

# SEVERIN

---

Gebrauchsanweisung Dampfgarofen (D)

---

Instructions for use Steam cooker (GB)

---

Mode d'emploi Multi-gril vapeur (F)

---

Gebruiksaanwijzing Voedselstomer (NL)

---

Instrucciones de uso Olla para cocer al vapor (E)

---

Manuale d'uso Vaporiera (I)

---

Brugsanvisning Dampkoger (DK)

---

Bruksanvisning Ångkokare (S)

---

Käyttöohje Höyrykeitin (FIN)

---

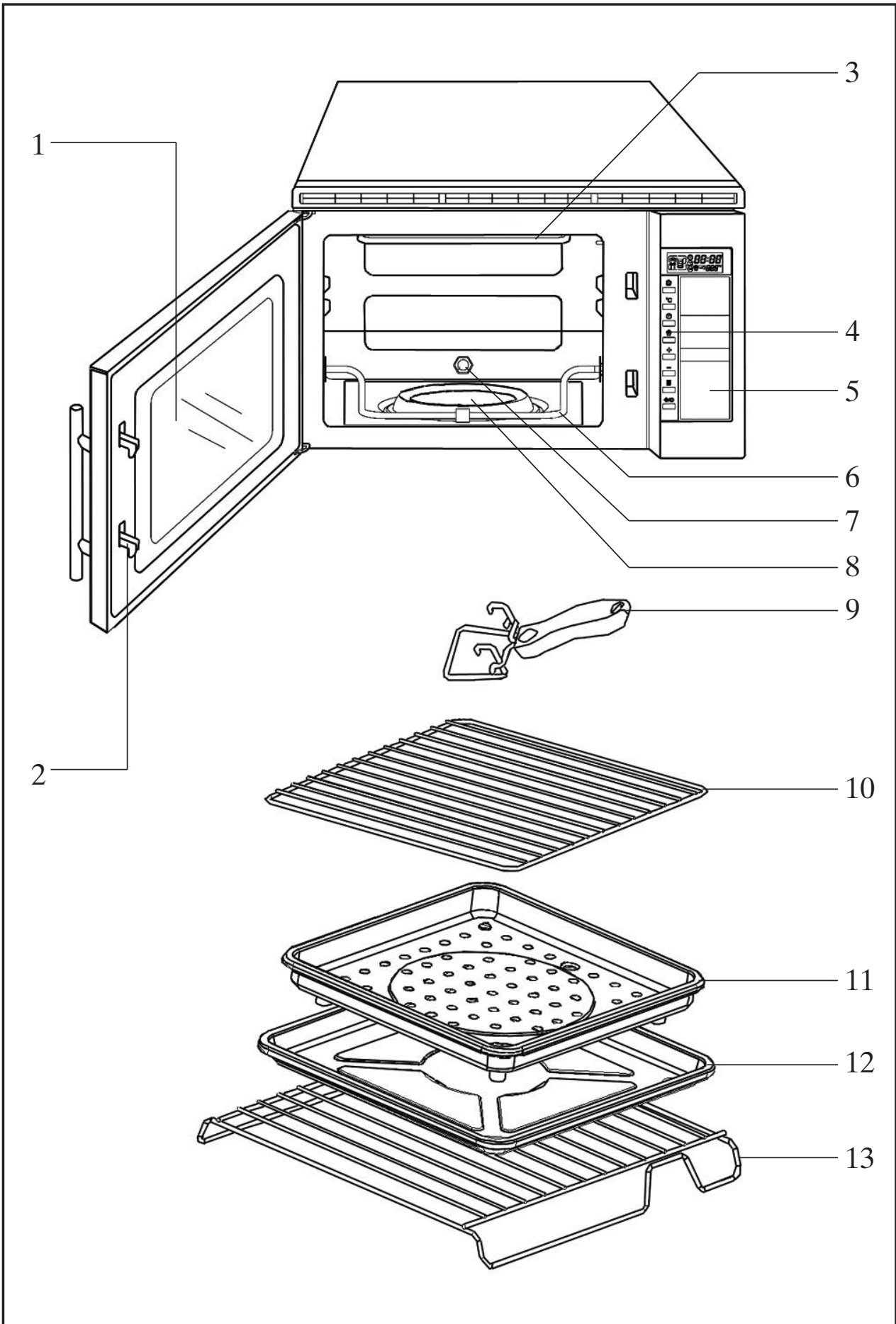
Instrukcja obsługi Kuchenka do gotowania na parze (PL)

---

Οδηγίες χρήσεως Ηλεκτρικός ατμομάγειρας (GR)

---

Руководство по эксплуатации Пароварка (RUS)



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

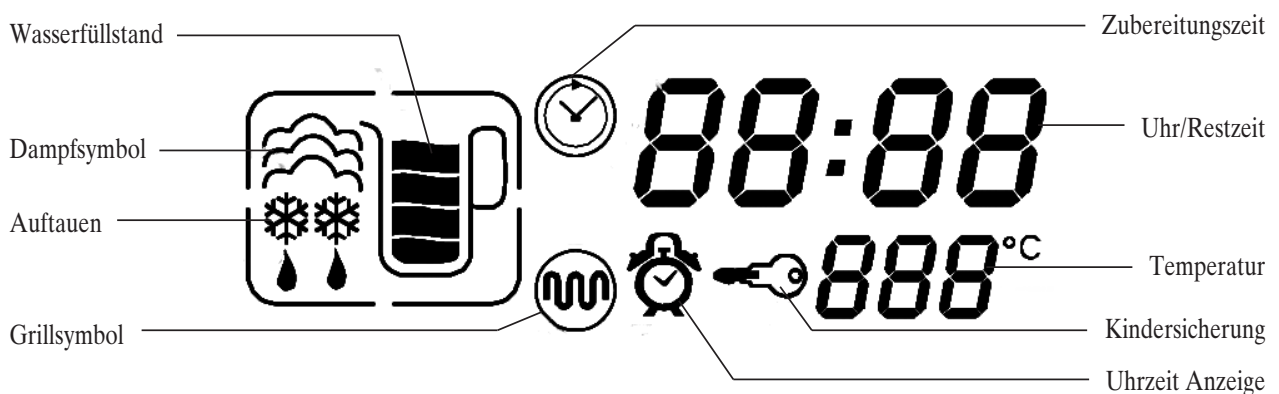
**Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

**Aufbau**

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 1. Sichtfenster        | 8. Dampfheizplatte |
| 2. Türverriegelung     | 9. Griff           |
| 3. oberes Heizelement  | 10. Grillrost      |
| 4. Bedienfeld          | 11. Dampfgarschale |
| 5. Wassertank          | 12. Tropfblech     |
| 6. unteres Heizelement | 13. Aufstellrost   |
| 7. Wasseraustrittsrohr |                    |

**Display**



**Aufstellen des Gerätes**


- Das Gerät vor hohen Temperaturen und Feuchtigkeit schützen und nur auf eine ausreichend stabile, ebene Fläche stellen, die gegen Wärme und Feuchtigkeit unempfindlich ist.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden.

- Seitlich: 5 cm
- Hinten: 10 cm
- Oben: 20 cm

Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.

Das Gerät darf nicht in einem Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

### Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Der Wassertank muss vor dem Garvorgang bis zur Max-Markierung gefüllt werden und darf während dem Garvorgang nicht entnommen werden.
- Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn der gefüllte Wassertank eingesetzt ist.
- **Vorsicht!** Dampf kann austreten, wenn die Tür geöffnet wird! Es besteht Verbrühungsgefahr!
- **Achtung!** Die Tür und die Gehäuseoberflächen werden heiß,  Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie das Gargut aus dem Gerät nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Heizelemente sind sehr heiß!
- Das Gerät nur zum Garen von Speisen verwenden.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. Tür, Türdichtung, Türverriegelung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- **Warnung!** Verwenden Sie das Gerät nicht, um Flüssigkeiten in abgedichteten Behältern zu erhitzen. Es besteht Explosionsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche, die unempfindlich gegen Wärme und Feuchtigkeit ist.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Keine spitzen Gegenstände in die Entlüftung des Innenraumes oder des Ausblasgitters stecken.
- Nach Verwendung der Grillfunktion oder des Kombiprogramms das Gerät erst 5-10 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie etwas Dampf garen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Kein Geschirr auf die Dampfheizplatte stellen!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anleitung.


### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Einlagen aus dem Gerät. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.
- Überprüfen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nach dem Auspacken und vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Die Tür, incl. Sichtfenster und Türverriegelungen, darf nicht verbogen oder beschädigt sein. Dies gilt auch für das gesamte Gehäuse und die Garraumwände.

**Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden**, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.

- Setzen Sie Aufstellrost in das Gerät.
- Heizen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme in der Grillstufe (ohne Dampffunktion!) für 10 Minuten auf. Hierbei kann ein leichter Geruch entstehen, daher für eine ausreichende Belüftung sorgen.

### **Allgemeine Bedienfolge**

- Wassertank bis zur Max.-Markierung mit frischen klarem Wasser füllen.
- Aufstellrost in das Gerät setzen.
- Tropfblech auf den Aufstellrost setzen.
- Dampfgarschale mit Gargut einsetzen oder Grillrost mit Grillgut in das Gerät schieben.
- Tür schließen.
- Gewünschtes Programm einstellen und starten.
- Das Programm kann jederzeit mit der Taste  unterbrochen oder beendet werden.
- Nach dem Gebrauch das Gerät abkühlen lassen und reinigen.

### **Bedienung**


#### Allgemein

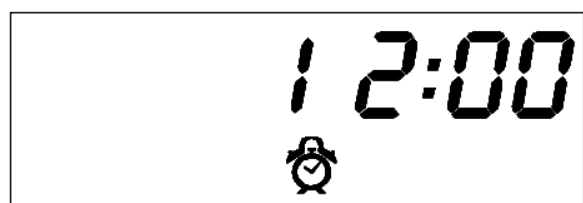
Beim Drücken einer Taste ertönt ein Piepton, der die Eingabe bestätigt. Eine falsche Eingabe bzw. eine Eingabe, die nicht möglich ist, wird durch zwei Pieptöne signalisiert.

#### Uhr stellen

Es handelt sich hierbei um eine 12-Stunden Uhr. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, erscheint im Anzeigefeld „12:00“.

Bei Inbetriebnahme und bei Unterbrechung der Stromversorgung muss die Uhrzeit noch eingestellt werden.






- Wenn die Uhrzeit noch blinkt, können Sie zum nächsten Schritt übergehen. Falls sie nicht blinkt, halten Sie  gedrückt bis die Uhrzeit im Anzeigefeld blinkt.
- Drücken Sie „+“ oder „-“, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



- Drücken Sie „/“, um die Uhrzeit zu bestätigen.
- Tipp: Um die Uhrzeit schneller einzustellen, halten Sie „+“ und „-“ gedrückt.

### Auftauen

Das Gerät kann ideal zum Auftauen von Lebensmitteln bei einer eingestellten Temperatur von 55°C bis 65°C verwendet werden.

- Drücken Sie einmal .
- Wenn Sie mit der eingestellten Temperatur und Zeit auftauen möchten, drücken Sie „/“. Falls Sie die Einstellungen ändern möchten, gehen Sie zum nächsten Schritt.
- Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Auftauzeit einzustellen.
- Drücken Sie einmal „°C“.
- Drücken Sie ein- oder zweimal „+“, um eine höhere Temperatur einzustellen.
- Drücken Sie „/“, um den Auftauvorgang zu starten.






Tipp: Wenn die Temperatur über 65°C ist, erlischt die Anzeige „“ im Anzeigefeld. Das Gerät arbeitet im Kochprogramm mit höheren Temperaturen.


### Dampfgaren





Wenn die Temperatur auf 70°C oder höher eingestellt ist, befindet sich das Gerät im Kochprogramm.

- Drücken Sie einmal „°C“.
  - Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Dampfartemperatur einzustellen.
- Hinweis: Die Temperatur steigt um 5°C bei jedem Tastendruck und kann maximal auf 100°C eingestellt werden.





- Drücken Sie einmal .
  - Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Dampfgarzeit einzustellen.
- Hinweis: Die Standard-Garzeit ist 10 Minuten. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
- Drücken Sie „/“, um den Dampfgarvorgang zu starten.

Tipp: Drücken Sie während dem Garvorgang , beginnt die Garzeit zu blinken. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie die Garzeit verändern.

Wenn das Kochprogramm gestartet wurde und sich noch kein Dampf im Garraum befindet, drücken Sie einmal „/“, um das Gerät in den Standby-Zustand zu setzen. Wenn das Kochprogramm bereits einige Zeit läuft und der Garraum mit Dampf gefüllt ist, drücken Sie einmal „/“ und das Gerät läuft 3 Minuten, um den Dampf aus dem Garraum zu entfernen. Das Anzeigefeld zeigt die 3 Minuten an.

### Grillen

Das Gerät kann zum Grillen von Geflügel, Fleischstücken usw. verwendet werden.

- Drücken Sie zweimal .
- Zum Einstellen der Grilltemperatur drücken Sie „+“ oder „-“.
- Drücken Sie erst  und anschließend „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen.
- Zum Start des Grillvorganges drücken Sie



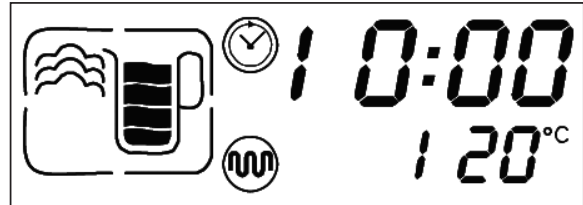
„ “.

Tipp: Die Temperatureinstellung startet bei 120°C und steigt bei jedem Tastendruck um 20°C. Die maximale Grilltemperatur beträgt 200°C.

### Kombinationsprogramm

In den Kombinationsprogrammen werden die Dampfgrill- und die Grillfunktion verwendet.

- Drücken Sie dreimal .
- Zum Einstellen der Gartemperatur drücken Sie „+“ oder „-“.
- Drücken Sie erst und anschließend „+“ oder „-“, um die Garzeit einzustellen.
- Zum Start des Grillvorganges drücken Sie „ “.



Tipp: Die Temperatureinstellung startet bei 120°C und steigt bei jedem Tastendruck um 20°C. Die maximale Grilltemperatur beträgt 200°C.

### Kochprogramme:

Das Gerät hat 8 Kochprogramme.


- Drücken Sie einmal , um das gewünschte Kochprogramm zu wählen (A-1, A-2 usw.)
- Zum Start der Kochprogramme drücken Sie „ “.

Hinweis: Die Garzeiten in den einzelnen Kochprogrammen sind unterschiedlich. Nachdem Sie das Kochprogramm gewählt haben, können Sie durch Drücken der Taste die eingestellte Garzeit und Gartemperatur anzeigen lassen. Die eingestellte Garzeit blinkt und kann durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ verändert werden. Die maximal einstellbare Zeit ist 60 Minuten, die minimale 5 Minuten.

### 1. Dampfgaren

Display	Temperatur	Zeit (Min.)	geeignete Funktion	Beispiel
A-1	100°C	25	Normales Dampfgaren	Gemüse und Fleisch
A-2	95°C	15	Frische Lebensmittel oder Früchte	Aufwärmen / Erwärmen
A-3	90°C	15		Eier, Tomaten, Pudding
A-4	85°C	15	Frische Lebensmittel kochen	Ganzer frischer Fisch
A-5	80°C	20	Garen mit niedriger Temperatur	Schokolade, garen von Fertig-Obst
A-6	75°C	30		frischer Fisch
A-7	60°C	30	Auftauen mit niedriger Temperatur	Auftauen von Fleisch fürs Grillen
A-8	55°C	30		Auftauen von Fischfilet

## 2. Grillen

Display	Temperatur	Zeit (Min.)	Funktion	Beispiel
B-1 	200°C	30	Normaler Grillbetrieb	Hamburger, Steak, Hühnchenstücke, Geflügel (knochenlos), Rind, Lamm, Fleischstücke, Meeresfrüchte, Fischsteaks, Pizza, Mais
B-2 	180°C	35	Geflügel, Fleisch	Hähnchen (ganz), Schweinekotelett, Fleischscheiben
B-3 	160°C	20	Würste	Hot dog, Schinken
B-4 	160°C	35	Kuchen	Käsekuchen, Gebäck
B-5 	120°C	15	Erwärmen	Speisen erwärmen

## 3. Dampfbacken

Display	Temperatur	Zeit (Min.)	Funktion	Beispiel
C-1 	200°C	25	Normale Dampfbackfunktion	Hamburger, Steak, Hühnchenstücke, knochenloses Geflügel, Rind, Lamm, Fleischscheiben, Fischsteaks, Meeresfrüchte, Pizza, Mais
C-2 	180°C	35	Geflügel, Fleisch	Hähnchen (ganz), Schweinekotelett, Fleischscheiben
C-3 	160°C	15	Würste	Hot dog, Schinken
C-4 	140°C	30	Kuchen	Käsekuchen, Gebäck
C-5 	120°C	18	Erwärmen	Speisen erwärmen


### Hintergrundbeleuchtung:

Die Hintergrundbeleuchtung kann zur Reduzierung des Stromverbrauchs in einen Sparmodus gesetzt werden.




- Drücken Sie „+“ und „-“ 3 Sekunden lang. Im Display wird „**Lcd OFF**“ angezeigt. Die Hintergrundbeleuchtung geht aus. Das Gerät ist nun in einer Wartezeit. 30 Sekunden später schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung automatisch ab.
- Drücken Sie „+“ und „-“ 3 Sekunden lang. Im Display wird „**Lcd On**“ angezeigt. Die Hintergrundbeleuchtung schaltet sich ein und bleibt dauerhaft eingeschaltet.

### Kindersicherung:

Die Kindersicherung hindert Kinder daran, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist und „“ im Display leuchtet, kann das Gerät nicht verwendet werden.



- Kindersicherung einschalten: Halten Sie „ /  “ gedrückt bis ein Signalton ertönt und „  “ im Display leuchtet.
- Kindersicherung ausschalten: Halten Sie „ /  “ gedrückt bis ein Signalton ertönt und „  “ im Display erlischt.

## Kochtabelle

Gericht	Temp.	Zutaten	Kochzeit	Bemerkung	
Fleisch	Kotelett	100°C	Kotelett Scheibe 600g	18-25 min	Große Fleischstücke sollten direkt auf das Tropfblech gelegt werden.
	Würste	90°C	400g	15 min	
	Blutwurst	90°C	400g	10-15 min	
	Fleisch Stücke	100°C	Schwein, Stücke, 500g	15-25 min	
	Fleisch Scheibe	100°C	Fleisch Scheibe (3cm dick) 500g	30-40 min	
	Hühnerkeule	100°C	Frisch 700g	30-35 min	
	Ganze Hähnchen, Ente	100°C	Frisch 1000g	25-30 min	
	Pute	100°C	1400g	40-50 min	
	Rindfleisch am Stück	100°C	Frisch 500g	15-25 min	
	Rindfleischscheiben	100°C	Frisch (3cm dick) 500g	30-40 min	
Gemüse und Früchte	Spargel	100°C	Frisch 500g	12-15 min	Verschiedene Mengen ergeben verschiedene Kochzeiten.  Die Kochzeit kann durch die Form, Größe und Frischegrad beeinflusst werden.  Dicke Gemüsestücke sollten vorher in Scheiben geschnitten werden.
	Sellerie	100°C	Frisch, 400g	15-20 min	
			Gefroren, 400g	20-25 min	
	Blumenkohl	100°C	Im Stück, 300g	18-22 min	
			Röschen, 300g	20-25 min	
	Rettich	100°C	geschnitten, 500g	18-20 min	
	Frische Erbsen	100°C	300g	15-20 min	
	Kürbis	100°C	Frische Würfel, 500g	15-20 min	
			Gefrorene Würfel, 500g	25-30 min	
	Kartoffel	100°C	In Scheiben, 300g	15-20 min	
	Spinat	100°C	Frisch	15 min	
Gefroren			25 min		
Pilze	100°C	Frisch, 300g	13-18 min		
		Gefroren, 300g	20 min		
Apfel, Birne, Pfirsich	90°C	Gehäutet, 1-3 Stücke	10-15 min		
Kompott	95°C	Gehäutete Früchte, 500g	20-25 min		
Eier	Frische Eier (Raumtemperatur)	Benutzen Sie einen Teller	10 min	weich	
			12 min	mittel	
			14 min	hart	
Meeresfrüchte	Schrimps	90°C	Frisch 500g	12-16 min	Fisch Stücke ca. 2-3cm lang schneiden. Beachten Sie, dass der Fisch frisch ist. Direkt nach dem Zubereiten ist es leicht den Fisch zu häuten.
			Gefroren 500g	20-25 min	
	Krebse	95°C	600g	20-25 min	
				22-28 min	
Karpfen	85°C	Ganz (1000g) Gefroren (1000g)	40-45 min		
			18-25 min		
Forelle	100°C	Ganz (1000g) Ganz (300g)	13-15 min		

Gericht		Temp.	Zutaten	Kochzeit	Bemerkung
Reis	Reis 100g	100°C	150g Wasser zugeben und in einer Schale zubereiten	25 min	
	Reis 200g	100°C	250g Wasser zugeben und in einer Schale zubereiten	30 min	
	Reis 300g	100°C	400g Wasser zugeben und in einer Schale zubereiten	35 min	
Aufwärmen	Ganzes Hähnchen (1kg)	60°C	-18°C gefroren, auf einem Teller	25 min	Die Temperatur sollte nicht zu hoch sein, damit das Essen noch frisch bleibt.
	Hähnchenkeule (1kg)	60°C		35 min	
	Schwein (700g)	60°C		20 min	
	Schrimps (700g)	55°C		20 min	
	Fisch (700g)	55°C		25 min	

Im folgenden werden noch ein paar Tabellen zum Backen und Dampfbacken aufgeführt. Die Zeitangaben dienen nur zur Referenz.

Gericht		Temp.	Menge	Kochzeit
Backen	Rindfleisch, Lamm	200°C	250g	20~25 min
	Fisch	200°C	200g	20~25 min
	Hühnerflügel	200°C	400g	30~35 min
	Schrimps	200°C	200g	15~20 min
	Maiskolben	200°C	500g	35~40 min
	Fleischscheiben	180°C	400g	30~35 min
	Fleischkäse	200°C	500g	35~40 min
	Kotelett	180°C	400g	25~30 min
	Hähnchen (ganz)	180°C	900g	35~40 min
	Hot dog, Schinken	160°C	300g	20~25 min
	Würste	160°C	300g	18~23 min
	Käsekuchen	140°C	600g	28~35 min
	Aufwärmen	120°C	200g	10~15 min
Dampf + Grill	Fleischkäse	200°C	500g	30~35 min
	Rindfleisch, Lamm	200°C	250g	15~20 min
	Fisch	200°C	200g	15~20 min
	Hühnerflügel	200°C	400g	25~30 min
	Schrimps	200°C	200g	12~15 min
	Maiskolben	200°C	500g	30~35 min
	Fleischscheiben	180°C	400g	25~30 min
	Kotelett	180°C	400g	20~25 min
	Hähnchen (ganz)	180°C	900g	30~35 min
	Hot dog, Schinken	160°C	300g	15~20 min
	Wurst	160°C	300g	13~18 min
	Käsekuchen	140°C	600g	25~30 min
	Frisches Gemüse:			
Blumenkohl	120°C	400g	13~18 min	
Erbsen, frisch		300g	10~15 min	
Pilze		500g	10~15 min	

	Backen			Dampf und Backen		
	Gewicht	Temp. (°C)	Zeit (min)	Gewicht	Temp. (°C)	Zeit (min)
Frische Speise (5°C)						
Hähnchen (ganz)	850g	200	38 23 15 (wenden)	750g	200	43 25 18 (wenden)
Hühnerkeule	120g/ Stück x4	200	29 18 11 (wenden)	120g/ Stück x4	200	26 17 9 (wenden)
Hühnerflügel	350g	200	34 22 12 (wenden)	350g	200	43 26 17 (wenden)
Kotelett	400g	200	27 18 9 (wenden)	400g	200	24 16 8 (wenden)
Fleisch	90g	200	12 7 5 (wenden)	110g	200	15 9 6 (wenden)
Rindfleisch	80g	200	10 6 4 (wenden)	60g	200	7 4 3 (wenden)
Fisch	250g	200	38-44	270g	200	38
Schrimps	200g	200	13-15	200g	200	10-13
Hackfleisch	400g	200	28 18 10 (wenden)	400g	200	27 17 10 (wenden)
Pizza (-18°C)	400g	200	17	400g	200	17

### Pumpen-Funktion

Vor längerem Nichtgebrauch empfehlen wir, das vorhandene Wasser im System zu entfernen. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

Die Funktion kann auch bei geöffneter Tür verwendet werden.

- Wassertank aus dem Gerät nehmen.
- Drücken Sie gleichzeitig „°C“ und „“. Die Pumpe startet und pumpt das Wasser auf die Dampfheizplatte.
- Entfernen Sie das Wasser mit einem Tuch von der Dampfheizplatte.

### Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
  - Außen das Gerät feucht abwischen, evtl. etwas Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser geben. Mit einem trockenen, weichen Tuch nachtrocknen.
  - Innen das Gerät nach jedem Garvorgang trocken wischen bzw. reinigen. Der untere Heizkörper lässt sich dabei nach oben schwenken. Danach wieder zurückklappen.
  - Die Dampfheizplatte kann mit Essigwasser gereinigt werden. Zur Reinigung ein bisschen Essigwasser auf die Dampfheizplatte geben und einwirken lassen. Anschließend die Dampfheizplatte mit klarem frischem Wasser abwischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
  - Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
  - Die Türdichtungen müssen regelmäßig mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Anschließend die Türdichtung wieder trocknen.
  - Die Roste und Pfannen nach dem Gebrauch mit Spülmittel reinigen.
  - Das Bedienfeld bei geöffneter Glastür mit einem trockenen Lappen ohne Reinigungsmittel abwischen, damit das Gerät nicht versehentlich aktiviert wird.

## Problemlösungen

Problem	Möglicher Grund	Problemlösung
Das Display ist dunkel	Der Ofen ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss und die Sicherung.
Innenraumbelichtung geht nicht	Lampe defekt; beim Dampfgaren ist die Innenraumbelichtung nicht eingeschaltet	Zum Lampenaustausch den Service kontaktieren
Während des Kochvorgangs dringt Wasser oder Wasserdampf durch die Tür	Tür nicht richtig geschlossen Türversiegelung beschädigt	Überprüfen Sie die Türversiegelung. Im Falle einer Beschädigung beim Service anrufen

Code	Problem	Lösung
E-1	Übertemperaturschutz: 240°C	Abkühlen lassen
E-2	Zu geringe Temperatur: Garen 3 min. 35°C	Beim Service anrufen
E-3	Dampfheizplatte Überhitzungsschutz: über 240°C	Abkühlen lassen
E-4	Dampfheizplatte: nach 3 min. Garen, Temperatur geringer als 40°C	Beim Service anrufen
E-5	Dampfheizplatte Sensor Fehlfunktion	Beim Service anrufen
E-6	Dampfheizplatte Sensor Kurzschluss	
E-7	Türsensor Fehlfunktion	
E-8	Türsensor Kurzschluss	
E-9	Signal Fehlfunktion nach 60-70 Sekunden	Überprüfen Sie, ob der Wassertank richtig eingesetzt oder gefüllt ist.

## Technische Daten

Abmessungen außen: 454 mm (B) x 403 mm (T) x 293 mm (H)

Abmessungen innen

Gerätgewicht: ca. 12,5 kg

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme gesamt:

– Dampfen: 1650 W

– Backen: 1250 W

## Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.



### Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

## Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte

eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

**Dear Customer,**

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

**Connection to the mains supply**

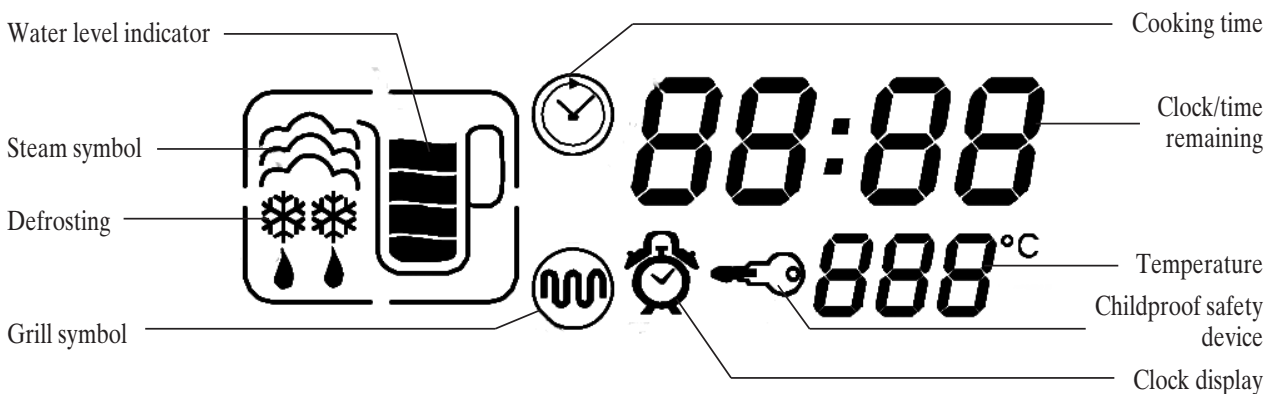
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

**Familiarisation**

- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Inspection window     | 8. Steam heating plate |
| 2. Door locks            | 9. Handle              |
| 3. Upper heating element | 10. Grill rack         |
| 4. Control panel         | 11. Steam cooking tray |
| 5. Water container       | 12. Drip tray          |
| 6. Lower heating element | 13. Base rack          |
| 7. Water supply tube     |                        |

**Display**



**Positioning the unit**

- The appliance must be protected from any heat source or excessive humidity, and placed on a stable, level surface impervious to heat and humidity.
- Do not operate the appliance outdoors.
- Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained.

Side: 5 cm

Rear: 10 cm


Top: 20 cm

The feet under the base of the unit must not be removed.

The unit must not be installed inside a cupboard; when positioning the unit, also ensure

that it is not placed directly underneath a cupboard or any similar object.

### Important safety instructions

- **Caution:** the water container must be filled to its **max** marking before the cooking process starts. While cooking is in progress, the container must **not** be removed.
- Do not operate the appliance unless the water container has been properly fitted and is filled with water.
- **Caution: hot steam may be emitted** when the door is opened; **there is a danger of scalding.**
- The door and surfaces of the appliance become hot during use. **Caution: there is a danger of scalding.** 
- To prevent any danger of injury, always use a suitable oven cloth when removing cooked food from the appliance. **Caution:** the heating elements are extremely hot.
- This appliance must not be used for any purpose other than cooking food.
- Before the appliance is used, the main body including the door, door seal and door locking mechanism as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- **Warning:** do not use the appliance to heat up liquids in sealed containers; there is a risk of explosion.
- Always place the appliance on a stable and level surface, impervious to heat and humidity.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not place any objects on the appliance and ensure that the ventilation slots are not covered during use.
- Do not insert any sharp objects through the exhaust vents into the interior or through the exhaust grille.
- After using the grill or the combination functions, the appliance should be allowed to cool down for 5 – 10 minutes before using the steam-cooking function.
- Never place the food steamer or its power cord on or near hot surfaces or open flames such as hot-plates or gas flames. Do not let the power cord hang free; keep it well away from any hot part of the appliance at all times.
- **Caution:** do not place any kitchen utensils onto the steam heating plate.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **in case of any malfunction, and also**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these

instructions are not complied with.

- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.



### **Before using for the first time**

- Remove any exterior and interior packaging materials, which are all suitable for recycling.
- After unpacking and every time before connecting the unit to the power supply, check the appliance and its power cord carefully for any signs of damage. Also ensure that the door (including the inspection window and door locks) is not damaged or bent and closes firmly against its support. In addition, the entire casing as well as the inside of the oven must be carefully checked.

**In the event of any damage, the appliance must not be used** until it has been repaired by a qualified technician.

- Place the base rack inside the appliance.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up at the grill setting for 10 minutes (without activating the steam function). When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. Therefore, ensure proper ventilation.

### **General operating sequence**

- Fill the water container to its **max** marking with clean, fresh water.
- Place the base rack inside the appliance.
- Place the drip tray onto the base rack.
- Place the steam-cooking tray or the grill rack with the food to be cooked inside the appliance.
- Close the door.
- Select the desired programme and start the cooking process.
- The programme can be interrupted or ended at any time by pressing the /  button.
- After use, allow the appliance to cool down before cleaning.

## **Operation**




### General

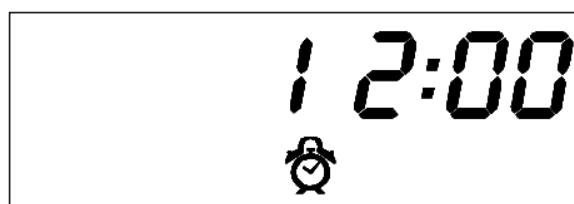
When any control button is pressed, the correct input is acknowledged by a beep signal. Any incorrect or invalid input is indicated by a double beep.

### Setting the clock

The clock uses a 12-hour display format. Once the unit has been connected to the power supply, the display shows **12:00**.

The clock must be set when the appliance is connected for the first time, and also after a power failure has reset the clock.

- With the time display digits still flashing, you may proceed to the next step. If the digits are no longer flashing, hold down the  button until the digits start flashing again.
- Press **+** or **-** to set the current time.
- Press /  to confirm the correct time








setting.


Hint: to accelerate scrolling, press and hold the + or - button.

### Defrosting

The unit is ideally suited for defrosting food, at a setting of 55°C - 65°C.

- Press  once.
- Press  to use the current temperature and time settings for defrosting. To change the settings, proceed to the next step.
- Press + or - to set the defrosting time.
- Press °C once.
- To select a higher temperature, press + once or twice.
- Press  to start defrosting.




Hint: if the temperature exceeds 65°C, the symbol  in the display will go off. With the cooking programmes, higher temperatures are required.

### Steam cooking

With a temperature of 70°C or higher selected, the appliance is in cooking mode.


- Press °C once.
- Press + or - to set the temperature for steam cooking.



Note: with each press of the button, the temperature increases by 5°C. The maximum setting is 100°C.

- Press  once.
- Press + or - to set the steam-cooking time.

Note: the standard cooking time is 10 minutes. A maximum cooking time of 60 minutes can be selected.

- Press  to start the steam-cooking process.




Hint: when the  button is pressed during the cooking process, the digits for the cooking time will start flashing and the cooking time can now be adjusted using the + and - buttons.

If the cooking programme has been started, but no steam is yet visible in the interior, the appliance can be switched into standby mode by pressing  once. If the cooking programme has already been active for some time and the interior is filled with steam, press  once; the appliance keeps running for about 3 minutes until all steam is removed from the interior. This 3-minute countdown is shown in the display.



### Grilling

The appliance can be used for grilling poultry, pieces of meat etc.

- Press  twice.
- Press + or - to set the grilling temperature.
- First press , followed by + or - to set the grilling time.
- Press  to start the grilling process.




Hint: the temperature setting for grilling starts

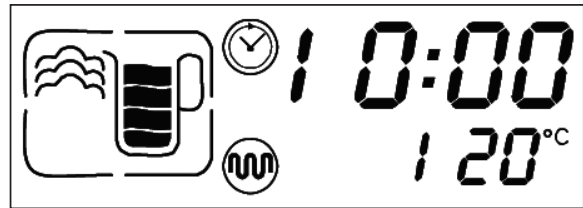
at 120°C and increases by 20°C with each press of the button. The maximum grill temperature is 200°C.



### Combination programmes

In the combination programmes, both steam-cooking and grill functions operate.

- Press  three times.
- Press + or - to set the cooking temperature.
- First press , followed by + or - to set the cooking time.
- Press  to start the grilling process.




Hint: the temperature setting starts at 120°C and increases by 20°C with each press of the button. The maximum grill temperature is 200°C.









### Cooking programmes:

The appliance has 8 cooking programmes.






- Press  once to select the desired cooking programme (A-1, A-2 etc.)
- To start the individual cooking programme, press .

Note: different cooking programmes require individual cooking times. After a programme has been selected, the pre-set cooking time and temperature can be called up on the display by pressing . The selected cooking time flashes and can be adjusted by pressing + and -. The maximum cooking time is 60 minutes; the minimum is 5 minutes.






#### 1. Steam cooking

Display	Temperature	Time (min)	Suitable functions	Example
A-1 	100°C	25	normal steam cooking	vegetables and meat
A-2 	95°C	15	fresh food or fruits	warming up / re-heating
A-3 	90°C	15		eggs, tomatoes, pudding
A-4 	85°C	15	cooking fresh food	very fresh fish
A-5 	80°C	20	cooking at low temperatures	chocolate, cooking prepared/ tinned fruit
A-6 	75°C	30		fresh fish
A-7 	60°C	30	defrosting at low temperatures	defrosting meat prior to grilling
A-8 	55°C	30		defrosting fish fillets

## 2. Grilling

Display	Temperature	Time (min)	Function	Example
B-1 	200°C	30	normal grill operation	Hamburgers, steak, pieces of chicken, poultry (boneless), beef, lamb, pieces of meat, sea food, fish steaks, pizza, corn
B-2 	180°C	35	poultry, meat	chicken (whole), pork cutlet, slices of meat
B-3 	160°C	20	sausages	Hot dog, ham
B-4 	160°C	35	cake	cheesecake, biscuits or pastry
B-5 	120°C	15	re-heating	re-heating food

## 3. Steam baking

Display	Temperature	Time (min)	Function	Example
C-1 	200°C	25	normal steam-baking operation	Hamburgers, steak, pieces of chicken, poultry (boneless), beef, lamb, pieces of meat, sea food, fish steaks, pizza, corn
C-2 	180°C	35	poultry, meat	chicken (whole), pork cutlet, slices of meat
C-3 	160°C	15	sausages	Hot dog, ham
C-4 	140°C	30	cake	cheesecake, biscuits or pastry
C-5 	120°C	18	re-heating	re-heating food


### Background lighting:





The background lighting can be adjusted to low-consumption mode in order to save power.

- Press **+** and **-** for 3 seconds. The display shows **Lcd OFF** and the background lighting switches off. The unit is now in waiting mode and the background lighting switches off automatically after 30 seconds.
- Press **+** and **-** for 3 seconds. The display shows **Lcd On**. The background lighting is re-activated and stays permanently on.

### Childproof safety device:

This safety device prevents children from operating the appliance without supervision.

With the safety device activated and the symbol  showing in the display, the appliance cannot be operated.

- To switch on the safety device: press and hold  until a beep signal is heard and  appears in the display.
- To switch off the safety device: Press and hold  until a beep signal is heard and  disappears from the display.

## Cooking table

Food type		Temp.	Ingredients	Cooking time	Remarks	
Meat	cutlet	100°C	cutlet slice 600g	18-25 min	larger pieces of meat should be placed directly onto the drip tray.	
	sausages	90°C	400g	15 min		
	blood sausage / black pudding	90°C	400g	10-15 min		
	pieces of meat	100°C	pork, pieces, 500g	15-25 min		
	slices of meat	100°C	pork slices (3cm thick) 500g	30-40 min		
	chicken leg	100°C	fresh 700g	30-35 min		
	whole chicken, duck	100°C	fresh 1000g	25-30 min		
	turkey	100°C	1400g	40-50 min		
	whole joint of beef	100°C	fresh 500g	15-25 min		
	slices of beef	100°C	fresh (3cm thick) 500g	30-40 min		
Vegetables and fruit	asparagus	100°C	fresh 500g	12-15 min	different quantities require different cooking times.	
	celery	100°C	fresh 400g	15-20 min		
			frozen, 400g	20-25 min		
	cauliflower	100°C	whole, 300g	18-22 min	cooking time can vary depending on shape, size and degree of freshness.	
			florets, 300g	20-25 min		
	radish	100°C	sliced, 500g	18-20 min		
	fresh peas	100°C	300g	15-20 min		
	pumpkin	100°C	fresh cubes, 500g	15-20 min		
			frozen cubes, 500g	25-30 min		
	potatoes	100°C	in slices, 300g	15-20 min		large vegetable pieces should be cut up first.
	spinach	100°C	fresh	15 min		
frozen			25 min			
mushrooms	100°C	fresh, 300g frozen, 300g	13-18 min 20 min			
apples, pears, peaches	90°C	peeled, 1-3 pieces	10-15 min			
	95°C	peeled fruits, 500g	20-25 min			
Eggs	fresh eggs (room temperature)	100°C	use a plate	10 min	soft	
				12 min	medium	
				14 min	hard	
Sea food	shrimps	90°C	fresh 500g	12-16 min	fish should be cut into 2-3cm pieces. Ensure that the fish is fresh. Fish is easier to skin straight after cooking.	
			frozen 500g	20-25 min		
	crabs	95°C	600g	20-25 min		
	carp	85°C	whole (1000g)	22-28 min		
frozen (1000g)			40-45 min			
trout	100°C	whole (1000g)	18-25 min			
		whole (300g)	13-15 min			

Food type		Temp.	Ingredients	Cooking time	Remarks
Rice	rice 100g	100°C	add 150g water and prepare in a bowl	25 min	
	rice 200g	100°C	add 250g water and prepare in a bowl	30 min	
	rice 300g	100°C	add 400g water and prepare in a bowl	35 min	
Re-heating	whole chicken(1kg)	60°C	frozen at -18°C, on a plate	25 min	temperature should not be too high, to keep the dish fresh.
	chicken leg (1kg)	60°C		35 min	
	pork (700g)	60°C		20 min	
	shrimps (700g)	55°C		20 min	
	fish (700g)	55°C		25 min	

Below are some more tables for baking and steam baking. The cooking times listed are for reference only.



Food type		Temp.	Quantity	Cooking time
Baking	beef, lamb	200°C	250g	20~25 min
	fish	200°C	200g	20~25 min
	chicken wings	200°C	400g	30~35 min
	shrimps	200°C	200g	15~20 min
	corn on the cob	200°C	500g	35~40 min
	slices of meat	180°C	400g	30~35 min
	meatloaf	200°C	500g	35~40 min
	cutlet	180°C	400g	25~30 min
	chicken (whole)	180°C	900g	35~40 min
	hot dog, ham	160°C	300g	20~25 min
	sausages	160°C	300g	18~23 min
	cheesecake	140°C	600g	28~35 min
	re-heating	120°C	200g	10~15 min
Steam + grill	meatloaf	200°C	500g	30~35 min
	beef, lamb	200°C	250g	15~20 min
	fish	200°C	200g	15~20 min
	chicken wings	200°C	400g	25~30 min
	shrimps	200°C	200g	12~15 min
	corn on the cob	200°C	500g	30~35 min
	slices of meat	180°C	400g	25~30 min
	cutlet	180°C	400g	20~25 min
	chicken (whole)	180°C	900g	30~35 min
	hot dog, ham	160°C	300g	15~20 min
	sausages	160°C	300g	13~18 min
	cheesecake	140°C	600g	25~30 min
	fresh vegetables:			
cauliflower	120°C	400g	13~18 min	
peas, fresh		300g	10~15 min	
mushrooms		500g	10~15 min	

fresh dish (5°C)	Baking			Steaming and baking				
	Weight	Temp. (°C)	Time (min)	Weight	Temp. (°C)	Time (min)		
chicken (whole)	850g	200	38	23	750g	200	43	25
				15 (turn)				18 (turn)
chicken leg	120g/ piece x4	200	29	18	120g/ piece x4	200	26	17
				11 (turn)				9 (turn)
chicken wing	350g	200	34	22	350g	200	43	26
				12 (turn)				17 (turn)
cutlet	400g	200	27	18	400g	200	24	16
				9 (turn)				8 (turn)
meat	90g	200	12	7	110g	200	15	9
				5 (turn)				6 (turn)
beef	80g	200	10	6	60g	200	7	4
				4 (turn)				3 (turn)
fish	250g	200	38-44		270g	200	38	
shrimps	200g	200	13-15		200g	200	10-13	
minced meat	400g	200	28	18	400g	200	27	17
				10 (turn)				10 (turn)
pizza (-18°C)	400g	200	17		400g	200	17	

### Pump feature

After extended periods of non-use, it is advisable to remove the water from the system. Proceed as follows:

(The pump feature can be used with the door of the appliance open.)

- Remove the water container from the appliance.
- Press °C and /  simultaneously. The pump is activated and drains the water onto the steam heating plate.
- Remove the water from the plate using a suitable cloth.

### Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
  - The outer surfaces of the appliance may be wiped with a clean damp cloth, adding some mild detergent if necessary. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth.
  - The interior of the appliance should be wiped with a dry cloth after each cycle of use or, if necessary, thoroughly cleaned. To facilitate cleaning, the lower heating element can be raised; ensure it is brought back to its operating position afterwards.
  - The steam heating plate can be cleaned using a vinegar/water solution: pour a little of the solution onto the plate and allow some time for it to take effect. Wipe the plate with clean, fresh water and finish by thoroughly wiping it dry with a soft cloth.
  - Do not use any steam-cleaning devices.
  - The door seals should be cleaned on a regular basis with a soft, slightly damp cloth. Ensure the seals are thoroughly wiped dry afterwards.
  - The racks, grid and tray should be cleaned with soapy water after use.
  - We recommend cleaning the control panel with the glass door open: this will prevent the appliance from being inadvertently activated. Wipe the panel with a soft, dry cloth

without using any cleaning agent.

### Trouble-shooting

Problem	Possible cause	Solution
The display is dark	The appliance has not been properly connected.	Check the connection and fuse.
The interior lighting doesn't work	Lamp is defective; During steam cooking, the interior lighting is not active	Contact your Customer Service to replace the bulb
During the cooking process, water or steam can be seen leaking through the door	The door is not properly closed The door seals are damaged	Check the door seals. If damage is found, contact your Customer Service

Code	Problem	Solution
E-1	Thermal safety device cuts out: 240°C	Let the appliance cool down
E-2	Temperature too low: 35°C after 3 mins. of cooking	Contact your Customer Service
E-3	Steam-heating plate over-heating protection: in excess of 240°C	Let the appliance cool down
E-4	Steam-heating plate: temperature lower than 40°C after 3 mins. of cooking	Contact your Customer Service
E-5	Steam-heating plate sensor malfunction	Contact your Customer Service
E-6	Steam-heating plate sensor short-circuit	
E-7	Door sensor malfunction	
E-8	Door sensor short-circuit	
E-9	Signal malfunction after 60-70 seconds	Check that the water container is properly fitted and filled with water.

### Technical specifications

Outside dimensions:	454 mm (W) x 403 mm (D) x 293 mm (H)
Unit weight:	ca. 12.5 kg
Operating voltage:	220-240V ~ 50 Hz
Total power consumption:	
– Steaming:	1650 W
– Baking:	1250 W



### Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

### Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

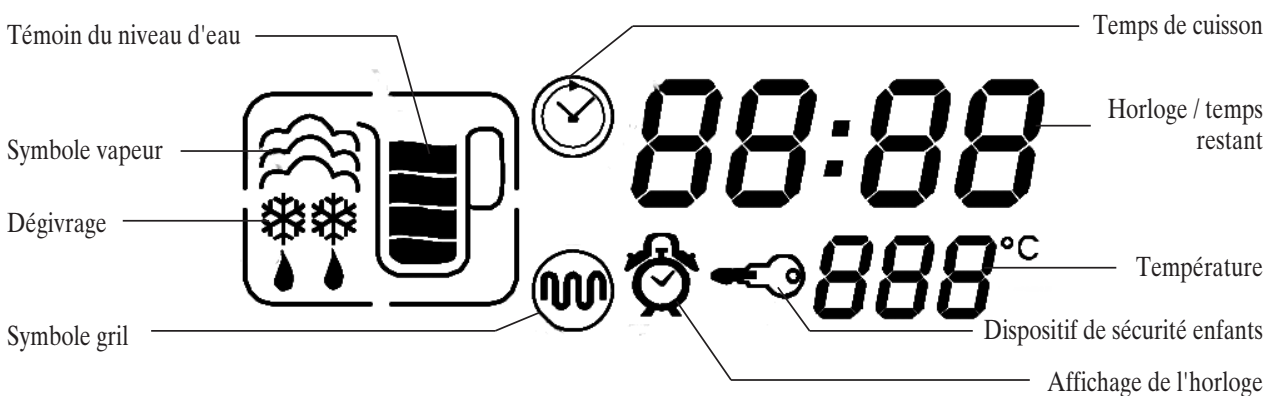
### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

- |                                     |                       |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. Hublot                           | 8. Plaque chauffante  |
| 2. Verrous                          | 9. Poignée            |
| 3. Résistance supérieure            | 10. Grille de cuisson |
| 4. Tableau de commande              | 11. Plateau vapeur    |
| 5. Réservoir d'eau                  | 12. Lèchefrite        |
| 6. Résistance inférieure            | 13. Grille inférieure |
| 7. Tuyau d'approvisionnement en eau |                       |

### Affichage



### Positionnement de l'appareil

- L'appareil doit être protégé de toute source de chaleur ou d'humidité excessive et doit être placé sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Assurez une ventilation suffisante et constante. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet :

- Côtés : 5 cm
- A l'arrière : 10 cm
- Au-dessus : 20 cm


Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.

L'appareil ne doit pas être encastré dans un placard de cuisine. Évitez également de



positionner l'appareil immédiatement sous un élément suspendu, une étagère ou autre objet similaire.

### Consignes de sécurité importantes

- **Attention : le** réservoir d'eau doit être rempli jusqu'au repère max **max** avant la cuisson. **Ne pas** retirer le réservoir en cours de cuisson.
- **Ne pas** faire fonctionner l'appareil sans que le réservoir soit correctement installé et rempli d'eau.
- **Attention : de la vapeur chaude peut être dégagée** lors de l'ouverture de la porte; **il y a un risque de brûlure.**
- La porte et les parois de l'appareil deviennent chaudes pendant le fonctionnement. **Attention : risque de brûlure.** 
- Pour éviter tout risque de blessure, retirez toujours les aliments cuits de l'appareil en utilisant des gants de cuisine. **Attention :** les résistances sont très chaudes.
- Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson des aliments et à aucun autre usage.
- Avant d'utiliser cet appareil, inspectez soigneusement le boîtier, y compris la porte, son joint et son système de verrouillage, ainsi que tout accessoire, pour tout signe de défauts. Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car les dommages subis, mêmes invisibles, peuvent avoir des effets néfastes sur la sécurité opérationnelle de l'appareil.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- **Avertissement :** ne pas utiliser cet appareil pour réchauffer des liquides dans des conteneurs scellés : il y a un risque d'explosion.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil et vérifiez de ne pas obstruer les fentes de ventilation pendant le fonctionnement.
- Ne pas insérer d'objet pointu à l'intérieur à travers les fentes d'aération ni à travers la grille d'aération.
- Après avoir utilisé la fonction gril ou un programme combiné, laissez refroidir l'appareil pendant 5 à 10 minutes avant d'utiliser la fonction vapeur.
- Ne jamais placer le multi-gril vapeur ou son cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une surface chaude, telle qu'une plaque de cuisson, ni d'une flamme, telle qu'un cuisinière à gaz. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation; tenez-le toujours à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- **Attention :** ne pas placer de vaisselle ou autre objet sur la plaque chauffante.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Nous déclinons toute responsabilité dans le cas d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.


### **Avant la première utilisation**

- Retirez tous les emballages externes et internes. Les matériaux d'emballage utilisés peuvent être recyclés.
- Après le déballage, et avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil et son cordon d'alimentation ne présentent aucun signe de dommages. Assurez-vous également que la porte, l'hublot d'observation et les verrous ne sont pas endommagés ou déformés, empêchant la fermeture hermétique de la porte. Également, vérifiez toute la surface du boîtier et l'intérieur soigneusement.

**Si des dommages sont constatés, ne pas utiliser l'appareil** avant qu'il n'ait été réparé par un technicien qualifié.

- Placez la grille inférieure dans l'appareil.
- Avant la première utilisation, laissez chauffer l'appareil 10 minutes sur la position gril (sans activer la fonction vapeur). Lors de la première mise en température, une légère odeur pourrait être dégagée; assurez donc une ventilation suffisante.

### **Étapes d'utilisation générales**

- Remplissez le réservoir d'eau claire et froide jusqu'au repère **max**.
- Placez la grille inférieure à l'intérieur de l'appareil.
- Placez la lèchefrite sur la grille inférieure.
- Placez le plateau vapeur ou la grille de cuisson avec les aliments à cuire à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le programme, puis démarrez la cuisson.
- Vous pouvez interrompre le programme de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .
- Après utilisation, laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### **Fonctionnement**




#### Informations générales

A chaque pression sur une touche de commande, la validation de la commande est accompagnée d'un seul bip sonore. Une commande invalide ou incorrecte est accompagnée de deux bips sonores.

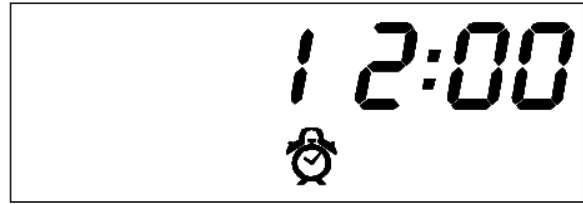
#### Programmation de l'horloge

L'heure est affichée au format 12 H. Dès que l'appareil est mis sous tension, l'écran affiche **12:00**.

L'horloge doit être mise à l'heure lorsque l'appareil est branché pour la première fois et, le cas échéant, après une coupure de courant.






- Si les chiffres clignotent, vous pouvez passer à l'étape suivante. Sinon, maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que les chiffres clignotent de nouveau.
- Appuyez sur + ou - pour régler l'heure.
- Appuyez sur / pour confirmer le réglage.

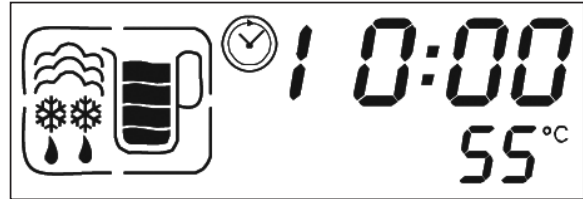
Astuce : maintenez enfoncée la touche + ou - pour avancer rapidement.




### Décongélation

L'appareil convient à la décongélation des aliments, à une température de 55°C à 65°C.

- Appuyez une fois sur  .
- Appuyez sur / pour utiliser les température et temps déjà sélectionnés pour la décongélation. Pour modifier les réglages, passez à l'étape suivante.
- Appuyez sur + ou - pour régler le temps de décongélation.
- Appuyez une fois sur °C.
- Pour une température plus élevée, appuyez une ou deux fois sur +.
- Appuyez sur / pour démarrer la décongélation.



Astuce : si la température dépasse 65°C, le symbole  sur le tableau de commande s'éteint. L'appareil fonctionne en mode de cuisson à température plus élevée.

### Cuisson à la vapeur

À une température de 70°C, ou plus, l'appareil est en mode cuisson.


- Appuyez une fois sur °C.
- Appuyez sur + ou - pour régler la température de cuisson.  
Remarque : chaque pression sur la touche augmente la température de 5°C. La température maximale réglable est de 100°C.







- Appuyez une fois sur  .
- Appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson.

Remarque : le temps de cuisson normal est de 10 minutes. Vous pouvez régler le temps jusqu'à un maximum de 60 minutes.




- Appuyez sur / pour démarrer la cuisson à la vapeur.

Astuce : en appuyant sur la touche  pendant la cuisson (les chiffres du temps de cuisson clignotent), vous pouvez modifier le temps de cuisson à l'aide des touches + et - .

Si le programme de cuisson a été lancé, mais la vapeur n'est pas encore visible à l'intérieur, vous pouvez mettre l'appareil en mode veille en appuyant une fois sur / . Si le programme de cuisson a été lancé depuis un moment, et l'intérieur est rempli de vapeur, appuyez une fois sur / ; l'appareil continue de fonctionner pendant environ 3 minutes pour évacuer la vapeur à l'intérieur. Un compte à rebours de 3 minutes s'affiche à l'écran.

### Cuisson au gril

L'appareil peut être utilisé pour griller les volailles, viandes etc.




- Appuyez deux fois sur .
- Appuyez sur + ou - pour régler la température de cuisson.
- Appuyez sur , puis sur + ou - pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson au gril.

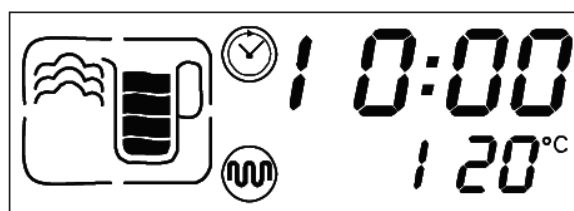


Astuce : la température pour la cuisson au gril commence à 120°C et augmente de 20°C à chaque pression sur la touche. La température maximale réglable pour le gril est de 200°C.

### Programmes combinés

Les programmes combinés utilisent les deux fonctions vapeur et gril.



- Appuyez trois fois sur .
- Appuyez sur + ou - pour régler la température de cuisson.
- Appuyez sur , puis sur + ou - pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson au gril.




Astuce : la température pour la cuisson au gril commence à 120°C et augmente de 20°C à chaque pression sur la touche. La température maximale réglable pour le gril est de 200°C.









### Programmes de cuisson :

L'appareil dispose de 8 programmes de cuisson.





- Appuyez une fois sur  pour sélectionner le programme désiré (A-1, A-2 etc.)
- Pour démarrer le programme individuel, appuyez sur .

Remarque : le temps de cuisson varie selon le programme sélectionné. Une fois le programme sélectionné, vous pouvez afficher le temps et le température de cuisson correspondants en appuyant sur . Le temps de cuisson présélectionné clignote : vous pouvez alors le modifier en appuyant sur + ou -. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes et le temps minimum 5 minutes.






## 1. Cuisson à la vapeur

Écran		Température	Temps (min)	Usages adaptés	Exemple
A-1		100°C	25	Cuisson normale à la vapeur	Légumes et viandes
A-2		95°C	15	Aliments frais ou fruits	Réchauffage
A-3		90°C	15		Oeufs, tomates, puddings
A-4		85°C	15	Cuisson d'aliments frais	Poisson très frais
A-5		80°C	20	Cuisson à basse température	Chocolat, cuisson de fruits préparés/en boîte
A-6		75°C	30		Poisson frais
A-7		60°C	30	Décongélation à basse température	Décongélation de viande avant cuisson au gril
A-8		55°C	30		Décongélation de poisson en filets

## 2. Cuisson au gril

Écran		Température	Temps (min)	Usages adaptés	Exemple
B-1		200°C	30	Cuisson normale au gril	Hamburgers, steak, morceaux de poulet, volaille (sans os), boeuf, agneau, morceaux de viande, fruits de mer, steaks de poisson, pizza, maïs
B-2		180°C	35	Volaille, viandes	Poulet (entier), côtelette de porc, tranches de viande
B-3	160°C	20	Saucisses	Hot-dog, jambon	
B-4		160°C	35	Gâteaux	Cheese-cake, gâteaux secs ou pâtisseries
B-5		120°C	15	Réchauffage	Réchauffage des aliments

### 3. Cuisson au four vapeur

Écran	Température	Temps (min)	Usages adaptés	Exemple
C-1 	200°C	25	Cuisson normale au four vapeur	Hamburgers, steak, morceaux de poulet, volaille (sans os), boeuf, agneau, morceaux de viande, fruits de mer, steaks de poisson, pizza, maïs
C-2 	180°C	35	Volaille, viandes	Poulet (entier), côtelette de porc, tranches de viande
C-3 	160°C	15	Saucisses	Hot-dog, jambon
C-4 	140°C	30	Gâteaux	Cheese-cake, gâteaux secs ou pâtisseries
C-5 	120°C	18	Réchauffage	Réchauffage des aliments


#### Eclairage de fond:





L'éclairage de fond peut être réglé pour fonctionner en mode économie d'énergie.

- Appuyez sur + et - pendant 3 secondes. L'écran affiche **Lcd OFF** et l'éclairage de fond s'éteint. L'appareil est désormais en mode veille; l'éclairage de fond s'éteint automatiquement après 30 secondes.
- Appuyez sur + et - pendant 3 secondes. L'écran affiche **Lcd On**. L'éclairage de fond est activé de nouveau et reste allumé.

#### Dispositif de sécurité enfants :

Ce dispositif de verrouillage empêche les enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.

Lorsque le dispositif de sécurité est activé, et le symbole  s'affiche à l'écran, l'appareil ne peut fonctionner.

- Pour activer le dispositif de sécurité, appuyez sur  jusqu'à ce que vous entendiez un bip : le symbole  s'affiche alors à l'écran.
- Pour désactiver le dispositif de sécurité, appuyez sur  jusqu'à ce que vous entendiez un bip : le symbole  disparaît.

## Tableau de cuisson

Type d'aliment		Temp.	Ingrédients	Temps de cuisson	Remarques
Viandes	Côtelette	100°C	côtelette de 600 g	18-25 min	Les gros morceaux de viande doivent être placés directement sur la lèchefrite
	Saucisses	90°C	400g	15 min	
	Boudin noir	90°C	400g	10-15 min	
	Morceaux de viande	100°C	morceau de porc, 500 g	15-25 min	
	Tranches de viande	100°C	tranches de porc (ép. 3 cm) 500 g	30-40 min	
	Cuisse de poulet	100°C	fraîche 700 g	30-35 min	
	Poulet ou canard entier	100°C	frais 1000 g	25-30 min	
	Dinde	100°C	1400g	40-50 min	
	Rôti de boeuf	100°C	frais 500 g	15-25 min	
	Tranches de boeuf	100°C	frais (ép. 3 cm) 500 g	30-40 min	
Légumes et fruits	Asperges	100°C	fraîches 500 g	12-15 min	Le temps de cuisson est en fonction de la quantité.
	Céleri	100°C	frais 400 g surgelé, 400 g	15-20 min 20-25 min	
	Chou-fleur	100°C	entier, 300 g fleurons, 300 g	18-22 min 20-25 min	
	Radis	100°C	en tranches, 500 g	18-20 min	Le temps de cuisson peut varier en fonction de la forme, taille et fraîcheur des aliments
	Petits pois frais	100°C	300g	15-20 min	
	Potiron	100°C	frais en dès, 500 g surgelé en dès, 500 g	15-20 min 25-30 min	Découpez les gros morceaux de légumes en morceaux plus petits.
	Pommes de terre	100°C	en tranches, 300 g	15-20 min	
	Épinards	100°C	frais surgelés	15 min 25 min	
	Champignons	100°C	frais, 300 g surgelés, 300 g	13-18 min 20 min	
	Pommes, poires, pêches	90°C	épluchés, 1-3 pièces	10-15 min	
	Compotes	95°C	fruits épluchés, 500 g	20-25 min	
Œufs	Œufs frais (à température ambiante)	100°C	utilisez une assiette	10 min 12 min 14 min	mous moyens durs
Fruits de mer	Crevettes	90°C	frais 500 g surgelés 500 g	12-16 min 20-25 min	Découpez le poisson en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur. Vérifiez sa fraîcheur. La peau du poisson est plus facile à enlever juste après la cuisson.
	Crabe	95°C	600g	20-25 min	
	Carpe	85°C	entière (1000 g) surgelée (1000 g)	22-28 min 40-45 min	
	truite	100°C	entière (1000 g) entière (300 g)	18-25 min 13-15 min	

Type d'aliment		Temp.	Ingrédients	Temps de cuisson	Remarques
Riz	riz 100 g	100°C	ajouter 150 ml d'eau et préparer dans un bol	25 min	
	riz 200 g	100°C	ajouter 250 ml d'eau et préparer dans un bol	30 min	
	riz 300 g	100°C	ajouter 400 ml d'eau et préparer dans un bol	35 min	
Réchauffage	Poulet entier (1 kg)	60°C	surgelé à -18°C, sur assiette	25 min	Température pas trop élevée pour conserver la saveur.
	Cuisse de poulet (1 kg)	60°C		35 min	
	Porc (700 g)	60°C		20 min	
	Crevettes (700 g)	55°C		20 min	
	Poisson (700 g)	55°C		25 min	

Dans les tableaux de cuisson au four et cuisson gril + vapeur ci-après, les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

Type d'aliment		Temp.	Quantité	Temps de cuisson
Cuisson au four	Bœuf, agneau	200°C	250g	20-25 min
	Poisson	200°C	200g	20-25 min
	Ailes de poulet	200°C	400g	30-35 min
	Crevettes	200°C	200g	15-20 min
	Mais en épi	200°C	500g	35-40 min
	Tranches de viande	180°C	400g	30-35 min
	Pain de viande	200°C	500g	35-40 min
	Côtelette	180°C	400g	25-30 min
	Poulet (entier)	180°C	900g	35-40 min
	Hot-dog, jambon	160°C	300g	20-25 min
	Saucisses	160°C	300g	18-23 min
	Cheese-cake	140°C	600g	28-35 min
	Réchauffage	120°C	200g	10-15 min
Vapeur + gril	Pain de viande	200°C	500g	30-35 min
	Bœuf, agneau	200°C	250g	15-20 min
	Poisson	200°C	200g	15-20 min
	Ailes de poulet	200°C	400g	25-30 min
	Crevettes	200°C	200g	12-15 min
	Epi de maïs	200°C	500g	30-35 min
	Tranches de viande	180°C	400g	25-30 min
	Côtelette	180°C	400g	20-25 min
	Poulet (entier)	180°C	900g	30-35 min
	Hot-dog, jambon	160°C	300g	15-20 min
	Saucisses	160°C	300g	13-18 min
	Cheese-cake	140°C	600g	25-30 min
	Légumes frais :			
chou-fleur	120°C	400g	13-18 min	
petits pois frais,		300g	10-15 min	
champignons frais		500g	10-15 min	





Plat frais (5°C)	Cuisson au four			Cuisson vapeur et four		
	Poids	Temp. (°C)	Temps (min)	Poids	Temp. (°C)	Temps (min)
Poulet (entier)	850g	200	38 23 15 (retourner)	750g	200	43 25 18 (retourner)
Cuisse de poulet	120g/ pièce x4	200	29 18 11 (retourner)	120g/ pièce x4	200	26 17 9 (retourner)
Ailes de poulet	350g	200	34 22 12 (retourner)	350g	200	43 26 17 (retourner)
Côtelette	400g	200	27 18 9 (retourner)	400g	200	24 16 8 (retourner)
Viandes	90g	200	12 7 5 (retourner)	110g	200	15 9 6 (retourner)
Bœuf	80g	200	10 6 4 (retourner)	60g	200	7 4 3 (retourner)
Poisson	250g	200	38-44	270g	200	38
Crevettes	200g	200	13-15	200g	200	10-13
Viande hachée	400g	200	28 18 10 (retourner)	400g	200	27 17 10 (retourner)
Pizza (-18°C)	400g	200	17	400g	200	17

## Pompe

Avant une période plus longue de non-utilisation de l'appareil, il est recommandé de purger l'eau du système. Pour ce faire :

(La pompe peut être activée la porte ouverte.)

- Retirez le réservoir de l'appareil.
- Appuyez sur °C et /  simultanément. La pompe est activée, vidant l'eau sur la plaque chauffante.
- Ramassez l'eau à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.

## Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec l'eau et ne jamais l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
  - Les surfaces extérieures du boîtier peuvent être essuyées avec un chiffon propre humide; ajoutez un peu de détergent doux si nécessaire. Ensuite, séchez les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
  - Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec après chaque utilisation, ou nettoyez-le en profondeur si nécessaire. La résistance inférieure peut être soulevée pour faciliter le nettoyage; n'oubliez pas de la remettre après en position de fonctionnement.
  - La plaque chauffante pour la cuisson à la vapeur peut être nettoyée avec une solution eau/vinaigre : versez un peu du liquide sur la plaque, puis attendez quelque temps pour qu'il agisse. Rincez la plaque avec un peu d'eau claire, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.
  - Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
  - Nettoyez régulièrement les joints de porte avec un chiffon doux légèrement humidifié, puis les sécher soigneusement.

- Lavez les grilles, plateau et lèchefrite à l'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Nous vous conseillons de nettoyer le tableau de commande la porte ouverte, afin d'éviter toute mise en marche accidentelle de l'appareil. Essuyez le tableau de commande avec un chiffon doux sec, sans addition de produit nettoyant.

### Dépistage des pannes

Problème	Cause possible	Solution
L'écran est éteint	L'appareil n'est pas sous tension	Vérifiez les connexions et fusibles.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas	Ampoule défectueuse; La cuve n'est pas éclairée pendant la cuisson à la vapeur	Contactez le service après-vente pour le remplacement de l'ampoule
DE la vapeur ou de l'eau s'échappe par la porte pendant la cuisson	La porte est mal fermée Les joints de la porte sont endommagés	Vérifiez les joints. En cas de dommages, contactez le service après-vente

Code	Problème	Solution
E-1	Coupe-circuit thermique : température au-delà de 240°C	Laissez refroidir l'appareil
E-2	Température trop basse : en deçà de 35°C après 3 min. de cuisson	Contactez le service après-vente
E-3	Coupe-circuit thermique de la plaque chauffante: température au-delà de 240°C	Laissez refroidir l'appareil
E-4	Plaque chauffante: température en dessous de 40°C après 3 min. de cuisson	Contactez le service après-vente
E-5	Défaut du capteur de la plaque chauffante	Contactez le service après-vente
E-6	Court-circuit du capteur de la plaque chauffante auffle	
E-7	Défaut du capteur de la porte	
E-8	Court-circuit du capteur de la porte	
E-9	Défaut de signal après 60 à 70 secondes	Vérifiez la bonne installation du réservoir et son niveau d'eau

### Fiche technique

Dimensions extérieures : 454 mm (L) x 403 mm (P) x 293 mm (H)

Poids de l'appareil : env. 12,5 kilos

Tension de service : 220-240V~ 50 Hz

Consommation totale en énergie :

- Cuisson vapeur : 1650 W
- Cuisson au four : 1250 W

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de

réparation ou d'entretien par des personnes non-agr ees par nous-m emes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide,   une de nos stations de service apr es-vente agr ees, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la p eriod e de garantie, n'oubliez pas de joindre   votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifi ee par le vendeur.

**Beste Klant**

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

**Aansluiting**

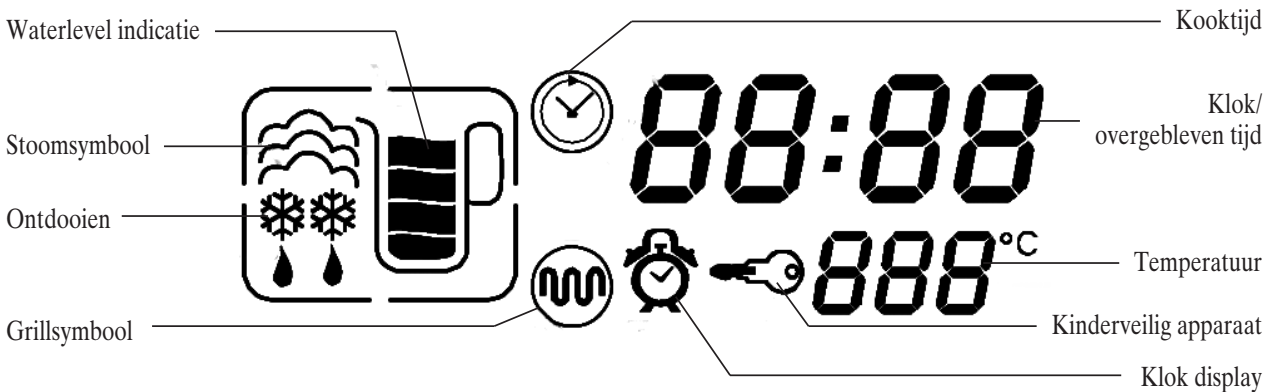
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Beschrijving**

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Inspectie raam              | 8. Stoom verwarmingsplaat |
| 2. Deursluiting                | 9. Hendel                 |
| 3. Bovenste verwarmingselement | 10. Grillrek              |
| 4. Controlepaneel              | 11. Stoomkookplaat        |
| 5. Watercontainer              | 12. Druipplaat            |
| 6. Onderste verwarmingselement | 13. Basisrek              |
| 7. Wateraanvoer pijp           |                           |

**Display**



**Plaatsen van het apparaat**


- Dit apparaat moet beschermt worden tegen hitte bronnen en overdadige vochtigheid, plaats het op een stevig, vlak oppervlak ontoegankelijk voor hitte en vochtigheid.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Zorg voor voldoende ventilatie. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen:

- Zijkant: 5 cm
- Achterkant: 10 cm
- Bovenkant: 20 cm

De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.

Het apparaat mag nooit in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat neerzet, moet men ervoor zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.

### **Belangrijke veiligheidsinstructies**

- **Belangrijk:** de watercontainer moet gevuld worden tot de **max** markering voordat het kookproces begint. Terwijl het koken aan de gang is, moet de container **niet** verwijderd worden.
- Gebruik het apparaat niet totdat de watercontainer gevuld is met water en juist geplaatst is.
- **Waarschuwing: hete stoom kan uitgestoten worden** wanneer men de deur opent; **er is daarom gevaar voor verbranding.**
- De deur en oppervlaktes van het apparaat worden heet tijdens gebruik.   
**Waarschuwing: er is gevaar voor verbranding.**
- Om gevaar voor ongelukken te voorkomen, gebruik altijd een geschikte pannelap wanneer men gekookt voedsel van het apparaat verwijderd. **Waarschuwing:** de verwarmingselementen zijn zeer heet.
- Dit apparaat moet niet gebruikt worden voor iets anders dan koken van voedsel.
- Voordat men het apparaat gebruikt, moet men de huizing met de deur inbegrepen, de deur afdichting en het deursluitings mechanisme zowel als alle hulpstukken goed controleren op gebreken. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- **Waarschuwing:** gebruik het apparaat nooit voor het opwarmen van vloeistoffen in gesloten containers; er bestaat gevaar voor explosie.
- Plaats het apparaat altijd op een stevig en vlak oppervlak, ontoegankelijk voor hitte en vochtigheid.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat de ventilatiegaten niet afgedekt zijn tijdens gebruik.
- Stop geen scherpe voorwerpen door de ventilatie roosters in het interieur of door het uitlaat rooster.
- Nadat men de grill of de combinatie functies gebruikt heeft, moet men het apparaat voor 5 – 10 minuten laten afkoelen voordat men de stoomkook functie gebruikt.
- Plaats de voedselstomer of het snoer nooit op of bij hete oppervlaktes of bij open vuur zoals kookplaten of gasvlammen. Laat het snoer nooit vrij hangen; houdt het altijd weg van hete delen van het apparaat.
- **Waarschuwing:** plaats nooit keuken hulpstukken op de stoom kookplaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad

heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.


### **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder al het pakmateriaal aan de buiten en binnenkant. Al deze materialen zijn geschikt voor recycling.
- Na het uitpakken en elke keer wanneer men het apparaat aansluit op het stopcontact, controleer het apparaat en het snoer op eventuele beschadigingen. Zorg ervoor dat de deur (inclusief het kijkraam en de deursluitingen) niet beschadigd of verbogen zijn en sluit de deur stevig in het deurframe. Bovendien, moet men de gehele huizing en de binnenkant goed controleren.

**In geval van schade moet men dit apparaat niet gebruiken** tot het gerepareerd is door een gekwalificeerde monteur.

- Plaats het basisrek in het apparaat.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, laat het voor 10 minuten opwarmen op de grill zetting (zonder dat men de stoomfunctie activeert). Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, zal men een lichte geur ruiken. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

### **Algemene gebruiksvolgorde**

- Vul de watercontainer tot de **max** markering met schoon, vers water.
- Plaats de basisrooster in het apparaat.
- Plaats de druiplaat op het basisrooster.
- Plaats de stoomkookplaat of het grillrek met het te koken voedsel in het apparaat.
- Sluit de deur.
- Kies het gewenste programma en begin het kookproces.
- Het programma kan ieder moment onderbroken of beëindigd worden door op de  knop te drukken.
- Na gebruik, laat het apparaat afkoelen voordat men het schoonmaakt.

### **Gebruik**


#### Algemene informatie

Als op gelijk welke bedieningsknop is gedrukt, wordt de correcte invoer door één pieptoon bevestigd. Een incorrecte of ongeldige invoer wordt door een dubbele pieptoon aangegeven.



#### Setting the clock

De klok gebruikt een 12-uur display-formaat. Op het moment dat de eenheid aan de stroomtoevoer is aangesloten laat het display **12:00** zien.

De klok moet worden ingesteld als het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten. Na een stroomstoring moet de klok opnieuw worden ingesteld.

- Wanneer de tijd display nummers knipperen, mag men verder gaan met de volgende stap. Wanneer de nummers niet meer knipperen, houdt dan de  knop ingedrukt totdat de nummers weer beginnen te knipperen.








- Druk op + of - om de huidige tijd in te stellen.
- Druk op / om de juiste tijd vast te zetten.

Tip: om het rollen te versnellen, druk op en houd de + en- knop ingedrukt.

### Ontdooien

Deze unit is ideaal geschikt voor het ontdooien van voedsel, met een zetting van 55°C - 65°C.

- Druk eenmaal op .
- Druk op / om de huidige temperatuur en ontdooitijd te zetten. Om de zetting te veranderen, ga verder met de volgende stap.
- Druk op + of - om de ontdooitijd in te stellen.
- Druk eenmaal op °C.
- Om een hogere temperatuur te kiezen, druk een of tweemaal op + .
- Druk op / om het ontdooien te starten.



Tip: wanneer de temperatuur 65°C overschrijd, zal het symbool  in the display uitgaan. Met de kookprogrammas, zijn hogere temperaturen nodig.

### Stoomkoken

Met een gekozen temperatuur van 70°C of hoger, is het apparaat in kook mode.

- Druk eenmaal op °C.
- Druk op + of - om de temperatuur voor stoomkoken te zetten.





Let op: met elke druk op de knop, zal de temperatuur verhogen met 5°C. De maximale zetting is 100°C.

- Druk eenmaal op .
- Druk op + of - om de stoom kooktijd te zetten.

Let op: de standaard kooktijd is 10 minuten. Een maximale kooktijd van 60 minuten kan gekozen worden.

- Druk op / om het stoom kookproces te starten.




Tip: wanneer de  knop is ingedrukt tijdens het kookproces, zullen de nummers voor de kooktijd beginnen te knipperen en de kooktijd kan nu versteld worden met gebruik van de + en - knoppen.

Wanneer het kookprogramma gestart is, maar er is nog geen stoom zichtbaar in het interieur, kan men het apparaat in een standby mode plaatsen door eenmaal op de / te drukken. Wanneer het kookprogramma al voor enige tijd actief is en het interieur gevuld is met stoom, druk eenmaal op / ; het apparaat zal blijven werken voor ongeveer 3 minuten totdat alle stoom van interieur verwijderd is. De 3-minuut aftelling zal worden aangegeven in de display.



### Grillen

Dit apparaat kan gebruikt worden voor het grillen van gevogelte, stukken vlees enz.



- Druk tweemaal op .
- Druk op + of - om de grilltemperatuur te zetten.
- Druk eerst op , gevolgt met + of - om de griltijd te zetten.
- Druk op  om het grillproces te starten.

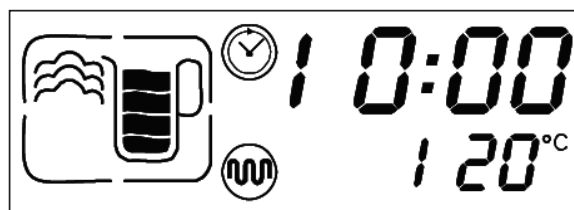


Tip: de temperatuur zetting voor grillen begint bij 120°C en zal verhogen met 20°C elke keer dat men de knop indrukt. De maximale grilltemperatuur is 200°C.

### Combinatie programmas

In het combinatieprogramma, zowel stoomkoken als grill functies worden gebruikt.



- Druk drie maal op .
- Druk op + of - om de kooktemperatuur te zetten.
- Druk eerst op , gevolgt door + of - om de kooktijd te zetten.
- Druk op  om het grillproces te starten.




Tip: de temperatuur zetting begint bij 120°C en zal verhogen met 20°C elke keer dat men de knop indrukt. De maximale grilltemperatuur is 200°C.

### Kookprogrammas:









Het apparaat heeft 8 kookprogrammas.

- Druk eenmaal op  om het gewenste kookprogramma te kiezen (A-1, A-2 enz.)
- Om een individueel kookprogramma te starten, druk op .






Let op: verschillende kookprogrammas hebben verschillende kooktijden. Nadat men een kookprogramma gekozen heeft, zal de voorgeprogrammeerde kooktijd en temperatuur op de display zichtbaar worden door op de  te drukken. De gekozen kooktijd zal knipperen en kan vermeld worden door op de + en - te drukken. De maximale kooktijd is 60 minuten; de minimale tijd is 5 minuten.








## 1. Stoomkoken

Display	Temperatuur	Tijd (min)	Geschikte functies	Voorbeeld
A-1 	100°C	25	normaal stoomkoken	groenten en vlees
A-2 	95°C	15	vers voedsel of fruit	verwarmen/ opwarmen
A-3 	90°C	15		eieren, tomaten, pudding
A-4 	85°C	15	koken vers voedsel	zeer verse vis
A-5 	80°C	20	koken bij lage temperaturen	chocolade, koken bereid/ blik fruit
A-6 	75°C	30		verse vis
A-7 	60°C	30	ontdooien bij lage temperaturen	ontdooien vlees voor het grillen
A-8 	55°C	30		ontdooien gefileerde vis

## 2. Grillen

Display	Temperatuur	Tijd (min)	Funcie	Voorbeeld
B-1 	200°C	30	normaal grill gebruik	hamburgers, biefstuk, stukken kip, gevogelte (geen botten), bief, lam, stukken vlees, voedsel van de zee, stukken vis, pizza, mais
B-2 	180°C	35	gevogelte, vlees	kip (heel), karbonade, pakken vlees
B-3 	160°C	20	worstjes	hot dog, ham
B-4 	160°C	35	cake	cheesecake, taartjes of gebak
B-5 	120°C	15	opwarmen	opwarmen voedsel

### 3. Stoombakken

Display	Temperatuur	Tijd (min)	Functie	Voorbeeld
C-1 	200°C	25	normaal stoom bakken gebruik	hamburgers, biefstuk, stukken kip, gevogelte (geen botten), bief, lam, stukken vlees, voedsel van de zee, stukken vis, pizza, mais
C-2 	180°C	35	gevogelte, vlees	kip (heel), karbonade, pakken vlees
C-3 	160°C	15	worstjes	hot dog, ham
C-4 	140°C	30	cake	cheesecake, taartjes of gebak
C-5 	120°C	18	opwarmen	opwarmen voedsel

#### Achtergrond verlichting:







De achtergrond verlichting kan versteld worden voor lage gebruiksmode voor het besparen van elektriciteit.

- Druk op + en - voor 3 seconden. De display geeft **Lcd OFF** aan en de achtergrond verlichting zal uitgaan. De unit is nu in wacht mode en de achtergrond verlichting zal automatisch uitschakelen na 30 seconden.
- Druk op + en - voor 3 seconden. De display geeft **Lcd On** aan. De achtergrond verlichting is nu geactiveert en zal onafgebroken aanblijven.

#### Veiligheidsinrichting voor kinderen:

Deze veiligheidsinrichting dient om te voorkomen dat kinderen het apparaat zonder toezicht in werking stellen.

Met het veiligheidsinrichting geactiveert zal het  symbool zichtbaar zijn in de display, en kan men het apparaat niet gebruiken.

- Om de veiligheidsinrichting aan te zetten: houd de /  ingedrukt totdat een piepsignaal hoorbaar is en het  symbool zichtbaar is in de display.
- Om de veiligheidsinrichting uit te schakelen: houd de /  ingedrukt totdat een piepsignaal hoorbaar is en het  verdwijnt van de display.

## Kook tabel

Voedsel type		Temp.	Ingrediënten	Kooktijd	Opmerking
Vlees	karbonade	100°C	karbonade plak 600gr	18-25 min	Grotere stukken vlees moeten direct op de druiplaat geplaatst worden.
	worst	90°C	400gr	15 min	
	bloedworst	90°C	400gr	10-15 min	
	stukken vlees	100°C	varkensvlees, stukken, 500gr	15-25 min	
	plakken vlees	100°C	varkensvlees plakken (3cm dik) 500gr	30-40 min	
	kippepoot	100°C	vers 700gr	30-35 min	
	hele kip, eend	100°C	vers 1000gr	25-30 min	
	kalkoen	100°C	1400gr	40-50 min	
	een heel been van bief	100°C	vers 500gr	15-25 min	
	plakken rosbeef	100°C	vers (3cm dik) 500gr	30-40 min	
Groenten en fruit	asperges	100°C	vers 500gr	12-15 min	Verschillende hoeveelheden hebben verschillende kooktijden nodig.
	celderie	100°C	vers 400gr gevroren, 400gr	15-20 min 20-25 min	
	bloemkool	100°C	heel, 300gr florets, 300gr	18-22 min 20-25 min	
	radijs	100°C	gesneden, 500gr	18-20 min	De kooktijd kan verschillen afhankelijk van de vorm, maat en de versheid.
	verse doperwtten	100°C	300gr	15-20 min	
	pumpkin	100°C	verse blokjes, 500gr gevroren blokjes, 500gr	15-20 min 25-30 min	
	aardappelen	100°C	in plakken, 300gr	15-20 min	
	spinazie	100°C	vers gevroren	15 min 25 min	Grote stukken groenten moeten eerst kleiner gesneden worden.
	champignons	100°C	vers, 300gr gevroren, 300gr	13-18 min 20 min	
	appels, peren, perzikken	90°C	gepelt, 1-3 stukken	10-15 min	
	gekookt fruit/compote	95°C	gepelt fruit, 500gr	20-25 min	
Eieren	verse eieren (kamertemperatuur)	100°C	gebruik een bord	10 min 12 min 14 min	zacht gemiddeld hard
Zee voedsel	garnalen	90°C	vers 500gr gevroren 500gr	12-16 min 20-25 min	Vis moet in stukken van 2-3cm gesneden worden.
	krab	95°C	600gr	20-25 min	Zorg dat de vis vers is.
	karper	85°C	heel (1000gr) gevroren (1000gr)	22-28 min 40-45 min	Vis is gemakkelijker te fileren direct na het koken.
	trout	100°C	heel (1000gr) heel (300gr)	18-25 min 13-15 min	

Voedsel type		Temp.	Ingrediënten	Kooktijd	Opmerking
rijst	rijst 100gr	100°C	voeg 150gr water toe en bereid in een kom	25 min	
	rijst 200gr	100°C	voeg 250gr water toe en bereid in een kom	30 min	
	rijst 300gr	100°C	voeg 400gr water toe en bereid in een kom	35 min	
opwarmen	hele kip (1kg)	60°C	gevroren bij -18°C, op een bord	25 min	Temperatuur moet niet te hoog zijn, om het gerecht vers te houden.
	kippepoot (1kg)	60°C		35 min	
	varkensvlees (700gr)	60°C		20 min	
	garnalen (700gr)	55°C		20 min	
	vis (700gr)	55°C		25 min	

Hieronder zijn meer tabellen voor het bakken en stoombakken. De kooktijden aangeven zijn alleen voor referentie.



Voedsel type		Temp.	Hoeveelheid	Kooktijden
Bakken	bief, lam	200°C	250gr	20~25 min
	vis	200°C	200gr	20~25 min
	kippevleugels	200°C	400gr	30~35 min
	garnalen	200°C	200gr	15~20 min
	hele mais	200°C	500gr	35~40 min
	plakken vlees	180°C	400gr	30~35 min
	vleesbrood	200°C	500gr	35~40 min
	karbonade	180°C	400gr	25~30 min
	kip (heel)	180°C	900gr	35~40 min
	hot dog, ham	160°C	300gr	20~25 min
	worstjes	160°C	300gr	18~23 min
	cheesecake	140°C	600gr	28~35 min
	opwarmen	120°C	200gr	10~15 min
Stoom + grill	vleesbrood	200°C	500gr	30~35 min
	bief, lam	200°C	250gr	15~20 min
	vis	200°C	200gr	15~20 min
	kippevleugels	200°C	400gr	25~30 min
	garnalen	200°C	200gr	12~15 min
	hele mais	200°C	500gr	30~35 min
	plakken vlees	180°C	400gr	25~30 min
	karbonade	180°C	400gr	20~25 min
	kip (heel)	180°C	900gr	30~35 min
	hot dog, ham	160°C	300gr	15~20 min
	worstjes	160°C	300gr	13~18 min
	cheesecake	140°C	600gr	25~30 min
	verse groenten: bloemkool	120°C	400gr	13~18 min
erwten, verse	300gr		10~15 min	
champignons	500gr		10~15 min	

Vers gerecht (5°C)	Bakken			Stomen en bakken				
	Gewicht	Temp. (°C)	Tijd (min)	Gewicht	Temp. (°C)	Tijd (min)		
kip (heel)	850gr	200	38	23	750gr	200	43	25
				15 (omkeren)				18 (omkeren)
kippepoot	120gr/ stukken x4	200	29	18	120gr/ stukken x4	200	26	17
				11 (omkeren)				9 (omkeren)
kippevleugel	350gr	200	34	22	350gr	200	43	26
				12 (omkeren)				17 (omkeren)
karbonade	400gr	200	27	18	400gr	200	24	16
				9 (omkeren)				8 (omkeren)
vlees	90gr	200	12	7	110gr	200	15	9
				5 (omkeren)				6 (omkeren)
bief	80gr	200	10	6	60gr	200	7	4
				4 (omkeren)				3 (omkeren)
vis	250gr	200	38-44		270gr	200	38	
garnalen	200gr	200	13-15		200gr	200	10-13	
gehakt vlees	400gr	200	28	18	400gr	200	27	17
				10 (omkeren)				10 (omkeren)
pizza (-18°C)	400gr	200	17		400gr	200	17	

### Pomp feature

Na lange ongebruikte periodes, adviseren wij dat men het water van het systeem verwijderd. Ga verder als volgt:

(Het pomp feature kan gebruikt worden met de deur open.)

- Verwijder de watercontainer van het apparaat.
- Druk op °C en   gelijktijdig. De pomp is geactiveerd en zal het water op de stoomverwarmingsplaat uitstoten.
- Verwijder het water van de plaat met een geschikte doek.

### Reiniging en onderhoud

- Haal voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat nooit in water ondergedompeld worden.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Het buitenkant van het apparaat mag schoongeveegt worden met een schone vochtige doek en wanneer nodig wat zachte zeep. Maak het hierna goed droog met een zachte doek.
- Het interieur van het apparaat moet na ieder gebruik schoongeveegt worden met een droge doek, en wanneer nodig, goed schoongemaakt worden. Om te helpen met het schoonmaken, het onderste verwarmingselement kan verhoogt worden; zorg ervoor dat het voor gebruik naar de originele stand word teruggebracht.
- De stoomverwarmingsplaat kan schoongemaakt worden met een azijn/water oplossing: giet een klein beetje van de oplossing op de plaat en geef het wat tijd om te werken. Veeg de plaat schoon met vers water en maak het hierna goed droog met een zachte doek.
- Gebruik geen stoom schoonmaak apparaten.
- De deursluiting moet regelmatig schoongemaakt worden met een zachte, vochtige doek. Zorg ervoor dat de sluiting goed drooggemaakt word na gebruik.
- De rekken, grid en de plaat moeten goed schoongemaakt worden na gebruik met water en zeep.

- Wij bevelen aan dat men het controlepaneel met de glazen deur opend: dit zal voorkomen dat het apparaat ongewenst geactiveert word. Veeg het paneel goed schoon met een zachte droge doek zonder schoonmaakmiddel.

## Problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De display is donker	het apparaat is niet juist aangesloten.	Controleer de aansluiting en de zekering.
De binnenverlichting werkt niet	Lamp is kapot; Tijdens het stoomkoken, werkt de binnenverlichting niet.	Neem contact op met de klantenservice om de lamp te vervangen.
Tijdens het kookproces, water en stoom lekt door de deur	De deur is niet juist gesloten. De deurverzegeling is beschadigt	Controleer de deurverzegeling. Wanneer schade is gevonden, neem contact op met de klantenservice

Code	Probleem	Oplossing
E-1	De thermische beveiliging schakeld uit: 240°C	Laat het apparaat afkoelen
E-2	Temperatuur is te laag: 35°C na 3 minuten koken	Neem contact op met de klantenservice
E-3	Stoomverwarmingsplaat met oververhittingsbescherming: hoger dan 240°C	Laat het apparaat afkoelen
E-4	Stoomverwarmingsplaat: temperatuur lager dan 40°C na 3 minuten koken	Neem contact op met de klantenservice
E-5	Stoomverwarmingsplaat sensor defect	Neem contact op met de klantenservice
E-6	Stoomverwarmingsplaat sensor kortsluiting	
E-7	Deur sensor defect	
E-8	Deur sensor kortsluiting	
E-9	Signaal defect na 60-70 seconden	Controleer dat de watercontainer juist geplaatst is en gevult is met water.

## Technical specifications

Buitenmaten:	454 mm (W) x 403 mm (D) x 293 mm (H)
Gewicht apparaat:	ca. 12,5 kg
Gebruiksvoltage:	220-240V~ 50 Hz
Totaal stroomgebruik:	
- Stomen:	1650 W
- Bakken:	1250 W



### Weggoaien

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

## Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

**Estimado cliente**

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

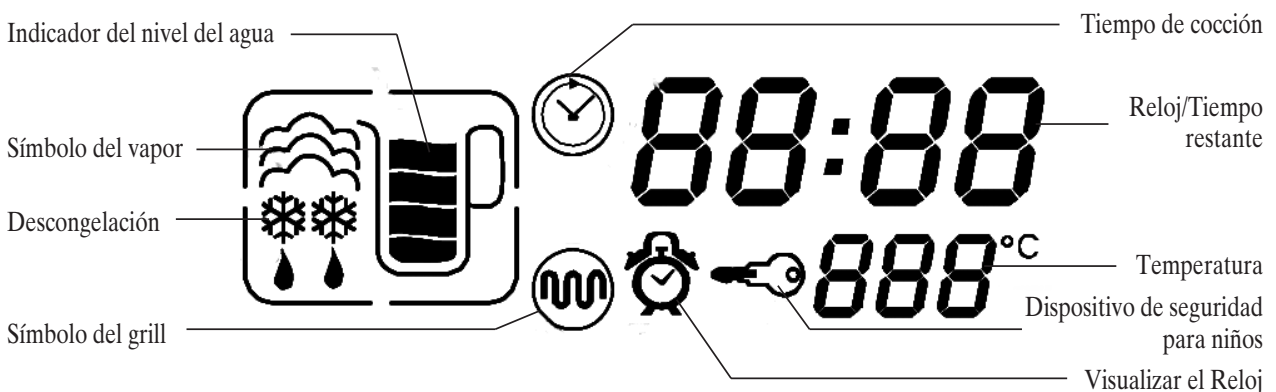
**Conexión a la red**

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

**Elementos componentes**

- |                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ventana de observación     | 8. Placa de calentamiento del vapor  |
| 2. Cierres de la puerta       | 9. Mango                             |
| 3. Calor superior             | 10. Parrilla grill                   |
| 4. Panel de mandos            | 11. Bandeja para la cocción al vapor |
| 5. Recipiente de agua         | 12. Bandeja recoge-gotas             |
| 6. Calor inferior             | 13. Rejilla de la base               |
| 7. Tubo de suministro de agua |                                      |

**Visualizador****Dónde colocar la unidad**


- El aparato se debe proteger de cualquier fuente de calor o humedad excesiva, y colocarse sobre una superficie estable y nivelada, resistente al calor y la humedad.
- No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- Debe asegurar una ventilación suficiente en todo momento. No coloque objetos encima de la unidad, y asegúrese de que se respeten las siguientes distancias mínimas respecto a la pared u otro objeto:

Lado: 5 cm  
 Posterior: 10 cm  
 Superior: 20 cm

No debe desmontar los pies que se encuentran en la base de la unidad.

No debe instalarse este aparato dentro de un armario; al colocar el aparato, asegúrese también de no situarlo inmediatamente debajo de un armario o de cualquier otro objeto similar.

### Instrucciones importantes de seguridad

- **Precaución:** antes de iniciar el proceso de cocción, el recipiente de agua se debe llenar hasta la señal que indica el nivel **máx.** Durante el proceso de cocción, el recipiente **no** se debe extraer.
- No ponga el aparato en funcionamiento hasta que el recipiente de agua esté correctamente instalado y lleno de agua.
- **Precaución:** cuando la puerta esté abierta **saldrá vapor caliente; existe peligro de quemaduras.**
- La puerta y la superficie del aparato se calientan durante el uso. **Precaución:**  **existe peligro de quemaduras.**
- Para evitar posibles lesiones, utilice siempre un paño adecuado para el horno en el momento de extraer los alimentos del aparato. **Precaución:** la parte superior y la inferior se calientan excesivamente.
- Este aparato debe utilizarse exclusivamente para cocer alimentos.
- Antes de utilizar el aparato deberá comprobar atentamente que la estructura principal incluyendo la puerta, el sellado de la puerta y el mecanismo de cierre así como cualquier accesorio no tienen ningún defecto. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- **Advertencia:** no utilice el aparato para calentar líquidos dentro de recipientes cerrados; existe peligro de quemaduras.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada, resistente al calor y la humedad.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato y compruebe que las ranuras de ventilación no están cubiertas durante el uso.
- No introduzca ningún objeto afilado por las ranuras de ventilación hacia el interior y tampoco por la rejilla de salida de aire.
- Después de utilizar el grill o una combinación de las funciones, deberá permitir que el aparato se enfríe durante 5 – 10 minutos antes de utilizar la función de cocción al vapor.
- No coloque la olla de cocción al vapor ni su cable eléctrico encima o cerca de fuentes de calor o llamas como un fuego de gas o una placa eléctrica. No permita que el cable cuelgue; manténgalo alejado de cualquier parte caliente del aparato.
- **Precaución:** no coloque ningún utensilio de cocina sobre la placa para cocer al vapor.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni



conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.

- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.


### **Antes del primer uso**

- Retire todos los materiales de embalaje externos e internos. Todos estos materiales están indicados para el reciclaje.
- Después de desembalarlo y cada vez que conecta la unidad a la red eléctrica, examine la unidad y el cable de alimentación por si hubiera indicios de desperfectos. Asegúrese también de que la puerta (incluyendo la ventanilla de observación y los cierres) no está dañada o torcida y ciérrela firmemente contra su marco. También deberá examinar detenidamente la carcasa y el interior.

**En caso de avería, este aparato no debe ser usado** hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.

- Coloque la rejilla de la base dentro del aparato.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, espere hasta que se caliente durante 10 minutos en el ajuste del grill (sin activar la función de vapor). Al encender el aparato por primera vez, podría producirse un ligero olor. Por lo tanto, deberá haber suficiente ventilación.

### **Secuencia general de funcionamiento**

- Llene el recipiente de agua hasta el nivel **máx** utilizando agua limpia y fresca.
- Coloque la rejilla de la base dentro del aparato.
- Coloque la bandeja recoge-gotas sobre la rejilla de la base.
- Coloque la bandeja para la cocción al vapor o la parrilla grill con los alimentos que desea cocinar dentro del aparato.
- Cierre la puerta.
- Seleccione el programa deseado e inicie el proceso de cocción.
- El programa se podrá interrumpir o finalizar en cualquier momento pulsando el botón  .
- Después del uso, permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

### **Funcionamiento**



#### Información general

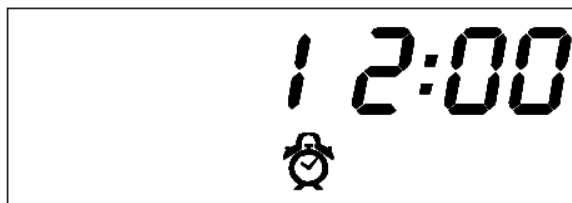
Al pulsar cualquier botón de control del aparato, la introducción correcta de datos quedará confirmada mediante un pitido. Cualquier introducción incorrecta de datos se indicará mediante un doble pitido.

#### Ajustar el reloj

El reloj utiliza un formato de visualización de 12 horas. Cuando se conecta la unidad al suministro eléctrico, el visualizador muestra **12:00**.

El reloj se debe ajustar cuando se conecta el electrodoméstico por vez primera y también cuando el reloj queda desajustado tras un corte en el suministro eléctrico.




- Cuando los dígitos del reloj parpadeen, podrá avanzar al siguiente proceso. Si los dígitos no parpadean, mantenga pulsado el botón  hasta que los dígitos vuelvan a parpadear de nuevo.
- Pulse + o - para ajustar la hora actual.
- Pulse  para confirmar que el reloj se ha ajustado correctamente.



Consejo: para acelerar el cambio de dígitos del reloj, mantenga pulsado el botón + y -.

### Descongelación

La temperatura ideal para descongelar alimentos es de 55°C - 65°C.


- Pulse  una vez.
- Pulse  para utilizar el ajuste actual de temperatura y tiempo para descongelar los alimentos. Si desea cambiar algún valor, consulte el siguiente paso.
- Pulse + o - para ajustar el tiempo de descongelación.
- Pulse °C una vez.
- Si desea seleccionar una temperatura superior, pulse + una o dos veces.
- Pulse  para iniciar la descongelación.



Consejo: si la temperatura es superior a 65°C, el símbolo  del visor desaparecerá. En los programas de cocción, se utilizan temperaturas más altas.

### Cocción al vapor

Cuando se selecciona una temperatura de 70°C o superior, el aparato está en la función de cocción.


- Pulse °C una vez.
- Pulse + o - para seleccionar la temperatura de cocción al vapor.
- Pulse  una vez.
- Pulse + o - para seleccionar el tiempo de cocción al vapor.




Nota: cada vez que se pulsa el botón, la temperatura incrementa en 5°C. El ajuste máximo es 100°C.



Nota: el tiempo de cocción general es 10 minutos. El tiempo máximo de cocción que se puede seleccionar es 60 minutos.




- Pulse  para iniciar el proceso de cocción al vapor.

Consejo: al pulsar el botón  durante el proceso de cocción, los dígitos del tiempo de cocción comenzarán a parpadear y podrá ajustar el tiempo de cocción usando los botones + y -.

Si el proceso de cocción  ha iniciado, pero todavía no se observa vapor en el interior del aparato, podrá activar el modo de espera del aparato pulsando  una vez. Si el proceso de cocción ha estado activado durante un tiempo y el interior del aparato está lleno de vapor, pulse  una vez; el aparato sigue funcionando durante aproximadamente 3 minutos hasta que se elimina todo el vapor del interior. La cuenta atrás de 3-minutos aparece mostrada en el visor.

### Asar al grill

El aparato se puede utilizar para asar pollo, trozos de carne, etc.




- Pulse  dos veces.
- Pulse + o - para ajustar la temperatura del grill.
- Pulse primero , seguido de + o - para ajustar el tiempo de funcionamiento del grill.
- Pulse  para iniciar el proceso de asado al grill.

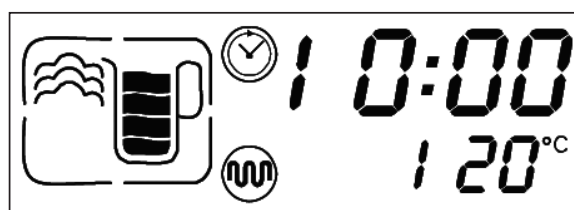


Consejo: la temperatura para asar al grill comienza a 120°C e incrementa en 20°C cada vez que se pulsa el botón. La temperatura máxima del grill es 200°C.

### Programas combinados

En los programas combinados, se activan las funciones de cocción al vapor y de grill.

- Pulse  tres veces.
- Pulse + o - para ajustar la temperatura de cocción.
- Pulse primero , seguido de + o - para ajustar el tiempo de cocción.
- Pulse  para iniciar el proceso de asado al grill.




Consejo: la temperatura para asar al grill comienza a 120°C e incrementa en 20°C cada vez que se pulsa el botón. La temperatura máxima del grill es 200°C.









### Programas de cocción:

El aparato incluye 8 programas de cocción.






- Pulse  una vez para seleccionar el programa de cocción deseado (A-1, A-2, etc.)
- Para iniciar el proceso de cocción individual, pulse .

Nota: los distintos programas de cocción requieren distintos tiempos de cocción. Después de seleccionar un programa, el tiempo de cocción y la temperatura preconfigurados pueden observarse en el visualizador pulsando . El tiempo de cocción seleccionado parpadea y se puede ajustar pulsando + y -. El tiempo máximo de cocción es 60 minutos; el mínimo es 5 minutos.






## 1. Cocción al vapor

Visualizador	Temperatura	Tiempo (min)	Funciones adecuadas	Ejemplo
A-1	 100°C	25	cocción al vapor normal	verdura y carne
A-2	 95°C	15	alimentos frescos o fruta	calentar / recalentar
A-3	 90°C	15		huevos, tomates, pudín
A-4	 85°C	15	cocción de alimentos frescos	pescado muy fresco
A-5	 80°C	20	cocción a baja temperatura	chocolate, cocer fruta preparada/en conserva
A-6	 75°C	30		pescado fresco
A-7	 60°C	30	descongelación a baja temperatura	descongelar la carne antes de asarla
A-8	 55°C	30		descongelar filetes de pescado

## 2. Asar al grill

Visualizador	Temperatura	Tiempo (min)	Función	Ejemplo
B-1	 200°C	30	funcionamiento normal del grill	hamburguesas, filetes, trozos de pollo, aves (deshuesadas), ternera, cordero, trozos de carne, marisco, filetes de pescado, pizza, maíz
B-2	 180°C	35	aves, carne	pollo (entero), chuleta de cerdo, filetes de carne
B-3	 160°C	20	salchichas	perrito caliente, jamón
B-4	 160°C	35	pastel	pastel de queso, galletas o pastas
B-5	 120°C	15	recalentar	recalentar alimentos

### 3. Horno al vapor

Visualizador	Temperatura	Tiempo (min)	Función	Ejemplo
C-1 	200°C	25	funcionamiento normal de horno al vapor	hamburguesas, filetes, trozos de pollo, aves (deshuesadas), ternera, cordero, trozos de carne, marisco, filetes de pescado, pizza, maíz
C-2 	180°C	35	aves, carne	pollo (entero), chuleta de cerdo, filetes de carne
C-3 	160°C	15	salchichas	perrito caliente, jamón
C-4 	140°C	30	pastel	pastel de queso, galletas o pastas
C-5 	120°C	18	recalentar	recalentar alimentos


#### Retroiluminación:





La retroiluminación se puede ajustar al modo de bajo consumo para ahorrar energía.

- Pulse **+** y **-** durante 3 segundos. El visualizador muestra **Lcd OFF** y la retroiluminación se apaga. El aparato está en el modo de espera y la retroiluminación se apaga automáticamente después de 30 segundos.
- Pulse **+** y **-** durante 3 segundos. El visualizador muestra **Lcd On**. La retroiluminación se reactiva y permanece encendida de modo continuo.

#### Dispositivo de seguridad para niños:

Este dispositivo de seguridad evita que los niños puedan utilizar el aparato sin supervisión.

Con el dispositivo de seguridad activado y el símbolo  en el visualizador, el aparato no funcionará.

- Para activar el dispositivo de seguridad: mantenga pulsado  hasta escuchar una señal sonora y observar  en el visualizador.
- Para desactivar el dispositivo de seguridad: mantenga pulsado  hasta escuchar una señal sonora y observar que  desaparece del visualizador.

## Tabla de cocción

Tipo de alimentos		Temp.	Ingredientes	Tiempo de cocción	Observaciones
Carne	chuletas	100°C	chuleta de 600g	18-25 min	Los trozos grandes de carne se deben colocar directamente sobre la bandeja recoge-gotas.
	salchichas	90°C	400g	15 min	
	morcilla	90°C	400g	10-15 min	
	trozos de carne	100°C	cerdo, trozos, 500g	15-25 min	
	filetes de carne	100°C	filetes de cerdo (3cm de grosor) 500g	30-40 min	
	muslo de pollo	100°C	fresco 700g	30-35 min	
	pollo entero, pato	100°C	fresco 1000g	25-30 min	
	pavo	100°C	1400g	40-50 min	
	corte de ternera para asar	100°C	fresco 500g	15-25 min	
filetes de ternera	100°C	fresco (3cm de grosor) 500g	30-40 min		
Verdura y fruta	espárragos	100°C	frescos 500g	12-15 min	Distintas cantidades requieren distintos tiempos de cocción.
	apio	100°C	fresco 400g congelado, 400g	15-20 min 20-25 min	
	coliflor	100°C	entera, 300g flósculo, 300g	18-22 min 20-25 min	
	rábano	100°C	cortado, 500g	18-20 min	El tiempo de cocción puede variar según el tamaño, la forma y grado de frescura de los alimentos.
	guisantes frescos	100°C	300g	15-20 min	
	calabaza	100°C	dados frescos, 500g dados congelados, 500g	15-20 min 25-30 min	
	patatas	100°C	cortadas, 300g	15-20 min	
	espinacas	100°C	frescas congeladas	15 min 25 min	Los trozos grandes de verdura se deben cortar previamente.
	champiñones	100°C	frescos, 300g congelados, 300g	13-18 min 20 min	
	manzanas, peras, melocotones	90°C	pelados, 1-3 piezas	10-15 min	
fruta asada/compota	95°C	fruta pelada, 500g	20-25 min		
Huevos	huevos frescos (temperatura ambiente)	100°C	usar un plato	10 min 12 min 14 min	blando medio duro
Marisco	gambas	90°C	frescas 500g congeladas 500g	12-16 min 20-25 min	El pescado se debe cortar en trozos de 2-3cm previamente.
	cangrejos	95°C	600g	20-25 min	
	carpa	85°C	entera (1000g) congelada (1000g)	22-28 min 40-45 min	Compruebe que el pescado es fresco. La piel del pescado se puede retirar fácilmente después de cocerlo.
	trucha	100°C	entera (1000g) entera (300g)	18-25 min 13-15 min	

Tipo de alimentos		Temp.	Ingredientes	Tiempo de cocción	Observaciones
Arroz	arroz 100g	100°C	añadir 150g de agua y preparar en un cuenco	25 min	
	arroz 200g	100°C	añadir 250g de agua y preparar en un cuenco	30 min	
	arroz 300g	100°C	añadir 400g de agua y preparar en un cuenco	35 min	
recalentar	pollo entero(1kg)	60°C	congelado a -18°C, en un plato	25 min	la temperatura no debe ser demasiado alta, para mantener el alimento fresco.
	muslo de pollo (1kg)	60°C		35 min	
	cerdo (700g)	60°C		20 min	
	gambas (700g)	55°C		20 min	
	pescado (700g)	55°C		25 min	

A continuación se incluyen otras tablas para utilizar la función de horno y horno al vapor. Los tiempos de cocción indicados solo sirven de referencia.


Tipo de alimentos		Temp.	Cantidad	Tiempo de cocción
Horno	ternera, cordero	200°C	250g	20~25 min
	pescado	200°C	200g	20~25 min
	alitas de pollo	200°C	400g	30~35 min
	gambas	200°C	200g	15~20 min
	mazorca de maíz	200°C	500g	35~40 min
	filetes de carne	180°C	400g	30~35 min
	pieza de carne	200°C	500g	35~40 min
	chuleta	180°C	400g	25~30 min
	pollo (entero)	180°C	900g	35~40 min
	perrito caliente, jamón	160°C	300g	20~25 min
	salchichas	160°C	300g	18~23 min
	pastel de queso	140°C	600g	28~35 min
	recalentar	120°C	200g	10~15 min
Vapor + grill	pieza de carne	200°C	500g	30~35 min
	ternera, cordero	200°C	250g	15~20 min
	pescado	200°C	200g	15~20 min
	alitas de pollo	200°C	400g	25~30 min
	gambas	200°C	200g	12~15 min
	mazorca de maíz	200°C	500g	30~35 min
	filetes de carne	180°C	400g	25~30 min
	chuleta	180°C	400g	20~25 min
	pollo (entero)	180°C	900g	30~35 min
	perrito caliente, jamón	160°C	300g	15~20 min
	salchichas	160°C	300g	13~18 min
	pastel de queso	140°C	600g	25~30 min
	verdura fresca:	120°C		
coliflor	400g		13~18 min	
guisantes, frescos	300g		10~15 min	
champiñones		500g	10~15 min	

Alimento fresco (5°C)	Horno			Vapor y horno		
	Peso	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Peso	Temp. (°C)	Tiempo (min)
pollo (entero)	850g	200	38 23 15 (vuelta )	750g	200	43 25 18 (vuelta )
muslo de pollo	120g/ 4 x piezas	200	29 18 11 (vuelta )	120g/ 4 x piezas	200	26 17 9 (vuelta )
alitas de pollo	350g	200	34 22 12 (vuelta )	350g	200	43 26 17 (vuelta )
chuleta	400g	200	27 18 9 (vuelta )	400g	200	24 16 8 (vuelta )
carne	90g	200	12 7 5 (vuelta )	110g	200	15 9 6 (vuelta )
ternera	80g	200	10 6 4 (vuelta )	60g	200	7 4 3 (vuelta )
pescado	250g	200	38-44	270g	200	38
gambas	200g	200	13-15	200g	200	10-13
carne picada	400g	200	28 18 10 (vuelta )	400g	200	27 17 10 (vuelta )
pizza (-18°C)	400g	200	17	400g	200	17

### Función de la bomba de agua

Después de un prolongado periodo de no utilización, es recomendable extraer el agua del sistema. Realice lo siguiente:

(La función de la bomba de agua se puede utilizar con la puerta abierta.)

- Extraiga el recipiente de agua del aparato.
- Pulse °C y  simultáneamente. La bomba de agua se activa y el agua saldrá sobre la placa de calentamiento del vapor.
- Retire el agua de la placa utilizando un paño adecuado.

### Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Por razones de seguridad, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No use detergentes abrasivos.
- La superficie exterior del aparato se puede limpiar con paño limpio y húmedo, añadiendo algún detergente suave si fuera necesario. Después deberá secarlo con un paño suave.
- El interior del aparato se debe limpiar con un paño seco después de cada ciclo de uso o, si fuera necesario, se puede limpiar a fondo. Para facilitar la limpieza, la pieza de calor inferior se puede elevar; asegúrese de volver a colocarla en su posición posteriormente.
- La placa de calentamiento del vapor se puede limpiar utilizando una solución de vinagre/agua: vierta una pequeña cantidad de esta solución en la placa y permita que actúe durante cierto tiempo. Limpie la placa con agua limpia y fresca y finalmente séquela con un paño suave.
- No utilice ningún aparato de limpieza al vapor.
- El sellado de la puerta se puede limpiar con regularidad utilizando un paño suave, ligeramente humedecido. Asegúrese de secarlo posteriormente.
- Las parrillas, rejilla y la bandeja se deben limpiar con agua y jabón después de cada uso.
- Recomendamos limpiar el panel de mandos con la puerta de cristal abierta: esto evitará



que el aparato se active involuntariamente. Limpie el panel con un paño suave y seco utilizando cualquier producto de limpieza.

## Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El visualizador está oscuro	El aparato no se ha conectado correctamente.	Compruebe la conexión y el fusible.
La luz interior no funciona	La bombilla no funciona; Durante la cocción al vapor, la luz interior no está activada	Póngase en contacto con el Servicio Técnico para que sustituyan la bombilla
Durante el proceso de cocción, se observa agua o vapor que sale por la puerta	La puerta no está correctamente cerrada El sellado de la puerta está dañado	Compruebe el sellado de la puerta. Si se comprueba que está dañado, póngase en contacto con el Servicio Técnico

Código	Problema	Solución
E-1	El dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activa: 240°C	Permita que el aparato se enfríe
E-2	La temperatura es demasiado baja: 35°C después de 3 min. de cocción	Póngase en contacto con el Servicio Técnico
E-3	Protección frente al sobrecalentamiento de la placa de calentamiento del vapor: exceso de 240°C	Permita que el aparato se enfríe
E-4	Placa de calentamiento del vapor: temperatura inferior a 40°C después de 3 min. de cocción	Póngase en contacto con el Servicio Técnico
E-5	El sensor de la placa de calentamiento del vapor no funciona correctamente	Póngase en contacto con el Servicio Técnico
E-6	Corto circuito del sensor de la placa de calentamiento del vapor	
E-7	El sensor de la puerta no funciona correctamente	
E-8	Corto circuito del sensor de la puerta	
E-9	Señal de funcionamiento defectuoso después de 60-70 segundos	Compruebe que el recipiente de agua está correctamente instalado y lleno de agua.

## Especificaciones técnicas

Tamaño exterior:	454 mm (A) x 403 mm (P) x 293 mm (A)
Peso de unidad:	ca. 12.5 kg
Voltaje de operación:	220-240V~ 50 Hz
Consumo total de energía:	
- Cocción al vapor:	1650 W
- Horno:	1250 W



### Eliminación

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

**Gentile Cliente,**

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

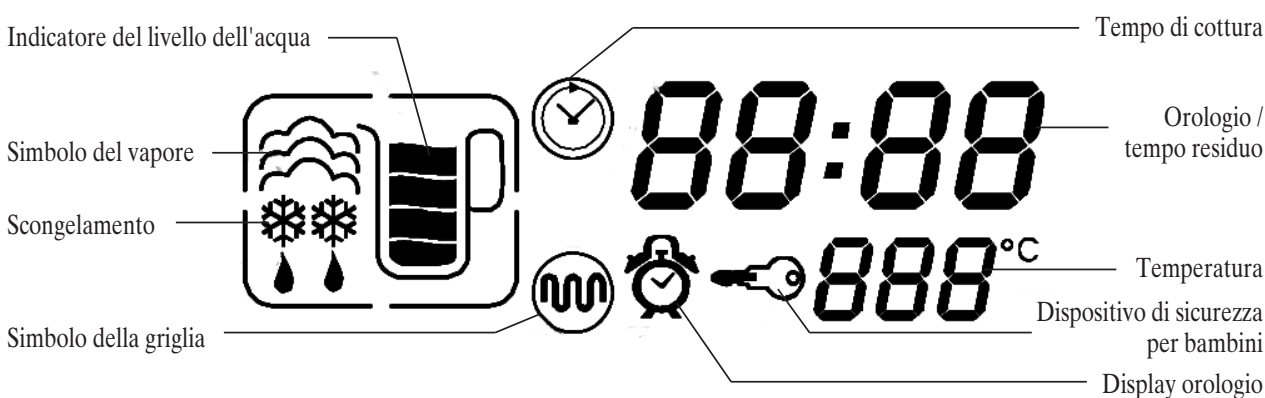
**Collegamento alla rete**

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

**Descrizione**

- |  |  |
|--|--|
| 1. Finestra d'ispezione                | 8. Piastra riscaldante per la cottura a vapore |
| 2. Blocchi di chiusura dello sportello | 9. Impugnatura                                 |
| 3. Elemento riscaldante superiore      | 10. Griglia                                    |
| 4. Pannello di controllo               | 11. Teglia per la cottura a vapore             |
| 5. Serbatoio d'acqua                   | 12. Leccarda                                   |
| 6. Elemento riscaldante inferiore      | 13. Base a griglia                             |
| 7. Tubo di rifornimento d'acqua        |  |

**Display****Sistemazione dell'apparecchio**

- L'apparecchio deve essere ben protetto da fonti di calore o da eccessiva umidità e sistemato su una superficie stabile, piana, resistente al calore e all'umidità.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Assicurate sempre una sufficiente aerazione. Non poggiate sull'apparecchio nessun oggetto e rispettate le distanze minime qui di seguito indicate fra l'apparecchio e il muro o altri oggetti:

Lati: 5 cm

Dietro: 10 cm


Alto: 20 cm

Non togliete i piedini posti sulla base dell'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere incassato all'interno di mobiletti chiusi. Quando

sistemate l'apparecchio, evitate di installarlo direttamente sotto un armadio o qualsiasi altro oggetto simile.

### Importanti norme di sicurezza

- **Avvertenza:** prima di avviare il processo di cottura, assicuratevi che il serbatoio d'acqua sia pieno sino al segno di **max**. Durante la cottura, **non** è possibile rimuovere il serbatoio.
- Non mettete in funzione l'apparecchio se prima non vi siete accertati di aver inserito correttamente e riempito il serbatoio d'acqua.
- **Avvertenza: è possibile che fuoriesca vapore quando aprite lo sportello: attenzione al rischio di riportare scottature.**
- Lo sportello e le superfici esterne dell'apparecchio sono soggette a riscaldarsi durante il funzionamento. **Avvertenza: esiste il pericolo di riportare scottature.** 
- Per evitare ogni rischio, utilizzate sempre una presina da cucina per rimuovere gli alimenti pronti dall'apparecchio. **Avvertenza:** gli elementi riscaldanti sono molto caldi.
- Quest'apparecchio non va utilizzato per scopi diversi dalla cottura di alimenti.
- Prima di mettere in uso l'apparecchio, controllate che il corpo principale e lo sportello, la guarnizione e il meccanismo di chiusura dello sportello e ogni altro accessorio inserito non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- **Attenzione:** non utilizzate l'apparecchio per riscaldare liquidi in contenitori sigillati: c'è il rischio che esplodano.
- Sistemate l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore e all'umidità.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non poggiare oggetti sopra l'apparecchio e assicuratevi che le aperture di ventilazione non siano coperte durante il funzionamento.
- Non inserite oggetti appuntiti all'interno dell'apparecchio attraverso le aperture di scarico dell'aria o attraverso la griglia di scarico.
- Dopo aver utilizzato la funzione grill o una combinazione di funzioni, l'apparecchio deve raffreddarsi per 5-10 minuti prima di essere riutilizzato con la funzione a vapore.
- Non mettete mai la vaporiera o il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici calde o a fiamme libere come per esempio fornelli elettrici o a gas. Evitate che il cavo di alimentazione penda liberamente e tenetelo ben lontano da tutte le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- **Avvertenza:** non poggiare utensili da cucina sulla piastra riscaldante di cottura a vapore.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.


### **Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta**

- Togliete gli imballaggi esterni e interni. I materiali dell'imballaggio sono tutti riciclabili.
- Dopo aver eliminato l'imballaggio e prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllate che l'apparecchio e il cavo di alimentazione siano perfettamente integri. Assicuratevi inoltre che lo sportello (finestra di ispezione e blocchi di chiusura dello sportello) non sia danneggiato o deformato e richiudete saldamente lo sportello contro il suo supporto. Infine, controllate accuratamente l'esterno e l'interno di tutto l'apparecchio.

**In caso di deterioramento, l'apparecchio non deve essere utilizzato** finché non sarà stato controllato da un tecnico specializzato.

- Sistemate la base a griglia all'interno dell'apparecchio.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio, lasciatelo riscaldare per una diecina di minuti con l'impostazione griglia (senza inserire la funzione a vapore). Alla prima accensione dell'apparecchio è possibile che sia emesso un leggero odore. Assicuratevi di aerare bene il locale.

### **Sequenza di funzionamento**

- Riempite il serbatoio d'acqua sino al segno **max** con acqua fresca.
- Sistemate la base a griglia all'interno dell'apparecchio.
- Sistemate la leccarda sulla base a griglia.
- Sistemate la teglia per la cottura a vapore o la griglia con gli alimenti da preparare all'interno dell'apparecchio.
- Chiudete lo sportello.
- Selezionate il programma desiderato e avviate il processo di cottura.
- Potete interrompere il programma in qualsiasi momento premendo il tasto  .
- Dopo l'uso, lasciate che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.

### **Funzionamento**


#### Informazioni generali

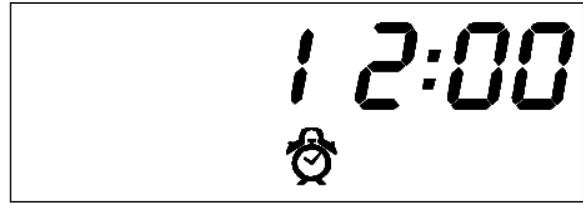
Premendo un tasto, sentirete un segnale sonoro a conferma dell'esatta immissione del comando, se invece l'immissione del comando è errata o non valida, sentirete due segnali sonori.



#### Regolazione dell'orologio

L'orologio utilizza un display a 12 ore. Dopo aver collegato l'elettrodomestico alla corrente, il display indicherà le cifre **12:00**.

L'orologio va regolato quando si collega l'elettrodomestico per la prima volta e anche dopo un'eventuale interruzione della corrente elettrica.

- Si può passare al passo successivo di impostazione solo quando le cifre del display lampeggiano. Se le cifre non lampeggiano, tenete premuto il tasto  sino a che le cifre lampeggiano di nuovo.






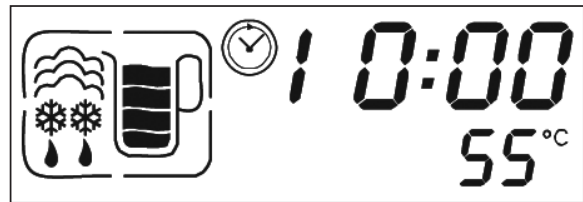
- Premete + o - per impostare l'ora.
- Premete /  per confermare l'impostazione corretta dell'ora.



Suggerimento: Per accelerare lo scorrimento dei numeri, tenete premuti i tasti + e - .


### Scongelo

L'apparecchio è adatto a scongelare alimenti grazie alle impostazioni di 55°C - 65°C.

- Premete  una volta.
- Premete /  per utilizzare le impostazioni di temperatura e di tempo già presenti per scongelare. Per modificare le impostazioni, procedete nel seguente modo.



- Premete + o - per impostare il tipo di scongelamento.
- Premete °C una volta.
- Per selezionare una temperatura più alta, premete + una o due volte.
- Premete /  per avviare lo scongelamento.




Suggerimento: se la temperatura supera i 65°C, il simbolo  scompare dal display. Con i programmi di cottura c'è bisogno di temperature più alte.

### Cottura a vapore





Dalla temperatura di 70°C in su, l'apparecchio è impostato sulla modalità cottura.

- Premete °C una volta.
  - Premete + o - per impostare la temperatura della cottura a vapore.
- N.B: a ogni pressione del tasto, la temperatura aumenta di 5°C. L'impostazione massima è di 100°C.







- Premete  una volta.
  - Premete + o - per impostare il tempo di cottura a vapore.
- N.B.: il tempo di cottura standard è di 10 minuti. Può essere selezionato un tempo massimo di cottura di 60 minuti.
- Premete /  per avviare il processo di cottura a vapore.

Suggerimento: quando premete il tasto  durante il processo di cottura, le cifre del tempo di cottura cominciano a lampeggiare e ora potete modificare il tempo di cottura premendo i tasti + e - .

Se il programma di cottura è stato avviato ma all'interno non si vede ancora del vapore, potete mettere l'apparecchio in modalità di attesa premendo una sola volta il tasto / . Se il programma di cottura ha già funzionato per un certo tempo e l'interno dell'apparecchio è pieno di vapore, premete /  una volta: l'apparecchio continuerà a funzionare per 3 minuti sino ad eliminare il vapore dal suo interno. Sul display è visualizzato il conto alla rovescia di questo lasso di 3 minuti.

### Grigliatura

L'apparecchio può essere utilizzato per grigliare pollame, pezzi di carne o altro.





- Premete  due volte.
- Premete + o - per impostare il tempo di grigliatura.
- Prima premete , poi + o - per impostare il tempo di cottura a vapore.
- Premete / per avviare il processo di grigliatura.

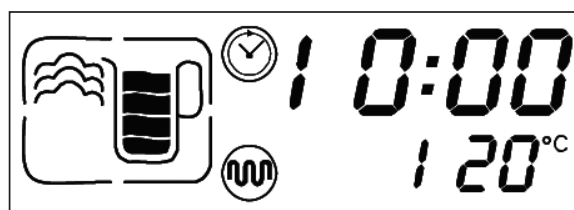


Suggerimento: l'impostazione della temperatura per la grigliatura comincia da 120°C e aumenta di 20°C a ogni pressione del tasto relativo. L'impostazione di temperatura massima per la griglia è di 200°C.

### Combinazione di programmi

Con la combinazione di programmi sono attive sia la funzione di cottura a vapore sia la funzione grill.




- Premete  tre volte.
- Premete + o - per impostare la temperatura di cottura.
- Premete prima , poi + o - per impostare il tempo di cottura.
- Premete / per avviare il processo di grigliatura.




Suggerimento: l'impostazione della temperatura comincia da 120°C e aumenta di 20°C a ogni pressione del tasto relativo. L'impostazione di temperatura massima per la griglia è di 200°C.









### Programmi di cottura:

L'apparecchio prevede 8 programmi di cottura.






- Premete  una volta per selezionare il programma di cottura che desiderate (A-1, A-2, ecc.)
- Per avviare i singoli programmi di cottura, premete /.

N.B.: differenti programmi di cottura richiedono diversi tempi di cottura. Dopo aver selezionato il programma, il tempo e la temperatura reimpostati possono essere richiamati sul display premendo il tasto . Il tempo selezionato lampeggia e può essere regolato premendo + e -. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti, quello minimo è 5 minuti.






## 1. Cottura a vapore

Display	Temperatura	Tempo (min)	Funzioni preferibili	Esempio
A-1 	100°C	25	normale cottura a vapore	verdura e carne
A-2 	95°C	15	alimenti freschi o frutta	riscaldamento / scaldavivande
A-3 	90°C	15		uova, pomodori, budino
A-4 	85°C	15	cottura alimenti freschi	pesce freschissimo
A-5 	80°C	20	cottura a basse temperature	cioccolata, cibi precotti / conserve di frutta
A-6 	75°C	30		pesce fresco
A-7 	60°C	30	scongelamento a basse temperature	scongelamento di carne prima della cottura alla griglia
A-8 	55°C	30		scongelamento filetti di pesce

## 2. Grigliatura

Display	Temperatura	Tempo (min)	Funzione	Esempio
B-1 	200°C	30	normale funzionamento del grill	hamburger, bistecche, pezzi di pollo, pollame (disossato) carne di manzo, agnello, carne a pezzi, frutti di mare, trance di pesce, pizza, granturco
B-2 	180°C	35	pollame, carne rossa	pollo (intero) costate di maiale, fettine di carne
B-3 	160°C	20	salsicce	hot dog, prosciutto
B-4 	160°C	35	dolci	torta al formaggio, biscotti o pasticcini
B-5 	120°C	15	scaldavivande	scaldavivande

### 3. Forno a vapore

Display	Temperatura	Tempo (min)	Funzione	Esempio
C-1 	200°C	25	normale funzionamento di forno a vapore	hamburger, bistecche, pezzi di pollo, pollame (disossato) carne di manzo, agnello, carne a pezzi, frutti di mare, trance di pesce, pizza, granturco
C-2 	180°C	35	pollame, carne rossa	pollo (intero) costate di maiale, fettine di carne
C-3 	160°C	15	salsicce	hot dog, prosciutto
C-4 	140°C	30	dolci	torta al formaggio, biscotti o pasticcini
C-5 	120°C	18	scaldavivande	scaldavivande


#### Illuminazione interna:





L'illuminazione interna può essere regolata alla modalità di basso consumo in modo da risparmiare potenza.

- Premete **+** e **-** per 3 secondi. Sul display compare la dicitura **Lcd OFF** e la luce interna si spegne. L'apparecchio è in modalità di attesa e la luce interna si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
- Premete **+** e **-** per 3 secondi. Sul display compare la dicitura **Lcd On**. La luce interna è riattivata e resta sempre accesa.

#### Dispositivo di sicurezza per i bambini:

Questo dispositivo di sicurezza impedisce che dei bambini possano mettere in funzione l'elettrodomestico senza supervisione.

Se il dispositivo di sicurezza è attivato e sul display compare il simbolo , l'apparecchio non può funzionare.

- Per attivare il dispositivo di sicurezza: tenete premuto il tasto  sino a sentire un segnale acustico e sino a far apparire il simbolo  sul display.
- Per disattivare il dispositivo di sicurezza: tenete premuto il tasto  sino a sentire un segnale acustico e a far sparire il simbolo  dal display.



## Tabella di cottura

Tipo di alimento		Temp.	Ingredienti	Tempo di cottura	Note
Carni	costolette	100°C	costolette a fette 600 gr.	18-25 min	Grossi pezzi di carne vanno sistemati direttamente sulla leccarda.
	salsicce	90°C	400 gr.	15 min	
	sanguinaccio	90°C	400 gr.	10-15 min	
	carne a pezzi	100°C	maiale, pezzi 500 gr.	15-25 min	
	carne a fette	100°C	maiale a fette (3 cm. di spessore) 500 gr.	30-40 min	
	coscia di pollo	100°C	fresco 700 gr.	30-35 min	
	pollo intero, anatra	100°C	fresco 1000 gr.	25-30 min	
	tacchino	100°C	1400 gr.	40-50 min	
	coscia intera bovina	100°C	fresca 500 gr.	15-25 min	
fettine di carne bovina	100°C	fresche (3 cm. di spessore) 500 gr.	30-40 min		
Verdure e frutta	asparagi	100°C	freschi 500 gr.	12-15 min	Differenti quantità richiedono diversi tempi di cottura.
	sedano	100°C	fresco 400 gr. surgelato, 400 gr.	15-20 min 20-25 min	
	cavolfiore	100°C	intero, 300 gr. fiori, 300 gr.	18-22 min 20-25 min	
	ravanello	100°C	a fette, 500 gr.	18-20 min	Il tempo di cottura può variare secondo la forma, la dimensione e la freschezza.
	piselli freschi	100°C	300 gr.	15-20 min	
	zucca	100°C	fresca a dadini, 500 gr. surgelata a dadini, 500 gr.	15-20 min 25-30 min	
	patate	100°C	affettate, 300 gr.	15-20 min	
	spinaci	100°C	freschi surgelati	15 min 25 min	Pezzi troppo grossi di verdure vanno prima tagliati.
	funghi	100°C	freschi, 300 gr. surgelati, 300 gr.	13-18 min 20 min	
	mele, pere, pesche	90°C	sbucciate, 1-3 pezzi	10-15 min	
composte di frutta	95°C	frutta sbucciata, 500 gr.	20-25 min		
Uova	uova fresche (a temperatura ambiente)	100°C	usare un piatto	10 min 12 min 14 min	morbide media durezza sode
Frutti di mare	gamberetti	90°C	freschi 500 gr. surgelati 500 gr.	12-16 min 20-25 min	Il pesce va tagliato in pezzi da 2-3 cm. Assicuratevi che il pesce sia fresco. Le squame vengono via più facilmente dopo la cottura.
	granchi	95°C	600 gr.	20-25 min	
	carpa	85°C	intera (1000 gr.) surgelata (1000 gr.)	22-28 min 40-45 min	
	trota	100°C	intera (1000 gr.) intera (300 gr.)	18-25 min 13-15 min	

Tipo di alimento		Temp.	Ingredienti	Tempo di cottura	Note
Riso	riso 100 gr.	100°C	aggiungete 150 gr. di acqua e preparatelo in una coppa	25 min	
	riso 200 gr.	100°C	aggiungete 250 gr. di acqua e preparatelo in una coppa	30 min	
	riso 300 gr.	100°C	aggiungete 400 gr. di acqua e preparatelo in una coppa	35 min	
Scaldavivande	pollo intero (1 kg)	60°C	surgelato a -18°C, su un piatto	25 min	Le temperature non devono essere troppo alte per preservare la freschezza dell'alimento
	coscia di pollo (1 kg)	60°C		35 min	
	maiale (700 gr.)	60°C		20 min	
	gamberetti (700 gr.)	55°C		20 min	
	pesce (700 gr.)	55°C		25 min	

Qui di seguito riportiamo altre tabelle per cucinare in modo convenzionale o a vapore. I tempi di cottura riportati sono solo indicativi.


Tipo di alimento		Temperatura	Quantità	Tempo di cottura
Cottura convenzionale	manzo, agnello	200°C	250 gr.	20~25 min
	pesce	200°C	200 gr.	20~25 min
	ali di pollo	200°C	400 gr.	30~35 min
	gamberetti	200°C	200 gr.	15~20 min
	pannocchia di granturco	200°C	500 gr.	35~40 min
	fettine di carne	180°C	400 gr.	30~35 min
	polpettone di carne	200°C	500 gr.	35~40 min
	costolette	180°C	400 gr.	25~30 min
	pollo (intero)	180°C	900 gr.	35~40 min
	hot dog, prosciutto	160°C	300 gr.	20~25 min
	salsicce	160°C	300 gr.	18~23 min
	torta al formaggio	140°C	600 gr.	28~35 min
	scaldavivande	120°C	200 gr.	10~15 min
Vapore + grill	polpettone di carne	200°C	500 gr.	30~35 min
	manzo, agnello	200°C	250 gr.	15~20 min
	pesce	200°C	200 gr.	15~20 min
	ali di pollo	200°C	400 gr.	25~30 min
	gamberetti	200°C	200 gr.	12~15 min
	pannocchie di granturco	200°C	500 gr.	30~35 min
	fettine di carne	180°C	400 gr.	25~30 min
	costolette	180°C	400 gr.	20~25 min
	pollo (intero)	180°C	900 gr.	30~35 min
	hot dog, prosciutto	160°C	300 gr.	15~20 min
	salsicce	160°C	300 gr.	13~18 min
	torta al formaggio	140°C	600 gr.	25~30 min
	verdure fresche: cavolfiore, piselli, freschi funghi	120°C	400 gr. 300 gr. 500 gr.	13~18 min 10~15 min 10~15 min

Pietanze fresche (5°C)	Cottura convenzionale			Cottura a vapore e convenzionale		
	Peso	Temp. (°C)	Tempo (min)	Peso	Temp. (°C)	Tempo (min)
pollo (intero)	850 gr.	200	38 23 15 (girare)	750 gr.	200	43 25 18 (girare)
coscia di pollo	120 gr./ pezzi x4	200	29 18 11 (girare)	120 gr./ pezzi x4	200	26 17 9 (girare)
ali di pollo	350 gr.	200	34 22 12 (girare)	350 gr.	200	43 26 17 (girare)
costolette	400 gr.	200	27 18 9 (girare)	400 gr.	200	24 16 8 (girare)
carni rosse	90 gr.	200	12 7 5 (girare)	110 gr.	200	15 9 6 (girare)
manzo	80 gr.	200	10 6 4 (girare)	60 gr.	200	7 4 3 (girare)
pesce	250 gr.	200	38-44	270 gr.	200	38
gamberetti	200 gr.	200	13-15	200 gr.	200	10-13
carne tritata	400 gr.	200	28 18 10 (girare)	400 gr.	200	27 17 10 (girare)
pizza (-18°C)	400 gr.	200	17	400 gr.	200	17

### Dispositivo pompa

Dopo lunghi periodi di non utilizzo, è consigliabile eliminare l'acqua presente nel sistema. Procedete nel seguente modo:

(La pompa può essere attivata anche con lo sportello aperto)

- Rimuovete il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.
- Premete °C e  contemporaneamente. La pompa si attiva e comincia a drenare l'acqua sulla piastra riscaldante per la cottura a vapore.
- Eliminate l'acqua dalla piastra aiutandovi con un panno adatto.

### Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
  - Le superfici esterne dell'apparecchio possono essere pulite con un panno pulito umido e, se necessario, aggiungendo un po' di detersivo delicato. Dopo asciugate accuratamente con un panno morbido.
  - L'interno dell'apparecchio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo con un panno asciutto. Per facilitare le operazioni di pulizia, l'elemento riscaldante inferiore può essere sollevato, ma in seguito accertatevi di riportarlo nella posizione di funzionamento.
  - La piastra riscaldante per la cottura a vapore può essere pulita con una soluzione di acqua e aceto: versate una piccola quantità della soluzione sulla piastra e lasciate che agisca per un breve lasso di tempo. In seguito pulite la piastra con dell'acqua pulita e infine asciugatela accuratamente con un panno morbido.
  - Non utilizzate apparecchi di pulizia a vapore.
  - Le guarnizioni dello sportello devono essere pulite periodicamente con un panno morbido leggermente umido. Assicuratevi poi di asciugare accuratamente le guarnizioni.
  - Le griglie, la leccarda e la teglia vanno lavate con acqua e sapone dopo ogni uso.

- Vi raccomandiamo di pulire il pannello di controllo tenendo lo sportello di vetro aperto: questo eviterà che l'apparecchio sia attivato inavvertitamente. Asciugate poi il coperchio con un panno morbido e asciutto senza utilizzare nessun prodotto di pulizia.

### Problemi e loro risoluzione

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display è spento	L'apparecchio non è stato collegato bene alla rete elettrica.	Controllate il collegamento alla rete e il fusibile.
La luce interna non funziona	La lampada è difettosa. Durante la cottura a vapore, la lampada interna non si accende	Contattate il Servizio Assistenza Clienti per sostituire la lampada
Durante il processo di cottura, dallo sportello fuoriesce dell'acqua o del vapore	Lo sportello non è chiuso correttamente. Le guarnizioni dello sportello sono danneggiate.	Controllate le guarnizioni dello sportello. Se rinvenite dei danni, contattate il Servizio Assistenza Clienti.

Codice	Problema	Soluzione
E-1	È intervenuto il dispositivo di sicurezza termica: 240°C	Lasciate raffreddare l'apparecchio.
E-2	Temperatura troppo bassa: 35°C dopo 3 min. di cottura	Contattate il Servizio Assistenza Clienti
E-3	Protezione da surriscaldamento della piastra riscaldante per la cottura a vapore: oltre i 240°C	Lasciate raffreddare l'apparecchio.
E-4	Piastra riscaldante per la cottura a vapore: temperatura più bassa di 40°C dopo 3 min. di cottura	Contattate il Servizio Assistenza Clienti
E-5	Sensore di cattivo funzionamento della piastra riscaldante per la cottura a vapore	Contattate il Servizio Assistenza Clienti
E-6	Corto circuito del sensore della piastra riscaldante per la cottura a vapore	
E-7	Cattivo funzionamento del sensore sportello	
E-8	Corto circuito del sensore sportello	
E-9	Segnale di cattivo funzionamento dopo 60-70 secondi	Controllate che il serbatoio dell'acqua sia inserito correttamente e riempito di acqua.

### Scheda tecnica

Dimensioni d'ingombro:	454 mm (W) x 403 mm (D) x 293 mm (H)
Peso dell'apparecchio:	ca. 12.5 chili
Tensione d'esercizio:	220-240V~ 50 Hz
Consumo totale d'energia:	
- Cottura a vapore:	1650 W
- Cottura convenzionale:	1250 W



### Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

**Kære kunde!**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

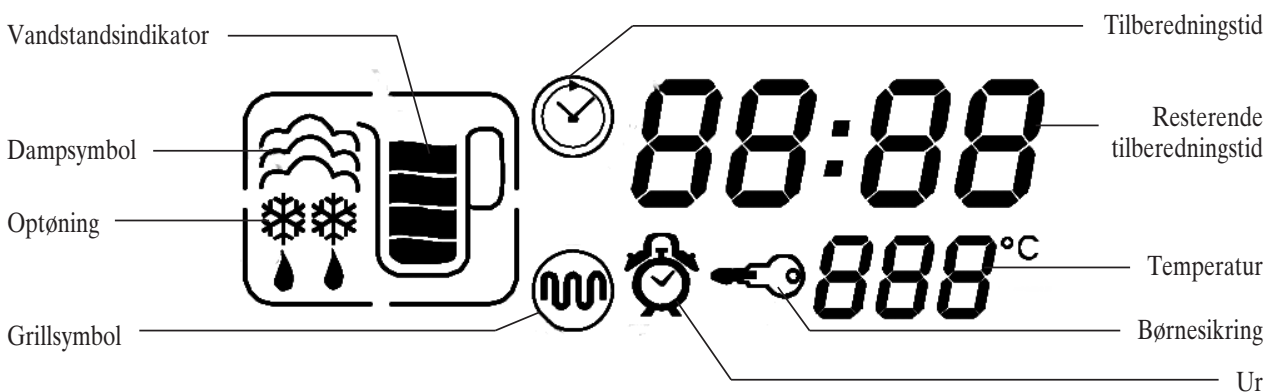
**El-tilslutning**

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning

**Apparatets dele**

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Inspektionsrude       | 8. Dampkogeplade   |
| 2. Dørlukke              | 9. Håndtag         |
| 3. Øverste varmeelement  | 10. Grillrist      |
| 4. Kontrolpanel          | 11. Dampbradepande |
| 5. Vandbeholder          | 12. Drypbakke      |
| 6. Nederste varmeelement | 13. Bundrist       |
| 7. Rør til vandtilførsel |                    |

**Displayet****Placering**

- Dette apparat må beskyttes mod andre varmekilder og høj fugtighed og placeres på en stabil, plan overflade, der tåler både varme og fugtighed.
- Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Der skal altid være tilstrækkelig ventilation. Placer ikke andre ting ovenpå apparatet, og sørg for at overholde følgende minimumsafstande mellem ovn og vægge eller andre genstande:


Siderne: 5 cm  
 Bagpå: 10 cm  
 Top: 20 cm

Fødderne under apparatet må ikke fjernes.

Apparatet må ikke installeres inde i et skab; når apparatet skal placeres bør man også

sikre sig at den ikke står tæt op under et skab eller noget tilsvarende.

### Vigtige sikkerhedsforskrifter



- **Advarsel:** Vandbeholderen må fyldes med vand op til **max** markeringen inden tilberedningen startes. Når dampkogningen først er i gang, må vandbeholderen **ikke** tages ud.
- Benyt aldrig apparatet hvis ikke vandbeholderen er korrekt placeret og fyldt med vand.
- **Advarsel: Varm damp kan slippe ud** når døren åbnes; **der er risiko for skoldning.**
- Døren og apparatet overflader kan blive varme under brug. **Advarsel: Der er risiko for skoldning.** 
- For at undgå tilskadekomst skal man altid benytte egnede grydelapper eller grillvanter, når den tilberedte mad tages ud af apparatet. **Advarsel:** Varmeelementerne er ekstremt varme.
- Dette apparat må aldrig benyttes til andre formål end at tilberede mad.
- Inden apparatet startes, må man altid omhyggeligt efterse kabinetet og døren, dørens pakning og lukkemekanismen, samt eventuelt benyttet tilbehør for mulige defekter. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Dampkogerens må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- **Advarsel:** Benyt aldrig dette apparat til at opvarme væsker i lukkede beholdere; der er fare for at de kan eksplodere.
- Placer altid apparatet på en stabil og plan overflade, der tåler både varme og fugtighed.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Placer aldrig nogen genstande ovenpå apparatet og sørg for at ventilationsrillerne ikke er tildækkede under brug.
- Forsøg aldrig at stikke skarpe genstande ind i apparatets indre gennem udluftsventilerne eller -gitteret.
- Efter brug af grillen eller kombinationsfunktionerne bør apparatet få tid til at køle af i 5 – 10 minutter inden dampkogningsfunktionen benyttes.
- Placer aldrig dampkogerens eller dens ledning på eller nær ved varme overflader eller åben ild såsom kogeplader eller gasblus. Lad aldrig ledningen hænge frit; sørg for altid at holde den væk fra apparatets varme dele.
- **Advarsel:** Placer aldrig nogen køkkenredskaber på dampkogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### Før brug

- Fjern al ud- og indvendig indpakning. Denne er fremstillet af materiale egnet til genanvendelse.
- Efter udpakningen og altid inden tilslutning til lysnettet, bør apparatet og dens ledning efterses for skader. Se også efter om døren (samt inspektionsruden og dørlukkerne) ikke er beskadigede eller bøjeede og at døren lukker tæt til dørstolpen. Derudover må kabinettet og apparatets indre grundigt efterses.  
**Hvis apparatet bliver beskadiget, må det ikke benyttes** førend det er blevet repareret af en autoriseret reparatør.
- Placer bundristen i apparatet.
- Inden apparatet tages i brug første gang, må det varme op i 10 minutter ved grillindstilling (uden at aktivere dampfunktionen). Når et apparat tændes første gang kan det afgive en smule lugt. Sørg derfor for tilstrækkelig udluftning.

### Generel brug af apparatet

- Fyld vandbeholderen op til **max** markeringen med rent koldt vand.
- Placer bundristen i apparatet.
- Placer drypbakken på bundristen.
- Sæt dampbradepanden eller grillristen med maden der skal tilberedes ind i apparatet.
- Luk døren.
- Vælg det ønskede program og start tilberedningsprocessen.
- Programmet kan afbrydes eller afsluttes når som helst ved at trykke på knappen  .
- Efter brug må apparatet få tid til at køle af inden det rengøres.

### Betjening




#### Generel information

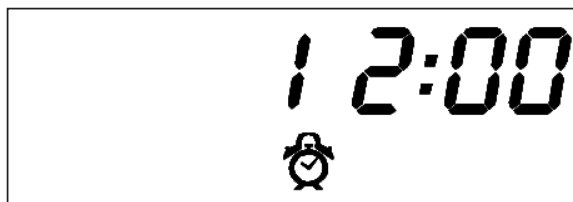
Når det trykkes på en af knapperne vil det korrekte input blive besvaret med en bippelyd. Et forkert eller ugyldigt input tilkendes ved en dobbelt bippelyd.

#### Indstilling af uret

Uret viser tiden i et 12-timers format. Når apparatet tilsluttes strømforsyningen vil displayet vise **12:00**.

Uret må indstilles når apparatet første gang tilsluttes og også hvis et strømafbryd har slettet tidsindstillingen.




- Hvis tallene som viser timen i displayet stadig blinker, kan man fortsætte til næste trin. Hvis tallene ikke længere blinker, holdes knappen  nede indtil tallene igen begynder at blinke.
- Tryk på + eller – for at indstille til det korrekte timetal.
- Tryk på   for at bekræfte den korrekte timeindstilling.

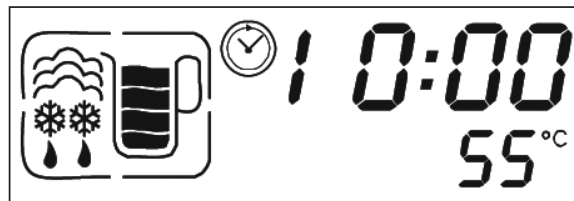


Tips: For at fremskynde indstillingen, trykkes og holdes + eller – knappen nede.

### Optøning

Apparatet er meget velegnet til optøning af fødevarer ved en temperaturindstilling på 55°C - 65°C.


- Tryk en gang på .
- Tryk på  for at benytte den nuværende temperatur- og tidsindstilling til optøningen. Hvis indstillingerne skal ændres, fortsæt til næste trin.
- Tryk på + eller - for at indstille optøningstiden.
- Tryk en gang på °C.
- Hvis der ønskes en højere temperatur, trykkes der en eller to gange på +.
- Tryk på  for at starte optøningen.



Tips: Hvis temperaturen overstiger 65°C, vil symbolet  i displayet slukkes. Ved tilberedningsprogrammerne er det nødvendigt med højere temperaturer.

### Dampkogning


Når der vælges en temperatur på 70°C eller derover, skifter apparatet til tilberedningsfunktionerne.



- Tryk en gang på °C.
- Tryk på + eller - for at indstille temperaturen til dampkogning. Bemærk: Hver gang der trykkes på knappen vil temperaturindstillingen øge med 5°C. Den højeste indstilling er 100°C.
- Tryk en gang på .
- Tryk på + eller - for at indstille tilberedningstiden.



Bemærk: Standard tilberedningstid er 10 minutter. Der kan maksimalt vælges en tilberedningstid på 60 minutter.




- Tryk på  for at starte dampkogningsprocessen.

Tips: Hvis man trykker på knappen  mens tilberedningen er i gang, vil tallene for den resterende tilberedningstid begynde at blinke og tilberedningstiden kan da justeres ved hjælp af + og - knapperne.

Hvis man har startet et tilberedningsprogram, men ikke kan se nogen damp inde i apparatet, kan apparatet sættes på standby ved at trykke en gang på . Hvis tilberedningsprogrammet allerede har været i brug i nogen tid og apparatets indre er fyldt med damp, trykkes en gang på ; apparatet fortsætter da i ca. 3 minutter til indtil al dampen er forsvundet fra apparatets indre. Denne 3 minutters nedtælling vises i displayet.

### Grilning

Apparatet kan også benyttes til at grille kylling, mindre stykker kød etc.

- Tryk to gange på .
- Tryk på + eller - for at indstille grillens temperatur.
- Tryk derefter først på , og derefter på + eller - for at indstille tilberedningstiden.
- Tryk på  for at starte grilningen.






Tips: Temperaturindstillingen til grilning starter ved 120°C og øges i intervaller på 20°C for hvert tryk på knappen. Den maksimale grilltemperatur er 200°C.



### Kombinationsprogrammer

I kombinationsprogrammerne kan man benytte både dampkogning og grillfunktionerne.



- Tryk tre gange på .
- Tryk på + eller - for at indstille tilberedningstemperaturen.
- Tryk derefter først på , og derefter på + eller - for at indstille tilberedningstiden.
- Tryk på  for at starte tilberedningen.




Tips: Temperaturindstillingen starter på 120°C og øges i intervaller på 20°C for hvert tryk på knappen. Den maksimale grilltemperatur er 200°C.









### Tilberedningsprogrammer:

Dette apparat har 8 tilberedningsprogrammer.






- Tryk en gang på  for at vælge det ønskede tilberedningsprogram (A-1, A-2 etc.)
- For at starte det valgte tilberedningsprogram, tryk på .

Bemærk: Forskellige tilberedningsprogrammer har forskellig tilberedningstid. Når programmet er valgt, kan den forindstillede tilberedningstid og temperatur ses i displayet ved at trykke på . Den valgte tilberedningstid blinker og kan ændres ved at trykke på + eller -. Den maksimale tilberedningstid er 60 minutter; minimum er 5 minutter.






#### 1. Dampkogning

Display	Temperatur	Tid (min)	Egnet funktion	Eksempel
A-1 	100°C	25	Normal dampkogning	Grøntsager og kød
A-2 	95°C	15	Friske fødevarer og frugt	Opvarmning / genopvarmning
A-3 	90°C	15		Æg, tomater, budding
A-4 	85°C	15	Tilberedning af friske fødevarer	Meget frisk fisk
A-5 	80°C	20	Tilberedning ved lav temperatur	Chokolade, tilberedning af henkogt frugt/frugt på dåse
A-6 	75°C	30		Frisk fisk
A-7 	60°C	30	Optøning ved lav temperatur	Optøning af kød forud for grilning
A-8 	55°C	30		Optøning af fiskefileter

## 2. Grilning

Display	Temperatur	Tid (min)	Funktion	Eksempel
B-1 	200°C	30	Normal grill tilberedning	Hamburgere, bøffer, kylling i stykker, kylling (udbenet), oksekød, lam, kød i mindre stykker, fisk, fisk i skiver, pizza, majscolber
B-2 	180°C	35	Fjerkræ, kød	Kylling (hel), koteletter, kød i skiver
B-3 	160°C	20	Pølser	Hotdogs, skinke
B-4 	160°C	35	Kage	Ostekage, kiks eller wienerbrød
B-5 	120°C	15	Genopvarmning	Genopvarmning af tilberedt mad

## 3. Dampstegning

Display	Temperatur	Tid (min)	Funktion	Eksempel
C-1 	200°C	25	Normal dampstegning	Hamburgere, bøffer, kylling i stykker, kylling (udbenet), oksekød, lam, kød i mindre stykker, fisk, fisk i skiver, pizza, majscolber
C-2 	180°C	35	Fjerkræ, kød	Kylling (hel), koteletter, kød i skiver
C-3 	160°C	15	Pølser	Hotdogs, skinke
C-4 	140°C	30	Kage	Ostekage, kiks eller wienerbrød
C-5 	120°C	18	Genopvarmning	Genopvarmning af tilberedt mad


### Baggrundslys:


Baggrundslyset kan justeres til lavt forbrug for at spare på strømmen.


- Tryk på **+** og **-** i 3 sekunder. Displayet viser **Lcd OFF** og baggrundslyset vil slukke. Apparatet er nå sat i ventemodus og baggrundslyset vil slukke automatisk efter 30 sekunder.
- Tryk på **+** og **-** i 3 sekunder. Displayet viser **Lcd On**. Baggrundslyset er genaktiveret og lyser konstant.

### Børnesikring:

Denne sikkerhedsanordning modvirker at børn benytter mikrobølgeovnen uden opsyn.

Når børnesikringen er aktiveret og dette symbol  vises i displayet, kan apparatet ikke startes.

- For at aktivere børnesikringen: Tryk og hold knappen  nede indtil der høres en

- bippelyd og symbolet  vises i displayet.
- For at slå børnesikringen af: Tryk og hold knappen  nede indtil der høres en bippelyd og symbolet  forsvinder fra displayet.

## Tilberedningstabel

Fødevarer	Temp.	Ingrediens	Tilberedningstid	Bemærkninger	
Kød	Kotelet	100°C	Kotelet i skiver 600g	18-25 min	Større stykker kød bør placeres direkte på drypbakken.
	Pølser	90°C	400g	15 min	
	Blodpølse	90°C	400g	10-15 min	
	Kød i mindre stykker	100°C	Svinekød, i tern, 500g	15-25 min	
	Kød i skiver	100°C	Svinekød i skiver (3 cm tykke) 500g	30-40 min	
	Kyllingelår	100°C	Ferske 700g	30-35 min	
	Hel kylling, and	100°C	Fersk 1000g	25-30 min	
	Kalkun	100°C	1400g	40-50 min	
	Oksesteg	100°C	Fersk 500g	15-25 min	
	Bøfkød i skiver	100°C	Fersk (3 cm tykkelse) 500g	30-40 min	
Grøntsager og frugt	Asparges	100°C	Ferske 500g	12-15 min	Forskellige mængder kræver forskellig tilberedningstid.
	Selleri	100°C	Fersk 400g Frossen, 400g	15-20 min 20-25 min	
	Blomkål	100°C	Hel, 300g Buketter, 300g	18-22 min 20-25 min	Tilberedningstiden kan variere afhængig af facon, størrelse og friskhed.
	Ræddike	100°C	Skivet, 500g	18-20 min	
	Friske ærter	100°C	300g	15-20 min	
	Græskar	100°C	Fersk i tern, 500g Frossen i tern, 500g	15-20 min 25-30 min	Store grøntsager bør deles først.
	Kartofler	100°C	I skiver, 300g	15-20 min	
	Spinat	100°C	Fersk Frossen	15 min 25 min	
	Champignon	100°C	Fersk, 300g Frossen, 300g	13-18 min 20 min	
	Æbler, pærer, ferskner	90°C	Skrællet, 1-3 dele	10-15 min	
	Henkogt frugt/kompot	95°C	Skrællet frugt, 500g	20-25 min	
Æg	Friske æg, (rumtemperatur)	100°C	Benyt en tallerken	10 min	Blødkogt Smilende Hårdkogt
				12 min	
				14 min	
Fisk og skaldyr	Rejer	90°C	Ferske 500g Frosne 500g	12-16 min 20-25 min	Fisk bør skæres i skiver på 2-3cm. Sørg for at fisken er fersk. Det er lettere at fjerne skindet fra fisken lige efter den er tilberedt.
	Krabber	95°C	600g	20-25 min	
	Karpe	85°C	Hel (1000g) Frossen (1000g)	22-28 min 40-45 min	
	Ørred	100°C	Hel (1000g) Hel (300g)	18-25 min 13-15 min	

Fødevarer		Temp.	Ingrediens	Tilberedningstid	Bemærkninger
Ris	Ris 100g	100°C	Tilsæt 150 g vand og tilbered i en skål	25 min	
	Ris 200g	100°C	Tilsæt 250 g vand og tilbered i en skål	30 min	
	Ris 300g	100°C	Tilsæt 400 g vand og tilbered i en skål	35 min	
Genopvarmning	Hel kylling (1kg)	60°C	Frossen ved -18°C, på en tallerken	25 min	Temperaturen bør ikke være for høj, for at undgå udtørring
	Kyllingelår (1kg)	60°C		35 min	
	Svinekød (700g)	60°C		20 min	
	Rejer (700g)	55°C		20 min	
	Fisk (700g)	55°C		25 min	

Herunder er nogle flere tabeller til brug ved stegning eller dampbagning. Tilberedningstiderne er kun ca. angivelser.



Fødevarer		Temp.	Mængde	Tilberedningstid
Bagning	Oksekød, lam	200°C	250g	20-25 min
	Fisk	200°C	200g	20-25 min
	Kyllingevinger	200°C	400g	30-35 min
	Rejer	200°C	200g	15-20 min
	Majskolbe	200°C	500g	35-40 min
	Kød i skiver	180°C	400g	30-35 min
	Farsbrød	200°C	500g	35-40 min
	Kotelet	180°C	400g	25-30 min
	Kylling (hel)	180°C	900g	35-40 min
	Hotdogs, skinke	160°C	300g	20-25 min
	Pølser	160°C	300g	18-23 min
	Ostekage	140°C	600g	28-35 min
	Genopvarmning	120°C	200g	10-15 min
	Damp + grill	Farsbrød	200°C	500g
Oksekød, lam		200°C	250g	15-20 min
Fisk		200°C	200g	15-20 min
Kyllingevinger		200°C	400g	25-30 min
Rejer		200°C	200g	12-15 min
Majskolbe		200°C	500g	30-35 min
Kød i skiver		180°C	400g	25-30 min
Kotelet		180°C	400g	20-25 min
Kylling (hele)		180°C	900g	30-35 min
Hotdogs, skinke		160°C	300g	15-20 min
Pølser		160°C	300g	13-18 min
Ostekage		140°C	600g	25-30 min
Friske grøntsager: Blomkål		120°C	400g	13-18 min
ærter, friske	300g		10-15 min	
champignons	500g		10-15 min	

Ret af ferske fødevarer (5°C)	Bagning			Dampning og bagning				
	Vægt	Temp. (°C)	Tid (min)		Vægt	Temp. (°C)	Tid (min)	
Kylling (hel)	850g	200	38	23 15 (vende)	750g	200	43	25 18 (vende)
Kyllingelår	120g/ stk. x4	200	29	18 11 (vende)	120g/ stk. x4	200	26	17 9 (vende)
Kyllingevinger	350g	200	34	22 12 (vende)	350g	200	43	26 17 (vende)
Kotelet	400g	200	27	18 9 (vende)	400g	200	24	16 8 (vende)
Kød	90g	200	12	7 5 (vende)	110g	200	15	9 6 (vende)
Oksekød	80g	200	10	6 4 (vende)	60g	200	7	4 3 (vende)
Fisk	250g	200	38-44		270g	200	38	
Rejer	200g	200	13-15		200g	200	10-13	
Hakkekød	400g	200	28	18 10 (vende)	400g	200	27	17 10 (vende)
Pizza (-18°C)	400g	200	17		400g	200	17	

### Pumpefunktion

Hvis apparatet ikke har været benyttet i en længere periode, anbefales det at fjerne alt vand fra systemet. Dette gøres på følgende måde:

(Pumpefunktionen kan benyttes med døren åben.)

- Tag vandbeholderen ud af apparatet.
- Tryk på °C og /  samtidig. Pumpen aktiveres og tømmer vandet ud på dampkogepladen.
- Fjern vandet fra pladen ved hjælp af en egnet klud.

### Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
  - Apparatets ydre kan aftørres med en ren fugtig klud, om nødvendigt tilsat et mildt opvaskemiddel. Tør grundigt af med en blød klud bagefter.
  - Apparatets indre kan aftørres med en tør klud efter brug, eller om nødvendigt rengøres grundigt. For at lette rengøringen kan det nederste varmeelement løftes op; sørg for at det bliver sat tilbage i betjeningsposition bagefter.
  - Dampkogepladen kan rengøres med en opløsning af eddike/vand; hæld en smule af opløsningen ud på pladen og lad det virke lidt. Vask herefter pladen af med rent vand og afslut med at tørre den grundigt af med en blød klud.
  - Benyt aldrig damprensere til rengøringen.
  - Forseglingen i døren bør rengøres regelmæssigt med en blød, letfugtig klud. Sørg for at forseglingen tørres grundigt af bagefter.
  - Ristene, bradepanden og drypbakken kan rengøres med sæbevand efter brug.
  - Vi anbefaler at rengøring af kontrolpanelet foretages med døren åben: Dette vil

forhindre at apparatet uforvarende aktiveres. Tør panelet af med en blød, tør klud uden brug af rengøringsmiddel.

## Problemløsning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Display er mørkt	Apparatet er ikke blevet korrekt tilsluttet.	Check stikkontakt og sikring.
Det indvendige lys virker ikke.	Lampen er i stykker; Under dampkogning er det indvendige lys ikke aktiveret.	Kontakt Kundeservice om udskiftning af pæren
Under tilberedningen kommer der vand eller damp ud gennem døren	Døren er ikke korrekt lukket. Dørens forseglinger er blevet beskadiget	Check dørens forseglinger. Hvis de er beskadiget, må Kundeservice kontaktes

Kode	Problem	Løsning
E-1	Termosikringen slår ud: 240°C	Lad apparatet køle af
E-2	Temperaturen er for lav: 35°C efter 3 minutters tilberedningstid	Kontakt Kundeservice
E-3	Dampkogepladens termosikring: ved temperaturer over 240°C	Lad apparatet køle af
E-4	Dampkogepladen: Temperaturen er lavere end 40°C efter 3 minutters tilberedningstid	Kontakt Kundeservice
E-5	Fejl ved dampkogepladens sensor	Kontakt Kundeservice
E-6	Kortslutning af dampkogepladens sensor	
E-7	Fejl ved dørens sensor	
E-8	Kortslutning af dørens sensor	
E-9	Signalfejl efter 60 - 70 sekunder	Check at vandbeholderen er korrekt placeret og fyldt med vand.

## Tekniske specifikationer

Ydre dimensioner:	454 mm (W) x 403 mm (D) x 293 mm (H)
Vægt:	ca. 12.5 kg
Netspænding:	220-240V~ 50 Hz
Totalt strømforbrug:	
- Dampkogning:	1650 W
- Bugning:	1250 W



### Bortskaffelse

Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

**Kära kund**

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

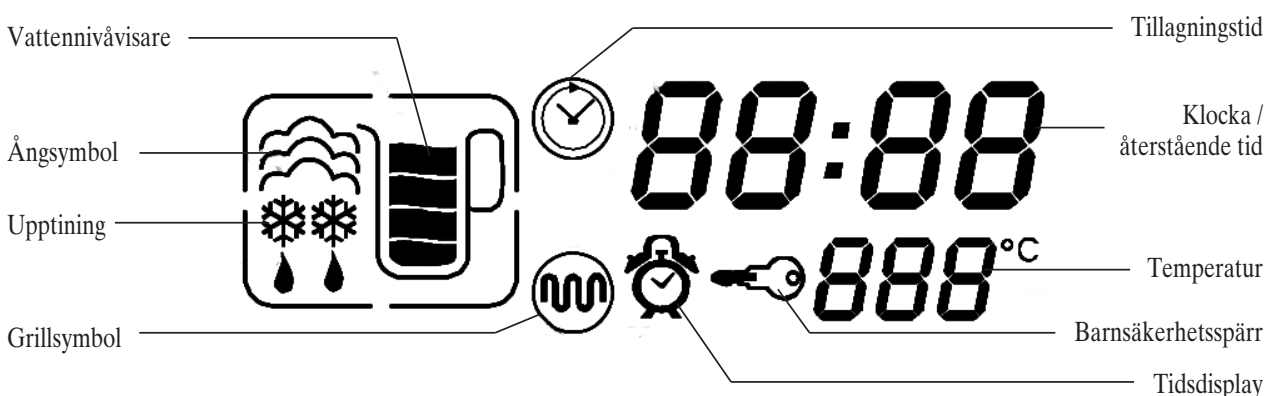
**Anslutning till vägguttaget**

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

**Komponenter**

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Glasfönster        | 8. Ångkokningsplatta  |
| 2. Dörrlås            | 9. Handtag            |
| 3. Övre värmeelement  | 10. Grillgaller       |
| 4. Kontrollpanel      | 11. Ångkokningsbricka |
| 5. Vattenbehållare    | 12. Droppbricka       |
| 6. Lägre värmeelement | 13. Basställning      |
| 7. Vattenrör          |                       |

**Display****Enhetens placering**

- Apparaten bör skyddas mot heta källor eller extrem fukt, och bör placeras på en stabil, jämn yta som tål värme och fukt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Se alltid till att ventilationen är tillräcklig. Placera inga föremål ovanpå enheten och se till att det fria avståndet mellan ångkokaren och väggen eller andra föremål är minst följande:


Sidorna: 5 cm  
 Bakom: 10 cm  
 Ovanför: 20 cm

Fötterna på ångkokarens undersida bör inte tas bort.

Enheten får inte installeras inuti ett skåp; placera den inte heller direkt under ett skåp

eller dylika föremål.

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- **Varning:** Vattenbehållaren bör fyllas till **max** märket innan kokprocessen startar. När kokning pågår får behållaren **inte** tas bort.
- Koppla inte på apparaten ifall vattenbehållaren inte är ordentligt på plats och fylld med vatten.
- **Varning: Het ånga kan avges** när dörren är öppen; **risk för skällning.**
- Dörren och apparatens hölje blir heta under användningen. **Varning: risk för skällning.** 
- För att undvika faror eller skador bör du alltid använda lämpliga grytlappar när du tar kokt mat ur apparaten. **Varning:** Värmeelementen är extremt heta.
- Denna apparat får inte användas för andra ändamål än matlagning.
- Innan apparaten används bör du noggrant undersöka om huvudenheten inklusive dörren, dörrpackningarna och dörrlåset samt påmonterade tillbehör är skadade. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada får apparaten inte längre användas.
- **Varning:** Använd inte apparaten för att värma upp vätskor i slutna behållare; explosionsrisk föreligger.
- Placera alltid apparaten på en stabil och jämn yta som tål värme och fukt.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Placera inte föremål på apparaten och se till att ventilationsöppningarna inte är täckta under användningen.
- Sätt inga skarpa föremål genom ventilationshålen in i apparatens inre delar eller genom ventilationsgallret.
- Efter att du använt grillen eller kombinationsfunktionerna bör du låta apparaten svalna ca 5 – 10 minuter innan du använder ångkokningsfunktionen.
- Placera aldrig ångkokaren eller dess elsladd på eller i närheten av heta källor eller öppen eld såsom elplattor eller gaslågor. Låt inte elsladden hänga fritt: Håll den alltid på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Varning:** Placera inte några kokkärl på ångkokningsplattan.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska



apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.


### Innan första användningen

- Tag bort ut- och invändigt förpackningsmaterial. Allt detta material är återanvändbart.
- Efter upppackningen bör du omsorgsfullt kontrollera att apparaten och elsladden är oskadade. Gör detta alltid innan du ansluter apparaten till eluttaget. Se också till att luckan (inklusive glasfönster och dörrlås) inte är skadade eller böjda och att luckan kan stängas tätt mot frontramen. Dessutom bör du noga kontrollera hela höljet och de inre delarna.

**Ifall en skada skulle uppstå bör inte apparaten användas** innan den har reparerats av en kvalificerad tekniker.

- Placera basställningen inuti apparaten.
- Innan du använder apparaten för första gången bör du använda grillinställningen och låta den värmas upp i 10 minuter vid (utan att aktivera ångfunktionen).

### Generell användningsföljd

- Fyll vattenbehållaren till dess max-märke med rent, friskt vatten.
- Placera basställningen inuti apparaten.
- Placera droppbrickan på basställningen.
- Placera ångkokningsbrickan eller grillställningen med maten som skall kokas inuti apparaten.
- Stäng dörren.
- Välj program och starta kokprocessen.
- Du kan avbryta eller avsluta programmet när som helst genom att trycka på  knappen.
- Efter användning bör du låta apparaten svalna innan du rengör den.

### Bruksanvisning



#### Allmän information

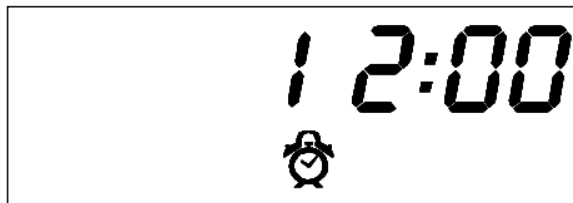
Då du tryckt på någon av kontrollknapparna godkänns programmeringen alltid av en pipsignal. En programmering som är inkorrekt eller ogiltig anges av en signal med två pip.

#### Inställning av klockan

Klockans displayformat är 12 timmar. Då apparaten kopplas till ett eluttag visar displayen **12:00**.

Klockan bör ställas in då apparaten ansluts för första gången och också efter ett strömavbrott.




- När tidsdisplayens siffror ännu blinkar kan du fortsätta till nästa steg. Om siffrorna slutar att blinka håller du ner  knappen tills siffrorna börjar blinka igen.
- Tryck på + eller – för att ställa in tiden.
- Tryck på  för att bekräfta korrekt tidsinställning.

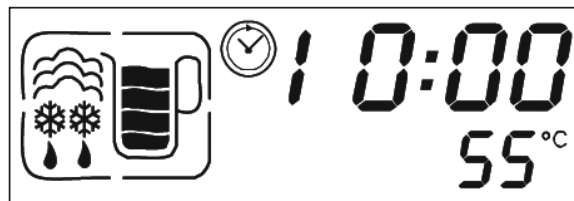


Tips: Om du vill snabba på bläddringen trycker du in + eller – knappen och håller den nere.

### Upptining

Enheten passar utmärkt för upptining, vid en inställning på 55°C - 65°C.



- Tryck på  en gång.
- Tryck på  för att använda inställd temperatur och tidsinställning för upptining. Fortsätt till nästa steg för att ändra inställningarna.
- Tryck på + eller - för att ställa in upptiningstiden.
- Tryck på °C en gång.
- Välj en högre temperatur genom att trycka på + en eller två gånger.
- Tryck på  för att starta upptiningen.

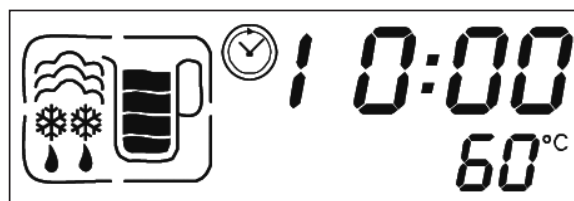



Tips: Om temperaturen överstiger 65°C, kommer  symbolen i displayen att försvinna. Med kokprogrammen krävs högre temperaturer.



### Ångkokning

Med en temperaturinställning på 70°C, är apparaten i kokfunktion.

- Tryck på °C en gång.
- Tryck på + eller - för att ställa in temperaturen för ångkokning. Anm.: Varje gång du trycker på knappen kommer temperaturen att höjas med 5°C. Maximala inställningen är 100°C.
- Tryck en gång på .
- Tryck på + eller - för att ställa in ångkokningstiden. Anm.: standardkottiden är 10 minuter. En kottid på maximalt 60 minuter kan väljas.
- Tryck på  för att starta ångkokningsprocessen.






Tips: När  knappen trycks ner under kokprocessen kommer kottidens siffror att börja blinka och kottiden kan nu justeras genom att du använder + och - knapparna.

Om kokprogrammet har startats men ingen ånga ännu syns inuti apparaten så kan apparaten sättas i standby genom ett tryck på . Om kokprogrammet har varit aktivt för en tid och apparaten är fylld med ånga, tryck en gång på ; apparaten fortsätter att vara påkopplad i ca 3 minuter tills all ånga avlägsnats. Denna 3-minuters nedräkning syns i displayen.

### Grillning

Apparaten kan användas för att grilla kyckling, köttbitar etc.




- Tryck på  två gånger.
- Tryck på + eller - för att ställa in grillningstemperaturen.
- Tryck först på , därefter + eller - för att ställa in grillningstiden.
- Tryck på  för att starta grillningsprocessen.

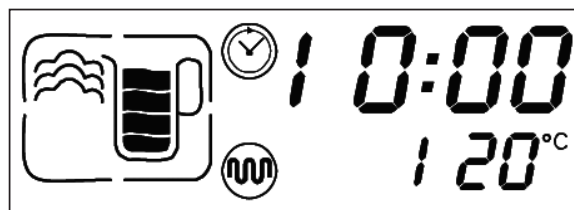


Tips: temperaturinställningen för grillning startar vid 120°C och ökas med 20°C för varje knapptryck. Den maximala grilltemperaturen är 200°C.

### Kombinationsprogram

I kombinationsprogrammen används både ångkoknings- och grillfunktionerna.



- Tryck på  tre gånger.
- Tryck på + eller - för att ställa in koktemperaturen.
- Tryck först på , därefter på + eller - för att ställa in koktiden.
- Tryck på  för att starta grillprocessen.




Tips: Temperaturinställningen startar vid 120°C och ökar med 20°C med varje knapptryck. Den maximala grilltemperaturen är 200°C.









### Ugnsbakningsprogram:

Apparaten har 8 ugnsbakningsprogram.






- Tryck på  en gång för att välja bakningsprogram (A-1, A-2 etc.)
- För att starta det individuella bakningsprogrammet tryck på .

Anm.: Olika ugnsbakningsprogram kräver individuella koktider. Efter att du valt ett program kan du få upp den förinställda bakningstiden och -temperaturen genom att trycka på . Den valda koktiden blinkar och kan justeras genom att du trycker på + och -. Den maximala koktiden är 60 minuter; den minimala tiden är 5 minuter.






#### 1. Ångkokning

Display	Temperatur	Tid (min)	Lämpliga funktioner	Exempel
A-1 	100°C	25	normal ångkokning	Grönsaker och kött
A-2 	95°C	15	Färsk mat eller frukt	Uppvärmning / återuppvärmning
A-3 	90°C	15		Ägg, tomat, pudding
A-4 	85°C	15	Koka färsk mat	Mycket färsk fisk
A-5 	80°C	20	Kokning vid låga temperaturer	Choklad, kokt mat, konserver, frukt
A-6 	75°C	30		Färsk fisk
A-7 	60°C	30	Upptining vid låga temperaturer	Upptining av kött före grillning
A-8 	55°C	30		Upptining av fiskfiléer

## 2. Grillning

Display	Temperatur	Tid (min)	Funktion	Exempel
B-1 	200°C	30	Normal grillfunktion	Hamburgare, stek, kycklingbitar, fågel (utan ben), nötkött, lamm, köttbitar, skaldjur, fisk, pizza, majs
B-2 	180°C	35	Fågel, kött	Kyckling (hel), griskotlett, köttstrimlor
B-3 	160°C	20	Korv	Hotdog, skinka
B-4 	160°C	35	Kaka	Ostkaka, kex eller bakverk
B-5 	120°C	15	Återuppvärmning	Återuppvärma mat

## 3. Ångkokning

Display	Temperatur	Tid (min)	Funktion	Exempel
C-1 	200°C	25	Normal ångkoknings-funktion	Hamburgare, stek, kycklingbitar, fågel (utan ben), nötkött, lamm, köttbitar, skaldjur, fisk, pizza, majs
C-2 	180°C	35	Fågel, kött	Kyckling (hel), griskotlett, köttstrimlor
C-3 	160°C	15	Korv	Hotdog, skinka
C-4 	140°C	30	Kaka	Ostkaka, kex eller bakverk
C-5 	120°C	18	Återuppvärmning	Återuppvärma mat


### Bakgrundslampa:





Bakgrundslampan kan justeras till lågenergiförbrukning.

- Tryck på **+** och **-** i 3 sekunder. Displayen visar **Lcd OFF** och bakgrundslampan slocknar. Enheten är nu i vänteläge och bakgrundslampan slocknar automatiskt efter 30 sekunder.
- Tryck på **+** och **-** i 3 sekunder. Displayen visar **Lcd On**. Bakgrundslampan är igen aktiverad och lyser permanent.

### Barnsäkerhetsspärr:

Denna säkerhetsspärr hindrar barn från att starta apparaten utan uppsikt.

När säkerhetsspärren är aktiverad och symbolen  syns i displayen kan apparaten inte kopplas på.

- Koppla på säkerhetsspärren: tryck på och håll nere  tills en pipsignal hörs och  syns i displayen.
- Stäng av säkerhetsspärren: Tryck på och håll nere  tills en pipsignal hörs och  försvinner ur displayen.

## Tillagningstabell

Typ av mat		Temp.	Ingredienser	Tillagningstid	Anmärkingar
Kött	kotlett	100°C	kotlett 600 g	18-25 min	Större köttbitar bör placeras direkt på droppbrickan.
	korv	90°C	400g	15 min	
	svart pudding	90°C	400g	10-15 min	
	köttbitar	100°C	gris, bitar, 500 g	15-25 min	
	köttstrimlor	100°C	grisstrimlor (3 cm tjocka) 500 g	30-40 min	
	kycklingben	100°C	färsk 700 g	30-35 min	
	hel kyckling, anka	100°C	färsk 1000 g	25-30 min	
	kalkon	100°C	1400g	40-50 min	
	hel nösttek	100°C	färsk 500 g	15-25 min	
	nötstrimlor	100°C	färsk (3 cm tjock) 500 g	30-40 min	
Grönsaker och frukt	sparris	100°C	färsk 500 g	12-15 min	Olika mängder kräver olika tillagningstider.  Tillagningstiden kan variera beroende på form, storlek och grad av färskhet.  Stora grönsaker bör skäras i mindre bitar först.
	selleri	100°C	färsk 400 g djupfrost, 400 g	15-20 min 20-25 min	
	blomkål	100°C	hel, 300 g buketter, 300 g	18-22 min 20-25 min	
	rädisa	100°C	hackad, 500 g	18-20 min	
	färska päron	100°C	300g	15-20 min	
	pumpa	100°C	färska kuber, 500 g djupfrysta kuber, 500 g	15-20 min 25-30 min	
	potatis	100°C	skurna, 300 g	15-20 min	
	spenat	100°C	färsk djupfrost	15 min 25 min	
	svamp	100°C	färsk, 300 g djupfrost, 300 g	13-18 min 20 min	
	äpplen, päron, persikor	90°C	skalade, 1-3 bitar	10-15 min	
	fruktkompott	95°C	Skalade fruktar, 500 g	20-25 min	
Ägg	färska ägg (rumstemperatur)	100°C	använd en tallrik	10 min 12 min 14 min	lös medium hård
Skaldjur, fisk	räkor	90°C	färska 500 g djupfrysta 500 g	12-16 min 20-25 min	Fisk bör skäras i 2-3 cm bitar. Se till att fisken är färsk. Det är lättare att ta bort skinnet direkt efter kokningen.
	krabbor	95°C	600g	20-25 min	
	karp	85°C	hel (1000 g) djupfrost (1000g)	22-28 min 40-45 min	
	öring	100°C	hel (1000 g) hel (300 g)	18-25 min 13-15 min	

Typ av mat		Temp.	Ingredienser	Tillagningstid	Anmärkingar
Ris	ris 100g	100°C	tillsätt 150 g vatten och tillaga i en skål	25 min	
	ris 200g	100°C	tillsätt 250 g vatten och tillaga i en skål	30 min	
	ris 300g	100°C	tillsätt 400 g vatten och tillaga i en skål	35 min	
Återvärmning	hel kyckling (1 kg)	60°C	Djupfryst vid -18°C, på en tallrik	25 min	Temperaturen bör inte vara för hög, för att hålla maten fräsch.
	kycklingben (1 kg)	60°C		35 min	
	gris (700g)	60°C		20 min	
	räkor (700g)	55°C		20 min	
	fisk (700g)	55°C		25 min	



Nedan finns några tabeller för ugnsbakning och ångkokning. Tillagningstiderna som nämns är endast som vägledning.

Typ av mat		Temp.	Mängd	Tillagningstid
Ugnsbakning	nöt, lamm	200°C	250g	20-25 min
	fisk	200°C	200g	20-25 min
	kycklingvingar	200°C	400g	30-35 min
	räkor	200°C	200g	15-20 min
	majskolv	200°C	500g	35-40 min
	köttstrimlor	180°C	400g	30-35 min
	köttlimpa	200°C	500g	35-40 min
	kotlett	180°C	400g	25-30 min
	kyckling (hel)	180°C	900g	35-40 min
	hotdog, skinka	160°C	300g	20-25 min
	korv	160°C	300g	18-23 min
	ostkaka	140°C	600g	28-35 min
	återvärmning	120°C	200g	10-15 min
Ångkokning + grillning	köttlimpa	200°C	500g	30-35 min
	nöt, lamm	200°C	250g	15-20 min
	fisk	200°C	200g	15-20 min
	kycklingvingar	200°C	400g	25-30 min
	räkor	200°C	200g	12-15 min
	majskolv	200°C	500g	30-35 min
	köttstrimlor	180°C	400g	25-30 min
	kotlett	180°C	400g	20-25 min
	kyckling (hel)	180°C	900g	30-35 min
	hotdog, skinka	160°C	300g	15-20 min
	korv	160°C	300g	13-18 min
	ostkaka	140°C	600g	25-30 min
färska grönsaker:				
blomkål	120°C	400g	13-18 min	
ärter, färsk		300g	10-15 min	
svamp		500g	10-15 min	

Färsk mat (5°C)	Ugnsbakning			Ångkokning och ugnsbakning				
	Viikt	Temp. (°C)	Tid (min)	Vikt	Temp. (°C)	Tid (min)		
Kyckling (hel)	850g	200	38	23	750g	200	43	25
				15 (vänd)				18 (vänd)
Kycklingben	120g/ bit x4	200	29	18	120g/ bit x4	200	26	17
				11 (vänd)				9 (vänd)
Kycklingvinge	350g	200	34	22	350g	200	43	26
				12 (vänd)				17 (vänd)
Kotlett	400g	200	27	18	400g	200	24	16
				9 (vänd)				8 (vänd)
Kött	90g	200	12	7	110g	200	15	9
				5 (vänd)				6 (vänd)
Nöt	80g	200	10	6	60g	200	7	4
				4 (vänd)				3 (vänd)
Fisk	250g	200	38-44		270g	200	38	
Räkor	200g	200	13-15		200g	200	10-13	
Köttfärs	400g	200	28	18	400g	200	27	17
				10 (vänd)				10 (vänd)
Pizza (-18°C)	400g	200	17		400g	200	17	

### Pumpfunktion

Om inte apparaten använts under en längre tid, rekommenderar vi att du avlägsnar vattnet ur systemet. Gör som följer: (Pumpfunktionen kan användas med öppen dörr.)

- Tag vattenbehållaren från apparaten.
- Tryck på °C och   samtidigt. Pumpen aktiveras och pumpar vatten på ångkokningsplattan.
- Använd en lämplig duk för att avlägsna vattnet.

### Skötsel och rengöring

- Innan du rengör din apparat bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- För att undvika elektrisk stöt bör du aldrig tvätta apparaten med vatten eller doppa den i vatten.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
  - Apparatsens yttre hölje kan torkas av med en ren fuktig duk, samt mildt diskmedel om det behövs. Torka noga efteråt med en mjuk duk.
  - Apparatsens inre ytor kan torkas av med en torr duk efter varje användning eller vid behov bör de rengöras noga. För att underlätta rengöringen kan det lägre värmeelementet lyftas upp: se till att det placeras tillbaka på sin plats efter rengöringen.
  - Ångkokningsplattan kan rengöras med en blandning av ättika och vatten: håll en liten mängd blandning på plattan och låt den verka en tid. Torka plattan med rent friskt vatten och avsluta med att torka den torr med en mjuk duk.
  - Använd inte ångtvt.
  - Dörrens packningar bör rengöras regelbundet med en mjuk, lätt fuktad duk. Se till att packningarna torkas torra efteråt.
  - Ställningarna, gallret och brickan bör diskas efter användningen.
  - Vi rekommenderar att du rengör kontrollpanelen med glasdörren öppen: detta förhindrar att apparaten aktiveras i misstag. Torka av panelen med en mjuk torr duk utan något rengöringsmedel.

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen är svart	Apparaten har inte kopplats ordentligt till eluttaget.	Undersök anslutningen och säkringen.
Den interna lampan fungerar inte.	Lampan har gått sönder; Vid ångkokning är den interna lampan inte aktiverad.	Kontakta kundservice för att byta ut lampan.
Vid tillagningsprocessen kan vatten eller ånga läcka ut genom dörren.	Dörren är inte ordentligt stängd. Dörrens packningar har skadats.	Undersök dörrpackningarna. Om du ser en skada bör du kontakta kundservice.

Kod	Problem	Solution
E-1	Säkerhetsanordningen stänger: 240°C	Låt apparaten svalna.
E-2	Temperaturen är för låg: 35°C efter 3 minuters tillagning	Kontakta kundservice
E-3	Ångkokningsplattans skydd mot överhettning: över 240°C	Låt apparaten svalna.
E-4	Ångkokningsplattan: temperaturen lägre än 40°C efter 3 minuters tillagning	Kontakta kundservice
E-5	Ångkokningsplattans sensor fungerar inte.	Kontakta kundservice
E-6	Ångkokningsplattans sensor kortsluten	
E-7	Dörrsensorn fungerar inte	
E-8	Dörrsensorn kortsluten	
E-9	Signalen fungerar inte efter 60-70 sekunder	Kontrollera att vattenbehållaren är ordentligt på plats och fylld med vatten.

## Teknisk specifikation

Yttre dimensioner: 454 mm (B) x 403 mm (D) x 293 mm (H)

Ugnens vikt: ca. 12,5 kg

Nätspänning: 220-240V ~ 50 Hz

Effektförbrukning:

- Ångkokning: 1650 W

- Ugnsbakning: 1250 W



### Bortskaffning

Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



**Hyvä asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

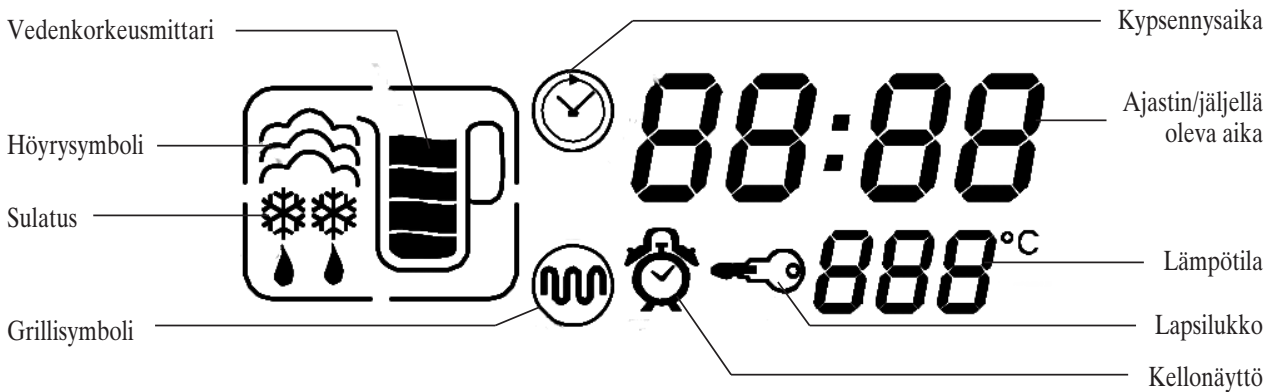
**Verkkoliitäntä**

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

**Osat**

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Tarkastusikkuna          | 8. Höyrykuumennusalusta |
| 2. Oven salvat              | 9. Vedin                |
| 3. Ylempi kuumennuskierukka | 10. Grilliritilä        |
| 4. Ohjauspaneeli            | 11. Höyrykypsennyspelti |
| 5. Vesisäiliö               | 12. Tippapelti          |
| 6. Alempi kuumennuskierukka | 13. Pohjaritilä         |
| 7. Vedenjohtoputki          |                         |

**Näyttö****Laitteen sijoitus**

- Laite täytyy suojata kaikilta lämmönlähteiltä tai liialliselta kosteudelta ja sijoittaa tukevalle, lämpöä ja kosteutta läpäisemättömälle tasopinnalle.
- Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä:

Sivu: 5 cm


Takaosa: 10 cm

Yläpuoli: 20 cm

Laitteen alustassa olevia jalkoja ei saa poistaa.

Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaapin tms. alapuolelle.

## Tärkeitä turvaohjeita


- **Varoitus:** Vesisäiliö täytyy olla täytetty **maksimimerkkiin** asti ennen kuin kypsennysprosessi käynnistyy. Niin kauan kuin kypsennys on meneillään, **ei** säiliötä saa poistaa.
- Älä käytä laitetta, jollei vesisäiliö ole kunnolla paikalleen asetettu ja jollei sitä ole täytetty vedellä.
- **Varoitus: kuumaa höyryä saattaa tulvahtaa** kun ovi on avattu; **on olemassa vaara polttaa itsensä höyryllä.**
- Laitteen ovi ja pinnat kuumenevat käytön aikana. **Varoitus: on olemassa vaara polttaa itsensä.** 
- Torjuaksesi kaikki tapaturmien vaarat, käytä aina tarkoituksenmukaisia kädensuojuksia/pannulappuja ottaessasi kypsennettyjä ruokia pois laitteesta. **Varoitus:** kuumennuskierukat ovat äärimmäisen kuumia.
- Tätä laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoan kypsentämiseen.
- Ennen laitteen ottamista käyttöön sen runko, ovi, oven tiiviste ja oven lukitusmekanismi mukaan lukien, samoin kuin mahdolliset asennetut lisälaitteet tulisi tarkistaa läpikotaisin mahdollisten vikojen varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa käyttää.
- **Varoitus:** älä käytä laitetta suljetuissa säilytysastioissa olevien nesteiden lämmitykseen; tuolloin on olemassa räjähtämisen vaara.
- Sijoita laite aina tukevalle, lämpöä ja kosteutta läpäisemättömälle tasopinnalle.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle ja varmista, etteivät tuuletusraot ole peitettynä käytön aikana.
- Älä työnnä mitään teräviä esineitä höyrynpistoaukkojen lävitse sisäosiin tai höyrynpistoristikon läpi.
- Grillin tai yhdistelmätoimintojen käytön jälkeen laitteen pitäisi saada jäähtyä 5 – 10 minuuttia ennen höyrykypsennys-toiminnon käyttöä.
- Älä koskaan sijoita höyrykeitintä tai sen virtajohtoa kuumille pinnoille tai niiden tai avotulen läheisyyteen, kuten esimerkiksi keittolevyjen tai kaasuliekkien päälle tai lähelle. Älä anna virtajohdon roikkua irrallaan; pidä se aina huolella etäällä kaikista laitteen kuumista osista.
- **Varoitus:** älä aseta mitään keittiövälineitä höyrykuumennusalustan päälle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - jos laitteessa on toimintahäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeesta.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohton uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki ulko- ja sisäpakkauksmateriaalit. Kaikki nämä materiaalit sopivat kierrätykseen.
  - Tarkista laite ja sen liitäntäjohto vaurioiden varalta, kun olet ottanut sen pois pakkauksesta ja aina ennen sen kytkemistä sähköverkkoon. Tarkista myös, että laitteen ovi (mukaan lukien ikkuna ja lukot) eivät ole vaurioituneet tai taipuneet. Lisäksi koko kuori ja sisätilat täytyy tarkistaa läpikotaisin.
- Jos laitteessa ilmenee jotain vikaa, sitä ei saa käyttää** ennen kuin asiantunteva ammattikorjaaja on korjannut sen.
- Aseta pohjaritilä laitteen sisään.
  - Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, anna sen lämmitä 10 minuutin ajan grilli-asetuksella (aktivoimatta höyrytoimintoa). Kun laite on kytketty päälle ensimmäisen kerran, saattaa ilmetä vähäistä hajua. Varmista sen vuoksi asianmukainen tuuletus.

### Yleinen käyttöjärjestys

- Täytä vesisäiliö **maksimimerkkiin** asti puhtaalla, raikkaalla vedellä.
- Aseta pohjaritilä laitteen sisään.
- Aseta tippapelti pohjaritilän päälle.
- Aseta höyrykypsennuspelti tai grilliritilä valmistettavan ruuan kanssa laitteen sisään.
- Sulje ovi.
- Valitse haluttu ohjelma ja käynnistä kypsennysprosessi.
- Ohjelma voidaan keskeyttää tai lopettaa milloin tahansa painamalla -painiketta.
- Käytön jälkeen anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### Toiminta



#### Yleistietoja ohjelmoinnista

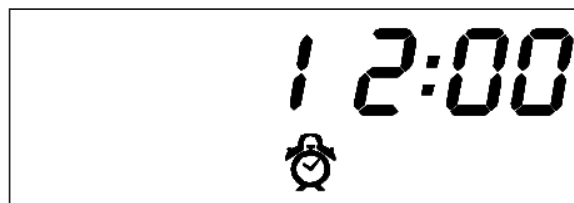
Ohjelmointipainiketta painettaessa yksi merkkiäni ilmoittaa hyväksytystä painalluksesta. Kaksi merkkiäntä ilmoittaa virheellisestä painalluksesta.

#### Kellon asettaminen

Kellossa on 12-tuntinen näyttö. Kun laite on kytketty virtalähteeseen, näyttöön ilmestyy **12:00**.

Kellonaika on asetettava, kun laite kytketään ensi kertaa virtalähteeseen ja sähkökatkoksen jälkeen.






- Aikanäytön numeroiden yhä vilkkuessa voit edetä seuraavaan vaiheeseen. Jolleivät numerot enää vilku, paina alas -painike, kunnes numerot alkavat vilkkua uudelleen.
- Paina + tai – asettaaksesi nykyisen ajan.
- Paina  vahvistaaksesi oikean ajan asettamisen.



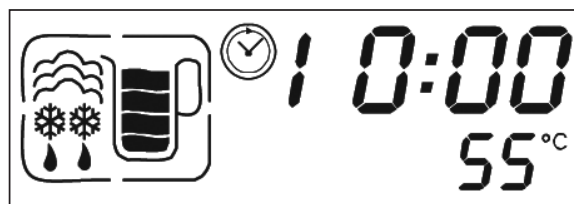
Vihje: Jouduttaaksesi vieritystä, paina ja pidä painettuna painiketta + ja –.

### Sulatus

Laite soveltuu ihanteellisesti ruokien sulatukseen 55 °C – 65 °C:n säädöllä.

- Paina  kerran.
- Paina /  käyttääksesi tämänhetkistä lämpötilaa ja aika-asetuksia sulatukseen. Muuttaaksesi asetuksia etene seuraavaan vaiheeseen.
- Paina + tai – asettaaksesi sulatusajan.
- Paina °C kerran.
- Valitaksesi korkeamman lämpötilan paina + kerran tai kahdesti.
- Paina /  aloittaaksesi sulatuksen.

Vihje: Jos lämpötila ylittää 65 °C, symboli  katoaa näytöstä. Ruoanvalmistusohjelmiin tarvitaan korkeammat lämpötilat.



### Höyrykypsennys

Valittaessa 70 °C tai korkeampi lämpötila laite on ruoanvalmistus-toimintatilassa.


- Paina °C kerran.
- Paina + tai – säätääksesi lämpötilan höyrykypsennystä varten.





Huomaa: Jokaisella painikkeen painalluksella lämpötila nousee 5 °C. Säätimen enimmäisasento on 100 °C.

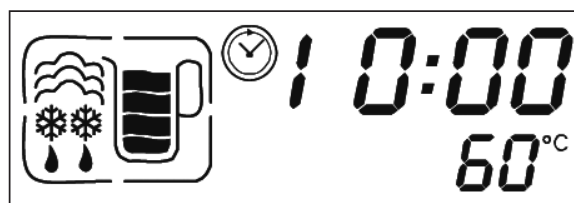
- Paina  kerran.
- Paina + tai – säätääksesi höyrykypsennyksen ajan.

Huomaa: tavallinen kypsennysaika on 10 minuuttia. Enintään 60 minuutin kypsennysaika voidaan valita.

- Paina /  aloittaaksesi höyrykypsennyksen.





Vihje: Kun painike  on painettuna kypsennystoiminnan aikana, kypsennysajan osoittavat numerot alkavat vilkkua ja kypsennysaika voidaan sen jälkeen säätää käyttämällä painikkeita + ja –.

Jos kypsennysohjelma on käynnistetty, mutta höyryä ei vielä nähtävissä sisätilassa, laite voidaan kytkeä valmiustilaan painamalla /  kerran. Jos kypsennysohjelma on ollut toiminnassa jo jonkin aikaa ja sisätila ovat täynnä höyryä, paina /  kerran; laite jatkaa käyntiä noin 3 minuuttia kunnes kaikki höyry on poistettu sisätilasta. Tämä kolmen minuutin lähtölaskenta näkyy näytössä.



### Grilli

Laitetta voidaan käyttää linnunlihan, lihapalojen ym. grillaukseen.





- Paina  kahdesti.
- Paina + tai – säätääksesi grillauslämpötilan.
- Paina ensin , sen jälkeen + tai – säätääksesi grillausajan.
- Paina /  käynnistääksesi grillaustoiminnan.

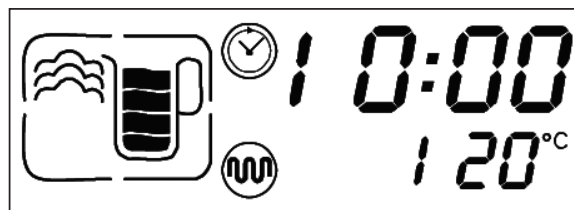
Vihje: Lämpötilan säätö grillaukseen alkaa 120 °C:sta ja kasvaa 20 °C jokaisella painikkeen painalluksella. Korkein mahdollinen grillauslämpötila on 200 °C.



### Yhdistelmäohjelmat

Yhdistelmäohjelmissa toimivat sekä höyrykypsennys- että grillitoiminnot.




- Paina  kolme kertaa.
- Paina **+** tai **-** säätääksesi kypsennyslämpötilan.
- Paina ensin , sen jälkeen **+** tai **-** säätääksesi keittoajan.
- Paina /  käynnistääksesi grillausprosessin.




Vihje: Lämpötilan säätö alkaa 120 °C:sta ja kasvaa 20 °C jokaisella painikkeen painalluksella. Korkein mahdollinen grillauslämpötila on 200 °C.



### Ruoanvalmistusohjelmat

Laitteessa on kahdeksan ruoanvalmistusohjelmaa.

- Paina  kerran valitaksesi halutun ruoanvalmistusohjelman. (A-1, A-2 jne.)
- Yksittäisten ruoanvalmistusohjelmien käynnistämiseksi paina / .

Huomaa: Eri ruoanvalmistusohjelmat edellyttävät erillisiä kypsennysaikoja. Sen jälkeen kun ohjelma on valittu, ennalta asetettu kypsennysaika ja lämpötila voidaan palauttaa näytölle painamalla . Valittu kypsennysaika vilkkuu ja sitä voidaan säätää painamalla **+** ja **-**. Pisin mahdollinen kypsennysaika on 60 minuuttia; lyhin mahdollinen 5 minuuttia.

### 1. Höyrykypsennys

Näyttö	Lämpötila	Aika (min)	Sopivat toiminnot	Esimerkki
A-1 	100°C	25	normaali höyrykypsennys	kasvikset ja liha
A-2 	95°C	15	tuore ruoka tai hedelmät	esilämmitys/ uudelleen-kuumennus
A-3 	90°C	15		kananmunat, tomaatit, vanukas
A-4 	85°C	15	tuoreen ruoan kypsennys	erittäin tuore kala
A-5 	80°C	20	ruoanvalmistus alhaisissa lämpötiloissa	suklaa, valmiiksi kypsennetyt/säilyke-hedelmät
A-6 	75°C	30		tuore kala
A-7 	60°C	30	sulatus alhaisissa lämpötiloissa	lihan sulatus ennen grillausta
A-8 	55°C	30		kalafileiden sulatus

## 2. Grillaus

Näyttö	Lämpötila	Aika (min)	Toiminto	Esimerkki
B-1 	200°C	30	normaali grillitoiminto	hampurilaiset, pihvi, kananpojan palat, linnunliha (luuton), naudan- ja lampaanliha, lihapalat, meren antimet, kalafileet, pizza, maissi
B-2 	180°C	35	lintu, liha	kananpoika (kokonainen), porsaankyljys, lihaviipaleet
B-3 	160°C	20	makkarat	hot dog, kinkku
B-4 	160°C	35	kakku	juustokakku, pikkuleivät tai kahvileivät
B-5 	120°C	15	uudelleen-kuumennus	uudelleen lämmitettävä ruoka

## 3. Höyrypaisto

Näyttö	Lämpötila	Aika (min)	Toiminto	Esimerkki
C-1 	200°C	25	normaali höyrypaisto-toiminto	hampurilaiset, pihvi, kananpojan palat, linnunliha (luuton), naudan- ja lampaanliha, lihapalat, meren antimet, kalafileet, pizza, maissi
C-2 	180°C	35	lintu, liha	kananpoika (kokonainen), porsaankyljys, lihaviipaleet
C-3 	160°C	15	makkarat	hot dog, kinkku
C-4 	140°C	30	kakku	juustokakku, pikkuleivät tai kahvileivät
C-5 	120°C	18	uudelleen-kuumennus	uudelleen lämmitettävä ruoka

### Taustavalaistus:




Taustavalaistus voidaan säätää alhaisen kulutuksen tilaan virran säästämiseksi.

- Paina **+** ja **-** kolmen sekunnin ajan. Näytöllä näkyy **Lcd OFF** ja taustavalaistus sammuu. Laite on nyt odotustilassa ja taustavalaistus sammuu automaattisesti 30 sekunnin jälkeen.
- Paina **+** ja **-** kolmen sekunnin ajan. Näytöllä näkyy **Lcd On**. Taustavalaistus on aktivoitu uudelleen ja jää pysyvästi päälle.

### Lapsilukko:

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta ilman valvontaa.

Kun lapsilukko on aktivoitu ja symboli  näkyy näytöllä, ei laitetta voi käyttää.

- Kytkeäksesi lapsilukon päälle: paina ja pidä painettuna painiketta  kunnes kuuluu merkkiäni ja  ilmestyy näytölle.
- Kytkeäksesi lapsilukon pois päältä: Paina ja pidä painettuna painiketta  kunnes

kuuluu merkkiäni ja 🐾 häviää näytöltä.

## Kypsennystaulukko

Ruokatyyppi		Lämpötila	Ainekset	Kypsennysaika	Huomautukset
Liha	kyljys	100°C	kyljyspala 600 g	18-25 min	Suuremmat lihapalat tulisi asettaa suoraan tippapellille.
	makkarat	90°C	400 g	15 min	
	veripalttu	90°C	400 g	10-15 min	
	lihapalat	100°C	sianliha, palat, 500 g	15-25 min	
	lihaviipaleet	100°C	sianlihaviipaleet (3 cm paksut) 500 g	30-40 min	
	kanankoipi	100°C	tuore 700 g	30-35 min	
	koko kananpoika,sorsa	100°C	tuore 1000 g	25-30 min	
	kalkkuna	100°C	1400g	40-50 min	
	koko naudanliha paisti	100°C	tuore 500 g	15-25 min	
	naudanlihaviipaleet	100°C	tuore (3cm paksut) 500 g	30-40 min	
Vihannekset ja hedelmät	parsa	100°C	tuore 500 g	12-15 min	Erilaiset määrät edellyttävät erilaiset kypsennysajat.
	lehtiselleri	100°C	tuore 400 g pakastettu, 400 g	15-20 min 20-25 min	
	kukkakaali	100°C	kokonainen, 300 g kukinnot, 300 g	18-22 min 20-25 min	Kypsennysaika voi vaihdella muodosta, koosta ja tuoreuden asteesta riippuen.
	retiisi	100°C	viipaloituna, 500 g	18-20 min	
	tuoreet herneet	100°C	300g	15-20 min	Isot kasvispalat tulisi paloitella ensin.
	kurpitsa	100°C	tuoreet kuutiot, 500 g pakastekuutiot, 500 g	15-20 min 25-30 min	
	perunat	100°C	viipaleina, 300 g	15-20 min	
	pinaatti	100°C	tuore pakastettu	15 min 25 min	
	sienet	100°C	tuoreet, 300 g pakastetut, 300 g	13-18 min 20 min	
	omenat, herneet, persikat	90°C	kuoritut, 1-3 kpl	10-15 min	
hedelmähilloke	95°C	kuoritut hedelmät, 500 g	20-25 min		
Kananmunat	Tuoreet kananmunat (huoneenlämpöiset)	100°C	käytä lautasta	10 min 12 min 14 min	pehmeä puolikypsä kova
Meren antimet	katkaravut	90°C	tuoreet 500 g pakastetut 500 g	12-16 min 20-25 min	Kala tulisi paloitella 2 - 3 cm:n paloihin. Varmista, että kala on tuore. Kala on helpompi nylkeä heti kypsennyksen jälkeen.
	taskuravut	95°C	600 g	20-25 min	
	karppi	85°C	kokonainen (1000 g) pakastettu (1000 g)	22-28 min 40-45 min	
	taimen	100°C	kokonainen (1000 g) kokonainen (300 g)	18-25 min 13-15 min	

Ruokatyyppi		Lämpöt.	Ainekset	Kypsennysaika	Huomautukset
Riisi	riisi 100 g	100°C	lisää 150 g vettä ja valmista kulhossa	25 min	
	riisi 200 g	100°C	lisää 250 g vettä ja valmista kulhossa	30 min	
	riisi 300 g	100°C	lisää 400 g vettä ja valmista kulhossa	35 min	
Uudelleen- kuumennus	koko kananpoika (1kg)	60°C	pakastettu -18 °C:ssa, lautasella	25 min	lämpötila ei saisi olla liian korkea, jotta ruoka säilyisi kuin vasta tehtynä.
	kanankoivet (1 kg)	60°C		35 min	
	sianliha (700 g)	60°C		20 min	
	katkaravut (700 g)	55°C		20 min	
	kala (700 g)	55°C		25 min	

Alla on lisää joitakin taulukoita kypsennykseen ja höyrypaistoon. Luetellut kypsennysajat ovat vain viitteellisiä.

Ruokatyyppi		Lämpöt.	Määrä	Kypsennysaika
Paistaminen	naudanliha, lammas	200°C	250 g	20~25 min
	kala	200°C	200 g	20~25 min
	chicken wings (kanansiivet)	200°C	400 g	30~35 min
	katkaravut	200°C	200 g	15~20 min
	maissintähkä	200°C	500 g	35~40 min
	lihaviipaleet	180°C	400 g	30~35 min
	lihamureke	200°C	500 g	35~40 min
	kyljys	180°C	400 g	25~30 min
	kananpoika (kokonainen)	180°C	900 g	35~40 min
	hot dog (nakkisämpylä), kinkku	160°C	300 g	20~25 min
	makkarat	160°C	300 g	18~23 min
	juustokakku	140°C	600 g	28~35 min
	uudelleenkuumennus	120°C	200 g	10~15 min
	Höyry + grilli	lihamureke	200°C	500 g
naudanliha, lammas		200°C	250 g	15~20 min
kala		200°C	200 g	15~20 min
chicken wings (kanansiivet)		200°C	400 g	25~30 min
katkaravut		200°C	200 g	12~15 min
maissintähkä		200°C	500 g	30~35 min
lihaviipaleet		180°C	400 g	25~30 min
kyljys		180°C	400 g	20~25 min
kananpoika (kokonainen)		180°C	900 g	30~35 min
hot dog (nakkisämpylä), kinkku		160°C	300 g	15~20 min
makkarat		160°C	300 g	13~18 min
juustokakku		140°C	600 g	25~30 min
tuoreet vihannekset:				
kukkakaali		120°C	400 g	13~18 min
herneet, tuoreet	300 g		10~15 min	
sienet	500 g		10~15 min	




Tuore ruoka (5°C)	Paistaminen			Höyrykypsennys				
	Paino	Lämpöt(°C)	Aika (min)	Paino	Lämpöt(C)	Aika (min)		
kananpoika (kokonainen)	850 g	200	38	23	750 g	200	43	25
				15 (käännä)				18 (käännä)
kanankoipi	120 g/ kpl x4	200	29	18	120 g/ kpl x4	200	26	17
				11 (käännä)				9 (käännä)
kanansiipi	350 g	200	34	22	350 g	200	43	26
				12 (käännä)				17 (käännä)
kyljys	400 g	200	27	18	400 g	200	24	16
				9 (käännä)				8 (käännä)
lihat	90 g	200	12	7	110 g	200	15	9
				5 (käännä)				6 (käännä)
naudanliha	80g	200	10	6	60 g	200	7	4
				4 (käännä)				3 (käännä)
kala	250 g	200	38-44		270 g	200	38	
katkaravut	200 g	200	13-15		200 g	200	10-13	
jauheliha	400 g	200	28	18	400 g	200	27	17
				10 (käännä)				10 (käännä)
pizza (-18 °C)	400 g	200	17		400 g	200	17	

### Pumpun ominaisuus

Pidempien käyttämättömien jaksojen jälkeen on suositeltavaa poistaa vesi järjestelmästä. Menettele seuraavasti:

(Pumppua voidaan käyttää, kun ovi on avoinna.)

- Poista vesisäiliö laitteesta.
- Paina °C ja  samanaikaisesti. Pumppu on käynnistetty ja se tyhjentää veden höyrykuumennusalustalle.
- Poista vesi alustalta käyttäen sopivaa liinaa.

### Puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa vedellä, eikä sitä saa missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
  - Laitteen ulkopinnat voidaan pyyhkiä puhtaalla, kostealla liinalla lisäämällä siihen hiukan mietoa puhdistusainetta, jos on tarpeen. Kuivaa jälkeenpäin kauttaaltaan pehmeällä liinalla.
  - Laitteen sisätilat tulisi pyyhkiä kuivalla pyyhkeellä jokaisen käyttöjakson jälkeen tai jos on tarpeen, puhdistaa läpikotaisin. Helpottaaksesi puhdistusta voit kohottaa alemmaa kuumennuskierukkaa; varmista, että se on palautettu toiminta-asentoonsa jälkeenpäin.
  - Höyrykuumennusalusta voidaan puhdistaa käyttämällä vesi-etikkaliuosta: Kaada hieman liuosta alustalle ja anna sen tehoita jonkin aikaa. Pyyhi alusta puhtaalla, raikkaalla vedellä ja viimeistele kuivaamalla se kauttaaltaan pehmeällä pyyhkeellä.
  - Älä käytä mitään höyrypesimiä.
  - Oven tiivisteet tulisi puhdistaa säännöllisesti pehmeällä, hieman kostealla liinalla. Varmista, että tiivisteet ovat kauttaaltaan kuivatut jälkeenpäin.
  - Ritilät ja pellit tulisi puhdistaa saippuavedellä käytön jälkeen.
  - Suosittelemme ohjauspaneelin puhdistamista lasiovi avoinna: tämä estää laitteen tahattoman käynnistymisen. Pyyhi paneeli pehmeällä, kuivalla liinalla käyttämättä

mitään puhdistusainetta.

## Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Näyttö on pimeä.	Laitetta ei ole kytketty oikein.	Tarkista liitäntä ja sulake.
Sisävalaistus ei toimi.	Lamppu on viallinen; Höyrykypsennyksen aikana sisävalaistus ei ole toiminnassa.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun hehkulampun vaihtamiseksi uuteen.
Kypsennystapahtuman aikana voi nähdä veden tai höyryn tihkuvan oven läpi.	Ovi ei ole kunnolla kiinni. Oven tiivisteet ovat vioittuneet.	Tarkista oven tiivisteet. Mikäli löytyy vaurio, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Koodi	Ongelma	Toimenpide
E-1	Lämpötilan varolaitte katkaisee virran: 240 °C	Anna laitteen jäähtyä.
E-2	Liian alhainen lämpötila: 35 °C kolmen minuutin kypsennyksen jälk.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E-3	Höyrykuumennusalueen ylikuumentuminen: yli 240 °C:ssa	Anna laitteen jäähtyä.
E-4	Höyrykuumennusalueen lämpötila alhaisempi kuin 40 °C kolmen minuutin kypsennyksen jälkeen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E-5	Höyrykuumennusalueen anturin häiriö	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E-6	Höyrykuumennusalueen anturin oikosulku	
E-7	Ovianturin häiriö	
E-8	Ovianturin oikosulku	
E-9	Vian merkkiäni 60 - 70 sekunnin päästä	Tarkista, että vesisäiliö on kunnolla paikalleen asetettu ja täynnä vettä.

## Tekniset tiedot

Ulkomitat:	454 mm (L) x 403 mm (S) x 293 mm (K)
Paino:	n. 12,5 kg
Käyttöjännite:	220-240V~ 50 Hz
Tehontarve:	
- Höyrytys:	1650 W
- Kypsennys:	1250 W



## Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

## Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

## Podłączenie do sieci zasilającej

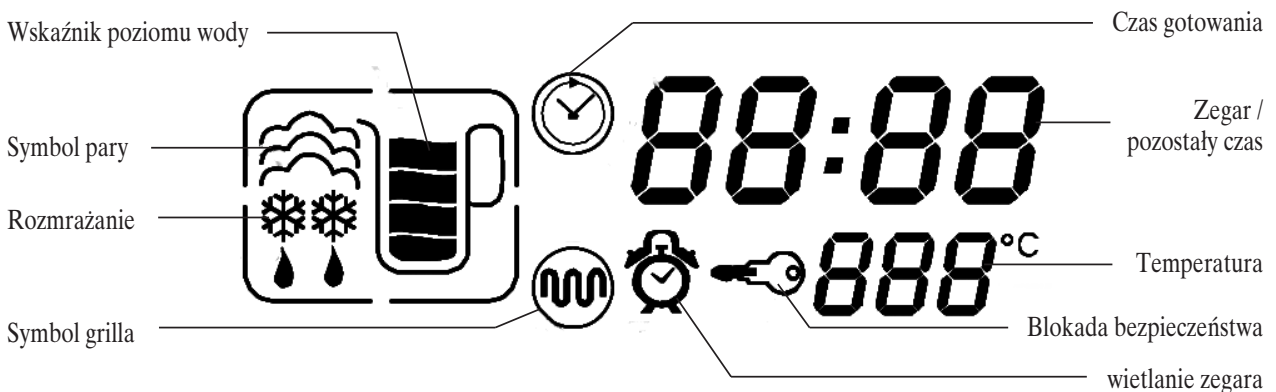
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

## Zestaw

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Okienko               | 8. Płyta ogrzewająca parę        |
| 2. Rygle drzwiczek       | 9. Uchwyt                        |
| 3. Górny element grzejny | 10. Kratka do grillowania        |
| 4. Panel sterujący       | 11. Blacha do gotowania na parze |
| 5. Zbiornik na wodę      | 12. Tacka na skropliny           |
| 6. Dolny element grzejny | 13. Kratka dolna                 |
| 7. Rurka podająca wodę   |                                  |

## Wyświetlacz



## Wybór miejsca dla urządzenia


- Urządzenie należy chronić przed źródłami ciepła i nadmiernej wilgoci oraz ustawić na stabilnej i równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury i wilgoć.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- W pomieszczeniu należy zapewnić odpowiednią wentylację. Na kuchence nie należy kłaść żadnych przedmiotów, a wolna przestrzeń wokół urządzenia musi spełniać poniższe wymogi:

Boki:	5 cm
Tył:	10 cm
Góra:	20 cm

Nie usuwać podstawek znajdujących się na dolnej płycie.

Urządzenia nie wolno instalować wewnątrz szafki, bezpośrednio pod szafką lub pod innym urządzeniem.

### Instrukcja bezpieczeństwa



- **Uwaga:** przed rozpoczęciem gotowania należy bezwzględnie napełnić zbiornik na wodę do poziomu oznaczonego symbolem „max”. Podczas gotowania nie wolno wyjmować zbiornika z urządzenia.
- Nie włączać urządzenia zanim zbiornik na wodę nie zostanie prawidłowo umieszczony i napełniony wodą.
- **Uwaga:** podczas otwierania drzwiczek z urządzenia może wydobywać się para, która może spowodować oparzenia.
- W trakcie pracy urządzenia drzwiczki i obudowa osiągają wysoką temperaturę.   
**Uwaga: dotykanie grozi oparzeniem.**
- Aby zapobiec obrażeniom ciała podczas wyjmowania ugotowanego dania z kuchenki, zawsze należy używać odpowiedniej ściereczki lub rękawicy. Uwaga: elementy grzejne są bardzo gorące.
- Urządzenia nie wolno używać do celów innych niż gotowanie żywności.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić czy jego korpus, drzwiczki, uszczelka drzwiczek i mechanizm ryglujący oraz przewód zasilający i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- **Ostrzeżenie:** nie używać urządzenia do podgrzewania płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to rozerwaniem pojemnika.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać na stabilnej i równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury i wilgoć.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie kłaść na urządzeniu żadnych przedmiotów i uważać, aby otwory wentylacyjne nie były zasłonięte w trakcie pracy kuchenki.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów przez otwory lub kratki wylotowe do środka urządzenia.
- Po zakończeniu korzystania z funkcji grilla lub jej połączenia z inną funkcją, należy odczekać przez 5-10 minut, aż kuchenka ostygnie, zanim włączona zostanie funkcja gotowania na parze.
- Nie ustawiać kuchenki, ani nie kłaść przewodu zasilającego na gorącej powierzchni, lub w pobliżu płomieni bądź rozgrzanych płyt kuchennych. Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać; zawsze powinien się znajdować z dala od gorących części urządzenia.
- Uwaga: nie kłaść żadnych przyborów kuchennych na płycie ogrzewającej parę.
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Przed pierwszym uruchomieniem**

- Zdjąć opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne. Opakowanie w całości nadaje się do recyklingu.
- Po rozpakowaniu oraz przed każdym podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, należy sprawdzić, czy kuchenka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzenia. Należy również sprawdzić, czy drzwiczki (w tym okienko i rygle) nie są uszkodzone lub wygięte i czy zapewniają szczelne zamknięcie urządzenia. Należy także dokładnie sprawdzić całą obudowę i wnętrze kuchenki.  
**Jeśli urządzenie nosi ślady uszkodzenia, nie wolno go używać** zanim nie zostanie naprawione przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Włożyć dolną kratkę do kuchenki.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki włączyć ją na 10 minut ustawiając funkcję grilla (bez funkcji gotowania na parze). Po pierwszym włączeniu z kuchenki może wydobywać się specyficzny zapach. Dlatego należy zadbać o odpowiednią wentylację urządzenia.

### **Kolejność podstawowych czynności w czasie używania kuchenki**

- Napełnić zbiornik na wodę czystą i świeżą wodą do symbolu „max”.
- Włożyć dolną kratkę do kuchenki.
- Na dolnej kratce umieścić tackę na skropliny.
- Włożyć do kuchenki blachę do gotowania na parze lub kratkę do grillowania wraz z przyrządzaną żywnością.
- Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać żądany program i włączyć kuchenkę.
- Program można w każdej chwili przerwać lub zakończyć naciskając przycisk  .
- Po zakończeniu gotowania i przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki, pozostawić ją, aby ostygła.

### **Obsługa**


#### Informacje ogólne

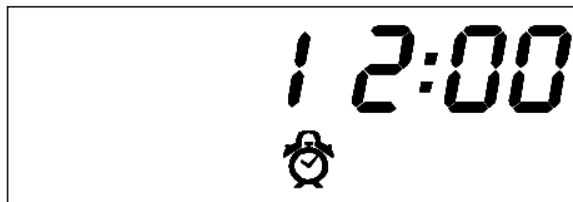
Po wciśnięciu przycisku kontrolnego, program potwierdzony jest pojedynczym sygnałem dźwiękowym. W przypadku jakiegokolwiek nieprawidłowości pojawia się podwójny sygnał dźwiękowy.


### Ustawianie zegara

Zegar pracuje w formacie 12 godzinnym. Po włączeniu urządzenia do sieci, na zegarze pokaże się godzina **12:00**.

Zegar należy ustawić przed pierwszym użyciem kuchenki, jak również wtedy, kiedy przerwa w dostawie prądu spowodowała błędną zmianę czasu.

- Kiedy cyfry na zegarze jeszcze mrugają, można przejść do kolejnego etapu. Jeżeli cyfry już nie mrugają, nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż zaczną ponownie mrugać.





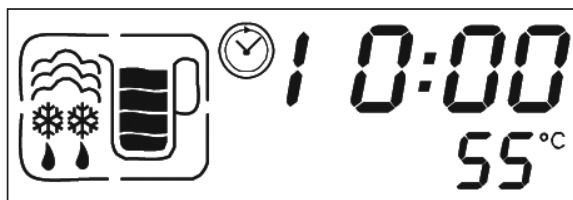
- Za pomocą przycisków + i - ustawić aktualną godzinę.
- Aby zatwierdzić ustawioną godzinę, nacisnąć przycisk .


Wskazówka: aby przyspieszyć przewijanie, nacisnąć i przytrzymać przycisk + lub -.


### Rozmrażanie

Kuchenka idealnie nadaje się do rozmrażania żywności przy ustawieniu 55°C - 65°C.

- Nacisnąć  jeden raz.
- Aby wykorzystać aktualne ustawienie temperatury i czasu do rozmrażania, nacisnąć przycisk . Aby zmienić ustawienia, przejść do następnego etapu:



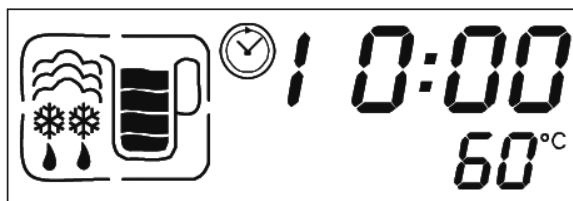
- Za pomocą przycisków + i - ustawić czas rozmrażania.
- Nacisnąć jeden raz °C.
- Aby zwiększyć temperaturę, nacisnąć + raz lub dwa razy.
- Nacisnąć , aby rozpocząć proces rozmrażania.


Wskazówka: jeżeli temperatura przekroczy 65°C, symbol  na wyświetlaczu zgaśnie. Programy gotowania wymagają wyższych temperatur.

### Gotowanie na parze


Przy ustawieniu temperatury na poziomie 70°C lub wyższym, urządzenie pracuje w trybie gotowania na parze.

- Nacisnąć jeden raz °C.
  - Za pomocą przycisków + i - ustawić temperaturę gotowania na parze.
- Wskazówka: każde naciśnięcie przycisku powoduje podwyższenie temperatury o 5°C. Górną granicą jest ustawienie 100°C.



- Nacisnąć  jeden raz.
  - Za pomocą przycisków + i - ustawić czas gotowania na parze.
- Wskazówka: domyślne ustawienie czasu gotowania to 10 minut. Maksymalnie czas gotowania można ustawić na 60 minut.

- Nacisnąć  aby rozpocząć proces gotowania na parze.

Wskazówka: po naciśnięciu przycisku  w trakcie gotowania, cyfry przedstawiające czas gotowania na wyświetlaczu zaczną mrugać i wówczas za pomocą przycisków + i - można zmienić ten czas.

Jeżeli uruchomiony już został program gotowania, ale wewnątrz kuchenki nie pojawiła się jeszcze para, można kuchenkę włączyć na tryb oczekiwania naciskając jeden raz przycisk

◀/▶ . Jeżeli program gotowania jest już włączony przez jakiś czas i wewnątrz kuchenki wypełnione jest parą, naciśnięcie jeden raz przycisk ▶/▶ , a wówczas kuchenka będzie jeszcze pracować przez ok. 3 minuty, aż cała para zostanie usunięta z jej wnętrza. Odliczanie 3 minut pokazane jest na wyświetlaczu.

### Grillowanie

W kuchence można przyrządzać grill z drobiu lub innych gatunków mięsa.

- Naciśnięcie dwa razy 🍷 .
- Za pomocą przycisków + i - ustawić temperaturę grillowania.
- Naciśnięcie 🕒 a następnie za pomocą przycisków + i - ustawić czas grillowania.
- Naciśnięcie ▶/▶ aby rozpocząć proces grillowania.

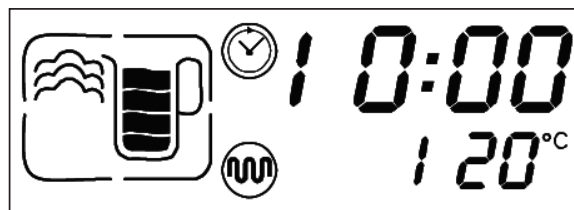


Wskazówka: temperatura grillowania zaczyna się od 120°C i wzrasta w postępkach co 20°C przy każdym naciśnięciu przycisku. Maksymalna temperatura grillowania to 200°C.

### Programy łączone

W programach łączonych wykorzystywane są funkcje gotowania na parze i grillowania.

- Naciśnięcie 🍷 trzy razy.
- Za pomocą przycisków + i - ustawić temperaturę gotowania.
- Naciśnięcie 🕒 a następnie za pomocą przycisków + i - ustawić czas gotowania.
- Naciśnięcie ▶/▶ aby rozpocząć proces grillowania.



Wskazówka: ustawienie temperatury zaczyna się od 120°C i wzrasta w postępkach co 20°C przy każdym naciśnięciu przycisku. Maksymalna temperatura grillowania to 200°C.









### Programy gotowania:

Kuchenka wyposażona jest w 8 programów gotowania.

- Przyciskając 📄 jeden raz wybrać żądany program gotowania (A-1, A-2 itd.)
- Aby uruchomić dany program gotowania, naciśnięcie ▶/▶ .

Wskazówka: różne programy wymagają różnych czasów gotowania. Po wybraniu programu można wywołać na wyświetlaczu domyślnie ustawiony czas i temperaturę gotowania naciskając 🕒 . Wywołany czas gotowania mruga i można go ustawić za pomocą przycisków + i -. Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut, a minimalny 5 minut.

## 1. Gotowanie na parze






Wyświetlacz	Temperatura	Czas (min.)	Funkcja	Przykład
A-1 	100°C	25	normalne gotowanie na parze	warzywa i mięso
A-2 	95°C	15	świeża żywność lub owoce	podgrzewanie/ odgrzewanie
A-3 	90°C	15		jaja, pomidory, pudding
A-4 	85°C	15	gotowanie świeżej żywności	bardzo świeża ryba
A-5 	80°C	20	gotowanie w niskiej temperaturze	czekolada, żywność gotowa/w konserwach
A-6 	75°C	30		świeża ryba
A-7 	60°C	30	rozmrzanie w niskiej temperaturze	rozmrzanie mięsa przed grillowaniem
A-8 	55°C	30		rozmrzanie filetów rybnych

## 2. Grillowanie

Wyświetlacz	Temperatura	Czas (min.)	Funkcja	Przykład
B-1 	200°C	30	normalne grillowanie	hamburgery, steki, kawałki kurczaka, drób (bez kości), wołowina, jagnięcina, mięso w kawałkach, owoce morza, steki rybne, pizza, kukurydza
B-2 	180°C	35	drób, mięso	kurczak (cały), kotlety wieprzowe, plastry mięsa
B-3 	160°C	20	kiełbaski	hot dog, szynka
B-4 	160°C	35	ciasto	sernik, ciasteczka i ciastka
B-5 	120°C	15	odgrzewanie	odgrzewanie żywności



### 3. Pieczenie na parze

Wyświetlacz	Temperatura	Czas (min.)	Funkcja	Przykład
C-1 	200°C	25	normalne pieczenie na parze	hamburgery, steki, kawałki kurczaka, drób (bez kości), wołowina, jagnięcina, mięso w kawałkach, owoce morza, steki rybne, pizza, kukurydza
C-2 	180°C	35	drób, mięso	kurczak (cały), kotlety wieprzowe, plastry mięsa
C-3 	160°C	15	kiełbaski	hot dog, szynka
C-4 	140°C	30	ciasto	sernik, ciasteczka i ciastka
C-5 	120°C	18	odgrzewanie	odgrzewanie żywności


#### Podświetlanie





Podświetlanie można ustawić na tryb oszczędnej pracy, aby oszczędzać energię.

- Przcisnąć **+** i **-** na 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się napis **Lcd OFF** i podświetlenie wyłączy się. Urządzenie przechodzi do trybu oczekiwania, a podświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.
- Przcisnąć **+** i **-** na 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się napis **Lcd On**. Podświetlenie ponownie się włącza i pozostaje włączone cały czas.

#### Blokada bezpieczeństwa

Mechanizm ten uniemożliwia uruchamianie kuchenki mikrofalowej przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Kiedy mechanizm zostanie włączony i na wyświetlaczu pojawi się symbol , kuchenki nie można włączyć.

- Aby włączyć mechanizm zabezpieczający, nacisnąć i przytrzymać , aż słyhać będzie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Aby wyłączyć mechanizm zabezpieczający, nacisnąć i przytrzymać , aż słyhać będzie sygnał dźwiękowy a z wyświetlacza zniknie symbol .

## Orientacyjna tabela temperatury i czasu gotowania

Rodzaj żywności	Temp.	Składniki	Czas gotowania	Uwagi		
Mięso		kotlet	100°C	plaster 600g	18-25 min	Większe kawałki mięsa należy umieszczać bezpośrednio na tacce na skropliny.
		kielbaski	90°C	400g	15 min	
		czarny pudding	90°C	400g	10-15 min	
		mięso w kawałkach	100°C	kawałki wieprzowiny 500g	15-25 min	
		mięso w plastrach	100°C	plastry wieprzowiny (grubość 3 cm) 500g	30-40 min	
		nóżki kurczaka	100°C	świeże 700g	30-35 min	
		cały kurczak, kaczka	100°C	świeży 1000g	25-30 min	
		indyk	100°C	1400g	40-50 min	
		pieczeń wołowa	100°C	świeża 500g	15-25 min	
		wołowina w plastrach	100°C	świeża (gr. 3 cm) 500g	30-40 min	
Warzywa i owoce		szparagi	100°C	świeże 500g	12-15 min	Czas gotowania zależy od ilości żywności.
		seler	100°C	świeży 400g mrożony 400g	15-20 min 20-25 min	
		kalafior	100°C	cały 300g różyczka 300g	18-22 min 20-25 min	Czas gotowania zmienia się w zależności od kształtu, rozmiaru i świeżości.
		rzodkiew	100°C	krojona 500g	18-20 min	
		świeży groch	100°C	300g	15-20 min	Duże kawałki warzyw należy najpierw pokroić.
		dynia	100°C	świeże kostki 500g mrożone kostki 500g	15-20 min 25-30 min	
		ziemniaki	100°C	w plastrach 300g	15-20 min	
		szpinak	100°C	świeży mrożony	15 min 25 min	
		grzyby	100°C	świeże 300g mrożone 300g	13-18 min 20 min	
		jabłka, gruszki, brzoskwinie	90°C	bez skórki, 1-3 kawałki	10-15 min	
		duszone owoce/kompot	95°C	owoce bez skórki 500g	20-25 min	
	Jaja		świeże jaja (w temp. pokojowej)	100°C	użyć talerza	10 min 12 min 14 min
Owoce morza i ryby		krewetki	90°C	świeże 500g mrożone 500g	12-16 min 20-25 min	Rybę pociąć w 2-3 cm kawałki. Ryba powinna być świeża. Skórkę łatwiej zdejmuje się z ryby zaraz po ugotowaniu.
		kraby	95°C	600g	20-25 min	
	karp	85°C	cały (1000g) mrożony (1000g)	22-28 min 40-45 min		
	pstrąg	100°C	cały (1000g) cały (300g)	18-25 min 13-15 min		

Rodzaj żywności		Temp.	Składniki	Czas gotowania	Uwagi
Ryż	ryż 100g	100°C	dodać 150g wody i przyrządzać w misce	25 min	
	ryż 200g	100°C	dodać 250g wody i przyrządzać w misce	30 min	
	ryż 300g	100°C	dodać 400g wody i przyrządzać w misce	35 min	
odgrzewanie	cały kurczak (1kg)	60°C	mrożone w temp. -18°C, na talerzu	25 min	aby danie zachowało świeżość temp. nie powinna być zbyt wysoka
	nóżka kurczaka (1kg)	60°C		35 min	
	wieprzowina (700g)	60°C		20 min	
	krewetki (700g)	55°C		20 min	
	ryba (700g)	55°C		25 min	


Poniżej znajdują się tabele z orientacyjnymi czasami pieczenia oraz pieczenia na parze. Podane czasy gotowania mają charakter wyłącznie orientacyjny.

Rodzaj żywności		Temp.	Waga	Czas gotowania
Pieczenie	wołowina, jagnięcina	200°C	250g	20~25 min
	ryba	200°C	200g	20~25 min
	skrzydełka kurczaka	200°C	400g	30~35 min
	krewetki	200°C	200g	15~20 min
	kolba kukurydzy	200°C	500g	35~40 min
	mięso w plastrach	180°C	400g	30~35 min
	klopsy	200°C	500g	35~40 min
	kotlet	180°C	400g	25~30 min
	kurczak (cały)	180°C	900g	35~40 min
	hot dog, szynka	160°C	300g	20~25 min
	kiełbaski	160°C	300g	18~23 min
	sernik	140°C	600g	28~35 min
	odgrzewanie	120°C	200g	10~15 min
Para + grill	klopsy	200°C	500g	30~35 min
	wołowina, jagnięcina	200°C	250g	15~20 min
	ryba	200°C	200g	15~20 min
	skrzydełka kurczaka	200°C	400g	25~30 min
	krewetki	200°C	200g	12~15 min
	kolba kukurydzy	200°C	500g	30~35 min
	mięso w plastrach	180°C	400g	25~30 min
	kotlet	180°C	400g	20~25 min
	kurczak (cały)	180°C	900g	30~35 min
	hot dog, szynka	160°C	300g	15~20 min
	kiełbaski	160°C	300g	13~18 min
	sernik	140°C	600g	25~30 min
	świeże warzywa: kalafior	120°C	400g	13~18 min
świeży groch	300g		10~15 min	
grzyby	500g		10~15 min	

Świeża żywność (5°C)	Pieczenie			Gotowanie na parze i pieczenie			
	Waga	Temp. (°C)	Czas (min.)	Waga	Temp. (°C)	Czas (min.)	
kurczak (cały)	850g	200	38	750g	200	43	25
			23				18 (obrót)
			15 (obrót)				
nóżki kurczaka	120g/ kawałek x4	200	29	120g/ kawałek x4	200	26	17
			18				9 (obrót)
			11 (obrót)				
skrzydełko kurczaka	350g	200	34	350g	200	43	26
			22				17 (obrót)
			12 (obrót)				
kotlet	400g	200	27	400g	200	24	16
			18				8 (obrót)
			9 (obrót)				
mięso	90g	200	12	110g	200	15	9
			7				6 (obrót)
			5 (obrót)				
wołowina	80g	200	10	60g	200	7	4
			6				3 (obrót)
			4 (obrót)				
ryby	250g	200	38-44	270g	200	38	
krewetki	200g	200	13-15	200g	200	10-13	
mięso mielone	400g	200	28	400g	200	27	17
			18				10 (obrót)
			10 (obrót)				
pizza (-18°C)	400g	200	17	400g	200	17	

### Funkcja pompy

Po dłuższym okresie nieużywania zaleca się usunąć wodę z systemu. Sposób postępowania: (Z funkcji pompy można korzystać przy otwartych drzwiczkach.)

- Wyjąć zbiornik na wodę.
- Przcisnąć jednocześnie °C i . Włącza się pompa i wyprowadza wodę na płytę ogrzewającą parę.
- Usunąć wodę z płyty za pomocą ściereczki.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia można myć czystą, moką ściereczką dodając w razie potrzeby niewielką ilość delikatnego detergentu. Po umyciu wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
- Wnętrze kuchenki można przecierać suchą ściereczką każdorazowo po zakończeniu pracy, lub w razie potrzeby umyć dokładnie. Aby ułatwić sobie czyszczenie można podnieść dolny element grzejny - po zakończeniu mycia należy z powrotem umieścić go w prawidłowym położeniu.
- Płytę ogrzewającą parę można czyścić roztworem octu z wodą. Nalać nieco roztworu na płytę i pozostawić na chwilę, aby zadziałał. Następnie wytrzeć płytę ściereczką zmoczoną w czystej wodzie, po czym wytrzeć do sucha.
- Nie stosować urządzeń czyszczących za pomocą pary.
- Uszczelki drzwiczek należy regularnie czyścić delikatną, wilgotną ściereczką. Po każdym czyszczeniu dokładnie wytrzeć uszczelki do sucha.
- Kratki i tackę myć w wodzie z detergentem bezpośrednio po użyciu.
- Zalecamy czyścić panel kontrolny przy otwartych drzwiczkach kuchenki. Można w ten

sposób zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia. Panel wycierać delikatną i suchą ściereczką bez środków czyszczących.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz jest ciemny	Kuchenka nie została prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie i bezpieczniki.
Wewnętrzne oświetlenie nie działa.	Lampka jest uszkodzona. W czasie gotowania na parze wewnętrzne oświetlenie nie działa.	Skontaktować się z serwisem w celu wymiany żarówki.
W czasie gotowania przez drzwiczki wycieka woda lub wydobywa się para.	Drzwiczki są niedomknięte. Uszczelki przy drzwiczkach są uszkodzone.	Sprawdzić uszczelki przy drzwiczkach. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, skontaktować się z serwisem.

Kod	Problem	Rozwiązanie
E-1	Bezpiecznik termiczny wyłączy kuchenkę przy temp. 240°C	Pozwolić kuchence ostygnąć.
E-2	Temp. zbyt niska: 35°C po 3 min. gotowania.	Skontaktować się z serwisem.
E-3	Ochrona przed przegrzaniem się płyty ogrzewającej parę: jeśli temp. przekroczy 240°C.	Pozwolić kuchence ostygnąć.
E-4	Płyta ogrzewająca parę: temp. poniżej 40°C po 3 min. gotowania.	Skontaktować się z serwisem.
E-5	Problem z czujnikiem płyty ogrzewającej parę.	Skontaktować się z serwisem.
E-6	Spięcie przy czujniku płyty ogrzewającej parę.	
E-7	Problem z czujnikiem drzwiczek.	
E-8	Spięcie przy czujniku drzwiczek.	
E-9	Problem z sygnałem po 60-70 sekundach.	Sprawdzić, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony i napełniony wodą.

## Dane techniczne

Wymiary zewnętrzne: 454 mm (szer) x 403 mm (długość) x 293 mm (wys.)

Waga: ca. 12,5 kg

Napięcie znam: 220-240V ~ 50 Hz

Całkowity pobór mocy:

– Para: 1650 W

– Pieczenie: 1250 W



## Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

## Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

**Αγαπητοί πελάτες,**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

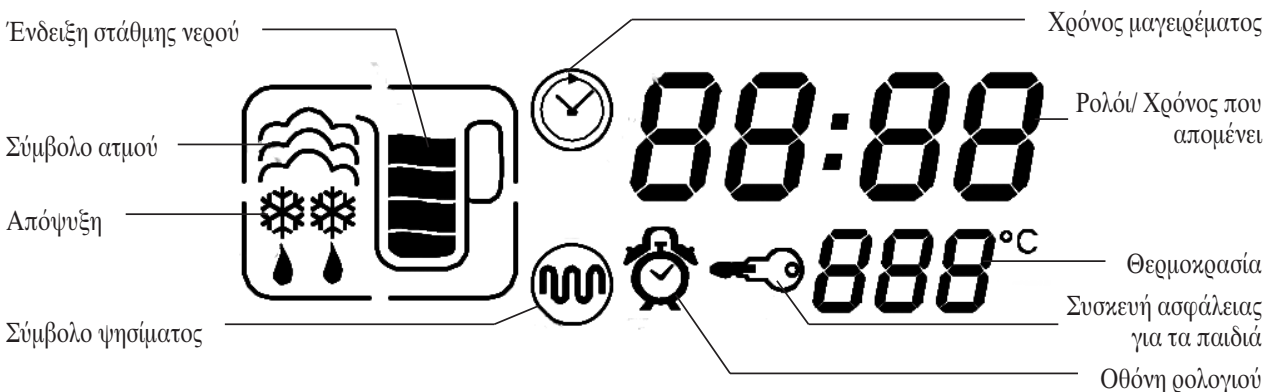
**Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος**

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

**Τα μέρη της συσκευής**

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Θυρίδα επίβλεψης          | 8. Πλάκα θέρμανσης ατμού        |
| 2. Κλειδώματα πόρτας         | 9. Χειρολαβή                    |
| 3. Άνω θερμαντικό στοιχείο   | 10. Σχάρα                       |
| 4. Πίνακας ελέγχου           | 11. Δίσκος μαγειρέματος με ατμό |
| 5. Δοχείο νερού              | 12. Δίσκος συλλογής σταγόνων    |
| 6. Κάτω θερμαντικό στοιχείο  | 13. Βάση σχάρας                 |
| 7. Σωλήνας τροφοδοσίας νερού |                                 |

**Οθόνη****Τοποθέτηση συσκευής**


- Η συσκευή πρέπει να προστατεύεται από κάθε πηγή θερμότητας ή υπερβολική υγρασία και να τοποθετείται σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια που δεν καταστρέφεται από τη θερμότητα και την υγρασία.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Πρέπει να υπάρχει πάντα επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και φροντίστε ώστε να τηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις:

Πλευρές:	5 εκ.
Πίσω μέρος:	10 εκ.
Επάνω μέρος:	20 εκ.

Μη βγάζετε τα πόδια από τη βάση της συσκευής.

Η μονάδα δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. Όταν τοποθετείτε τη μονάδα, βεβαιωθείτε επίσης ότι δεν βρίσκεται ακριβώς κάτω από κάποιο ντουλάπι ή άλλο παρόμοιο αντικείμενο.

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας



- **Προσοχή!** Πρέπει να γεμίσετε το δοχείο νερού έως τη μέγιστη ένδειξη **max** πριν αρχίσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη το μαγείρεμα, **δεν** πρέπει να αφαιρέσετε το δοχείο.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία έως ότου έχετε προσαρμόσει σωστά το δοχείο νερού και το έχετε γεμίσει με νερό.
- **Προσοχή! Ενδεχομένως να εκλυθεί ζεστός ατμός** όταν είναι ανοιχτή η πόρτα. **Υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί έγκαυμα.**
- Κατά τη χρήση, η πόρτα και οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται.  **Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.**
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γάντι για φούρνους όταν βγάζετε το μαγειρεμένο φαγητό από τη συσκευή. **Προσοχή!** Τα θερμομαντικά στοιχεία είναι εξαιρετικά ζεστά.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται η συσκευή αυτή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό διαφορετικό από το μαγείρεμα τροφίμων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, την πόρτα, τη σφράγιση πόρτας και το μηχανισμό κλειδώματος πόρτας, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- **Προειδοποίηση:** Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να θερμαίνετε υγρά σε σφραγισμένα δοχεία. Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια που δεν καταστρέφεται από τη θερμότητα και την υγρασία.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε αντικείμενο επάνω στη συσκευή και να φροντίζετε να μην είναι καλυμμένα τα ανοίγματα εξαερισμού κατά τη χρήση.
- Μην εισάγετε οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευής μέσα από τα ανοίγματα εξαερισμού ή τη σχάρα εξόδου.
- Αφού χρησιμοποιήσετε τη σχάρα ή τις συνδυαστικές λειτουργίες, θα πρέπει να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει για 5 έως 10 λεπτά πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τον ατμομάγειρα ή το ηλεκτρικό καλώδιο επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες ή γυμνές φλόγες, όπως εστίες κουζίνας ή γκαζάκια. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο. Φυλάξτε το πάντα μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρέματος επάνω στη θερμομαντικά πλάκα ατμού.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- **Να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - σε περίπτωση βλάβης, και επίσης
  - πριν τον καθαρισμό της συσκευής.

- Όταν βγάζετε το φιν από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φιν.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

- Αφαιρέστε κάθε εξωτερικό και εσωτερικό υλικό συσκευασίας. Όλα αυτά τα υλικά είναι κατάλληλα για ανακύκλωση.
- Αφού βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, όπως και κάθε φορά πριν τη συνδέσετε με την παροχή ρεύματος, ελέγχετε και τη συσκευή και το καλώδιο προσεκτικά για τυχόν ενδεχόμενα ίχνη φθοράς. Να βεβαιώνετε επίσης ότι η πόρτα (μαζί με το παράθυρο φούρνου και τις κλειδαριές) δεν έχουν καμία βλάβη, δεν γέρνουν και κλείνουν εφαρμόζοντας σταθερά και ερμητικά στο πλαίσιο της πόρτας. Επιπλέον, πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά ολόκληρο το περίβλημα και το εσωτερικό μέρος.  
**Σε περίπτωση βλάβης, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή έως ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό.**
- Τοποθετήστε τη σάρα βάσης μέσα στη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε τη να θερμανθεί για 10 λεπτά στη ρύθμιση σάρας (χωρίς να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ατμού). Όταν ανάβει η συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφρά οσμή. Συνεπώς, φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

### **Ακολουθία γενικής λειτουργίας**

- Γεμίστε με καθαρό, φρέσκο νερό το δοχείο νερού έως τη μέγιστη ένδειξη **max**.
- Τοποθετήστε τη σάρα βάσης μέσα στη συσκευή.
- Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων επάνω στη σάρα βάσης.
- Τοποθετήστε το δίσκο μαγειρέματος με ατμό ή τη σάρα με τα τρόφιμα που θα μαγειρέψετε μέσα στη συσκευή.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και αρχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Μπορείτε, οποιαδήποτε στιγμή, να διακόψετε ή να τερματίσετε το πρόγραμμα αν πατήσετε το κουμπί  .
- Μετά τη χρήση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.



## Λειτουργία



### Γενικές πληροφορίες

Όταν πιέξετε οποιοδήποτε κουμπί ελέγχου, η σωστή εισαγωγή αναγνωρίζεται με ένα μονό ηχητικό σήμα. Κάθε εσφαλμένη ή άκυρη εισαγωγή υποδεικνύεται από ένα διπλό ηχητικό σήμα.

### Ρύθμιση ρολογιού

Το ρολόι εμφανίζει την ώρα υπό τη μορφή 12 ωρών. Μόλις η μονάδα συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή, η οθόνη εμφανίζει **12:00**.




Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι όταν συνδέσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και επίσης όταν μια διακοπή ρεύματος αλλάξει την ένδειξη του ρολογιού.


- Ενώ συνεχίζουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία στην οθόνη ώρας, μπορείτε να συνεχίσετε στο επόμενο βήμα. Αν δεν αναβοσβήνουν πλέον τα ψηφία, κρατήστε πατημένο το κουμπί  έως ότου αρχίσουν να αναβοσβήνουν ξανά τα ψηφία.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα.
- Πατήστε το κουμπί  για να επιβεβαιώσετε τη σωστή ρύθμιση ώρας.

Συμβουλή: Για να επιταχύνετε την αλλαγή, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί + ή -.

### Απόψυξη


Η μονάδα είναι ιδανικά κατάλληλη για την απόψυξη τροφίμων, σε ρύθμιση 55°C έως 65°C.

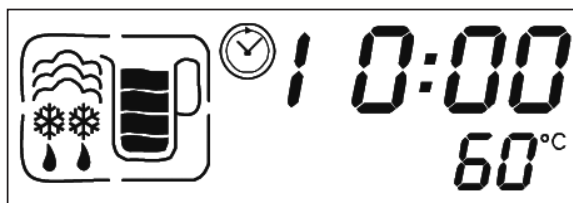
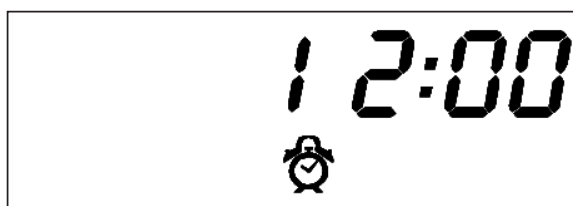
- Πατήστε το κουμπί  μία φορά.
- Πατήστε το κουμπί  για να χρησιμοποιήσετε την τρέχουσα θερμοκρασία και ρυθμίσεις ώρας για την απόψυξη. Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, συνεχίστε στο επόμενο βήμα.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε το χρόνο απόψυξης.
- Πατήστε το °C μία φορά.
- Για να επιλέξετε υψηλότερη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί + μία ή δύο φορές.
- Πατήστε το κουμπί  για να αρχίσετε την απόψυξη.

Συμβουλή: Αν η θερμοκρασία υπερβεί τους 65°C, σβήνει το σύμβολο  από την οθόνη. Με προγράμματα μαγειρέματος, απαιτούνται υψηλότερες θερμοκρασίες.




### Μαγείρεμα με ατμό





Σε επιλεγμένη θερμοκρασία 70°C ή υψηλότερη, η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση μαγειρέματος.

- Πατήστε το κουμπί °C μία φορά.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία για μαγείρεμα με ατμό.  
Σημείωση: Με κάθε πάτημα του κουμπιού, η θερμοκρασία αυξάνεται κατά 5°C. Η μέγιστη ρύθμιση είναι 100°C.
- Πατήστε το κουμπί  μία φορά.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος με ατμό.  
Σημείωση: Ο βασικός χρόνος μαγειρέματος είναι 10 λεπτά. Μπορείτε να επιλέξετε





μέγιστο χρόνο μαγειρέματος 60 λεπτών.

– Πατήστε το κουμπί /  για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με ατμό.  
Συμβουλή: Όταν το κουμπί  είναι πατημένο κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία για το χρόνο μαγειρέματος και θα μπορείτε τώρα να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος με τα κουμπιά + και -.



Αν έχει αρχίσει το πρόγραμμα μαγειρέματος, αλλά δεν φαίνεται ακόμα ατμός στο εσωτερικό, μπορείτε να αλλάξετε τη συσκευή σε κατάσταση ετοιμότητας εάν πατήσετε το κουμπί /  μία φορά. Αν το πρόγραμμα μαγειρέματος είναι ήδη ενεργό για αρκετή ώρα και το εσωτερικό είναι γεμάτο με ατμό, πατήστε το κουμπί /  μία φορά. Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 3 λεπτά έως ότου απομακρυνθεί όλος ο ατμός από το εσωτερικό. Στην οθόνη εμφανίζεται αυτή η αντίστροφη μέτρηση των 3 λεπτών.

### Ψήσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ψήνετε πουλερικά, κομμάτια κρέας, κτλ.

- Πατήστε το κουμπί  δύο φορές.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
- Πατήστε πρώτα το κουμπί  και στη συνέχεια το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος.





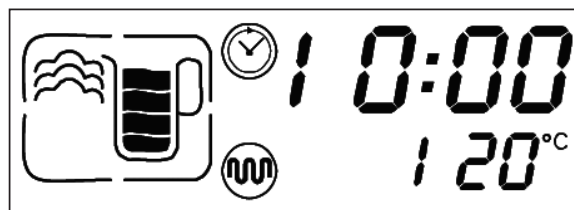
- Πατήστε το **κουμπί** /  για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.



Συμβουλή: Η ρύθμιση θερμοκρασίας για το ψήσιμο αρχίζει στους 120°C και αυξάνεται κατά 20°C με κάθε πάτημα του κουμπιού. Η μέγιστη θερμοκρασία ψησίματος είναι 200°C.

### Συνδυαστικά προγράμματα

Στα συνδυαστικά προγράμματα, λειτουργεί το μαγείρεμα με ατμό και το ψήσιμο.

- Πατήστε το κουμπί  τρεις φορές.
- Πατήστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Πατήστε πρώτα το κουμπί  και στη συνέχεια το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.







- Πατήστε το κουμπί /  για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.

Συμβουλή: Η ρύθμιση θερμοκρασίας αρχίζει στους 120°C και αυξάνεται κατά 20°C με κάθε πάτημα του κουμπιού. Η μέγιστη θερμοκρασία ψησίματος είναι 200°C.









### Προγράμματα μαγειρέματος:

Η συσκευή διαθέτει 8 προγράμματα μαγειρέματος.






- Πατήστε το κουμπί  μία φορά για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος (A-1, A-2, κτλ.)
- Πατήστε το κουμπί /  για να ξεκινήσετε τα ξεχωριστά προγράμματα μαγειρέματος.

Σημείωση: Τα διάφορα προγράμματα μαγειρέματος απαιτούν ξεχωριστούς χρόνους μαγειρέματος. Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να ανακαλέσετε στην οθόνη τον προκαθορισμένο χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος αν πατήσετε το κουμπί . Ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει και μπορείτε να τον ρυθμίσετε αν πατήσετε τα κουμπιά + και -. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 60 λεπτά και ο ελάχιστος είναι 5 λεπτά.






## 1. Μαγείρεμα με ατμό

Οθόνη	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Κατάλληλες λειτουργίες	Παράδειγμα
A-1 	100°C	25	κανονικό μαγείρεμα με ατμό	λαχανικά και κρέας
A-2 	95°C	15	φρέσκα τρόφιμα ή φρούτα	ζέσταμα
A-3 	90°C	15		αυγά, ντομάτες, πουτίγκα
A-4 	85°C	15	μαγείρεμα φρέσκων τροφίμων	πολύ φρέσκα ψάρια
A-5 	80°C	20	μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες	σοκολάτα, μαγείρεμα έτοιμων φρούτων / φρούτων σε κονσέρβα
A-6 	75°C	30		φρέσκα ψάρια
A-7 	60°C	30	απόψυξη σε χαμηλές θερμοκρασίες	απόψυξη κρέατος πριν από το ψήσιμο
A-8 	55°C	30		απόψυξη φιλέτου ψαριού

## 2. Ψήσιμο

Οθόνη	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Λειτουργία	Παράδειγμα
B-1 	200°C	30	κανονική λειτουργία ψησίματος	μπιφτέκια, μπριζόλα, κομμάτια κοτόπουλο, πουλερικά (χωρίς κόκαλα), βοδινό, αρνί, κομμάτια κρέας, θαλασσινά, φιλέτο ψαριού, πίτσα, καλαμπόκι
B-2 	180°C	35	πουλερικά, κρέας	κοτόπουλο (ολόκληρο), λεπτές φέτες χοιρινού, φέτες κρέας
B-3 	160°C	20	λουκάνικα	χοι ντογκ, ζαμπόν
B-4 	160°C	35	κέικ	τσιζκέικ, μπισκότα ή γλυκά
B-5 	120°C	15	ζέσταμα	ζέσταμα φαγητού

### 3. Ψήσιμο με ατμό

Οθόνη	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Λειτουργία	Παράδειγμα
C-1 	200°C	25	κανονική λειτουργία ψησίματος με ατμό	μπιφτέκια, μπριζόλα, κομμάτια κοτόπουλο, πουλερικά (χωρίς κόκαλα), βοδινό, αρνί, κομμάτια κρέας, θαλασσινά, φιλέτο ψαριού, πίτσα, καλαμπόκι
C-2 	180°C	35	πουλερικά, κρέας	κοτόπουλο (ολόκληρο), λεπτές φέτες χοιρινού, φέτες κρέας
C-3 	160°C	15	λουκάνικα	χοι ντογκ, ζαμπόν
C-4 	140°C	30	κέικ	τσιζκίκ, μπισκότα ή γλυκά
C-5 	120°C	18	ζέσταμα	ζέσταμα φαγητού

#### Φωτισμός υπόβαθρου:





Προκειμένου να εξοικονομείτε ενέργεια, μπορείτε να ρυθμίσετε το φωτισμό υπόβαθρου σε κατάσταση χαμηλής κατανάλωσης.

- Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **Lcd Off** και σβήνει ο φωτισμός υπόβαθρου. Η συσκευή βρίσκεται τώρα σε κατάσταση αναμονής και ο φωτισμός υπόβαθρου σβήνει αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.
- Πατήστε τα κουμπιά **+** και **-** για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **Lcd On**. Ο φωτισμός υπόβαθρου ενεργοποιείται ξανά και παραμένει μόνιμα αναμμένος.

#### Σύστημα ασφαλείας για παιδιά:

Αυτό το σύστημα ασφαλείας εμποδίζει τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Αν η συσκευή ασφαλείας είναι ενεργοποιημένη και εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο , δεν μπορείτε να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

- Για ενεργοποίηση της συσκευής ασφαλείας: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί  έως ότου ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και εμφανιστεί η ένδειξη  στην οθόνη.
- Για απενεργοποίηση της συσκευής ασφαλείας: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί  έως ότου ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και σβήσει η ένδειξη  από την οθόνη.

## Πίνακας μαγειρέματος

Είδος τροφίμου/Θερμ/σία		Συστατικά	Χρόνος	Σχόλια μαγειρέματος	
Κρέας	λεπτές φέτες	100°C	λεπτή φέτα 600 γρ.	18-25 λεπτά	Τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέας πρέπει να τοποθετούνται απευθείας επάνω στο δίσκο συλλογής σταγόνων.
	λουκάνικα	90°C	400 γρ.	15 λεπτά	
	πουτίγκα	90°C	400 γρ.	10-15 λεπτά	
	κομμάτια κρέας	100°C	χοιρινό, κομμάτια, 500 γρ.	15-25 λεπτά	
	φέτες κρέας	100°C	φέτες χοιρινό (3 εκ. πάχος) 500 γρ.	30-40 λεπτά	
	μπουτι κοτόπουλο	100°C	φρέσκο 700 γρ.	30-35 λεπτά	
	ολόκληρο κοτόπουλο, πάπια	100°C	φρέσκο 1000 γρ.	25-30 λεπτά	
	γαλοπούλα	100°C	1400 γρ.	40-50 λεπτά	
	ολόκληρο κομμάτι βοδινού	100°C	φρέσκο 500 γρ.	15-25 λεπτά	
φέτες βοδινού	100°C	φρέσκο (3εκ. πάχος) 500 γρ.	30-40 λεπτά		
Λαχανικά και φρούτα	σπαράγγια	100°C	φρέσκα 500 γρ.	12-15 λεπτά	Οι διαφορετικές ποσότητες απαιτούν διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.  Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το σχήμα, το μέγεθος και το βαθμό της φρεσκάδας.  Τα μεγάλα κομμάτια λαχανικών πρέπει πρώτα να κόβονται.
	σέλινο	100°C	φρέσκο 400 γρ. κατεψυγμένο, 400 γρ.	15-20 λεπτά 20-25 λεπτά	
	κουνουπίδι	100°C	ολόκληρο, 300 γρ. μικρά άνθη, 300 γρ.	18-22 λεπτά 20-25 λεπτά	
	ραπανάκι	100°C	τεμαχισμένο, 500 γρ.	18-20 λεπτά	
	φρέσκα πιτζέλια	100°C	300 γρ.	15-20 λεπτά	
	κολοκύθα	100°C	φρέσκα, κύβοι, 500 γρ. κατεψυγμένη, κύβοι, 500 γρ.	15-20 λεπτά 25-30 λεπτά	
	πατάτες	100°C	σε φέτες, 300 γρ.	15-20 λεπτά	
	σπανάκι	100°C	φρέσκο κατεψυγμένο	15 λεπτά 25 λεπτά	
	μανιτάρια	100°C	φρέσκα 300 γρ. κατεψυγμένα, 300 γρ.	13-18 λεπτά 20 λεπτά	
	μήλα, αγγούρια, ροδάκινα μαγειρευτά φρούτα/κομπόστα	90°C 95°C	ξεφλουδισμένα, 1 έως 3 κομμάτια ξεφλουδισμένα φρούτα, 500 γρ.	10-15 λεπτά 20-25 λεπτά	
Αυγά	φρέσκα αυγά (θερμοκρασία δωματίου)	100°C	χρησιμοποιήστε πιάτο	10 λεπτά 12 λεπτά 14 λεπτά	μεγάλα κανονικά σφιγτά
Θαλασσινά	γαρίδες	90°C	φρέσκιες 500 γρ. κατεψυγμένες, 500 γρ.	12-16 λεπτά 20-25 λεπτά	Τα ψάρια πρέπει να τεμαχίζονται σε κομμάτια των 2 έως 3 εκ. Φροντίστε το ψάρι να είναι φρέσκο. Είναι πιο εύκολο να βγάλετε την πέτσα από το ψάρι αμέσως μετά το μαγείρεμα.
	καβούρια	95°C	600 γρ.	20-25 λεπτά	
	κυπρίνος	85°C	ολόκληρος (1000 γρ.) κατεψυγμένος (1000 γρ.)	22-28 λεπτά 40-45 λεπτά	
	πέστροφα	100°C	ολόκληρη (1000 γρ.) ολόκληρη (300 γρ.)	18-25 λεπτά 13-15 λεπτά	

Είδος τροφίμου		Θερμ/σία	Συστατικά	Χρόνος μαγειρέματος	Σχόλια
Ρύζι	ρύζι 100 γρ.	100°C	προσθέστε 150 γρ. νερό και προετοιμάστε σε ένα μπολ	25 λεπτά	
	ρύζι 200 γρ.	100°C	προσθέστε 250 γρ. νερό και προετοιμάστε σε ένα μπολ	30 λεπτά	
	ρύζι 300 γρ.	100°C	προσθέστε 400 γρ. νερό και προετοιμάστε σε ένα μπολ	35 λεπτά	
Ξέσταμα	ολόκληρο κοτόπουλο (1 κιλό)	60°C	κατεψυγμένα στους -18°C, σε ένα πιάτο	25 λεπτά	Η θερμοκρασία δεν πρέπει να είναι πολύ υψηλή, για να παραμείνει φρέσκο το φαγητό.
	μπούτι κοτόπουλο (1 κιλό)	60°C		35 λεπτά	
	χοιρινό (700 γρ.)	60°C		20 λεπτά	
	γαρίδες (700 γρ.)	55°C		20 λεπτά	
	ψάρι (700 γρ.)	55°C		25 λεπτά	

Παρακάτω παρατίθενται μερικοί ακόμη πίνακες για μαγείρεμα και μαγείρεμα με ατμό. Οι χρόνοι μαγειρέματος που παρατίθενται είναι μόνο για αναφορά.


Είδος τροφίμου		Θερμ/σία	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος
Μαγείρεμα	βοδινό, αρνί	200°C	250 γρ.	20-25 λεπτά
	ψάρι	200°C	200 γρ.	20-25 λεπτά
	φτερούγες κοτόπουλου	200°C	400 γρ.	30-35 λεπτά
	γαρίδες	200°C	200 γρ.	15-20 λεπτά
	κόνος καλαμποκιού	200°C	500 γρ.	35-40 λεπτά
	φέτες κρέας	180°C	400 γρ.	30-35 λεπτά
	ρολό κρέας	200°C	500 γρ.	35-40 λεπτά
	λεπτές φέτες	180°C	400 γρ.	25-30 λεπτά
	κοτόπουλο (ολόκληρο)	180°C	900 γρ.	35-40 λεπτά
	χοι ντογκ, ζαμπόν	160°C	300 γρ.	20-25 λεπτά
	λουκάνικα	160°C	300 γρ.	18-23 λεπτά
	ταιζκέικ	140°C	600 γρ.	28-35 λεπτά
	ξέσταμα	120°C	200 γρ.	10-15 λεπτά
Ατμός + ψήσιμο	ρολό κρέας	200°C	500 γρ.	30-35 λεπτά
	βοδινό, αρνί	200°C	250 γρ.	15-20 λεπτά
	ψάρι	200°C	200 γρ.	15-20 λεπτά
	φτερούγες κοτόπουλου	200°C	400 γρ.	25-30 λεπτά
	γαρίδες	200°C	200 γρ.	12-15 λεπτά
	κόνος καλαμποκιού	200°C	500 γρ.	30-35 λεπτά
	φέτες κρέας	180°C	400 γρ.	25-30 λεπτά
	λεπτές φέτες	180°C	400 γρ.	20-25 λεπτά
	κοτόπουλο (ολόκληρο)	180°C	900 γρ.	30-35 λεπτά
	χοι ντογκ, ζαμπόν	160°C	300 γρ.	15-20 λεπτά
	λουκάνικα	160°C	300 γρ.	13-18 λεπτά
	ταιζκέικ	140°C	600 γρ.	25-30 λεπτά
	φρέσκα λαχανικά: κουνουπίδι	120°C	400 γρ.	13-18 λεπτά
μπιζέλια, φρέσκα	300 γρ.		10-15 λεπτά	
μανιτάρια	500 γρ.		10-15 λεπτά	

Φρέσκο πιάτο (5°C)	Μαγείρεμα			Ατμός και μαγείρεμα		
	Βάρος	Θερμ/σία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Βάρος	Θερμ/σία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
κοτόπουλο (ολόκληρο)	850 γρ.	200	38 23 15 (γυρίστε)	750 γρ.	200	43 25 18 (γυρίστε)
μούτι κοτόπουλο	120 γρ./ κομμάτι x4	200	29 18 11 (γυρίστε)	120 γρ./ κομμάτι x4	200	26 17 9 (γυρίστε)
φτερούγες κοτόπουλου	350 γρ.	200	34 22 12 (γυρίστε)	350 γρ.	200	43 26 17 (γυρίστε)
λεπτές φέτες	400 γρ.	200	27 18 9 (γυρίστε)	400 γρ.	200	24 16 8 (γυρίστε)
κρέατα	90 γρ.	200	12 7 5 (γυρίστε)	110 γρ.	200	15 9 6 (γυρίστε)
βοδινό	80 γρ.	200	10 6 4 (γυρίστε)	60 γρ.	200	7 4 3 (γυρίστε)
ψάρι	250 γρ.	200	38-44	270 γρ.	200	38
γαρίδες	200 γρ.	200	13-15	200 γρ.	200	10-13
κιμάς	400 γρ.	200	28 18 10 (γυρίστε)	400 γρ.	200	27 17 10 (γυρίστε)
πίτσα (-18°C)	400 γρ.	200	17	400 γρ.	200	17

### Χαρακτηριστικό αντλίας

Μετά από μεγάλα χρονικά διαστήματα που δεν χρησιμοποιήσατε τη συσκευή, συνιστάται να απομακρύνετε το νερό από το σύστημα. Συνεχίστε ως εξής:

(Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντλία με την πόρτα ανοιχτή).

- Βγάλτε το δοχείο νερού από τη συσκευή.
- Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά °C και . Η αντλία ενεργοποιείται και αποστραγγίζει το νερό επάνω στην πλάκα θέρμανσης ατμού.
- Απομακρύνετε το νερό από την πλάκα χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο πανί.

### Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
  - Μπορείτε να σκουπίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα καθαρό βρεγμένο πανί. Αν απαιτείται μπορείτε να προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Κατόπιν να σκουπίζετε καλά με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει.
  - Πρέπει να σκουπίζετε το εσωτερικό της συσκευής με ένα στεγνό πανί μετά από κάθε κύκλο χρήσης. Ή, αν απαιτείται, πρέπει να το καθαρίζετε καλά. Για να διευκολυνθείτε κατά τον καθαρισμό, μπορείτε να ανυψώσετε το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Φροντίστε κατόπιν να το επαναφέρετε στη θέση λειτουργίας του.
  - Μπορείτε να καθαρίζετε την πλάκα θέρμανσης ατμού με διάλυμα ξιδιού και νερού: Ρίξτε λίγο από το διάλυμα επάνω στην πλάκα και αφήστε το να δράσει για λίγο χρόνο. Σκουπίστε την πλάκα με καθαρό, φρέσκο νερό και τελειώστε σκουπίζοντάς την καλά με ένα μαλακό πανί για να στεγνώσει.
  - Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.
  - Πρέπει να καθαρίζετε τις σφραγίσεις της πόρτας τακτικά με ένα μαλακό, ελαφρώς βρεγμένο πανί. Φροντίστε κατόπιν να στεγνώνετε καλά όλες τις σφραγίσεις.

- Θα πρέπει να καθαρίζετε τις σχάρες, το πλέγμα και το δίσκο με σαπουνόνερο μετά τη χρήση.
- Συνιστούμε να καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τη γυάλινη πόρτα ανοιχτή: Με τον τρόπο αυτό, δεν ενεργοποιείται κατά λάθος η συσκευή. Σκουπίστε τον πίνακα με ένα μαλακό, στεγνό πανί χωρίς να χρησιμοποιήσετε προϊόν καθαρισμού.

### Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Ο οθόνη είναι σκοτεινή.	Δεν έχει συνδεθεί σωστά η συσκευή.	Ελέγξτε τη σύνδεση και την ασφάλεια.
Ο εσωτερικός φωτισμός δεν λειτουργεί.	Η λυχνία είναι ελαττωματική. Κατά το μαγείρεμα με ατμό, ο εσωτερικός φωτισμός δεν είναι ενεργός.	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα
Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, υπάρχει διαρροή νερού ή ατμού από την πόρτα.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά. Οι σφραγίσεις της πόρτας είναι κατεστραμμένες.	Ελέγξτε τις σφραγίσεις της πόρτας. Αν βρεθεί βλάβη, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Κωδικός	Πρόβλημα	Επίλυση
E-1	Ενεργοποιήθηκε η συσκευή θερμικής ασφάλειας: 240°C	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
E-2	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία: 35°C μετά από 3 λεπτά μαγειρέματος.	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
E-3	Προστασία υπερθέρμανσης πλάκας θέρμανσης ατμού: υψηλότερο από 240°C.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
E-4	Πλάκα θέρμανσης ατμού: θερμοκρασία χαμηλότερη από 40°C μετά από 3 λεπτά μαγειρέματος.	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
E-5	Δυσλειτουργία αισθητήρα πλάκας θέρμανσης ατμού.	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
E-6	Βραχνύκλωμα αισθητήρα πλάκας θέρμανσης ατμού.	
E-7	Δυσλειτουργία αισθητήρα πόρτας.	
E-8	Βραχνύκλωμα αισθητήρα πόρτας.	Ελέγξτε ότι έχετε προσαρμόσει σωστά το δοχείο νερού και το έχετε γεμίσει με νερό.
E-9	Σήμα δυσλειτουργίας μετά από 60 έως 70 δευτερόλεπτα.	

### Τεχνικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις:	454 χλστ. (Π) x 403 χλστ. (Β) x 293 χλστ. (Υ)
Βάρος συσκευής:	περίπου 12,5 κιλά
Τάση λειτουργίας:	220-240V~ 50 Hz
Σύνολο κατανάλωσης ρεύματος:	
- Μαγείρεμα με ατμό:	1650 W
- Μαγείρεμα:	1250 W



### Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτα σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό έχει εγγύηση για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



## Уважаемые покупатели!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

## Подключение к сети

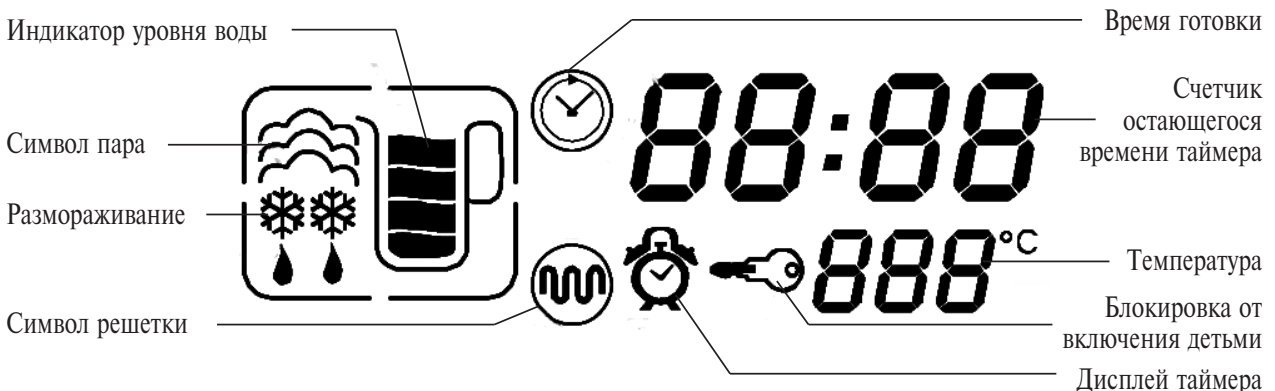
Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.

## Устройство

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Смотровое окно                 | 8. Паронагреватель                |
| 2. Замки дверцы                   | 9. Ручка                          |
| 3. Верхний нагревательный элемент | 10. Решетка для грилирования      |
| 4. Панель управления              | 11. Противень для готовки на пару |
| 5. Емкость для воды               | 12. Поддон                        |
| 6. Нижний нагревательный элемент  | 13. Основная решетка              |
| 7. Трубка для подачи воды         |                                   |

## Дисплей



## Установка прибора


- Прибор должен быть защищен от воздействия источника тепла или от чрезмерной влажности и установлен на устойчивой и ровной тепло- и влагостойкой поверхности.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Необходимо всегда обеспечивать достаточную вентиляцию. Не кладите на прибор никаких предметов; следите за тем, чтобы прибор находился на следующем минимальном удалении от стены или от любого другого предмета:
  - сбоку: на 5 см;
  - сзади: на 10 см;

сверху: на 20 см.

Не следует снимать ножки, прикрепленные к нижней части прибора.

Не устанавливайте прибор в кухонном шкафу; при установке прибора всегда проверяйте, что он не стоит непосредственно под кухонным шкафом или любым другим подобным предметом.

### Правила безопасности

- **Внимание!** Перед началом готовки емкость для воды нужно наполнить до отметки **max (макс)**. **Не** снимайте емкость для воды во время процесса готовки.
- Не включайте прибор, пока емкость для воды не будет правильно установлена и наполнена водой.
- **Внимание!** При открывании дверцы **из прибора может вырваться горячий пар: можно обвариться.**
- Во время применения дверца и поверхность прибора нагреваются.  **Соблюдайте осторожность: можно получить ожог.**
- Чтобы исключить любую возможность травмирования, всегда пользуйтесь кухонной прихваткой при извлечении приготовленной пищи из прибора. **Соблюдайте осторожность:** нагревательные элементы сильно нагреваются.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Перед включением тщательно проверьте корпус прибора, уплотнение дверцы и ее запорный механизм на наличие следов повреждения. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- **Предупреждение!** Не используйте прибор для нагревания жидкостей в закрытых емкостях: может произойти взрыв.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную тепло- и влагостойкую поверхность.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не ставьте на прибор никакие предметы и при пользовании прибором всегда проверяйте, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не вставляйте острые предметы внутрь прибора через отверстия для выпуска пара или через паровую решетку.
- После использования гриля или комбинированных функций дайте прибору остыть в течение 5 – 10 минут перед использованием готовки на пару.
- Никогда не располагайте пароварку или шнур питания на или около горячих поверхностей или источников открытого пламени, таких как горячие конфорки или пламя газовой плиты. Не допускайте провисания шнура питания и следите за тем, чтобы он всегда находился на достаточном удалении от нагреваемых поверхностей прибора.
- **Внимание!** Не ставьте кухонную утварь на паронагреватель.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.

- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.


### **Перед первым применением**

- Удалите наружные и внутренние упаковочные материалы. Все эти материалы пригодны для утилизации.
- После распаковки, а также всегда перед включением в сеть, тщательно проверьте прибор и шнур питания на наличие признаков повреждения. Проверьте также, что дверца (вместе со смотровым окном и замками) свободна от повреждения и перекоса и плотно закрывается. Кроме того, следует тщательно проверить состояние всего корпуса и внутренней части прибора.

**При любом повреждении электроприбора его нельзя использовать** до тех пор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

- Вставьте в прибор основную решетку.
- Перед включением прибора в первый раз дайте ему прогреться в течение 10 минут на уставке грилирования (не активируя функции готовки на пару). При первом включении прибора возможно появление легкого запаха. В связи с этим явлением следует обеспечить соответствующую вентиляцию.

### **Общая последовательность включения прибора**

- Наполните емкость прибора чистой свежей водой до отметки **max** (макс.).
- Вставьте в прибор основную решетку.
- Установите поддон на основную решетку.
- Установите в прибор противень для готовки на пару или гриль с пищей для готовки.
- Закройте дверцу.
- Выберите нужную программу и запустите процесс готовки.
- Программу можно прервать или закончить в любое время посредством нажатия кнопки .
- После использования дайте прибору остыть, после чего приступите к его чистке.

## **Применение**


### **Общая информация**

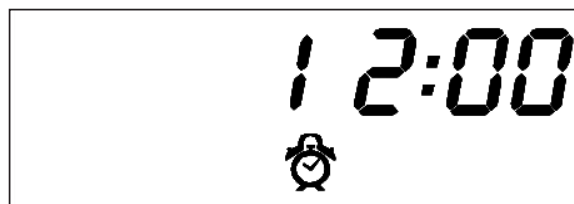
При нажатии любой кнопки управления правильный ввод подтверждается подачей одного звукового сигнала. При неправильном или недействительном вводе раздаются два звуковых сигнала.


### **Установка таймера**

Таймер использует 12-часовую индикацию. Сразу же после подачи на устройство питания, дисплей показывает **12:00**.

Таймер нужно выставлять после первого включения прибора, а также в случае сбоя, вызванного аварийным прекращением подачи питания.

- Когда цифры на дисплее таймера продолжают мигать, вы можете приступить к следующему этапу. Если цифры больше не мигают, удерживайте кнопку  в нажатом положении, пока цифры не начнут мигать снова.





- Нажимайте + или - , чтобы выставить текущее время.
- Нажмите  , чтобы подтвердить выставленное время.


Полезный совет: чтобы ускорить прокрутку, нажмите и удерживайте кнопки + и -.



### **Размораживание**

Прибор идеально подходит для размораживания пищи при температуре в пределах от 55°C до 65°C.

- Нажмите один раз кнопку  .
- Нажмите  для использования текущих значений температуры и времени при размораживании. Чтобы изменить текущие значения, приступите к следующему этапу.



- Нажмите + или - , чтобы выставить время размораживания.
- Нажмите один раз °C.
- Чтобы выбрать более высокую температуру, нажмите + один или два раза.
- Нажмите  , чтобы запустить размораживание.

Полезный совет: если температура превышает  65°C, символ  на дисплее погаснет. Для выполнения программ готовки требуются более высокие температуры.

### **Готовка на пару**

Если выбрана температура 70°C или выше, прибор работает в режиме готовки.

- Нажмите °C один раз.
- Нажмите + или - , чтобы выставить температуру готовки на пару.

Примечание. При каждом нажатии кнопки температура возрастает на 5°C. Максимальное значение - 100°C.





- Нажмите  один раз.


- Нажмите + или - , чтобы выставить время готовки на пару.

Примечание. Стандартное время готовки составляет 10 минут. Максимальное время готовки: 60 минут.

- Нажмите  , чтобы запустить процесс готовки на пару.




Полезный совет: при нажатии кнопки  во время процесса готовки цифры, означающие время готовки, начнут мигать, и время готовки можно будет изменить при помощи кнопок + и -.

Если программа готовки запущена, но пара внутри еще не видно, прибор можно переключить в режим ожидания посредством однократного нажатия кнопки  .

Если программа готовки уже выполняется в течение некоторого времени и внутреннее пространство прибора наполнено паром, нажмите  один раз; прибор будет продолжать работать в течение примерно 3 минут, пока весь пар не выйдет из прибора. Этот 3-минутный обратный отсчет отображается на дисплее.

### **Грилирование**

Прибор можно использовать для грилирования птицы, мяса, нарезанного кусками и т. д.




- Нажмите  два раза.
- Нажмите + или - , чтобы выставить температуру грилирования.
- Сначала нажмите  , а затем + или - , чтобы выставить время грилирования.
- Нажмите  , чтобы запустить процесс грилирования.

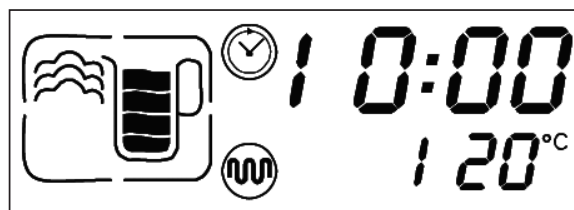


Полезный совет: начальная температура для грилирования составляет 120°C и возрастает на 20°C при каждом нажатии кнопки. Максимальная температура для грилирования - 200°C.

### **Комбинированные программы**

При использовании комбинированных программ работают обе функции: готовка на пару и грилирование.



- Нажмите  три раза.
- Нажмите + или - , чтобы выставить температуру готовки.
- Сначала нажмите  , а затем + или - , чтобы выставить время готовки.
- Нажмите  , чтобы запустить процесс грилирования.




Полезный совет: начальная температура грилирования составляет 120°C и возрастает на 20°C при каждом нажатии кнопки. Максимальная температура грилирования - 200°C.

### **Программы готовки**









В приборе предусмотрено 8 программ готовки.

- Нажмите  один раз, чтобы выбрать нужную программу готовки (А-1, А-2 и т. д.)
- Чтобы запустить отдельные программы готовки, нажмите  .






Примечание. Различные программы готовки требуют разного времени готовки. После выбора программы, заданные время готовки и температура могут быть

отображены на дисплее посредством нажатия . Выбранное время готовки начинает мигать, и может быть изменено посредством нажатия + и -. Максимальное время готовки - 60 минут; минимальное - 5 минут.






## 1. Готовка на пару

Дисплей	Температура	Время (мин)	Используемые функции	Пример
A-1 	100°C	25	Обычная готовка на пару	Овощи и мясо
A-2 	95°C	15	Свежая пища или фрукты	Подогрев / разогревание
A-3 	90°C	15		Яйца, помидоры, пудинг
A-4 	85°C	15	Приготовление свежей пищи	Очень свежая рыба
A-5 	80°C	20	Готовка при невысоких температурах	Шоколад, приготовленные или консервированные фрукты
A-6 	75°C	30		Свежая рыба
A-7 	60°C	30	Размораживание при невысоких температурах	Размораживание мяса перед грилированием
A-8 	55°C	30		Размораживание рыбного филе

## 2. Грилирование

Дисплей	Температура	Время (мин)	Функция	Пример
B-1 	200°C	30	Обычное грилирование	Гамбургеры, бифштекс, куски цыпленка, птица (без костей), говядина, баранина, куски мяса, морепродукты, рыбные стейки, пицца, кукуруза
B-2 	180°C	35	Птица, мясо	Цыпленок (цельный), свиная рубленая котлета, куски мяса
B-3 	160°C	20	Колбасные изделия	Хот-дог, ветчина
B-4 	160°C	35	Пирожные	Сырный пирог, кондитерские изделия
B-5 	120°C	15	Разогревание	Разогревание пищи

### 3. Готовка на пару

Дисплей	Температура	Время (мин)	Функция	Пример
C-1 	200°C	25	Обычная готовка на пару	Гамбургеры, бифштекс, куски цыпленка, птица (без костей), говядина, баранина, куски мяса, морепродукты, рыбные стейки, пицца, кукуруза
C-2 	180°C	35	Птица, мясо	Цыпленок (цельный), свиная рубленая котлета, куски мяса
C-3 	160°C	15	Колбасные изделия	Хот-дог, ветчина
C-4 	140°C	30	Пирожные	Сырный пирог, кондитерские изделия
C-5 	120°C	18	Разогревание	Разогревание пищи


#### **Задняя подсветка**





Заднюю подсветку можно установить в режим энергосбережения.

- Нажмите + и – в течение 3 секунд. На дисплее появится надпись **Lcd OFF**, и задняя подсветка отключится. Прибор находится в режиме ожидания, и задняя подсветка погаснет автоматически через 30 секунд.
- Нажмите + и - в течение 3 секунд. На дисплее появится надпись **Lcd On**. Задняя подсветка включается снова и горит постоянно.

#### **Предохранительное устройство, обеспечивающее блокировку прибора от включения детьми:**

Это предохранительное устройство не позволяет детям включать прибор без присмотра взрослых.

Когда предохранительное устройство активировано, а на дисплее отображается символ  , включение прибора невозможно.

- Включение предохранительного устройства: нажмите и удерживайте  , пока не послышится звуковой сигнал, а на дисплее не появится символ  .
- Выключение предохранительного устройства: нажмите и удерживайте  , пока не послышится звуковой сигнал, а с дисплея не исчезнет символ  .

## Таблица готовки

Тип пищи		Темп.	Ингредиенты	Время готовки	Примечания
Мясо	Котлета	100°C	Ломоть котлеты 600 г	18-25 мин	Куски мяса большего размера нужно класть прямо на поддон
	Сосиски	90°C	400 г	15 мин	
	Черный пудинг	90°C	400 г	10-15 мин	
	Куски мяса	100°C	Свинина, куском 500 г	15-25 мин	
	Ломтики мяса	100°C	Ломтики свинины (толщиной 3см) 500 г	30-40 мин	
	Ножка цыпленка	100°C	Парная 700 г	30-35 мин	
	Целый цыпленок, утка	100°C	Парные 1000 г	25-30 мин	
	Индейка	100°C	1400 г	40-50 мин	
	Целая говяжья вырезка	100°C	Парная 500 г	15-25 мин	
	Ломтики говядины	100°C	Парные (3см толщиной) 500 г	30-40 мин	
Овощи и фрукты	Спаржа	100°C	Свежая 500 г	12-15 мин	Для разного количества требуется разное время готовки.  Время готовки может меняться в зависимости от формы, размера и степени свежести  Большие куски овощей нужно сначала нарезать.
	Сельдерей	100°C	Свежий 400 г Замороженный, 400 г	15-20 мин 20-25 мин	
	Цветная капуста	100°C	Цельная, 300 г Головками, 300 г	18-22 мин 20-25 мин	
	Редька	100°C	Нарезанная кусочками, 500 г	18-20 мин	
	Свежий горошек	100°C	300 г	15-20 мин	
	Тыква	100°C	Свеженарезанные кубики, 500 г Замороженные кубики, 500 г	15-20 мин 25-30 мин	
	Картофель	100°C	Ломтики, 300 г	15-20 мин	
	Шпинат	100°C	Свежий Замороженный	15 мин 25 мин	
	Грибы	100°C	Свежие, 300 г Замороженный, 300 г	13-18 мин 20 мин	
	Яблоки, груши, персики	90°C	Очищенные, 1-3 штуки	10-15 мин	
Тушеные фрукты / компот	95°C	Очищенные фрукты, 500 г	20-25 мин		
Яйца	100°C	В блюде	10 мин 12 мин 14 мин	Всмятку В мешочек Вкрутую	
Рыба и морепродукты	Креветки	90°C	Свежие 500 г Замороженные 500 г	12-16 мин 20-25 мин	Рыбу нужно сначала нарезать кусочками 2 – 3 см. Проверьте, что рыба свежая. Рыбу легче чистить сразу же после готовки.
	Крабы	95°C	600 г	20-25 мин	
	Карп	85°C	Цельный (1000 г) Замороженный (1000 г)	22-28 мин 40-45 мин	
	Форель	100°C	Цельная (1000 г) Цельная (300 г)	18-25 мин 13-15 мин	



Тип пищи		Темп.	Ингредиенты	Время готовки	Примечания
Рис	Рис, 100 г	100°C	Добавить 150 г воды и готовить в чаше	25 мин	
	Рис, 200 г	100°C	Добавить 250 г воды и готовить в чаше	30 мин	
	Рис, 300 г	100°C	Добавить 400 г воды и готовить в чаше	35 мин	
Разогревание	Цельный цыпленок (1 кг)	60°C	Заморожены при -18°C, на блюде	25 мин	Чтобы блюдо оставалось свежим, температура не должна быть слишком высокой.
	Ножка цыпленка (1 кг)	60°C		35 мин	
	Свинина (700 г)	60°C		20 мин	
	Креветки (700 г)	55°C		20 мин	
	Рыба (700 г)	55°C		25 мин	


Ниже приведены таблицы для обычной жарки и готовки на пару. Время готовки дано только к сведению.

Тип пищи		Темп.	Количество	Время готовки
Жарка	Говядина, баранина	200°C	250 г	20~25 мин
	Рыба	200°C	200 г	20~25 мин
	Крылышки цыпленка	200°C	400 г	30~35 мин
	Креветки	200°C	200 г	15~20 мин
	Кукуруза в початке	200°C	500 г	35~40 мин
	Ломтики мяса	180°C	400 г	30~35 мин
	Мясной рулет	200°C	500 г	35~40 мин
	Котлета	180°C	400 г	25~30 мин
	Цыпленок (цельный)	180°C	900 г	35~40 мин
	Хот-дог, ветчина	160°C	300 г	20~25 мин
	Сосиски	160°C	300 г	18~23 мин
	Сырный пирог	140°C	600 г	28~35 мин
	Разогревание	120°C	200 г	10~15 мин
Готовка на пару + грилирование	Мясной рулет	200°C	500 г	30~35 мин
	Говядина, баранина	200°C	250 г	15~20 мин
	Рыба	200°C	200 г	15~20 мин
	Крылышки цыпленка	200°C	400 г	25~30 мин
	Креветки	200°C	200 г	12~15 мин
	Кукуруза в початке	200°C	500 г	30~35 мин
	Ломтики мяса	180°C	400 г	25~30 мин
	Котлета	180°C	400 г	20~25 мин
	Цыпленок (цельный)	180°C	900 г	30~35 мин
	Хот-дог, ветчина	160°C	300 г	15~20 мин
	Сосиски	160°C	300 г	13~18 мин
	Сырный пирог	140°C	600 г	25~30 мин
	<u>Свежие овощи</u> Цветная капуста Горошек, свежие грибы	120°C	400 г 300 г 500 г	13~18 мин 10~15 мин 10~15 мин

Свежее блюдо (5°С)	Жарка			Готовка на пару и жарка				
	Вес	Темп. (°С)	Время (мин)	Вес	Темп. (°С)	Время (мин)		
Цыпленок (цельный)	850 г	200	38	23	750 г	200	43	25
				15 (после переворач.)				18 (после переворач.)
Ножка цыпленка	120 г/ 4 шт.	200	29	18	120 г/ 4 шт.	200	26	17
				11 (после переворач.)				9 (после переворач.)
Крылышко цыпленка	350 г	200	34	22	350 г	200	43	26
				12 (после переворач.)				17 (после переворач.)
Котлета	400 г	200	27	18	400 г	200	24	16
				9 (после переворач.)				8 (после переворач.)
Мясо	90 г	200	12	7	110 г	200	15	9
				5 (после переворач.)				6 (после переворач.)
Говядина	80 г	200	10	6	60 г	200	7	4
				4 (после переворач.)				3 (после переворач.)
Рыба	250 г	200	38-44		270 г	200	38	
Креветки	200 г	200	13-15		200 г	200	10-13	
Рубленое мясо	400 г	200	28	18	400 г	200	27	17
				10 (после переворач.)				10 (после переворач.)
Пицца (-18°С)	400 г	200	17		400 г	200	17	

### Насосная функция

Если прибор не использовался в течение длительного времени, рекомендуется удалить воду из системы. Для этого нужно выполнить следующие действия (насосную функцию можно использовать с открытой дверцей):

- Снимите с прибора емкость для воды.
- Нажмите одновременно °С и . Запускается насос, и вода стекает в чашу паронагревателя.
- Удалите воду из чаши паронагревателя при помощи пригодной для этого ткани.

### Чистка и уход

- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не мойте прибор водой и ни в коем случае не погружайте его в воду.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные чистящие средства.
- Снаружи прибор можно протирать чистой увлажненной тканью. Если необходимо, можно добавить немного мягкого моющего средства. После этого протрите прибор насухо мягкой тканью.
- Изнутри прибор нужно протирать сухой тканью после каждого применения, а если необходимо, то тщательно прочистить. Чтобы облегчить чистку, нижний нагревательный элемент можно поднять; после чистки следует убедиться, что он установлен в рабочем положении.
- Чашу паронагревателя можно промывать уксусной эссенцией, разбавленной водой: налейте в чашу некоторое количество раствора и подождите, пока он не подействует. Ополосните чашу чистой свежей водой, после чего насухо протрите мягкой тканью.
- Не пользуйтесь парочистками для чистки прибора.
- Уплотнение дверцы необходимо регулярно протирать мягкой, слегка увлажненной тканью. После чистки обязательно протрите уплотнение насухо.

- Решетки и противень для готовки на пару после применения нужно промывать мыльной водой.
- Мы рекомендуем производить чистку панели управления с открытой стеклянной дверцей: это предохранит прибор от случайного включения. Панель управления следует протирать сухой мягкой тканью без применения моющих средств.

## Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Темный дисплей	Неправильное подключение прибора.	Проверьте подключение и плавкий предохранитель.
Не работает внутреннее освещение.	Неисправна лампа; Во время готовки на пару внутреннее освещение не было включено.	Обратитесь в сервисный центр для замены лампы
Во время готовки видно, как вода или пар просачивается через дверцу.	Дверца плохо закрыта. Повреждено уплотнение дверцы.	Проверьте уплотнение дверцы. При обнаружении повреждения обратитесь в сервисный центр.

Код	Неисправность	Способ устранения
E-1	Срабатывает термовыключатель: 240°C	Дайте прибору остыть
E-2	Слишком низкая температура: 35°C после 3 минут готовки	Обратитесь в сервисный центр
E-3	Срабатывает защита от перегрева паронагревателя: температуры выше 240°C	Дайте прибору остыть
E-4	Паронагреватель: температура ниже 40°C после 3 минут готовки	Обратитесь в сервисный центр
E-5	Неисправность датчика паронагревателя	Обратитесь в сервисный центр
E-6	Короткое замыкание датчика паронагревателя	
E-7	Неисправность датчика дверцы	
E-8	Короткое замыкание датчика дверцы	
E-9	Несрабатывание сигнализации через 60-70 секунд.	Проверьте, правильно ли установлена и наполнена емкость для воды.

## Технические данные

Габариты:	454 мм (Ш) x 403 мм (Гл.) x 293 мм (В)
Масса прибора:	приблиз. 12,5 кг
Рабочее напряжение:	220 -240 В~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	
- Готовка на пару	1650 Вт
- Жарка	1250 Вт



### Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется,

если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.