

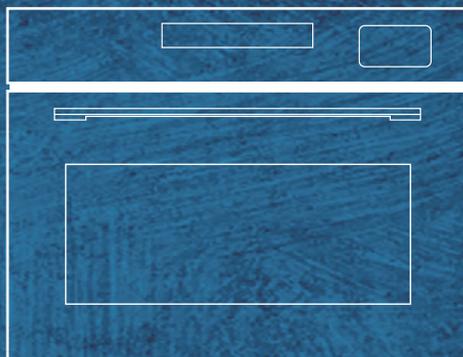


## EINGEBAUTER KOMBIDAMPFGERÄT MIT HANDBUCH

### STOFEK45TBL

Ofenkapazität: 50L  
220V-240V~ 50Hz-60Hz,  
3000W

## GEBRAUCHSANLEITUNG



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Backofen benutzen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf. Wenn Sie die Anweisungen befolgen, wird Ihnen Ihr Ofen viele Jahre lang gute Dienste leisten.

- (a) Versuchen Sie nicht, den Backofen bei geöffneter Tür zu betreiben. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu unterbrechen oder zu manipulieren.
- (b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Ofenfront und die Tür und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen ansammeln.

### ▲ ANHANG

Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen kann.

### ▲ SPEZIFIKATIONEN

Modell:	STOFEK45TBL
Nennfrequenz:	50Hz-60Hz
Nennspannung:	220V-240V-
Nenneingangsleistung (Grill):	2200W
Nenneingangsleistung (Konvektion):	1700W
Nenneingangsleistung (Maximum):	3000W

## ▲ **WARNUNG**

Um das Risiko eines Brandes, eines elektrischen Schlages oder einer Verletzung von Personen bei der Verwendung des Gerätes zu verringern, sollten Sie die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

1. Lesen und befolgen Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN“.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren sind von dem Gerät fernzuhalten, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden (bei Geräten mit Y-Aufsatz).

5. **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
6. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da er sich entzünden kann.
7. **WARNUNG:** Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten durch eine nicht fachkundige Person ist gefährlich.
8. Verwenden Sie nur den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler (bei Backöfen mit der Möglichkeit, einen Temperaturfühler zu verwenden).
9. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen bestimmt.
10. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
11. Das Gerät ist für den Einbau bestimmt.
12. Die Oberfläche einer Lagerschublade kann heiß werden.
13. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
14. **WARNUNG:** Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß, besonders im Inneren des Hohlraums. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten

Sie gleichzeitig Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

15. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Ziertür.)
16. Bei der Entnahme von Behältern aus dem Gerät muss darauf geachtet werden, dass der Drehteller nicht verschoben wird. (Für fest installierte Geräte und Einbaugeräte, die in einer Höhe von 900 mm oder mehr über dem Fußboden verwendet werden und abnehmbare Drehteller haben. Dies gilt jedoch nicht für Geräte mit horizontaler Flügeltür am Boden).
17. **WARNUNG:** Wenn Sie den Backofen bewegen, tragen Sie nicht den Griff. (Der Ofen ist übergewichtig, die Griffe können leicht brechen.)
18. Das Wasser im Auffangbehälter, im Inneren des Ofens und im Wassertank sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
19. Verwenden Sie keine Pappbecher und Plastikbehälter mit einer Temperaturbeständigkeit unter 120 Grad. Die Glas, Keramik, Edelstahl Utensilien können verwendet werden.
20. **WARNUNG:** Wenn Sie die Gerätetür öffnen, kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur des Dampfes ist dieser möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern. Wasser in einem heißen Hohlraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Hohlraum.

21. Gefährdung durch Magnetismus: Im Bedienfeld oder in den Bedienelementen werden Dauermagnete verwendet. Sie können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger elektronischer Implantate müssen einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.
22. Die wichtigste Heizfunktion dieses Produkts ist der Dampf.
23. Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Keine Gegenstände in der Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür einen Spalt offen gelassen wird. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Backofens viel Feuchtigkeit entstanden ist.
24. Feuchtigkeit im Hohlraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Hohlraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.

**SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE  
VERWENDUNG AUFBEWAHREN**

## ▲ GEFAHR

Gefahr eines elektrischen Schlages

Die Berührung einiger interner Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander.

## ▲ WARNUNG

Gefahr eines elektrischen Schlages Die unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu einem Stromschlag führen. Schließen Sie das Gerät erst dann an eine Steckdose an, wenn es ordnungsgemäß installiert und geerdet ist. Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung die Gefahr eines elektrischen Schlages, da sie eine Ableitung für den elektrischen Strom bietet. Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit einem Erdungsdraht und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden haben oder wenn Sie Zweifel daran haben, ob das Gerät richtig geerdet ist. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, verwenden Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel.

1. Ein kurzes Netzkabel ist vorgesehen, um die Gefahr zu verringern, sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern.
2. Wenn ein langes Kabel oder ein Verlängerungskabel

verwendet wird:

- 1) Die angegebene elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Geräts.
- 2) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- 3) Das lange Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder die Tischplatte hängt, wo es von Kindern angezogen werden kann oder über das es unbeabsichtigt gestolpert werden kann; bei Geräten ohne Stecker müssen in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften Trennvorrichtungen eingebaut werden. In die feste Verdrahtung müssen gemäß den Verdrahtungsvorschriften Trennvorrichtungen eingebaut werden.

Trennen Sie das Gerät unbedingt vom Stromnetz.

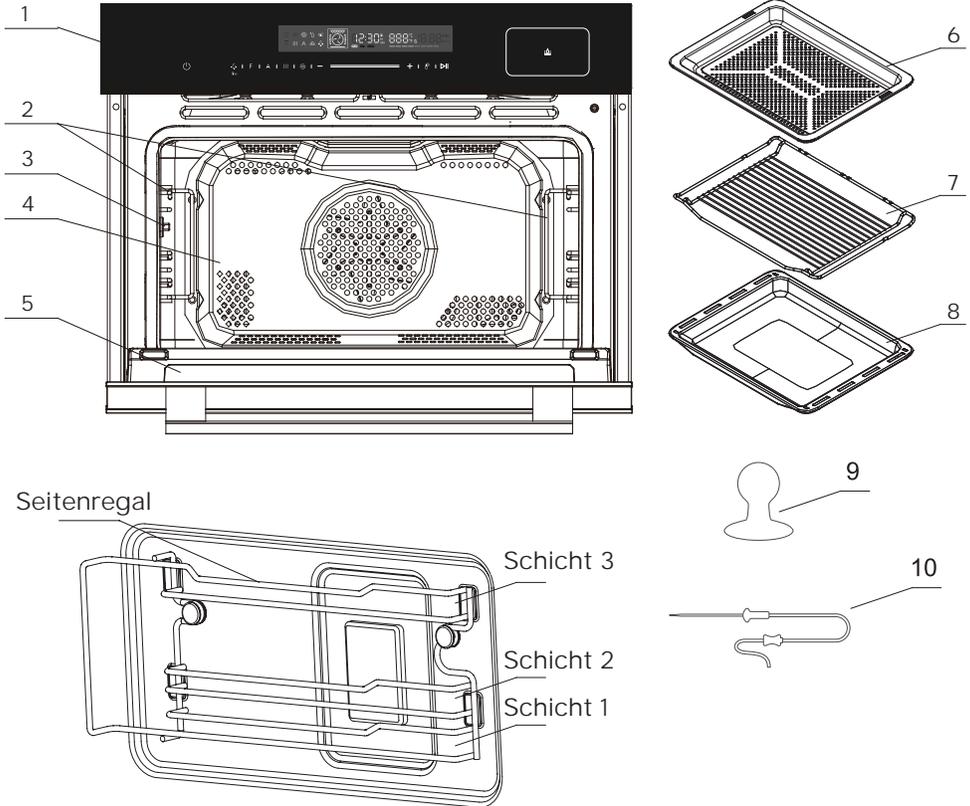
1. Reinigen Sie den Garraum des Backofens nach dem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt in Seifenlauge.
3. Der Türrahmen und die Dichtung sowie die angrenzenden Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

# 05

# EINRICHTEN IHRES OFENS

## ▲ Bezeichnungen von Backofenteilen und Zubehör

Nehmen Sie den Backofen und alle Materialien aus dem Karton und dem Backraum Ihr Backofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:  
Gebrauchsanweisung 1



- 1. Bedienfeld
- 2. Abstellgleise
- 3. Halter für Fleischsonde
- 4. Hohlraum
- 5. Montage der Ofentür

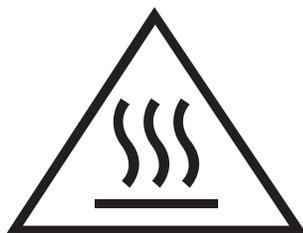
- 6. Dampfschale
- 7. Gestell
- 8. Backblech
- 9. Sauger
- 10. Fleischsonde

# WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

06

1. Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz in einer gewerblichen Umgebung vorgesehen.
2. Bitte beachten Sie die mitgelieferte Installationsanleitung und beachten Sie, dass dieses Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden sollte.
3. Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden.
4. Falls eine neue Steckdose benötigt wird, darf der Einbau und der Kabelanschluss nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Sollte der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich sein, muss am Installationsort eine Poltrennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
5. Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Eine Überlastung kann zu einem Brand führen.
6. Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker ausgestattet ist, muss die Anschlussvorrichtung
7. müssen in allen Polen eine Kontakttrennung aufweisen, die eine vollständige Trennung ermöglicht, und die
8. Das Gerät muss gemäß den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung einbezogen werden.
9. Nicht unterhalb der Arbeitsfläche verwenden und nichts auf die Oberfläche tropfen lassen, auf der das Gerät installiert ist.

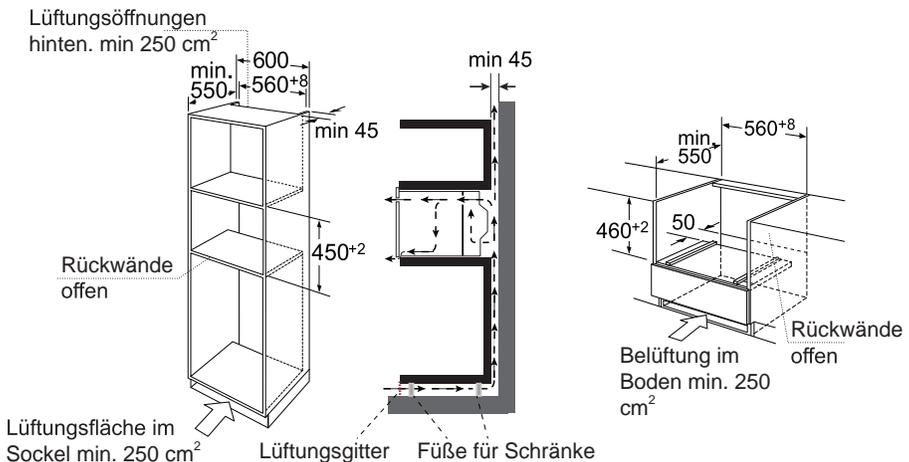
**Die zugängliche Oberfläche kann während des Betriebs heiß sein.**



### ▲ Eingebaute Geräte

1. Dieses Gerät ist nur zum vollständigen Einbau in eine Küche bestimmt.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder in einem Schrank vorgesehen.
3. Der Einbauschränk darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
4. Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des darüber befindlichen Geräts muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.
5. Der Einbauschränk muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 250 cm<sup>2</sup> aufweisen. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Bodenplatte zurück oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
6. Lüftungsschlitze und -öffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
7. Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde.
8. Der Installateur haftet für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen.
9. Die Geräte, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis zu 90 °C hitzebeständig sein.

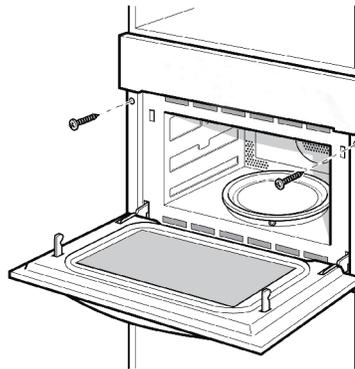
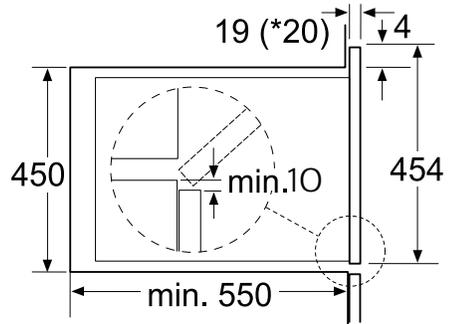
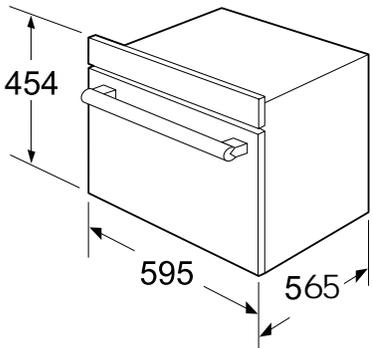
### ▲ Einbaumaße



Hinweis: Oberhalb des Ofens sollte ein Spalt bleiben.

## ▲ Bauen in

1. Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht halten und kann abbrechen.
  - 1) Schieben Sie den Backofen vorsichtig in den Kasten und achten Sie darauf, dass er in der Mitte steht.
  - 2) Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben.



20 mm für Metallverkleidungen

1. Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.
2. Knicken Sie das Anschlusskabel nicht ab.
3. Schrauben Sie das Gerät an seinen Platz.
4. Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten geschlossen werden.

## ▲ **Wichtige Informationen**

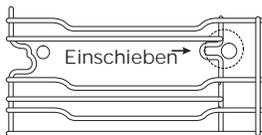
### ▲ **Elektrischer Anschluss**

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Einbau der Steckdose bzw. der Austausch des Anschlusskabels darf nur von einer Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften vorgenommen werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss auf der Installationsseite ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Absicherung: siehe Gebrauchsanweisung - Technische Daten.

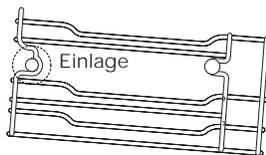
## ▲ Erste Reinigung und Erwärmung

Entfernen Sie die Schutzfolie auf der Vorderseite des Dampfgarers vollständig. Vor der ersten Benutzung des Geräts:

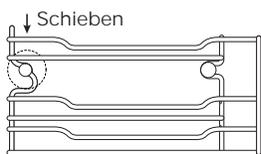
1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und waschen Sie sie aus dem Backofen.
2. Elektroheizung leere Behälter. Neue Geräte riechen in der Regel beim ersten Gebrauch. Bevor Sie das Elektrogerät zum Kochen verwenden, sollten Sie es schneller aufheizen, um Gerüche zu beseitigen.
3. Vor dem Aufheizen sollten Sie den Innenraum des Dampfbackofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Auf diese Weise können Lager- und Aufdrehvorrichtungen, die sich während des Verpackungsprozesses im Ofenstaub oder in Verpackungsresten angesammelt haben, entfernt werden.
4. Wenn der Dampfgarer unter Strom steht, wird auf dem Display „00:00“ angezeigt.
5. Berühren Sie „ F “, um die Konvektionsfunktion auszuwählen. Die empfohlene Temperatur wird hervorgehoben.
6. Erhöhen Sie die Temperatur auf die maximale Temperatur. Dies kann mit den Einstelltasten erreicht werden.
7. Berühren Sie die Taste „ ▷|| “ neben den Sensortasten. Heizen Sie den leeren Backofen mindestens eine Stunde lang auf. Achten Sie dabei darauf, dass der Raum gut belüftet ist. Schließen Sie die Tür zum anderen Raum, um zu vermeiden, dass Gerüche in das Haus eindringen.
8. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie dann das Innere des Dampfbackofens mit einer Lösung aus neutralem Reinigungsmittel und heißem Wasser und wischen Sie es mit einem sauberen, weichen Tuch trocken. Lassen Sie die Tür offen, bis der Ofen vollständig trocken ist. Installieren Sie die seitlichen Einschübe wie folgt.



Schritt 1

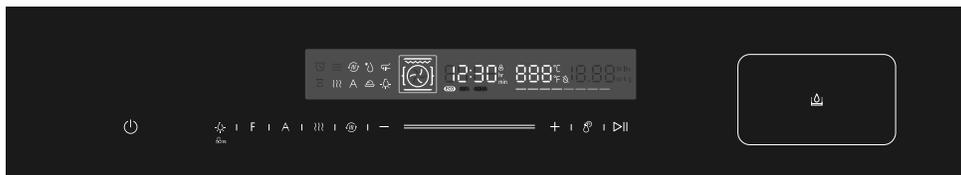


Schritt 2



Schritt 3

## ▲ Bedienfeld



Dieser Dampfgarer verfügt über eine moderne elektronische Steuerung, mit der die Garparameter an Ihre Bedürfnisse angepasst werden können.

 EIN / Abbrechen	Dampfgarer einschalten oder abbrechen.
 Lampe EIN / AUS	Lampe ein- und ausschalten.
<b>F</b> Backofen - Funktion	Drücken Sie dieses Symbol, um den Heizmodus zu ändern.
<b>A</b> AUTO	Wählen Sie damit das automatische Menü oder Entkalkung und Reinigung.
 Dampf	Dampf: Manuelle Zugabe von Dampf.
 Schnelles Vorheizen	Verwenden Sie dies zum schnellen Vorheizen.
 Schieberegler	Schieben Sie ihn, um die auf dem Display angezeigten Einstellwerte zu ändern.
 Dauer & Zeiteinstellung Temperatureinstellung	Stellen Sie eine Zeitdauer ein, wählen Sie dann die Funktion und stellen Sie die Uhr im Standby-Modus ein. Drücken Sie , um die Temperatur einzustellen.
 Start/Pause	Starten und unterbrechen Sie den Garvorgang.
 Wasserkasten	Wasserkasten für die Dampffunktion, der Kasten öffnet sich nach dem Drücken.

▲ „F“ Pad-Anleitung

Bestellung	Funktion	Einstellung der Temperatur	Zeiteinstellung
1	 Konventionell	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
2	 Konvektion	50°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
3	 ECO-Konvektion	150°C - 200°C	0:00min - 9:00hr
4	 Konventionell + Ventilator	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
5	 Strahlungswärme	100°C - 235°C	0:00min - 9:00hr
6	 Doppelter Grill+Lüfter	100°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
7	 Doppel-Grill	100°C - 235°C	0:00min - 9:00hr
8	 Unterhitze + Konvektion	50°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
9	 Unterhitze	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
10	 Auftauen	/	0:00min - 9:00hr
11	 Gärung	30°C - 45°C	0:00min - 12:00hr
Bestellung	Arten von Zusatzfunktionen	Einstellung der Temperatur	Zeiteinstellung
12	 Fleischprobe	50°C - 100°C	/

Ihr Dampfgarer verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes erleichtern. Damit Sie die richtige Beheizungsart für Ihr Gericht finden, haben wir hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche erklärt.

Funktion	Verwenden Sie
 Konventionell	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Torten mit feuchten Belägen.
 Konvektion	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung, die den Ventilator gleichmäßig umgibt.
 ECO-Konvektion	Für energiesparendes Kochen.
 Konventionell + Ventilator	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Strahlungswärme	Zum Grillen kleinerer Mengen von Lebensmitteln und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Heizelement.
 Doppelter Grill+Lüfter	Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Speisen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig in der Vertiefung.
 Doppel-Grill	Zum Grillen von Fleisch und zum Anbraten von Lebensmitteln.
 Unterhitze + Konvektion	Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen, eignen sich der Bodenheizer und der Ringheizer.
 Unterhitze	Für eine zusätzliche Bräunung der Böden von Pizzen, Torten und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über den unteren Heizkörper.
 Auftauen	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
 Gärung	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Gären und zur Kultivierung von Joghurt.
Arten von Zusatzfunktionen	Verwenden Sie
 Fleischprobe	Zum Backen von Fleisch wie Steak und Huhn.

## ▲ Uhreinstellung

Wenn der Dampfbackofen unter Strom steht, wird „00:00“ angezeigt und der Summer ertönt einmal.

1. Berühren Sie „“ einmal, die Stundenzahlen blinken.
2. Berühren Sie „—“ oder „+“ oder schieben Sie den Regler , um die Stundenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Berühren Sie „“ zur Bestätigung, die Minutenzahlen blinken.
4. Berühren Sie „—“ oder „+“ oder schieben Sie den Regler , um die Minutenzahlen einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Berühren Sie „“ um die Einstellung der Uhr zu beenden, „:“ wird blinken. Die Uhrzeit ist eingestellt. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Hinweis:

- a. Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, wiederholen Sie bitte Schritt 1 bis Schritt 5.
- b. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert sie nicht, wenn sie eingeschaltet ist.
- c. Wenn Sie während der Einstellung der Uhrzeit die Taste „“ drücken oder 5 Minuten lang keine Bedienung vornehmen, schaltet der Dampfbackofen automatisch in den vorherigen Zustand zurück.

## ▲ Funktionale Kochanleitung

1. Berühren Sie „F“ einmal, um die Funktion „Konventionell“ zu aktivieren. Berühren Sie wiederholt „F“ um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen. Die Standardtemperatur und das Symbol „Konventionell“, „Konvektion“, „ECO-Konvektion“, „Konventionell + Gebläse“, „Strahlungswärme“, „Doppelgrill + Gebläse“, „Doppelgrill“, „Unterhitze + Konvektion“, „Unterhitze“, „Auftauen“, „Gärung“ werden nacheinander angezeigt.
2. Berühren Sie „“ um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Berühren Sie „—“ oder „+“ oder schieben Sie , um die Garzeitauszuwählen. Bitte beachten Sie die Tabelle „F“ Anweisungen für das Pad auf Seite 18 zur Einstellung der Garzeit.
3. Berühren Sie „“ um die Zeit zu bestätigen und in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen. Berühren Sie „—“ oder „+“ oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur auszuwählen. Bitte beachten Sie die Tabelle „F“ Pad-Anweisungen auf Seite 14 zur Temperatureinstellung.

4. Berühren Sie die Taste „▷||“ um den Garvorgang zu starten.

Hinweis:

- Wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Berühren Sie nach dem Schließen der Tür die Taste „▷||“ und der Betrieb wird fortgesetzt.
- Die Garzeit kann während des Betriebs geändert werden. Berühren Sie die Taste „⌚“ und dann „—“ oder „+“ oder schieben Sie den Regler ————— um die Garzeit einzustellen.
- Die Gartemperatur kann während des Betriebs geändert werden. Berühren Sie wiederholt die Taste „⌚“ bis die Temperatur blinkt. Berühren Sie dann „—“ oder „+“ oder schieben Sie den Regler —————, um die Temperatur einzustellen.

Beispiel: Wenn Sie mit Strahlungswärme kochen möchten.

Die Schritte sind wie folgt:

- Berühren Sie „F“ fünfmal, um die Funktion zu aktivieren. Es wird die Standardtemperatur „150“ °C angezeigt und das Symbol für Strahlungswärme erscheint.
- Berühren Sie „⌚“ um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Berühren Sie „—“ oder „+“ oder schieben Sie ————— um die Garzeit auszuwählen.
- Berühren Sie „⌚“, um die Zeit zu bestätigen und in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen. Berühren Sie „—“ oder „+“ oder schieben Sie den Regler —————, um die Temperatur auszuwählen.  
Die Temperatur kann zwischen 100 und 235°C gewählt werden.
- Berühren Sie die Taste „▷||“, um den Garvorgang zu starten.

#### ▲ Veränderung während des Kochens

- Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung der Heizart und der Temperatur durch Berühren von „F“ oder Schieben der Taste ————— ändern. Nach der Änderung, wenn es keine andere Aktion nach 6 Sekunden wird der Dampfbackofen heizen Sie geändert.
- Wenn Sie die Garzeit während des Garvorgangs ändern möchten, berühren Sie bitte „⌚“ und schieben Sie ————— oder berühren Sie „— / +“. Nach der Änderung, wenn nach 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, arbeitet der Ofen so, wie Sie es geändert haben. Während des Garvorgangs mit einer Endzeiteinstellung können Sie keine Änderungen vornehmen.
- Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, berühren Sie bitte „⏻“.

Hinweis:

Das Ändern von Betriebsart/Temperatur/Restgarzeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen daher dringend, dies nicht zu tun, es sei denn, Sie verfügen über umfangreiche Garerfahrung.

### ▲ Schnelles Vorheizen

Mit der Schnellvorwärmung können Sie die Vorwärmzeit verkürzen. Wenn Sie eine Funktion auswählen und das Symbol für schnelles Vorheizen „“ berühren, leuchtet die Markierung für schnelles Vorheizen auf dem Bildschirm auf. Wenn diese Funktion nicht schnell vorheizen kann, ertönt kein Signalton.

Hinweis:

- Wenn Sie während des Vorheizens die Taste „“ drücken, wird das Vorheizen unterbrochen, aber die Vorheizfunktion kann nicht abgebrochen werden.
- Wenn Sie während des Vorheizens oder der Pause die Taste „“ drücken, erfolgt keine Reaktion, und die Vorheizfunktion kann nicht abgebrochen werden.
- Wenn die Vorwärmtemperatur erreicht ist, ertönen drei Pieptöne, das Vorwärm-symbolerleuchtet und das Gerät geht direkt in den Arbeitsmodus über, es gibt keine Warmhaltephase.
- Garen bei weniger als 100 Grad, keine Vorwärmfunktion.
- Beim Auftauen und Gären gibt es kein schnelles Vorheizen.

### ▲ Dampf-Funktion

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste „“ um in den Dampfmodus zugelangt. Das Symbol wird angezeigt, das Symbol „100 °C“ leuchtet.
- Berühren Sie „“ um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Berühren Sie „“ oder „“ oder schieben Sie , um die Garzeit auszuwählen.
- Berühren Sie „“ um den Temperatureinstellungsmodus auszuwählen. Berühren Sie „“ oder „“ oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur auszuwählen. Die Temperatur liegt zwischen 35 und 100 °C.
- Berühren Sie die Taste „“ um den Garvorgang zu starten.
- Der Summer ertönt fünfmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang beendet ist, dann schaltet der Backofen in den Standby-Modus zurück und „Ende“ wird angezeigt.

Hinweis:

Der Hohlraum hat drei Regalpositionen. Sie werden von unten nach oben gezählt. Um einen besseren Gareffekt zu erzielen, sollte der Dämpfeinsatz auf der „Ebene 2“ der Seitenablage platziert werden.

▲ Dampf-Kombi. Funktion

1. Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, können Sie durch Drücken der Taste „}}}“ Dampf hinzufügen, nachdem der Modus eingestellt wurde.
2. Durch Drücken der Taste „}}}“ während des Garens kann manuell Dampf hinzugefügt werden.
3. Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste „}}}“, um Dampf zum Garen hinzuzufügen. Die Standardeinstellung der Dampfstufe ist Stufe 1.

Anmerkungen:

Dampf hat drei Stufen, die Dampfmenge steigt mit der Stufe. Drücken Sie die Taste „}}}“ einmal, um die Stufe 1 einzustellen. Zweimaliges Drücken führt zu Stufe 2 und dreimaliges Drücken zu Stufe 3. Unabhängig von der gewählten Stufe zeigt das Licht auf dem Bildschirm rechts die Stufe an (LO1/LO2/LO3). Durch viermaliges Drücken der Taste „}}}“ wird das Hinzufügen von Dampf abgebrochen und das Symbol für Dampf und Dampfmenge erlischt.

Aufgrund der durch den Transport verursachten Vibrationen kann der Wasserkasten nach dem Öffnen des Pakets aufspringen. Denken Sie daran, es zurückzuschieben.

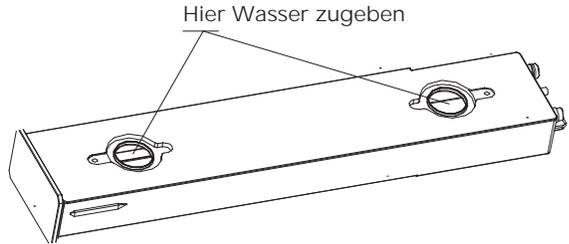
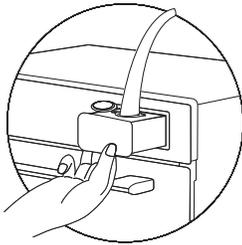
Die Dampf-Kombifunktion enthält 3 kombinierte Betriebsarten.

Bestellung	Funktion	Einstellung der Temperatur	Zeiteinstellung	Dampf
F (Null)	}}} Dampf	35°C - 100°C Standardwert: 100°C	0:00min - 9:00hr	
F (einmalig)	}}}  Dampf+ Konvektion	160°C - 250°C Standardwert: 160 °C	0:00min - 9:00hr	LO1:200W LO2:400W LO3:800W
F (zweimal)	}}}  Dampf+ Konvektionell	160°C - 230°C Standardwert: 170 °C	0:00min - 9:00hr	
F (dreimal)	}}}  Dampf + Doppe-Igrill + Lüfter	160°C - 250°C Standardwert: 180 °C	0:00min - 9:00hr	

## ▲ Funktion des Wasserkastens

Hinweis zum Dampf:

Den Wasserkasten drücken und herausnehmen, dann die Dichtung herausnehmen und Wasser einfüllen.



1. Verwenden Sie reines Wasser mit einem TDS-Wert von mehr als 3.
2. Vor dem Dampfgaren:  
Wenn der Wassertank zu wenig Wasser enthält, drücken Sie vor dem Start des Dampfgarvorgangs die Taste „▷||“. Ein ungewöhnlicher Ton erinnert Sie daran, Wasser nachzufüllen.  
Hinweis:  
Reinigen Sie bitte den Wassertank, bevor Sie den Dampfgarvorgang starten.
3. Während des Dampfgarens:  
Wenn der Wassertank während des Dampfgarens zu wenig Wasser enthält, erinnert Sie ein ungewöhnliches Geräusch daran, Wasser nachzufüllen. Nachdem Sie Wassernachgefüllt haben, kann das Gerät normal arbeiten.
4. Nach dem Dampfgaren:  
1-Nach Beendigung der Dampffunktion wird das Wasser aus dem Kessel in den Wassertank zurückgezogen. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.  
2-Wenn der Wassertank voll ist, piept das System 10 Mal, um Sie daran zu erinnern, den Wassertank zu reinigen. Nachdem der Wassertank leer ist, wird das System weiterhin Wasser zu entziehen.  
Hinweis:  
Nach dem Dampfgaren entfernen Sie bitte das Wasser aus dem Wassertank. Wenn der Wasserkasten fest sitzt, saugen Sie den Wasserkasten mit Sucker aus.

## ▲ Auto Cook

1. Berühren Sie im Standby-Modus einmal die Taste „A“, um den automatischen Menümodus zu aktivieren.
2. Berühren Sie „—“ oder „+“, oder schieben Sie ———, um verschiedene Arten von Garmenüs zu wählen. (A01 bis A16)

3. Berühren Sie die Taste „▷||“, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis:

- a. Die Garzeit oder die Temperatur kann beim automatischen Garen nicht eingestellt werden.
- b. Nach der Dampfautomatik zieht die Wasserpumpe das Wasser zurück in den Wassertank, es entsteht ein Geräusch.
- c. Nach dem automatischen Dampfmenü müssen Sie das Wasser auf dem Hohlraum und der Türverkleidung reinigen.
- d. Einige Menüs enthalten eine Vorheizfunktion, bei der auf dem Bildschirm „☉“ angezeigt wird und der Timer startet, wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist. Wenn das Menü ein Vorheizen erfordert, geben Sie die Speisen während des Vorheizens nicht in den Ofen. Erst wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie die Speisen hinein und beginnen mit dem Garen. Während des Vorheizens läuft der Timer nicht, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

#### ▲ Entkalkungsfunktion

Um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung eines Reinigungsmittels mit Zitronensäure. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

1. Schalten Sie das System ein, entfernen Sie den Wassertank, spritzen Sie 1000ml reines Wasser in den Wassertank und fügen Sie eine Packung Zitronensäure hinzu (5-10g).
2. Schieben Sie den Wassertank an die entsprechende Stelle des Dampfgeräts.
3. Berühren Sie im Standby-Modus mehrmals die Taste „A“, bis auf dem Bildschirm „A15“ angezeigt wird, was bedeutet, dass der Ofen die Entkalkungsfunktion aktiviert. Die Standardzeit „40:00“ leuchtet auf.
4. Berühren Sie „▷||“, um das Programm zu starten.
5. Wenn die verbleibende Zeit auf 10:00 herunterzählt, wird das Programm angehalten und erinnert an Wassermangel. Nehmen Sie den Wassertank heraus und gießen Sie das Wasser in den Tank. Reinigen Sie den Wassertank gründlich.
6. Tauschen Sie das Frischwasser aus und berühren Sie „▷||“, um zu gehen.
7. Wenn die verbleibende Zeit bis 4:00 heruntergezählt ist, wiederholen Sie Schritt 5 und 6.

Hinweis:

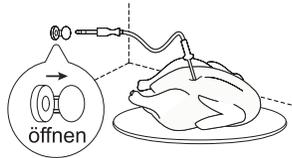
Der Entkalkungsvorgang darf nicht abgebrochen werden. Wenn der Entkalkungsvorgang vor dem Ende abgebrochen wird, muss das gesamte Programm ab Schritt 3 gestartet werden.

### ▲ Fleischprobe Funktion

Der Dampfbackofen verfügt über eine zusätzliche Fleischsondenfunktion. Verwenden Sie eine Fleischsonde, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu ermitteln. Die Fleischsondenfunktion verfügt über die folgenden fünf Garmodi.

Garen-Modus	Konventionell 200 °C	Doppelgrill 200 °C	Dopp- elter Grillven- tilator 200°C	Unterhitze + Konvektion 200°C	Strahlung -swärme 200°C
Temperatur der Sonde	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Standard- Temperatur	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

1. Setzen Sie die Fleischsonde im Standby-Modus in den Fleischsondenhalter ein. Das Symbol „“, „Prob“ leuchtet.



2. Führen Sie die Fleischsonde in das Fleisch ein, und der Summer ertönt einmal. (Stellen Sie sicher, dass der Kopf der Sonde in der Mitte des Fleisches oder Geflügels platziert ist. Weg von Fett, Knochen oder Loch.)
3. Tippen Sie auf „**F**“, um die Funktion auszuwählen, die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt.
4. Berühren Sie „“, um den Temperatureinstellungsmodus auszuwählen.
5. Berühren Sie „**-**“ oder „**+**“ oder schieben Sie  um die Temperatur einzustellen.
6. Berühren Sie die Taste „“, um den Garvorgang zu starten.
7. Wenn die Kerntemperatur der Speisen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt der Summer 5 Mal und der Garvorgang ist beendet. Ziehen Sie die Sonde heraus, der Ofen schaltet zurück in den Standby-Modus oder auf die Uhr.

Hinweis:

- a. Vergewissern Sie sich vor dem Start, dass alles gut vorbereitet ist.
- b. In diesem Modus können Sie die Funktion und die Temperatureinstellung auch während des Garvorgangs ändern.

- c. Wenn Sie einen Fleischfühler verwenden, stecken Sie bitte den Kopf des Fühlers in die Lebensmittel und nicht irgendwo anders hin, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
  - d. Die Garzeit kann nicht über die Funktion eingestellt werden.
  - e. Der Summer ertönt einmal, wenn Sie die Sonde einstecken oder herausziehen. Im Einstellungs- und Arbeitszustand wird der Zustand durch Einstecken oder Herausziehen der Messsonde bereinigt.
  - f. Wenn der Fühler nicht innerhalb von 9 Stunden die eingestellte Temperatur erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet. (Öffnen und Schließen der Tür, die Zeit wird nicht zurückgesetzt).
  - g. Bitte achten Sie auf die Sonde, um Einstiche zu vermeiden.
- ▲ Erinnerungsfunktion für das Ende des Kochvorgangs
- Nach Beendigung der Garzeit wird „Ende“ angezeigt und der Summer ertönt fünfmal. Drücken Sie „“ oder öffnen Sie die Tür, um den Summer zu stoppen und die Anzeige „Ende“ zu löschen, dann schaltet der Ofen wieder in den Standby-Modus.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum keine Bedienung vornehmen, ertönt der Summer einmal und der Ofen schaltet wieder in den Standby-Modus.
- ▲ Sperrfunktion für Kinder
- Sperre: Drücken Sie im Standby-Modus 2 Sekunden lang auf „“, es ertönt ein langer Piepton, der anzeigt, dass die Sperre aktiviert ist, und die Anzeige „“ leuchtet.
- Entsperren: Drücken Sie im gesperrten Modus 2 Sekunden lang auf „“, es ertönt ein langer „Piepton“, der anzeigt, dass die Sperre aufgehoben ist, und die Anzeige „“ erlischt.
- ▲ Display-Spezifikation
1. Durch Berühren von „“ kehren Sie in den Standby-Modus der Einstellung zurück.
  2. Während des Einstellungsprogramms, wenn keine andere Operation, wird es automatisch nach 5 Sekunden bestätigt, außer für die Einstellung der Uhr.
  3. Die Lampe des Dampfbackofens leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet oder der Ofen gehalten ist.
  4. Wenn die Tür während eines laufenden Vorgangs geöffnet wird, wird der Vorgang unterbrochen.

5. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet ist, muss die Taste „▷||“ gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Die Taste „☺“ kann in jedem Zustand gedrückt werden, um den Wassertank zu öffnen.
7. Damit der Dampfbackofen nach dem Vorgang schneller abkühlt, kann das Kühlgebläsenoch eine Zeit lang weiterlaufen.

## ▲ MENÜ

MENÜ	ANZEIGE	GEWICHT	ZEIT	EIN/AUS	POSITION
Gedünsteter Fisch	A01	500g	10:00	Dampf 100°C	Schicht 2 der Dampfwanne
Gedämpfte Garnelen mit Knoblauchpulver	A02	500g	12:00	Dampf 100°C	Schicht 2 der Dampfwanne
Gedünsteter Baby-Chinakohl	A03	500g	11:30	Dampf 100°C	Schicht 2 der Dampfwanne
Gebratene Hähnchenflügel	A04	/	20:00	Doppelter Grill 220°C +Gebläse	Schicht 2 des Backblechs
Gegrillte Garnelen	A05	/	12:00	Doppelter Grill 200°C +Gebläse	Schicht 2 des Backblechs
Brot mit Meeresfrüchten	A06	/	10:00	Konventionell+Gebläse 210 °C	Schicht 2 des Backblechs
Croissant-Pizza	A07	/	9:30	Konventionell+Gebläse 180°C	Schicht 2 des Backblechs
Cranberry-Kekse	A08	/	10:00	Konventionell+Gebläse 180°C	Schicht 2 des Backblechs
Rinderbraten	A09	/	10:00	Doppeltes Grillen 235°C	Schicht 2 des Backblechs
Biskuitkuchen	A10	/	28:00	Konventionell 175°C	Ebene 1 des Racks
Kabeljau	A11	/	22:00	Konventionell + Ventilator 200°C	Ebene 2 des Racks
Millefogli von patato gelb und lila	A12	/	30:00	Konventionell 180°C	Ebene 2 des Racks

MENÜ	ANZEIGE	GEWICHT	ZEIT	EIN/AUS	POSITION
Bräter chichen mit Kartoffeln novelle	A13	/	45:00	Konventionell + Ventilator 200°C	Ebene 1 des Racks
Perfekt gebratener Beef	A14	/	10:00 + 50:00	Doppeltes Grillen 230°C + Konventionell 120°C	Ebene 2 des Racks
Entkalkung	A15	/	40:00	/	
Aufräumen	A16	/	5:00	/	

#### ▲ Defekt-Codes

Die folgenden Fehlercodes können während der Dampffunktionen auftreten:

E-06: 1-Wassertank ist nicht gut verschlossen.

E-05: Wassersystem abnormal, muss von einem Ingenieur überprüft werden, unten sind die Möglichkeiten.

1-Der Wassersensor ist nicht in Ordnung.

2-Die Wasserleitung ist nicht in Ordnung.

3-Die Wasserpumpe ist defekt.

4-Der Wassertank ist nicht in Ordnung.

Hinweis:

Während und am Ende des Dampfbetriebes wird die Wasserpumpe Geräusche erzeugen, was ein normales Phänomen ist.

## Normal

Ungewöhnlicher Klang am Anfang und Ende	Eine Pumpe macht am Anfang und am Ende des Pumpvorgangs Geräusche.
Dampfansammlung an der Tür, heiße Luft aus den Lüftungsöffnungen	Beim Kochen kann Dampf aus den Lebensmitteln austreten. Der meiste davon entweicht aus den Lüftungsöffnungen. Ein Teil kann sich jedoch an einer kühlen Stelle wie der Backofentür ansammeln. Das ist normal.
Der Backofen wurde versehentlich gestartet, ohne dass Lebensmittel drin waren.	Es ist verboten, das Gerät zu betreiben, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden. Das ist sehr gefährlich.

Probleme	Mögliche Ursache	Abhilfe
Backofen kann nicht gestartet werden.	(1). Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker. Dann nach 10 Sekunden wieder einstecken.
	(2). Die Sicherung brennt durch oder der Schutzschalter funktioniert.	Sicherung auswechseln oder Schutzschalter zurücksetzen (Reparatur durch Fachpersonal unseres Unternehmens)
	(3). Probleme mit der Steckdose.	Steckdose mit anderen Elektrogeräten testen.
Der Backofen heizt nicht.	(4). Tür nicht gut geschlossen.	Schließen Sie die Tür gut.



Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) müssen Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt und behandelt werden. Sollten Sie zu irgendeinem Zeitpunkt in der Zukunft dieses Produkt entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte NICHT über den Hausmüll. Bitte bringen Sie dieses Produkt zu WEEE-Sammelstellen, sofern vorhanden.





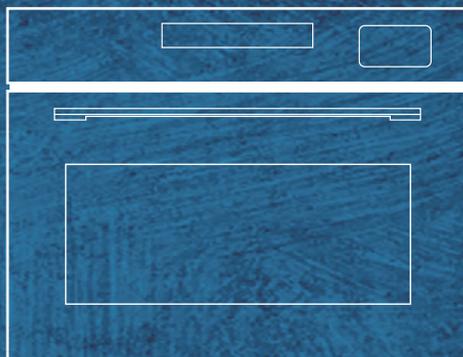


**BUILT-IN  
COMBINATION  
STEAM OVEN WITH  
HOT AIR  
STOFEK45TBL**

---

Oven Capacity: 50L  
220V-240V ~ 50Hz-60Hz,  
3000W

## INSTRUCTION MANUAL



---

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

# 01

# PRECAUTIONS

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

## ▲ ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

## ▲ SPECIFICATIONS

Model:	STOFEK45TBL
Rated Frequency:	50Hz-60Hz
Rated Voltage:	220V-240V-
Rated Input Power(Grill):	2200W
Rated Input Power(Convection):	1700W
Rated Input Power(Maximum):	3000W

## ▲ **WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. 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. ( For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation.
8. Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
9. This appliance is intended to be used in household and similar place .
10. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
11. The appliance is intended to be used built-in.
12. Surface of a storage drawer can get hot.
13. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
14. **WARNING:** During use the appliance becomes hot, especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.
15. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

16. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
17. **WARNING:** When move the oven, do not carry handle. (Oven is overweight, handles are easily broken.)
18. The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
19. Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
20. **WARNING:** When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully.  
Keep children away. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.
21. Hazard due to magnetism: Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.
22. Steam is the main heating function for this product.

23. Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is left open a crack. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
24. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE  
REFERENCE**

# TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

03

## ▲ DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

## ▲ WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord , use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2. If a long cord set or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. For no plug appliance, Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.  
Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

# 05

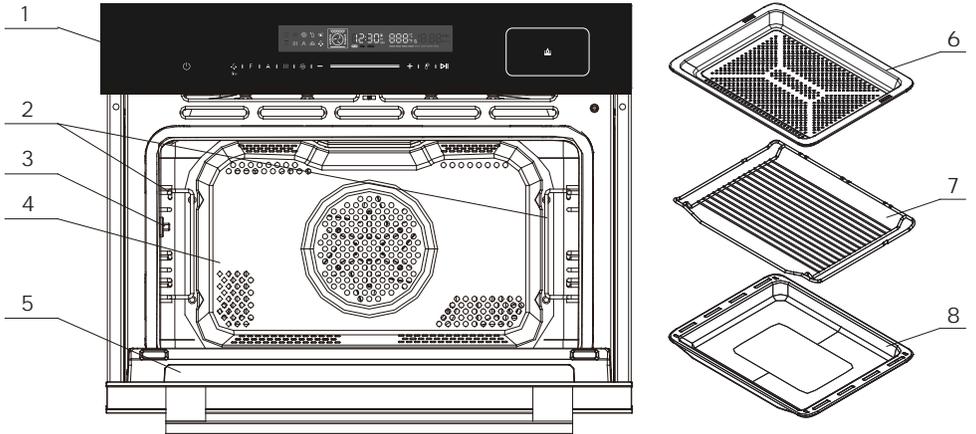
# SETTING UP YOUR OVEN

## ▲ Names of Oven Parts and Accessories

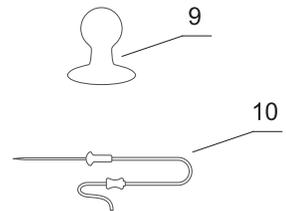
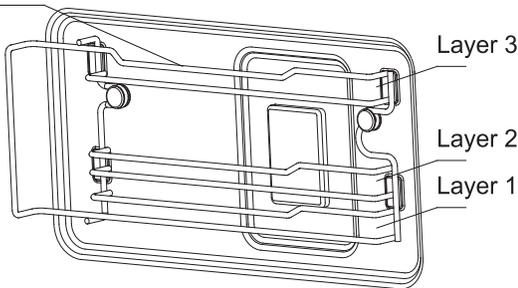
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity  
Your oven comes with the following accessories:

Instruction Manual

1



Side-rack



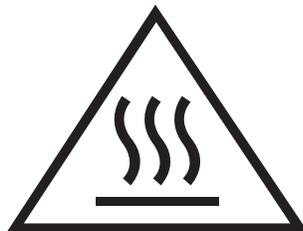
- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| 1. Control panel         | 6. Steam tray  |
| 2. Side-racks            | 7. Rack        |
| 3. Meat probe holder     | 8. Bake tray   |
| 4. Cavity                | 9. Sucker      |
| 5. Furnace door assembly | 10. Meat probe |

# IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING

06

1. This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
2. Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
3. The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
4. In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
5. Adapters, multi-way strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
6. If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
7. Don't use under the work surface and that it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

**The accessible surface may be hot during operation.**



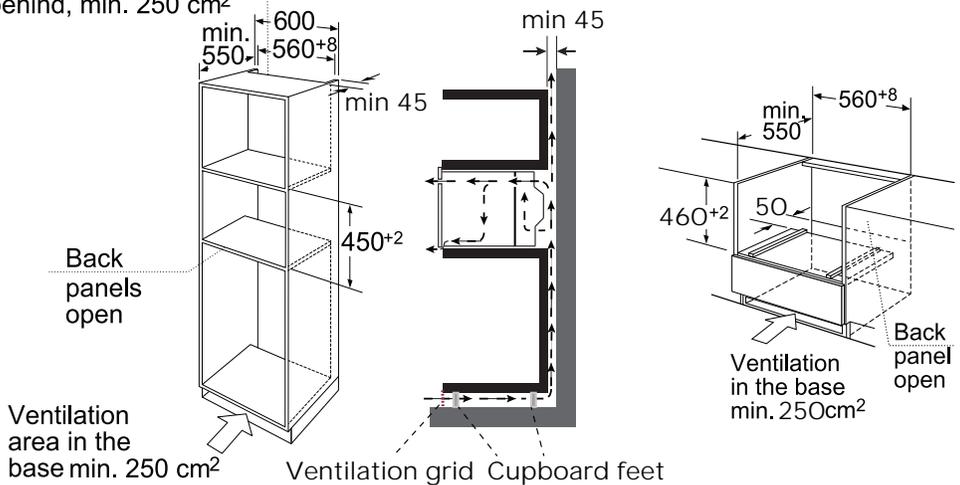
### ▲ Fitted units

1. This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
2. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
3. The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
4. A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
5. The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
6. Ventilation slots and intakes must not be covered.
7. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
8. The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
9. The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90°C.

### ▲ Installation dimensions

#### Ventilation openings

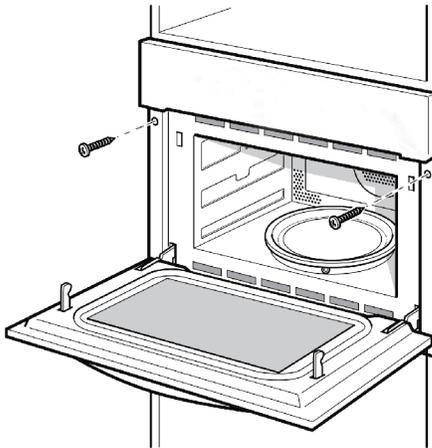
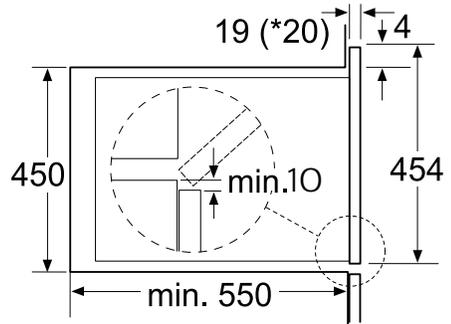
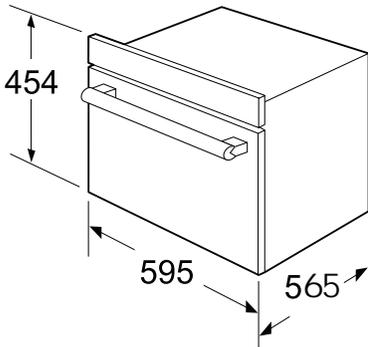
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Note: There should be gap above the oven.

### ▲ Building in

1. Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
  - 1) Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
  - 2) Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



\* 20 mm for metal fascias

1. Fully insert the appliance and centre it.
2. Do not kink the connecting cable.
3. Screw the appliance into place.
4. The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## ▲ Important information

### ▲ Electrical connection

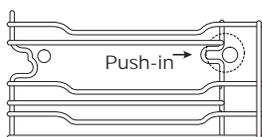
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

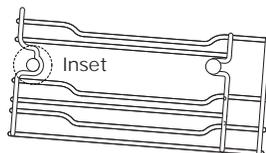
### ▲ Initial cleaning and heating

**Removing the steam oven all of the protection foil on the front.  
Before the first use of the appliance:**

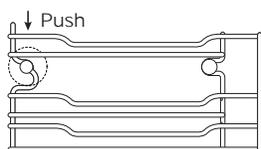
1. Remove all accessories and wash out of the oven.
2. Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used.  
Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odors.
3. Before heating, it is best to wipe the steam oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.
4. When the steam oven is electrified, the screen will display "00:00".
5. Touch " F " to choose the convection function.  
Recommended temperature will be highlighted.
6. Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys to achieve.
7. Touch " ▷|| " key next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour.  
When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the House.
8. Let the appliance cool down to room temperature. Then solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the steam oven, then wipe dry with a clean soft cloth.  
Keep the door open until completely dry in the oven.  
Install the side-racks follow these steps.



Step 1



Step 2



Step 3

# 08

# OPERATION INSTRUCTION

## ▲ Control Panel



This steam oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

 ON / Cancel	Switch on steam oven or cancel.
 Lamp ON / OFF	Switch on and off lamp.
<b>F</b> Oven – Function	Press this symbol to change heating mode.
<b>A</b> AUTO	Use this to choose auto menu or descaling and cleaning.
 Steam	Steam: Manual adding of steam.
 Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
 Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
 Duration & Clock Setting Temperature Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode. Press to set temperature.
 Start / Pause	Start and pause the cooking process.
 Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.

▲ " F " Pad instructions

Order	Function	Temperature setting	Time setting
1	 Conventional	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
2	 Convection	50°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
3	 ECO Convection	150°C - 200°C	0:00min - 9:00hr
4	 Conventional + Fan	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
5	 Radiant Heat	100°C - 235°C	0:00min - 9:00hr
6	 Double Grill+Fan	100°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
7	 Double Grill	100°C - 235°C	0:00min - 9:00hr
8	 Bottom Heat + Convection	50°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
9	 Bottom Heat	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
10	 Defrost	/	0:00min - 9:00hr
11	 Fermentation	30°C - 45°C	0:00min - 12:00hr

Order	Types of additional function	Temperature setting	Time setting
12	 Meat Probe	50°C - 100°C	/

Your steam oven has various operating modes which make your appliance easier to use.

To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Function	Use
 Conventional	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 ECO Convection	For energy-saved cooking.
 Conventional + Fan	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double Grill+Fan	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double Grill	For grilling flat items and for browning food.
 Bottom Heat + Convection	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom Heat	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
 Defrost	For gently defrosting frozen food.
 Fermentation	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
Types of additional function	Use
 Meat Probe	For helping baking meat like steak and chicken.

### ▲ Clock Setting

When the steam oven is electrified, "00:00" will display, buzzer will ring once.

1. Touch " ⌚ " once, the hour figures will flash.
2. Touch " — " or " + " or slide the ————— to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch " ⌚ " to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch " — " or " + " or slide the ————— to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch " ⌚ " to finish clock setting, ":" will flash. The time is set. And the appliance will enter Standby mode.

Note:

- a. If you want to change the time, please repeat the step 1 to step 5.
- b. If the clock is not set, it would not function when powered.
- c. During the process of clock setting, if you press " ⏻ " or no operation for 5minutes, the steam oven will go back to the previous status automatically.

### ▲ Functional Cooking Guide

1. Touch " F " once to activate the Conventional function. Touch " F " repeatedly to select the cooking function you want, the default temperature appeared and the " Conventional ", " Convection ", "ECO Convection", "Conventional + Fan", "Radiant Heat", "Double Grill + Fan", "Double Grill", "Bottom Heat + Convection", "Bottom Heat", "Defrost", " Fermentation" icon will display in order.
2. Touch " ⌚ " to select the time setting mode. Touch " — " or " + " or slide ————— to select the cooking time. Please refer to table " F " Pad instructions on page 17 for cooking time setting.
3. Touch " ⌚ " to confirm the time and enter the temperature setting mode. Touch " — " or " + " or slide the ————— to select temperature. Please refer to table " F " Pad instructions on page 14 for temperature setting.
4. Touch " ▷|| " key to start cooking.

Note:

- a. Opening the oven door during operation, operation is suspended. After closing the door, touch the " ▷|| " key, operation continues.
- b. Cooking time can be changed during operation. Touch " ⌚ " key, and then touch " — " or " + " or slide the ————— to set the cooking time.

- c. Cooking temperature can be changed during operation.  
Touch "  " key repeatedly until the temperature flashes. Then touch " — " or " + " or slide the  to set the temperature.

Example: if you want to cook with Radiant Heat cooking. The steps are as following:

1. Touch " **F** " five times to activate the function. The default temperature "150" °C will be displayed and the Radiant Heat icon appears.
2. Touch "  " to select the time setting mode.  
Touch " — " or " + " or slide  to select the cooking time.
3. Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.  
Touch " — " or " + " or slide the  to select temperature. The temperature can be selected from 100 to 235 °C.
4. Touch "  " key to start cooking.

#### ▲ Change During Cooking

1. During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by touch " **F** " or slide the  . After the change, if there no other action after 6 seconds the steam oven will heat you changed.
2. If you want to change cooking duration time in the cooking process, please touch "  " and slide the  or touch " — / + ". After the change, if there no other action after 6 seconds, the oven will work as you changed. During the cooking process with an end time setting, you can not do any change.
3. When you want to cancel the cooking process, please touch "  ".

Note:

Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences on the result of cooking, we strongly recommend that you do not do this unless you have extensive cooking experience.

#### ▲ Quick Preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol "  ", the mark of quick preheat in the screen will light up.

If this function can't quick preheat, then buzzer will not ring.

Note:

- a. In the process of preheating, pressing the "  " will pause preheating but the preheating function cannot be cancelled.
- b. There is no reaction when pressing the "  " during preheating or pause, and the preheating function cannot be cancelled.

- c. When the preheating cooking temperature is reached, there will be three beeps, and the preheating icon will go out, and it will directly enter into the working mode, there is no heat preservation stage.
- d. Cooking less than 100 degrees, no preheating function.
- e. There is no quick preheat in defrost and fermentation.

#### ▲ Steam Function

1. In standby mode, press " }|}" key once, enter the steam mode. The icon is displayed, "100°C" symbol light .
2. Touch " ⌚ " to select the time setting mode.  
Touch " — " or " + " or slide ————— to select the cooking time.
3. Touch " ⌚ " to select the temperature setting mode.  
Touch " — " or " + " or slide the ————— to select temperature.  
The temperature is from 35 to 100 °C.
4. Touch " ▷|| " key to start cooking.
5. The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished , then the oven turns back to standby mode and "End" displays.

Note:

The cavity has three shelf positions. Counted from the bottom up. For better cooking effect, Steam tray should be placed on the Side-rack's " layer 2 " .

#### ▲ Steam Combi. Function

1. When oven is under standby mode, press " }|}" key can add steam after mode is set.
2. Steam can be manually add by pressing " }|}" key during cooking.
3. When oven is under standby mode, press " }|}" key add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.

Notes:

Steam has three levels, amount of steam increase with increase of level. press " }|}" key for once the level will be 1. Press twice will set level 2 and three times for level 3. Whatever level is chosen, light on screen right will show the level (L01/L02/L03). Press " }|}" key for four times will cancel adding of steam and icon for steam and steam level will off.

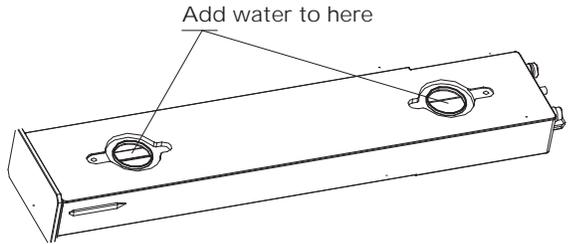
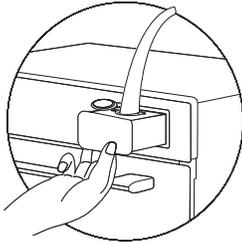
Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

Steam combi. function contains 3 combined working modes.

Order	Function	Temperature setting	Time setting	Steam
F (zero)	}}} Steam	35°C - 100°C Default: 100°C	0:00min - 9:00hr	
F (once)	}}}  Steam+ Convection	160°C - 250°C Default: 160 °C	0:00min - 9:00hr	L01: 200W
F (twice)	}}}  Steam+ Conventional	160°C - 230°C Default: 170 °C	0:00min - 9:00hr	L02: 400W
F (thrice)	}}}  Steam+ Double-Grill +Fan	160°C - 250°C Default: 180 °C	0:00min - 9:00hr	L03: 800W

### ▲ Water Box Function

Steam note: Press water box and take it out , then take out sealing gasket and add water.



1. Use pure water with a TDS value greater than 3.
2. Before steam cooking:  
Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, press "▷||" key, An abnormal sound reminds you to add water.

Note:

Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank .

3. During steam cooking:  
During steam cooking mode, if the tank is short of water, an abnormal sound reminds you to add water. After adding water, it can work normally.
4. After steam cooking:  
1-After steam function is finished , the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.  
2-During the process to withdraw the water back to water tank,

if the water tank is full , the system will be beeping 10 times to remind you clean up the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Note: After steam cooking, please remove the water from water tank.

If the water box is stuck, suck out the water box with Sucker.

#### ▲ Auto Cook

1. In standby mode, touch " A " key once to activate auto menu mode.
2. Touch " — " or " + " , or slide \_\_\_\_\_ , you can choose different types of cooking menu. (A01 to A16)
3. Touch " ▷|| " key to start cooking.

Note:

- a. Cooking time or temperature can not be set in the Auto Cook.
- b. After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank, there will be some noise sound.
- c. After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.
- d. Some menus include a Preheat function, where the screen displays "  " and the timer starts when the preheat temperature is reached. If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, then put the food in and start cooking. During preheating, the timer won't run until reach the set temperature.

#### ▲ Descaling Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent citric acid. Follow the manufacturer's instructions.

1. Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of pure water into the water tank, adding a pack of citric acid about (5-10g).
2. Push the water tank into the appropriate location of the steam oven.
3. In standby mode, touch " A " key for several times until the screen display "A15" which means the oven enters Descaling function. Default time "40:00" lights.
4. Touch " ▷|| " to start the program.
5. When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
6. Replace the fresh water, Touch " ▷|| " to go to.

7. when remained time count down to 4:00, repeat step 5 and 6.

Note:

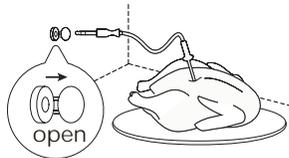
The descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

### ▲ Meat Prob Function

Steam oven has an additional meat probe function. Use a meat probe to detect the temperature inside the meat. Meet probe function has the following five cooking modes.

Cooking mode	Conventional 200 °C	Double grill 200 °C	Double grill + fan 200°C	Bottom heat +convection 200°C	Radiant heat 200°C
Probe temperature	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Default temperature	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

1. In standby mode, put the meat probe insert the Meat probe holder. the "  ", " Prob " icon lights.



2. Put the meat probe insert the Meat, and buzzer will sounds once. (Make sure the head of the probe is placed in center of meat or poultry. Away from fat, bone or hole.)
3. Touch " **F** " to choose the function, the default temperature setting will display.
4. Touch "  " to select the temperature setting mode.
5. Touch "  " or "  " or slide  to adjust temperature setting.
6. Touch "  " key to start cooking.
7. If the core temperature of the food reach the setting temperature of the prob, the buzzer will sound 5 times and the cooking is finished. Pull out the probe, oven will turn back to standby state or clock.

Note:

- a. Before start, make sure everything is well prepared.
- b. In this mode, you can get the function and temperature setting

changed also during the process of cooking.

- c. While using a meat probe , please make the head of it into the food instead of some-where else , for sake of long-term using. Only use the temperature probe recommended for this oven.
- d. The cooking time can't be set in the function.
- e. Buzzer will sounds once when you insert or pull-out the probe. When it in the setting state and working state, insert or pull-out the meet probe will clean the state.
- f. If the probe does not reach the set temperature within 9 hours, the cooking will automatically end. (open and close the door, and the time will not be reset).
- g. Please take care of the probe to prevent punctures.

#### ▲ Remind Function For Cooking Finish

When finish the cooking time, it will display "End" and buzzer will sounds five times. Press "  " or open the door can stop the buzzer and cancel "End", then the oven turns back to the standby mode. If you don't work any operation for a period of time, the buzzer will sound once and cancel, the oven turns back to the standby mode.

#### ▲ Lock-out Function For Children

Lock: In standby mode, press "  " for 2 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is activited and "  " indicator will light.

Unlock : In locked mode, press "  " for 2 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and "  " indicator will disappear.

#### ▲ Display Specification

1. Touch "  " will turn back to standby mode in the setting.
2. During setting program, if no other operation, it will confirm automatically after 5 seconds, except for clock setting.
3. The steam oven lamp will light if the door is open or oven is paused.
4. If door is open during an on-going operation, the operation will be paused.
5. "  " must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
6. The "  " can be press in any state to open the water tank.
7. To make the steam oven cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

▲ MENU

MENU	DISPLAY	WEIGHT	TIME	POWER	POSITION
Steamed fish	A01	500g	10:00	Steam 100°C	Layer 2 of Steam tray
Steamed shrimp with garlic powder	A02	500g	12:00	Steam 100°C	Layer 2 of Steam tray
Steamed baby Chinese cabbage	A03	500g	11:30	Steam 100°C	Layer 2 of Steam tray
Roast chicken wings	A04	/	20:00	Double Grill 220°C +Fan	Layer 2 of Bake tray
Grilled shrimp	A05	/	12:00	Double Grill 200°C +Fan	Layer 2 of Bake tray
Seafood bread	A06	/	10:00	Conventional+ Fan 210 °C	Layer 2 of Bake tray
Croissant pizza	A07	/	9:30	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Cranberry cookies	A08	/	10:00	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Roast beef	A09	/	10:00	Double Grilling 235°C	Layer 2 of Bake tray
Sponge cake	A10	/	28:00	Conventional 175°C	Layer 1 of Rack
Cod fish	A11	/	22:00	Conventional+ Fan 200°C	Layer 2 of Rack
Millefoglif of patato yellow and purple	A12	/	30:00	Conventional 180°C	Layer 2 of Rack
Roaster chichen with potatoes novelle	A13	/	45:00	Conventional+ Fan 2 00°C	Layer 1 of Rack
Roast be ff perfect	A14	/	10:00 + 50:00	Double Grilling 230°C + Conventional 120°C	Layer 2 of Rack
Descaling	A15	/	40:00	/	
Clear up	A16	/	5:00	/	

▲ Defect codes

Below defect codes may occur during steam functions :

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.

1- The water sensor is abnormal.

2- The water pipe is abnormal.

3- The water pump is abnormal.

4- The water tank is abnormal.

Note:

In the process and at the end of steam function operation, the pump pumping water will produce noise, which is a normal phenomenon.

# 09

# TROUBLE SHOOTING

Normal	
Unusual sound at the beginning and end	A pump makes noise at the beginning and end of pumping.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1). Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2). Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3). Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4). Door not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.







