUISSON À LA VAPEUR	21
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
6. TRAITEMENT DES DÉCHETS	22



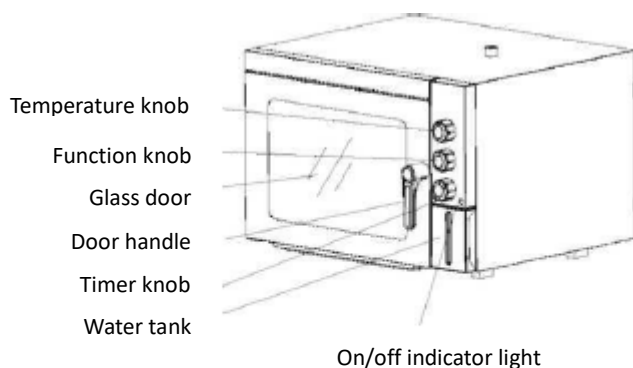
1. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. The surface may become hot during use. Operate handles or knobs.
3. To avoid electric shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
4. Constant supervision is required when an appliance is used by or near children, etc.
5. Unplug the appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting anything in or taking anything out.
6. Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug or if it does not work properly or has been damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorized service center for inspection or adjustment.
7. The use of accessories not approved by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors. For professional use only.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or worktop or come into contact with hot surfaces.
10. Do not place a gas burner or electric hotplate on or near the oven.
11. Be particularly careful when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. A damaged power cord must only be replaced by an authorised service workshop or a similarly qualified technician in order to avoid a hazard.
13. Only use the appliance for its intended purpose, do not place any foreign objects in it.
14. Do not place oversized food or metal utensils in the oven as this may cause a fire or risk of electric shock.
15. Fire may occur if the oven is covered by or comes into contact with flammable materials such as curtains, drapes, walls or the like when the oven is in operation. Do not place anything on the appliance when it is in operation.
16. Do not use a metal scouring pad when cleaning. Particles may break off the pad and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. Do not store any items other than those recommended by the manufacturer in the oven when it is not in use.
18. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or the like.
19. Do not place aluminum foil on the baking sheet or any other part of the oven. This may cause the oven to overheat.
20. Save these instructions.

2. INTRODUCTION

Take the time to familiarize yourself with the controls, parts, and accessories before using your oven. It can save you a lot of time later.



Grid





3. BEFORE USING YOUR OVEN

Before using your oven for the first time, you should:

- Clean the handle, rack, and water tank with water and mild dishwashing detergent.
- Use a damp cloth to lightly wipe the inside walls of the oven. Use a small amount of washing-up liquid, but do not use any spray or abrasive or polishing agent. Do not touch the elements, do not soak the inside of the oven with water.
- Place the rack in the oven.
- Close the oven door and then preheat the oven to the highest temperature for 5 minutes. During this process, the protective layer on the heating elements is burned away. Preheating is not necessary later.
- Switch off the heating elements. Switch on the fan motor to remove any smoke from the oven.

3.1 USING YOUR OVEN

Before using the oven, familiarise yourself with the following oven functions and accessories:

3.2 TEMPERATURE

- You can adjust the temperature by turning the temperature knob from 50°C to 200°C.
- We recommend that you do not change the selected temperature during baking.
- When the temperature knob is in the "OFF" position, the oven remains off.

3.3 FUNCTIES

De oven heeft vier verschillende functies (zie de symbolen rond de knop)

	When this setting is selected, the oven will not operate.
	When this setting is selected, the 0-shaped heating element will operate in combination with the fan.
	This setting is ideal for defrosting. The heating elements will not be used. Only the fan will operate.
	When this setting is selected, all heating elements and the fan will operate and steam will be used for baking.
	When this setting is selected, the oven will operate using steam only.

3.4 TIMER

- The timer range is 0-120 minutes. When it is turned to the "OFF" position, the oven switches off.
- The timer can be set to the required setting that matches the temperature setting.
- If the baking time is known, turn the timer directly to the desired time.
- During the baking process, you can turn the timer to a new position to adjust the time to the changed conditions.
- When the set time is reached, an audible signal will sound and the power supply will automatically switch off.



4. OPERATING YOUR OVEN

4.1 DEFROSTING

1. Place the frozen food on the rack and slide the rack into the middle position of the oven. Place the baking tray on the bottom position and close the oven door.
2. Turn the function knob to the "❄️" position.
3. Set the time according to the size and quantity of the food to be defrosted.
4. Check the defrosting progress regularly.

4.2 BAKING

1. Place the rack or baking tray on the desired level. The top and middle positions in the oven give the best results.
2. Turn the function knob to the "🌀" position.
3. Select the desired temperature.
4. Turn the timer knob to the desired time to switch on the oven. Preheating the oven is not necessary.
5. This function can be used for baking bread, potatoes, cakes, pastries and meat.
6. Wear oven gloves or use tongs to remove the dish from the oven.

4.3 STEAMING

1. To use steam for baking, fill the water tank with water and place it in the reservoir.
2. Use the "🌀" position to preheat the oven to 130°C before using the steam.
3. Slide the rack into the oven on the desired level. The middle position in the oven gives the best results.
4. Turn the function knob to the "🌫️" position.
5. Select the desired temperature.
6. Turn the timer knob to the desired time, the oven will start working.
7. Set the amount of steam using the steam knob. When the thermostat switches on, the temperature indicator light will light up.
8. This function can be used to heat up meals on plates or trays without loss of quality.
9. During steaming, you can turn the knobs for the time, temperature or steam temperature if you want to change the process.

Note: With a full water tank, the operation is approximately 100 minutes.

4.4 BAKING WITH STEAM

1. To use this function, you must first fill the water tank with water.
2. Use the "🌀" position to preheat the oven to the desired temperature.
3. Use a steamer or baking tin for baking. The middle position in the oven gives the best results.
4. Turn the function knob to the "🌫️" position.
5. Select the desired temperature.
6. Turn the timer knob to the desired time, the oven starts working.
7. Set the steam temperature using the steam knob. When you turn on the thermostat, the temperature indicator light will light up.
8. This function can be used for steaming chicken, pork, fish, eels, poultry.
9. During steaming, you can turn the knobs for the time, temperature or steam temperature if you want to change the process.

Note: Danger of burns due to escaping steam. Open the door carefully when the oven is in operation. With a full water tank, the operation is approximately 100 minutes.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

First unplug the power cord.

After the oven has cooled down to below 60°C, use a damp cloth or sponge to clean the oven. Do not soak the inside of the oven and do not rinse the oven with running water, as this can seriously damage the appliance. Do not use sharp or hard kitchen utensils to clean the oven. This can damage the coating on the oven wall. The rack, water tank and drain pan can be removed and cleaned under the tap or in a dishwasher. Empty the water tank after use.

Type: Combisteel - Convection oven with Steam function - Power supply: 230 VAC - 50 Hz - 2500 W

CAUTION:

- The total weight of the food must not exceed 5 kg.
- Do not close the steam outlet.

6. WASTE DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, it must be recycled responsibly to promote the sustainable use of resources. For returns, please use the return and collection systems. They can recycle the product in an environmentally friendly way.



1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

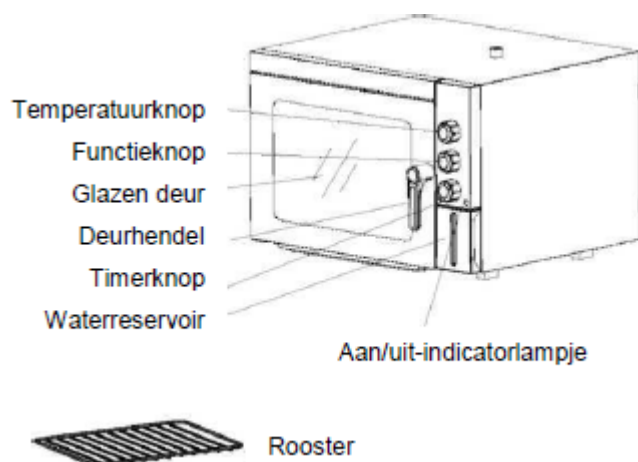
Bij gebruik van elektrische apparaten moet u altijd de elementaire veiligheidsvoorzorgen in acht nemen, waaronder:

1. Lees alle aanwijzingen.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Tijdens het gebruik kan het oppervlak heet worden. Gebruik de hendels of knoppen.
3. Om een elektrische schok te voorkomen het snoer, de stekker niet in water of een andere vloeistof onderdompelen.
4. Voortdurend toezicht is vereist als een apparaat wordt gebruikt door of dichtbij kinderen etc.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u iets erin plaats of eruit haalt.
6. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is of als het op welke manier dan ook niet goed werkt of is beschadigd. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicewerkplaats om het te laten controleren of afstellen.
7. Het gebruik van accessoires die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant van het apparaat kan letsel veroorzaken.
8. Niet in de open lucht gebruiken. Alleen voor professioneel gebruik.
9. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen, of in contact komen met hete oppervlakken.
10. Plaats geen gasbrander of elektrische kookplaat op of dichtbij de oven.
11. Wees bijzonder voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat waarin zich hete olie of een andere hete vloeistof bevindt.
12. Een beschadigde stroomkabel mag, om gevaarlijke situaties te voorkomen, alleen worden vervangen door een erkende servicewerkplaats of een gelijkwaardig gekwalificeerde technicus.
13. Gebruik het apparaat alleen voor waarvoor het bestemd is, plaats er geen vreemde zaken in.
14. Plaats geen te groot voedsel of metalen keukengerei in de oven omdat dit brand of het risico op een elektrische schok kan veroorzaken.
15. Brand kan ontstaan als de oven is afgedekt door of in contact komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, draperieën, wanden en dergelijke, als de oven in werking is. Plaats niets op het apparaat als dit in werking is.
16. Gebruik bij het reinigen geen metalen schuurblokje. Deeltjes kunnen afbreken van het blokje en in contact komen met elektrische delen waardoor het risico op een elektrische schok ontstaat.
17. Bewaar geen voorwerpen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in de oven als deze niet in gebruik is.
18. Leg geen van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic, en dergelijke.
19. Leg geen aluminiumfolie op de bakplaat of enig ander deel van de oven. Hierdoor kan de oven oververhit raken.
20. Bewaar deze aanwijzingen.



2. INLEIDING

Neem de tijd om uzelf vertrouwd te maken met de bediening, onderdelen en accessoires voordat u de oven gaat gebruiken. Dat kan u later veel tijd besparen.



3. VOOR HET GEBRUIK VAN UW OVEN

Voordat u de oven de eerste keer gebruikt, moet u:

- De hendel, het rooster en de watertank schoonmaken met water en zacht afwasmiddel.
- Een vochtige doek gebruiken om de binnenwanden van de oven lichtjes af te vegen. Gebruik een klein beetje afwasmiddel, maar gebruik geen spray of schuur- of polijstmiddel. Raak de elementen niet aan, maak de binnenkant van de oven niet drijfnat met water.
- Plaats het rooster in de oven.
- Sluit de ovendeur en verwarm dan de oven voor op de hoogste temperatuur gedurende 5 minuten. Tijdens dit proces wordt de bescherm laag van de verwarmingselementen weggebrand. Voorverwarmen is later niet meer nodig.
- Schakel de verwarmingselementen uit. Schakel de ventilatormotor in om eventuele rook uit de oven te verwijderen.

3.1 GEBRUIK VAN UW OVEN

Maak uzelf vertrouwd met de volgende ovenfuncties en accessoires voordat u de oven gaat gebruiken:

3.2 TEMPERATUUR

- U kunt de temperatuur regelen door de temperatuurknop te draaien van 50°C tot 200°C.
- Wij adviseren de gekozen temperatuur tijdens het bakken niet te veranderen.
- Als de temperatuurknop in de stand "OFF" (uit) staat, blijft de oven uit.



3.3 FUNCTIES

De oven heeft vier verschillende functies (zie de symbolen rond de knop)

	Als deze instelling is geselecteerd, werkt de oven niet.
	Als deze instelling is geselecteerd, werkt het 0-vormige verwarmingselement in combinatie met de ventilator.
	Deze instelling is ideaal voor ontdooien. De verwarmingselementen worden niet gebruikt. Alleen de ventilator werkt.
	Als deze instelling is geselecteerd, werken alle verwarmingselementen en de ventilator en wordt met stoom gebakken.
	Als deze instelling is geselecteerd, werkt de oven alleen met stoom.

3.4 TIMER

- Het bereik van de timer is 0-120 minuten. Als hij in de stand "OFF" (uit) wordt gedraaid, dan schakelt de oven uit.
- De timer kan worden ingesteld op de vereiste instelling die past bij de temperatuurinstelling.
- Als de baktijd bekend is, dan draait u de timer direct op de gewenste tijd.
- Tijdens het bakproces kunt u de timer verdraaien naar een nieuwe stand om de tijd aan te passen aan de gewijzigde omstandigheden.
- Als de ingestelde tijd is bereikt, dan klinkt er een geluidssignaal en wordt de elektrische voeding automatisch uitgeschakeld.

4. BEDIENEN VAN UW OVEN

4.1 ONTDOOIEN

1. Leg het bevroren voedsel op het rooster en schuif het rooster op het middelste niveau in de oven. Plaats de bakplaat op het onderste niveau en sluit de ovendeur.
2. Zet de functieknop op stand "".
3. Stel de tijd in overeenkomstig de grootte en de hoeveelheid van het te ontdooien voedsel.
4. Controleer regelmatig de voortgang van het ontdooien.

4.2 BAKKEN

1. Plaats het rooster of de bakplaat op het gewenste niveau. De bovenste en de middelste positie in de oven geven de beste resultaten.
2. Zet de functieknop op stand "".
3. Kies de gewenste temperatuur.
4. Draai de timerknop naar de gewenste tijd om de oven aan te zetten. Het voorverwarmen van de oven is niet nodig.
5. Deze functie kan worden gebruikt voor het bakken van brood, aardappelen, taarten, gebak en vlees.
6. Draag ovenwanten of gebruik een tang om het gerecht uit de oven te halen.



4.3 STOMEN

1. Als u stoom wilt gebruiken bij het bakken, vult u de watertank met water en plaatst u deze in het reservoir.
2. Gebruik de stand "SS" om de oven voor te verwarmen tot 130°C voordat u de stoom gebruikt.
3. Schuif het rooster op het gewenste niveau in de oven. De middelste positie in de oven geeft de beste resultaten.
4. Zet de functieknop op stand "☁".
5. Kies de gewenste temperatuur.
6. Draai de timerknop naar de gewenste tijd, de oven begint te werken.
7. Stel de stoomhoeveelheid in met behulp van de stoomknop. Als de thermostaat inschakelt, gaat het temperatuur indicatorlampje branden.
8. Deze functie kan worden gebruikt voor het zonder kwaliteitsverlies opwarmen van maaltijden op borden of schalen.
9. Tijdens het stomen kunt u de knoppen voor de tijd, de temperatuur of de stoomtemperatuur verdraaien als u het proces wilt veranderen.

Opmerking: Met een volle watertank is de werking ongeveer 100 minuten.

4.4 BAKKEN MET STOOM

1. Als u deze functie wilt gebruiken, moet u eerst de watertank met water vullen.
2. Gebruik de stand "SS" om de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur.
3. Gebruik een stoompan of bakblik voor het bakken. De middelste positie in de oven geeft de beste resultaten.
4. Zet de functieknop op stand "☁".
5. Kies de gewenste temperatuur.
6. Draai de timerknop naar de gewenste tijd, De oven begint te werken.
7. Stel de stoomtemperatuur in met behulp van de stoomknop. Als u de thermostaat inschakelt, gaat het temperatuur indicatorlampje branden.
8. Deze functie kan worden gebruikt voor het stomen van kip, varkensvlees, vis, garenalen, gevogelte.
9. Tijdens het stomen kunt u de knoppen voor de tijd, de temperatuur of de stoomtemperatuur verdraaien als u het proces wilt veranderen.

Opmerking: Gevaar van brandwonden door ontsnappende stoom. Open de deur voorzichtig als de oven in werking is. Met een volle watertank is de werking ongeveer 100 minuten.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Haal eerst de stekker uit het stopcontact.

Nadat de oven is afgekoeld tot onder 60°C, gebruikt u een vochtige doek of spons om de oven te reinigen. Maak de binnenkant van de oven niet drijfnat en spoel de oven niet met stromend water, want het apparaat kan op die manier ernstig beschadigen.

Gebruik geen scherpe of harde keukengereedschappen om de oven te reinigen. Hierdoor kan de coating op de ovenwand beschadigen.

Het rooster, de watertank en de afvoerwaterbak kunnen worden verwijderd en onder de kraan of in een vaatwasmachine worden gereinigd. Maak de watertank leeg na gebruik.

Type: Combisteel - Heteluchtoven met Stoomfunctie - Voeding: 230 VAC - 50 Hz - 2500 W

OPGELET:

- Het totale gewicht van het voedsel mag niet meer zijn dan 5 kg.
- Sluit de stoomafvoer niet af.



6. AFVALVERWERKING



Dit merkteken geeft aan dat dit product in de gehele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Om eventuele schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, moet het op verantwoorde manier worden gerecycled om een duurzaam gebruik van grondstoffen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren de retour- en inzamelingssystemen. Deze kunnen het product op een milieuvriendelijke manier recycleren.



1. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

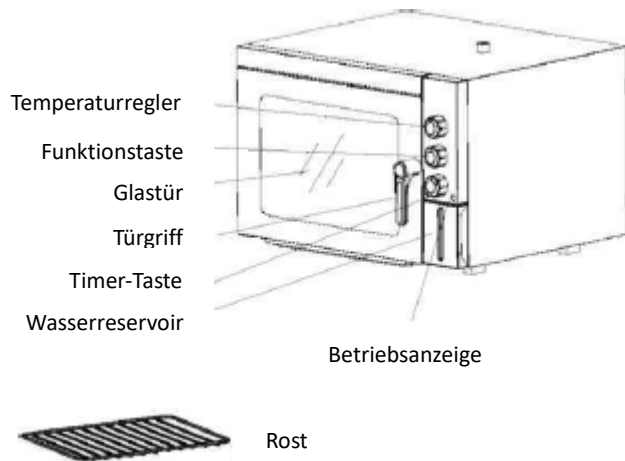
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie die Hebel oder Knöpfe.
3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie Kabel und Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Wenn ein Gerät von Kindern usw. oder in deren Nähe verwendet wird, ist eine ständige Aufsicht erforderlich.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie etwas hineinlegen oder herausnehmen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn es nicht richtig funktioniert oder auf andere Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Einstellung in die nächstgelegene autorisierte Servicewerkstatt.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller zugelassen ist, kann zu Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien verwenden. Nur für den professionellen Gebrauch.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10. Stellen Sie keinen Gasbrenner oder keine elektrische Kochplatte auf oder in die Nähe des Ofens.
11. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeit befindet.
12. Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Netzkabel nur von einer autorisierten Servicewerkstatt oder einem ähnlich qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck; Legen Sie keine Fremdkörper hinein.
14. Legen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in den Ofen, da dies zu einem Brand oder einem Stromschlag führen kann.
15. Ein Brand kann entstehen, wenn der Ofen mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wände und dergleichen, wenn der Ofen in Betrieb ist. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
16. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Scheuerschwamm aus Metall. Partikel können vom Block abbrechen und in Kontakt kommen sind mit elektrischen Teilen ausgestattet, bei denen die Gefahr eines Stromschlags besteht.
17. Bewahren Sie keine anderen Gegenstände als die vom Hersteller empfohlenen im Ofen auf, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.
18. Legen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Papier, Pappe, Kunststoff oder Ähnliches.
19. Legen Sie keine Aluminiumfolie auf das Backblech oder andere Teile des Ofens. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
20. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.



2. EINLEITUNG

Nehmen Sie sich die Zeit, sich mit den Bedienelementen, Teilen und Zubehörteilen vertraut zu machen, bevor Sie den Ofen benutzen. verwenden werde. Dies kann Ihnen später viel Zeit sparen.



3. VOR DER VERWENDUNG IHRES OFENS

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, müssen Sie:

- Reinigen Sie Griff, Gitter und Wassertank mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Innenwände des Ofens leicht mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie eine kleine Menge Spülmittel, aber kein Spray oder Schleif- oder Poliermittel. Berühren Sie die Heizelemente nicht und tränken Sie das Innere des Ofens nicht mit Wasser.
- Legen Sie den Rost in den Ofen.
- Schließen Sie die Backofentür und heizen Sie den Backofen anschließend 5 Minuten lang auf die höchste Temperatur vor. Bei diesem Vorgang wird die Schutzschicht der Heizelemente weggebrannt. Ein Vorheizen ist später nicht mehr nötig.
- Schalten Sie die Heizelemente aus. Schalten Sie den Lüftermotor ein, um den Rauch aus dem Ofen zu entfernen.

3.1 VERWENDUNG IHRES OFENS

Machen Sie sich vor der Verwendung des Ofens mit den folgenden Ofenfunktionen und Zubehörteilen vertraut:

3.2 TEMPERATUR

- Sie können die Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers von 50°C bis 200°C regeln.
- Wir empfehlen, die gewählte Temperatur während des Backens nicht zu verändern.
- Wenn sich der Temperaturregler in der Position „OFF“ befindet, bleibt der Ofen ausgeschaltet.



3.3 FUNCTIES

De oven heeft vier verschillende functies (zie de symbolen rond de knop)

	Wenn diese Einstellung ausgewählt ist, funktioniert der Ofen nicht.
	Bei dieser Einstellung arbeitet das O-förmige Heizelement in Kombination mit dem Ventilator.
	Diese Einstellung ist ideal zum Auftauen. Die Heizelemente werden nicht verwendet. Nur der Lüfter funktioniert.
	Bei dieser Einstellung sind alle Heizelemente und der Ventilator in Betrieb und es wird Dampf zum Backen verwendet.
	Wenn diese Einstellung gewählt ist, wird der Backofen nur mit Dampf betrieben.

3.4 ZEITSCHALTUHR

- Der Bereich des Timers beträgt 0–120 Minuten. In der Position „OFF“ schaltet sich der Backofen aus.
- Der Timer kann passend zur Temperatureinstellung auf die gewünschte Einstellung eingestellt werden.
- Sobald die Backzeit bekannt ist, stellen Sie den Timer sofort auf die gewünschte Zeit ein.
- Während des Backvorgangs können Sie den Timer auf eine neue Einstellung drehen, um die Zeit den veränderten Bedingungen anzupassen.
- Bei Erreichen der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Stromzufuhr wird automatisch abgeschaltet.

4. BEDIENUNG IHRES OFENS

4.1 ABTAUEN

1. Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel auf den Rost und schieben Sie den Rost in die mittlere Position des Ofens. Schieben Sie das Backblech auf die unterste Ebene und schließen Sie die Backofentür.
2. Stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „“.
3. Stellen Sie die Zeit entsprechend der Größe und Menge der aufzutauenden Lebensmittel ein.
4. Kontrollieren Sie den Abtauvorgang regelmäßig.

4.2 BACKEN

1. Den Rost bzw. das Backblech auf die gewünschte Höhe schieben. Die besten Ergebnisse erzielen Sie auf der oberen und mittleren Position im Backofen.
2. Stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „“.
3. Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
4. Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zeit, um den Ofen einzuschalten. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
5. Diese Funktion kann zum Backen von Brot, Kartoffeln, Kuchen, Gebäck und Fleisch verwendet werden.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie eine Zange, um das Gericht aus dem Ofen zu nehmen.



4.3 DÄMPFEN

1. Wenn Sie beim Backen Dampf verwenden möchten, füllen Sie den Wassertank mit Wasser und stellen Sie ihn in das Reservoir.
2. Heizen Sie den Backofen mit der Position „“ auf 130°C vor, bevor Sie den Dampf verwenden.
3. Schieben Sie den Rost auf die gewünschte Höhe im Backofen. Die besten Ergebnisse werden auf der mittleren Position im Backofen erzielt.
4. Stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „“.
5. Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
6. Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit, der Ofen beginnt zu arbeiten.
7. Stellen Sie die Dampfmenge mit dem Dampfknopf ein. Wenn der Thermostat eingeschaltet wird, leuchtet die Temperaturanzeige auf.
8. Mit dieser Funktion können Speisen auf Tellern oder in Schüsseln ohne Qualitätsverlust aufgewärmt werden.
9. Während des Dämpfens können Sie die Zeit-, Temperatur- oder Dampftemperaturknöpfe drehen, wenn Sie den Vorgang ändern möchten.

Hinweis: Mit vollem Wassertank beträgt die Betriebsdauer ca. 100 Minuten.

4.4 BACKEN MIT DAMPF

1. Wenn Sie diese Funktion nutzen möchten, müssen Sie zuerst den Wassertank mit Wasser füllen.
2. Mit der Position „“ den Backofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
3. Verwenden Sie zum Backen einen Dampfgarer oder eine Backform. Die besten Ergebnisse werden auf der mittleren Position im Backofen erzielt.
4. Stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „“.
5. Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
6. Drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit. Der Ofen beginnt zu arbeiten.
7. Stellen Sie die Dampftemperatur mit dem Dampfknopf ein. Wenn Sie den Thermostat einschalten, leuchtet die Temperaturanzeige auf.
8. Diese Funktion kann zum Dämpfen von Hühnchen, Schweinefleisch, Fisch, Aal und Geflügel verwendet werden.
9. Während des Dämpfens können Sie die Zeit-, Temperatur- oder Dampftemperaturknöpfe drehen, wenn Sie den Vorgang ändern möchten.

Hinweis: Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Öffnen Sie die Tür vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Mit vollem Wassertank beträgt die Betriebsdauer ca. 100 Minuten.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie zuerst das Netzkabel ab.

Nachdem der Backofen auf unter 60°C abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Weichen Sie das Innere des Backofens nicht ein und spülen Sie den Backofen nicht unter fließendem Wasser aus, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine scharfen oder harten Küchenutensilien. Dadurch kann die Beschichtung der Backofenwand beschädigt werden.

Gitter, Wassertank und Auffangwanne lassen sich abnehmen und unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Leeren Sie den Wassertank nach Gebrauch.

Typ: Combisteel - Heißluftofen mit Dampffunktion - Stromversorgung: 230 VAC - 50 Hz - 2500 W

AUFMERKSAMKEIT:

- Das Gesamtgewicht der Lebensmittel darf 5 kg nicht überschreiten.
- Den Dampfauslass nicht verschließen.

6. ABFALLBEHANDLUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem anderen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollte der Müll verantwortungsvoll recycelt werden, um die nachhaltige Nutzung der Ressourcen zu fördern. Für Rücksendungen nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme. Sie können das Produkt umweltgerecht recyceln.



1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

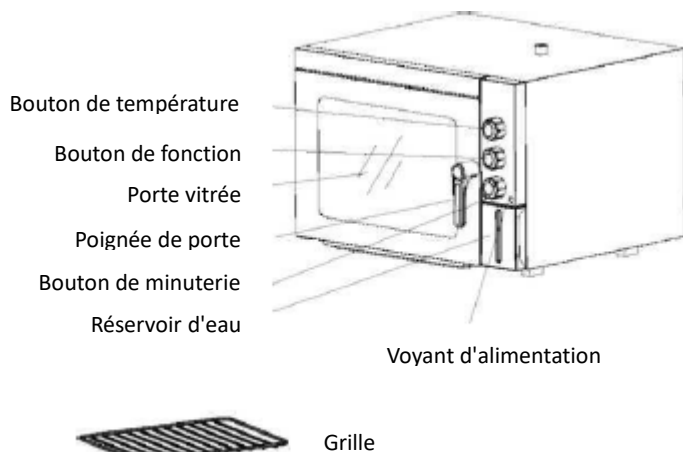
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. La surface peut devenir chaude pendant l'utilisation. Utilisez les leviers ou les boutons.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance continue est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants, etc.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou d'en retirer quoi que ce soit.
6. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apportez l'appareil à l'atelier de service agréé le plus proche pour le faire vérifier ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non approuvés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. Réservé à un usage professionnel.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'une surface de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas de brûleur à gaz ou de plaque électrique sur ou à proximité du four.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 1. le liquide est localisé.
12. Un cordon d'alimentation endommagé ne doit être remplacé que par un atelier de service agréé ou un technicien de qualification similaire afin d'éviter une situation dangereuse.
13. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné ; ne placez aucun objet étranger à l'intérieur.
14. Ne placez pas d'aliments surdimensionnés ou d'ustensiles en métal dans le four, car cela pourrait provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
15. Un incendie peut se produire si le four est recouvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, tels que des rideaux, murs et autres, lorsque le four est en fonctionnement. Ne placez rien sur l'appareil pendant son fonctionnement.
16. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal lors du nettoyage. Les particules peuvent se détacher du bloc et entrer en contact sont livrés avec des pièces électriques qui présentent un risque de choc électrique.
17. Ne stockez aucun autre article que ceux recommandés par le fabricant dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. Ne mettez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou similaire.
19. Ne placez pas de papier d'aluminium sur la plaque de cuisson ou sur toute autre partie du four. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
20. Conservez ces instructions.



2. INTRODUCTION

Prenez le temps de vous familiariser avec les commandes, les pièces et les accessoires avant d'utiliser le four. utilisera. Cela peut vous faire gagner beaucoup de temps plus tard.



3. AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez :

- Nettoyez la poignée, la grille et le réservoir d'eau avec de l'eau et un détergent doux.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer légèrement les parois intérieures du four. Utilisez une petite quantité de liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de spray, d'abrasif ou d'agent de polissage. Ne touchez pas les éléments, ne trempez pas l'intérieur du four avec de l'eau.
- Placer la grille dans le four.
- Fermez la porte du four puis préchauffez le four à la température la plus élevée pendant 5 minutes. Au cours de ce processus, la couche protectrice des éléments chauffants est brûlée. Le préchauffage n'est pas nécessaire par la suite.
- Éteignez les éléments chauffants. Allumez le moteur du ventilateur pour éliminer toute fumée du four.

3.1 UTILISATION DE VOTRE FOUR

Avant d'utiliser le four, familiarisez-vous avec les fonctions et accessoires suivants du four :

3.2 TEMPÉRATURE

- Vous pouvez contrôler la température en tournant le bouton de température de 50°C à 200°C.
- Nous vous recommandons de ne pas modifier la température sélectionnée pendant la cuisson.
- Lorsque le bouton de température est sur la position « OFF », le four reste éteint.



3.3 FUNCTIES

De oven heeft vier verschillende functies (zie de symbolen rond de knop)

	Lorsque ce réglage est sélectionné, le four ne fonctionnera pas.
	Lorsque ce réglage est sélectionné, l'élément chauffant en forme de 0 fonctionne en combinaison avec le ventilateur.
	Ce réglage est idéal pour la décongélation. Les éléments chauffants ne sont pas utilisés. Seul le ventilateur fonctionne.
	Lorsque ce réglage est sélectionné, tous les éléments chauffants et le ventilateur fonctionneront et la vapeur sera utilisée pour la cuisson.
	Lorsque ce réglage est sélectionné, le four fonctionnera uniquement à la vapeur.

3.4 MINUTERIE

- La plage de la minuterie est de 0 à 120 minutes. Lorsque le bouton est placé sur la position « OFF », le four s'éteint.
- La minuterie peut être réglée sur le réglage requis qui convient au réglage de la température.
- Une fois le temps de cuisson connu, tournez immédiatement la minuterie sur le temps souhaité.
- Pendant le processus de cuisson, vous pouvez régler la minuterie sur un nouveau réglage pour ajuster le temps aux conditions modifiées.
- Lorsque le temps défini est atteint, un signal sonore retentit et l'alimentation électrique s'éteint automatiquement.

4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

4.1 DÉGIVRAGE

1. Placez les aliments surgelés sur la grille et faites glisser la grille jusqu'à la position centrale du four. Placez la plaque de cuisson au niveau inférieur et fermez la porte du four.
2. Réglez le bouton de fonction sur la position «  ».
3. Réglez le temps en fonction de la taille et de la quantité des aliments à décongeler.
4. Vérifiez régulièrement la progression du dégivrage.

4.2 CUISSON

1. Placez la grille ou la plaque de cuisson au niveau souhaité. Les positions supérieures et centrales du four donnent les meilleurs résultats.
2. Réglez le bouton de fonction sur la position «  ».
3. Sélectionnez la température souhaitée.
4. Tournez le bouton de la minuterie sur l'heure souhaitée pour allumer le four. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
5. Cette fonction peut être utilisée pour la cuisson du pain, des pommes de terre, des gâteaux, des pâtisseries et de la viande.
6. Portez des gants de cuisine ou utilisez des pinces pour retirer le plat du four.



4.3 CUISSON À LA VAPEUR

1. Si vous souhaitez utiliser de la vapeur lors de la cuisson, remplissez le réservoir d'eau et placez-le dans le réservoir.
2. Utilisez la position «  » pour préchauffer le four à 130°C avant d'utiliser la vapeur.
3. Faites glisser la grille jusqu'au niveau souhaité dans le four. La position centrale du four donne les meilleurs résultats.
4. Réglez le bouton de fonction sur la position «  ».
5. Sélectionnez la température souhaitée.
6. Tournez le bouton de la minuterie sur l'heure souhaitée, le four commencera à fonctionner.
7. Réglez la quantité de vapeur à l'aide du bouton de vapeur. Lorsque le thermostat s'allume, le voyant de température s'allume.
8. Cette fonction permet de réchauffer des plats dans des assiettes ou des plats sans perte de qualité.
9. Pendant la cuisson à la vapeur, vous pouvez tourner les boutons de temps, de température ou de température de vapeur si vous souhaitez modifier le processus.

Remarque : avec un réservoir d'eau plein, le fonctionnement dure environ 100 minutes.

4.4 CUISSON À LA VAPEUR

1. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez d'abord remplir le réservoir d'eau avec de l'eau.
2. Utilisez la position «  » pour préchauffer le four à la température souhaitée.
3. Utilisez un cuiseur vapeur ou un plat de cuisson pour la cuisson. La position centrale du four donne les meilleurs résultats.
4. Réglez le bouton de fonction sur la position «  ».
5. Sélectionnez la température souhaitée.
6. Tournez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée, le four commence à fonctionner.
7. Réglez la température de la vapeur à l'aide du bouton de vapeur. Lorsque vous allumez le thermostat, le voyant de température s'allume.
8. Cette fonction peut être utilisée pour cuire à la vapeur du poulet, du porc, du poisson, des anguilles et de la volaille.
9. Pendant la cuisson à la vapeur, vous pouvez tourner les boutons de temps, de température ou de température de vapeur si vous souhaitez modifier le processus.

Remarque : Risque de brûlures dû à la vapeur qui s'échappe. Ouvrez la porte avec précaution lorsque le four est en marche. Avec un réservoir d'eau plein, le fonctionnement dure environ 100 minutes.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tout d'abord, débranchez le cordon d'alimentation.

Une fois que le four a refroidi en dessous de 60°C, utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer le four. Ne pas tremper l'intérieur du four et ne pas rincer le four à l'eau courante, car cela pourrait gravement endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine tranchants ou durs pour nettoyer le four. Cela peut endommager le revêtement de la paroi du four.

La grille, le réservoir d'eau et le bac de vidange peuvent être retirés et nettoyés sous le robinet ou au lave-vaisselle. Vider le réservoir d'eau après utilisation.

Type : Combisteel - Four à convection avec fonction vapeur - Alimentation : 230 VAC - 50 Hz - 2500 W

ATTENTION:

- Le poids total des aliments ne doit pas dépasser 5 kg.
- Ne fermez pas la sortie de vapeur.

6. TRAITEMENT DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage potentiel à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, ceux-ci doivent être recyclés de manière responsable afin de promouvoir l'utilisation durable des ressources. Pour les retours, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte. Ils peuvent recycler le produit de manière respectueuse de l'environnement.