

DEXART

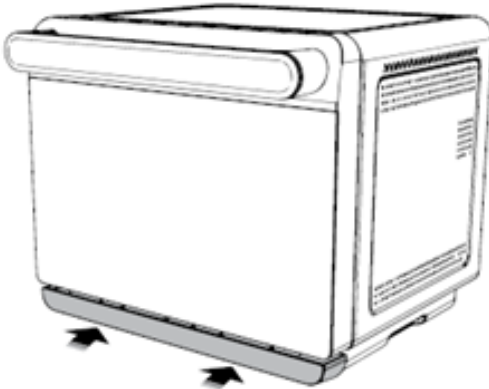


**11-IN-1
MULTIFUNCTIONAL STEAM OVEN
MODEL: KXW240-160A2**



Use & Care Instructions

Welcome to the **Dexart World**.
Before using your product, please
read this booklet thoroughly for
the best performance and save it
for future reference.



11-IN-1 MULTIFUNCTIONAL STEAM OVEN

11-IN-1 MULTIFUNKTIONALER DAMPFOFEN |

11 FONKSİYON 1 ARADA FIRIN

MODEL NO: KXW240-160A2

Technical Specifications

Technische Spezifikationen | Teknik Özellikler

1600 W, 220-240 V, 50/60 Hz, Class I

English

Please read these use instructions carefully before use and keep them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the rating of the appliance. Do not operate with any type of plug adapter or voltage converter device, as these may cause electrical shorting, fire, electric shock, personal injury or product damage.
- Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use or maintenance by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge unless they have been instructed and supervised by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children should not play with the appliance and should be supervised to ensure they Do not misuse it.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
- This product is designed for household use only. Do not use it for industrial or commercial purposes.
- Use the appliance only for its intended purpose. Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Do not use outdoors.
- Place the appliance on a flat surface or table.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated oven. Heat from an external source will damage the appliance. Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not hang the power cord over the edge of a table or counter. Make sure the cord is not bent, hanging over the edge of a table or counter, or coming into contact with hot surfaces.
- If the plug or supply cord is damaged, Do not use. Please contact authorized technical service facility.
- Do not operate the appliance if it malfunctions or has been dropped or damaged in any way. Return the appliance to the authorized technical service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Using accessories not recommended by Dextart may cause injury and damage to the appliance.
- Do not use an extension cord. A short power-supply cord is used for this appliance to reduce the risk of children grabbing the cord and prevent it from draping over the counter or tabletop where it could be accidentally pulled off or tripped over.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- This appliance is NOT intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not tamper with any of the safety mechanisms.
- Do not use the steam air fryer oven near flammable materials such as curtains, tablecloths, etc.
- Do not apply pressure or rest cooking utensils, roasting pans or dishes on the open door.
- The oven door of this appliance has a tempered glass. This glass is

stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If you notice that the oven door has a scratch or nick, do not use the steam air fryer oven. Contact Customer Service.

- Do not leave the door open for extended periods of time.
- Do not operate this appliance if the oven door is not fully closed. Always cook with oven door fully closed.
- **Warning:** If the steam air fryer oven door or door seal is damaged, do not use the unit until it has been repaired by the authorized technical service facility.
- **Warning:** Do not insert anything into the door interlock switch.
- Do not position oven behind a furniture panel (e.g. a door) as heat and moisture can build up during operation that could cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor.
- Do not place anything on top of the unit. Do not store anything inside the steam air fryer oven other than the included accessories when not in use.
- **Warning:** When cooking with programs that use steam such as STEAM, STERILIZE, STEAM BAKE and STEAM ROAST, ALWAYS ensure to fill the water tank with water and ensure it is inserted into the base before starting a program.
- Do not place any combustible materials on the cooking chamber such as paper, cardboard, plastic, Styrofoam or wood.
- NEVER put baking or parchment paper inside the unit. Air circulation can cause paper to lift and touch heating element.
- Do not cover the baking pan or any part of the steam air fryer oven with

metal foil. This will cause overheating of the unit.

- Never heat-sealed cans or bottled food inside the oven, as pressure can build up, leading to a risk of explosion.
- Avoid placing oversized foods or metal utensils in the appliance, as they may pose a fire hazard or increase the risk of electric shock.
- Open the oven door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- To prevent damage or discoloration to the steel:
 - * Do not put ovenware or other hard objects directly on the bottom of the steam air fryer oven to prevent potential scratches and abrasions.
 - * Do not put aluminium foil directly on the bottom of the steam air fryer oven.
 - * AVOID leaving moist dishes or food inside the appliance for an extended period.
 - * Moisture released can lead to discoloration or corrosion damage in the unit.
 - * Be careful when you remove or install the accessories to prevent accidental scratches or impacts on the stainless-steel surfaces.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance
- REFRAIN from using utensils or cookware that could corrode when using the steam air fryer oven.
- Use a deep pan for moisty fruity recipes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- The type of light bulb used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- NEVER fill the baking pan with oil or fat. This could result in fire and/or personal injury.

- To turn the unit off, press POWER then remove plug from the wall outlet by grasping and pulling the plug. NEVER unplug by pulling the cord.

- **CAUTION!**

HOT SURFACE: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

- **CAUTION!**

This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Allow unit to cool. Never touch hot parts and accessories. Always wear proper hand protection such as oven mitts. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot. AVOID making contact with moving parts. Be extremely careful when putting cooking containers into the unit or taking them out to avoid spillage of food contents

- **Warning:**

RELEASED STEAM CAN CAUSE BURNS. Be careful of hot steam when opening the oven door. Heat and steam escape as soon as the oven door is opened. NEVER place hands and face over the unit as soon as the oven door is opened to avoid serious injury and burns.

- **Warning:**

NEVER touch the evaporating plate during and after cooking. The evaporating plate inside the steam air fryer oven reaches temperatures that can cause severe burns. AVOID any direct contact with this component during or after cooking.

- To avoid risk of fire, property damage and personal injury, do not spray cooking oil into the cooking chamber.

- **CAUTION!**

Do not block the air/steam vents. Make sure that the ventilation openings are not blocked. The area

around the vent will be hot during and after use.

- **CAUTION!**

Extreme caution must be observed when disposing hot oil or liquids from the baking pan. When cooking naturally high fat foods, oil and fat collected on the baking pan can ignite fire if overheated.

- NEVER move the unit during and after cooking.

- **Warning!** If the appliance starts emitting black smoke, immediately turn off and unplug the steam air fryer oven. White smoke is normal which can be caused by heating fat or food splashing. Black smoke indicates food is burning or there is a circuit problem. IMMEDIATELY TURN THE UNIT OFF AND Do not OPEN THE APPLIANCE DOOR. Wait for smoke to stop before opening the door. Contact Customer Service for any assistance.

- **Warning!** If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn off then remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

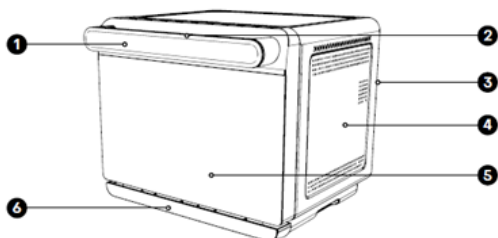
- Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

- **Warning!** Do not use any steam cleaning appliance to clean the steam air fryer oven.

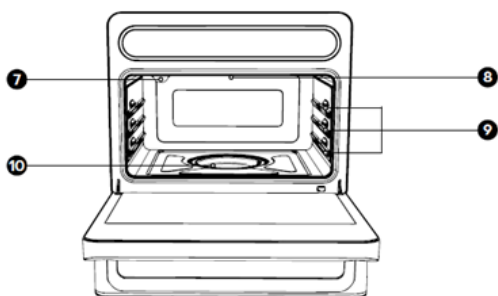
- Do not rinse the appliance under tap.

HOW TO USE Components

Outer part



Inner part

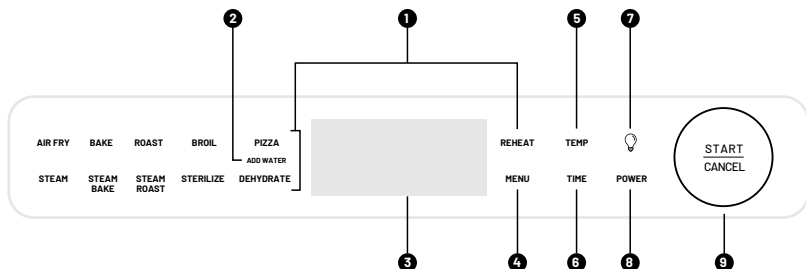


Accessories



1	Control Panel
2	Handle
3	Steam Vent (located at the back of the unit)
4	SS Housing
5	Oven Door
6	Water Tank
7	Light Bulb
8	Top Heating Element
9	Shelf Rack
10	SS 304 Evaporating Plate
11	SS 304 Baking Pan
12	SS 304 Wire Rack
13	SS 304 Fry Basket

Control Panel:



1 - Cooking Programs

Select any of the below cooking programs using the MENU button (except for REHEAT):

Convection

AIR FRY
BAKE
ROAST

REHEAT **press the button directly*
BROIL
PIZZA
DEHYDRATE

Steam

STEAM
STERILIZE

Convection + Steam

STEAM BAKE
STEAM ROAST

2 - ADD WATER Indicator

Illuminates and flashes on the screen if there is no water in the water tank.

3 - Temp/Time/Status Messages Display

Displays the cooking temperature, time and status messages of the unit.

4 - MENU Button

Press to cycle through the different cooking programs.

5 - TEMP Button

Press to select cooking temperature before making adjustments using the knob.

6 - TIME Button

Press to select cooking time before making adjustments using the knob.

7 - LIGHT Button

Press to switch the light bulb on and off.

8 - POWER Button

Press to turn the unit on and off.

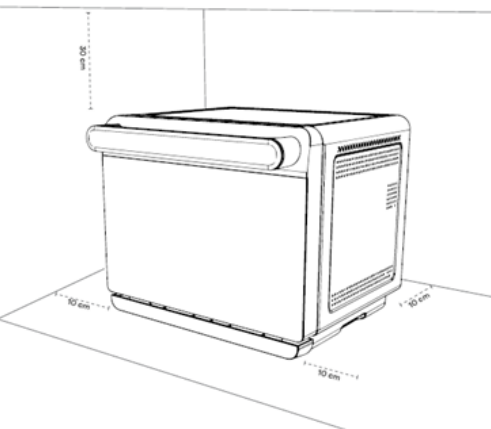
9 - START/CANCEL Button

Press to start or cancel cooking. Turn clockwise to increase cooking **TIME/TEMP.**
Turn counter clockwise to decrease cooking **TIME/TEMP.**

Preparation

Unfolding & Placing the Appliance:

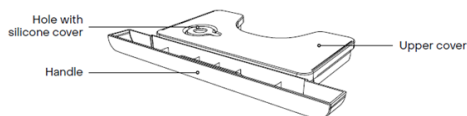
1. Remove and safely discard all packaging materials, tapes and any temporary labels from inside and outside of the appliance. Ensure that there is no packaging underneath and around the appliance and its accessories.
2. Verify that all parts are accounted for
3. Place the appliance on a stable, level, clean, heat-resistant, dry surface and away from external heat sources. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides and 30cm above.



4. Read all Important safeguards and cautionary information in this manual. Failure to do so may result in property damage and/or personal injury.
5. Follow Cleaning & Care instructions in this manual to clean the appliance and its accessories. Ensure that all surfaces and accessories are dry before using the unit

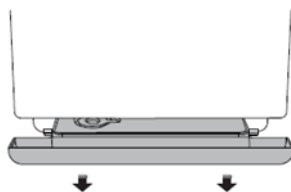
Water Tank:

The water tank serves as a reservoir, holding the water supply that is then pumped to the evaporating plate for steam generation. It holds up to 1L of water that can be used for up to 1 hour of cooking.



Removing the Water Tank:

Gently pull and slide the water tank outwards.



Cleaning the Water Tank:

Gently pull and slide the water tank outwards.

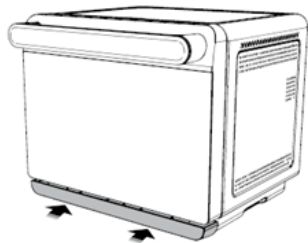
1. Remove the upper cover and gently wash all parts with warm soapy water using a soft cloth or non-abrasive sponge.
2. Rinse thoroughly and let it air dry.
3. Install the upper cover and ensure it is properly locked on all sides.

Note:

- * Do not wash the water tank in the dishwasher.
- * Do not fill the water tank with other liquids.

Installing the Water Tank:

- 1.** Before cooking with programs that use steam, fill the water tank with fresh distilled water through the hole located at the top of the upper cover.
- 2.** Cover the hole with the silicone cap and ensure it is tightly sealed.
- 3.** Position the water tank on the base and gently slide it until it perfectly aligns with the oven door. Ensure that it fits snugly to avoid any leaks during the cooking process.



Note: Always ensure the water tank is clean before and after using the steam air fryer oven.

Initial Test Run:

We recommend doing an initial test run to familiarize yourself with the appliance and ensure that the unit is properly working. This will also help eliminate any residue or traces of odour from the unit that may remain after shipping.

Note: Ensure to fill the water tank with water and ensure it is inserted into the base before starting this initial test run. This process must be done with NO food inside the unit.

Step 1: Power On

- Plug the steam air fryer oven into a power outlet.
- Turn on the steam air fryer oven by pressing the POWER button.

Step 2: Select STERILIZE

- Press the MENU button to select STERILIZE.

Step 3: Adjusting Time

- To adjust the time, press the TIME button.
- Use Start/Cancel Knob to set the time to 10 minutes

Note:

Refer to the cooking programs table for the Time Range.

No temperature adjustment can be made when using the STERILIZE function. It is defaulted to 100°C.

Step 4: Starting Initial Test Run

- After all settings are adjusted, press the START/CANCEL button to begin initial test run.
- The steam air fryer oven will enter the cooking cycle, and the display will show the countdown time, indicating the time remaining for cooking.

Step 5: Initial Test Run Completion

- When the time is up, the steam air fryer oven display will show OFF.

Note: After the initial test run is completed, the oven's fan will continue running for about 30 seconds to cool down the interior.

Step 6: Opening the Oven Door

- Carefully open the oven door using the handle.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves to handle hot surfaces.
- Allow unit to cool.

Cooking Instructions

This appliance features a dual heating element and is equipped with 11 cooking programs that work as convection, steam and convection + steam. Delight in the crispiness of convection cooking, the wholesomeness of steaming, or combine the two for a unique fusion experience.

When cooking with functions that use steam (such as STEAM, STERILIZE, STEAM BAKE and STEAM ROAST), ALWAYS fill the water tank with water and ensure it is inserted into the bottom of the unit before starting the program. Do not fill the water tank with other liquids.

Convection cooking programs:

The following cooking programs use only the top heating element. These cooking programs make use of the heating coil's intense heat and a powerful fan to ensure efficient heat circulation inside the cooking chamber.

CAUTION: When using these programs, ALWAYS ensure that the baking pan is inserted into the bottom of the unit to protect the evaporating plate from oil and food debris produced during cooking.

Tiny food particles from the cooking process can enter the water inlet hole in the evaporating plate leading to potential blockage.

COOKING PROGRAM	FUNCTION	SETTING	DEFAULT	ADJUSTABLE RANGE	INCREMENT
AIR FRY	Ideal for achieving crispy and golden-brown textures on a variety of foods, providing a healthier alternative to deep frying.	Cooking Temp.	200°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:20 (20 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.
BAKE	Ideal for baking cakes, cookies and pastries.	Cooking Temp.	180°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:30 (30 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.
ROAST	Ideal for cooking variety of meat and poultry.	Cooking Temp.	200°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:30 (30 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.
BROIL	Ideal for browning the tops of casseroles, gratins, and desserts.	Cooking Temp.	230°C	n/a	not adjustable
		Cooking Time	00:10 (10 minutes)	1 min. - 30 min.	+/- 1 min.
PIZZA	Ideal for melting and browning cheese, toppings and crisping up the pizza crust.	Cooking Temp.	180°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:15 (15 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.
DEHYDRATE	Ideal for drying fruits and vegetables. It removes moisture from food by using low heat and prolonged drying times.	Cooking Temp.	50°C	30°C - 95°C	+/- 5°C
		Cooking Time	01:00 (1 hour)	15 min. - 12 hours	+/- 15 min.
REHEAT	Ideal for reheating leftover pizza slices, breads, and pastries. Not to be used for reheating soups or stews.	Cooking Temp.	170°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:10 (10 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.

Step 1: Power On

- Plug the steam air fryer oven into a power outlet.
- Turn on the steam air fryer oven by pressing the POWER button. All cooking programs are illuminated. AIR FRY blinks on display as the default cooking program.

Step 2: Selecting a Cooking Program

- Press the MENU button to select a program.

Note: For REHEAT program, you can directly press the REHEAT button to select.

- Once the desired program is selected, proceed to Step 3.

Step 3: Adjusting Cooking Temperature

Refer to the cooking programs table for the Temperature Range.

- Press the TEMP button on the control panel to enter the temperature adjustment mode. The temperature display will blink.
- Use Start/Cancel knob to increase or decrease the cooking temperature according to your recipe.

Step 4: Adjusting Cooking Time

Refer to the cooking programs table for the Time Range.

- To adjust the cooking time, press the TIME button.
- Use Start/Cancel knob to increase or decrease the cooking time as required.

Step 5: Starting the Cooking Process

- After all settings are adjusted (program, temperature, and time), press the START/CANCEL button to begin cooking.
- The steam air fryer oven will enter the cooking cycle, and the display will show the countdown time, indicating the time remaining for cooking.

Step 6: Cooking Completion

- When the cooking time is up, the steam air fryer oven display will show OFF.

Note: After cooking, the fan will continue running for about 30 seconds to cool down the interior.

Step 7: Opening the Oven Door

- Carefully open the oven door using the handle.

- Use oven mitts or heat-resistant gloves to handle hot surfaces.

Note: Shaking/Flipping Food: Halfway through the cooking process, we recommend shaking the basket or flipping the food items. This promotes even cooking and browning.

Steam cooking programs:

The following cooking programs utilize only the bottom heating to generate steam. The process involves pumping water from the water tank to the evaporating plate for steam generation

NOTE:

- Before cooking, ALWAYS ensure to fill the water tank with water and ensure it is inserted into the base before starting a program that uses steam.
- During cooking, if the water tank becomes empty, the ADD WATER indicator will flash on the screen and blinks continuously, prompting the unit to automatically stop cooking; to resume, refill the water tank with water and insert it into the bottom of the unit. Press START/ CANCEL to resume cooking. ADD WATER indicator will disappear.
- We recommend using a distilled water for optimal steam performance instead of tap water. Tap water may lead to mineral deposits and scale build-up reducing the efficiency of the steam function.
- Do not fill the water tank with other liquids.

COOKING PROGRAM	FUNCTION	SETTING	DEFAULT	ADJUSTABLE RANGE	INCREMENT
STEAM	Ideal for steaming vegetables, seafood, and delicate proteins like fish or chicken breast.	Cooking Temp.	100°C	n/a	not adjustable
		Cooking Time	00:25 (25 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.
STERILIZE	Ideal for cleaning the inner cavity and sanitizing or sterilizing kitchen utensils.	Cooking Temp.	100°C	n/a	not adjustable
		Cooking Time	00:10 (10 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.

What is Steaming?

Steaming is a cooking method that offers numerous advantages. It is known for its ability to preserve the nutritional content of food, ensuring that vitamins, minerals, and antioxidants are retained. Compared to other cooking techniques like boiling or frying, steaming helps maintain the natural flavours and textures of ingredients. The gentle heat and minimal water contact prevent food from becoming overly soft or losing its vibrant colour. Steaming is a versatile option suitable for a wide range of foods, including vegetables, seafood, poultry, and grains. It is a time-efficient and energy-efficient cooking method that requires minimal preparation and monitoring.

Step 1: Power On

- Plug the steam air fryer oven into a power outlet.
- Turn on the steam air fryer oven by pressing the POWER button. All cooking programs are illuminated. AIR FRY blinks on display as the default cooking program.

Step 2: Selecting a Cooking Program

- Press the MENU button to select a program.
- Once the desired program is selected, proceed to Step 3.button to begin cooking.

Step 3: Adjusting Cooking Temperature

- There are no temperature adjustments for these cooking programs.

Step 4: Adjusting Cooking Time

Refer to the cooking programs table for the Time Range.

- To adjust the cooking time, press the TIME button.
- Use Start/Cancel knob to increase or decrease the cooking time as required.

Step 5: Starting the Cooking Process

- After all settings are adjusted (program, temperature, and time), press the START/CANCEL button to begin cooking.
- The steam air fryer oven will enter the cooking cycle, and the display will show the countdown time, indicating the time remaining for cooking.

Step 6: Cooking Completion

- When the cooking time is up, the steam air fryer oven display will show OFF.

Note: After cooking, the fan will continue running for about 30 seconds to cool down the interior.

Step 7: Opening the Oven Door

- Carefully open the oven door using the handle.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves to handle hot surfaces.

Note:

- After pressing START/CANCEL, the unit will briefly preheat. Once the required temperature is reached, water will be pumped immediately into the evaporating plate for steam generation.

- Be aware that a sound is produced when the water is pumped into the evaporating plate. This is completely normal.

- If the water tank is empty during operation, the ADD WATER indicator will flash on the screen and blink continuously, prompting the unit to automatically stop cooking; to resume, refill the water tank with water and insert it into the bottom of the unit. Press START/CANCEL to resume cooking. ADD WATER indicator will disappear.

- It is normal that the stainless-steel evaporating plate may develop dark spots if it becomes dry during and after operation. These dark spots could be a result of food residues or mineral deposits from the steam evaporating process.

Refer to the Care & maintenance section of this User Guide and follow the steps for proper cleaning.

- During steaming, moisture could cause condensation on the oven door.

Important Operating Instruction:

When using the Steam/Sterilize function after cooking with a convection program, it is recommended to allow a 15-minute cool-down period for optimal steam performance.

Steam/Sterilize function requires a 100°C maximum temperature to work properly. During cooking with the top heating element, the temperature in the inner cavity becomes too high. After this cooking cycle, it is important to allow the unit to cool down to reach the desired steam - generating temperature of 100°C.

Combi Cooking Programs (Convection + Steam):

The following cooking programs combine convection heating (top heating element) and steam (bottom heating element). The hot air circulation allows for even heat distribution, promoting faster and more efficient cooking. The introduction of steam keeps the food moist, preventing it from drying out during the cooking process. This is particularly beneficial when cooking items that tend to dry out easily, such as certain meats and baked goods.

Note:

- Before cooking, ALWAYS ensure to fill the water tank with water and ensure it is inserted into the base before starting a program that uses steam.

- During cooking, if the water tank becomes empty, the ADD WATER indicator will flash on the screen and blinks continuously, prompting the unit to automatically stop cooking; to resume, refill the water tank with water and insert it into the bottom of the unit. Press START/ CANCEL to resume cooking. ADD WATER indicator will disappear.

- We recommend using a distilled water for optimal steam performance instead of tap water. Tap water may lead to mineral deposits and scale build-up over time reducing the efficiency of the steam function.

- Do not fill the water tank with other liquids.

COOKING PROGRAM	FUNCTION	SETTING	DEFAULT	ADJUSTABLE RANGE	INCREMENT
STEAM BAKE	Ideal for baking bread, cakes, pastries, and other baked goods that require a moist interior with a crispy, golden exterior.	Cooking Temp.	180°C	95°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:25 (25 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.
STEAM ROAST	Ideal for roasting meats, poultry, and certain vegetables keeping them tender and juicy	Cooking Temp.	190°C	95°C - 230°C	+/- 5°C
		Cooking Time	00:30 (30 minutes)	1 min. - 1 hour	+/- 1 min.

What is Steam Bake and Steam Roast?

Steam Bake is a cooking program designed to combine the benefits of steam cooking and baking. It provides a method to cook food using both moist heat (steam) and dry heat (baking) simultaneously. It involves using a controlled amount of steam during the baking process to keep the food moist and enhance its texture and flavour. At the beginning of the program, a small amount of water is pumped into the evaporating plate to produce steam. The water is pumped again when the unit reaches the required temperature and cycle repeats, intermittently producing small amounts of steam throughout the cooking process to moisturize the food.

Steam Roast is a cooking program designed to combine the benefits of steam cooking and roasting, particularly useful for cooking larger cuts of meat or whole poultry, as well as certain types of vegetables. It helps to maintain the food's moisture content while still achieving delicious crispy and browned exterior of the food. The Steam Roast program uses steam (with the bottom heating element) for the first half of the cooking time then shifts to roasting (with the top heating element) for the remaining half of the cooking time.

Step 1: Power On

- Plug the steam air fryer oven into a power outlet.
- Turn on the steam air fryer oven by pressing the POWER button. All cooking programs are illuminated. AIR FRY blinks on display as the default cooking program.

Step 2: Selecting a Cooking Program

- Press the MENU button to select a program.
- Once the desired program is selected, proceed to Step 3.

Step 3: Adjusting Cooking Temperature

Refer to the cooking programs table for the Temperature Range.

- Press the TEMP button on the control panel to enter the temperature adjustment mode. The temperature display will blink.
- Use Start/Cancel knob to increase or decrease the cooking temperature according to your recipe.

Step 4: Adjusting Cooking Time

Refer to the cooking programs table for the Time Range.

- To adjust the cooking time, press the TIME button.
- Use Start/Cancel knob to increase or decrease the cooking time as required.

Step 5: Starting the Cooking Process

- After all settings are adjusted (program, temperature, and time), press the START/CANCEL button to begin cooking.

- The steam air fryer oven will enter the cooking cycle, and the display will show the countdown time, indicating the time remaining for cooking.

Step 6: Cooking Completion

- When the cooking time is up, the steam air fryer oven display will show OFF.

Note: After cooking, the fan will continue running for about 30 seconds to cool down the interior.

Step 7: Opening the Oven Door

- Carefully open the oven door using the handle.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves to handle hot surfaces.

Note:

- Be aware that a sound is produced when the water is pumped into the evaporating plate. This is completely normal.
- If the water tank is empty during operation, the ADD WATER indicator will flash on the screen and blink continuously, prompting the unit to automatically stop cooking; to resume, refill the water tank with water and insert it into the bottom of the unit. Press START/CANCEL to resume cooking. ADD WATER indicator will disappear.
- It is normal that the stainless-steel evaporating plate may develop dark spots if it becomes dry during and after operation. These dark spots could be a result of food residues or mineral deposits from the steam evaporating process.

Refer to the Care & maintenance section of this User Guide and follow the steps for proper cleaning.

- During steaming, moisture could cause condensation on the oven door.

CLEANING & CARE

Proper care and maintenance of this appliance is essential to preserve its functionality, extend its life span, prevent the accumulation of food residues and odours, and safeguard the appliance performance.

Warning:

- To avoid electric shock or damage to your steam air fryer oven, ALWAYS press the POWER button to turn the unit OFF and unplug from the power supply outlet before cleaning.
- The steam air fryer oven can reach high temperatures during operation and remains hot even after use. AVOID touching the heating elements, interior & exterior surfaces, and accessories. Make sure that all parts and accessories of your steam air fryer oven have cooled down completely.
- Do not immerse the power cord or your steam air fryer oven in water or any other liquids.
- Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not use any steam cleaning appliance to clean the steam air fryer oven.

CAUTION:

- AVOID leaving moist dishes or food inside the appliance for an extended period. Moisture released can lead to discoloration or corrosion damage in the unit.
- Do not use abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads.
- Dry all parts and accessories thoroughly after cleaning, before using, or before storing your steam air fryer oven.
- Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting your steam air fryer oven to a power outlet. Wet parts can cause electric shock.
- ALWAYS clean your steam air fryer oven thoroughly after every use.
- Do not store anything on top of the steam air fryer oven.
- Do not store anything inside the steam air fryer oven other than the included accessories.

PARTS & ACCESSORIES	CLEANING METHOD AND TIPS
Steam Air Fryer Oven Exterior Oven Door Control Panel	• Wipe the exterior surfaces of the steam air fryer oven with a SOFT and barely damp cloth. Dry with a SOFT towel thoroughly to prevent water spots or streaks. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Ensure to apply the cleanser to the sponge and NOT DIRECTLY on the oven surfaces before cleaning. • Do not use abrasive scrubbers or cleaning agents that may damage the exterior finish. • Wipe the oven door with a SOFT and barely damp sponge using a glass cleaner or mild detergent. Do not use abrasive cleanser or metal scouring pads as this will cause scratches in the glass. • Wipe the outer surface of the control panel with a SOFT and barely damp cloth. Do not use abrasive cleanser or metal scouring pads as this will cause scratches in the control panel. • Warning: Do not submerge the unit in water or any other liquids. • After cleaning, ensure all surfaces are dry by gently wiping them with a soft dry cloth before using the steam air fryer oven.
Plug and Cord	• REGULARLY inspect the plug and cord for any signs of damage or wear. If you notice any fraying, exposed wires, or other issues, refrain from using the appliance until it's repaired or replaced by the authorized technician. To clean the plug and cord, gently wipe them with a dry cloth. • Warning: NEVER immerse the plug and cord in water or any other liquid to prevent electrical hazards. • ALWAYS hold the plug when unplugging the steam air fryer oven. AVOID pulling the cord, which can lead to damage.
Accessories - SS Baking Pan - SS Wire Rack - SS Fry Basket	• Wash them with warm soapy water and a non-abrasive sponge or cloth. • For stubborn stains or residues, soak the accessories in warm soapy water for a few minutes before cleaning. • AVOID using steel wool, abrasive pads, or harsh cleaning chemicals. • Rinse thoroughly and allow them to dry before putting them back into the oven.
Stainless Steel Interior/Cavity	• Regularly clean the SS interior/cavity to prevent the buildup of stubborn stains and residues. • Use a soft, damp cloth or sponge to wipe down the interior surfaces, removing any food residues, oil, or spills. • Do not use harsh chemicals, bleach, or abrasive cleaning agents on the stainless-steel interior, as they can damage the surface and leave scratches or discoloration. • For tougher stains or residue, use a mixture of mild dish soap and warm water. Apply the soapy solution to the stainless-steel interior with a soft cloth or sponge and gently scrub. Wipe with soft cloth and use a soft towel to dry to prevent water spots.
Evaporating Plate	• Regular cleaning is crucial to maintain its performance and prevent the buildup of mineral deposits or stains. Depending on your usage and water hardness, you may need to clean it more frequently to ensure optimal steam generation. • Use a soft brush or non-abrasive sponge to gently scrub the stainless-steel evaporating plate. Focus on areas with visible mineral deposits or stains. • CAUTION: Do not use abrasive materials that could scratch the stainless-steel surface. • Use a clean, soft damp cloth to wipe down the stainless-steel surface, removing any loosened debris. Rinse the cloth thoroughly and wipe down the plate again to ensure there are no traces of the cleaning solution left. • Use a clean dry cloth or towel to dry the stainless-steel evaporating plate completely.
Water Tank	• ALWAYS empty remaining water from the water tank and gently wash all parts with warm soapy water using a soft cloth or non-abrasive sponge. Rinse thoroughly with warm water. • You can use a soft brush or a cotton swab to clean hard-to-reach areas inside the tank. • Allow the water tank to air dry completely before reattaching it to the oven.

TROUBLESHOOTING

This section provides solutions to common operational challenges you may encounter

Problem	Possible Reason	Solution Suggestion
<i>There is a sound when water is pumped into the evaporating plate during cooking</i>	This is a sound produced when the unit draws water and pump it into the evaporating plate for steam generation.	This is normal.
ADD WATER blinks on display and unit pauses cooking.	There is no water in the water tank.	Pull the water tank located at the base of the appliance and fill with water. Insert water tank into the base of the unit. Once inserted, press START/CANCEL to resume cooking. ADD WATER indicator will disappear.
<i>Steam is coming out from the steam vent when using STEAM, STERILIZE, STEAM ROAST, STEAM BAKE programs</i>	The steam release is part of the cooking process when using these programs.	This is normal.
<i>Steam is coming out from the steam vent when using Convection Cooking Programs</i>	There may be residual water in the evaporating plate which causes steam when heated.	Before cooking, ensure that the evaporating plate has no water and is completely dry. See Care and maintenance section in this user guide.
	There is a moisture inside the unit.	Before cooking, ensure that the inner cavity is completely dry. See Care and maintenance section in this user guide.
<i>White smoke is coming out from the unit.</i>	Excess oil and naturally high fat foods may produce white smoke while cooking.	This is normal. It is recommended to empty oils or fats accumulated in the baking pan between batches of cooking to avoid excess smoke.
	The inner cavity has not been cleaned from previous use.	Follow care and maintenance instruction to clean accessories and remove dried food debris or grease after every use.
	Using oil with low smoke point such as olive oil may excess smoke.	Use oil with high smoke point such as avocado, canola or grapeseed oil.
<i>Black smoke is coming out from the unit</i>	Food is burning.	Immediately turn off the unit and unplug. Wait for smoke to stop before opening the oven door. Clean all accessories thoroughly.
	There is a circuit problem.	Immediately turn off the unit and unplug. Wait for smoke to stop before opening the oven door. Contact customer service for assistance. WARNING: Do not attempt to use the unit.

TROUBLESHOOTING

This section provides solutions to common operational challenges you may encounter

Problem	Possible Reason	Solution Suggestion
<i>The stainless-steel evaporating plate has dark spots during and after cooking.</i>	These dark spots could be a result of food residues or mineral deposits from the steam evaporating process.	This is normal. Follow steps in Care and maintenance section of this user guide to clean the evaporating plate.
<i>The fan does not stop even after cooking time is up.</i>	After cooking, the fan will continue running for about 30 seconds to cool down the interior.	This is normal.
<i>Display shows error code: Er1</i>	Upper NTC short circuit	Warning: Stop using the unit when these error codes appear. Disconnect from power supply and contact Customer Service immediately.
<i>Display shows error code: Er2</i>	Bottom NTC short circuit	
<i>Display shows error code: Er3</i>	Upper NTC open circuit	
<i>Display shows error code: Er4</i>	Bottom NTC open circuit	

Correct Disposal Of This Product:

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from household waste. They contain valuable materials that can be recycled, contributing to the sustainable reuse of resources. Proper disposal not only protects the environment and human health but also supports sustainability. Please use designated return and collection systems or contact your local authority or retailer for information on proper disposal.



Deutsch

Willkommen in der Welt von Dexart.

Damit Sie Ihr Produkt mit maximaler Leistung nutzen können, lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

WICHTIGE

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Kenntnis ohne Aufsicht und Anleitung durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person benutzt oder gepflegt zu werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder sollten daran gehindert werden, das Gerät zum Spielen und für missbräuchliche Nutzung zu verwenden.
- Wenn Sie Ihr Gerät in der Nähe von Kindern verwenden, müssen Sie es genau beaufsichtigen.
- Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Ablagefläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie das Gerät vor Nässe und vor dem Eintauchen in Wasser.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche oder einen Tisch.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder offenen Flammen. Stellen Sie das

Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektroherden und/oder Öfen. Hitze von einer externen Quelle beschädigt das Gerät. Vermeiden Sie, dass Funken oder offene Flammen mit dem Gerät in Berührung kommen.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht geknickt ist, nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängt und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker in Betrieb, sondern wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Servicezentrum, um es auszutauschen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es zerbrochen, fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Schicken Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung an ein autorisiertes technisches Servicezentrum.
- Die Verwendung von nicht von Dexart empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Um die Gefahr zu verringern, dass Kinder nach dem Kabel greifen, und um zu verhindern, dass das Kabel über die Theke oder Tischplatte hängt und versehentlich herausgezogen wird, ist in diesem Gerät ein kurzes Netzkabel verwendet.
- Ziehen Sie vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Netzstecker des Geräts
- Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der

Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischtüchern usw. auf.

- Stellen Sie keine Utensilien, Töpfe oder Behälter auf die offene Tür des Geräts.
- Die Backofentür dieses Geräts ist aus temperiertem Glas. Dieses Glas ist stärker und bruchfester als normales Glas. Temperiertes Glas kann brechen, aber die Bruchstücke haben keine scharfen Kanten. Wenn Sie Kratzer oder Schäden an der Backofentür feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Lassen Sie die Backofentür nicht über einen längeren Zeitraum offenstehen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Backen Sie immer mit geschlossener Backofentür.
- **Hinweis:** Wenn die Backofentür oder die Türdichtung beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät nicht benutzen, bevor es von einem autorisierten technischen Kundendienst repariert wurde.
- Stecken Sie keine Gegenstände in den Türverriegelungsschalter.
- Stellen Sie das Gerät nicht hinter eine Möbelverkleidung (z. B. eine Tür), da sich während des Betriebs Wärme und Feuchtigkeit stauen können, was zu Schäden am Gerät, am Gehäuse oder am Boden führen kann.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Bewahren Sie keine anderen Gegenstände als das Zubehör im Gerät auf, wenn Sie es nicht benutzen.
- **Hinweis:** Beim Garen mit dampfgetriebenen Programmen wie Dämpfen, Sterilisieren, Dampfgaren und Dampfbraten immer den Wassertank mit Wasser füllen und darauf achten, dass er auf dem Sockel steht, bevor das Programm gestartet wird.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststoff, Styropor oder Holz in die Backzone.
- Verwenden Sie kein Backpapier. Durch die Luftzirkulation kann das

Papier mit dem Heizelement in Berührung kommen.

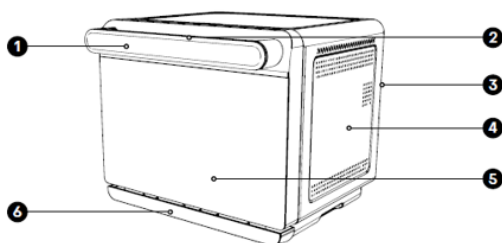
- Verwenden Sie keine Alufolie. Dies führt zu einer Überhitzung des Geräts.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Behälter. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Behälter verwenden, die nicht aus Metall oder Glas sind.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel in versiegelten Behältern in einer Konservendose. Erhöhter Druck kann zu Explosionen, Schäden am Gerät oder Verletzungen und Verbrennungen führen.
- Legen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder Metallgegenstände in das Gerät, da sonst die Gefahr eines Brandes, eines elektrischen Schlages und/oder von Verletzungen besteht.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Beim Garen von Rezepten, die Alkohol enthalten, kann sich Alkohol in der Luft im Backofen befinden.
- Stellen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Zum Schutz der inneren Stahloberfläche oder um Verfärbungen zu vermeiden:
 - * Stellen Sie keine Backformen oder harten Gegenstände auf den Boden. Legen Sie keine Alufolie auf den Boden.
 - * Lassen Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im Gerät.
 - * Feuchtigkeit kann zu Verfärbungen oder Korrosion des Geräts führen.
 - * Seien Sie beim Anbringen oder Abnehmen von Zubehör vorsichtig, um Kratzer oder Schäden an den Edelstahloberflächen des Geräts zu vermeiden.
- Verfärbungen der Emaille oder des Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Küchenutensilien oder Behältern, die rosten können.

- Verwenden Sie für Rezepte mit Fruchtsäften eine tiefe Schale, da säurehaltige Lebensmittel wie Fruchtsaft dauerhafte Flecken verursachen können.
- Die für dieses Gerät verwendete Glühbirne ist nur für kleine Elektrogeräte geeignet. Nicht für die Haushaltsbeleuchtung verwenden.
- Das Backblech darf nicht mit Öl gefüllt werden. Dies kann zu Bränden und/oder Personenschäden führen.
- Drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie dann am Stecker, indem Sie ihn festhalten, um ihn auszustecken. Ziehen Sie den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel heraus.
- **Achtung!** Heiße Oberfläche: Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und Dämpfe. Es müssen entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um Verbrennungen, Brände oder andere Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- **Achtung!** Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Berühren Sie keine heißen Teile und Zubehörteile. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe und Topflappen und lassen Sie die Metallteile des Geräts abkühlen. Seien Sie beim Einsetzen und Herausnehmen des Kochgeschirrs aus dem Gerät äußerst vorsichtig, damit keine Lebensmittel verschüttet werden. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb oder heiß ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- **Hinweis:** Der austretende Dampf kann Verbrennungen verursachen. Seien Sie vorsichtig mit heißem Dampf, wenn Sie die Backofentür öffnen. Wenn die Tür geöffnet wird, entweichen sofort Hitze und Dampf. Um schwere Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht nicht auf das Gerät, sobald Sie die Backofentür öffnen.
- **Hinweis:** Die Dampfplatte erreicht während und nach dem Garen hohe Temperaturen. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit diesem Bauteil.
- Um Brand-, Sach- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, darf kein Öl auf die Kochzone gespritzt werden.
- **Achtung!** Blockieren Sie nicht die Luft-/Dampföffnungen. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Während und nach dem Kochen ist es um die Lüftungsöffnungen herum heiß.
- **Achtung!** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Öle und Flüssigkeiten aus der Schale ausgießen. Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt kann sich das in der Schale gesammelte Fett bei Überhitzung entzünden.
- Bewegen Sie das Gerät während und nach dem Garen nicht.
- **Warnung!** Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Weißer Rauch ist normal und entsteht in der Regel durch das Erhitzen des Öls oder durch Spritzer von Lebensmitteln. Schwarzer Rauch deutet darauf hin, dass das Essen zu brennen begonnen hat oder ein Problem mit dem Stromkreis vorliegt. Schalten Sie das Gerät sofort aus und öffnen Sie den Deckel nicht. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, und öffnen Sie dann den Deckel. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe zu erhalten.
- **Warnung!** Wenn das Gerät während des Gebrauchs eine Störung aufweist, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie das defekte Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Metallteile können abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Halten Sie das Gerät nicht unter den Wasserhahn.

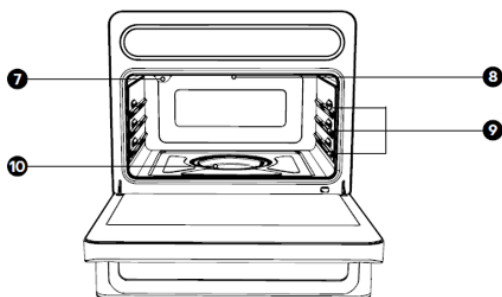
GEBRAUCHSANWEISUNG

Bestandteile

Äußerer Teil



Innenteil

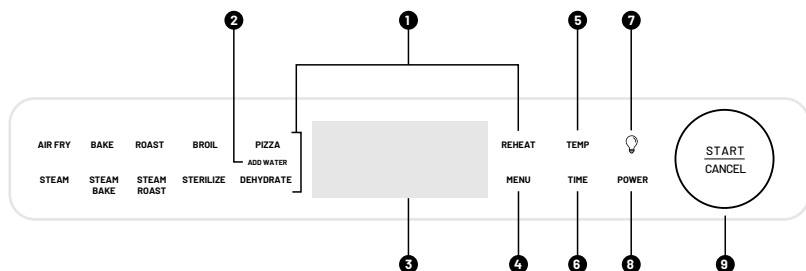


Zubehör



1	Steuertafel
2	Griff
3	Dampfabzug (an der Rückseite des Geräts)
4	Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
5	Backofentür
6	Wassertank
7	Glühbirne
8	Oberes Heizelement
9	Regal
10	SS 304 Dampfplatte
11	SS 304 Backblech
12	SS 304 Gitterrost
13	SS 304 Frittiergitter

Bedienfeld:



1 - Back-Programme

Wählen Sie eines der folgenden Programme aus dem Menü (außer Aufwärmen)

Konvektion

AIR FRY- Luftfritteuse

BAKE-Backen

ROAST- Braten

REHEAT- Aufwärmen

** Betätigung durch Drücken der Taste*

BROIL- Rösten

PIZZA- Pizza

DEHYDRATE- Trocknen von Gemüse/Obst

Dampf

STEAM- Dampfgaren

STERILIZE- Sterilisation

Konvektion + Dampf

STEAM BAKE- Dampfbaken

STEAM ROAST- Dampfrösten

2 - ADD WATER - Wasserzugabe-Indikator

beginnt zu blinken, wenn kein Wasser mehr im Wassertank ist.

3 - Temp/Zeit/Status-Anzeigen

Anzeigen für Gartemperatur, Zeit und Status

4 - MENU- Menü Taste

Drücken Sie die Taste, um zu den verschiedenen Garprogrammen zu wechseln.

5 - TEMP- Temperatur-Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatureinstellung manuell mit dem Drehknopf anzupassen.

6 - TIME Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Zeiteinstellung manuell mit dem Drehknopf anzupassen.

7 - LIGHT- Licht-Taste

Zum Ein- und Ausschalten der Glühbirne

8 - POWER- Power-Taste

Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

9 - START/CANCEL- Taste Start/Abbruch

Drücken, um den Garvorgang zu starten oder abubrechen. Im Uhrzeigersinn drehen, um die Kochzeit/-temperatur zu erhöhen. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Kochzeit/-temperatur zu verringern.

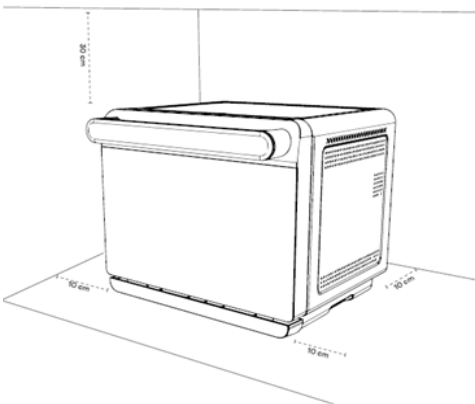
Vorbereitung für den Gebrauch:

Auspacken und Anbringen des Geräts:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Klebebänder und vorläufigen Etiketten von der Innen- und Außenseite des Geräts. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackung um und unter dem Gerät und seinem Zubehör befindet.

2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig sind.

3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere, hitzebeständige, trockene Oberfläche und an einen Ort, der von externen Wärmequellen entfernt ist. Achten Sie darauf, dass an jeder Seite mindestens 10 cm und an der Oberseite 30 cm Freiraum vorhanden sind.

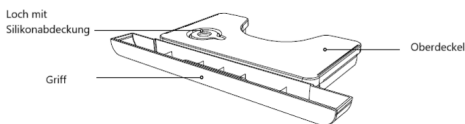


4. Lesen Sie alle wichtigen Sicherheits- und Vorsichtshinweise in dieser Anleitung. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Sach- und/oder Personenschäden führen.

5. Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör gemäß den Reinigungs- und Wartungsanweisungen in diesem Handbuch. Achten Sie darauf, dass alle Oberflächen und Zubehöerteile trocken sind.

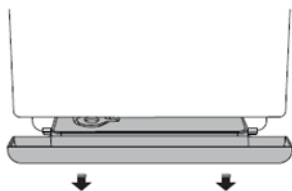
Wassertank:

Der Wassertank dient als Vorratsbehälter, in dem das Wasser gespeichert wird, bevor es zur Dampferzeugung zur Verdampfungsplatte gepumpt wird. Der Wassertank fasst 1 Liter Wasser, das bis zu 1 Stunde lang zum Kochen verwendet werden kann.



Herausnehmen des Wassertanks:

Ziehen Sie den Wassertank vorsichtig heraus und schieben Sie ihn heraus.



Reinigen des Wassertanks:

Gently pull and slide the water tank outwards.

1. Nehmen Sie die obere Abdeckung ab und waschen Sie alle Teile vorsichtig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder nicht scheuernden Schwamm ab.

2. Gründlich abspülen und trocknen lassen

3. Bringen Sie die obere Abdeckung an und vergewissern Sie sich, dass alle Kanten richtig verriegelt sind.

Hinweis:

* Waschen Sie den Wassertank nicht in der Spülmaschine.

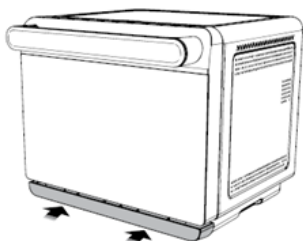
* Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Wassertank.

Einsetzen des Wassertanks:

1. Füllen Sie den Wassertank mit frischem destilliertem Wasser durch die Öffnung in der oberen Abdeckung, bevor Sie mit Dampfprogrammen kochen.

2. Decken Sie die Öffnung mit der Silikonkappe ab und achten Sie darauf, dass sie fest verschlossen ist.

3. Setzen Sie den Wassertank auf den Sockel und schieben Sie ihn vorsichtig hinein, bis er perfekt mit der Backofentür ausgerichtet ist. Achten Sie auf einen festen Sitz, um ein Auslaufen während des Kochens zu vermeiden



Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank vor und nach der Benutzung des Ofens sauber ist.

Erster Testlauf:

Wir empfehlen Ihnen, einen ersten Probelauf durchzuführen, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen und sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert. Auf diese Weise können Sie auch eventuelle Rückstände oder Gerüche entfernen, die während des Transports auf dem Gerät verblieben sind.

Hinweis:

Vergewissern Sie sich vor dem ersten Testlauf, dass der Wassertank voll ist und auf dem Sockel steht. Während dieses Vorgangs dürfen sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Schritt 1: Einschalten

- Schließen Sie den Backofen an eine Steckdose an.
- Schalten Sie den Backofen durch Drücken der Einschalttaste ein.

Schritt 2: STERILIZE (Sterilisation) Auswahl

- Drücken Sie die Menütaste, um das Programm STERILIZE auszuwählen.

Schritt 3: Einstellen der Dauer

- Drücken Sie die TIME-Taste, um die Zeit einzustellen.
- Stellen Sie die Zeit mit dem Start-/Abbruchknopf auf 10 Minuten ein

Hinweis:

Sie können das Zeitintervall anhand der Tabelle der Garprogramme überprüfen. Bei Verwendung der Sterilisierungsfunktion kann die Temperatur nicht eingestellt werden. Die Temperatur beträgt standardmäßig 100°C.

Schritt 4: Initialisierung des ersten Testlaufs

- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie START/CANCEL, um den ersten Testlauf zu starten.
- Der Backofen beginnt mit dem Garzyklus und auf dem Display erscheint ein Countdown, der die verbleibende Zeit für den Garvorgang anzeigt.

Schritt 5: Abschluss des ersten Testlaufs

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Anzeige OFF auf dem Display des Backofens.

Hinweis: Nach dem ersten Testlauf läuft der Lüfter noch ca. 30 Sekunden lang weiter, um das Innere des Ofens abzukühlen.

Schritt 6: Öffnen der Backofentür

- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig am Griff.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe, um heiße Oberflächen anzufassen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Anweisungen zum Garen

Dieses Gerät verfügt über ein doppeltes Heizelement und ist mit 11 Garprogrammen ausgestattet: Umluft, Dampf und Umluft + Dampf. Genießen Sie die Knusprigkeit des Umluftgarens, die Gesundheit des Dampfgarens oder kombinieren Sie beides für ein einzigartiges Fusionserlebnis.

Beim Garen mit Dampffunktionen (z. B. DAMPF, STERILISIEREN, DAMPF-BACKEN und DAMPFBRATEN) muss vor dem Start des Programms sichergestellt werden, dass der Wassertank mit Wasser gefüllt ist und richtig in das Gerät eingesetzt ist. Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Wassertank.

Konvektions-Garprogramme:

Bei den folgenden Garprogrammen wird nur das obere Heizelement verwendet. Diese Programme nutzen die intensive Hitze der Heizspirale und der leistungsstarke Lüfter, um eine effiziente Wärmezirkulation im Garraum zu gewährleisten.

Bei den folgenden Garprogrammen wird nur das obere Heizelement verwendet. Diese Programme nutzen die intensive Hitze der Heizspirale und der leistungsstarke Lüfter, um eine effiziente Wärmezirkulation im Garraum zu gewährleisten.

ACHTUNG: Achten Sie bei diesen Programmen darauf, das Backblech immer unter das Gerät zu stellen, um die Verdunstungsplatte vor Fett und Speiseresten zu schützen, die beim Garen entstehen.

Kleine Speisereste, die während des Garvorgangs entstehen, können in die Wassereinlassöffnung der Verdunstungsplatte eindringen und eine Verstopfung verursachen.

GAR PROGRAMM	FUNKTION	EINSTELLUNG	STANDARD	EINSTELLBARER BEREICH	ABWEICHUNG
AIR FRY (LUFTFRITTEUSE)	Ideal für knusprige und goldene Frittiererergebnisse, die eine gesündere Alternative zum Frittieren darstellen.	Temperatur	200°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:20 (20 minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 min.
BAKE (BACKEN)	Ideal zum Backen von Kuchen, Keksen und Gebäck.	Temperatur	180°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:30 (30 minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.
ROAST (BRATEN)	Ideal zum Garen von Fleisch- und Geflügelprodukten	Temperatur	200°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:30 (30 minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.
BROIL (RÖSTEN)	Ideal zum Braten von Aufläufen, Gratins und Desserts.	Temperatur	230°C	-	-
		Zeit	00:10 (10 minuten)	1 Min. - 30 Min.	+/- 1 Min.
PIZZA (PIZZA)	Ideal zum Backen eines knusprigen Pizzateigs und zum Schmelzen und Überbacken von Käse und anderen Belägen.	Temperatur	180°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:15 (15 minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.
DEHYDRATE (TROCKNUNG VON GEMÜSE/ OBST)	Ideal zum Trocknen von Obst und Gemüse. Dabei wird der Feuchtigkeitsgehalt von Lebensmitteln durch geringe Hitze und lange Trocknungszeiten reduziert.	Temperatur	50°C	30°C - 95°C	+/- 5°C
		Zeit	01:00 (1 Stunde)	15 Min. - 12 Stunde	+/- 15 Min.
REHEAT (AUFWÄRMEN)	Ideal zum Aufwärmen von Pizzen, Bratscheiben und Backwaren. Nicht empfohlen zum Aufwärmen von Suppen und Schmorgerichten.	Temperatur	170°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:10 (10 minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.

Schritt 1: Einschalten

- Schließen Sie den Backofen an eine Steckdose an.
- Schalten Sie den Backofen durch Drücken der Einschalttaste ein. Alle Garprogramme werden beleuchtet. Auf dem Display blinkt AIR FRY als Standard-Garprogramm.

Schritt 2: Garprogramm auswählen

- Wählen Sie ein Programm, indem Sie die Menütaste drücken.

Hinweis: Sie können das Programm REHEAT direkt auswählen, indem Sie die Taste REHEAT drücken.

- Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, fahren Sie mit Schritt 3 fort.

Schritt 3: Einstellen der Gartemperatur
Der Temperaturbereich ist in der Tabelle der Garprogramme angegeben.

- Drücken Sie die Taste TEMP auf dem Bedienfeld, um in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen. Die Temperaturanzeige blinkt.

- Verwenden Sie den Start/Abbruch-Knopf, um die Kochtemperatur entsprechend Ihrem Rezept zu erhöhen oder zu verringern.

Schritt 4: Einstellen der Garzeit
Die Zeitspanne ist in der Tabelle der Garprogramme angegeben

- Drücken Sie die Taste TIME, um die Garzeit einzustellen.
- Verwenden Sie den Start/Abbruch-Knopf, um die Garzeit nach Bedarf zu verlängern oder zu verkürzen.

Schritt 5: Starten des Garvorgangs

- Nachdem Sie alle Einstellungen (Programm, Temperatur und Zeit) vorgenommen haben, starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste START/CANCEL drücken.
- Der Backofen beginnt mit dem Garvorgang und auf dem Display erscheint die Countdown-Zeit, die die verbleibende Garzeit anzeigt.

Schritt 6: Beendigung des Garvorgangs

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erscheint die Anzeige OFF auf dem Display des Backofens.

Hinweis: Nach Beendigung des Garvorgangs läuft das Gebläse noch ca. 30 Sekunden weiter, um das Innere des Ofens abzukühlen.

Schritt 7: Öffnen der Backofentür

- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig am Griff.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe, um heiße Oberflächen anzufassen.

Hinweis: Schütteln / Wenden von Speisen: Es wird empfohlen, den Korb nach der Hälfte des Garvorgangs zu schütteln oder das Gargut zu wenden. Dies gewährleistet ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Speisen.

Dampf-Gar-Programme

Bei den folgenden Garprogrammen wird nur mit dem unteren Heizelement Dampf erzeugt. Bei diesem Verfahren wird Wasser aus dem Wassertank in die Verdampfungsplatte gepumpt, um Dampf zu erzeugen.

Hinweis:

- Füllen Sie den Wassertank immer mit Wasser, bevor Sie mit dem Garen beginnen, und stellen Sie den Wassertank auf den Boden des Geräts, bevor Sie ein Dampfprogramm starten.
- Wenn der Wassertank während des Garvorgangs leer wird, blinkt die Anzeige ADD WATER auf dem Display und gibt eine ständige Warnung aus. In diesem Fall unterbricht das Gerät automatisch den Garvorgang. Um den Garvorgang fortzusetzen, füllen Sie den Wassertank auf und stellen Sie ihn unter das Gerät. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Anzeige ADD WATER erlischt.
- Um die beste Dampfleistung zu erzielen, empfehlen wir, gereinigtes Wasser anstelle von Leitungswasser zu verwenden. Leitungswasser kann zu mineralischen Ablagerungen und Kalkablagerungen führen, was die Effizienz der Dampffunktion beeinträchtigen kann.
- Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Wassertank.

GAR PROGRAMM	FUNKTION	EINSTELLUNG	STANDARD	EINSTELLBARER BEREICH	ABWEICHUNG
STEAM (DAMPFGAREN)	Ideal zum Dämpfen von Gemüse, Meeresfrüchten und empfindlichen Proteinen wie Fisch oder Hähnchenbrust.	Temperatur	100°C	-	-
		Zeit	00:25 (25 Minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.
STERILIZE (STERILISATION)	Ideal zur Reinigung des Innenraums und zur Desinfektion oder Sterilisation von Küchenutensilien.	Temperatur	100°C	-	-
		Zeit	00:10 (10 Minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.

Was ist Dämpfen?

Dämpfen ist eine Garmethode, die viele Vorteile bietet. Der Nährwert der Lebensmittel bleibt erhalten, Vitamine, Mineralien und Antioxidantien bleiben erhalten. Im Vergleich zu anderen Garmethoden wie Kochen oder Braten bewahrt das Dämpfen den natürlichen Geschmack und die Konsistenz der Lebensmittel. Sanfte Hitze und minimaler Wasserkontakt verhindern, dass die Lebensmittel zu weich werden oder ihre lebendigen Farben verlieren. Dampfgaren ist eine vielseitige Option, die sich für eine breite Palette von Lebensmitteln wie Gemüse, Meeresfrüchte, Geflügel und Getreide eignet. Außerdem ist das Dämpfen zeit- und energiesparend und erfordert nur minimale Vorbereitung und Überwachung.

Schritt 1: Einschalten

- Schließen Sie den Backofen an eine Steckdose an.
- Schalten Sie den Backofen durch Drücken der Einschalttaste ein. Alle Garprogramme werden beleuchtet. Auf dem Display blinkt AIR FRY als Standard-Garprogramm.

Schritt 2: Garprogramm auswählen

- Wählen Sie ein Programm, indem Sie die Menütaste drücken.
- Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, fahren Sie mit Schritt 3 fort.

Schritt 3: Einstellen der Gartemperatur

- Für diese Garprogramme gibt es keine Temperatureinstellung.

Schritt 4: Einstellen der Garzeit

Die Zeitspanne ist in der Tabelle der Garprogramme angegeben.

- Drücken Sie die Taste TIME, um die Garzeit einzustellen.
- Verwenden Sie den Start/Abbruch-Knopf, um die Garzeit nach Bedarf zu verlängern oder zu verkürzen.

Schritt 5: Starten des Garvorgangs

- Nachdem Sie alle Einstellungen (Programm, Temperatur und Zeit) vorgenommen haben, starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste START/CANCEL drücken.
- Die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Garzyklus, und auf dem Display erscheint ein Countdown, der die verbleibende Zeit anzeigt.

Schritt 6: Beendigung des Garvorgangs

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erscheint die Anzeige OFF auf dem Display der Fritteuse.

Hinweis: Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Gebläse noch ca. 30 Sekunden weiter, um das Innere des Ofens abzukühlen.

Schritt 7: Öffnen der Backofentür

- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig am Griff.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe, um heiße Oberflächen anzufassen.

Hinweise:

- Nach dem Drücken der Taste START/CANCEL heizt das Gerät kurz vor. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, wird Wasser zur Verdampfungsplatte gepumpt, um die Dampfproduktion zu starten.
- Während das Wasser zur Verdampfungsplatte gepumpt wird, kann ein Geräusch zu hören sein. Dies ist normal.
- Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, blinkt die Anzeige ADD WATER auf dem Display und das Gerät schaltet automatisch ab. Um den Garvorgang fortzusetzen, füllen Sie den Wassertank auf und stellen Sie ihn unter das Gerät. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Anzeige ADD WATER erlischt.
- Auf der Verdampfungsplatte aus Edelstahl können beim Trocknen während oder nach der Verarbeitung Anlaufflecken entstehen. Diese Flecken können von Lebensmittelresten oder Mineralablagerungen aus dem Verdampfungsprozess herrühren. Befolgen Sie die richtigen Reinigungsschritte im Abschnitt Pflege und Reinigung.
- Während des Dämpfens kann sich an der Backofentür durch Kondensation Feuchtigkeit bilden.

Wichtige Bedienungshinweise:

Wenn Sie die Funktion Dämpfen/Sterilisieren nach dem Garen mit dem Konvektionsprogramm verwenden, sollten Sie eine 15-minütige Abkühlzeit einplanen, um eine optimale Dampfleistung zu erzielen. Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Funktion Dämpfen/Sterilisieren ist eine Höchsttemperatur von 100 °C erforderlich. Beim Garen mit dem oberen Heizelement kann die Temperatur im Innenraum zu hoch ansteigen. Nach diesem Garvorgang ist es wichtig, dass das Gerät abkühlt, um eine Dampferzeugungstemperatur von 100°C zu erreichen.

Kombi-Garprogramme (Konvektion + Dampf):

Die folgenden Garprogramme kombinieren die Verfahren Konvektion (oberes Heizelement) und Dampf (unteres Heizelement). Durch die Heißluftzirkulation wird die Hitze gleichmäßig verteilt, was ein schnelleres und effizienteres Garen ermöglicht. Die Zugabe von Dampf verhindert, dass Lebensmittel während des Garens austrocknen. Er ist besonders nützlich beim Garen von Fleisch und Backwaren, die leicht austrocknen.

Hinweise:

- Füllen Sie den Wassertank immer mit Wasser, bevor Sie mit dem Garen beginnen, und stellen Sie den Wassertank auf den Boden des Geräts, bevor Sie ein Dampfprogramm starten.
- Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, blinkt die Anzeige ADD WATER auf dem Display und das Gerät schaltet automatisch ab. Um den Garvorgang fortzusetzen, füllen Sie den Wassertank auf und stellen Sie ihn unter das Gerät. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Anzeige ADD WATER erlischt.
- Um die beste Dampfleistung zu erzielen, empfehlen wir, gereinigtes Wasser anstelle von Leitungswasser zu verwenden. Leitungswasser kann zu mineralischen Ablagerungen und Kalkablagerungen führen, was die Effizienz der Dampffunktion beeinträchtigen kann.
- Füllen Sie keine anderen Flüssigkeiten in den Wassertank.

GAR PROGRAMM	FUNKTION	EINSTELLUNG	STANDARD	EINSTELLBARER BEREICH	ABWEICHUNG
STEAM BAKE (DAMPF BACKEN)	Ideal zum Backen von Brot, Kuchen, Gebäck und anderen Backwaren, die innen weich und außen knusprig sein sollen.	Temperatur	180°C	95°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:25 (25 Minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.
STEAM ROAST (DAMPF BRATEN)	Ideal zum Braten von Fleisch, Geflügel und bestimmten Gemüsesorten, während sie zart und saftig bleiben.	Temperatur	190°C	95°C - 230°C	+/- 5°C
		Zeit	00:30 (30 Minuten)	1 Min. - 1 Stunde	+/- 1 Min.

Was ist Dampfbacken und Dampfbraten?

Steam Bake ist ein Garprogramm, das die Vorteile von Dampfbacken und Backen kombiniert. Bei diesem Programm werden die Speisen gleichzeitig mit feuchter Hitze (Dampf) und trockener Hitze (Backen) gegart. Während des Garvorgangs wird eine kontrollierte Menge an Dampf verwendet, um die Speisen saftig zu halten, was die Textur und den Geschmack verbessert. Zu Beginn des Programms wird eine kleine Menge Wasser in die Verdampfungssplatte gepumpt, um Dampf zu erzeugen. Wenn das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird erneut Wasser gepumpt, und dieser Zyklus hält die Speisen saftig, indem während des gesamten Garvorgangs intermittierend eine kleine Menge Dampf erzeugt wird.

Steam Roast ist ein Garprogramm, das die Vorteile des Dampfbackens und des Bratens kombiniert. Besonders geeignet zum Garen großer Fleischstücke oder ganzer Geflügelstücke und einiger Gemüsesorten. Die Außenseite der Speisen erhält eine knusprige und goldene Röstarbe und -textur, während die Innenseite saftig bleibt. Das Programm Dampfbraten verwendet während der ersten Hälfte der Garzeit Dampf (unteres Heizelement) und schaltet während der restlichen Hälfte auf Braten (oberes Heizelement) um. So bleiben die Speisen innen saftig und außen perfekt gebräunt.

Schritt 1: Einschalten

- Schließen Sie den Backofen an eine Steckdose an.
- Schalten Sie den Backofen durch Drücken der Einschalttaste ein. Alle Garprogramme werden beleuchtet. Auf dem Display blinkt AIR FRY als Standard-Garprogramm.

Schritt 2: Garprogramm auswählen

- Wählen Sie ein Programm, indem Sie die Menütaste drücken.
- Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, fahren Sie mit Schritt 3 fort.

Schritt 3: Einstellen der Gartemperatur

Der Temperaturbereich ist in der Tabelle der Garprogramme angegeben.

- Drücken Sie die Taste TEMP auf dem Bedienfeld, um in den Temperatureinstellungsmodus zu gelangen. Die Temperaturanzeige blinkt.
- Verwenden Sie den Start/Abbruch-Knopf, um die Kochtemperatur entsprechend Ihrem Rezept zu erhöhen oder zu verringern.

Schritt 4: Einstellen der Garzeit

Die Zeitspanne ist in der Tabelle der Garprogramme angegeben.

- Drücken Sie die Taste TIME, um die Garzeit einzustellen.
- Verwenden Sie den Start/Abbruch-Knopf, um die Garzeit nach Bedarf zu verlängern oder zu verkürzen.

Schritt 5: Starten des Garvorgangs

- Nachdem Sie alle Einstellungen (Programm, Temperatur und Zeit) vorgenommen haben, starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste START/CANCEL drücken.

- Die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Garzyklus, und auf dem Display erscheint ein Countdown, der die verbleibende Zeit anzeigt.

Schritt 6: Beendigung des Garvorgangs

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erscheint die Anzeige OFF auf dem Display der Fritteuse.

Hinweis: Nach Beendigung des Backvorgangs läuft das Gebläse noch ca. 30 Sekunden weiter, um das Innere des Ofens abzukühlen.

Schritt 7: Öffnen der Backofentür

- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig am Griff.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe, um heiße Oberflächen anzufassen.

Hinweise:

- Während das Wasser zur Verdampfungsplatte gepumpt wird, kann ein Geräusch zu hören sein. Dies ist normal.
- Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, blinkt die Anzeige ADD WATER auf dem Display und das Gerät schaltet automatisch ab. Um den Garvorgang fortzusetzen, füllen Sie den Wassertank auf und stellen Sie ihn unter das Gerät. Drücken Sie die Taste START/CANCEL, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Anzeige ADD WATER erlischt.
- Auf der Verdampfungsplatte aus Edelstahl können beim Trocknen während oder nach der Verarbeitung Anlaufflecken entstehen. Diese Flecken können von Lebensmittelresten oder Mineralablagerungen aus dem Verdampfungsprozess herrühren. Befolgen Sie die richtigen Reinigungsschritte im Abschnitt Pflege und Reinigung.
- Während des Dämpfens kann sich an der Backofentür durch Kondensation Feuchtigkeit bilden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die richtige Pflege und Reinigung dieses Geräts ist wichtig, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten, seine Lebensdauer zu verlängern, die Ansammlung von Speiseresten und schlechten Gerüchen zu vermeiden und die Leistung des Geräts zu erhalten.

Warnung:

- Schalten Sie das Gerät immer durch Drücken der POWER-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Backofen reinigen, um einen elektrischen Schlag oder Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Der Backofen kann während des Gebrauchs hohe Temperaturen erreichen und nach dem Gebrauch heiß bleiben. Vermeiden Sie es, die Heizelemente, die Innen- und Außenflächen und das Zubehör zu berühren. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Backofens und des Zubehörs vollständig abgekühlt sind.
- Tauchen Sie das Netzkabel oder den Backofen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Metallpartikel können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

Achtung:

- Vermeiden Sie es, feuchtes Geschirr oder Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im Gerät zu lassen. Lassen Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im Gerät. Freigesetzte Feuchtigkeit kann zu Verfärbungen oder Korrosionsschäden am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung oder Lagerung des Ofens, dass alle Teile und Zubehörteile vollständig trocken sind.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Oberflächen vollständig trocken sind, bevor Sie den Dampfgarer an eine Steckdose anschließen. Nasse Teile können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch gründlich.

TEILE UND ZUBEHÖR	REINIGUNGSMETHODEN UND TIPPS
Ofen Außenfläche Ofentür Bedienfeld	• Wischen Sie die Außenflächen des Backofens mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab. Trocknen Sie ihn gründlich mit einem weichen Handtuch ab, um Wasserflecken oder -ränder zu vermeiden. Sie können einen nicht scheuernden Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Achten Sie darauf, dass Sie den Reiniger auf den Schwamm und nicht direkt auf die Oberflächen des Backofens auftragen. • Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel, die das Äußere des Geräts beschädigen könnten. • Wischen Sie die Backofentür mit einem weichen, leicht feuchten Schwamm und Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall; sie können Kratzer auf dem Glas verursachen. • Wischen Sie die Außenfläche des Bedienfelds mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme aus Metall, da diese das Bedienfeld zerkratzen würden. • WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. • Wischen Sie nach der Reinigung alle Oberflächen vorsichtig mit einem weichen, trockenen Tuch ab, bevor Sie den Backofen wieder benutzen.
Stecker und Kabel	• Überprüfen Sie den Stecker und das Kabel regelmäßig auf Anzeichen von Schäden oder Verschleiß. Wenn Sie Ausfransungen, freiliegende Drähte oder andere Probleme mit dem Kabel feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und warten Sie, bis es von einem autorisierten Kundendienst repariert oder ersetzt wurde. Reinigen Sie Stecker und Kabel vorsichtig mit einem trockenen Tuch. • WARNUNG: Um elektrische Gefahren zu vermeiden, sollten Sie den Stecker und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. • Wenn Sie den Stecker des Backofens aus der Steckdose ziehen, halten Sie ihn immer fest. Vermeiden Sie es, am Kabel zu ziehen, da dies das Kabel beschädigen kann.
Edelstahl Zubehör - Backblech - Gitterrost - Frittiergitter	• Waschen Sie das Zubehör mit warmer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. • Bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen sollten Sie das Zubehör vor der Reinigung einige Minuten in warmem Seifenwasser einweichen. • Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlwolle, Scheuerpads oder scharfen Reinigungsmitteln. • Spülen Sie das Zubehör gründlich ab und lassen Sie es trocknen, bevor Sie es wieder in den Backofen stellen.
Innenkammer aus Edelstahl	• Reinigen Sie die Innenfläche aus Edelstahl regelmäßig, um die Ansammlung von hartnäckigen Flecken und Rückständen zu verhindern. • Wischen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab und entfernen Sie Lebensmittelreste, Fett oder verschüttete Flüssigkeiten. • Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien, Bleichmittel oder Scheuermittel für das Innere des Edelstahls, da dies zu Oberflächenschäden, Kratzern oder Verfärbungen führen kann. • Bei hartnäckigeren Flecken oder Rückständen verwenden Sie eine Mischung aus mildem Spülmittel und warmem Wasser. Tragen Sie die Seifenlösung mit einem weichen Tuch oder Schwamm auf die Edelstahloberfläche auf und reiben Sie sie vorsichtig ab. Mit einem weichen Tuch nachwischen und mit einem weichen Handtuch abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
Dampfplatte	• Eine regelmäßige Reinigung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts zu erhalten und die Bildung von Mineralablagerungen oder Flecken zu verhindern. Je nach Nutzungshäufigkeit und Wasserhärte müssen Sie das Gerät möglicherweise häufiger reinigen, um eine optimale Dampfproduktion zu erzielen. • Reinigen Sie die Edelstahl-Dampfplatte vorsichtig mit einer weichen Bürste oder einem nicht scheuernden Schwamm. Achten Sie dabei auf Bereiche mit sichtbaren Mineralablagerungen oder Flecken. • ACHTUNG: Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Edelstahloberfläche zerkratzen könnten. • Wischen Sie die Edelstahloberfläche mit einem sauberen, weichen, feuchten Tuch ab, um aufgeweichte Rückstände zu entfernen. Spülen Sie das Tuch gründlich aus und wischen Sie die Platte erneut ab, um sicherzustellen, dass die Reinigungslösung keine Schlieren hinterlässt. • Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch oder Handtuch, um die Edelstahlverdampferplatte vollständig zu trocknen.
Wassertank	• Lassen Sie immer das restliche Wasser aus dem Wassertank ab und waschen Sie alle Teile vorsichtig mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie gründlich mit warmem Wasser nach. • Sie können eine weiche Bürste oder ein Wattestäbchen verwenden, um schwer zugängliche Stellen zu reinigen. • Lassen Sie den Wassertank an der Luft vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder in den Ofen stellen.

FEHLERBEHEBUNG

In diesem Kapitel finden Sie Lösungen für häufige Probleme, die bei der Verwendung auftreten können.

Fehler	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
<i>Es entsteht ein Geräusch, wenn während des Kochens Wasser in die Verdampfungsplatte gepumpt wird.</i>	Das Gerät saugt Wasser an und pumpt es in die Verdampfungsplatte, wodurch dieses Geräusch bei der Dampferzeugung entsteht.	Dies ist normal.
ADD WATER blinkt auf dem Display und das Gerät beendet den Garvorgang.	Kein Wasser im Wassertank.	Nehmen Sie den Wassertank von der Basis des Geräts ab und füllen Sie ihn mit Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder ein. Drücken Sie nach dem Wiedereinsetzen die Taste START/CANCEL, um den Garvorgang fortzusetzen. Die Anzeige ADD WATER erlischt.
<i>Bei den Programmen STEAM, STERILIZE, STEAM ROAST und STEAM BAKE tritt Dampf aus dem Dampfauslass aus.</i>	Diese Dampfabgabe ist Teil des Garvorgangs, wenn Sie diese Programme verwenden.	Dies ist normal.
<i>Bei den Konvektionsgarprogrammen tritt Dampf aus dem Dampfauslass aus.</i>	Auf der Verdampfungsplatte können sich Wasserreste befinden, die sich beim Erhitzen in Dampf verwandeln.	Vergewissern Sie sich, dass die Verdampfungsplatte vor dem Garen vollständig trocken und frei von Wasser ist. Lesen Sie den Abschnitt Pflege und Reinigung.
	Im Inneren des Geräts kann sich Feuchtigkeit befinden.	Vergewissern Sie sich, dass die Innenkammer vor dem Urinieren vollständig trocken ist. Lesen Sie den Abschnitt Pflege und Reinigung.
<i>Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.</i>	Überschüssiges Fett und von Natur aus fetthaltige Lebensmittel können beim Garen weißen Rauch erzeugen.	Dies ist normal. Um Rauch zu vermeiden, empfiehlt es sich, das angesammelte Fett zwischen den Garvorgängen abzulassen.
	Der Innenraum des Geräts wurde nach dem letzten Gebrauch nicht gereinigt.	Befolgen Sie die Pflegeanweisungen zur Reinigung von Zubehör und eingetrockneten Lebensmittel- und Ölrückständen.
	Öle mit niedrigem Rauchpunkt (z. B. Olivenöl) können zu viel Rauch erzeugen.	Sie können Öle mit einem hohen Rauchpunkt verwenden, z. B. Avocado-, Raps- oder Traubenkernöl.
<i>Aus dem Gerät tritt schwarzer Rauch aus.</i>	Das Essen brennt an.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Backofentür öffnen.
	Es liegt ein Problem mit dem Stromkreis vor.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Backofentür öffnen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe zu erhalten. WARNUNG Versuchen Sie nicht, das Gerät zu benutzen.

FEHLERBEHEBUNG

In diesem Kapitel finden Sie Lösungen für häufige Probleme, die bei der Verwendung auftreten können.

Fehler	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
<i>Die Edelstahl-Dampfplatte verdunkelt sich während und nach dem Garen.</i>	Bei diesen Schwärzungen kann es sich um Speisereste oder mineralische Ablagerungen aus dem Verdampfungsprozess handeln.	Dies ist normal. Zum Reinigen der Verdampfungsplatte befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Wartung und Reinigung“ in der Bedienungsanleitung.
<i>Der Lüfter schaltet nicht ab, obwohl die Garzeit</i>	Nach Beendigung des Garvorgangs läuft der Lüfter noch etwa 30 Sekunden lang weiter, um den Innenraum abzukühlen.	Dies ist normal.
<i>Auf dem Display erscheint der Fehlercode Er1.</i>	Oberer NTC-Kurzschluss	WARNUNG Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn diese Fehlercodes erscheinen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.
<i>Auf dem Display erscheint der Fehlercode Er2.</i>	Unterer NTC-Kurzschluss	
<i>Auf dem Display erscheint der Fehlercode Er3.</i>	Oberer NTC offener Kreislauf	
<i>Auf dem Display erscheint der Fehlercode Er4.</i>	Unterer NTC offener Stromkreis	

Die Richtige Entsorgung Dieses Produkts:

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Sie enthalten wertvolle Materialien, die recycelt werden können, und tragen zur nachhaltigen Wiederverwendung von Ressourcen bei. Die ordnungsgemäße Entsorgung schützt nicht nur die Umwelt und die menschliche Gesundheit, sondern fördert auch die Nachhaltigkeit. Bitte nutzen Sie die benannten Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder Ihren Händler, um Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung zu erhalten



Türkçe

Dexart dünyasına hoşgeldiniz.

Ürününüzü maksimum performans ile kullanmak için öncesinde lütfen bu kitapçıyı dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

- Şebeke voltajının, cihazın bilgi etiketinde belirtilen voltajla eşleştiğinden ve duvar prizinin topraklandığından emin olun.
- Cihazı veya güç kablosunu suya veya başka bir sıvıya sokmayın
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri yeterli olmayan olan bireyler (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin yönlendirme ve gözetimi olmadan kullanım veya bakım için tasarlanmamıştır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
- Çocukların cihazla oyun amaçlı, amaç dışı kullanımı önlenmelidir.
- Cihazınız çocukların yakınında kullanılırken sıkı gözetim gereklidir.
- Bu ürün yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Endüstriyel veya ticari amaçlarla kullanmayınız.
- Cihazı sadece tasarlandığı amaç için kullanın. Cihazı çalışma yüzeyi veya depolama alanı olarak kullanmayın.
- Dış mekanlarda kullanmayın. Cihazı ıslanmaktan ve suya batmaktan koruyun.
- Cihazı düz bir yüzeye veya masaya yerleştirin.
- Cihazı sıcak yüzeyler ya da açık alev yakınında çalıştırmayın. Gazlı, elektrikli ocakların ve/veya fırınların üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.

Harici bir kaynaktan gelen ısı cihazına zarar verir. Kivılcım veya açık alevlerin cihazla temas etmesine izin vermeyin.

- Güç kablosunu masanın veya tezgâhın kenarından sarkıtmayın. Kablonun bükülmediğinden, masa veya tezgâh kenarından sarkma dışından veya sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olun.
- Hasarlı kablo veya fişle çalıştırmayın, değişim için yetkili teknik servis merkezine başvurun.
- Cihazı arızalanmışsa, düşmüşse veya herhangi bir şekilde hasar görmüşse çalıştırmayın. Cihazı inceleme, onarım veya elektrikselsel veya mekanik ayarlama için yetkili teknik servise gönderin.
- Dexart tarafından önerilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmalara ve cihazın zarar görmesine sebep olabilir.
- Uzatma kablosu kullanmayın. Çocukların kabloyu yakalama riskini azaltmak ve kablonun tezgâh veya masa üstünden sarkarak kazara çekilmesini önlemek amacıyla bu cihazda kısa bir güç kaynağı kablosu kullanılmıştır.
- Temizlik öncesi ve kullanım dışı iken cihazınızı prizden çıkarın
- Cihazı açıkken gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmamalıdır.
- Herhangi bir güvenlik mekanizmasını kurcalamayın.
- Cihazı perde, masa örtüsü gibi yanıcı malzemelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazın açık kapağına mutfak eşyaları, tavalar veya kaplar koymayın.

- Bu cihazın fırın kapağında temperli cam bulunmaktadır. Bu cam, sıradan camdan daha güçlüdür ve kırılmaya karşı daha dirençlidir. Temperli cam kırılabilir, ancak parçaları keskin kenarlı olmaz. Fırın kapağında çizik veya hasar fark ederseniz, cihazı kullanmayın ve müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

- Fırın kapağını uzun süre açık bırakmayın.

- Fırın kapağı tam kapalı değilse cihazı çalıştırmayın. Her zaman kapalı kapakla pişirme yapın.

- **Uyarı:** Fırın kapağı veya kapı contası hasarlıysa, cihazı yetkili teknik servis tarafından tamir edilene kadar kullanmayın.

- Kapı kilit anahtarına herhangi bir şey yerleştirmeyin.

- Cihazı bir mobilya panelinin (örneğin, bir kapı) arkasına yerleştirmeyin, çünkü çalışırken ısı ve nem birikebilir, bu da cihazın, muhafaza ünitesinin veya zeminin zarar görmesine neden olabilir.

- Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın. Kullanmadığınız zamanlarda cihazın iç kısmında aksesuarlar dışında bir şey saklamayın.

- **Uyarı:** Buhar, sterilizasyon, buhar pişirme ve buharla kızartma gibi buharla çalışan programlarla pişiren, her zaman su tankını su ile doldurun ve programa başlamadan önce tabana yerleştirildiğinden emin olun.

- Pişirme bölümüne kâğıt, karton, plastik, strafor veya ahşap gibi yanıcı malzemeler koymayın.

- Pişirme kâğıdı kullanmayın. Hava dolaşımı kâğıdın ısıtıcı elemanına temas etmesine neden olabilir.

- Alüminyum folyo kullanmayın. Bu, cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

- Her zaman ısıya dayanıklı kaplar kullanın. Metal veya cam olmayan kaplar kullanıyorsanız çok dikkatli olun.

- Yiyecekleri konserve kutusunda mühürlenmiş kaplarda ısıtmayın. Basınç artışı, patlamalara, cihazda hasara veya kişisel yaralanma ve yanmalara sebep olabilir.

- Cihazın içine aşırı büyük yiyecekler veya metal mutfak eşyaları koymayın, yangın tehlikesi, elektrik çarpması riski ve/veya kişisel yaralanma olasılığı vardır.

- Fırın kapağını dikkatlice açın. Alkol içeren tarifler pişerken fırın içerisinde ki havada alkol olabilir.

- Yanıcı ürünleri veya yanıcı ürünlerle ısıtılmış eşyaları cihazın yakınına veya üzerine koymayın.

- Çeliği iç yüzeyi korumak veya renk değişimini önlemek için:

- * Tabana fırın kapları veya sert nesneler koymayın.

- * Tabana alüminyum folyo koymayın.

- * Nemli yemekleri veya yiyecekleri cihazın içinde uzun süre bırakmayın. Nem, cihazda renk değişikliğine veya aşınmaya yol açabilir.

- * Aksesuarları takarken veya çıkarırken dikkatli olun, bu sırada cihazın paslanmaz çelik yüzeylerinde çizik veya hasar oluşmasını önleyin.

- Emaye veya paslanmaz çeliğin renk değiştirmesi cihazın performansını etkilemez.

- Paslanabilen mutfak gereçleri veya kaplar kullanmaktan kaçının.

- Meyve suyu gibi asidik yiyecekler kalıcı lekeler oluşturabileceğinden, meyve sulu tarifler için derin bir tepsi kullanın.

- Bu cihaz için kullanılan ampul yalnızca küçük elektrikli ev aletleri içindir. Ev aydınlatması için kullanmayın.

- Pişirme tepsisini yağ ile doldurmayın. Bu, yangın ve/veya kişisel yaralanmaya yol açabilir.

- Cihazı kapatmak için güç tuşuna basın, ardından fişi çekmek için fişi tutarak çekin. Asla kablodan çekerek fişi çıkarmayın.

- **Dikkat!** Sıcak Yüzey: Bu cihaz kullanım sırasında ısı ve buhar üretir. Yanıklar, yangınlar veya diğer kişisel yaralanmaların ya da maddi hasarının önlenmesi için uygun önlemler alınmalıdır.

- **Dikkat!** Bu cihaz çalışma sırasında sıcak olur ve kapandıktan sonra bir süre daha sıcak kalır. Cihazın soğumasını bekleyin. Sıcak bölümlere ve aksesuarlara dokunmayın. Her zaman ısıya dayanıklı fırın eldiveni ve tutacak kullanın ve cihazın metal parçalarının soğumasını bekleyin. Pişirme kaplarını cihaza yerleştirirken veya çıkarırken yiyeceklerin dökülmesini önlemek için son derece dikkatli olun. Cihaz çalışırken veya sıcak durumdayken üzerine hiçbir şey koymayın. Hareketli parçalarla temas etmekten kaçının.

- **Uyarı:** Çıkan buhar yanıklara neden olabilir. Fırın kapağını açarken sıcak buhar konusunda dikkatli olun. Kapak açıldığında ısı ve buhar hemen dışarı çıkar. Ciddi yaralanmalardan ve yanıklardan kaçınmak için fırın kapağını açar açmaz ellerinizi ve yüzünüzü cihazın üzerine getirmeyin.

- **Uyarı:** Buhar plakası pişirme sırasında ve sonrasında yüksek sıcaklıklara ulaşır. Bu bileşene doğrudan temas etmekten kaçının.

- Yangın, maddi hasarı ve kişisel yaralanma riskini önlemek için pişirme bölümüne yağ püskürtmeyin.

- **Dikkat!** Hava/buhar menfezlerini engellemeyin. Havalandırma deliklerinin engellenmediğinden emin olun. Pişirme sırasında ve sonrasında menfezlerin çevresi sıcak olacaktır.

- **Dikkat!** Sıcak yağ ve sıvıları tepsiden döerken dikkatli olun. Yüksek yağ içeren yiyecekler pişirildiğinde tepside toplanan yağlar aşırı ısındığında alev alabilir.

- Pişirme sırasında ve sonrasında cihazı hareket ettirmeyin.

- **Uyarı!** Eğer cihaz siyah duman çıkarmaya başlarsa, hemen cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın. Beyaz duman normaldir ve genellikle yağın ısınması veya yiyeceklerin sıçraması sonucu oluşur. Siyah duman ise yiyeceğin yanmaya başladığını veya bir devre sorununu işaret eder. Cihazı hemen kapatın ve kapağı açmayın. Dumanın durmasını bekleyin, ardından kapağı açın. Yardım için Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

- **Uyarı!** Eğer cihaz kullanım sırasında arızalanmaya başlarsa, hemen kapatın ve fişini prizden çekin. Arızalı cihazı kullanmayın veya onarmaya çalışmayın.

- Metal ovma süngerleriyle temizlik yapmayın. Metal parçalar kopabilir ve elektrikli parçalarla temas ederek elektrik çarpması riski oluşturabilir.

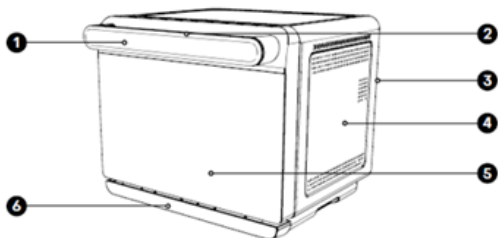
- Temizlik için buharlı temizlik cihazı kullanmayın.

- Cihazı musluğun altına tutmayın.

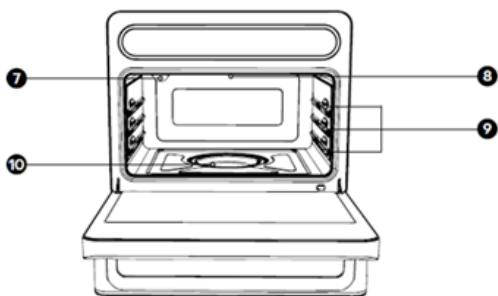
KULLANIM TALİMATLARI

Bileşenler

Dış Yüzey



İç Yüzey

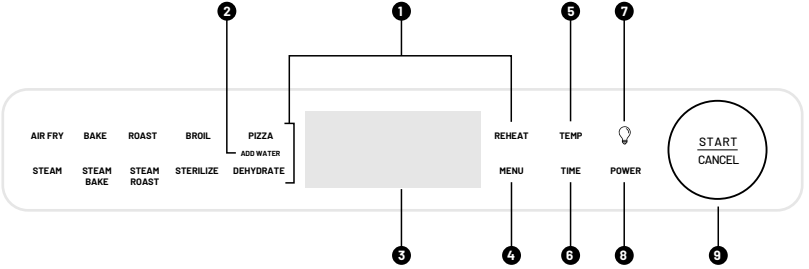


Aksesuarlar



1	Kontrol Paneli
2	Kulp
3	Buhar Tahliyesi (ünitenin arkasında bulunur)
4	Paslanmaz Çelik Gövde
5	Fırın Kapağı
6	Su Tankı
7	Ampül
8	Üst Isıtma Elemanı
9	Tepsi Rafı
10	SS 304 Buhar Plakası
11	SS 304 Pişirme Tepsisi
12	SS 304 Izgara
13	SS 304 Kızartma Tepsisi

Kontrol Paneli:



1 - Pişirme Programları

Menüden aşağıdaki programlardan birini seçin (Reheat hariç)

Konveksiyon

AIR FRY- Hava Fritözü

BAKE- Fırınlama

ROAST- Kızartma

REHEAT- Yeniden Isıtma

**direk tuşa basarak çalışır*

BROIL- Kavurma

PIZZA- Pizza

DEHYDRATE- Sebze/Meyve Kurutma

Buhar

STEAM- Buharda Pişirme

STERILIZE- Sterilizasyon

Konveksiyon + Buhar

STEAM BAKE- Buharlı Fırınlama

STEAM ROAST- Buharlı Kızartma

2 - ADD WATER- Su Ekle Göstergesi

su tankında su kalmazsa yanıp sönmeye başlar.

3 - Temp/Time/Status Göstergeleri

Piştirme sıcaklığı, süresi ve durumu ile ilgili göstergeler

4 - MENU- Menü Tuşu

Farklı piştirme programlarına geçmek için basın

5 - TEMP- Sıcaklık Tuşu

Sıcaklık ayarını düğme ile manuel ayarlamak için basın.

6 - TIME Tuşu

Zaman ayarını düğme ile manuel ayarlamak için basın.

7 - LIGHT- Işık Tuşu

Ampulü açıp kapatmak için kullanın

8 - POWER- Güç Tuşu

Cihazı açıp kapatmak için basın.

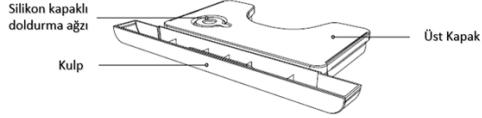
9 - START/CANCEL- Başlat/İptal Et Tuşu

Piştirmeyi başlatmak ya da iptal etmek için basın. Saat yönünde çevirerek süre/sıcaklık artırılır; saat yönünün tersine çevirerek süre/sıcaklık azaltılır.

Kullanım Hazırlığı

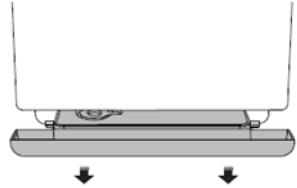
Cihazın Açılması ve Yerleştirilmesi:

1. Cihazın iç ve dışındaki tüm ambalaj malzemelerini, bantları ve geçici etiketleri çıkarın. Cihazın ve aksesuarlarının etrafında ve altında ambalaj olmadığından emin olun.
2. Tüm parçaların eksiksiz olduğundan emin olun.
3. Cihazı, harici ısı kaynaklarından uzakta; sabit, düz, temiz, ısıya dayanıklı, kuru bir yüzeye ve bir yere yerleştirin. Her iki tarafında en az 10 cm ve üst kısmında 30 cm boşluk olduğundan emin olun.



Su Haznesinin Çıkarılması

Su haznesini nazıkçe çekip dışarı doğru kaydırın.



Su Haznesinin Temizlenmesi:

1. Üst kapağı çıkarın ve tüm parçaları yumuşak bir bez veya aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak ılık sabunlu su ile nazıkçe yıkayın.

2. İyice durulayın ve kurumasını bekleyin

3. Üst kapağı takın ve tüm kenarların düzgün bir şekilde kilitlendiğinden emin olun.

Not:

* Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın.

* Su haznesine başka sıvılar koymayın.

4. Bu kılavuzdaki tüm Önemli Güvenlik Talimatları ve uyarıcı bilgileri okuyun. Bunlara uymamanız durumunda maddi hasar ve/veya kişisel yaralanmalar meydana gelebilir.

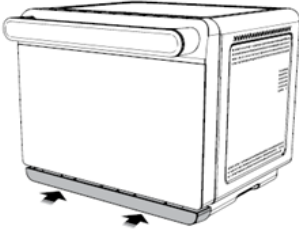
5. Bu kılavuzdaki Temizlik ve Bakım talimatlarını takip ederek cihazı ve aksesuarlarını temizleyin. Tüm yüzeylerin ve aksesuarların kuru olduğundan emin olun.

Su Haznesinin Takılması:

1. Buhar kullanan programlarla pişirmeden önce su haznesini üst kapaktaki delikten taze distile su ile doldurun.

2. Silikon kapakla deliği kapatın ve sıkıca kapatıldığından emin olun.

3. Su haznesini tabana yerleştirin ve fırın kapağı ile mükemmel şekilde hizalanana kadar nazikçe kaydırın. Pişirme sırasında sızıntıları önlemek için tam oturduğundan emin olun.



Not: Fırını kullanmadan önce ve sonra su haznesinin temiz olduğundan emin olun.

İlk Test Çalıştırması:

Cihazı tanımak ve düzgün çalıştığından emin olmak için ilk test çalıştırmasını yapmanızı öneririz. Bu, ayrıca cihazda nakliye sırasında kalan kalıntı veya koku izlerini gidermeye yardımcı olacaktır.

Not: İlk test çalıştırmasına başlamadan önce su haznesini dolu ve tabana yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Bu işlem sırasında cihazın içinde gıda olmamalıdır.

Adım 1: Güç Açma

- Fırını bir prize takın.
- Güç tuşuna basarak fırını açın.

Adım 2: STERILIZE (Sterilizasyon) Seçme

- Menü tuşuna basarak STERILIZE programını seçin.

Adım 3: Süreyi Ayarlama

- Süreyi ayarlamak için TIME (Zaman) tuşuna basın.
- START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesi ile süreyi 10 dk.'ya ayarlayın.

Not: Pişirme programları tablosuna başvurarak süre aralığını kontrol edebilirsiniz. Sterilize fonksiyonu kullanıldığında sıcaklık ayarı yapılamaz. Sıcaklık varsayılan olarak 100°C'dir.

Adım 4: İlk Test Çalıştırmasını Başlatma

- Tüm ayarlar yapıldıktan sonra START/CANCEL (Başlat/İptal) tuşuna basarak ilk test çalıştırmasını başlatın.
- Fırın pişirme döngüsüne girecek ve ekranda pişirme için kalan süreyi gösteren geri sayım süresi görünecektir.

Adım 5: İlk Test Çalıştırmasının Tamamlanması

- Süre dolduğunda, fırın ekranında OFF göstergesi görünecektir.

Not: İlk test çalıştırması tamamlandıktan sonra, fırının içini soğutmak için fırın fanı yaklaşık 30 saniye çalışmaya devam edecektir.

Adım 6: Fırın Kapağının Açılması

- Fırın kapağını sapı kullanarak dikkatlice açın.
- Sıcak yüzeyleri tutmak için fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı eldiven kullanın.
- Cihazın soğumasını bekleyin.

Pişirme Talimatları

Bu cihaz, çift ısıtma elemanına, sahip olup konveksiyon, buhar ve konveksiyon + buhar olmak üzere çalışan 11 pişirme programı ile donatılmıştır. Konveksiyon pişirmenin çitirliğini, buharla pişirmenin sağlamlığını yaşayın ya da ikisini birleştirerek eşsiz bir füzyon deneyimi yaşayın.

Buhar kullanan işlevlerle pişirme yaparken (örn., STEAM (BUHARDA PİŞİRME), STERILIZE (STERİLIZE), STEAM BAKE (BUHARLI FIRINLAMA) ve STEAM ROAST (BUHARLI KIZARTMA), her zaman su haznesini su ile doldurduğunuzdan ve programı başlatmadan önce haznenin cihaza düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Su haznesine başka sıvılar koymayın.

Konveksiyon Pişirme Programları:

Aşağıdaki pişirme programları sadece üst ısıtma elemanını kullanır. Bu programlar, ısıtma bobininin yoğun ısısını ve güçlü fanı kullanılarak pişirme haznesinde etkili ısı dolaşımını sağlar.

Dikkat: Bu programları kullanırken, pişirme sırasında üretilen yağ ve yiyecek kalıntılarının buharlaşma plakasını korumak için fırın tepsisini her zaman cihazın altına yerleştir-diğinizden emin olun.

Pişirme işlemi sırasında oluşan küçük yiyecek parçacıkları, buharlaşma plakasındaki su giriş deliğine girerek tıkanmaya yol açabilir.

PIŞİRME PROGRAMI	FONKSİYON	AYAR	STANDART	AYARLANABİLİR ARALIK	SAPMA
AIR FRY (HAVA FRİTÖZÜ)	Çıtır çıtır ve altın rengi kızartma sonucu elde etmek için idealdir, derin yağda kızartmaya daha sağlıklı bir alternatif sunar.	Sıcaklık	200°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:20 (20 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.
BAKE (FIRINLAMA)	Kek, kurabiye ve hamur işleri pişirmek için idealdir.	Sıcaklık	180°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:30 (30 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.
ROAST (KIZARTMA)	Et ve tavuk ürünleri pişirmek için idealdir.	Sıcaklık	200°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:30 (30 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.
BROIL (KAVURMA)	Güveç, graten ve tatlıların üzerini kızartmak için idealdir.	Sıcaklık	230°C	-	-
		Zaman	00:10 (10 dakika)	1 dk. - 30 dk.	+/- 1 dk.
PIZZA (PIZZA)	Çıtır bir pizza hamuru pişirmek ve peynir ile diğer üst malzemeleri eritip kızartmak için idealdir.	Sıcaklık	180°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:15 (15 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.
DEHYDRATE (SEBZE/MEYVE KURUTMA)	Meyve ve sebzeleri kurutmak için idealdir. Düşük ısı ve uzun kurutma süreleri kullanarak yiyeceklerin nem oranını düşürür.	Sıcaklık	50°C	30°C - 95°C	+/- 5°C
		Zaman	01:00 (1 saat)	15 dk. - 12 saat	+/- 15 dk.
REHEAT (YENİDEN ISITMA)	Beklemiş pizza, ekmek dilimi ve hamur işi ürünleri yeniden ısıtma için idealdir. Çorba ve sulu yemekleri yeniden ısıtma için önerilmez.	Sıcaklık	170°C	40°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:10 (10 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.

Adım 1: Güç Açma

- Fırını bir prize takın.
- Güç düğmesine basarak fırını açın. Tüm pişirme programları aydınlanacaktır. Ekranda AIR FRY varsayılan pişirme programı olarak yanıp sönecektir.

Adım 2: Pişirme Programı Seçme

- Menü düğmesine basarak bir program seçin.
- Not:** REHEAT programı için doğrudan REHEAT düğmesine basarak seçebilirsiniz.
- İstedığınız programı seçtikten sonra 3. adıma geçin.

Adım 3: Pişirme Sıcaklığını Ayarlama
Sıcaklık aralığı için pişirme programları tablosuna bakın.

- Sıcaklık ayarlama moduna girmek için kontrol panelindeki TEMP düğmesine basın. Sıcaklık göstergesi yanıp söner.
- Tarifinize göre pişirme sıcaklığını artırmak veya azaltmak için START/-CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesini kullanın.

Adım 4: Pişirme Süresini Ayarlama
Süre aralığı için pişirme programları tablosuna bakın.

- Pişirme süresini ayarlamak için TIME düğmesine basın.
- Gereken pişirme süresini artırmak veya azaltmak için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesini kullanın.

Adım 5: Pişirme Sürecini Başlatma

- Tüm ayarlar yapıldıktan sonra (program, sıcaklık ve süre), START/-CANCEL düğmesine basarak pişirmeye başlayın.
- Fırın pişirme döngüsüne girecek ve ekranda geri sayım süresi görünecek, pişirme için kalan süreyi gösterecektir.

Adım 6: Pişirmenin Tamamlanması

- Pişirme süresi dolduğunda, fırınının ekranında OFF göstergesi belirecektir.
- Not:** Pişirme tamamlandıktan sonra, fırının içini soğutmak için fan yaklaşık 30 saniye daha çalışmaya devam edecektir.

Adım 7: Fırın Kapısının Açılması

- Fırın kapağını kulpu kullanarak dikkatlice açın.
 - Sıcak yüzeyleri tutmak için fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı eldiven kullanın.
- Not:** Yiyecekleri Sallama/Çevirme: Pişirme işleminin yarısında sepeti sallamanız veya yiyecekleri çevirmeniz önerilir. Bu, yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini ve kızarmasını sağlar.

Buharlı Pişirme Programları:

Aşağıdaki pişirme programları yalnızca alt ısıtma elemanını kullanarak buhar üretir. Bu işlem, su haznesinden suyun buharlaşma plakasına pompalanarak buhar üretilmesini içerir.

Not:

- Pişirmeye başlamadan önce her zaman su haznesini su ile doldurduğunuzdan ve buhar kullanan bir programı başlatmadan önce hazneyi cihazın tabanına yerleştirdiğinizden emin olun.
- Pişirme sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi yanıp söner ve sürekli olarak uyarı verir. Bu durumda cihaz otomatik olarak pişirmeyi durdurur. Pişirmeye devam etmek için su haznesini tekrar doldurun ve cihazın altına yerleştirin. Pişirmeyi sürdürmek için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesine basın. ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi kaybolacaktır.
- En iyi buhar performansı için musluk suyu yerine arıtılmış su kullanmanızı öneririz. Musluk suyu, mineral birikintilerine ve kireç oluşumuna yol açabilir ve bu buhar fonksiyonunun verimliliğini azaltabilir.
- Su haznesine başka sıvılar koymayın.

PIŞİRME PROGRAMI	FONKSİYON	AYAR	STANDART	AYARLANABİLİR ARALIK	SAPMA
STEAM (BUHARDA PIŞİRME)	Sebzeleri, deniz ürünlerini ve balık veya tavuk göğsü gibi hassas proteinleri buharda pişirmek için idealdir.	Sıcaklık	100°C	-	-
		Zaman	00:25 (25 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.
STERİLİZE (STERİLİZASYON)	İç hazneyi temizlemek ve mutfak gereçlerini dezenfekte etmek veya sterilize etmek için idealdir.	Sıcaklık	100°C	-	-
		Zaman	00:10 (10 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.

Buharlama Nedir?

Buharlama, birçok avantaj sunan bir pişirme yöntemidir. Bu yöntem, yiyeceklerin besin değerini koruyarak; vitaminler, mineraller ve antioksidanların muhafaza edilmesini sağlar. Kaynatma veya kızartma gibi diğer pişirme teknikleriyle karşılaştırıldığında, buharlama yiyeceklerin doğal lezzetlerini ve dokularını korumaya yardımcı olur. Nazik ısı ve minimum su teması, yiyeceklerin çok yumuşak hale gelmesini veya canlı renklerini kaybetmesini önler. Buharlama; sebzeler, deniz ürünleri, kümes hayvanları ve tahıllar gibi geniş bir yelpazede yiyecekler için uygun, çok yönlü bir seçenektir. Ayrıca, buharlama zaman ve enerji açısından verimli olup, minimum hazırlık ve izleme gerektirir.

Adım 1: Güç Açma

- Fırını bir prize takın.
- Güç düğmesine basarak fırını açın. Tüm pişirme programları aydınlanacaktır. AIR FRY varsayılan pişirme programı olarak ekranda yanıp sönecektir.

Adım 2: Pişirme Programı Seçme

- Menü düğmesine basarak bir program seçin.
- İstedığınız programı seçtikten sonra 3. adıma geçin.

Adım 3: Pişirme Sıcaklığını Ayarlama

- Bu pişirme programları için sıcaklık ayarı yapılmamaktadır.

Adım 4: Pişirme Süresini Ayarlama

Süre aralığı için pişirme programları tablosuna bakın.

- Pişirme süresini ayarlamak için TIME düğmesine basın.
- Gereken pişirme süresini artırmak veya azaltmak için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesini kullanın.

Adım 5: Pişirme Sürecini Başlatma

- Tüm ayarlar yapıldıktan sonra (program, sıcaklık ve süre), START/-CANCEL düğmesine basarak pişirmeye başlayın.
- Buharlı hava fritöz fırını pişirme döngüsüne girecek ve ekranda geri sayım süresi görünecek, pişirme için kalan süreyi gösterecektir.

Adım 6: Pişirmenin Tamamlanması

- Pişirme süresi dolduğunda, buharlı hava fritöz fırınının ekranında OFF göstergesi belirecektir.

Not: Pişirme tamamlandıktan sonra, fırının içini soğutmak için fan yaklaşık 30 saniye daha çalışmaya devam edecektir.

Adım 7: Fırın Kapısının Açılması

- Fırın kapağını sapını kullanarak dikkatlice açın.
- Sıcak yüzeyleri tutmak için fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

Not:

• START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesine bastıktan sonra cihaz kısa bir süre ön ısıtma yapacaktır. Gerekli sıcaklığa ulaşıldığında, su buharlaşma plakasına hemen pompalanarak buhar üretimi başlar.

• Su, buharlaşma plakasına pompalanırken bir ses duyulabilir. Bu tamamen normaldir.

• İşlem sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi yanıp söner ve cihaz otomatik olarak pişirmeyi durdurur. Pişirmeye devam etmek için su haznesini tekrar doldurun ve cihazın altına yerleştirin. Pişirmeyi sürdürmek için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesine basın. ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi kaybolacaktır.

• Paslanmaz çelik buharlaşma plakasında, işlem sırasında veya sonrasında kuruduğunda kararma lekeleri oluşabilir. Bu lekeler, yiyecek kalıntıları veya buharlaşma sürecinden kaynaklanan mineral birikintilerinin bir sonucu olabilir. Bakım ve Temizlik bölümüne bakarak doğru temizlik adımlarını takip edin.

• Buharlama sırasında, fırın kapağının yoğunlaşma nedeniyle nem oluşabilir.

Önemli Çalıştırma Talimatı:

Konveksiyon programıyla pişirdikten sonra Buhar/Sterilizasyon işlevini kullanırken, en iyi buhar performansı için 15 dakikalık bir soğuma süresi beklemeniz önerilir.

Buhar/Sterilizasyon işlevinin düzgün çalışması için maksimum 100°C sıcaklık gereklidir. Üst ısıtma elemanı ile yapılan pişirme sırasında, iç haznedeki sıcaklık çok yükselebilir. Bu pişirme döngüsünden sonra, cihazın soğuyarak 100°C buhar üretme sıcaklığına ulaşması önemlidir.

Kombi Pişirme Programları (Konveksiyon + Buhar):

Aşağıdaki pişirme programları, konveksiyon ısıtma (üst ısıtma elemanı) ve buhar (alt ısıtma elemanı) işlemlerini birleştirir. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı eşit bir şekilde dağıtarak daha hızlı ve daha verimli pişirme sağlar. Buhar eklenmesi, yiyeceklerin pişirme sırasında kurumasını önler. Özellikle kolay kuruyan bazı etler ve fırın ürünleri pişiren faydalıdır.

Not:

• Pişirmeye başlamadan önce her zaman su haznesini su ile doldurduğunuzdan ve buhar kullanan bir programı başlatmadan önce hazneyi cihazın tabanına yerleştirdiğinizden emin olun.

• Pişirme sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi yanıp söner ve cihaz otomatik olarak pişirmeyi durdurur. Pişirmeye devam etmek için su haznesini tekrar doldurun ve cihazın altına yerleştirin. Pişirmeyi sürdürmek için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesine basın. ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi kaybolacaktır.

• En iyi buhar performansı için musluk suyu yerine arıtılmış su kullanmanızı öneririz. Musluk suyu, zamanla mineral birikintilerine ve kireç oluşumuna yol açarak buhar fonksiyonunun verimliliğini azaltabilir.

• Su haznesine başka sıvılar koymayın.

PIŞİRME PROGRAMI	FONKSİYON	AYAR	STANDART	AYARLANABİLİR ARALIK	SAPMA
STEAM BAKE (BUHARLI FIRINLAMA)	İçi yumuşak, dışı çıtır olması gereken ekmekek, kek, hamur işleri ve diğer fırın ürünlerini pişirmek için idealdir.	Sıcaklık	180°C	95°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:25 (25 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.
STEAM ROAST (BUHARLI KIZARTMA)	Et, tavuk ürünleri ve bazı sebzeleri yumuşak ve sulu tutarak kızartmak için idealdir.	Sıcaklık	190°C	95°C - 230°C	+/- 5°C
		Zaman	00:30 (30 dakika)	1 dk. - 1 saat	+/- 1 dk.

Steam Bake (Buharlı Fırınlama) ve Steam Roast (Buharlı Kızartma) Nedir?

Steam Bake (Buharlı Fırınlama), buharlı pişirme ve fırınlamanın avantajlarını birleştiren bir pişirme programıdır. Bu program, yiyecekleri hem nemli ısı (buhar) hem de kuru ısı (fırınlama) ile aynı anda pişirir. Pişirme sürecinde kontrollü miktarda buhar kullanılarak yiyeceklerin nemli kalması sağlanarak doku ve lezzetleri artırılır. Programın başlangıcında, buhar üretmek için buharlaşma plakasına küçük bir miktar su pompalanır. Cihaz istenen sıcaklığa ulaştığında tekrar su pompalanır ve bu döngü, pişirme süreci boyunca aralıklı olarak az miktarda buhar üreterek yiyecekleri nemli tutar.

Steam Roast (Buharlı Kızartma), buharlı pişirme ve kızartmanın avantajlarını birleştiren bir pişirme programıdır. Özellikle büyük et parçaları veya tüm kümes hayvanları ile bazı sebzelerin pişirilmesi için uygundur. Yiyeceklerin dışı çıtır ve altın rengi kızartma renk ve dokusuna sahip olurken, içlerinin nemli kalmasını sağlar. Steam Roast (Buharlı Kızartma) programı, pişirme süresinin ilk yarısında buhar (alt ısıtma elemanı) kullanırken, kalan yarısında kızartma (üst ısıtma elemanı) işlevine geçer. Böylece yiyeceklerin içi sulu kalırken dışı mükemmel şekilde kızarır.

Adım 1: Güç Açma

- Fırını bir prize takın.
- Güç düğmesine basarak fırını açın. Tüm pişirme programları aydınlanacaktır. AIR FRY varsayılan pişirme programı olarak ekranda yanıp sönecektir.

Adım 2: Pişirme Programı Seçme

- Menü düğmesine basarak bir program seçin.
- İstedığınız programı seçtikten sonra 3. adıma geçin.

Adım 3: Pişirme Sıcaklığını Ayarlama

Sıcaklık aralığı için pişirme programları tablosuna başvurun.

- Sıcaklık ayarlama moduna girmek için kontrol panelindeki TEMP düğmesine basın. Sıcaklık göstergesi yanıp söner.
- Tarifinize göre pişirme sıcaklığını artırmak veya azaltmak için START/-CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesini kullanın.

Adım 4: Pişirme Süresini Ayarlama

Süre aralığı için pişirme programları tablosuna bakın.

- Pişirme süresini ayarlamak için TIME düğmesine basın.
- Gereken pişirme süresini artırmak veya azaltmak için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesini kullanın.

Adım 5: Pişirme Sürecini Başlatma

- Tüm ayarlar yapıldıktan sonra (program, sıcaklık ve süre), START/-CANCEL düğmesine basarak pişirmeye başlayın.
- Buharlı hava fritöz fırını pişirme döngüsüne girecek ve ekranda geri sayım süresi görünecek, pişirme için kalan süreyi gösterecektir.

Adım 6: Pişirmenin Tamamlanması

- Pişirme süresi dolduğunda, buharlı hava fritöz fırınının ekranında OFF göstergesi belirecektir.

Not: Pişirme tamamlandıktan sonra, fırının içini soğutmak için fan yaklaşık 30 saniye daha çalışmaya devam edecektir.

Adım 7: Fırın Kapısının Açılması

- Fırın kapağını sapı kullanarak dikkatlice açın.
- Sıcak yüzeyleri tutmak için fırın eldiveni veya ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

Notlar:

- Su buharlaşma plakasına su pompalanırken bir ses duyulabilir. Bu tamamen normaldir.
- İşlem sırasında su haznesi boşalırsa, ekranda ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi yanıp söner ve cihaz otomatik olarak pişirmeyi durdurur. Pişirmeye devam etmek için su haznesini tekrar doldurun ve cihazın altına yerleştirin. Pişirmeyi sürdürmek için START/CANCEL (BAŞLAT/İPTAL ET) düğmesine basın. ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi kaybolacaktır.
- Paslanmaz çelik buharlaşma plakasında işlem sırasında veya sonrasında kuruduğunda kararma lekeleri oluşabilir. Bu lekeler, yiyecek kalıntıları veya buharlaşma sürecinden kaynaklanan mineral birikintilerinin bir sonucu olabilir. Bakım ve Temizlik bölümüne bakarak doğru temizlik adımlarını takip edin.
- Buharlama sırasında, fırın kapağında yoğunlaşma nedeniyle nem oluşabilir.

TEMİZLİK & BAKIM

Bu cihazın düzgün bakım ve temizliği, işlevselliğini korumak, ömrünü uzatmak, yiyecek kalıntıları ve kötü kokuların birikmesini önlemek ve cihazın performansını korumak açısından önemlidir.

Uyarı:

- Fırını temizlemeden önce elektrik çarpmasını veya cihazın zarar görmesini önlemek için her zaman POWER (GÜÇ) düğmesine basarak cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Fırın, kullanım sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir ve kullanımdan sonra da sıcak kalabilir. Isıtma elemanlarına, iç ve dış yüzeylere ve aksesuarlara dokunmaktan kaçınınız. Fırının tüm parçalarının ve aksesuarlarının tamamen soğuduğundan emin olun.
- Güç kablosunu veya fırını suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Metal ovma pedleri ile temizlemeyin. Metal parçacıklar pedden koparak elektrik parçalarına değebilir, elektrik çarpması riski oluşturabilir.
- Fırını temizlemek için buharlı temizleme cihazı kullanmayın.

Dikkat:

- Nemli yemekleri veya yiyecekleri cihazın içinde uzun süre bırakmaktan kaçınınız. Serbest kalan nem, cihazda renk değişimine veya korozyon hasarına yol açabilir.
- Aşındırıcı temizleyiciler, çelik yün veya ovma pedleri kullanmayın.
- Fırını kullanmadan veya saklamadan önce, tüm parçaların ve aksesuarların iyice kuruduğundan emin olun.
- Buharlı fırını bir prize bağlamadan önce tüm parçaların ve yüzeylerin tamamen kuru olduğundan emin olun. Islak parçalar elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Fırını her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.

PARÇA VE AKSESUARLAR	TEMİZLİK YÖNTEMLERİ VE İPUÇLARI
Fırın Dış Yüzeyi Kapağı Kontrol Paneli	- Fırının dış yüzeylerini yumuşak ve hafif nemli bir bezle silin. Su lekeleri veya izleri oluşmaması için yumuşak bir havlu ile iyice kurulayın. Lekelerin birikmesini önlemek için aşındırıcı olmayan sıvı bir temizleyici veya hafif bir sprey çözelti kullanabilirsiniz. Temizleyiciyi doğrudan fırın yüzeylerine değil, süngere uyguladığınızdan emin olun. - Cihazın dış yüzeyine zarar verebilecek aşındırıcı ovma pedleri veya temizleyiciler kullanmayın. - Fırın kapağını, cam temizleyici veya hafif bir deterjan kullanarak yumuşak ve hafif nemli bir süngerle silin. Aşındırıcı temizleyiciler veya metal ovma pedleri kullanmayın; bunlar camda çiziklere neden olabilir. - Kontrol panelinin dış yüzeyini yumuşak ve hafif nemli bir bezle silin. Kontrol panelinde çiziklere neden olacağı için aşındırıcı temizleyici veya metal ovma pedleri kullanmayın. UYARI: Cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. - Temizlikten sonra, fırını kullanmadan önce tüm yüzeyleri yumuşak ve kuru bir bezle nazikçe silerek kurutun.
Fiş ve Kablo	- Düzenli olarak fiş ve kabloyu hasar veya aşınma belirtileri açısından kontrol edin. Eğer kabloda aşınma, açığta kalan teller veya başka sorunlar fark ederseniz, cihazı kullanmayın ve yetkili servis tarafından tamir edilene veya değiştirilene kadar bekleyin. Fiş ve kabloyu temizlemek için, onları nazikçe kuru bir bezle silin. UYARI: Elektrik tehlikelerini önlemek için fiş ve kabloyu suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. - Fırının fişini çekerken her zaman fişi tutarak çıkarın. Kabloyu çekmekten kaçının, bu kablodon hasar görmesine yol açabilir.
Paslanmaz Çelik Aksesuarlar - Pişirme Tepsisi - Izgara - Kızartma Tepsisi	- Aksesuarları ılık sabunlu su ve aşındırıcı olmayan bir sünger veya bezle yıkayın. - İnatçı lekeler veya kalıntılar için, aksesuarları temizlemeden önce birkaç dakika ılık sabunlu suda bekletin. - Çelik yün, aşındırıcı pedler veya sert temizleyici kimyasallar kullanmaktan kaçının. - Aksesuarları iyice durulayın ve fırına geri koymadan önce kurumasını sağlayın.
Paslanmaz Çelik İç Hazne	- Paslanmaz çelik iç yüzeyi düzenli olarak temizleyin, inatçı lekeler ve kalıntıların birikmesini önleyin. - Yumuşak, nemli bir bez veya sünger kullanarak iç yüzeyleri silin ve yiyecek kalıntılarını, yağı veya dökülen sıvıları temizleyin. - Paslanmaz çelik iç yüzeyde sert kimyasallar, çamaşır suyu veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın; bu, yüzeyde hasara, çiziklere veya renk solmasına neden olabilir. - Daha zorlu lekeler veya kalıntılar için hafif bulaşık deterjanı ve ılık su karışımı kullanın. Sabunlu çözeltiyi yumuşak bir bez veya süngerle paslanmaz çelik yüzeye uygulayın ve nazikçe ovun. Yumuşak bir bezle silin ve su lekelerini önlemek için yumuşak bir havlu ile kurulayın.
Buhar Plakası	- Düzenli temizlik, cihazın performansını sürdürmek ve mineral birikintileri veya lekelerin oluşumunu önlemek için çok önemlidir. Kullanım sıklığınıza ve su sertliğine bağlı olarak, buhar üretiminin optimal olması için daha sık temizlik yapmanız gerekebilir. - Paslanmaz çelik buhar plakasını temizlemek için yumuşak bir fırça veya aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak nazikçe ovun. Görünür mineral birikintileri veya lekelerin olduğu bölgelere odaklanın. Dikkat: Paslanmaz çelik yüzeyi çizebilecek aşındırıcı malzemeler kullanmayın. - Yumuşamış kalıntıları temizlemek için temiz, yumuşak ve nemli bir bezle paslanmaz çelik yüzeyi silin. Bezi iyice durulayın ve temizlik çözeltisinin iz bırakmadığından emin olmak için plakayı tekrar silin. - Paslanmaz çelik buharlaşma plakasını tamamen kurutmak için temiz ve kuru bir bez veya havlu kullanın.
Su Tankı	- Her zaman su haznesindeki kalan suyu boşaltın ve tüm parçaları yumuşak bir bez veya aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak ılık sabunlu suyla nazikçe yıkayın. Ilık suyla iyice durulayın. - Zor ulaşılabilen alanları temizlemek için yumuşak bir fırça veya pamuklu çubuk kullanabilirsiniz. - Su haznesini tekrar fırına takmadan önce tamamen hava ile kurumasını sağlayın.

SORUN GİDERME

Bu bölüm, karşılaşılabileceğiniz yaygın kullanım sorunlarına yönelik çözümler sunmaktadır.

Sorun	Muhtemel Sebep	Çözüm Önerisi
<i>Pişirme sırasında su buharlaşma plakasına pompalanırken bir ses var.</i>	Cihaz suyu çekip buharlaşma plakasına pompalar, buhar üretimi için bu sesi oluşturur.	Bu normaldir.
<i>Ekranda ADD WATER (SU EKLEYİN) yanıp sönüyor ve cihaz pişirmeyi durduruyor.</i>	Su haznesinde su yok.	Su haznesini cihazın tabanından çıkarın ve su ile doldurun. Su haznesini tekrar yerine yerleştirin. Yerleştirdikten sonra pişirmeye devam etmek için START/CANCEL (BAŞLAT/IPTAL ET) düğmesine basın. ADD WATER (SU EKLEYİN) göstergesi kaybolacaktır.
STEAM, STERILIZE, STEAM ROAST, STEAM BAKE programlarını kullanırken buhar deliğinden buhar çıkıyor.	Bu buhar salınımı, bu programları kullanırken pişirme sürecinin bir parçasıdır.	Bu normaldir.
Konveksiyon Pişirme Programlarını kullanırken buhar deliğinden buhar çıkıyor.	Buhar plakasında kalan su olabilir, bu da ısındığında buhara dönüşür.	Pişirmeden önce buharlaşma plakasının tamamen kuru ve su içermediğinden emin olun. Bakım ve Temizlik bölümüne bakın.
	Cihazın içinde nem olabilir.	Pişirmeden önce iç haznenin tamamen kuru olduğundan emin olun. Bakım ve Temizlik bölümüne bakın.
<i>Cihazdan beyaz duman çıkıyor.</i>	Aşırı yağ ve doğal olarak yağlı yiyecekler pişirme sırasında beyaz duman üretebilir.	Bu normaldir. Dumanı önlemek için pişirme seansları arasında biriken yağları boşaltmanız önerilir.
	Cihazın iç haznesi önceki kullanım-dan temizlenmemiştir.	Aksesuarları; kurumuş yiyecek ve yağ kalıntılarını temizlemek için bakım talimatlarını izleyin.
	Düşük duman noktası olan yağlar (zeytinyağı gibi) fazla duman çıkarabilir.	Yüksek duman noktası olan yağlar kullanabilirsiniz; örneğin avokado, kanola veya üzüm çekirdeği yağları
<i>Cihazdan siyah duman çıkıyor.</i>	Yiyecekler yanıyor.	Cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Fırın kapağını açmadan önce dumanın durmasını bekleyin. Tüm aksesuarları iyice temizleyin.
	Bir devre sorunu var.	Cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Fırın kapağını açmadan önce dumanın durmasını bekleyin. Yardım için müşteri hizmetleri ile iletişime geçin. UYARI: Cihazı kullanmaya çalışmayın.

SORUN GİDERME

Bu bölüm, karşılaşılabileceğiniz yaygın kullanım sorunlarına yönelik çözümler sunmaktadır.

Sorun	Muhtemel Sebep	Çözüm Önerisi
<i>Paslanmaz çelik buhar plakasında pişirme sırasında ve sonrasında kararma var.</i>	Bu kararmalar, yiyecek kalıntıları veya buharlaşma sürecinden kaynaklanan mineral birikintileri olabilir.	Bu normaldir. Buharlaşma plakasını temizlemek için kullanım kılavuzunun Bakım ve Temizlik bölümündeki adımları izleyin.
<i>Pişirme süresi bitmesine rağmen fan durmuyor.</i>	Pişirme işlemi bittikten sonra, iç hazneyi soğutmak için fan yaklaşık 30 saniye daha çalışmaya devam eder.	Bu normaldir.
<i>Ekranda Er1 hata kodu görünüyor.</i>	Oberer NTC-Kurzschluss	UYARI: Bu hata kodları görüldüğünde cihazı kullanmayı durdurun. Elektrik kaynağından bağlantıyı kesin ve hemen müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
<i>Ekranda Er2 hata kodu görünüyor.</i>	Unterer NTC-Kurzschluss	
<i>Ekranda Er3 hata kodu görünüyor..</i>	Oberer NTC offener Kreislauf	
<i>Ekranda Er4 hata kodu görünüyor.</i>	Unterer NTC offener Stromkreis	

Bu Ürünün Doğru Bertarafı:

Bu sembole işaretlenen cihazlar evsel atıklardan ayrı olarak imha edilmelidir. Geri dönüştürülebilen değerli malzemeler içerirler ve kaynakların sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılmasına katkıda bulunurlar. Uygun şekilde imha edilmesi yalnızca çevreyi ve insan sağlığını korumakla kalmaz, aynı zamanda sürdürülebilirliği de destekler. Lütfen belirlenmiş iade ve toplama sistemlerini kullanın veya uygun imhaya ilişkin bilgi için yerel otoriteniz veya satıcınızla iletişime geçin.



DEXART GARANTİSİ ("GARANTİ") HÜKÜMLERİ

Macun Mahallesi Anadolu Bulvarı 2. Cadde ATB İş Merkezi C Blok No:49 Yenimahalle Ankara Türkiye adresli İpek Gıda Dayanıklı Tüketim Malları Elektronik Eşya Ticaret ve Sanayi Limited Şirketi ("Garanti Veren"), tüketici olan son müşteriye aşağıdaki hükümler uyarınca bir Garanti verir.

Garanti; (i) ürünün değiştirilmesini talep etme, (ii) ürünün ücretsiz olarak onarılmasını talep etme veya (iii) ürünündeki kusurla orantılı indirim talep etme ve (iv) imalatçı/ithalatçıya ürünü iade etmeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden cayma dahil olmak üzere 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca son müşterinin ürünün imalatçısına veya ithalatçısına karşı sahip olduğu yasal garanti haklarına ek olarak uygulanır ve bunları sınırlandırmaz veya etkilemez.

1. KAPSAM VE GARANTİ HÜKÜMLERİ

- Garanti süresi 3 (üç) yıldır.
- Garanti süresi, tüketicinin ürünü satın aldığı tarihte başlar.
- Garanti, ürünün hatasız niteliğini kapsar.
- Garanti süresi boyunca bir kusur meydana gelirse Garanti Veren, tüketiciye bu Garanti kapsamında kendi tercihiyle bağlı olarak aşağıdaki hizmetleri sağlayacaktır:
 - i) Kusurlu ürünün veya ürün parçasının onarımı veya
 - ii) Kusurlu ürünün veya ürün parçasının değiştirilmesi. Bir ürün artık mevcut değilse Garanti Veren, ürünü eşdeğer veya daha yüksek değerli bir ürünle değiştirme hakkına sahiptir.
- Tüketici, Garanti kapsamında bir talepte bulunmak isterse Garanti Veren ile iletişime geçmelidir:

İTHALATÇI BİLGİSİ:

İPEK GIDA DTM. ELK. EŞYA TİC. VE SAN. LTD. ŞTİ.

www.dexart.com.tr

ADRES: Macun Mahallesi Anadolu Bulvarı 2. Cadde ATB İş Merkezi
C Blok No:49 Yenimahalle Ankara Türkiye

SSHYB Tarih/No: 04.10.2024 / 80239

TEL: +90 312 397 83 70

- Yedek parçalar da dahil olmak üzere onarım maliyetleri ve hatasız bir ürün veya ürün parçasının teslimatı için posta masrafları Garanti Veren tarafından karşılanacaktır. Garanti Veren müşteri hizmetleri merkezi kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesini talep ederse Garanti Veren ayrıca kusurlu ürünün veya ürün parçasının iade edilmesine ilişkin posta maliyetlerini de karşılayacaktır.
- Garanti kapsamında bir talepte bulunabilmek için tüketicinin, ürünü satın aldığını gösteren makbuzunu veya faturasını ibraz etmesi gerekir.

2. GARANTİNİN SINIRLANDIRILMASI

- Garanti, yalnızca özel amaçlar için kullanılan ürünler için geçerlidir; profesyonel veya ticari amaçlar için kullanılan ürünler için geçerli değildir.
- Garanti; normal aşınma ve yıpranma, yanlış veya kötü amaçlı kullanım, kullanım talimatlarına uyulmaması, ürünün yanlış elektrik voltajında kullanılması, geçerli elektrik yönetmeliklerine aykırı kurulum ve çalıştırma durumunda geçerli değildir.
- Garanti hizmetlerinin sağlanması, Garanti süresini uzatmaz ve yeni bir Garanti süresi başlatmaz. Takılan yedek parçaların garanti süresi, komple ürün için geçerli Garanti süresi ile sona erer.

Dexart müşteri hizmetleri merkezi, Garanti süresinin sona ermesinden sonra veya Garantinin geçerli olmadığı ürünler için soru sorma ve bilgi alma amacıyla son müşteri tarafından kullanılabilir.

Web sitemizden daha fazla bilgiye erişebilirsiniz:

www.dexart.com.tr

DEXART



For further information
www.dexart.com.tr