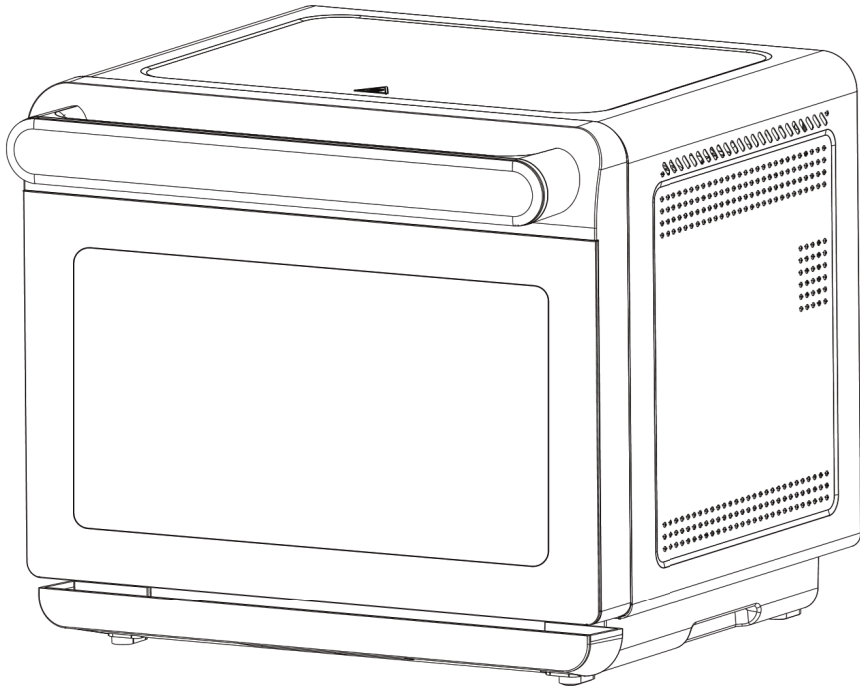


BRAND

BR-2234 Combi Airfryer Stoomoven

Combi Air Fryer Steam Oven / Kombi-Airfryer-Dampfbackofen
Four Combiné Friteuse à Air Vapeur / Forno Combinato Friggitrice
ad Aria e a Vapore / Horno Combinado Freidora de Aire y Vapor
Piekarnik Kombi Frytkownica Powietrzna i Parowy



Handleiding / Manual / Anleitung
Manuel / Manuale / Manual / Instrukcja

Inhoudsopgave

- NL | Gebruikershandleiding Airfryer Stoomoven
- EN | User Manual Air Fryer Steam Oven
- DE | Benutzerhandbuch Airfryer-Dampfbackofen
- FR | Manual d'utilisation Friteuse à Air Four Vapeur
- IT | Manuale d'uso Friggitrice ad Aria Forno a Vapore
- ES | Manual de Usuario Freidora de Aire Horno de Vapor
- PL | Instrukcja obsługi Frytkownica Powietrzna Piekarnik Parowy

UW BREND PRODUCT GRATIS REGISTREREN

Uw BREND product, daar bent u extra zuinig op en dat begrijpen we. Registreer gratis uw product en profiteer onder meer van:

- ✓ 1 jaar extra **garantie** (2+1)
- ✓ Persoonlijke **support**
- ✓ Digitaal garantie **certificaat**
- ✓ Digitale **handleiding**



> Scan de QR-code of ga naar brendshop.nl/product-registreren/

REGISTER YOUR BREND PRODUCT FOR FREE

You take extra care of your BREND product, and we understand that. Register your product for free and enjoy the following benefits:

- ✓ 1 year extra **warranty** (2+1)
- ✓ Personal **support**
- ✓ Digital warranty **certificate**
- ✓ Digital **manual**



> Scan the QR code or visit brendshop.nl/product-registration/

Pictogrammen	04
Introductie	04
Componentcontrole	04
Beschrijving van onderdelen	05
Veiligheidswaarschuwingen	05
Menu - programma's	06
Menu - bediening	07
Gebruiksaanwijzing	08
Watertank installeren	09
Schoonmaken en onderhoud	09
Problemen oplossen	10
Foutmeldingen	11
Omstandigheden	12
Verwijdering van gebruikt product	12
Technische data	13
Engelse handleiding	14
Duitse handleiding	25
Franse handleiding	37
Italiaanse handleiding	49
Spaanse handleiding	60
Poolse handleiding	71

Pictogrammen gebruikt in deze handleiding

De volgende waarschuwingen worden gebruikt in deze handleiding en op de verpakking



Waarschuwingssymbool: Dit symbool geeft belangrijke veiligheidsinformatie aan. Wanneer u dit symbool ziet, dient u extra aandacht te besteden aan de bijbehorende instructies om letsel of schade te voorkomen. Volg de voorzorgsmaatregelen zorgvuldig op om een veilige bediening van het apparaat te waarborgen.



Informatiesymbool: Dit symbool geeft aanvullende informatie en nuttige tips aan die u kunnen helpen bij het gebruik van uw apparaat. Wanneer u dit symbool ziet, lees dan de bijbehorende tekst voor extra uitleg en richtlijnen om de functionaliteit en het gebruiksgemak te verbeteren.

Introductie

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe airfryer stoomoven! Dit veelzijdige en innovatieve apparaat biedt u de perfecte oplossing voor het gezond en efficiënt bereiden van uw favoriete maaltijden. Met de combinatie van hetelucht en stoomtechnologie kunt u gerechten bereiden die krokant aan de buitenkant en sappig van binnen zijn, met behoud van smaak en voedingsstoffen. In deze handleiding vindt u instructies voor het installeren, gebruiken en onderhouden van uw airfryer stoomoven. Lees deze handleiding zorgvuldig door om optimaal te profiteren van uw aankoop en te zorgen voor een langdurige en veilige werking van uw apparaat. Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen!

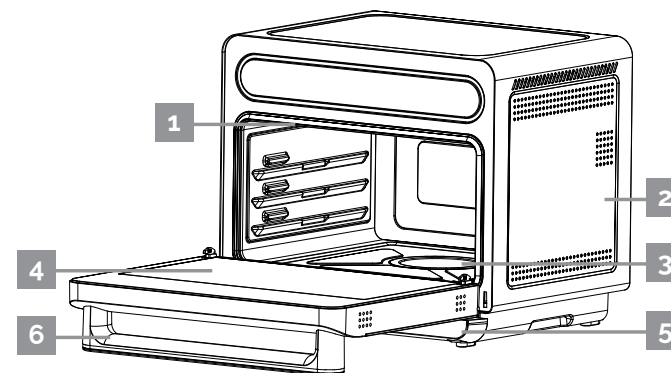
Componentcontrole

Voordat u aan de slag gaat, is het belangrijk om te controleren of alle onderdelen van uw airfryer stoomoven aanwezig zijn. Controleer zorgvuldig de inhoud van de verpakking om er zeker van te zijn dat u alles heeft ontvangen wat nodig is voor een optimale werking van uw apparaat.

- 1x Airfryer Stoomoven
- 1x Ovenhandschoen
- 1x Grillrooster
- 1x Bakplaat
- 1x Draaispits met Vorken
- 1x Handvat voor Draaispits
- 1x Handleiding

Beschrijving van onderdelen

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Bovenste verwarmingsbuis | 4. Binnenste glas |
| 2. Behuizing | 5. Watertank |
| 3. Verdampingsplaat | 6. Deurgreep met touchscreenbediening |



Veiligheids waarschuwingen



LET OP! Lees alle instructies en waarschuwingen zorgvuldig door voordat u de airfryer stoomoven gebruikt. Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik.

- Raak de grillpan, het rek, het verwarmingselement en andere hete oppervlakken niet aan. Draag ovenhandschoenen om brandwonden te voorkomen.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Houd kinderen op afstand.
- Witte rook of geur bij het eerste gebruik is normaal door verdamping van olie.
- Minimaal twee personen zijn nodig voor installatie of verplaatsing. Zet het stevig op een vlakke ondergrond om schade te voorkomen.
- Dit apparaat is ontworpen voor vrijstaande plaatsing binnenshuis. Het mag niet worden ingebouwd of in een kast geplaatst.
- Zorg voor voldoende ruimte rond het apparaat:
 - Minimaal 10 cm afstand tot bovenliggende kasten.
 - Minimaal 20 cm aan de zijkanten.
 - Plaats het apparaat minstens 85 cm boven de grond.
 - Blokkeer de luchtinlaten, uitlaten of ventilatieopeningen niet.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met het typeplaatje.
- Dit apparaat moet geaard zijn. Gebruik geen verlengsnoeren of verdeelstekkers.
- Sluit het apparaat aan op een aparte stroombron met een capaciteit van minimaal 13A. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact zit.
- Activeer de "sterilisatiemodus" gedurende 20 minuten voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Dit reinigt en steriliseert het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is, vooral wanneer u papier, plastic of andere ontvlambare materialen gebruikt.

- Open de ovendeur alleen indien nodig. Als de deur geopend wordt, houdt u afstand van de stoom of hitte om verbranding te voorkomen.
- Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden zoals koken en bakken. Het is niet bedoeld voor industrieel gebruik of laboratoria.
- Vul de watertank alleen met gefilterd of gedestilleerd water tot het MAX-niveau. Vul de tank niet te vol en gebruik geen andere vloeistoffen.
- Leeg de watertank na elk gebruik en droog het apparaat volledig om condensatie of schimmelvorming te voorkomen.
- Blijf tijdens gebruik uit de buurt van de stoomopeningen en raak deze niet aan.
- Gebruik alleen hittebestendige materialen voor het koken:
 - Voor stoomfuncties: minimaal 150°C hittebestendig.
 - Voor hete lucht: minimaal 250°C hittebestendig.
- Gebruik geen glazen, plastic, papier, hout of bamboe die niet hittebestendig zijn.
- Kook geen eieren in de schaal; ze kunnen exploderen.
- Controleer na het verwarmen van babyvoeding of flessen altijd de temperatuur om brandwonden te voorkomen.
- Overkook voedsel niet, omdat dit brand kan veroorzaken.
- Laat het apparaat afkoelen voor het schoonmaken, verwijder voedselresten en houd het droog om schade te voorkomen.
- Het is normaal dat de ventilator na gebruik draait om het apparaat te koelen.
- Reinig het apparaat en verwijder stof van de stekker om storingen te voorkomen.
- Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes. Verwijder de stekker voordat u met schoonmaken begint.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens zonder toezicht van een volwassene.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen en houd ze op afstand tijdens gebruik.
- Laad de ovendeur niet met meer dan 2 kg om schade te voorkomen.
- Plaats geen voorwerpen op de ovendeur of het handvat, omdat dit de scharnieren kan beschadigen.
- Gebruik geen ontvlambare materialen in of nabij het apparaat.
- Verhit geen olie onnodig, omdat oververhitte olie of vet vlam kan vatten.
- Dek het apparaat niet af tijdens gebruik, omdat dit oververhitting kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet om kleding, kruiden of andere materialen te drogen.
- Gebruik het apparaat niet als de deur, afdichtingen of andere onderdelen beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag dit alleen worden vervangen door de fabrikant of een erkende technicus.
- Vermijd vallen of stoten van het apparaat. Controleer na transport of het apparaat geen zichtbare schade heeft opgelopen.

Menu - programma's



Stoom	Snelle stoom	Opwarmen	Stomen + bakken	Schoonmaken
				Watertank leeg
Airfryer	Bakken	Fruit drogen	Fermenteren	Eten omdraaien

Modus	Standaard temperatuur	Standaard tijd	Instelbare temperatuur	Instelbare tijd
Stoom	100°C	30 minuten	Niet aanpasbaar	1-60 minuten
Snel stomen	120°C	30 minuten	100-230°C	1-60 minuten
Opwarmen	60°C	1 uur	Niet aanpasbaar	1 minuut - 12 uur
Stomen + bakken	190°C	30 minuten	100-230°C	15-60 minuten
Schoonmaken	100°C	30 minuten	Niet aanpasbaar	1-60 minuten
Airfryer	220°C	15 minuten	50-230°C	1-60 minuten
Bakken	160°C	30 minuten	100-230°C	1-60 minuten
Drogen	60°C	2 uur	50-120°C	1 minuut - 12 uur
Fermenteren	35°C	1 uur	Niet aanpasbaar	1 minuut - 12 uur

Menu - bediening

Modusselectie

Druk op de aan-/uitknop en daarna op "MODUS" om het gewenste programma te kiezen. Druk vervolgens op de start-/pauzeknop om de functie te starten.

Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de tijd en temperatuur aan te passen aan het geselecteerde programma. Houd de pijlen ingedrukt om sneller te scrollen.

Pauzeren

Tijdens het gebruik kun je op de start-/pauzeknop drukken om de werking tijdelijk te onderbreken. De resterende tijd wordt daarbij weergegeven. Druk nogmaals op de knop om het programma te hervatten.

Annuleren

Om een programma te stoppen, drukt u tijdens het gebruik of pauzeren op de aan-/uitknop. Het apparaat geeft een eindsignaal en keert terug naar de standby-modus.

Tijd en temperatuur instellen

Druk op "TIJD" om de kooktijd in te stellen en vervolgens op "TEMP" om de gewenste temperatuur te kiezen.

Voedsel omdraaien

Wanneer het lampje "Eten omdraaien" oplicht, geeft dit aan dat het voedsel moet worden omgedraaid. Als dit niet nodig is, kunt u dit negeren. Het lampje schakelt automatisch uit na enkele seconden.

Watertank leeg

Als het "Watertank leeg"-lampje begint te knipperen, betekent dit dat u water moet bijvullen.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen koud, gefilterd drinkwater of gedestilleerd water. Voeg geen kokend water toe, want dit kan schade aan het apparaat veroorzaken!

Lichtfunctie

Wilt u de voortgang van het eten controleren? Druk dan op de lichtknop om de binnenkant van het apparaat te verlichten. Druk nogmaals op de knop om het licht uit te schakelen.

Rotisseriesfunctie

De rotisseriesfunctie is beschikbaar in de volgende modi: Airfryer, bakken en drogen. Wanneer een van deze modi wordt geselecteerd, gaat het lampje van de rotisseriesknop branden. Dit geeft aan dat de rotisseriesfunctie kan worden ingeschakeld.

Om de rotisserie-functie te activeren, drukt u op de rotisseriesknop. Het lampje van de knop begint te knipperen, wat aangeeft dat de functie is ingeschakeld en de machine start met de rotisserie-modus.

Schoonmaken

Selecteer de schoonmaakmodus en druk op de start-/pauzeknop om het reinigingsproces te starten. Het apparaat begint automatisch met de zelfreiniging van de interne ruimte.

Gebruiksaanwijzing

i **OPMERKING:** Bewaar de handleiding goed, deze bevat belangrijke informatie.

1. Eerste reiniging en verwarming

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Druk op de knop om de sterilisatiemodus te selecteren.
- Na afloop van de sterilisatie veeg je de binnenkant van de oven schoon met een vochtige doek.

2. Opmerkingen voor stoomprogramma's

- Voor het stoomkoken:
 - Maak de watertank schoon en vul deze met water voordat u het stoomprogramma start.
- Tijdens het stoomkoken:
 - Als er geen water meer in de watertank zit, hoort u een waarschuwingssignaal en verschijnt het "watertekort"-icoon op het scherm.
 - Vul de watertank bij en zorg ervoor dat deze goed is teruggeplaatst. Sluit de deur om het koken te hervatten.
- Na het stoomkoken:
 - Verwijder het stoomuitlaataccessoire voordat u de ovendeur opent.
 - Haal de watertank eruit en leeg deze volledig.

**Let op!**

Als het apparaat niet werkt, controleer dan het volgende:

- Of de stekker goed is aangesloten.
- Of de ovendeur correct is gesloten.
- Of de watertank volledig is geplaatst.
- Of de zekering in huis in orde is.

Als het apparaat werkt wanneer dat niet de bedoeling is: Open onmiddellijk de ovendeur om het apparaat te stoppen.

Watertank installeren

1. Verwijder de watertank uit de bodem van de stoomoven. Open het siliconen deksel van de watertank, vul de tank met zuiver water om deze te reinigen, vul de tank daarna volledig met water en sluit het siliconen deksel goed.
2. Lijn de watertank uit met de sleuf en duw deze stevig op zijn plaats. Controleer of de watertank goed vastzit.

Belangrijke tips voor het gebruik van de watertank:

- Gebruik gedestilleerd water, geen mineraalrijk of warm water (boven 40°C), om de levensduur te verlengen.
- Leeg en reinig de watertank na elk gebruik om bacteriën en kalk te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de watertank gevuld en correct geïnstalleerd is wanneer je menu's gebruikt die stoom vereisen.

Schoonmaken en onderhoud

1. Na elk gebruik

- Maak de binnenkant van de oven schoon met een spons of doek met een mild schoonmaakmiddel. Droog volledig af om schimmelvorming te voorkomen.
- Leeg de watertank.
- Laat de ovendeur 15-30 minuten open staan, of gebruik de bakmodus om de oven en het deurkozijn te drogen.

2. Bij hardnekkig vuil

- Gebruik de schoonmaakmodus om vet en vuil te verwijderen met stoom (20 minuten). Laat het apparaat afkoelen voordat je begint met schoonmaken.
- Voor hardnekkige vetvlekken: zet een halve citroen met 300 ml water in de kom en gebruik de schoonmaakmodus. Veeg daarna af met een zachte, droge doek.

3. Watertank onderhouden

- Controleer de watertank minstens één keer per maand. Maak deze schoon, droog volledig af en plaats deze correct terug.
- Gebruik bij voorkeur gefilterd drinkwater of gedestilleerd water voor de stoomfunctie. Kraan- of mineraalwater kan kalkaanslag veroorzaken.

4. Lange periodes van niet-gebruik

- Koppel het apparaat los van de stroom.
- Houd de oven schoon en bewaar het op een droge, gasvrije plek.

5. Extra aandachtspunten

- Maak na elk gebruik de deurafdichting schoon, zodat de deur goed sluit en schade aan het apparaat wordt voorkomen.
- Reinig en laat de oven (inclusief bovenkant, zijkanten en bodem) altijd volledig drogen na elk gebruik.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Niets verschijnt op het display	Oven is niet aangesloten op stroom	Sluit het apparaat aan en zet de hoofdschakelaar aan
	Stroomkabel werkt niet	Contacteer de fabrikant
Display werkt niet normaal	Ovendeur is niet goed gesloten	Sluit de ovendeur opnieuw goed
	Displayscherm is beschadigd	Contacteer de fabrikant
	Printplaatdelen zijn beschadigd	
Het apparaat werkt niet	Stroomvoorziening is correct aangesloten	Herstel de stroom en zet de hoofdschakelaar aan
	Ovendeur is niet goed gesloten	Sluit de ovendeur opnieuw goed
	Watertank is niet goed geplaatst	Plaats de watertank opnieuw
	Printplaat is beschadigd	Contacteer de fabrikant

Water of stoom lekt uit de deur tijdens het koken	Ovendeur is niet goed gesloten	Sluit de ovendeur opnieuw
	Deurrubber is beschadigd	Contacteer de fabrikant
Knoppen werken niet	Ovendeur is niet goed gesloten	Sluit de ovendeur opnieuw
	Bedieningspaneel is beschadigd	Contacteer de fabrikant
	Hoofdprintplaat (PCB) is beschadigd	
Er wordt geen stoom gegenereerd	Watertube is verstopt of beschadigd	Contacteer de fabrikant
	Watertank is niet goed geplaatst of er is geen water	Vul (tot MAX) en plaats de watertank opnieuw
	Temperatuur wordt niet bereikt	Sluit de ovendeur goed en wacht nog een paar minuten
	Waterpomp is beschadigd	Contacteer de fabrikant
Ovenlamp gaat niet aan	Lamp is beschadigd	Contacteer de fabrikant
	Hoofdprintplaat (PCB) is beschadigd	
Ventilator werkt niet	Ventilatormotor is beschadigd	Contacteer de fabrikant
	Hoofdprintplaat (PCB) is beschadigd	
Hard geluid tijdens het gebruik	De watertank is leeg, wat zorgt voor een droog pompgeluid	Contacteer de fabrikant

Foutmeldingen

Als er een foutcode optreedt, neem dan contact op met de fabrikant.

Code	Uitleg
E-1	Bescherming tegen hoge temperatuur van de ovenruimte
E-2	Bescherming tegen hoge temperatuur van de stoomplaat
E-3	Bescherming tegen lage temperatuur van de ovenruimte
E-4	Bescherming tegen lage temperatuur van de stoomplaat

Omstandigheden

Omstandigheden	Oorzaak
Vlammen en geur kunnen optreden bij het eerste gebruik	Deze worden uitgezonden door de beschermende olie en het is normaal.
Er kan geluid optreden bij stoomprogramma's	Dit is normaal tijdens het inbrengen van water in de machine voor stomen.
Condensatie kan rond het ventilatierooster of de deur zitten	In de stoomkookmodus komt veel stoom vrij, die via het voorste ventilatierooster wordt afgevoerd, wat kan leiden tot condensatie rondom het rooster.
De ventilator blijft draaien na afloop van het koken	De ventilator blijft gedurende 3 minuten draaien na elke kookmodus om af te koelen en de ovenwarmte volledig af te voeren. Dit is normaal.
Witte of gele poeder kan worden aangetroffen na gebruik	Dit is kalkaanslag en normaal. Gebruik gedistilleerd water om de opbouw van kalkaanslag te verminderen en te voorkomen.
De onderkant en de binnenkant van de oven hebben geelverkleuring	Roestvrij staal kan gele vlekken vertonen bij verhitting en slecht onderhoud. Maak het apparaat na elk gebruik schoon om verkleuring te voorkomen.

Verwijdering van gebruikt product

Gooi dit product/apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil. Breng het product naar een openbaar verzamelingspunt voor de recycling van gebruikte elektrische en elektronische apparaten. Het verwijzende symbool is te vinden op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.



Correcte verwijdering van dit product

	<p>Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Als u uw gebruikte apparaat wilt inleveren, gebruik dan de inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor een milieuveilige recycling.</p>
--	--

Technische data

Productnaam	BREND BR-2234 Combi Airfryer Stoomoven
Voltage	220V ~ 50Hz
Nominaal vermogen	1000-1600W
Inhoud	24L
Watertank inhoud	1L
Display	LED
Airfryer motor	2800 RPM
Stoomsnelheid	797 g/m ³
Aantal programma's	9
Geluidssignaal	Ja
Touchscreenbediening	Ja
Zelfreinigingsfunctie	Ja
Cool-to-touch deurgreep	Ja
Binnenverlichting	Ja
Oververhittingsbeveiliging	Ja
Temperatuurbereik	35°C - 230°C
Timer	0 - 720 minuten
Snel stomen	Klaar in 20 seconden
Kabellengte	1 meter
Afmeting apparaat (LxBxH)	44 x 43 x 37,5 cm
Afmeting binnenkant (LxBxH)	37 x 30 x 18,5 cm
Productgewicht	12,5 kg
Land van afkomst	China
Handelsmerkeigenaar, importeur naar de EU, distributeur	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen Nederland

Table of Contents

Icons	15
Introduction	15
Component check	15
Description of parts	16
Safety warnings	16
Menu - programs	17
Menu - controls	18
User manual	19
Installing the water tank	20
Cleaning and maintenance	20
Troubleshooting	21
Error messages	22
Conditions	22
Disposal of used product	23
Technical data	24
Dutch manual	03
German manual	25
French manual	37
Italian manual	49
Spanish manual	60
Polish manual	71

Icons used in this manual

The following warnings are used in this manual and on the packaging



Warning symbol: This symbol indicates important safety information. When you see this symbol, pay extra attention to the associated instructions to prevent injury or damage. Follow the precautions carefully to ensure safe operation of the device.



Information symbol: This symbol indicates additional information and useful tips that can help you with using your device. When you see this symbol, read the accompanying text for further explanation and guidelines to enhance functionality and ease of use.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new air fryer steam oven! This versatile and innovative appliance provides the perfect solution for preparing your favourite meals in a healthy and efficient manner. With the combination of hot air and steam technology, you can cook dishes that are crispy on the outside and juicy on the inside, while retaining their flavour and nutrients. This manual contains instructions for installing, using, and maintaining your air fryer steam oven. Please read this manual carefully to make the most of your purchase and ensure long-lasting and safe operation of your appliance. Thank you for choosing our product!

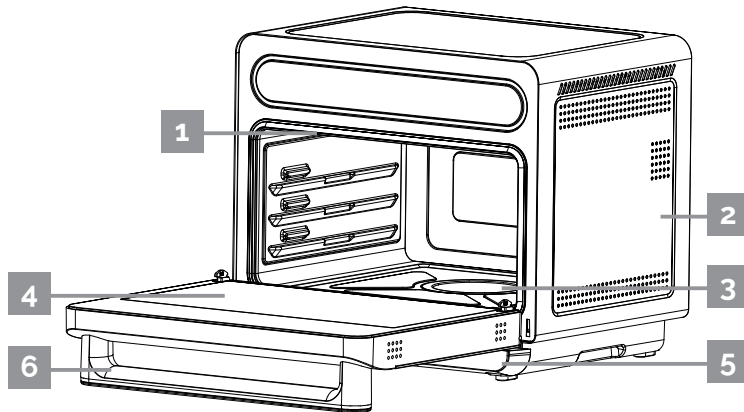
Component check

Before you begin, it is important to check that all parts of your air fryer steam oven are present. Carefully inspect the contents of the packaging to ensure that you have received everything necessary for the optimal operation of your appliance.

- 1x Air fryer steam oven
- 1x Oven glove
- 1x Grill rack
- 1x Baking tray
- 1x Rotisserie with forks
- 1x Rotisserie handle
- 1x Manual

Description of parts

- 1. Upper heating tube
- 2. Casing
- 3. Evaporation plate
- 4. Inner glass
- 5. Water tank
- 6. Door handle with touchscreen control



Safety warnings

CAUTION! Read all instructions and warnings carefully before using the air fryer steam oven. This appliance is intended for normal household use.

- Do not touch hot surfaces, such as the grill pan, rack, or heating element, during or after use. Always use oven gloves to prevent burns.
- Parts of the appliance may become hot during use. Keep children away.
- White smoke or odor at first use is normal from protective oil evaporation.
- Installation or relocation requires two people due to the appliance's weight. Ensure it's placed firmly on a flat surface to avoid accidents or damage.
- This appliance is designed for freestanding use indoors. It must not be built into or placed in a cabinet.
- Ensure there is sufficient space around the appliance:
 - At least 10 cm clearance from overhead cabinets.
 - At least 20 cm clearance on the sides.
 - Place the appliance at least 85 cm above the ground.
 - Do not block the air inlets, outlets, or ventilation openings.
- Check that the mains voltage matches the specifications on the rating plate.
- This appliance must be earthed. Do not use extension cords or multi-plugs.
- Connect the appliance to a separate power source with a minimum capacity of 13A. Ensure the plug is fully inserted into the socket.
- Activate the "sterilisation mode" for 20 minutes before using the appliance for the first time. This will clean and sterilise the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use, especially when using paper, plastic, or other flammable materials.

- Only open the oven door when necessary. If the door is opened, keep a safe distance from the steam or heat to prevent burns.
- Use the appliance only for domestic purposes such as cooking and baking. It is not intended for industrial or laboratory use.
- Only fill the water tank with filtered or distilled water up to the MAX level. Do not overfill the tank or use other liquids.
- Empty the water tank after each use and dry the appliance thoroughly to prevent condensation or mould growth.
- Keep clear of the steam openings during use and do not touch them.
- Use only heat-resistant materials for cooking:
 - For steam functions: heat-resistant to at least 150°C.
 - For hot air: heat-resistant to at least 250°C.
- Do not use glass, plastic, paper, wood, or bamboo that are not heat-resistant.
- Do not cook eggs in their shells or whole hard-boiled eggs; they may explode.
- Check the temperature of baby food or bottles after warming to avoid burns.
- Do not overcook food, as this may cause it to burn.
- Allow the appliance to cool before cleaning, remove food residues, and keep it dry to prevent damage.
- It is normal for the fan to continue running after use to cool the appliance.
- Clean the appliance regularly and dust the plug to prevent malfunctions.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads. Unplug before cleaning.
- Store the appliance in a dry place, out of the reach of children.
- This appliance should not be used by children or individuals with limited physical, sensory, or mental capabilities without the supervision of an adult.
- Keep children away from the appliance during use.
- Do not overload the oven door with more than 2 kg to prevent damage.
- Do not place objects on the oven door or handle, as this may damage the hinges.
- Do not use flammable materials in or near the appliance.
- Do not unnecessarily heat oil, as overheated oil or fat may catch fire.
- Do not cover the appliance during use, as this may cause overheating.
- Do not use the appliance to dry clothes, herbs, or other materials.
- Do not use if door, seals, or parts are damaged. Contact the manufacturer.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified technician only.
- Avoid dropping or bumping. Check for visible damage after transport.

Menu - programs

ROTISSERIE ⤴ TIMER
 MODE ⤵ TIME
 MENU ⤵ TEMP

💡 ▶ || ⏻

Steam	Quick steam	Reheat	Steam + bake	Cleaning
				Empty water tank
Air fryer	Bake	Dry fruit	Ferment	Turn food

Mode	Standard temperature	Standard time	Adjustable temperature	Adjustable time
Steam	100°C	30 minutes	Non-adjustable	1-60 minutes
Quick steam	120°C	30 minutes	100-230°C	1-60 minutes
Reheat	60°C	1 hour	Non-adjustable	1 minute - 12 hours
Steam + bake	190°C	30 minutes	100-230°C	15-60 minutes
Clean	100°C	30 minutes	Non-adjustable	1-60 minutes
Air fryer	220°C	15 minutes	50-230°C	1-60 minutes
Bake	160°C	30 minutes	100-230°C	1-60 minutes
Dry	60°C	2 hours	50-120°C	1 minute - 12 hours
Ferment	35°C	1 hour	Non-adjustable	1 minute - 12 hours

Menu - controls

Mode selection

Press the power button and then the "MODE" button. Select the desired program by repeatedly pressing the "MODE" button. Once you have selected the desired program, press the start/pause button to begin the function.

Use the up and down arrows to adjust the time and temperature according to the selected program. Hold the arrows down for faster scrolling.

Pause

Press start/pause to temporarily pause the operation and view the remaining time. Press again to resume.

Cancel

To stop a program, press the power button during use or pause. The appliance will emit an end signal and return to standby mode.

Setting time and temperature

Press "TIME" to set the cooking time and then press "TEMP" to select the desired temperature.

Turn food

When the "Turn Food" light comes on, it means the food needs turning. If not, ignore it; the light will turn off after a few seconds.

Empty water tank

If the "Empty Water Tank" light starts flashing, it means you need to refill the water tank.

WARNING: Use only cold, filtered drinking water or distilled water. Do not add boiling water, as this may cause damage to the appliance!

Light function

Want to check the progress of your food? Press the light button to illuminate the inside of the appliance. Press the button again to turn the light off.

Rotisserie function

The rotisserie function is available in the following modes: Airfryer, baking, and drying. When one of these modes is selected, the light on the rotisserie button will illuminate, indicating that the rotisserie function can be activated.

To activate the rotisserie function, press the rotisserie button. The light on the button will begin to flash, indicating that the function is activated and the machine has started the rotisserie mode.

Cleaning

Select the cleaning mode and press the start/pause button to begin the cleaning process. The appliance will automatically start the self-cleaning of the internal space.

User manual

i NOTE: Keep the manual in a safe place, as it contains important information.

1. First cleaning and heating

- Remove all accessories from the oven.
- Ensure adequate ventilation in the room.
- Press the button to select the sterilisation mode.
- After the sterilisation is complete, wipe the inside of the oven with a damp cloth.

2. Notes for steam programs

- For steam cooking:
 - Clean the water tank and fill it with water before starting the steam program.
- During steam cooking:
 - If there is no water left in the water tank, you will hear a warning signal, and the "low water" icon will appear on the screen.
 - Refill the water tank and ensure it is properly placed back. Close the door to resume cooking.
- After steam cooking:
 - Remove the steam outlet accessory before opening the oven door.
 - Remove the water tank and empty it completely.

**Caution!**

If the appliance is not working, check the following:

- Whether the plug is properly connected.
- Whether the oven door is properly closed.
- Whether the water tank is correctly placed.
- Whether the fuse in the house is in order.

If the appliance is working when it should not be: Immediately open the oven door to stop the appliance.

Installing the water tank

1. Remove the water tank from the bottom of the steam oven. Open the silicone lid of the water tank, fill the tank with clean water to rinse it, then fill the tank completely with water and securely close the silicone lid.
2. Align the water tank with the slot and push it firmly into place. Check to ensure that the water tank is securely seated.

Important tips for using the water tank:

- It is recommended to use distilled or purified water in the water tank. Avoid using groundwater or water with a high mineral content. Do not add water that is warmer than 40°C, as this may shorten the lifespan of the appliance.
- Remove and clean the water tank after each use to prevent bacteria and limescale.
- Ensure that the water tank is filled and correctly installed when using menus that require steam.

Cleaning and maintenance

1. After each use

- Clean the inside of the oven with a sponge or cloth and a mild cleaning agent. Dry thoroughly to prevent mould growth.
- Empty the water tank.
- Leave the oven door open for 15-30 minutes, or use the baking mode to dry the oven and door frame.

2. For stubborn dirt

- Use the cleaning mode to remove grease and dirt with steam (20 minutes). Allow the appliance to cool before starting the cleaning process.
- For stubborn grease stains: place half a lemon in a bowl, add 300 ml of water, and use the cleaning mode again. Then wipe clean with a soft, dry cloth.

3. Maintaining the water tank

- Check the water tank at least once a month. Clean it, dry it thoroughly, and place it back correctly.

- Preferably use filtered drinking water or distilled water for the steam function. Tap or mineral water may cause limescale build-up.

4. Long periods of non-use

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Keep the oven clean and store it in a dry place, away from corrosive gases.

5. Additional considerations

- Clean the door seal after each use to ensure proper closure and prevent damage.
- Always clean and allow the oven (including the top, sides, and bottom) to dry completely after each use.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Nothing appears on the display	Oven is not connected to power	Connect to power and turn on the main switch.
	Power cable is not working	Contact the manufacturer
Display is not functioning correctly	Oven door is not properly closed	Close the oven door properly
	Display screen is damaged	Contact the manufacturer
	Parts of the circuit board are damaged	
The appliance is not working	Power supply is correctly connected	Reconnect the power supply and turn on the main switch
	Oven door is not properly closed	Close the oven door properly
	Water tank is not in the correct position	Reposition the water tank
	Circuit board is damaged	Contact the manufacturer
Water or steam leaks from the oven door during cooking	Oven door is not properly closed	Close the oven door properly
	Door seal is damaged	Contact the manufacturer
Buttons are not working	Oven door is not properly closed	Close the oven door properly
	Control panel is damaged	Contact the manufacturer
	Main circuit board (PCB) is damaged	

No steam is produced	Water tube is clogged or damaged	Contact the manufacturer
	Water tank is not properly placed or there is no water	Reposition the water tank and fill it to the maximum level
	Temperature is not reached	Close the oven door properly and wait a few more minutes
	Water pump is damaged	Contact the manufacturer
Oven light does not turn on	Light bulb is damaged	Contact the manufacturer
	Main circuit board (PCB) is damaged	
Fan is not working	Fan motor is damaged	Contact the manufacturer
	Main circuit board (PCB) is damaged	

Error messages

If an error code occurs, please contact the manufacturer.

Code	Explanation
E-1	Protection against high temperature in the oven space
E-2	Protection against high temperature of the steam plate
E-3	Protection against low temperature in the oven space
E-4	Protection against low temperature of the steam plate

Conditions

Condition	Cause
Flames and odour may be detected during first use.	These are emitted by the protective oil and this is normal.
Noise may be heard when using a steam-related program.	This is normal when water is being introduced into the machine for steaming.
Water condensation may be found around the ventilation grill or door.	The appliance produces a large amount of steam in steam cooking mode. Most of the steam is expelled through the front ventilation grill, and some water condensation may form around the grill.

The fan continues to run after cooking.	The fan continues to run for 3 minutes after each cooking mode to cool down and fully expel the oven heat. This is normal.
White or yellow powder may be found after use.	This is limescale. This is normal. If white or yellow powder (limescale) is found, it is recommended to use distilled water to prevent limescale build-up.
The bottom and inside of the oven have yellowing.	Stainless steel may yellow if not cleaned after use. Clean after each use to prevent this.

Disposal of used product

Do not dispose of this product/device with normal household waste at the end of its lifespan. Take the product to a public collection point for the recycling of used electrical and electronic devices. The symbol indicating this can be found on the product, the user manual, or the packaging.



Correct Disposal of this product



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

Technical data

Product name	BREND BR-2234 Combi Airfryer Steam Oven
Voltage	220V ~ 50Hz
Nominal power	1100-1600W
Capacity	24L
Water tank capacity	1L
Display	LED
Airfryer motor	2800 RPM
Steam speed	797 g/m ³
Number of programs	9
Sound signal	Yes
Touchscreen control	Yes
Self-cleaning function	Yes
Cool-to-touch door handle	Yes
Interior lighting	Yes
Overheating protection	Yes
Temperature range	35°C - 230°C
Timer	0 - 720 minutes
Quick steam	Ready in 20 seconds
Cable length	1 metre
Dimensions (LxWxH)	44 x 43 x 37.5 cm
Interior dimensions (LxWxH)	37 x 30 x 18.5 cm
Product weight	12.5 kg
Country of origin	China
Trademark Owner, Importer to the EU, Distributor	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen The Netherlands

Inhaltsverzeichnis

Symbole	26
Einführung	26
Komponentenprüfung	26
Beschreibung der Teile	27
Sicherheitswarnungen	27
Menü - Programme	29
Menü - Bedienung	29
Benutzeranleitung	31
Wassertank installieren	31
Reinigung und Wartung	32
Fehlerbehebung	33
Fehlermeldungen	34
Bedingungen	34
Entsorgung des gebrauchten Produkts	35
Technische Daten	36
Niederländische Anleitung	03
Englische Anleitung	14
Französische Anleitung	37
Italienische Anleitung	49
Spanische Anleitung	60
Polnische Anleitung	71

Piktogramme verwendet in dieser Anleitung

Die folgenden Warnungen werden in dieser Anleitung und auf der Verpackung verwendet



Warnsymbol: Dieses Symbol weist auf wichtige Sicherheitsinformationen hin. Wenn Sie dieses Symbol sehen, sollten Sie den zugehörigen Anweisungen besondere Aufmerksamkeit schenken, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden. Befolgen Sie die Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig, um einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten.



Informationssymbol: Dieses Symbol gibt zusätzliche Informationen und nützliche Tipps an, die Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts helfen können. Wenn Sie dieses Symbol sehen, lesen Sie den zugehörigen Text für zusätzliche Erklärungen und Anleitungen, um die Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit zu verbessern.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Airfryer-Dampfgarers! Dieses vielseitige und innovative Gerät bietet Ihnen die perfekte Lösung für die gesunde und effiziente Zubereitung Ihrer Lieblingsmahlzeiten. Mit der Kombination aus Heißluft- und Dampftechnologie können Sie Gerichte zubereiten, die außen knusprig und innen saftig sind, dabei den Geschmack und die Nährstoffe bewahren. In dieser Anleitung finden Sie Anweisungen zur Installation, Nutzung und Wartung Ihres Airfryer-Dampfgarers. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Kauf herauszuholen und für einen langfristigen und sicheren Betrieb Ihres Geräts zu sorgen. Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben!

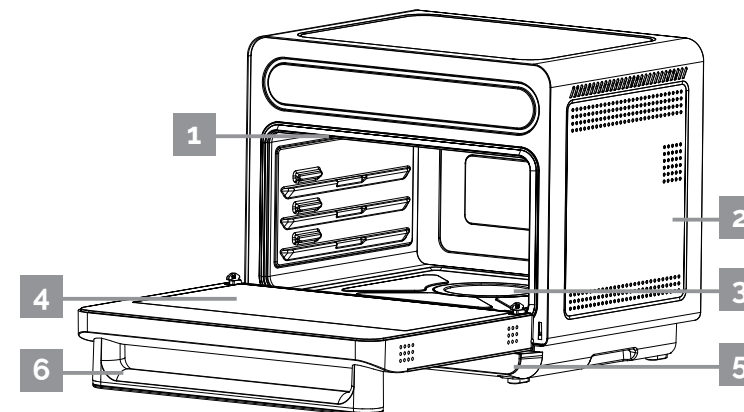
Komponentenprüfung

Bevor Sie beginnen, ist es wichtig zu überprüfen, ob alle Teile Ihres Airfryer-Dampfgarers vorhanden sind. Überprüfen Sie sorgfältig den Inhalt der Verpackung, um sicherzustellen, dass Sie alles erhalten haben, was für den optimalen Betrieb Ihres Geräts erforderlich ist.

1x Airfryer-Dampfgarer
1x Ofenhandschuh
1x Grillrost
1x Backblech
1x Drehspieß mit Gabeln
1x Griff für den Drehspieß
1x Anleitung

Beschreibung der Teile

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1. Obere Heizröhre | 4. Innenverglasung |
| 2. Gehäuse | 5. Wassertank |
| 3. Verdampfungseinheit | 6. Türgriff mit Touchscreen-Steuerung |



Sicherheitswarnungen

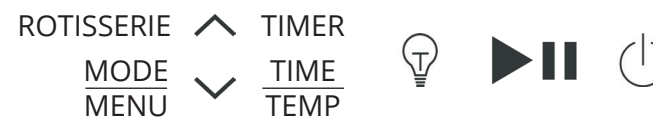


ACHTUNG! Lesen Sie alle Anweisungen und Warnungen sorgfältig durch, bevor Sie den Airfryer-Dampfgarer verwenden. Dieses Gerät ist für den normalen Hausgebrauch bestimmt.

- Berühren Sie während des Gebrauchs oder danach keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Zugängliche Teile des Geräts werden heiß. Kinder fernhalten.
- Weißer Rauch oder Geruch bei Erstgebrauch ist normal, da Schutzöl verdampft.
- Für die Installation oder den Transport sind mindestens zwei Personen erforderlich, da das Gerät schwer ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil auf einer flachen Oberfläche steht, um Unfälle oder Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den freistehenden Einsatz in Innenräumen konzipiert. Es darf nicht eingebaut oder in einem Schrank platziert werden.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist:
 - Mindestens 10 cm Abstand zu oberen Schränken.
 - Mindestens 20 cm an den Seiten.
 - Stellen Sie das Gerät mindestens 85 cm über dem Boden auf.
 - Blockieren Sie nicht die Luftansaug- und -auslässe oder Lüftungsöffnungen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit dem Typenschild übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Steckdosenleisten.
- Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle mit mindestens 13A an und stellen Sie sicher, dass der Stecker vollständig in der Steckdose steckt.
- Aktivieren Sie den „Sterilisationsmodus“ für 20 Minuten, bevor Sie das Gerät zum

- ersten Mal verwenden. Dies reinigt und sterilisiert das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, besonders bei der Verwendung von Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien.
- Öffnen Sie die Ofentür nur bei Bedarf. Halten Sie beim Öffnen der Tür Abstand zur Dampf- oder Wärmequelle, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für Haushaltszwecke wie Kochen und Backen. Es ist nicht für den industriellen Einsatz oder in Laboren vorgesehen.
- Füllen Sie den Wassertank nur mit gefiltertem oder destilliertem Wasser bis zum MAX-Level und verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch und trocknen Sie das Gerät vollständig, um Kondensation oder Schimmelbildung zu vermeiden.
- Halten Sie während des Gebrauchs Abstand zu den Dampföffnungen und berühren Sie diese nicht.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Materialien zum Kochen:
 - Für Dampffunktionen: mindestens 150°C hitzebeständig.
 - Für Heißluft: mindestens 250°C hitzebeständig.
- Verwenden Sie keine Glas-, Kunststoff-, Papier-, Holz- oder Bambusmaterialien, die nicht hitzebeständig sind.
- Kochen Sie keine Eier in der Schale; sie können explodieren.
- Überprüfen Sie nach dem Erwärmen von Babynahrung oder Flaschen immer die Temperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Lebensmittel nicht zu lange, da dies zu Bränden führen kann.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen, entfernen Sie Essensreste und halten Sie es trocken, um Schäden zu vermeiden.
- Es ist normal, dass der Lüfter nach dem Gebrauch läuft, um das Gerät zu kühlen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Staub von der Steckdose, um Störungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Entfernen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kinderfreien Ort auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten ohne Aufsicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen und halten Sie sie während des Gebrauchs auf Abstand.
- Belasten Sie die Ofentür nicht mit mehr als 2 kg, um Schäden zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Ofentür oder den Griff, da dies die Türscharniere beschädigen kann.
- Verwenden Sie keine brennbaren Materialien im oder in der Nähe des Geräts.
- Erhitzen Sie kein Öl unnötig, da überhitztes Öl oder Fett Feuer fangen kann.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab, da dies zu einer Überhitzung führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung oder Materialien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür, Dichtungen oder andere Teile beschädigt sind. Kontaktieren Sie ein autorisiertes Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller oder einem autorisierten Techniker ersetzt werden.
- Vermeiden Sie es, das Gerät fallen zu lassen oder zu stoßen. Überprüfen Sie nach dem Transport, ob das Gerät sichtbare Schäden erlitten hat.

Menü - Programme



Dampf	Schneller Dampf	Aufwärmen	Dämpfen + Backen	Reinigen
Airfryer	Backen	Obst trocknen	Fermentieren	Wassertank leer
				Lebensmittel wenden

Modus	Standardtemperatur	Standardzeit	Einstellbare Temperatur	Einstellbare Zeit
Dampf	100°C	30 Minuten	Nicht einstellbar	1-60 Minuten
Schnelles Dämpfen	120°C	30 Minuten	100-230°C	1-60 Minuten
Aufwärmen	60°C	1 Stunde	Nicht einstellbar	1 Minute - 12 Stunden
Dämpfen + Backen	190°C	30 Minuten	100-230°C	15-60 Minuten
Reinigen	100°C	30 Minuten	Nicht einstellbar	1-60 Minuten
Airfryer	220°C	15 Minuten	50-230°C	1-60 Minuten
Backen	160°C	30 Minuten	100-230°C	1-60 Minuten
Trocknen	60°C	2 Stunden	50-120°C	1 Minute - 12 Stunden
Fermentieren	35°C	1 Stunde	Nicht einstellbar	1 Minute - 12 Stunden

Menü - Bedienung

Moduswahl

Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste und anschließend die „MODUS“-Taste. Wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie wiederholt auf die „MODUS“-Taste drücken. Sobald Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um die Funktion zu starten.

Verwenden Sie die Pfeiltasten, um Zeit und Temperatur anzupassen. Halten Sie sie gedrückt, um schneller zu scrollen.

Pause

Während des Gebrauchs können Sie die Start-/Pause-Taste drücken, um die Funktion vorübergehend zu unterbrechen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt. Drücken Sie die Taste erneut, um das Programm fortzusetzen.

Abbrechen

Um ein Programm zu stoppen, drücken Sie während des Gebrauchs oder der Pause die Ein-/Ausschalttaste. Das Gerät gibt ein Signal aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Zeit und Temperatur einstellen

Drücken Sie „ZEIT“, um die Kochzeit einzustellen, und anschließend „TEMP“, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

Lebensmittel wenden

Wenn die „Essen wenden“-Lampe aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Essen gewendet werden muss. Wenn dies nicht erforderlich ist, können Sie dies ignorieren. Die Lampe schaltet sich automatisch nach einigen Sekunden aus.

Wassertank leer

Wenn die „Wassertank leer“-Lampe zu blinken beginnt, bedeutet dies, dass Sie Wasser nachfüllen müssen.

WARNUNG: Verwenden Sie nur kaltes, gefiltertes oder destilliertes Wasser. Kein kochendes Wasser hinzufügen, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Lichtfunktion

Möchten Sie den Fortschritt des Essens überprüfen? Drücken Sie dann die Lichttaste, um das Innere des Geräts zu beleuchten. Drücken Sie erneut die Taste, um das Licht auszuschalten.

Rotisserie-Funktion

Die Rotisserie-Funktion ist in den Modi Airfryer, Backen und Trocknen verfügbar. Bei Auswahl eines dieser Modi leuchtet die Rotisserie-Taste, was ihre Aktivierung anzeigt.

Um die Rotisserie-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Rotisserie-Taste. Die Lampe der Taste beginnt zu blinken, was darauf hinweist, dass die Funktion aktiviert ist und die Maschine in den Rotisserie-Modus wechselt.

Reinigung

Wählen Sie den Reinigungsmodus aus und drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Reinigungsprozess zu starten. Das Gerät beginnt automatisch mit der Selbstreinigung des Innenraums.

Wassertank installieren

1. Entfernen Sie den Wassertank aus dem Boden des Dampfbackofens. Öffnen Sie den Silikondeckel des Wassertanks, füllen Sie den Tank mit sauberem Wasser, um ihn zu reinigen, füllen Sie den Tank anschließend vollständig mit Wasser und schließen Sie den Silikondeckel sorgfältig.
2. Richten Sie den Wassertank mit der Öffnung aus und drücken Sie ihn fest an seinen Platz. Überprüfen Sie, ob der Wassertank sicher sitzt.

Wichtige Hinweise zur Verwendung des Wassertanks:

- Verwenden Sie vorzugsweise destilliertes oder reines Wasser im Wassertank. Vermeiden Sie Grundwasser oder Wasser mit hohem Mineralgehalt. Geben Sie kein Wasser ein, das wärmer als 40°C ist, da dies die Lebensdauer des Geräts verkürzen kann.
- Entfernen Sie nach Gebrauch den Wassertank, entsorgen Sie das Wasser und reinigen Sie ihn, um Bakterien und Kalk zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt und korrekt installiert ist, wenn Sie Menüs verwenden, die Dampf erfordern.

Benutzeranleitung

i HINWEIS: Bewahren Sie das Handbuch gut auf, da es wichtige Informationen enthält.

1. Erste Reinigung und Aufheizung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Raum.
- Drücken Sie die Taste, um den Sterilisationsmodus auszuwählen.
- Nach Abschluss der Sterilisation wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.

2. Hinweise für Dampffunktionen

- a. Für das Dampfen:
 - Reinigen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit Wasser, bevor Sie das Dampfprogramm starten.
- b. Während des Dampfkochen:
 - Wenn kein Wasser mehr im Wassertank vorhanden ist, hören Sie ein Warnsignal und das „Wasser leer“-Symbol erscheint auf dem Bildschirm.
 - Füllen Sie den Wassertank nach und stellen Sie sicher, dass er richtig eingesetzt ist. Schließen Sie die Tür, um das Kochen fortzusetzen.
- c. Nach dem Dampfen:
 - Entfernen Sie nach dem Kochen das Dampfabzugszubehör, bevor Sie die Ofentür öffnen.
 - Entnehmen Sie den Wassertank und leeren Sie ihn vollständig.

**Achtung!**

Wenn das Gerät nicht funktioniert, überprüfen Sie Folgendes:

- Ob der Stecker richtig angeschlossen ist.
- Ob die Ofentür korrekt geschlossen ist.
- Ob der Wassertank richtig eingesetzt ist.
- Ob die Sicherung im Haus in Ordnung ist.

Wenn das Gerät funktioniert, obwohl es nicht sollte: Öffnen Sie sofort die Ofentür, um das Gerät zu stoppen.

Reinigung und Wartung

1. Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere mit einem Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Gerät vollständig, um Schimmel zu vermeiden.
- Leeren Sie den Wassertank.
- Lassen Sie die Ofentür 15-30 Minuten offen oder verwenden Sie den Backmodus, um den Ofen und den Türrahmen zu trocknen.

2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen

- Verwenden Sie den Reinigungsmodus, um Fett und Schmutz mit Dampf zu entfernen (20 Minuten). Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Bei hartnäckigen Fettrückständen: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml Wasser hinzu und verwenden Sie erneut den Reinigungsmodus. Wischen Sie anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

3. Wartung des Wassertanks

- Überprüfen Sie den Wassertank mindestens einmal im Monat. Reinigen Sie ihn, trocknen Sie ihn vollständig ab und setzen Sie ihn korrekt zurück.
- Verwenden Sie gefiltertes oder destilliertes Wasser für die Dampffunktion, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

4. Längere Nichtbenutzung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Halten Sie den Ofen sauber und lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, fern von korrosiven Gasen.

5. Zusätzliche Hinweise

- Überprüfen und reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Türdichtung. Eine verschmutzte Dichtung kann dazu führen, dass die Tür nicht richtig schließt, was Schäden an der Vorder- und den Seiten des Geräts verursachen kann.
- Reinigen und lassen Sie den Ofen (einschließlich Oberseite, Seiten und Boden) nach jedem Gebrauch vollständig trocknen.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Nichts erscheint auf dem Display	Ofen ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie den Hauptschalter ein
	Stromkabel funktioniert nicht	Kontaktieren Sie den Hersteller
Display funktioniert nicht normal	Ofentür ist nicht richtig geschlossen	Schließen Sie die Ofentür erneut richtig
	Displayschirm ist beschädigt Teile der Leiterplatte sind beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
Das Gerät funktioniert nicht	Stromversorgung ist korrekt angeschlossen	Schließen Sie die Stromversorgung erneut an und schalten Sie den Hauptschalter ein
	Ofentür ist nicht richtig geschlossen	Schließen Sie die Ofentür erneut richtig
	Wassertank ist nicht richtig platziert Leiterplatte ist beschädigt	Platzieren Sie den Wassertank erneut Kontaktieren Sie den Hersteller
Wasser oder Dampf tritt während des Kochens aus der Ofentür aus	Ofentür ist nicht richtig geschlossen	Schließen Sie die Ofentür erneut
	Türgummi ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
Tasten funktionieren nicht	Ofentür ist nicht richtig geschlossen	Schließen Sie die Ofentür erneut
	Bedienfeld ist beschädigt Hauptleiterplatte (PCB) ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller

Es wird kein Dampf produziert	Wassertube ist verstopft oder beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
	Wassertank ist nicht richtig platziert oder es ist kein Wasser vorhanden	Platzieren Sie den Wassertank erneut und füllen Sie ihn bis zum maximalen Niveau
	Temperatur wird nicht erreicht	Schließen Sie die Ofentür richtig und warten Sie noch ein paar Minuten
	Wasserpumpe ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
Ofenlampe geht nicht an	Lampe ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
	Hauptleiterplatte (PCB) ist beschädigt	
Ventilator funktioniert nicht	Ventilatormotor ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
	Hauptleiterplatte (PCB) ist beschädigt	

Fehlermeldungen

Wenn ein Fehlercode auftritt, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Code	Erklärung
E-1	Schutz vor hoher Temperatur im Ofenraum
E-2	Schutz vor hoher Temperatur der Dampffläche
E-3	Schutz vor niedriger Temperatur im Ofenraum
E-4	Schutz vor niedriger Temperatur der Dampffläche

Bedingungen

Umstand	Ursache
Flammen und Geruch können beim ersten Gebrauch erkannt werden.	Diese werden durch das Schutzöl abgegeben und sind normal.

Während des Dampfbetriebsprogramms kann ein Geräusch auftreten.	Dies ist normal, wenn Wasser in die Maschine zum Dampfen eingefüllt wird.
Kondenswasser kann rund um das Lüftungsgitter oder die Tür gefunden werden.	Das Gerät erzeugt eine große Menge Dampf im Dampfkochemodus. Der meiste Dampf wird über das vordere Lüftungsgitter abgeführt, und etwas Kondenswasser kann sich rund um das Lüftungsgitter ansammeln.
Der Ventilator läuft nach dem Kochen weiter.	Der Ventilator läuft nach jedem Kochmodus für 3 Minuten weiter, um abzukühlen und die Ofenhitze vollständig abzuführen. Dies ist normal.
Weißes oder gelbes Pulver kann nach der Verwendung gefunden werden.	Dies ist Kalkablagerung. Es ist normal. Wenn weißes oder gelbes Pulver (Kalkablagerung) gefunden wird, wird empfohlen, destilliertes Wasser zu verwenden, um die Bildung von Kalkablagerungen zu verhindern.
Die Unterseite und das Innere des Ofens zeigen Gelbfärbung.	Edelstahl kann gelbe Flecken zeigen, wenn er erhitzt wird und nicht sauber gehalten wird. Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen, um Gelbfärbung zu verhindern.

Entsorgung des gebrauchten Produkts

Entsorgen Sie dieses Produkt/Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie das Produkt zu einer öffentlichen Sammelstelle zur Wiederverwertung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten. Das entsprechende Symbol finden Sie auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung.



Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
	<p>Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwertung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.</p>

Technische Daten

Produktname	BREND BR-2234 Combi Airfryer Dampfbackofen
Spannung	220V ~ 50Hz
Nominalleistung	1100-1600W
Inhalt	24L
Wassertankinhalt	1L
Display	LED
Airfryer-Motor	2800 RPM
Dampfgeschwindigkeit	797 g/m ³
Anzahl der Programme	9
Akustisches Signal	Ja
Touchscreen-Bedienung	Ja
Selbstreinigungsfunktion	Ja
Cool-to-touch Türgriff	Ja
Innenbeleuchtung	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Temperaturbereich	35°C - 230°C
Timer	0 - 720 Minuten
Schnell-Dampf	Bereit in 20 Sekunden
Kabel-Länge	1 Meter
Gerätemaße (LxBxH)	44 x 43 x 37,5 cm
Innenmaße (LxBxH)	37 x 30 x 18,5 cm
Produktgewicht	12,5 kg
Herkunftsland	China
Markeninhaber, Importeur in die EU, Distributor	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen Niederlande

Table des matières

Pictogrammes	38
Introduction	38
Contrôle des composants	38
Description des pièces	39
Avertissements de sécurité	39
Menu - programmes	41
Menu - commande	41
Mode d'emploi	43
Installation du réservoir d'eau	43
Nettoyage et entretien	44
Dépannage	45
Messages d'erreur	46
Conditions	46
Élimination du produit utilisé	47
Données techniques	48
Mode d'emploi en néerlandais	03
Mode d'emploi en anglais	14
Mode d'emploi en allemand	25
Mode d'emploi en italien	49
Mode d'emploi en espagnol	60
Mode d'emploi en polonais	71

Pictogrammes utilisés dans ce manuel

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel et sur l'emballage



Symbole d'avertissement : Ce symbole indique des informations importantes sur la sécurité. Lorsque vous voyez ce symbole, veuillez accorder une attention particulière aux instructions correspondantes afin d'éviter les blessures ou les dommages. Suivez attentivement les mesures de précaution pour garantir un fonctionnement sécurisé de l'appareil.



Symbole d'information : Ce symbole fournit des informations complémentaires et des conseils utiles qui peuvent vous aider lors de l'utilisation de votre appareil. Lorsque vous voyez ce symbole, veuillez lire le texte correspondant pour des explications et des directives supplémentaires afin d'améliorer la fonctionnalité et la facilité d'utilisation.

Introduction

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four vapeur à air chaud ! Cet appareil polyvalent et innovant vous offre la solution idéale pour préparer vos repas favoris de manière saine et efficace. Grâce à la combinaison de la technologie de l'air chaud et de la vapeur, vous pouvez cuisiner des plats croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur, tout en préservant la saveur et les nutriments. Ce manuel contient des instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre four vapeur à air chaud. Veuillez lire attentivement ce manuel afin de profiter pleinement de votre achat et d'assurer un fonctionnement sûr et durable de votre appareil. Merci d'avoir choisi notre produit !

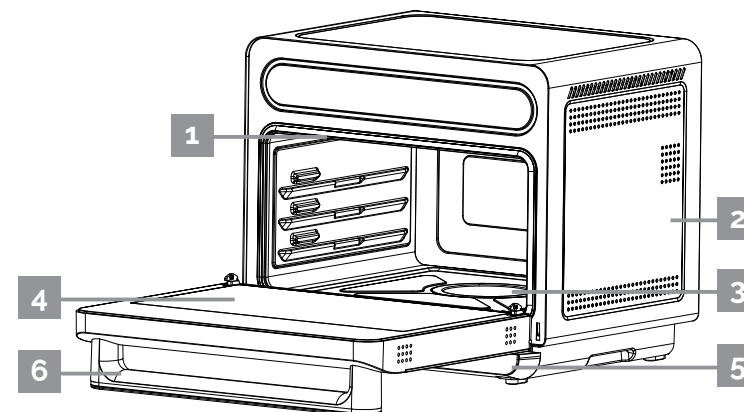
Contrôle des composants

Avant de commencer, il est important de vérifier que toutes les pièces de votre four vapeur à air chaud sont présentes. Vérifiez soigneusement le contenu de l'emballage pour vous assurer que vous avez reçu tout le nécessaire pour un fonctionnement optimal de votre appareil.

- 1x Four vapeur à air chaud
- 1x Gant de cuisine
- 1x Grille
- 1x Plaque de cuisson
- 1x Broche rotative avec fourchettes
- 1x Poignée pour broche rotative
- 1x Manuel d'utilisation

Description des pièces

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Tube de chauffage supérieur | 5. Réservoir d'eau |
| 2. Boîtier | 6. Poignée de porte avec commande tactile |
| 3. Plaque de vaporisation | |
| 4. Verre intérieur | |



Avertissements de sécurité



ATTENTION Lisez toutes les instructions et avertissements attentivement avant d'utiliser votre four vapeur à air chaud. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant ou après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Gardez les enfants à distance de sécurité.
- La fumée blanche ou l'odeur lors de la première utilisation est normale en raison de l'évaporation de l'huile de protection.
- L'installation ou le déplacement de l'appareil nécessite deux personnes. Assurez-vous qu'il soit sur une surface stable pour éviter les accidents.
- Cet appareil est conçu pour être installé en position libre à l'intérieur. Il ne doit pas être encastré ni placé dans un placard.
- Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil :
 - Au moins 10 cm de distance des armoires supérieures.
 - Au moins 20 cm sur les côtés.
 - Placez l'appareil à au moins 85 cm du sol.
 - Ne bloquez pas les prises d'air, les sorties d'air ou les ouvertures de ventilation.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
- Cet appareil doit être mis à la terre. N'utilisez pas de rallonges ou de multiprises.
- Branchez l'appareil sur une prise dédiée avec une capacité d'au moins 13 A.

- Assurez-vous que la prise est complètement insérée dans la prise murale.
- Activez le « mode de stérilisation » pendant 20 minutes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Cela nettoie et stérilise l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé, surtout avec des matériaux inflammables.
- Ouvrez la porte du four uniquement si nécessaire et maintenez une distance de sécurité pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur.
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins domestiques, telles que la cuisson et la pâtisserie. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
- Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau filtrée ou distillée jusqu'au niveau MAX. Ne surchargez pas le réservoir et n'utilisez pas d'autres liquides.
- Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation et séchez complètement l'appareil pour éviter la condensation ou la formation de moisissure.
- Évitez les ouvertures de vapeur pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement des matériaux résistants à la chaleur pour la cuisson :
 - Pour les fonctions vapeur : résistants à la chaleur à au moins 150°C.
 - Pour la cuisson à air chaud : résistants à la chaleur à au moins 250°C.
- N'utilisez pas de matériaux non résistants à la chaleur.
- Ne faites pas cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs entiers ; ils pourraient exploser.
- Après avoir réchauffé de la nourriture pour bébé ou des biberons, vérifiez toujours la température pour éviter les brûlures.
- Ne cuisez pas les aliments trop longtemps pour éviter les incendies.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, enlevez les restes de nourriture et gardez-le sec pour éviter les dommages.
- Le ventilateur peut continuer de tourner après usage pour refroidir l'appareil.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et enlevez la poussière de la fiche pour éviter des dysfonctionnements.
- N'utilisez pas de nettoyants corrosifs ni de tampons abrasifs. Débranchez l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec, hors de la portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites sans surveillance adulte.
- Tenez les enfants à l'écart de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne surchargez pas la porte du four au-delà de 2 kg.
- Ne placez pas d'objets sur la porte du four ou la poignée, car cela pourrait endommager les charnières.
- N'utilisez pas de matériaux inflammables dans ou autour de l'appareil.
- Ne faites pas chauffer de l'huile de manière excessive, car de l'huile ou des graisses surchauffées peuvent prendre feu.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son utilisation pour éviter la surchauffe.
- N'utilisez pas l'appareil pour sécher des vêtements ou autres matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte, les joints ou d'autres parties sont endommagés. Contactez un centre de service agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant ou un technicien agréé.
- Évitez de faire tomber ou de heurter l'appareil. Vérifiez après le transport si l'appareil présente des dommages visibles.

Menu - programmes

ROTISSERIE  TIMER
 MODE  TIME
 MENU  TEMP

Vapeur	Vapeur rapide	Réchauffer	Vapeur + cuisson	Nettoyer
Airfryer	Cuisson au four	Séchage des fruits	Fermentation	Réservoir d'eau vide
				Retourner les aliments

Mode	Température standard	Temps standard	Température réglable	Temps réglable
Vapeur	100°C	30 minutes	Non réglable	1-60 minutes
Vapeur rapide	120°C	30 minutes	100-230°C	1-60 minutes
Réchauffer	60°C	1 heure	Non réglable	1 minute - 12 heures
Vapeur + cuisson	190°C	30 minutes	100-230°C	15-60 minutes
Nettoyage	100°C	30 minutes	Non réglable	1-60 minutes
Airfryer	220°C	15 minutes	50-230°C	1-60 minutes
Cuisson au four	160°C	30 minutes	100-230°C	1-60 minutes
Séchage	60°C	2 heures	50-120°C	1 minute - 12 heures
Fermentation	35°C	1 heure	Non réglable	1 minute - 12 heures

Menu - commande

Sélection du mode

Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur le bouton « MODE ». Sélectionnez le programme souhaité en appuyant plusieurs fois sur le bouton « MODE ». Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton de démarrage/pause pour lancer la fonction.

Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster le temps et la température en fonction du programme sélectionné. Maintenez les flèches enfoncées pour faire défiler plus rapidement.

Pause

Pendant l'utilisation, vous pouvez appuyer sur le bouton de démarrage/pause pour interrompre temporairement l'opération. Le temps restant sera affiché. Appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre le programme.

Annulation

Pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant l'utilisation ou en pause. L'appareil émettra un signal sonore et reviendra en mode veille.

Réglage du temps et de la température

Appuyez sur « TEMPS » pour régler le temps de cuisson, puis sur « TEMP » pour choisir la température souhaitée.

Retourner les aliments

Lorsque le témoin « Retourner les aliments » s'allume, cela indique qu'il faut retourner les aliments. Si ce n'est pas nécessaire, vous pouvez l'ignorer. Le témoin s'éteint automatiquement après quelques secondes.

Réservoir d'eau vide

Si le témoin « Réservoir d'eau vide » commence à clignoter, cela signifie que vous devez remplir le réservoir d'eau.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement de l'eau potable froide filtrée ou de l'eau distillée. Ne versez pas d'eau bouillante, car cela pourrait endommager l'appareil !

Fonction lumière

Vous souhaitez vérifier la progression de la cuisson ? Appuyez sur le bouton lumière pour éclairer l'intérieur de l'appareil. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la lumière.

Fonction rotisserie

La fonction rotisserie est disponible dans les modes suivants : Airfryer, cuisson et séchage. Lorsque l'un de ces modes est sélectionné, le témoin lumineux du bouton rotisserie s'allume. Cela indique que la fonction rotisserie peut être activée.

Pour activer la fonction rotisserie, appuyez sur le bouton rotisserie. Le témoin lumineux du bouton commence à clignoter, ce qui indique que la fonction est activée et que l'appareil commence en mode rotisserie.

Nettoyage

Sélectionnez le mode de nettoyage et appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer le processus de nettoyage. L'appareil commencera automatiquement le nettoyage interne de l'espace.

Installation du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau du fond du four à vapeur. Ouvrez le couvercle en silicone du réservoir, remplissez-le d'eau propre pour le nettoyer, puis remplissez le réservoir complètement d'eau et refermez bien le couvercle en silicone.
2. Alignez le réservoir d'eau avec la fente et poussez-le fermement en place. Vérifiez que le réservoir d'eau est bien fixé.

Conseils importants pour l'utilisation du réservoir d'eau :

- Il est préférable d'utiliser de l'eau distillée ou de l'eau pure dans le réservoir. Évitez l'eau de puits ou l'eau avec une forte teneur en minéraux. Ne rajoutez pas d'eau dont la température est supérieure à 40°C, car cela pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau après chaque utilisation du four à vapeur. Jetez l'eau restante et les eaux usées, puis nettoyez le réservoir pour éviter la formation de bactéries et de calcaire.
- Assurez-vous que le réservoir d'eau est plein et correctement installé lorsque vous utilisez des menus nécessitant de la vapeur.

Mode d'emploi

i **REMARQUE :** Conservez bien le manuel, il contient des informations importantes.

1. Premier nettoyage et chauffage

- Retirez tous les accessoires du four.
- Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.
- Appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode de stérilisation.
- Après la stérilisation, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide.

2. Remarques pour les programmes vapeur

- a. Pour la cuisson à la vapeur :
 - Nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau avant de commencer le programme vapeur.
- b. Pendant la cuisson à la vapeur :
 - Si le réservoir d'eau est vide, vous entendrez un signal d'avertissement et l'icône « manque d'eau » apparaîtra à l'écran.
 - Remplissez le réservoir d'eau et assurez-vous qu'il est correctement remis en place. Fermez la porte pour reprendre la cuisson.
- c. Après la cuisson à la vapeur :
 - Après la cuisson, retirez l'accessoire d'évacuation de vapeur avant d'ouvrir la porte du four.
 - Retirez le réservoir d'eau et videz-le complètement.

**Attention !**

Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez les éléments suivants :

- Si la fiche est bien branchée.
- Si la porte du four est correctement fermée.
- Si le réservoir d'eau est bien en place.
- Si le disjoncteur de la maison est en état de marche.

Si l'appareil fonctionne alors qu'il ne devrait pas : Ouvrez immédiatement la porte du four pour arrêter l'appareil.

Nettoyage et entretien

1. Après chaque utilisation

- Nettoyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide et un détergent doux. Séchez complètement pour éviter la formation de moisissures.
- Videz le réservoir d'eau.
- Laissez la porte du four ouverte pendant 15 à 30 minutes ou utilisez le mode de cuisson pour sécher le four et le cadre de la porte.

2. En cas de salissures tenaces

- Utilisez le mode de nettoyage pour éliminer la graisse et la saleté à la vapeur (20 minutes). Laissez l'appareil refroidir avant de commencer à nettoyer.
- Pour les taches de graisse : mélangez moitié de citron et 300 ml d'eau, puis utilisez le mode de nettoyage. Essuyez avec un chiffon sec.

3. Entretien du réservoir d'eau

- Vérifiez le réservoir d'eau au moins une fois par mois. Nettoyez-le, séchez-le complètement et remplacez-le correctement.
- Utilisez de l'eau filtrée ou distillée pour la vapeur, l'eau du robinet ou minérale peut causer des dépôts de calcaire.

4. Périodes prolongées d'inutilisation

- Débranchez l'appareil de l'alimentation.
- Gardez le four propre et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri des gaz corrosifs.

5. Points supplémentaires

- Vérifiez et nettoyez le joint après chaque utilisation pour éviter des dommages.
- Nettoyez et laissez toujours le four (y compris le dessus, les côtés et le fond) sécher complètement après chaque utilisation.

Dépannage

Problème	Cause	Solution
Rien n'apparaît sur l'écran	Le four n'est pas branché à l'alimentation	Branchez l'appareil et allumez l'interrupteur
	Le câble d'alimentation ne fonctionne pas	Contactez le fabricant
L'écran ne fonctionne pas correctement	La porte du four n'est pas bien fermée	Fermez correctement la porte du four
	L'écran est endommagé	Contactez le fabricant
	Des composants du circuit imprimé sont endommagés	
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est correctement branchée	Rebranchez l'alimentation et allumez l'interrupteur
	La porte du four n'est pas bien fermée	Fermez correctement la porte du four
	Le réservoir d'eau n'est pas en position correcte	Remplacez correctement le réservoir d'eau
	Le circuit imprimé est endommagé	Contactez le fabricant
De l'eau ou de la vapeur fuit de la porte du four	La porte du four n'est pas bien fermée	Fermez correctement la porte du four
	Le joint de porte est endommagé	Contactez le fabricant
Les boutons ne fonctionnent pas	La porte du four n'est pas bien fermée	Fermez correctement la porte du four
	Le panneau de commande est endommagé	Contactez le fabricant
	Le circuit imprimé principal (PCB) est endommagé	

Il n'y a pas de vapeur produite	Le tube d'eau est bouché ou endommagé	Contactez le fabricant
	Le réservoir d'eau n'est pas bien placé ou il n'y a pas d'eau	Remplacez et remplissez le réservoir d'eau au niveau maximal
	La température n'est pas atteinte	Fermez bien la porte du four et attendez quelques minutes
	La pompe à eau est endommagée	Contactez le fabricant
L'éclairage du four ne s'allume pas	L'ampoule est endommagée	Contactez le fabricant
	Le circuit imprimé principal (PCB) est endommagé	
Le ventilateur ne fonctionne pas	Le moteur du ventilateur est endommagé	Contactez le fabricant
	Le circuit imprimé principal (PCB) est endommagé	

Messages d'erreur

Si un code d'erreur apparaît, veuillez contacter le fabricant.

Code	Explication
E-1	Protection contre une température élevée de l'espace de cuisson
E-2	Protection contre une température élevée de la plaque de vapeur
E-3	Protection contre une température trop basse de l'espace de cuisson
E-4	Protection contre une température trop basse de la plaque de vapeur

Conditions

Condition	Cause
Des flammes et une odeur peuvent être détectées lors de la première utilisation	Cela est dû à l'huile protectrice et est normal.
Un bruit peut être entendu lors de l'utilisation d'un programme à vapeur	C'est normal lors de l'introduction de l'eau dans l'appareil pour la vapeur.


De la condensation d'eau peut être trouvée autour de la grille de ventilation ou de la porte	L'appareil produit une grande quantité de vapeur en mode cuisson à la vapeur. La plupart de la vapeur est évacuée par la grille de ventilation avant et une certaine condensation peut se former autour de celle-ci.
Le ventilateur continue de fonctionner après la cuisson	Le ventilateur continue de fonctionner pendant 3 minutes après chaque mode de cuisson pour refroidir et évacuer complètement la chaleur du four. C'est normal.
De la poudre blanche ou jaune peut être trouvée après utilisation	Il s'agit de calcaire. Cela est normal. Si de la poudre blanche ou jaune (calcaire) est trouvée, il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour éviter la formation de calcaire.
Le fond et l'intérieur du four présentent des taches jaunes	L'acier inoxydable peut présenter des taches jaunes lorsqu'il est chauffé et qu'il n'est pas nettoyé. Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter la décoloration jaune.

Élimination du produit utilisé

Ne jetez pas ce produit/appareil à la fin de sa durée de vie avec les ordures ménagères normales. Apportez-le à un point de collecte public pour le recyclage des appareils électriques et électroniques usagés. Le symbole de référence se trouve sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.



Élimination correcte de ce produit

	Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour le recycler en toute sécurité pour l'environnement.
---	--

Données techniques

Nom du produit	BREND BR-2234 Combi Airfryer Four à Vapeur
Tension	220V ~ 50Hz
Puissance nominale	1100-1600W
Capacité	24L
Capacité du réservoir d'eau	1L
Affichage	LED
Moteur Airfryer	2800 RPM
Vitesse de vapeur	797 g/m ³
Nombre de programmes	9
Signal sonore	Oui
Commande tactile	Oui
Fonction de nettoyage automatique	Oui
Poignée de porte "Cool-to-touch"	Oui
Éclairage intérieur	Oui
Protection contre la surchauffe	Oui
Plage de température	35°C - 230°C
Minuterie	0 - 720 minutes
Vapeur rapide	Prêt en 20 secondes
Longueur du câble	1 mètre
Dimensions de l'appareil (LxPxH)	44 x 43 x 37,5 cm
Dimensions intérieures (LxPxH)	37 x 30 x 18,5 cm
Poids du produit	12,5 kg
Pays d'origine	Chine
Propriétaire de la marque, importateur dans l'UE, distributeur	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen Le Pays-Bas

Indice

Icone	50
Introduzione	50
Controllo dei componenti	50
Descrizione delle parti	51
Avvertenze di sicurezza	51
Menu - programmi	53
Menu - operazioni	53
Manuale d'uso	54
Installazione del serbatoio dell'acqua	55
Pulizia e manutenzione	55
Risoluzione dei problemi	56
Messaggi di errore	57
Condizioni	58
Smaltimento del prodotto usato	58
Dati tecnici	59
Manuale in olandese	03
Manuale in inglese	14
Manuale in tedesco	25
Manuale in francese	37
Manuale in spagnolo	60
Manuale in polacco	71

Pittogrammi utilizzati in questo manuale

Le seguenti avvertenze sono utilizzate in questo manuale e sull'imballaggio



Simbolo di avvertenza: Questo simbolo fornisce informazioni importanti sulla sicurezza. Quando vedi questo simbolo, presta particolare attenzione alle istruzioni correlate per evitare lesioni o danni. Segui attentamente le precauzioni per garantire un funzionamento sicuro del dispositivo.



Simbolo informativo: Questo simbolo fornisce informazioni aggiuntive e utili suggerimenti che possono aiutarti nell'uso del tuo dispositivo. Quando vedi questo simbolo, leggi il testo correlato per ulteriori spiegazioni e linee guida per migliorare la funzionalità e la facilità d'uso.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo forno a vapore con funzione airfryer! Questo dispositivo versatile e innovativo offre la soluzione perfetta per preparare in modo sano ed efficiente i vostri piatti preferiti. Grazie alla combinazione di tecnologia ad aria calda e vapore, potrete cucinare piatti che risultano croccanti all'esterno e succosi all'interno, preservando il gusto e i nutrienti. In questo manuale troverete le istruzioni per installare, utilizzare e mantenere il vostro forno a vapore con funzione airfryer. Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale per sfruttare al massimo il vostro acquisto e garantire un funzionamento duraturo e sicuro del dispositivo. Grazie per aver scelto il nostro prodotto!

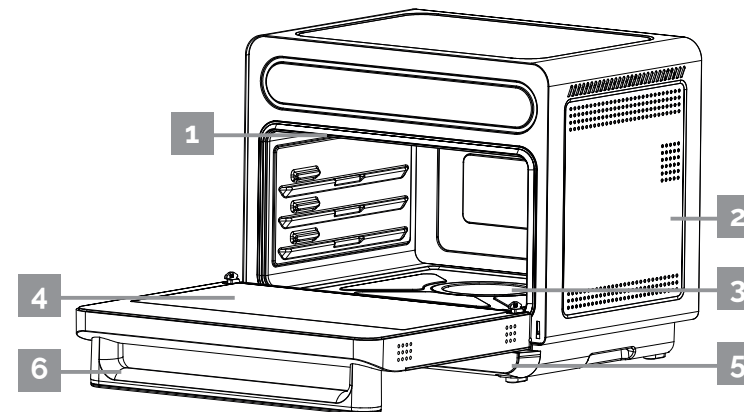
Controllo dei componenti

Prima di iniziare, è importante verificare che tutte le parti del vostro forno a vapore con funzione airfryer siano presenti. Controllate accuratamente il contenuto della confezione per assicurarvi di avere tutto il necessario per un funzionamento ottimale del dispositivo.

- 1x Forno a vapore con funzione airfryer
- 1x Guanto da forno
- 1x Griglia
- 1x Teglia
- 1x Spiedo rotante con forchette
- 1x Manico per spiedo rotante
- 1x Manuale

Descrizione delle parti

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Tubo riscaldante superiore | 5. Serbatoio dell'acqua |
| 2. Scocca | 6. Maniglia della porta con controllo touchscreen |
| 3. Piastra di evaporazione | |
| 4. Vetro interno | |



Avvertenze di sicurezza



ATTENZIONE! Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze prima di utilizzare il forno a vapore con funzione airfryer. Questo apparecchio è destinato ad un uso domestico normale.

- Non toccare superfici calde. Usare guanti da forno per evitare scottature.
- Le parti accessibili dell'apparecchio diventano calde durante l'uso. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Fumo bianco o odore durante il primo utilizzo è normale a causa dell'evaporazione dell'olio protettivo.
- Per l'installazione o spostamento servono due persone. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Questo apparecchio è progettato per essere posizionato liberamente all'interno. Non deve essere incorporato o collocato in un armadio.
- Assicurarsi di lasciare spazio sufficiente attorno all'apparecchio:
 - Almeno 10 cm di distanza dalle mensole superiori.
 - Almeno 20 cm sui lati.
 - Posizionare l'apparecchio ad almeno 85 cm dal pavimento.
 - Non bloccare le aperture di ventilazione o di aspirazione.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda alle specifiche sulla targhetta.
- L'apparecchio deve essere messo a terra. Evitare prolunghe o prese multiple.
- Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione separata con una capacità minima di 13A. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa.
- Attivare la "modalità sterilizzazione" per 20 minuti prima di utilizzare l'apparecchio

- per la prima volta. Questo pulisce e sterilizza l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso, specialmente quando si utilizzano materiali come carta, plastica o altre sostanze infiammabili.
 - Aprire la porta del forno solo quando necessario. Quando la porta è aperta, mantenere una distanza dalla vapore o dal calore per evitare scottature.
 - Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici come cucinare e cuocere al forno. Non è destinato ad uso industriale o per laboratori.
 - Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua filtrata o distillata fino al livello MAX. Non riempire troppo il serbatoio e non usare altri liquidi.
 - Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni utilizzo e asciugare completamente l'apparecchio per evitare la formazione di condensa o muffa.
 - Durante l'uso, mantenere una distanza dalle aperture per il vapore e non toccarle.
 - Utilizzare solo materiali resistenti al calore per la cottura:
 - Per la funzione vapore: almeno resistente al calore fino a 150°C.
 - Per l'aria calda: almeno resistente al calore fino a 250°C.
 - Non utilizzare vetro, plastica, carta, legno o bambù che non siano resistenti al calore.
 - Non cuocere uova con il guscio o uova sode intere; potrebbero esplodere.
 - Dopo aver riscaldato cibo per bambini o bottiglie, controllare sempre la temperatura per evitare scottature.
 - Non cuocere troppo il cibo, poiché potrebbe causare incendi.
 - Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, rimuovere i residui di cibo e mantenerlo asciutto per evitare danni.
 - La ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio.
 - Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere la polvere dalla spina per evitare malfunzionamenti.
 - Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive. Rimuovere la spina prima di iniziare a pulire.
 - Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
 - Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate senza la supervisione di un adulto.
 - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio e mantenerli a distanza durante l'uso.
 - Non caricare la porta del forno con più di 2 kg per evitare danni.
 - Non posizionare oggetti sulla porta del forno o sulla maniglia, poiché potrebbero danneggiare le cerniere.
 - Non utilizzare materiali infiammabili all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchio.
 - Non riscaldare olio inutilmente, poiché l'olio o il grasso surriscaldato possono prendere fuoco.
 - Non coprire l'apparecchio durante l'uso, poiché ciò potrebbe causare surriscaldamento.
 - Non utilizzare l'apparecchio per asciugare vestiti, erbe o altri materiali.
 - Non utilizzare l'apparecchio se la porta, le guarnizioni o altre parti sono danneggiate. Contattare un centro di assistenza autorizzato.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato.
 - Evitare di far cadere o sbattere l'apparecchio. Controllare dopo il trasporto se l'apparecchio ha subito danni visibili.

Menu - programmi



Vapore	Vapore rapido	Riscaldamento	Vapore + cottura	Pulire
				Serbatoio dell'acqua vuoto
Airfryer	Cottura al forno	Essiccare la frutta	Fermentazione	Girare il cibo

Modalità	Temperatura preimpostata	Tempo preimpostato	Temperatura regolabile	Tempo regolabile
Vapore	100°C	30 minuti	Non regolabile	1-60 minuti
Vapore rapido	120°C	30 minuti	100-230°C	1-60 minuti
Riscaldamento	60°C	1 ora	Non regolabile	1 minuto - 12 ore
Vapore + cottura	190°C	30 minuti	100-230°C	15-60 minuti
Pulizia	100°C	30 minuti	Non regolabile	1-60 minuti
Airfryer	220°C	15 minuti	50-230°C	1-60 minuti
Cottura al forno	160°C	30 minuti	100-230°C	1-60 minuti
Essiccazione	60°C	2 ore	50-120°C	1 minuto - 12 ore
Fermentazione	35°C	1 ora	Non regolabile	1 minuto - 12 ore

Menu - operazioni

Selezione della modalità

Premere accensione, poi "MODALITÀ" per selezionare il programma. Premere avvio/pausa per avviare. Usare le frecce per regolare tempo e temperatura.

Pausa

Premere avvio/pausa per interrompere e riprendere il programma, con il tempo rimanente visualizzato.

Annulla

Per interrompere un programma, premere il tasto di accensione/spegnimento. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e tornerà in standby.

Impostazione di tempo e temperatura

Premere "TEMPO" per impostare il tempo di cottura e successivamente premere "TEMP" per scegliere la temperatura desiderata.

Girare il cibo

Quando si accende la spia "Girare il cibo", girare il cibo. Se non necessario, ignorarla; si spegnerà automaticamente dopo pochi secondi.

Serbatoio dell'acqua vuoto

Se la spia "Serbatoio dell'acqua vuoto" inizia a lampeggiare, significa che è necessario aggiungere acqua.

ATTENZIONE: Utilizzare solo acqua fredda, filtrata o distillata. Non aggiungere acqua bollente, poiché potrebbe causare danni all'apparecchio!

Funzione luce

Vuoi controllare i progressi della cottura? Premere il tasto luce per illuminare l'interno dell'apparecchio. Premere nuovamente il tasto per spegnere la luce.

Funzione rotisserie

La funzione rotisserie è disponibile in Airfryer, Cottura ed Essiccazione. Quando selezionata, si accende la spia per attivarla.

Per attivare la rotisserie, premere il tasto. La spia lampeggerà e la macchina avvierà la funzione.

Pulizia

Selezionare la modalità di pulizia e premere il tasto di avvio/pausa per avviare il processo di pulizia. L'apparecchio inizierà automaticamente la pulizia interna.

Manuale d'uso

 **NOTA:** Conservare bene il manuale, poiché contiene informazioni importanti.

1. Prima pulizia e riscaldamento

- Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
- Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato.
- Premere il tasto per selezionare la modalità di sterilizzazione.
- Al termine della sterilizzazione, pulire l'interno del forno con un panno umido.

2. Osservazioni per i programmi a vapore

- a. Per la cottura a vapore:
- Pulire e riempire il serbatoio con acqua prima del programma a vapore.

b. Durante la cottura a vapore:

- Se non c'è più acqua nel serbatoio, sentirete un segnale acustico di avviso e l'icona "mancanza acqua" apparirà sullo schermo.
- Rifornire il serbatoio dell'acqua e assicurarsi che sia correttamente reinserito. Chiudere la porta per riprendere la cottura.

c. Dopo la cottura a vapore:

- Rimuovere l'accessorio di uscita del vapore prima di aprire la porta.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua e svuotarlo completamente.

Installazione del serbatoio dell'acqua

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal fondo del forno a vapore. Aprire il coperchio in silicone del serbatoio e riempirlo con acqua pulita per pulirlo, quindi riempirlo completamente con acqua e chiudere bene il coperchio in silicone.
2. Allineare il serbatoio con la fessura e spingerlo saldamente al suo posto. Verificare che il serbatoio sia ben fissato.

Suggerimenti importanti per l'uso del serbatoio dell'acqua:

- Usare acqua distillata o pura, evitando quella di pozzo o ad alto contenuto minerale. Non superare i 40°C per preservare la durata dell'apparecchio.
- Rimuovere e svuotare il serbatoio dopo ogni uso, poi pulirlo per evitare batteri e calcare.
- Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia pieno e correttamente installato quando si utilizzano i programmi che richiedono vapore.

**Attenzione!**

Se l'apparecchio non funziona, verificare quanto segue:

- Se la spina è correttamente inserita.
- Se la porta del forno è chiusa correttamente.
- Se il serbatoio dell'acqua è stato inserito correttamente.
- Se il fusibile di casa è in buone condizioni.

Se l'apparecchio funziona quando non dovrebbe: Aprire immediatamente la porta del forno per fermare l'apparecchio.

Pulizia e manutenzione

1. Dopo ogni utilizzo

- Pulisci l'interno del forno con una spugna o un panno umido con un detergente delicato. Asciuga completamente per prevenire la formazione di muffa.
- Svuota il serbatoio dell'acqua.
- Lascia aperta la porta del forno per 15-30 minuti, oppure utilizza la modalità di cottura per asciugare il forno e il telaio della porta.

2. In caso di sporco persistente

- Utilizza la modalità di pulizia per rimuovere grasso e sporco con vapore (20

- minuti). Lascia raffreddare l'apparecchio prima di iniziare a pulire.
- Per macchie di grasso ostinate: metti mezza limone in una ciotola, aggiungi 300 ml di acqua e utilizza nuovamente la modalità di pulizia. Poi pulisci con un panno morbido e asciutto.

3. Manutenzione del serbatoio dell'acqua

- Controlla il serbatoio dell'acqua almeno una volta al mese. Pulisci, asciuga completamente e riposizionalo correttamente.
- Per la funzione vapore, si consiglia di usare acqua potabile filtrata o distillata. L'acqua di rubinetto o minerale può causare la formazione di calcare.

4. Lunghe periodi di non utilizzo

- Scollega l'apparecchio dalla corrente elettrica.
- Mantieni il forno pulito e conserva l'apparecchio in un luogo asciutto, lontano da gas corrosivi.

5. Ulteriori punti di attenzione

- Controlla e pulisci la guarnizione dopo ogni uso per evitare danni all'apparecchio.
- Pulisci e lascia asciugare completamente il forno (compresi parte superiore, lati e fondo) dopo ogni utilizzo.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Nessuna visualizzazione sul display	Il forno non è collegato alla corrente	Collega l'apparecchio e accendi l'interruttore principale
	Cavo di alimentazione non funzionante	Contatta il produttore
Display non funziona correttamente	Porta del forno non chiusa correttamente	Chiudi bene la porta del forno
	Display danneggiato	Contatta il produttore
	Componenti della scheda madre danneggiati	
L'apparecchio non funziona	Alimentazione correttamente collegata	Ricollega l'alimentazione e accendi l'interruttore
	Porta del forno non chiusa correttamente	Chiudi bene la porta del forno
	Il serbatoio non è posizionato correttamente	Posiziona nuovamente il serbatoio dell'acqua
	Scheda madre danneggiata	Contatta il produttore

Acqua o vapore fuoriescono dalla porta del forno durante la cottura	Porta del forno non chiusa correttamente	Chiudi bene la porta del forno
	Guarnizione della porta danneggiata	Contatta il produttore
I tasti non funzionano	Porta del forno non chiusa correttamente	Chiudi bene la porta del forno
	Pannello di controllo danneggiato	Contatta il produttore
	Scheda madre (PCB) danneggiata	
Nessun vapore prodotto	Tubo dell'acqua intasato o danneggiato	Contatta il produttore
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente o non c'è acqua	Posiziona il serbatoio correttamente e riempi fino al livello massimo
	La temperatura non viene raggiunta	Chiudi bene la porta del forno e aspetta qualche minuto
	La pompa dell'acqua è danneggiata	Contatta il produttore
La luce del forno non si accende	Lampadina danneggiata	Contatta il produttore
	Scheda madre (PCB) danneggiata	
La ventola non funziona	Motore della ventola danneggiato	Contatta il produttore
	Scheda madre (PCB) danneggiata	

Messaggi di errore

Se si verifica un codice di errore, contattare il produttore.

Codice	Spiegazione
E-1	Protezione contro l'alta temperatura della camera del forno
E-2	Protezione contro l'alta temperatura della piastra a vapore
E-3	Protezione contro la bassa temperatura della camera del forno
E-4	Protezione contro la bassa temperatura della piastra a vapore

Condizioni

Condizioni	Causa
Fiamme e odore possono apparire al primo utilizzo	Questi vengono emessi dall'olio protettivo e sono normali.
Durante l'uso del vapore, può esserci rumore	Questo è normale durante l'introduzione dell'acqua nella macchina per la cottura a vapore.
Può formarsi condensa intorno alla griglia o alla porta	In modalità cottura a vapore, l'apparecchio produce vapore che esce dalla griglia, causando condensa.
La ventola continua a funzionare dopo la cottura	La ventola gira per 3 minuti dopo la cottura per raffreddare il forno. È normale.
Polvere bianca o gialla può essere trovata dopo l'uso	Questa è incrostazione di calcare. È normale. Se viene trovata polvere bianca o gialla (incrostazione di calcare), si consiglia di utilizzare acqua distillata per prevenire la formazione di calcare.
La parte inferiore e l'interno del forno presentano ingiallimento	L'acciaio inossidabile può presentare macchie gialle quando viene riscaldato e non mantenuto pulito. Si consiglia di pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare l'ingiallimento.

Smaltimento del prodotto usato

Non gettare questo prodotto/apparecchio con i normali rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Porta il prodotto presso un punto di raccolta pubblico per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici usati. Il simbolo di riferimento è presente sul prodotto, sul manuale d'uso o sull'imballaggio.



Corretto smaltimento di questo prodotto

	<p>Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Il prodotto potrà essere riciclato in modo sicuro per l'ambiente.</p>
--	--

Dati tecnici

Nome del prodotto	BREND BR-2234 Combi Airfryer Forno a Vapore
Tensione	220V ~ 50Hz
Potenza nominale	1100-1600W
Capacità	24L
Capacità serbatoio acqua	1L
Display	LED
Motore Airfryer	2800 RPM
Velocità del vapore	797 g/m ³
Numero di programmi	9
Segnale acustico	Sì
Controllo touchscreen	Sì
Funzione di auto-pulizia	Sì
Maniglia porta "Cool-to-touch"	Sì
Illuminazione interna	Sì
Protezione contro il surriscaldamento	Sì
Intervallo di temperatura	35°C - 230°C
Timer	0 - 720 minuti
Vapore rapido	Pronto in 20 secondi
Lunghezza del cavo	1 metro
Dimensioni dell'apparecchio (LxPxH)	44 x 43 x 37,5 cm
Dimensioni interne (LxPxH)	37 x 30 x 18,5 cm
Peso del prodotto	12,5 kg
Paese di origine	Cina
Proprietario del marchio, importatore nell'UE, distributore	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen Paesi Bassi

Índice

Iconos	61
Introducción	61
Control de componentes	61
Descripción de las partes	62
Advertencias de seguridad	62
Menú - programas	64
Menú - Operación	64
Instrucciones de uso	65
Instalación del tanque de agua	66
Limpieza y mantenimiento	66
Resolución de problemas	67
Mensajes de error	68
Condiciones	69
Eliminación del producto usado	69
Datos técnicos	70
Manual en neerlandés	03
Manual en inglés	14
Manual en alemán	25
Manual en francés	37
Manual en italiano	49
Manual en polaco	71

Iconos utilizados en este manual

Las siguientes advertencias se utilizan en este manual y en el embalaje



Símbolo de advertencia: Este símbolo proporciona información importante sobre seguridad. Cuando vea este símbolo, preste especial atención a las instrucciones correspondientes para evitar lesiones o daños. Siga cuidadosamente las precauciones para garantizar un funcionamiento seguro del dispositivo.



Símbolo de información: Este símbolo proporciona información adicional y consejos útiles que pueden ayudarlo a utilizar su dispositivo. Cuando vea este símbolo, lea el texto correspondiente para obtener explicaciones adicionales y pautas para mejorar la funcionalidad y la facilidad de uso.

Introducción

¡Felicidades por la adquisición de su nuevo horno de aire y vapor! Este versátil e innovador aparato le ofrece la solución perfecta para preparar sus comidas favoritas de manera saludable y eficiente. Con la combinación de tecnología de aire caliente y vapor, podrá cocinar platos crujientes por fuera y jugosos por dentro, conservando el sabor y los nutrientes. En este manual encontrará instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento de su horno de aire y vapor. Le recomendamos leer este manual detenidamente para aprovechar al máximo su compra y asegurar un funcionamiento duradero y seguro de su aparato. ¡Gracias por elegir nuestro producto!

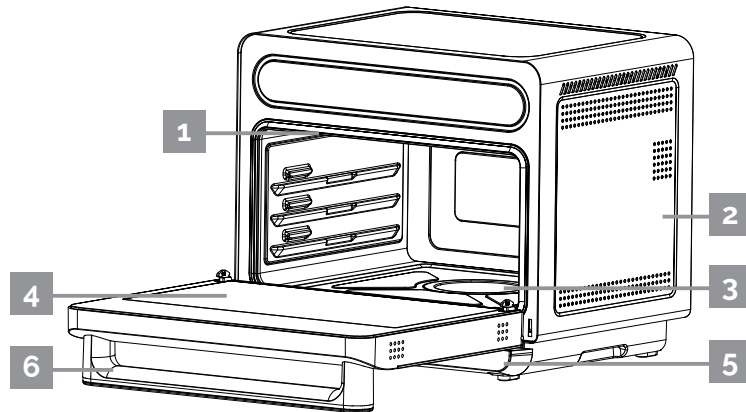
Control de componentes

Antes de comenzar, es importante verificar si todas las partes de su horno de aire y vapor están presentes. Revise cuidadosamente el contenido del paquete para asegurarse de que ha recibido todo lo necesario para un funcionamiento óptimo de su aparato.

- 1x Horno de aire y vapor
- 1x Guante de horno
- 1x Rejilla para asar
- 1x Bandeja para hornear
- 1x Espiedo con tenedores
- 1x Mango para el espiedo
- 1x Manual

Descripción de las partes

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Tubo calefactor superior | 4. Cristal interior |
| 2. Carcasa | 5. Depósito de agua |
| 3. Placa de evaporación | 6. Asa de la puerta con control táctil |



Advertencias de seguridad



¡ATENCIÓN! Lea todas las instrucciones y advertencias cuidadosamente antes de utilizar su horno de aire y vapor. Este aparato está diseñado para uso doméstico normal.

- No toque la sartén, la rejilla, el elemento calefactor ni otras superficies calientes durante o después de su uso. Use guantes de horno para evitar quemaduras.
- Las partes accesibles del aparato se calientan durante el uso. Mantenga a los niños a una distancia segura.
- El humo blanco o el olor durante el primer uso es normal debido a la evaporación del aceite protector.
- Se requieren al menos dos personas para la instalación o traslado debido al peso. Asegúrese de que esté en una superficie plana para evitar accidentes o daños.
- Este aparato está diseñado para colocarse libremente en interiores. No debe ser empotrado ni colocado en un armario.
- Asegúrese de dejar suficiente espacio alrededor del aparato:
 - Al menos 10 cm de distancia de los armarios superiores.
 - Al menos 20 cm a los lados.
 - Coloque el aparato al menos 85 cm sobre el suelo.
 - No bloquee las entradas, salidas o aberturas de ventilación.
- Verifique que la tensión de la red coincida con las especificaciones.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. No utilice cables de extensión ni enchufes múltiples.
- Conecte el aparato a una fuente de energía de al menos 13A y asegúrese de que el enchufe esté bien insertado.

- Active el "modo de esterilización" durante 20 minutos antes de usar el aparato por primera vez. Esto limpiará y esterilizará el aparato.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en uso, especialmente cuando utilice papel, plástico u otros materiales inflamables.
- Abra la puerta del horno solo cuando sea necesario. Si la puerta se abre, mantenga la distancia de la vapor o el calor para evitar quemaduras.
- Use el aparato solo para fines domésticos, como cocinar y hornear. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.
- Llene el depósito de agua solo con agua filtrada o destilada hasta el nivel máximo. No sobrellene el depósito ni use otros líquidos.
- Vacíe el depósito de agua después de cada uso y seque completamente el aparato para evitar la condensación o la formación de moho.
- Manténgase alejado de las aberturas de vapor durante el uso y no las toque.
- Use solo materiales resistentes al calor para cocinar:
 - Para funciones de vapor: resistentes al calor a un mínimo de 150°C.
 - Para aire caliente: resistentes al calor a un mínimo de 250°C.
- No use vidrio, plástico, papel, madera o bambú que no sean resistentes al calor.
- No cocine huevos en su cáscara ni huevos duros enteros; estos pueden explotar.
- Después de calentar alimentos para bebés o biberones, siempre verifique la temperatura para evitar quemaduras.
- No sobrecocine los alimentos, ya que esto puede provocar un incendio.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo, retire los restos de alimentos y manténgalo seco para evitar daños.
- Es normal que el ventilador funcione después de usar el aparato para enfriarlo.
- Limpie el aparato regularmente y retire el polvo del enchufe para evitar fallos.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjas de lana de acero. Desenchufe el aparato antes de comenzar a limpiarlo.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas sin la supervisión de un adulto.
- No permita que los niños jueguen con el aparato y manténgalos a distancia durante su uso.
- No cargue la puerta del horno con más de 2 kg para evitar daños.
- No coloque objetos sobre la puerta del horno ni sobre el mango, ya que esto puede dañar las bisagras.
- No use materiales inflamables dentro o cerca del aparato.
- No caliente aceite innecesariamente, ya que el aceite o grasa sobrecalentados pueden incendiarse.
- No cubra el aparato durante el uso, ya que esto puede causar sobrecalentamiento.
- No use el aparato para secar ropa, hierbas ni otros materiales.
- No use el aparato si la puerta, los sellos o otras partes están dañadas. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante o un técnico autorizado.
- Evite caídas o golpes al aparato. Verifique si el aparato presenta daños visibles después del transporte.

Menú - programas



Vapor	Vapor rápido	Calentar	Vaporizar + hornear	Limpiar
Airfryer	Hornear	Secar frutas	Fermentar	Depósito de agua vacío
				Dar la vuelta a los alimentos

Modo	Temperatura estándar	Tiempo estándar	Temperatura ajustable	Tiempo ajustable
Vapor	100°C	30 minutos	No ajustable	1-60 minutos
Vapor rápido	120°C	30 minutos	100-230°C	1-60 minutos
Calentar	60°C	1 hora	No ajustable	1 minuto - 12 horas
Vaporizar + hornear	190°C	30 minutos	100-230°C	15-60 minutos
Limpiar	100°C	30 minutos	No ajustable	1-60 minutos
Airfryer	220°C	15 minutos	50-230°C	1-60 minutos
Hornear	160°C	30 minutos	100-230°C	1-60 minutos
Secar	60°C	2 horas	50-120°C	1 minuto - 12 horas
Fermentar	35°C	1 hora	No ajustable	1 minuto - 12 horas

Menú - operación

Selección de modo

Presione el botón de encendido y luego "MODO". Seleccione el programa con repetidos toques y, al elegir, presione inicio/pausa para comenzar.

Use las flechas para ajustar el tiempo y la temperatura. Manténgalas presionadas para ajustarlo más rápido.

Pausar

Durante el uso, puede presionar el botón de inicio/pausa para interrumpir

temporalmente la operación. El tiempo restante se mostrará. Presione nuevamente el botón para reanudar el programa.

Cancelar

Para detener un programa, presione el botón de encendido/apagado. El aparato emitirá una señal y volverá al modo de espera.

Ajustar tiempo y temperatura

Presione "TIEMPO" para ajustar el tiempo de cocción y luego "TEMP" para elegir la temperatura deseada.

Dar la vuelta a los alimentos

Cuando se encienda la luz "Dar la vuelta a los alimentos", voltee los alimentos o ignórela. Se apaga automáticamente después de unos segundos.

Depósito de agua vacío

Cuando la luz "Depósito de agua vacío" comience a parpadear, significa que debe rellenar el agua.

ADVERTENCIA: Use solo agua fría, filtrada o destilada. ¡No agregue agua hirviendo, ya que esto puede dañar el aparato!

Función de luz

¿Quiere comprobar el progreso de la cocción? Presione el botón de luz para iluminar el interior del aparato. Presione nuevamente el botón para apagar la luz.

Función rotisserie

La función rotisserie está disponible en los siguientes modos: Airfryer, horneado y secado. Cuando se selecciona uno de estos modos, la luz del botón de rotisserie se enciende, indicando que la función de rotisserie puede activarse.

Para activar la función rotisserie, presione el botón de rotisserie. La luz del botón comenzará a parpadear, lo que indica que la función está activada y la máquina comenzará en el modo rotisserie.

Limpeza

Seleccione el modo de limpieza y presione el botón de inicio/pausa para comenzar el proceso de limpieza. El aparato comenzará automáticamente con la autolimpieza del espacio interno.

Instrucciones de uso

i **NOTA:** Guarde el manual en un lugar seguro, ya que contiene información importante.

1. Primera limpieza y calentamiento

- Retire todos los accesorios del horno.
- Asegúrese de que haya una ventilación adecuada en el área.

- Presione el botón para seleccionar el modo de esterilización.
- Después de esterilizar, limpie el interior del horno con un paño húmedo.

2. Comentarios sobre los programas de vapor

a. Para la cocción al vapor:

- Limpie el depósito y llénelo con agua antes de iniciar el programa de vapor.

b. Durante la cocción al vapor:

- Si ya no hay agua en el depósito, escuchará una señal de advertencia y aparecerá el icono de "falta de agua" en la pantalla.
- Llene el depósito de agua y asegúrese de que esté correctamente colocado. Cierre la puerta para reanudar la cocción.

c. Después de la cocción al vapor:

- Retire el accesorio de vapor antes de abrir la puerta del horno.
- Retire el depósito de agua y vacíelo completamente.



¡Atención!

Si el aparato no funciona, verifique lo siguiente:

- Si el enchufe está correctamente conectado.
- Si la puerta del horno está correctamente cerrada.
- Si el depósito de agua está completamente colocado.
- Si el interruptor de circuito en su hogar está en buen estado.

Si el aparato funciona cuando no debería, abra inmediatamente la puerta del horno para detener el aparato.

Instalación del tanque de agua

1. Retire el tanque, límpielo, llénelo con agua limpia y cierre la tapa.
2. Alinee el tanque de agua con la ranura y empújelo firmemente en su lugar. Verifique que el tanque de agua esté bien colocado.

Consejos importantes para el uso del tanque de agua:

- Use agua destilada o purificada. Evite el agua subterránea o con alto contenido mineral, y no añada agua a más de 40°C para prolongar la vida útil del aparato.
- Retire el tanque, deseche el agua y límpielo para evitar bacterias y sarro.
- Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno e instalado correctamente cuando utilice menús que requieran vapor.

Limpieza y mantenimiento

1. Después de cada uso

- Limpie el interior del horno con una esponja o paño con un detergente suave. Séquelo completamente para evitar la formación de moho.
- Vacíe el depósito de agua.
- Deje la puerta del horno abierta durante 15-30 minutos, o use el modo de horneado para secar el horno y el marco de la puerta.

2. Para suciedad persistente

- Use el modo de limpieza para eliminar grasa y suciedad con vapor (20 minutos). Deje que el aparato se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.
- Para manchas persistentes, coloque medio limón y 300 ml de agua, use el modo de limpieza y luego limpie con un paño seco.

3. Mantenimiento del depósito de agua

- Verifique el depósito de agua al menos una vez al mes. Límpielo, séquelo completamente y colóquelo correctamente en su lugar.
- Para la función de vapor, se recomienda usar agua filtrada o destilada. El agua del grifo o mineral puede causar la acumulación de cal.

4. Largos períodos de no uso

- Desconecte el aparato de la corriente.
- Mantenga el horno limpio y guárdelo en un lugar seco, sin gases corrosivos.

5. Puntos adicionales de atención

- Limpie el sello de la puerta tras cada uso para evitar daños.
- Limpie y deje secar completamente el horno (incluyendo la parte superior, los lados y el fondo) después de cada uso.

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
No aparece nada en la pantalla	El horno no está conectado a la corriente	Conecte el aparato y encienda el interruptor principal.
	El cable de alimentación no funciona	Contacte al fabricante.
La pantalla no funciona correctamente	La puerta del horno no está bien cerrada	Cierre bien la puerta del horno.
	La pantalla está dañada	Contacte al fabricante.
	Los componentes de la placa base están dañados	
El aparato no funciona	La fuente de alimentación está conectada	Reconecte la fuente y encienda el interruptor principal.
	La puerta del horno no está bien cerrada	Cierre bien la puerta del horno.
	El depósito no está correctamente colocado.	Coloque correctamente el depósito de agua.
	La placa base está dañada	Contacte al fabricante.

Agua o vapor se filtra de la puerta del horno durante la cocción	La puerta del horno no está bien cerrada	Cierre bien la puerta del horno.
	El sello de la puerta está dañado	Contacte al fabricante.
Los botones no funcionan	La puerta del horno no está bien cerrada	Contacte al fabricante.
	El panel de control está dañado	Contacte al fabricante.
	La placa base (PCB) está dañada	
No se produce vapor	El tubo de agua está obstruido o dañado	Contacte al fabricante.
	El depósito de agua no está correctamente colocado o no hay agua	Coloque correctamente el depósito de agua y llénelo hasta el nivel máximo.
	No se alcanza la temperatura	Cierre bien la puerta del horno y espere unos minutos.
	La bomba de agua está dañada	Contacte al fabricante.
La lámpara del horno no se enciende	La lámpara está dañada	Contacte al fabricante.
	La placa base (PCB) está dañada	
El ventilador no funciona	El motor del ventilador está dañado	Contacte al fabricante.
	La placa base (PCB) está dañada	

Mensajes de error

Si se produce un código de error, póngase en contacto con el fabricante.

Código	Explicación
E-1	Protección contra alta temperatura en el espacio del horno
E-2	Protección contra alta temperatura en la placa de vapor
E-3	Protección contra baja temperatura en el espacio del horno
E-4	Protección contra baja temperatura en la placa de vapor

Condiciones

Condición	Causa
Se pueden detectar llamas y olores al primer uso	Esto es normal debido al aceite protector y es una emisión temporal.
Puede oírse un sonido al usar el programa de vapor	Es normal durante la introducción de agua en la máquina para la función de vapor.
Puede haber condensación alrededor de la rejilla o la puerta	El aparato produce vapor en el modo de cocción, expulsándose principalmente por la rejilla frontal, con algo de condensación alrededor.
El ventilador sigue funcionando después de cocinar	El ventilador sigue funcionando 3 minutos tras cada cocción para enfriar el horno. Esto es normal.
Puede encontrarse polvo blanco o amarillo después del uso	Esto es sarro. Es normal. Si se encuentra polvo blanco o amarillo (sarro), se recomienda usar agua destilada para evitar la formación de sarro.
La parte inferior y el interior del horno tienen decoloración amarilla	El acero inoxidable puede mostrar manchas amarillas cuando se calienta y no se mantiene limpio. Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso para evitar la decoloración amarilla.

Eliminación del producto usado

No deseche este producto/aparato al final de su vida útil con la basura normal. Lleve el producto a un punto de recogida público para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos usados. El símbolo de reciclaje se encuentra en el producto, el manual de usuario o el embalaje.



Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Datos técnicos

Nombre del producto	BREND BR-2234 Combi Airfryer Horno de Vapor
Voltaje	220V ~ 50Hz
Potencia nominal	1100-1600W
Capacidad	24L
Capacidad del tanque de agua	1L
Pantalla	LED
Motor del Airfryer	2800 RPM
Velocidad de vapor	797 g/m ³
Número de programas	9
Señal acústica	Sí
Control táctil	Sí
Función de autolimpieza	Sí
Asa de puerta que no se calienta	Sí
Iluminación interior	Sí
Protección contra sobrecalentamiento	Sí
Rango de temperatura	35°C - 230°C
Temporizador	0 - 720 minutos
Vapor rápido	Listo en 20 segundos
Longitud del cable	1 metro
Dimensiones del aparato (LxAxH)	44 x 43 x 37,5 cm
Dimensiones interiores (LxAxH)	37 x 30 x 18,5 cm
Peso del producto	12,5 kg
País de origen	China
Propietario de la marca comercial, importador a la UE, distribuidor	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen Países Bajos

Spis treści

Ikony	72
Wstęp	72
Kontrola komponentów	72
Opis części	73
Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	73
Menu - programy	74
Menu - obsługa	75
Instrukcja użytkowania	76
Instalacja zbiornika na wodę	77
Czyszczenie i konserwacja	77
Rozwiązywanie problemów	78
Komunikaty o błędach	79
Warunki	80
Usuwanie zużytego produktu	80
Dane techniczne	81
Instrukcja w języku niderlandzkim	03
Instrukcja w języku angielskim	14
Instrukcja w języku niemieckim	25
Instrukcja w języku francuskim	37
Instrukcja w języku włoskim	49
Instrukcja w języku hiszpańskim	60

Piktogramy używane w niniejszej instrukcji

W niniejszej instrukcji oraz na opakowaniu używane są następujące ostrzeżenia



Symbol ostrzeżenia: Ten symbol zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa. Gdy widzisz ten symbol, należy zwrócić szczególną uwagę na przypisane instrukcje, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń. Ścisłe przestrzeganie środków ostrożności zapewni bezpieczne użytkowanie urządzenia.



Symbol informacji: Ten symbol zawiera dodatkowe informacje oraz przydatne wskazówki, które mogą pomóc w użytkowaniu urządzenia. Gdy widzisz ten symbol, przeczytaj przypisany tekst, aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia i wskazówki dotyczące poprawy funkcjonalności oraz wygody użytkowania.

Wstęp

Gratulacje z okazji zakupu nowego frytkownicy parowej! To wszechstronne i innowacyjne urządzenie oferuje idealne rozwiązanie do zdrowego i efektywnego przygotowywania ulubionych potraw. Dzięki potężnemu technologii gorącego powietrza i pary, można przygotować potrawy, które są chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku, zachowując smak i wartości odżywcze. W tej instrukcji znajdują Państwo informacje na temat instalacji, użytkowania i konserwacji frytkownicy parowej. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją, aby w pełni wykorzystać możliwości zakupu oraz zapewnić długotrwałą i bezpieczną eksploatację urządzenia. Dziękujemy, że wybrali Państwo nasz produkt!

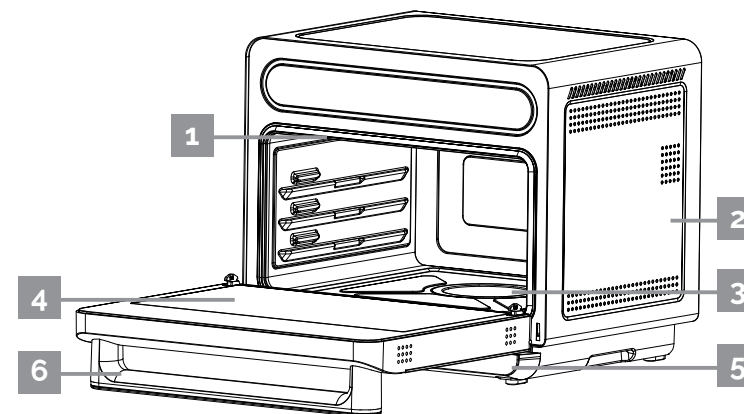
Kontrola komponentów

Przed rozpoczęciem użytkowania ważne jest, aby sprawdzić, czy wszystkie części Państwa frytkownicy parowej są obecne. Prosimy dokładnie sprawdzić zawartość opakowania, aby upewnić się, że otrzymali Państwo wszystkie elementy niezbędne do optymalnego działania urządzenia.

- 1x Frytkownica parowa
- 1x Rękawica kucharska
- 1x Ruszt do grillowania
- 1x Blacha do pieczenia
- 1x Obracający się rożen z widelcem
- 1x Uchwyt do rożna
- 1x Instrukcja obsługi

Opis części

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. Górna rurka grzewcza | 5. Zbiornik na wodę |
| 2. Obudowa | 6. Uchwyt drzwi z panelem dotykowym |
| 3. Płytki parowa | |
| 4. Wewnętrzne szkło | |



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

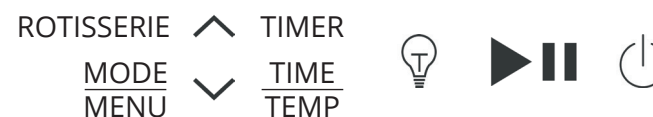


UWAGA! Przed użyciem frytkownicy parowej należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje i ostrzeżenia. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.

- Nie dotykaj gorących powierzchni podczas używania urządzenia ani zaraz po jego użyciu. Używaj rękawic kucharskich, aby uniknąć oparzeń.
- Dostępne części urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Biała para lub zapach przy pierwszym użyciu jest normalny, ponieważ paruje olej ochronny.
- Do instalacji lub przenoszenia urządzenia potrzebne są co najmniej dwie osoby ze względu na jego wagę. Upewnij się, że urządzenie stoi stabilnie na równej powierzchni, aby uniknąć wypadków lub uszkodzeń.
- To urządzenie zostało zaprojektowane do wolnostojącego ustawienia w pomieszczeniach. Nie należy go montować ani umieszczać w szafkach.
- Zapewnij odpowiednią przestrzeń wokół urządzenia:
 - Co najmniej 10 cm od szafek wiszących.
 - Co najmniej 20 cm po bokach.
 - Ustaw urządzenie co najmniej 85 cm nad ziemią.
 - Nie blokuj wlotów powietrza, wylotów ani otworów wentylacyjnych.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada specyfikacji na tabliczce znamionowej.
- To urządzenie musi być uziemione. Nie używaj przedłużaczy ani rozdzielaczy.
- Podłącz urządzenie do oddzielnego źródła zasilania o minimalnej pojemności 13A.

- Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazdka.
- Przed pierwszym użyciem włącz tryb „sterilizacji” na 20 minut, aby oczyścić i zdezynfekować urządzenie.
 - Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania, zwłaszcza gdy używasz papieru, plastiku lub innych materiałów łatwopalnych.
 - Otwórz drzwi piekarnika tylko wtedy, gdy jest to konieczne. Jeśli drzwi zostaną otwarte, trzymaj się z dala od pary lub gorąca, aby zapobiec oparzeniom.
 - Używaj urządzenia tylko do celów domowych, nie przemysłowych ani laboratoryjnych.
 - Napętniaj zbiornik na wodę tylko filtrowaną lub destylowaną wodą do poziomu MAX. Nie przepętniaj zbiornika i nie używaj innych płynów.
 - Opróżnij zbiornik na wodę po każdym użyciu i całkowicie osusz urządzenie, aby zapobiec skraplaniu lub rozwojowi pleśni.
 - Trzymaj się z dala od otworów do pary podczas użytkowania i nie dotykaj ich.
 - Używaj tylko materiałów odpornych na wysoką temperaturę do gotowania:
 - Dla funkcji pary: minimalnie odporne na ciepło do 150°C.
 - Dla gorącego powietrza: minimalnie odporne na ciepło do 250°C.
 - Nie używaj szkła, plastiku, papieru, drewna ani bambusa, które nie są odporne na wysoką temperaturę.
 - Nie gotuj jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo; mogą one eksplodować.
 - Sprawdź temperaturę podgrzanego jedzenia lub butelek, aby uniknąć oparzeń.
 - Nie gotuj jedzenia zbyt długo, ponieważ może to spowodować pożar.
 - Pozwól urządzeniu ostygnąć przed jego czyszczeniem, usuń resztki jedzenia i utrzyj urządzenie w suchym stanie, aby zapobiec uszkodzeniom.
 - Jest normalne, że wentylator działa po użyciu, aby schłodzić urządzenie.
 - Regularnie czyść urządzenie i usuwaj kurz ze wtyczki, aby zapobiec awariom.
 - Nie używaj środków czyszczących żrących ani gąbek ściernych. Zawsze wyjmij wtyczkę przed rozpoczęciem czyszczenia.
 - Przechowuj urządzenie w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
 - To urządzenie nie może być używane przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych bez nadzoru dorosłego.
 - Nie pozwól dzieciom bawić się urządzeniem i trzymaj je z dala podczas użytkowania.
 - Nie ładuj drzwi piekarnika więcej niż 2 kg, aby uniknąć uszkodzeń.
 - Nie umieszczaj przedmiotów na drzwiach piekarnika ani uchwycie, ponieważ może to uszkodzić zawiasy.
 - Nie używaj materiałów łatwopalnych w lub w pobliżu urządzenia.
 - Nie podgrzewaj oleju bez potrzeby, ponieważ przegrzany olej lub tłuszcz może zapalić się.
 - Nie przykrywaj urządzenia podczas używania, ponieważ może to spowodować przegrzanie.
 - Nie używaj urządzenia do suszenia ubrań, ziół ani innych materiałów.
 - Nie używaj urządzenia, jeśli drzwi, uszczelki lub inne części są uszkodzone. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
 - Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego technika.
 - Unikaj upuszczenia lub uderzenia urządzenia. Sprawdź po transporcie, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń.

Menu - programy



Para	Szybka para	Podgrzewanie	Parowanie + pieczenie	Sprzątać Pusty zbiornik na wodę
Frytkownica	Pieczenie	Suszenie owoców	Fermentacja	Odwracanie jedzenia

Tryb	Standardowa temperatura	Standardowy czas	Temperatura ustawiana	Czas ustawiany
Para	100°C	30 minut	Nie ustawiane	1-60 minut
Szybkie parowanie	120°C	30 minut	100-230°C	1-60 minut
Podgrzewanie	60°C	1 godzina	Nie ustawiane	1 minuta - 12 godzin
Parowanie + pieczenie	190°C	30 minut	100-230°C	15-60 minut
Czyszczenie	100°C	30 minut	Nie ustawiane	1-60 minut
Frytkownica	220°C	15 minut	50-230°C	1-60 minut
Pieczenie	160°C	30 minut	100-230°C	1-60 minut
Suszenie	60°C	2 godziny	50-120°C	1 minuta - 12 godzin
Fermentacja	35°C	1 godzina	Nie ustawiane	1 minuta - 12 godzin

Menu - obsługa

Wybór trybu

Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, a następnie przycisk „TRYB”. Wybierz żądany program, wielokrotnie naciskając przycisk „TRYB”. Po wybraniu programu naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć funkcję.

Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować czas i temperaturę do wybranego programu. Przytrzymaj strzałki, aby szybciej przewijać.

Pauza

Naciśnij start/pauza, aby przerwać działanie i wyświetlić pozostały czas. Naciśnij ponownie, aby wznowić.

Anulowanie

Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk włączania/wyłączania. Urządzenie wyda sygnał i przejdzie do trybu gotowości.

Ustawianie czasu i temperatury

Naciśnij „CZAS”, aby ustawić czas gotowania, a następnie „TEMP”, aby wybrać żadaną temperaturę.

Odwracanie jedzenia

Lampka „Odwrócić jedzenie” oznacza, że należy je obrócić. Jeśli to nie jest konieczne, można ją zignorować; zgaśnie po kilku sekundach.

Pusty zbiornik na wodę

Jeśli zapali się lampka „Pusty zbiornik”, uzupełnij wodę.

OSTRZEŻENIE: Używaj tylko zimnej, filtrowanej wody pitnej lub wody destylowanej. Nie dodawaj wrzącej wody, ponieważ może to uszkodzić urządzenie!

Funkcja światła

Chcesz sprawdzić postęp gotowania? Naciśnij przycisk światła, aby oświetlić wnętrze urządzenia. Naciśnij ponownie przycisk, aby wyłączyć światło.

Funkcja rotisserie

Funkcja rotisserie działa w trybach: Airfryer, pieczenie i suszenie. Lampka przycisku rotisserie zapali się, gdy funkcja będzie dostępna.

Naciśnij przycisk rotisserie, aby aktywować funkcję. Lampka będzie migać, gdy funkcja się włączy.

Czyszczenie

Wybierz tryb czyszczenia i naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć proces czyszczenia. Urządzenie automatycznie rozpocznie samoczyszczenie wnętrza.

Instrukcja użytkownika

i **UWAGA:** Zachowaj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu, zawiera ona ważne informacje.

1. Pierwsze czyszczenie i podgrzewanie

- Usuń wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Zapewnij odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.
- Naciśnij przycisk, aby wybrać tryb sterylizacji.
- Po zakończeniu procesu sterylizacji wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną szmatką.

2. Uwagi dotyczące programów parowych

a. Do gotowania na parze:

- Umyj i napełnij zbiornik wodą przed programem parowania.

b. Podczas gotowania na parze:

- Jeśli w zbiorniku na wodę zabraknie wody, usłyszysz sygnał ostrzegawczy, a na ekranie pojawi się ikona „brak wody”.
- Napełnij zbiornik na wodę i upewnij się, że został prawidłowo umieszczony. Zamknij drzwi, aby wznowić gotowanie.

c. Po gotowaniu na parze:

- Po zakończeniu gotowania usuń akcesorium do odprowadzania pary przed otwarciem drzwi piekarnika.
- Wyjmij zbiornik na wodę i całkowicie go opróżnij.

**Uwaga!**

Jeśli urządzenie nie działa, sprawdź następujące:

- Czy wtyczka jest prawidłowo podłączona.
- Czy drzwi piekarnika są poprawnie zamknięte.
- Czy zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony.
- Czy bezpiecznik w domu jest w porządku.

Jeśli urządzenie działa, mimo że nie powinno: Natychmiast otwórz drzwi piekarnika, aby zatrzymać urządzenie.

Instalacja zbiornika na wodę

1. Wyjmij zbiornik na wodę, otwórz pokrywkę, napełnij go czystą wodą, a potem zamknij pokrywkę.
2. Wycentruj zbiornik na wodę w prowadnicy i mocno wciśnij go na miejsce. Sprawdź, czy zbiornik jest prawidłowo zamocowany.

Ważne wskazówki dotyczące użytkowania zbiornika na wodę:

- Preferuj używanie wody destylowanej lub czystej wody w zbiorniku. Unikaj wody gruntowej lub wody o wysokiej zawartości minerałów. Nie dodawaj wody o temperaturze wyższej niż 40°C, ponieważ może to skrócić żywotność urządzenia.
- Po użyciu wyjmij zbiornik, wylej wodę i odpady, a następnie oczyść go.
- Upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony i prawidłowo zamontowany przed użyciem programów wymagających pary.

Czyszczenie i konserwacja

1. Po każdym użyciu

- Wyczyść wnętrze piekarnika gąbką lub ściereczką z delikatnym środkiem czyszczącym. Osusz całkowicie, aby zapobiec powstawaniu pleśni.
- Opróżnij zbiornik na wodę.
- Pozostaw drzwi piekarnika otwarte na 15-30 minut lub użyj trybu pieczenia, aby osuszyć piekarnik i ramę drzwi.

2. W przypadku uporczywego brudu

- Użyj trybu czyszczenia, aby usunąć tłuszcz i zabrudzenia za pomocą pary (20 minut). Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Na plamy tłuszczu: umieść cytrynę z wodą, użyj trybu czyszczenia, a potem wytrzyj powierzchnię.

3. Konserwacja zbiornika na wodę

- Sprawdzaj zbiornik na wodę co najmniej raz w miesiącu. Umyj go, osusz całkowicie i prawidłowo umieść na swoim miejscu.
- Do funkcji pary używaj najlepiej filtrowanej wody pitnej lub wody destylowanej. Woda z kranu lub mineralna może powodować osadzanie się kamienia.

4. Dłuższe okresy nieużywania

- Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Utrzymuj piekarnik w czystości i przechowuj urządzenie w suchym miejscu, z dala od gazów korozyjnych.

5. Dodatkowe uwagi

- Po użyciu sprawdź i wyczyść uszczelkę, aby zapobiec uszkodzeniu drzwi.
- Po każdym użyciu zawsze czyść piekarnik (w tym górę, boki i spód) i pozwól mu całkowicie wyschnąć.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nic nie wyświetla się na ekranie	Piekarnik nie jest podłączony do prądu	Podłącz urządzenie i włącz przełącznik
	Przewód zasilający nie działa	Skontaktuj się z producentem
Ekran nie działa poprawnie	Drzwi piekarnika nie są prawidłowo zamknięte	Ponownie zamknij drzwi piekarnika
	Wyświetlacz jest uszkodzony	Skontaktuj się z producentem
	Uszkodzone elementy płytki drukowanej	
Urządzenie nie działa	Zasilanie zostało prawidłowo podłączone	Podłącz zasilanie i włącz przełącznik
	Drzwi piekarnika nie są prawidłowo zamknięte	Ponownie zamknij drzwi piekarnika
	Zbiornik na wodę nie jest we właściwej pozycji	Umieść zbiornik na wodę ponownie
	Płytko drukowana jest uszkodzona	Skontaktuj się z producentem

Woda lub para wycieka z drzwi podczas gotowania	Drzwi piekarnika nie są prawidłowo zamknięte	Ponownie zamknij drzwi piekarnika
	Uszczelka drzwi jest uszkodzona	Skontaktuj się z producentem
Przyciski nie działają	Drzwi piekarnika nie są prawidłowo zamknięte	Ponownie zamknij drzwi piekarnika
	Panel sterowania jest uszkodzony	Skontaktuj się z producentem
	Uszkodzona główna płytko drukowana (PCB)	
Nie generuje się para	Przewód wodny jest zatkany lub uszkodzony	Skontaktuj się z producentem
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony lub jest pusty	Umieść zbiornik na wodę ponownie i napełnij go do maksymalnego poziomu
	Temperatura nie została osiągnięta	Zamknij drzwi piekarnika prawidłowo i poczekaj kilka minut
	Pompa wodna jest uszkodzona	Skontaktuj się z producentem
Lampka piekarnika się nie zapala	Lampka jest uszkodzona	Skontaktuj się z producentem
	Uszkodzona główna płytko drukowana (PCB)	
Wentylator nie działa	Silnik wentylatora jest uszkodzony	Skontaktuj się z producentem
	Uszkodzona główna płytko drukowana (PCB)	

Komunikaty o błędach

Jeśli wystąpi kod błędu, skontaktuj się z producentem.

Kod	Opis
E-1	Ochrona przed wysoką temperaturą komory piekarnika
E-2	Ochrona przed wysoką temperaturą płyty parowej
E-3	Ochrona przed niską temperaturą komory piekarnika
E-4	Ochrona przed niską temperaturą płyty parowej

Warunki

Warunki	Przyczyna
Płomienie i zapach mogą być wykrywane podczas pierwszego użycia	Są one spowodowane odparowaniem ochronnego oleju i jest to zjawisko normalne.
Podczas programu parowego może być słyszalny hałas	Jest to normalne podczas pobierania wody do urządzenia na potrzeby gotowania na parze.
Skropliny wody mogą pojawić się wokół otworu wentylacyjnego lub drzwi	Urządzenie wytwarza dużo pary, która odprowadzana jest przez otwór wentylacyjny. Część skroplonej wody może gromadzić się wokół niego.
Wentylator działa nadal po zakończeniu gotowania	Wentylator działa przez 3 minuty po gotowaniu, aby schłodzić urządzenie. To normalne.
Biały lub żółty osad może być widoczny po użyciu	To osad z kamienia, co jest normalne. Aby zapobiec jego gromadzeniu, używaj wody destylowanej.
Dolna część i wnętrze piekarnika mają żółte przebarwienia	Stal nierdzewna może żółknąć przy wysokiej temperaturze. Czyść urządzenie po każdym użyciu, aby temu zapobiec.

Usuwanie zużytego produktu

Nie wyrzucaj tego produktu z normalnymi odpadami. Przekaż go do punktu zbierania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol informacyjny znajduje się na produkcie, instrukcji lub opakowaniu.



Prawidłowa utylizacja tego produktu



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Dane techniczne

Nazwa produktu	BREND BR-2234 Kombi Airfryer Piekarnik Parowy
Napięcie	220V ~ 50Hz
Moc nominalna	1100-1600W
Pojemność	24L
Pojemność zbiornika na wodę	1L
Wyświetlacz	LED
Silnik Airfryera	2800 RPM
Prędkość pary	797 g/m ³
Liczba programów	9
Sygnał dźwiękowy	Tak
Sterowanie dotykowe	Tak
Funkcja samoczyszczenia	Tak
Chłodna w dotyku rączka drzwi	Tak
Oświetlenie wewnętrzne	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Zakres temperatur	35°C - 230°C
Timer	0 - 720 minut
Szybkie gotowanie na parze	Gotowe w 20 sekund
Długość kabla	1 metr
Wymiary urządzenia (DxSxW)	44 x 43 x 37,5 cm
Wymiary wnętrza (DxSxW)	37 x 30 x 18,5 cm
Waga produktu	12,5 kg
Kraj pochodzenia	Chiny
Właściciel marki, importer do UE, dystrybutor	BREND Grote Ohé-weg 3, 6081PT Haelen Holandia

BR3ND

Affordable brilliant