



 **NODOR**
always innovating

HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

EN INSTRUCTIONS FOR USE

Használati útmutató

Kombinált sütő-pároló

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, mielőtt megpróbálja telepíteni vagy használni ezt a készüléket.

Az útmutatót javasolt megtartani és biztonságos helyen tárolni későbbi használatra.

Bevezetés

Köszönjük, hogy ezt a készüléket választotta.

Úgy terveztük, hogy megfelelő beszerelés és karbantartás esetén hosszú évekig problémamentesen működjön.

A készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót. A vásárlásról és a beszerelésről szóló bizonylatot javasolt megtartani és biztonságos helyen tárolni későbbi használatra. Ez a könyv fontos biztonsági információkat, valamint útmutatásokat és javaslatokat tartalmaz, amelyek segítségével teljes mértékben kihasználhatja az elérhető funkciók minden előnyét.

Ez a minőségi készülék tesztelésen és tanúsításon esett át, hogy megfeleljen az összes vonatkozó elektromos és biztonsági szabványnak.

A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni és bekötni. A készülék kicsomagolása után győződjön meg arról, hogy nem található rajta látható sérülés. Ha a készülék szállítás közben megsérült, akkor ne szerelje be és ne használja, és haladéktalanul forduljon a kereskedőhöz.

Tartalom

1. Tartalom.....	1
2. Általános figyelmeztetések.....	2
3. A sütő lámpájának cseréje	3
4. A sütő polcainak behelyezése	4
5. Környezeti hatásokról szóló jelentés	5
6. Biztonsági óvintézkedések.....	5
7. Tartozékok.....	6
8. A termék áttekintése.....	7
9. A termék méretei	8
10. Termékspecifikáció	8
11. Telepítésre vonatkozó óvintézkedés	9
12. A berendezés beszerelése	9
13. Fontos megjegyzések	10
14. Vezérlőpanel.....	11
15. Gyors indítás	11
16. Használat	12
17. A funkciók és a beállítások bemutatása	16
18. Válassza ki a megfelelő ételtároló edényt:.....	16
19. Javasolt párolási idő.....	16
20. Hibaelhárítás	18

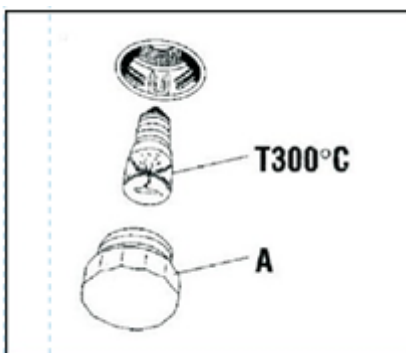
Általános figyelmeztetések

1. A készüléket 8 év fölötti gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve tapasztalattal nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet alatt, vagy akkor használhatják, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a kockázatokat. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetik annak karbantartását.
2. Ha megsérül a tápkábel, akkor a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.
3. Telepítés után ellenőrizni kell, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva az áramellátás.
4. A termék használat közben felforrósodik, a sütő belsejébe ne helyezzen gyúlékony tárgyakat.
5. Vigyázat: a tartozékok vagy a sütő egyes részei használat közben felforrósodnak. Gyermekektől tartsa távol.
6. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret és/vagy drótszivacsot vagy éles fém eszközöket a sütő üvegajtójának tisztításához, mert megkarcolhatják annak felületét, ami a sütőajtó károsodásához vezethet.
7. A sütő tisztításához ne használjon gőztisztítót.
8. Az áramütés elkerülése érdekében a sütőlámpa cseréje előtt győződjön meg arról, hogy le van választva az áramellátás.
9. A készüléket a hulladékkezelésre vonatkozó helyi környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.
10. A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal, a háztartásihulladék-kezelő szolgálattal vagy a kereskedővel, akinél a terméket vásárolta.



A sütő lámpájának cseréje

- Válassza le a készüléket az áramellátásról
- Csavarozza ki a lámpa tartóján található üvegfedelet
- Tekerje ki a lámpát és cserélje ki egy másik olyan lámpával, amely bírja a magas hőmérsékletet (300 °C-ot), és amely az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:



Feszültség: AC220V–240V

Watt-teljesítmény: 15 W

Aljzat: E14

- Szerelje vissza az üvegfedelet, és csatlakoztassa újra a berendezést az áramellátáshoz

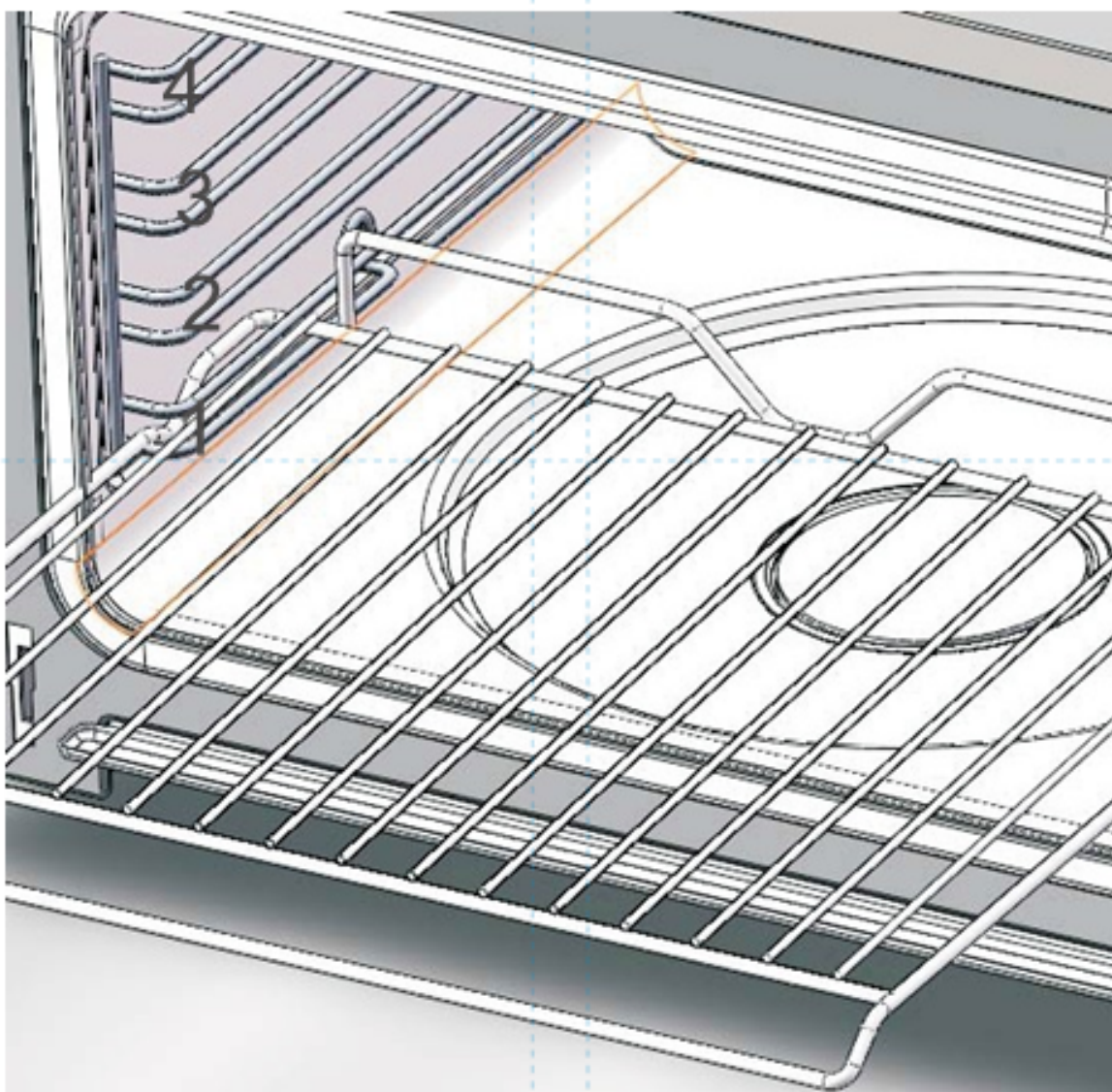
FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a berendezés ki van-e húzva, mielőtt a lámpát kicserélnék.

Figyelmeztetés: Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült, vagy ha a készülék hibásan működik, vagy ha az bármilyen módon megsérült, vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizközpontba átvizsgálásra, javításra vagy beállításra.

A sütő polcainak behelyezése

A mély tepsi és a rács szélei beleillenek a sütő belsejében, oldalt található csúszósínes állvány fokaiba. Megakadályozza, hogy a rács vagy a tepsi kicsússzon a sütőből.

A mély sütő és a polc az 1–4. megjelölt pozíciókba illeszthető



Környezeti hatásokról szóló jelentés

Kérjük, védje a környezetet, és kerülje a szennyezést. A terméket az alábbiak szerint kell

ártalmatlanítani:

A csomagolódobozt, a műanyag csomagolást és az egyéb újrahasznosítható anyagokat újrahasznosító központban kell leadni. Az akkumulátor és az egyéb veszélyes anyagok környezetszennyezéshez vezethetnek, ezért környezetbarát és egészséges módon kell ártalmatlanítani őket.

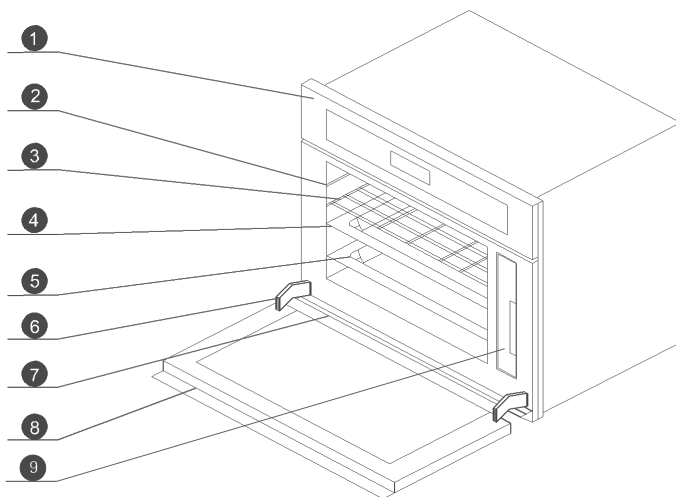
Biztonsági óvintézkedések

1. Kérjük, 10 A-es vagy afölötti tápkábelt használjon, és gondoskodjon annak földeléséről. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében ne használjon laza kábeleket. A túlmelegedés elkerülése érdekében ne használjon más készülékkel közös tápegységet.
2. Az áramellátás leválasztásakor győződjön meg arról, hogy teljesen ki van húzva a csatlakozó. Ne hagyja tápkábelt az aljzaton. Áramütést vagy rövidzárlatot okozhat.
3. A készüléket ne helyezze vízbe és ne nedvesítse be, mert azzal áramütést vagy rövidzárlatot okozhat.
4. Ne használjon AC 187–242V-os tápfeszültséget, mert azzal áramütést vagy rövidzárlatot okozhat.
5. Gyermekét tartsa távol a készüléktől, és ne hagyja, hogy játsszanak vele, mert fennáll az áramütés vagy a rövidzárlat veszélye.
6. A terméket kizárólag a kijelölt szervizképviselet technikusja javíthatja. Ne próbálja meg egyedül felnyitni vagy megjavítani a készüléket.
7. Ha a terméket hosszabb ideig nem fogja használni, akkor válassza le az áramellátásról.
8. A hálózati aljzat sérülése esetén forduljon szakképzett szakemberhez a javítással vagy cserével kapcsolatban.

Tartozékok

Főegység	1 egység
Párolótálca	1 darab
Grillrács	1 darab
Víznyelő tartozék	1 darab
Habtisztító	1 darab
Tisztítószer	2 csomag
Használati útmutató	1 darab

A termék áttekintése



1. Vezérlőpanel

2. Csúszósínes állvány

3. Grillrács

4. Párolótálca

5. Olajfelfogó tál

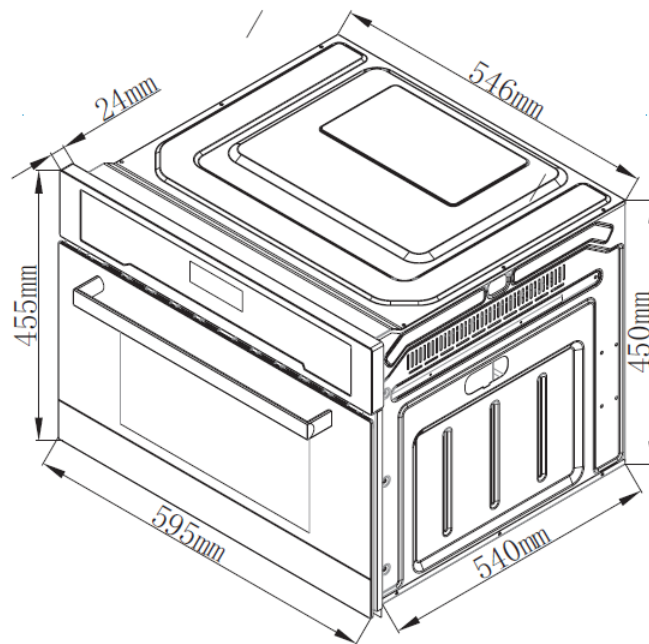
6. Ajtózsanér

7. Vízugyűjtő tálca

8. Sütőajtó

9. Vízgyűjtő

A termék méretei



Termékspecifikáció

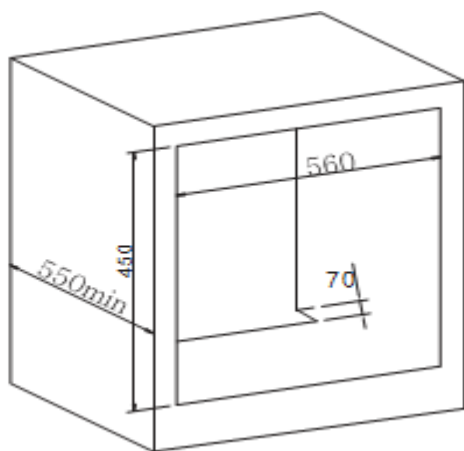
Modell	40 4800
Feszültség	220 V 240 V 50 Hz
Névleges teljesítmény	3020 W
A termék méretei Sz x Ma x Mé	595 x 455 x 540 mm.
Kivágás méretei Sz x Ma x Mé	560 x 450 x 550 mm
Csomagolás méretei Sz x Ma x Mé	660 x 512 x 650 mm

Telepítésre vonatkozó óvintézkedés

1. A sütő-párolót olyan pozícióban kell beszerezni, amely kényelmes használatot, karbantartást és javítást tesz lehetővé.
2. A sütő-pároló tápkábelét tilos párás vagy vízis helyre telepíteni.
3. A tápkábelt megfelelő földeléssel kell ellátni.
4. A készüléket tilos a fogantyúnál fogva felemelni.
5. Elegendő helyet kell hagyni a sütő körül.
6. Amikor használatban van a sütő-pároló, kerülni kell a sütőből távozó gőzt, mert égési sérüléseket okozhat.
7. Ha a sütő-pároló szekrénybe van beszerelve, akkor gondoskodni kell arról, hogy elegendő hely maradjon a szellőzésre, ellenkező esetben befolyásolhatja a berendezés működését.
A szekrény hátsó paneljét el kell eltávolítani, hogy a levegő szabadon keringhessen.

A berendezés beszerelése

1. A leghatékonyabb légáramlás érdekében a sütőt az alábbi ábrán feltüntetett méretezés szerint kell beszerezni:



Kivágás méretei (Sz x Ma x Mé)	560 x 450 x 550 mm
--------------------------------	--------------------

2. Miután behelyezték a sütő-párolót a szekrénybe, azt csavarokkal rögzíteni kell.

Fontos megjegyzések

1. Ha közvetlenül azután veszi ki az ételt a sütőből, hogy az elkészült, akkor használjon sütőkesztyűt vagy egyéb eszközt az égési sérülések elkerülésére.
2. A készülék használata közben víz fog lecsöpögni, azt tisztítsa fel.
3. A gőz okozta égési sérülések elkerülésére ne nyissa ki a sütő ajtaját közvetlenül a sütés befejezése után.
4. Ne használjon vizet a sütő tisztításához, és ne engedje, hogy az benzinolajjal vagy más olajanyaggal érintkezzen.
5. Mindig tisztítsa meg vagy vízkömentesítse a sütő belsejét a tepsit vagy az állványt.
6. Ha megsérül a hálózati aljzat, akkor a kockázatok elkerülése érdekében forduljon szakképzett szakemberhez az aljzat cseréjével kapcsolatban.
7. Minden aljzatot le kell földelni.
8. Ha a terméket hosszabb ideig nem fogja használni, akkor tisztítsa fel a sütőben lévő vizet, és válassza le azt az áramellátásról.
9. Az egyenetlen gőzáramlás elkerülése érdekében ne helyezzen túl sok ételt a sütőbe.
10. Pároláshoz javasolt desztillált vagy palackozott vizet használni.

Vezérlőpanel

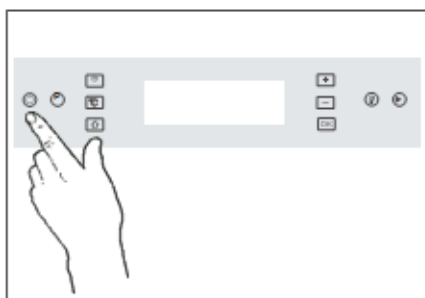


1 BE/KI	2 Program	3 Sütőlámpa
4 Hőmérséklet	5 Időzítő	6 Kijelző
7 „+” növelés	8 „-” csökkentés	9 OK
10 Gyors indítás	11 Indítás/Leállítás	

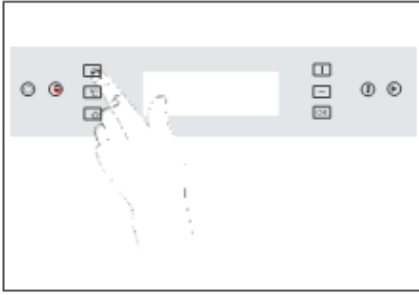
Gyors indítás

1. Aktiválja a párolás funkciót

1. lépés: Nyomja meg a BE/KI gombot; ekkor világítani kezd a vezérlőpanel, és készenléti módra vált a sütő

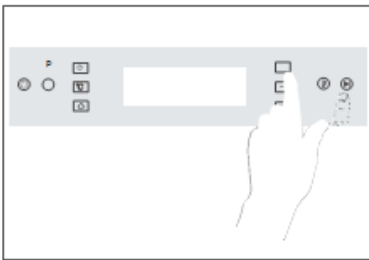


2. lépés: Nyomja meg kétszer az „Időzítő” gombot a sütési idő megadásához; ekkor a sütési idő a panel bal alsó részén kezd villogni.

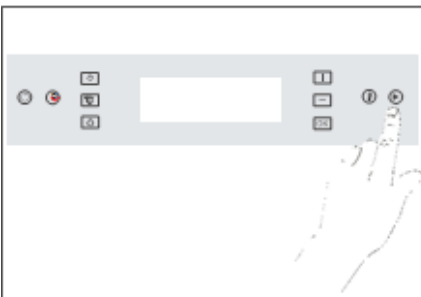


3. lépés: A sütési idő beállításához használja a „+” és a „-” gombokat

A megerősítéshez nyomja meg az „OK” gombot



4. lépés: Végül nyomja meg az „Indítás/Leállítás” gombot a sütés indításához



Használat

1. A dátum/sütési idő/befejezési idő beállítása. A sütési módok az alábbiak szerint jelennek

meg a kijelzőn:



1.1 Óra: Nyomja le 2 másodpercig az „Időzítő” gombot, majd állítsa be az időt a „+” vagy a „-” gombbal, és nyomja le az „OK” gombot a megerősítéshez.




-
- 1.2 Riasztás: Nyomja le az „Időzítő” gombot, majd állítsa be az időt a „+” vagy a „-” gombbal, és nyomja le az „OK” gombot a megerősítéshez
 - 1.3 Sütési idő: Nyomja le kétszer az „Időzítő” gombot, majd állítsa be az időt a „+” vagy a „-” gombbal, és nyomja le az „OK” gombot a megerősítéshez
 - 1.4 Befejezési idő: Befejezési idő beállításához nyomja le háromszor az „Időzítő” gombot. A sütő a beállított idő elteltével leáll.



2. Sütési funkciók

- 2.1 Nyomja le a „Program” gombot a működés elindításához, és tartsa lenyomva a kívánt funkció kiválasztásához.
- 2.2 A hőmérséklet beállításához nyomja le a „Hőmérséklet” gombot, majd állítsa be az értéket a „+” vagy a „-” gombbal, és nyomja meg az „OK” gombot a megerősítéshez. Miután kiválasztotta a funkciót, nyomja le az „Indítás/Leállítás” gombot a sütés indításához. Nyomja le ismét a sütés leállításához és újraindításához.

3. Vízkőmentesítés funkció

Vegye ki a víztartályt, öntse bele a vízkőmentesítő csomagot, majd töltsse fel félig vízzel. Helyezze vissza a víztartályt.

Csukja be az ajtót és nyomja meg a „P” gombot a  kiválasztásához és a működés indításához. ekkor megjelenik a  szimbólum a kijelzőn. Folytassa a vízkőmentesítést, amíg meg nem jelenik a  szimbólum egy sípolással.


Amikor megjelenik a  szimbólum, akkor vegye ki ismét a víztartályt, töltsse fel félig vízzel, majd helyezze vissza. Csukja be az ajtót és nyomja meg ismét a  gombot a tisztítás második részének elindításához. Ismételje meg a fentieket a harmadik tisztításhoz. Ha ezt befejezte, akkor kész a vízkőmentesítés.

4. Gyors felmelegítés

Ha a beállított hőmérséklet az előmelegítési funkció befejezése előtt meghaladja a 100 fokot, akkor a gomb lenyomásával elindítható a gyors melegítési modell. A kijelzőn ekkor megjelenik a következő szimbólum.

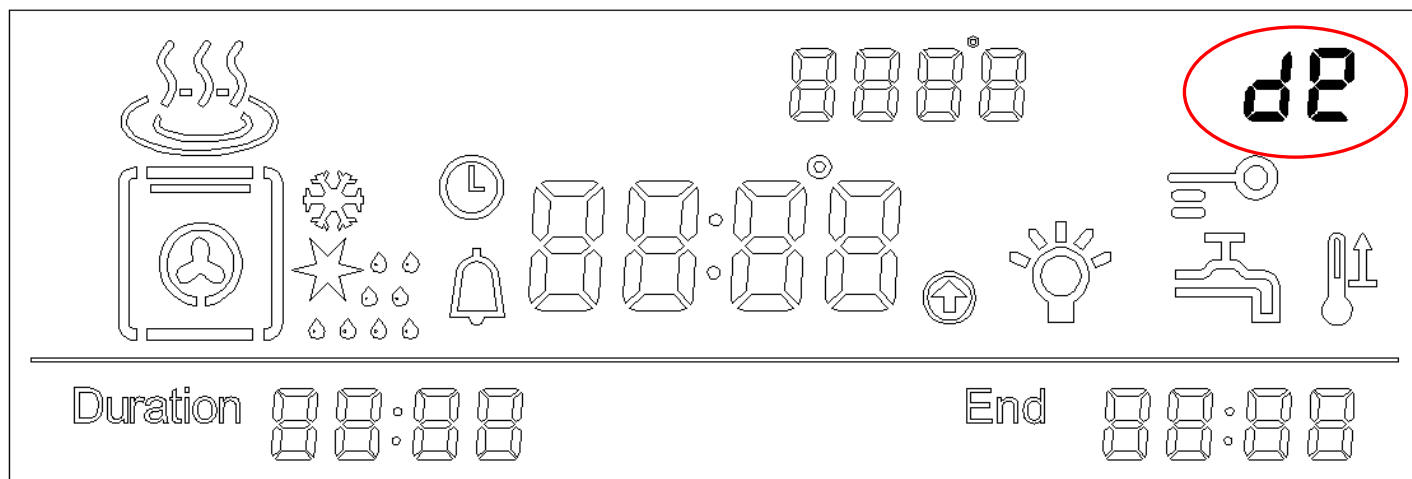
5. Gyermekzár funkció

Nyomja le 2 másodpercig a „OK” gombot, és lezár a sütő. Nyomja le ismét két másodpercig a zárolás feloldásához.

6. Hőmérséklet beállítása. Készenléti módban nyomja le a  gombot, majd állítsa be a kívánt hőmérsékletet a „+” és a „-” gombokkal, és nyomja le az „OK” gombot a megerősítéshez.

Bemutató üzemmód:

Készüléti módban nyomja le és tartsa lenyomva 5 másodpercig az „indítás/leállítás” gombot. Ekkor 3 rövid sípolás hallható, és a rendszer belép a bemutató üzemmódba. A kijelző jobb felső sarkában megjelenik a „de” felirat, a többi ikon pedig normál módon látható.



Bemutató üzemmódban a hűtőventilátor, a keringető ventilátor és a világítás normál módon működik, a többi kimenet (pl. a grill, a párolás) pedig fel van függesztve.

A kijelző kikapcsolásakor el lehet menteni ezt a beállítást. A bemutató üzemmód a kijelző következő bekapcsolásakor

ismét aktiválódik. Amikor ki van kapcsolva, akkor a bemutató üzemmód is kikapcsol.

Bemutató üzemmódban kapcsolja ki készünléti módba a kijelzőt, majd nyomja le és tartsa lenyomva 5 másodpercig az „indítás/leállítás” gombot. Ekkor 3 rövid sípolás hallatszik, és a rendszer kilép a bemutató üzemmódból

A funkciók és a beállítások bemutatása

Funkció										
Működésben lévő részek	Ventilátoros olvasztás	Konvekció	Teljes grill	Teljes grill és alsó fűtőelem	Teljes grill és alsó fűtőelem ventilátorral	Csak párolás	Teljes melegítés konvekcióval és párolással	Konvekció és párolás	Teljes grill és melegítés párolással	Vízkezelés
Alapértelmezett hőmérséklet		200 °C	200	200 °C	200 °C	100 °C	120 °C	120 °C	120 °C	
Beállítható hőmérséklet-tartomány	20–60 °C	50–225 °C	50–225 °C	50–225 °C	50–225 °C	40–100 °C	120–220 °C	120–220 °C	120–220 °C	
Teljesítmény		1680 W	1450 W	2500 W	2520 W	1740 W	1980 W	2180 W	3020 W	

Válassza ki a megfelelő ételtároló edényt:

Kérjük, válassza ki a megfelelő ételtároló edényt a különböző típusú ételekhez. A sütőhöz mellékelt minden tepsi és rács hőálló. Alább találhatóak javaslatunk:

1. Az olyan ételeket, mint amilyen az édesburgonya, a kukorica, a paradicsom és a tojás, helyezze a párolótálcára; ezeket ne helyezze közvetlenül a fémrácsra.
2. Az olyan ételeknél, mint amilyen a tenger gyümölcsei, a csirkeszárny, a csirkeszeletek vagy a sütőtök, amelyeket mártásokkal lehet főzni, használja a párolótálcát.
3. Az olyan ételeknél, mint amilyen a hal, a borda, az egész csirke vagy a marhahús, amelyeknek nem akarja megtartani a szaftját vagy az olaját, használja a grillrácsot.

Javasolt párolási idő

Étel	Súly	Idő
Hal	650 g	15 perc
Rák	500 g	25 perc
Garnéla	500 g	12 perc
Csirkecomb	5 db, kb. 650 g	30 perc
Csirkehús	1100 g	35 perc
Marhahús	350 g	40 perc

Sertéshús	400 g	20 perc
Leves	450 g	15 perc
Tojás	10 db, kb. 650 g	15 perc
Sütőtök	850 g	20 perc
Paradicsom	550 g	30 perc
Kukorica	550 g	30 perc
Kenyér	10	18 perc
Rizs	400 g	30 perc

Napi karbantartás

Megjegyzés: Úgy terveztük, hogy megfelelő beszerelés és karbantartás esetén hosszú évekig problémamentesen működjön. Karbantartás előtt válassza le a készüléket az áramellátásról.

1. A csatlakozót ne a kábel megrántásával húzza ki.
2. A sütő belsejének tisztításakor távolítsa el mindent a sütőből, a polcokat is, és használjon egy tiszta ruhát a tisztításhoz.
3. Ne permetezzen vizet közvetlenül a készülékre. Ne használjon súroló hatású anyagokat.
4. A sütő belsejét minden használat után ki kell tisztítani: várja meg, amíg teljesen kihűl a sütő, majd tisztítsa meg egy száraz ruhával, vagy hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy kiszáradhasson a belseje.
5. A sütő-párolót javasolt három havonta vízkőmentesíteni. A részletek a vízkőmentesítés funkcióról szóló részben találhatóak.
6. A víztartályt rendszeresen ki kell üríteni. A víztartály tisztításakor Vegye le a burkolatot, és törölje le egy száraz ruhával.

Hibaelhárítás

Ha a berendezés rendellenesen működik, akkor ne használja. Húzza ki, és kövesse az alábbi utasításokat. Forduljon szervizközpontunkhoz a berendezés ellenőrzésével kapcsolatban.

Állapot	Lehetséges okok	Megoldás
Nem jelenik meg a „víz” szimbólum	Nincs víz a tartályban Elromlottak a szivattyúk	Töltsön vizet a tartályba Ki kell cserélni a szivattyút, forduljon a szervizképviselőhöz
Nem működik a vezérlőpanel	Be van kapcsolva a gyermekzár Meghibásodott a vezérlőpanel	Oldja fel a készülék zárolását Forduljon a szervizképviselőhöz
Nem fő át az étel a párolás során	Le van fedve az étel Nem keletkezik pára	Távolítsa el a fedőt Forduljon a szervizképviselőhöz
Megjelenik az „E2” felirat a kijelzőn	Hibás a belső érzékelő	Forduljon a szervizképviselőhöz
Megjelenik az „E3” felirat a kijelzőn	Túlmelegedett a belső érzékelő	Forduljon a szervizképviselőhöz
Megjelenik az „E4” felirat a kijelzőn	Hibás a párafűtő lemez érzékelője	Forduljon a szervizképviselőhöz
Megjelenik az „E5” felirat a kijelzőn	Túlmelegedett a párafűtő lemez érzékelője	Forduljon a szervizképviselőhöz
Megjelenik az „E1” felirat a kijelzőn	Nincs víztartály, vagy nincs a helyén a víztartály	Forduljon a szervizképviselőhöz

Instruction Manual

Steam Combi Oven

Please read these instructions carefully before attempting to install or use this appliance.

It is advisable to keep these instructions in a safe place for future reference.

Introduction

Thank you for choosing this appliance.

It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly.

Please read these instructions carefully before installing or using your appliance. It is advisable to keep your purchase and installation receipts with these instructions in a safe place for future reference. Included is some important safety information in addition to guidelines and recommendations that will enable you to take full advantage of all the functions available.

This quality appliance has been tested and certified to meet all applicable electrical and safety standards.

This appliance must be installed and connected in accordance with current regulations. After unpacking the appliance ensure that there is no visible damage. If the appliance has been damaged during transit, do not install or use it, contact your retailer immediately.

Content

1. Content.....	1
2. General warnings	2-3
3. Replacing oven lamp.....	4
4. Placing of accessories in the cavity	5
5. Environmental effect report	6
6. Safety cautions	6
7. Accessories.....	7
8. Product overview	8
9. Product Dimension	8
10. Product specification	9
11. Installation precaution.....	10
12. Installation	10
13. Production caution	11
14. Control panel.....	12
15. Quick start.....	13
16. How to use	14
17. Selection of food container	14
18. Suggested steaming time.....	15
19. Maintenance and repair.....	16
20. Troubleshooting.....	17

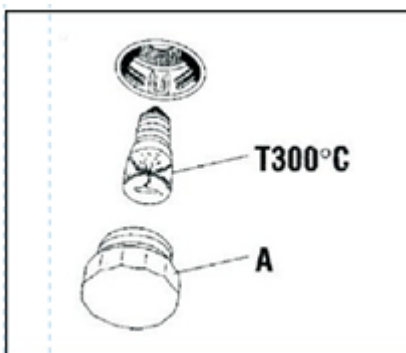
General warnings

1. This appliance shall not be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, it's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Please make sure that the power is well connected after installation.
4. The product will become hot when its in use, do not put any flammable products inside the oven.
5. Caution: the accessories or parts of the oven will become very hot when it is in use. Please keep away from children.
6. Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool or metal tools with sharp edge to clean the oven door glass, as this may scratch the surface which may lead to damage of the oven door
7. Do not use steam clearer to clean the oven.
8. Please make sure that the power is disconnected before replacing the oven lamp to avoid electric shock.
9. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
10. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.



Replacing of oven lamp

- Disconnect with power supply
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder
- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following characteristics:



Voltage: AC220V -240V

Wattage: 15W

Socket: E14

- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply

WARNING: Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

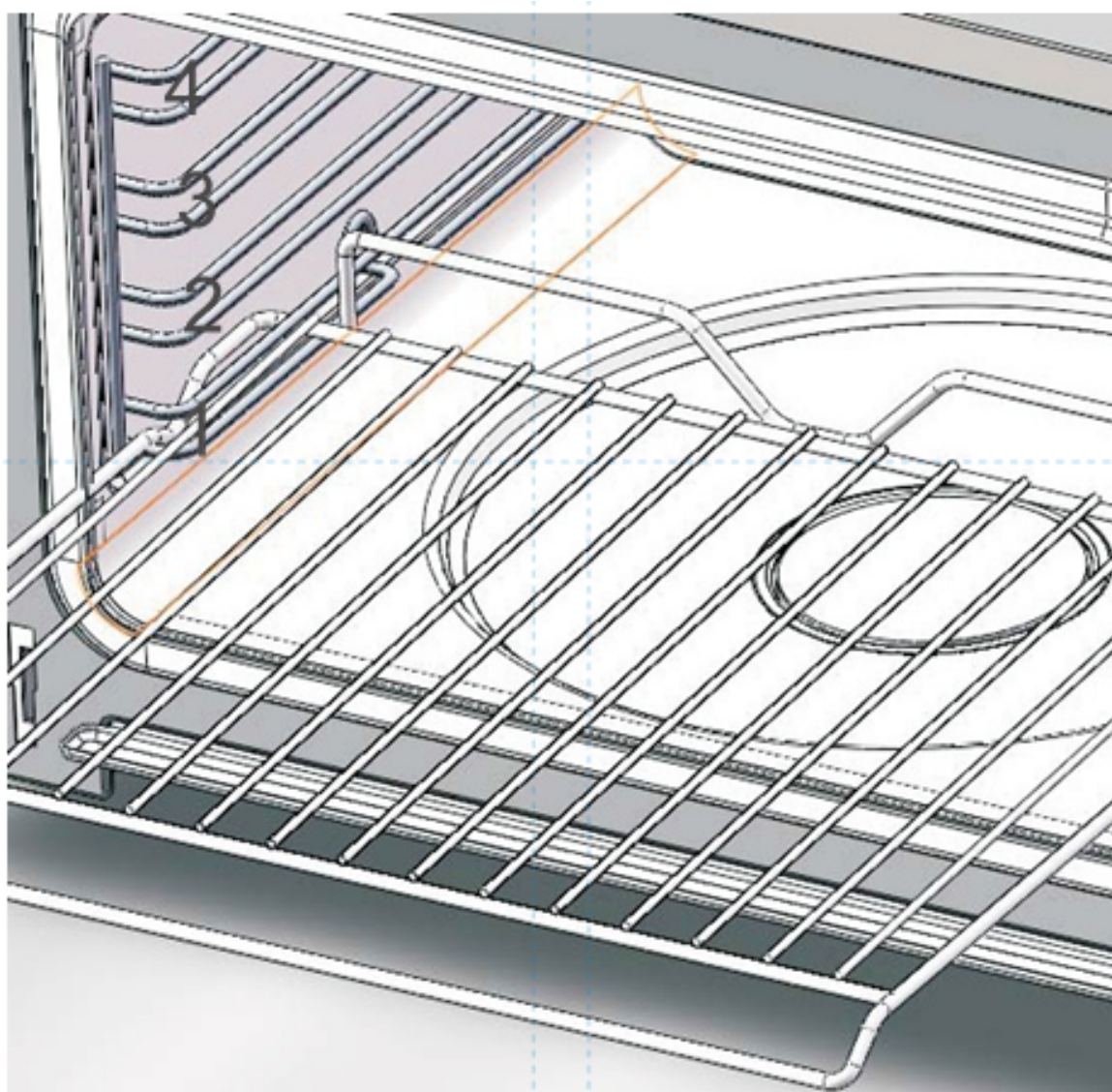
Warning: Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.

Fitting Oven Shelves

The deep pan and wired shelf have a side edge, these edges can match with the sliding rack on the sides of the cavity.

It can prevent the rack or tray from slipping out from the oven.

Deep pan and wired shelf in the position 1-4 marked



Environmental effect report

Please protect the environment, avoid pollution.

Please dispose the product as below:

Packing box, plastic material and other recyclable material should be disposed to recycle center. Battery or other dangerous material may lead to pollution and need to be disposed in environmental friendly and healthy way.

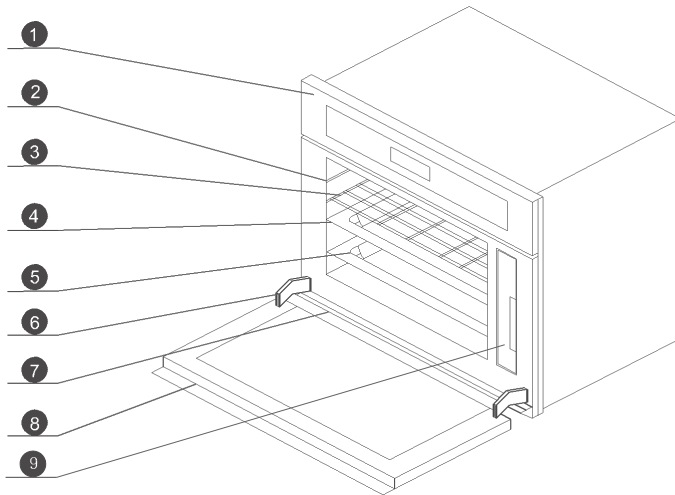
Safety precautions

1. Please use power cable with 10A or above, and please ensure that it is earthed. Do not use any cable with loose connection to avoid electric shock or even fire hazard. Do not share the power supply with other appliance to avoid overheating.
2. When disconnecting the power, please make sure that it is fully unplugged. Do not leave the power cable on the socket. Or it may cause electric shock or short circuit.
3. Do not place the product in water or make it wet, or it may cause electric shock or short circuit.
4. Do not use power with voltage of AC 187-242V, or it may cause electric shock or short circuit.
5. Please keep your children away from this product and do not let them play with the product, or it may cause electric shock or short circuit.
6. The product can only be repaired by technician from designated service agent. Do not try to open or repair the unit on your own.
7. If the product will not be used for a period of time, please disconnect with power supply.
8. If the power socket is damaged, please contact qualified technician to repair or replace.

Accessories

Main Unit	1 unit
Steam tray	1 piece
Grill rack	1 piece
Water absorbing accessory	1 piece
Cleaning foam	1 piece
Detergents	2 packs
Instruction manual	1 piece

Product overview



1. Control panel

2. Sliding rack

3. Grill rack

4. Steam tray

5. Oil collecting plate

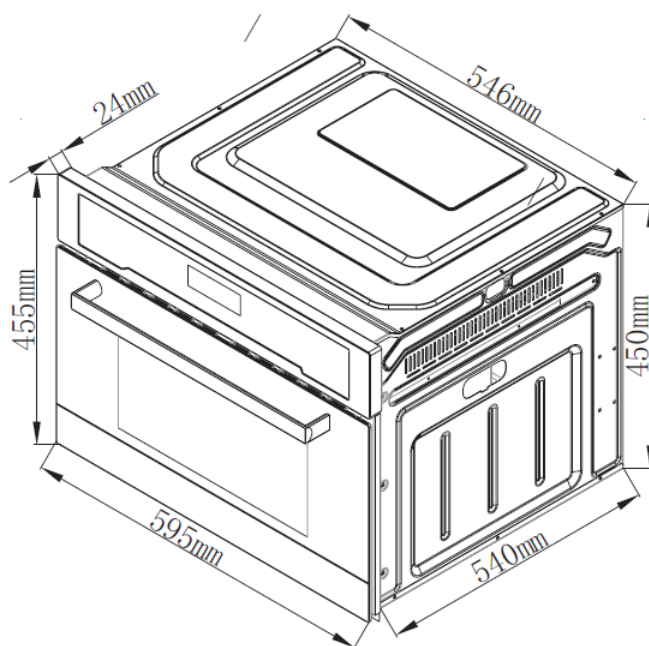
6. Door hinge

7. Water collection tray

8. Oven door

9. Water tank

Product Dimension



Product Specification

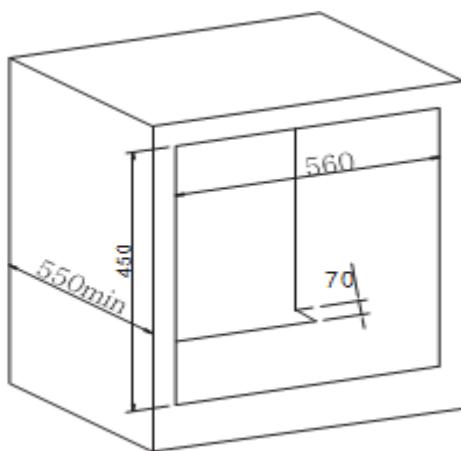
Model	SO 4800
Voltage	220V 240V 50HZ
Rated power	3020W
Product dimension W X H X D	595 X 455 X 540 mm
Aperture dimension W X H X D	560 X 450 X 550 mm
Packing dimension W X H X D	660 X 512 X 650 mm

Installation precaution

1. The steam oven should be installed in a position which is convenience for operation, maintenance, and suitable for repair.
2. Do not install the steam oven or power cord in a humid place or place with water.
3. Please make sure that the power cable is well earthed.
4. Please do not hold the handle if you need to lift up the unit.
5. Please reserve enough space around the oven.
6. When the steam oven is in use, do not touch the steam from the oven to avoid scald.
7. If you fit the steam oven in the cabinet, please make sure that sufficient space is reserved for ventilation, or it may affect the normal operation of the unit. The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely.

Fitting the appliance

1. For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimension as below:



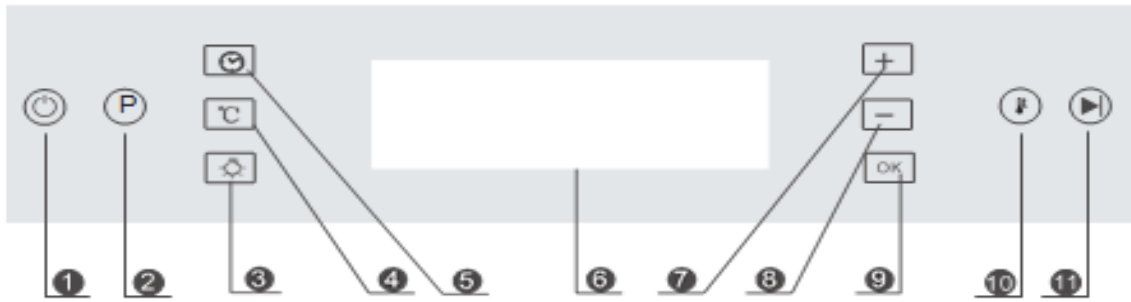
Aperture dimension (W X H X D)	560 X 450 X 550 mm
--------------------------------	--------------------

2. After fitting the steam oven in the cabinet, it must be fixed with screw.

Important notes

1. If you want to take out the food from the oven immediately after cooking finish, please use cooking gloves or other tools to avoid scald.
2. There will be water drop from the unit when it is in use, please clean them.
3. Do not open the oven door immediately after cooking end to avoid scald by the steam.
4. Do not use water to clean the oven, and do not let any petrol oil or other oil material to be in contact with the body of the oven.
5. Always clean or descale the cavity and food tray or racks.
6. If the power socket is damaged, to avoid hazard, please contact qualified technician to replace.
7. All the sockets must be earthed.
8. If the product will not be used for a long period of time, please clean up the water in the oven, and disconnect with power supply.
9. Do not put excess food in the oven, to avoid uneven steam circulation in the cavity.
10. It is recommended to use distilled water or bottled water to steaming.

Control panel



1 ON/OFF 2 Program 3 Oven lamp

4 Temperature 5 Timer 6 Display

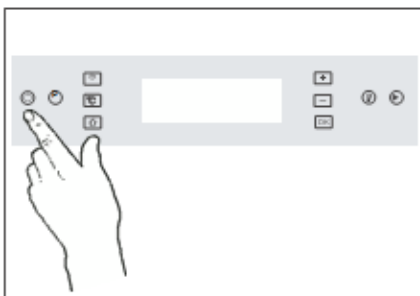
7 " + " increase 8 " - " decrease 9 OK

10 Quick start 11 Start/stop

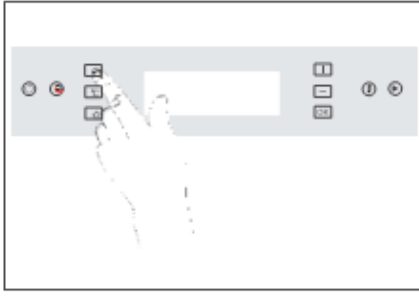
Quick start

1. Activate the steam function

Step 1 : Press " ON/OFF " button, the control panel will lights up, the oven is in standby mode

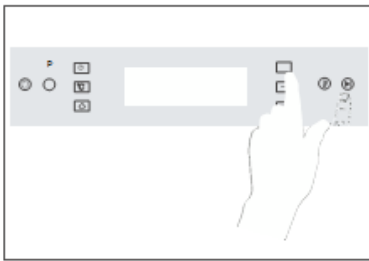


Step 2 : Press the Timer key twice to enter the cooking time, cooking time will blink at the left bottom of the panel.

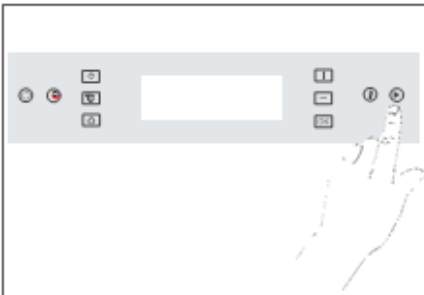


Step 3: Press “ +” and “ -” to adjust the cooking time.

Press “ OK” to confirm



Step 4: Lastly, press “ Start/stop” to start cooking



How to use

1. Date/Cooking time/finish time setting. The sequence of cooking tie modes will be displayed in the screen as

below:



- 1.1 Clock: Press “ Timer” for 2 seconds, then press “ +” or “ -” key to adjust the time, press OK to confirm

1.2 Alarm clock: Press " Timer" , then press " +" or " -" key to adjust the time, press OK to confirm

1.3 Cooking time: Press " Timer" twice, then press " +" or " -" key to adjust the time, press OK to confirm

1.4 Finish time: If you want to set up the finish cooking time, press " Timer" three times to set it. The oven will end cooking when the time is reached.




2. Cooking Functions



2.1 Press " Program" to start operating, continue to press this key to select the function that you desire.

2.2 Temperature can be adjusted by pressing " Temperature" key, press , " +" or " -" key to adjust the temperature, press OK to confirm. Once the function is selected, press " Start/stop" key to start cooking. Press it again to stop and start cooking.

3. Descaling Function

Take out the water tank, pour in the descaling pack add water until it is half full. Put the water tank in place again.

Close the door and press " P" to select "  " to start working. "  " will appear on the display. Descale until the "  " sign appear with beep sound.


When "  " sign appear, take out the water tank again, pour in water until it is half full, put it back. Close the door and press "  " again to start the second part of cleaning. Do the same as the above for third time cleaning. When it finish, the descaling is completed.

4. Rapid heating

When the setting temperature exceeds 100 degree and the pre-heat function is not finished, user can press the key to start rapid heating model. The display will show the symbol.

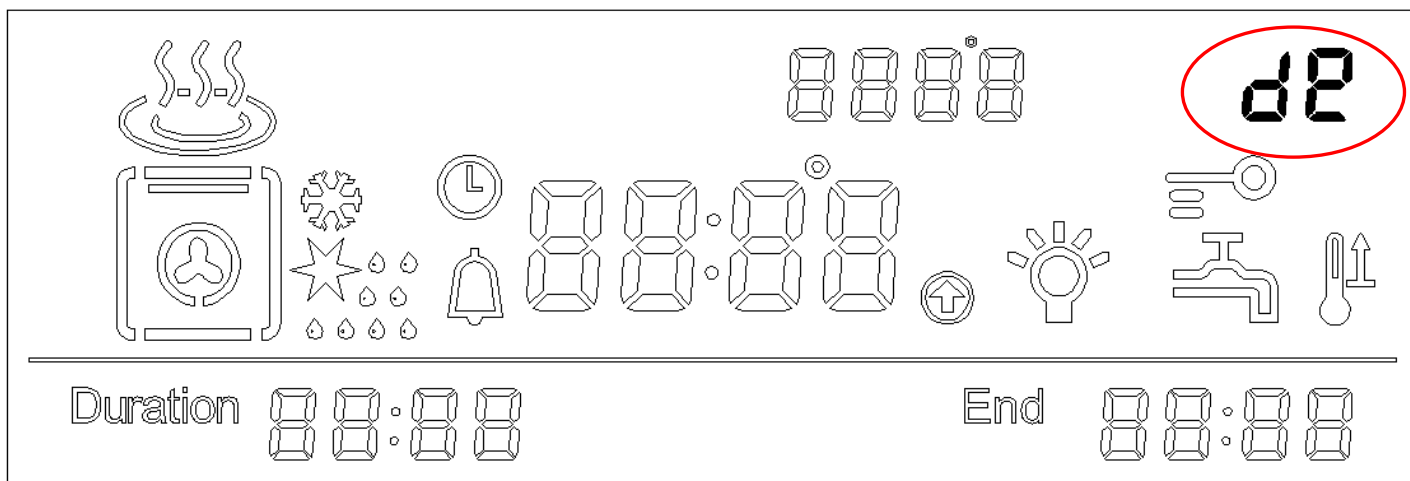
5. Child Lock Function

Press the "  " key for 2 seconds, the oven will be locked. Press it again for two seconds, it will be unlocked.

6. Temperature Setting. In standby mode, press  , then press " +" or " -" to set desired temperature, press OK to confirm.

Demo Mode:

In the standby mode, press and hold the start/pause button for 5 seconds. The buzzer will give a short “beep” for 3 times the system will enter the demo mode. The display shows “de” on top right corner of the display and other icons are shown as normal



In demo mode, the normal operation of the cooling fan, circulation fan, and lighting work normally and other output(like grill, steam) are suspended.

To turn off the display, this setting can be saved. The demo mode still works after turn on the display again.

In the off state, the demo mode will be turn off too.

In demo mode, turn off the display to standby mode, press and hold the start/pause key for 5 seconds. The buzzer will give a short “beep” for 3 times and the system will exit the demo mod

Introduction of functions and settings

Function										
Working parts	Fan tha w	Convection	Full grill	Full grill and lower heating element	Full grill and lower heating element with fan	Pure steam	Full heating with convection and steam	Convection and steam	Full grill and heating with steam	Descaling
Default temperature		200°C	200	200°C	200°C	100°C	120°C	120°C	120°C	
Adjustable temperature range	20- 60° C	50-225°C	50- 225°C	50- 225°C	50- 225°C	40- 100°C	120— 220°C	120— 220°C	120— 220°C	
Power		1680W	1450 W	2500W	2520W	1740 W	1980W	2180W	3020 W	

Select the right food container:

Please select the correct container for different kind of food. All the tray and rack included in the oven are heat resistant. Below you can find our suggestion:

1. For food such as sweet potatoes, corn, tomato and egg, please place on the steam tray, do not put it directly on the metal rack.
2. Food such as seafood, chicken wings, chicken steak or pumpkin, which can be cooked with sauces, you can use steam tray.
3. For food such as fish, ribs, whole chicken or beef, which you do not want to keep the juice or oil, then you can use grill rack.

Suggested steaming time

Species	Weight	Time
Fish	650g	15 minutes
Crab	500g	25minutes
Shrimp	500g	12minutes
Chicken leg	5pcs around 650g	30minutes
Chicken	1100g	35minutes
Beef	350g	40minutes

Pork	400g	20minutes
Soup	450g	15minutes
Egg	10pcs around 650g	15minutes
Pumpkin	850g	20minutes
Tomato	550g	30minutes
Corn	550g	30minutes
Bread	10	18minutes
Rice	400g	30minutes

Daily maintenance

Note: It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly. Please disconnect with power supply before maintenance.

1. Do not pull the cable to disconnect power.
2. When cleaning the cavity, please remove everything in the cavity include the shelves and use clean cloth to clean it.
3. Do not use water to spray on the unit directly. Do not use abrasive material.
4. Cavity must be clean every time after use, wait until the cavity is fully cool down, use dry cloth to clean the cavity, or keep the oven door open to let the cavity dry out.
5. It is recommended to descale the steam oven once every three months. For details you can refer to the descaling function section.
6. Please clear the water tank regularly. When you clean the water tank. Please remove the cover and use dry cloth to wipe it.

Troubleshooting

If you found the unit operating abnormally, please stop using it. Unplug the power and follow the following instruction. Please contact our service center for checking.

Status	Possible reasons	Solution
Lack of water “ ” sign	No water in water tank Bad pumps	Fill water into the tank Replacement of pump, please contact service agent
Control panel is not working	Child Lock is on Defective control panel	Unlock the unit Please contact service agent
Food are not cooked after steaming	The food is sealing with cover No steam is generated	Remove the cover Contact service agent
E2 appear on display	Interior sensor error	Contact service agent
E3 appear on display	Interior sensor overheat	Contact service agent
E4 appear on display	Steam heating plate sensor error	Contact service agent
E5 appear on display	Steam heating plate overheat	Contact service agent
E1 appear on display	No water tank or water tank not in place	Contact service agent

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.

(Volt Bajáki Ferenc utca)

tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;

fax: +(36-1) 427 0327

www.multikomplex.hu



CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt

