



HETELUCHTOVEN (MET STOOMFUNCTIE - 30 LITER)

STEAM OVEN (30 LITER)

FOUR À AIR CHAUD (AVEC FONCTION VAPEUR - 30 LITRES)

Modelnr.: 688.150



Gebruikershandleiding
Operation instructions
Manual d'utilisation

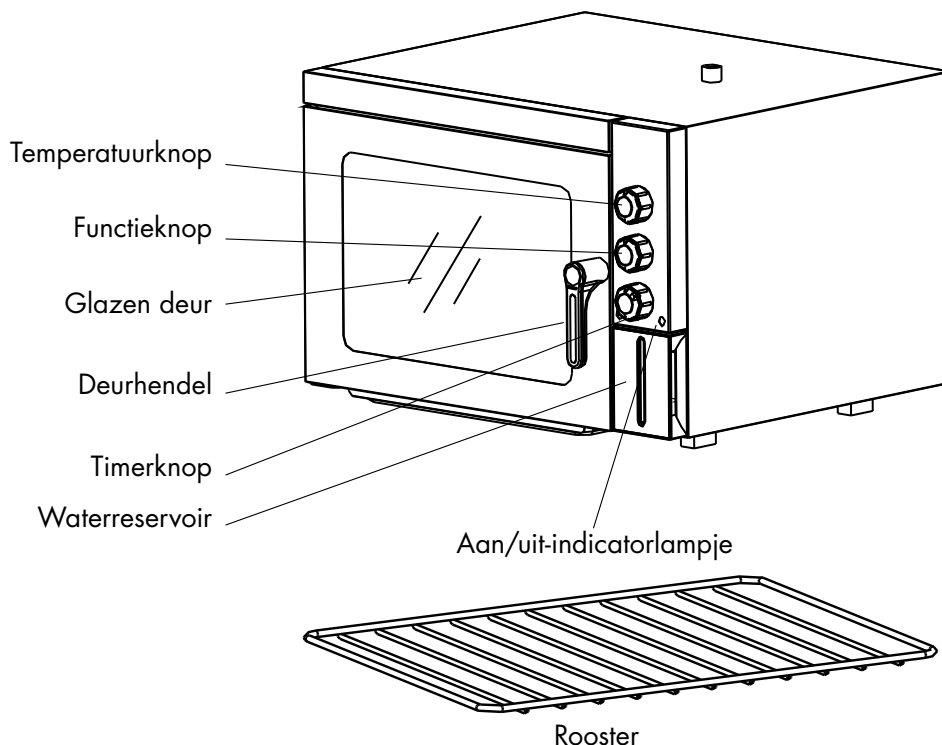
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

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

INLEIDING

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



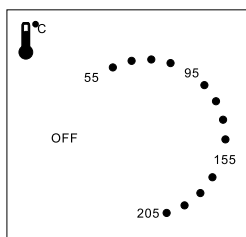
VOOR HET GEBRUIK VAN UW OVEN

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

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

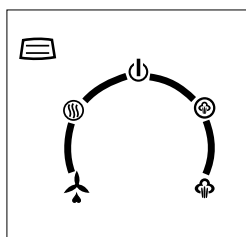
GEBRUIK VAN UW OVEN

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



TEMPERATUUR

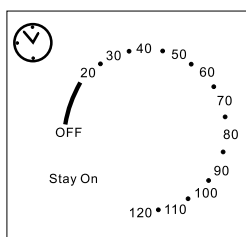
- U kunt de temperatuur regelen door de temperatuurknop te draaien van 50°C tot 200°C.
- Wij adviseren de gekozen temperatuur tijdens het bakken niet te veranderen.
- Als de temperatuurknop in de stand "OFF" (uit) staat, blijft de oven uit.



FUNCTIES

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

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



TIMER


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

BEDIENEN VAN UW OVEN



ONTDOOIEN

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

BAKKEN



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

STOMEN

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

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

BAKKEN MET STOOM

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Haal eerst de stekker uit het stopcontact.

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

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

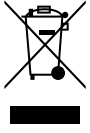
Het rooster, de watertank en de afvoerwaterbak kunnen worden verwijderd en onder de kraan of in een vaatwasmachine worden gereinigd. Maak de watertank leeg na gebruik.

SPECIFICATIES

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

OPGELET:

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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

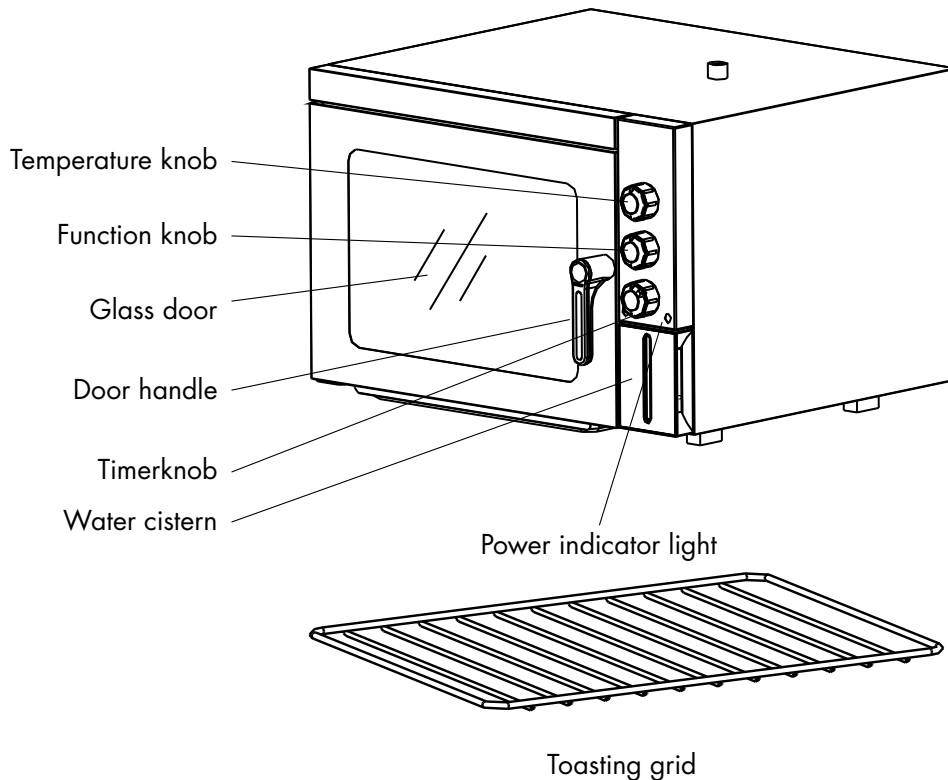
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. The surface is liable to get hot during use. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, Plugs or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer might cause injuries.
8. Do not use outdoors. Commercial use.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place a hot gas or electric burner on or near or a heat oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a steam oven as may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the steam oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
17. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Do not place any of the following materials in the oven:(List all materials-that is, paper, cardboard, plastic, and the like.)
19. Do not cover baking tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

20. Save these instructions.

INTRODUCTION

please take the time to familiarize yourself with the controls, parts & accessories before using the oven, this could save a lot of time later.



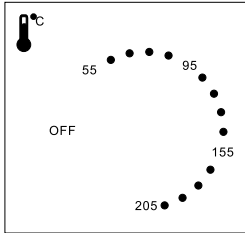
BEFORE USING YOUR OVEN

Before using your oven for the first time, be sure to:

- Wash the handle, toasting rack, the water tank with soapy water.
- Use a damp cloth to wipe the inner walls of the oven lightly. Use a small amount of detergent, but don't use a spray or abrasive or polishing agent. Don't touch the electric heating tubes, and don't soak the inside of the oven with water.
- Place toasting rack into the oven.
- Close the oven door and then preheat the oven at the highest temperature for 5 minutes. This process is designed to remove the coating on heating elements, afterwards, preheating will not be necessary.
- Turn off the heating elements. Turn on the motor fan, remove any smoke residue inside the oven.

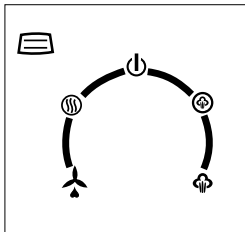
USING YOUR OVEN

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to the first use:



TEMPERATURE

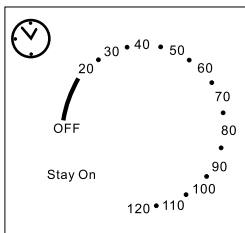
- You can get the difference temperature if you turn the temp. Control from 50°C to 200°C
- It is responsible for maintaining the selected temperature throughout the cooking process.
- When the temp. Control is turned to "OFF" position, the oven did not working.



FUNCTION

The oven has four type of function (look for symbols around knob)

	When this setting is selected. the over is not working.
	When this setting is selected, the sharp heating element will operate in convection with the fan.
	This setting is ideal for defrosting, The heating elements are rot in use. The fan ls operating only.
	When this setting is selected the all heating element and the fan will work and will bake with the steam.
	When this setting ls selected. the oven will bake only with the steam.



TIMER


- The range of timer is 0-120 min. If turned to the "OFF" position, the power will be out of!, and the oven will stop operation.
- The timer can be adjusted to the required setting in accordance with the temperature setting.
- If a baking time is required, turn the timer directly to the desired time.
- During the baking process, the timer can be turned to a new position in order to reset the time according to the revised requirement.
- When the set time has reached, a chime will be heard and the electricity supply will shut off automatically.

HOW TO OPERATE YOUR OVEN



DEFROSTING

1. Put the frozen food on the toasting rack, and place the rack on the middle shelf position. Place the baking tray at the lowest level and close the oven door.
2. Set the function of
3. Set the time according the size and quantity of food to be defrosted.
4. Check the progress of the defrosting frequently.

RAKING



1. Place the toasting rack or baking tray into the desired rack level. Top and central position in the oven will provide best results.
2. Turn the function knob to the  position.
3. Select the required temperature.
4. To switch the oven ON, turn the timer control to the required time. It is not necessary to preheat the oven.
5. The function can be used to bake bread, potato, pies, pastries, meat and so on.
6. Please wear oven gloves or use tongs to remove food from the oven.

STEAMING

1. When use the steam to bake food, please fill the water tank with water, and place it in the cistern.
2. Please use the  position to preheat the oven to 130°C before use the Steam.
3. Place the toasting rack into the desired rack level. The central position in the oven will provide best results.
4. Turn the function knob to the  position.
5. Select the required temperature.
6. Turn the timer knob to the required time, the oven begins to work.
7. Set the steam quantity according to adjust the steam knob. When the thermostat is pulled on, the temperature indicator light illuminates.
8. The function can be used to reheat meals on dishes or plates without loss of quality.
9. When in the steaming you can turn the time, temperature or steam temperature knob to change the process.

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

BAKING WITH STEAM

1. When use the function, filled water into water tank first.
2. Please use the  position to preheat the oven to the required Temperature.
3. Use steam pan or baking tray to bake foods. The central position in the oven will provide best results.
4. Turn the function knob to the  position.
5. Select the required temperature.
6. Turn the timer knob to the required time, the oven begins to work.
7. Set the steam temperature according to adjust the steam knob. when the thermostat is pulled on, the temperature indicator light illuminates.
8. The function can be used to steam chicken, fork, fish, shrimp, poultry and so on.
9. When in the steaming you can turn the time, temperature or steam temperature knob to change the process.

Note: Danger of scalding by escaping steam, please be careful if you open the door when the oven is working. It can be used about 100 minutes if the water tank is full of water.

CLEANING AND MAINTENANCE

First remove the plug from the wall outlet.

After the oven cools below 60°C, use a damp cloth or sponge to clean. Don't soak the inside of the oven or wash it in running water, as it will cause serious damage to the appliance.

Don't use any sharp or hard kitchen tools to clean the oven. This will damage the coatings on the oven.

Covering the food with aluminium or oil before cooking should make the clean-up easier.

The toasting rack, water tank and waste water tray can be removed and washed with running water or in a dish washing machine. Please put the water out the water tank after using.

SPECIFICATION

Name: CaterChef - Four à convection avec fonction vapeur
Power supply: AC230V 50Hz 2500 W

NOTICE:

- The total mass of the food shall not over 5kg.
- Don' t block the steani exit.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and connection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

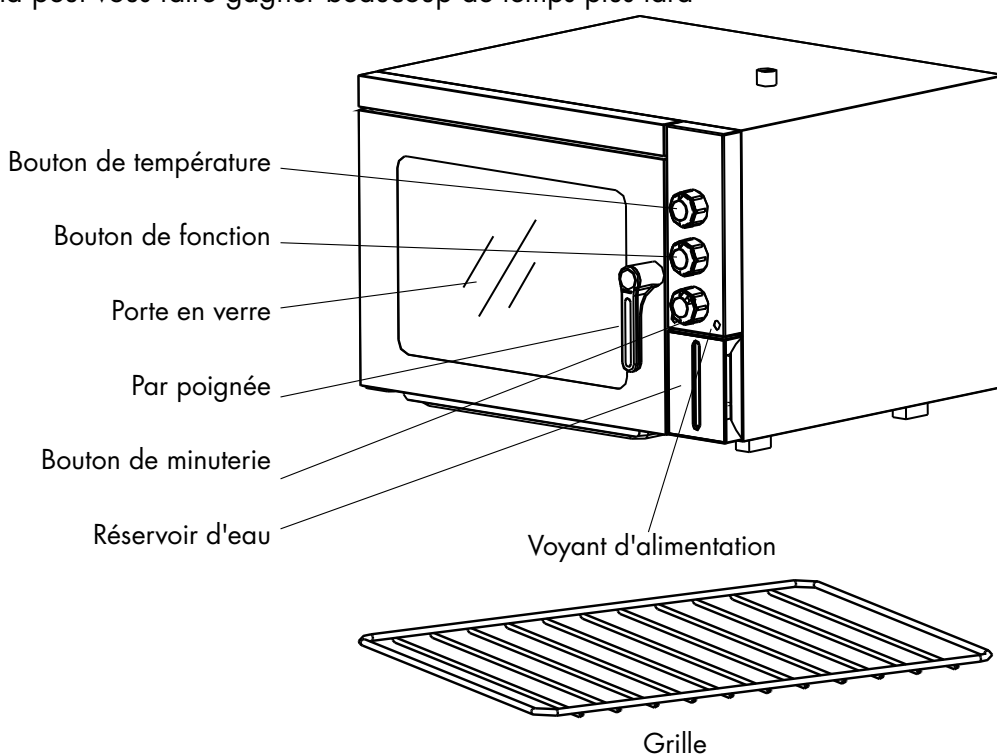
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

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

20. Enregistrez ces instructions.

PRÉFACE

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



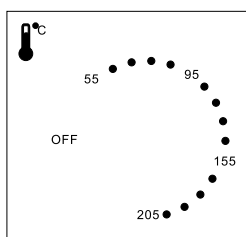
AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

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

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

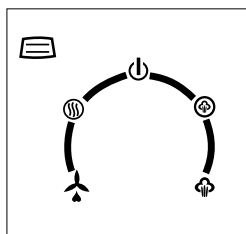
UTILISATION DE VOTRE FOUR

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



TEMPÉRATURE

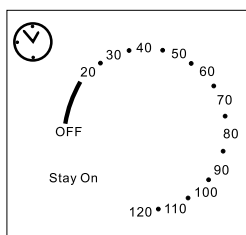
- Vous pouvez régler la température en tournant le bouton de température de 50°C à 200°C.
- Nous vous recommandons de ne pas modifier la température sélectionnée pendant la cuisson.
- Lorsque le bouton de température est en position "OFF", le four reste Éteint.



LES FONCTIONS

Le four a quatre fonctions différentes (voir les symboles autour du bouton)

	Lorsque ce réglage est sélectionné, le four ne fonctionnera pas.
	Lorsque ce réglage est sélectionné, l'élément chauffant fonctionne en conjonction avec le ventilateur.
	Ce réglage est idéal pour la décongélation. Les éléments chauffants ne sont pas utilisés. Seul le ventilateur fonctionne.
	Lorsque ce réglage est sélectionné, tous les éléments chauffants et le ventilateur fonctionneront et cuit à la vapeur.
	Lorsque ce réglage est sélectionné, le four ne fonctionne qu'avec de la vapeur.



MINUTEUR


- La plage de la minuterie est de 0 à 120 minutes. Lorsqu'il est tourné sur la position "OFF", le four s'éteint.
- La minuterie peut être réglée sur le réglage requis pour correspondre au réglage de la température.
- Lorsque le temps de cuisson est connu, tournez immédiatement la minuterie à l'heure souhaitée.
- Pendant le processus de cuisson, vous pouvez tourner la minuterie sur une nouvelle position pour ajuster le temps aux conditions modifiées.
- Lorsque l'heure réglée est atteinte, un signal sonore retentit et l'alimentation s'éteint automatiquement.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR



DÉGIVRER

1. Placez les aliments surgelés sur la grille et faites glisser la grille au niveau intermédiaire dans le four. Placez la plaque de cuisson au niveau le plus bas et fermez la porte du four.
2. Réglez le sélecteur de fonction sur
3. Réglez le temps en fonction de la taille et de la quantité des aliments à décongeler.
4. Vérifier régulièrement l'avancement du dégivrage.

PÂTISSERIE



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

VAPEUR

1. Si vous souhaitez utiliser de la vapeur pour la cuisson, remplissez le réservoir d'eau et placez-le dans le réservoir.
2. Utilisez la position  pour préchauffer le four à 130°C avant d'utiliser la vapeur.
3. Glissez la grille dans le four au niveau désiré. La position médiane dans le four donne les meilleurs résultats.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Sélectionnez la température souhaitée.
6. Tournez le bouton de la minuterie sur l'heure souhaitée, le four commence à fonctionner.
7. Réglez la quantité de vapeur à l'aide du bouton vapeur. Lorsque le thermostat s'allume, la température voyant allumé.
8. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer des plats dans des assiettes ou des bols sans perte de qualité.
9. Pendant la cuisson à la vapeur, vous pouvez tourner les boutons de temps, de température ou de température de la vapeur pour régler le processus vouloir changer.

Remarque: Avec un réservoir d'eau plein, l'opération est d'environ 100 minutes.

CUISSON À LA VAPEUR

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

Remarque: Risque de brûlure en cas de fuite de vapeur. Ouvrez la porte avec précaution lorsque le four est en marche. Avec un réservoir d'eau plein, l'opération est d'environ 100 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez d'abord la fiche de la prise.

Une fois le four refroidi en dessous de 60°C, utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer le four.

Ne pas mouiller l'intérieur du four et ne pas rincer le four à l'eau courante, car cela peut endommager gravement l'appareil endommager.

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

La grille, le réservoir d'eau et le bac de récupération peuvent être retirés et lavés sous le robinet ou dans un lave-vaisselle être nettoyé. Videz le réservoir d'eau après utilisation.

CARACTÉRISTIQUES

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

ATTENTION:

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



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine résultant de l'élimination non contrôlée des déchets, il doit être recyclé de manière responsable pour promouvoir une utilisation durable des matières premières. Pour les retours, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte. Ceux-ci peuvent éliminer le produit dans un environnement respectueux de l'environnement façon de recycler.