

ROBAM



User Manual

Before operating this unit please read the user manual completely and keep it. If the manual is lost you can send e-mail to overseas@robam.com request for an electronic manual

UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS DEVICE COULD VOID MANUFACTURER'S WARRANTY.

KZTS-26-CT761
Combi Steam Oven




Contents

Safety Precautions	1
Important Safeguards	6
Product Description	8
Control Panel	10
Operation	12
Troubleshooting	20





Safety Precautions





In order to avoid any harm or property damage to the users and other persons, following distinctions and signs are specially given. All these are the important notices concerned with safety, so please abide by these notices strictly. And, please use this product correctly on the premise that all the contents herein are understood fully.


Distinctions on contents made in accordance with extent of harm and damage


 Danger	Personal risk, serious injury or a fire may be very likely caused if this sign is neglected and the product is operated improperly.
 Warning	Personal risk, serious injury or a fire may be caused if this sign is neglected and the product is operated improperly.
 Notice	Personal injury or damage to objects may be caused if this sign is neglected and the product is operated improperly.

Signs of the behaviors that shall be paid attention to or that shall be prohibited

			
Prohibited	No open flames	No touch	No remove

			
Abide by strictly	To be grounded	Electric shock danger	Hot surface

 **Warning** Please use this product strictly in accordance with contents of this Operation Manual. Our company is not reliable for any property loss or personal injury

 **Danger**


Abide by strictly

Before disconnecting plug from the socket, you should grip the end of the plug. Be sure not to disconnect the plug with power wire in your hand, otherwise such dangers as electric shock, short out and fire may be caused .


Abide by strictly

In order to avoid the electric shock that may occur, please ensure that the appliance has been disconnected from power before replacement of a bulb.


Prohibited


Be sure not to use a power socket which is loose or contacted poorly, otherwise such dangers as electric shock, short out and fire may be caused.



Abide by strictly


The complete appliance shall be kept far away from heat sources and inflammables (e.g. gas and alcohol).



Hot surface


During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. when taking out foods after using, make sure to wear the high-temperature resistant protective gloves properly in order to avoid burns.


 Notice


 Abide by strictly
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.


 To be grounded
Use a separate 16A or higher socket, and be sure not to connect several appliances to the same power socket at the same time, and make sure that the socket is grounded safely and effectively.


 Abide by strictly
If the appliance functions improperly, make sure to disconnect it from the power and stop using immediately. And, be sure not to touch the appliance and that it is repaired by a professional.


 Abide by strictly
Make sure the power cord is not damaged. When using the power cord, make sure that the cord is not bent, stretched, twisted or knotted. And, Be sure not to press or attack the power cord with weight.


 Abide by strictly
You should cut off the power before cleaning of the appliance and use a neutral detergent to clean it. Moreover, make sure to clean it with a soft piece of cloth, in order to prevent its surface from being scratched.


 Abide by strictly
Make sure to disconnect the electric oven from power before removing the fan guard. After cleaning, reset the guard properly to the original position in accordance with the Operation Manual.


 Notice


 Turn off the appliance immediately after using, otherwise the residual fat may cause a fire; in case the appliance is not to be used for an extended period of time, please cut off the power.
Abide by strictly


 Hot air may come out when door of the appliance is opened after using, so please be sure not to stand too close to the appliance to avoid burns caused by the hot air.
Abide by strictly

 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
Abide by strictly

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
Abide by strictly

 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
Prohibited

 Never place any flammable substance (e.g. smoke agent) in or under the appliance; when using the appliance, be sure not to spray any smoke agent around it and that the appliance is always supervised.
Prohibited

 Notice



Abide by strictly

In order to prevent a fire, the appliance should be kept clean and the air duct should be kept smooth.



Abide by strictly

Be sure not to operate the appliance when any of your hand or foot is wet or your feet are bare.



Prohibited

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Abide by strictly

If the appliance functions abnormally, please disconnect the power plug and power it on again.




Abide by strictly


The internal grills and ovenware, etc. should be placed properly during using.




Prohibited

Be sure not to use a steam cleaner.

 Notice

 The appliance cannot be used as an indoor heater.
Prohibited

 Use a temperature sensor recommended for this electric oven.
Abide by strictly

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

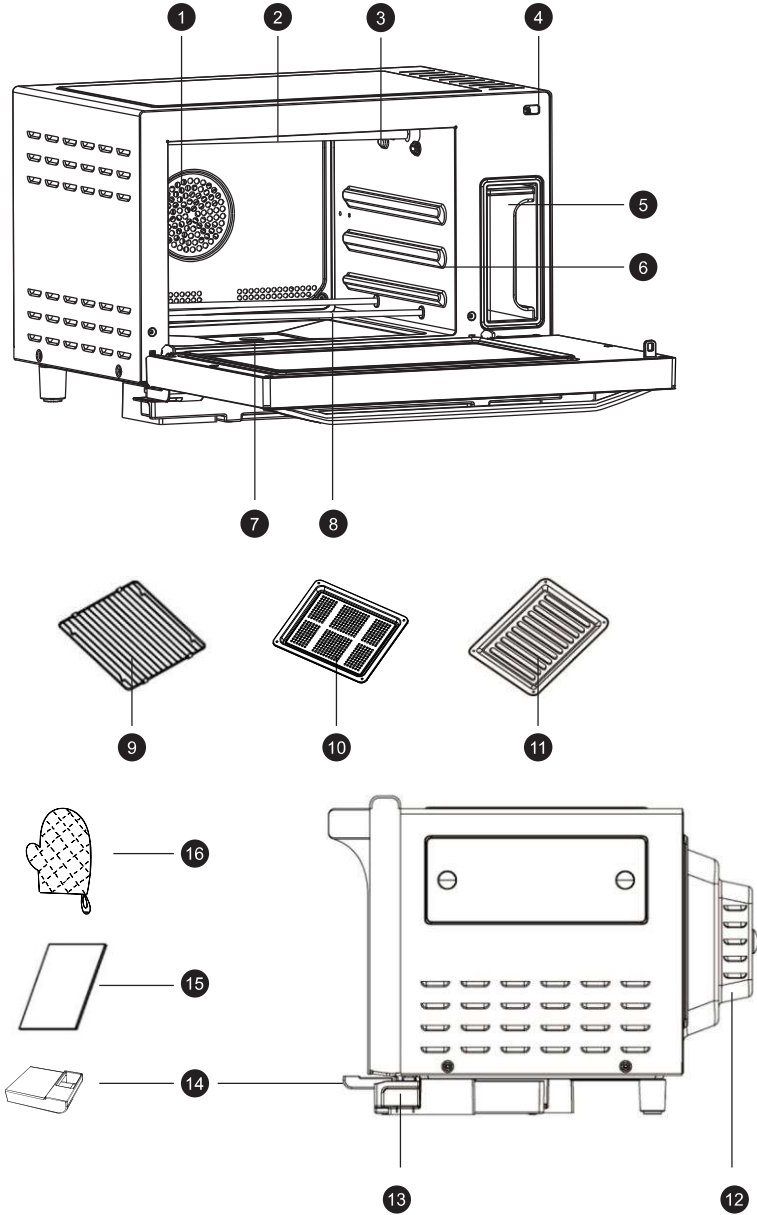
- This manual contains important information regarding the safety, use and maintenance of your steam oven. Read and keep it in an easily accessible place for future reference.
- This appliance is solely designed for domestic use. Do not operate the appliance for commercial use or purposes other than its intended use as stated in this manual.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are under the supervision of a person who fully understands the safety information.
- It is recommended to fill the water tank up to the maximum gradation with distilled water. Do not use any liquid other than water. Make sure the water tank is properly inserted in place before operation.
- You must empty the water tank every time after use. This is for hygienic reasons and proper maintenance of the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

- Avoid opening the oven door frequently during the cooking process to avoid loss of steam.
- If it is necessary to open the oven door during the cooking process, please keep a reasonable distance from the oven door to avoid close contact with high temperature steam.
- Temperature in the oven cavity is still high even when cooking has finished. Always use the protective glove when retrieving food or containers immediately after operation stops.
- Do not use the oven as storage
- After the reheating of milk or baby food, please mix the food well and check the temperature before feeding to avoid burn injuries.
- The appliance should only be repaired by an authorized dealer or a certified technician.
- If the oven door or its sealing is damaged, do not use the appliance.
- If the power cord or plug is damaged, have it repaired by an authorized dealer or a certified technician.
- Accessible parts of the appliance may become very hot during operation, children should be kept away.
- Do not touch the front panel or heating elements inside the cavity during and right after operation. It takes time for those parts to cool down after heating.
- Clean the appliance or cavity at least 30 minutes after operation.

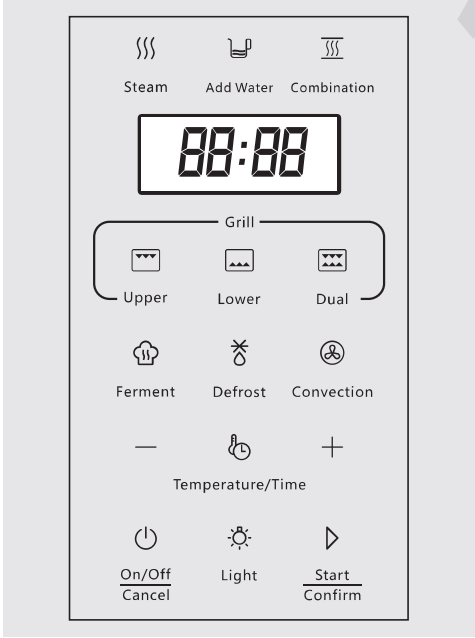
PRODUCT DESCRIPTION



PRODUCT DESCRIPTION

	Parts Name	Description
1	Convection fan	Generates heat circulation in the cooking compartment for a more even baking results.
2	Upper heating element	Produces heat to cook from the top.
3	Steam inlet	Allows steam to enter the cooking compartment.
4	Oven door safety lock	A device to make sure the door is closed firmly. The oven will stop operation and buzzer issues beep sounds when the door is opened. Close it firmly and run again.
5	Water tank	Water storage tank for steam production.
6	Shelf slots	Holds the wire racks, (baking or oil trays).
7	Evaporator	Evaporates Water accumulated in the cooking compartment.
8	Lower heating element	Produces heat to cook from the bottom.
9	Wire rack	Holds the food to be cooked.
10	Pallet tray	Used for general cooking, baking, roasting and grilling.
11	Baking tray	Used for general cooking, baking, roasting and grilling.
12	Convection fan (other angle)	Generates heat circulation in the cooking compartment for a more even baking results.
13	Droplets tray	Collects excess water from the cooking compartment and the water adhered on the oven's door.
14	Steam vent	Discharges excessive steam remained in the cooking compartment.
15	User's manual	User's guide and instructions, please read carefully.
16	Heat insulating glove	Glove for handling of cooking and baking accessories from the oven.

CONTROL PANEL



CONTROL PANEL

Remarks: when the function is selected, the button will light on. When the mode is not available to select, the light will be off.

Cooking Mode

Icon	Function	Icon	Function
	Steam mode		Dual grill mode
	Steam Grill mode		Fermentation mode
	Upper grill mode		Defrost mode
	Lower grill mode		Convection mode

LCD Display & Adjustment Button

Icon	Function	
	Time display	Cooking time display
	Temperature display	When the temperature is rising to meet the pre-set temperature, the symbol will blink. When the cavity temperature reaches the target, it will stay on.
	Water Refill indicator	Indicates when the water tank is running out of water, or the water tank is not properly installed, the indicator will blink and the buzzer issues beep sounds. Refill water and properly insert it.
	Decrease button	To decrease time/temperature
	Cooking temperature / Cooking time switch	To switch the display between time and temperature
	Increase button	To increase time/temperature
	On / Off / Cancel button	Power ON/OFF(long press)/ cancel (single press)
	Oven Lamp button	Lamp ON/OFF
	Confirm button	Confirm after temperature setting / start after time setting

OPERATION

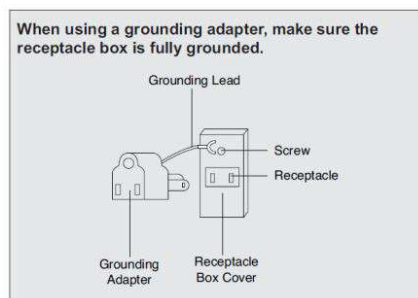
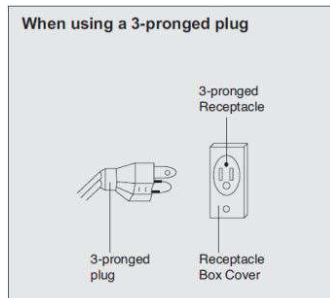
Notice before use

- Check to confirm the voltage on the rating plate corresponds to the electric supply at your home.
- Remove all packing materials from the oven's cavity.
- Make sure the appliance is not damaged. Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug. If it is not working properly, or if it has been damaged or dropped, please contact your nearest authorized dealer.
- The appliance is heavy and needs to be placed on a firm rigid surface.
- Do not block the ventilation of the oven. Stay away from high temperature and steam to avoid damages to the oven.
- Place the appliance in a dry place without the presence of corrosive gas and away from high temperature and steam.
- Do not place anything on top of the appliance and keep at least a 8 inch distance from the cabinet above.
- Leave at least a 2 inch distance between sides of the appliance and the wall, and at least a 4 inch distance between the back of the appliance and the wall.
- Caution – make sure the appliance is grounded at all times to avoid electric shock.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by improper usage of the appliance or failure to observe these instructions.

Installation

Power supply:

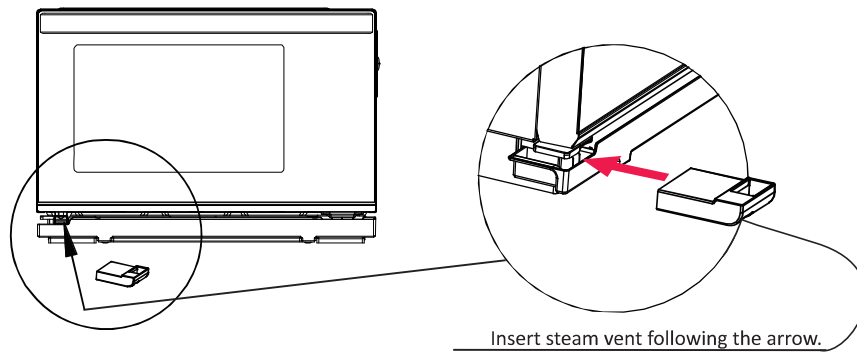
- Check your local power source. This oven requires AC 120V, 60Hz ,15Amp power supply.
- Use a receptacle that will accept the ground prong.
 - (a) A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - (b) Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- © If a long cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



OPERATION

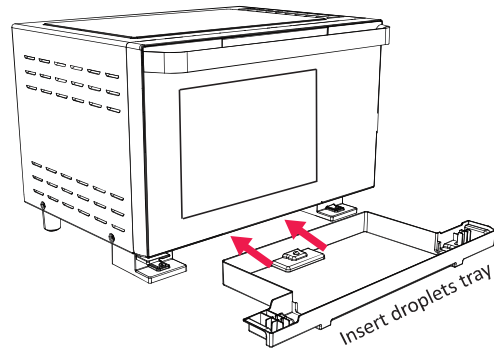
INSERT THE STEAM VENT

This steam vent is to discharge excessive steam remaining in the cooking compartment. Insert steam vent in the proper location prior to using the machine.



INSERT THE DROPLETS TRAY

This droplets tray is to collect excess water from the cooking compartment and the water adhered on the oven door. Insert droplets tray in the proper location prior to using the machine.



REMOVING THE BAKING PAN USING THE HEAT INSULATING GLOVE

To remove pans once cooking is completed, use the heat insulating glove as shown and place the baking pan on a heat resistant, sturdy surface.



OPERATION

Default settings



Mode	Default Time	Temperature	Time Range	Temperature Range
Steam	5 mins	210°F	1 - 180 mins (3 hrs)	180-210°F
Steam Grill	5 mins	360°F	1 - 180 mins (3 hrs)	250-450°F
Convection	5 mins	360°F	1 - 180 mins (3 hrs)	100-450°F
Dual Grill	5 mins	360°F	1 - 180 mins (3 hrs)	100-450°F
Upper Grill	5 mins	360°F	1 - 180 mins (3 hrs)	100-450°F
Lower Grill	5 mins	360°F	1 - 180 mins (3 hrs)	100-450°F
Fermentation	20 mins	100°F	1 - 180 mins (3 hrs)	100°F(fixed)
Defrost	20 mins	140°F	1 - 180 mins (3 hrs)	140°F(fixed)

OPERATION


First use

1. Remove all packaging materials. Clean all accessories including the water tank and wipe them dry.
2. Fill up the water tank and insert it back into the oven. Make sure it is fixed properly back in place.
3. Run "Convection" cooking mode once.
4. When the oven is cooled down, clean the cooking compartment.




Control Panel ON / OFF

1. Connect the power.
2. Long press On / Off button []. The control panel will be activated. The oven is now in standby mode.
3. Long press On / Off button [] again to turn off the control panel.

Note:

- In standby mode, if the oven is left idle for 30 seconds, the control panel will turn off automatically.
- When cooking or setting is in process, tapping On / Off button [] can cancel the current operation and the oven will return to standby mode.

Lamp ON/OFF








Tap the Oven Lamp button [] to turn on the oven lamp, which allows you to check the cooking status. The lamp will be automatically turned off after few seconds. If you turn on the oven lamp by long pressing the Oven Lamp button [], the lamp will only be turned off by pressing the button [] again.

Operation Instructions

1. Cooking mode selection:

In standby mode, select the desired cooking mode by pressing it. Default cooking temperature of the selected cooking mode will be displayed and blinking.




2. Changing cooking temperature and cooking time:

After selecting the cooking mode, default cooking temperature of the selected cooking mode is displayed and blinks. Press [] or [] to adjust the cooking temperature. Press [] to confirm and switch to adjust the cooking time. Default cooking time is displayed and blinks. Press [] or [] to adjust the cooking time. Press [] to confirm and the cooking process will start or you can tap Cooking temperature /Cooking time switch button [] to switch back to adjust the cooking temperature again.

OPERATION

Steam mode




Steps to set: 20-minute steaming at 210°F.

1. Make sure the water tank is filled with water.
2. In Standby mode, press [] button.
3. Preset temperature is 210°F, press [] button to confirm.
4. Preset time of 5 minutes is displayed, press [+] button to adjust the time to 20 minutes, press [] button to start.

Function	Food	Temperature	Time
Steam	Fish 2Lbs	210°F	20 mins
Steam	Vegetable 2Lbs	210°F	10 mins
Steam(Sterilizer)	Baby Bottle	210°F	30 mins

Steam Grill mode







Steps to set: 20-minute steaming at 370°F.

1. Make sure the water tank is filled with water.
2. In Standby mode, press [] button.
3. Preset temperature of 360°F is displayed, press [+] button to adjust temperature to 370°F, press [] button to confirm.
4. Preset time of 5 minutes is displayed, press [+] button to adjust the time to 20 minutes, press [] button to start.

Function	Food	Temperature	Time
Steam Grill	Whole Chicken 3-3.5 lbs	450°F	45-60 mins
Steam Grill	Pork 2-3 lbs	450°F	45-45 mins

Upper Grill / Lower Grill / Dual Grill/Convection mode

Steps to set: 45-minute grilling or convection at 390°F.




1. In Standby mode, press [] / [] / [] / [] button.
2. Preset temperature of 360°F is displayed, press [+] button to adjust temperature to 390°F, press [] button to confirm.
3. Preset time of 5 minutes is displayed, press [+] button to adjust the time to 45 minutes, press [] button to start.

Function	Food	Temperature	Time
Grill	Pork Chop 1.1lbs (500g)	450°F	30 mins
Grill	Beefsteak 1.1lbs (500g)	450°F	10-15 mins
Grill	Sausages 1.1lbs (500g)	400-450°F	12-16 mins
Grill	6 slice of Bread (light)	400-450°F	3-4 mins
Grill	6 slice of Bread (Middle)	450°F	4.5-5 mins
Grill	6 slice of Bread (Dark)	450°F	5.5-6 mins
Convection	Pizza 12"	450°F	18-20 mins
Convection	4 Potatos 2.2 lbs	400-450°F	45-60 mins

OPERATION

Fermentation mode




Steps to set: 30-minute keep warm.

1. In Standby mode, press [] button.
2. Temperature is preset at 100°F, and preset time is 20 minutes, press [] button to adjust to 30 minutes.
3. Press [] button to start.


Function	Food	Temperature	Time
Fermentation	Yoghourt	100°F	180mins

Defrost mode

Steps to set: 30-minute defrost.

1. In Standby mode, press [] button.
2. Temperature is preset at 140°F, and preset time is 20 minutes, press [] button to adjust to 30 minutes.
3. Press [] button to start.

Function	Food	Temperature	Time
Defrost	Food from refrigerator	140°F	20 mins


3. When cooking is in process, the displayed time is the countdown time of cooking process. It will take a few minutes to reach your target temperature, you can press [] button to switch between cooking time /cooking temperature display. When temperature is displayed, if [**BBBF**] is blinking, it means the cavity temperature is rising, when the temperature reaches your target, the symbol will light on and a beep sound will follow.

Tips:

- Make sure the water tank is filled with water if cooking mode in Steam mode or Steam Grill mode.
- In cooking mode of Fermentation & Defrost, temperature is preset and can not adjust, you can only adjust the cooking time.
- If your recipe calls for preheating, please insert your food after the preheat notification beep has sounded.
- When the oven temperature reaches the target, the oven will automatically maintain a constant temperature.
- Since time to reach the set cooking temperature will be varied by temperature, types of food, quantity etc., you may need to adjust the cooking time according to the actual cooking condition and experiences.


OPERATION

4. Changing cooking temperature and cooking time after cooking process starts:

During cooking process, you can adjust the cooking temperature / cooking time by tapping the Cooking temperature /Cooking time switch button []. Cooking temperature or cooking time will blink. Adjust the value by pressing the [-] or [+]. Wait for few seconds for confirmation.

When cooking process is finished, "END" will be shown in display and the buzzer issues "beep...beep...beep" tone.

5. Water refill:

When the water tank is running out of water or if the water tank is not properly installed, icon [] will blink and the buzzer issues beep sounds. The oven will stop operation until the water tank is refilled with water and properly inserted in place.

Note:

1. To avoid affecting the result of steam cooking, it is recommended to fill the water tank to the maximum mark "1200mL". DO NOT refill water exceeding the "1200mL" water level.
2. It is suggested to use distilled water or filtered drinking water for steaming. Using tap water or mineral water will produce water scale inside the cooking compartment.
3. DO NOT fill the water tank with any liquids other than distilled water or filtered drinking water.
4. After refilling, remember to keep the tank lid closed.
5. Due to hygienic reason and the prevention of water scale formation, empty and wipe dry the water tank after every use.
6. Clean the water tank frequently.

To ensure the best cooking result, after each use of the steam oven, please thoroughly clean the cooking compartment and the accessories such as baking tray, oil tray and so on and completely wipe them dry.

OPERATION

The following events are normal:

Event	Cause
Water came out from steam inlet	When the water tank is full, the steam inlet sometimes will spray out a small amount of water. This is normal.
Water came out from ventilation vent	After steam cooking, due to higher pressure in the cooking compartment, sometimes there will be a small amount of water coming out from the ventilation vent if the oven door is closed immediately. It is recommended to wait about 60 seconds before closing the oven door.
Vapors condense on the glass of the oven's door.	Excessive steam will be discharged through ventilation vent during operation while a small portion of the vapor will condense on the glass of the oven's door.
The cooling fan is still spinning after operation	After operation, it is normal for the cooling fan to delay its shutdown because the temperature inside the cooking compartment is still high.

If the oven does not operate, please check if:

- the power cord is plugged properly;
- the main power switch is turned on already;
- the oven door is closed properly;
- the water tank is inserted correctly;
- the circuit breaker is tripped or fuse is burned out.

The settings on the steam oven will be eliminated when a power outage is encountered. After power is resumed, reset the clock and the required cooking procedures.

TROUBLESHOOTING

Phenomenon	Possible cause	Solution
No display	The oven is not connected to power	Connect the oven to power supply. (The power plug must be equipped with fuse)
	Power cord does not function properly	Contact service center for check & repair.
Display is not working normally	Display is damaged	Contact service center for check & repair.
	Circuit board is damaged	
Steam oven cannot be operated	Oven door is not closed properly	Close the oven door again.
	The water tank is not positioned correctly	Insert the water tank again.
	Circuit board is damaged	Contact service center for check & repair.
Steam or water leakage from oven door	Oven door is not closed properly	Close the oven door again.
	Door seal is damaged	Contact service center for check & repair.
Oven lamp is not lit	Oven lamp is damaged	Contact service center for check & repair.
	Circuit board is damaged	
Cooling fan malfunction	Fan motor is damaged	Contact service center for check & repair.
	Circuit board is damaged	
Button fails to work	Control panel is damaged	Contact service center for check & repair.
	Circuit board is damaged	
No steam	Hose is folded, blocked or damaged	Contact service center for check & repair.
	Not enough water in water tank or water tank is not positioned correctly	Insert the water tank again and refill water to the MAX position.
	Waterflood system is not properly sealed	Contact service center for check & repair.

TROUBLESHOOTING

If error codes are displayed, check the following table carefully and follow the solutions before repairing.

Error Code	Cause	Solution
E-1	Cooking compartment high temperature protection (Temperature in cooking compartment is higher than protection value)	Turn off the main power switch, open oven door, wait for 8-10 minutes, and then restart. *If error code still exists after restart, contact service center for check and repair.
E-2	Evaporator high temperature protection (Temperature of the evaporator is higher than protection value)	Turn off the main power switch, wait for 8-10 minutes, and then restart. *If error code still exists after restart, contact service center for check and repair.
E-3	Cooking compartment low temperature protection (Temperature in cooking compartment is still under 95F after 5 minutes of heating)	Empty compartment and then restart to check if machine works well. (Maybe it's the food itself or pans obstruct transmission of temperature) *If error code still exists after restart, contact service center for check and repair.
E-4	Evaporator low temperature protection (Temperature of the evaporator is still under 95F after 5 minutes of heating)	Empty compartment and then restart to check if machine works well. (Maybe it's the food itself or pans obstructing transmission of temperature) *If error code still exists after restart, contact service center for check and repair.
E-5	Temperature sensor connection failure (Temperature sensor open circuit)	Contact Consumer Affairs for check & repair.
E-6	Malfunction of temperature sensor (Temperature sensor short circuit)	Contact Consumer Affairs for check & repair.
E-7	Circuit board failure (Communication problem)	Contact Consumer Affairs for check & repair.

TROUBLESHOOTING

Cleaning and Maintenance

- Under normal circumstances, cleaning is the only maintenance required.
- Cleaning and maintenance should only be carried out when the appliance is cool down to room temperature. Disconnect the power plug from the main power supply before cleaning. Do not use any steam cleaner to clean this appliance.
- To avoid corrosion which would shorten the useful life of the appliance, always keep it clean. Always clean the appliance after use.
- To avoid damage to the appliance body, control panel, oven walls and accessories, do not use any cleaning cloth that contains metal, scrubbing cleaners, steel brush or cloth with a rough surface for cleaning.
- Use a sponge or cloth soaked in gentle detergent or kitchen towel paper to clean the appliance. Dry up the appliance completely with dry cloth to prevent moldy. Always make sure the cavity (including the bottom and oil collector) is completely dried after use.
- Salt is a corrosive substance that would result in rust stains if left to build up inside the oven. Acidic sauces, such as ketchup, mustard and preserves, contain chemicals like chlorine and acids which would damage the stainless steel surface.
- Do not allow grease and food debris to remain on the oven door and door seal. If the door seal is not kept clean, the oven door may fail to close when the appliance is in operation. This would cause damage to the front and sides of the appliance.
- After each use:
 - i) Empty the black oil collector and drip tray to prevent overflow, splash and soiling of the worktop. (The drip tray and oil collector can be removed. It collects condensation water every time after use) As oil may be also collected with condensed water during cooking, Use a sponge or cloth soaked in gentle detergent or kitchen towel paper to clean the oil collector and drip tray. Dry up completely with dry cloth to prevent moldy.
 - ii) Empty the water tank.
 - iii) Always leave the door opened for 15-30 minutes or run the FULL GRILL Mode to dry the oven and door frame.
- If the oven is very dirty, run the Convection Mode to remove grease and dirt with steam for 20 minutes before cleaning. Do not start cleaning until the appliance has cooled down. For stubborn grease stains, repeat these steps several times. Suggested to place half a lemon in a bowl, add 300ml water and use "Convection Mode" for 20 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth. Never use any cleaning cloth that contains metal, scrubbing cleaners, steel brush or cloth with a rough surface for cleaning.
- Filtered drinking water or distilled water is suggested for steaming function. Avoid using mineral water. Using tap water or mineral water for steaming function, scale will be formed on the appliance and tray, this is normal. To prevent scale formed, suggested to use filtered drinking water or distilled water.
- Do not pull the water which collected in the oil collector back to the water tank due to hygiene reasons. And oil get into the water tank may damage the appliance.
- The water tank must be checked at least once a month. Clean it, dry up and put it back correctly.
- Disconnect the main power if the appliance will not be used for a long period. Keep the oven clean and put the appliance in a dry place away from corrosive gases.
- After every use, clean and air dry the oven (including the top, sides and bottom).

ROBAM | Combi Steam Oven

SPECIFICATIONS

Model	KZTS-26-CT761
Rated Voltage & Rated Frequency	120V~/60Hz
Rated Power	1550W
Cavity Capacity	0.9 CU. FT. (26L)
Water Tank Capacity	1.2L(Max)
Product Dimensions	505(W) x 480(D) x 350(H) mm 19-7/8"(Largo) x 18-57/64"(Ancho) x 13-25/32"(Alto)
Cavity Dimensions	350(W) x 230(D) x 300(H) mm 13-25/32"(Largo) x 9-11/16"(Ancho) x 11-13/16"(Alto)
Net Weight	Approx. 32.1 lbs(14.6kgs)

Specifications and designs are subject to change without prior notice

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Refer to the following checklist before you call for service.

If the oven does not work:

1. Check that the power cord is securely plugged in.
2. Check that the door is firmly closed.
3. Check that the cooking time is set.
4. Check for a blown circuit fuse or tripped main circuit breaker in your house.

ROBAM



ROBAM



Manuel d'utilisation

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et le conserver. Si le manuel est perdu, vous pouvez envoyer un courriel à overseas@robam.com pour recevoir un exemplaire électronique

**DES MODIFICATIONS NON AUTORISÉES À CET APPAREIL POURRAIENT ANNULER LA GARANTIE
DU FABRICANT.**

KZTS-26-CT761
Four à vapeur combiné




Table des matières

Précautions de sécurité	1
Sauvegardes importantes	6
Description du produit	8
Panneau de configuration	10
Fonctionnement	12
Dépannage	20

Précautions de sécurité

Afin d'éviter tout dommage matériel aux utilisateurs et autres personnes, les distinctions et signes suivants sont spécialement donnés. Ces avis sont importants et concernent la sécurité, veuillez les respecter strictement. Et, veuillez utiliser ce produit correctement en parfaite connaissance du contenu du présent document.

Distinctions sur le contenu faites en fonction de l'étendue des dommages

 Danger	Des risques personnels, des blessures graves ou un incendie peuvent très probablement survenir si cet avertissement est négligé et que le produit n'est pas utilisé correctement.
 Avertissement	Des risques personnels, des blessures graves ou un incendie peuvent survenir si cet avertissement est négligé et que le produit n'est pas utilisé correctement.
 Remarque	Des blessures ou des dommages aux objets peuvent être causés si cet avertissement est négligé et si le produit n'est pas utilisé correctement.

Signes des comportements auxquels il faut prêter attention ou qui doivent être interdits

 Interdit	 Pas de flammes nues	 Ne pas toucher	 Ne pas supprimer
 Respectez strictement	 À raccorder à la terre	 Danger de choc électrique	 Surface chaude



Avertissement

Veillez utiliser ce produit strictement conformément au contenu de ce manuel d'utilisation. Notre entreprise n'est responsable d'aucune perte de propriété ou blessure corporelle



Danger



Respectez strictement

Avant de débrancher la prise, vous devez saisir l'extrémité de la fiche. Veillez à ne pas débrancher la prise avec le fil d'alimentation à la main, sinon des dangers tels que choc électrique, court-circuit et incendie pourraient être causés.



Respectez strictement

Afin d'éviter les chocs électriques qui pourraient survenir, veuillez vous assurer que l'appareil a été déconnecté de l'alimentation avant de remplacer une ampoule.



Interdit

Veillez à ne pas utiliser une prise de courant lâche ou mal contactée, sinon des dangers tels que choc électrique, court-circuit et incendie pourraient être causés.



Respectez strictement

L'appareil complet doit être tenu à l'écart des sources de chaleur et des produits inflammables (par exemple gaz et alcool).



Surface chaude

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Lorsque vous sortez des aliments après utilisation, assurez-vous de porter correctement les gants de protection résistants aux hautes températures afin d'éviter les brûlures.



Remarque



Respectez
strictement

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.



À raccorder
à la terre

Utilisez une prise distincte de 16 A ou plus, assurez-vous de ne pas connecter plusieurs appareils à la même prise d'alimentation en même temps, et assurez-vous que la prise est raccordée à la terre de manière sûre et efficace.



Respectez
strictement

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, assurez-vous de débrancher l'alimentation et arrêtez de l'utiliser immédiatement. Assurez-vous de ne pas toucher l'appareil et de le faire réparer par un professionnel.



Respectez
strictement

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Lorsque vous utilisez le cordon d'alimentation, assurez-vous qu'il n'est pas plié, étiré, tordu ou noué. Et, assurez-vous de ne pas appuyer ou peser sur le cordon d'alimentation.



Respectez
strictement

Vous devez couper l'alimentation avant de nettoyer l'appareil et utiliser un détergent neutre pour le nettoyer. En outre, assurez-vous de le nettoyer avec un chiffon doux afin d'éviter de rayer sa surface.



Respectez
strictement

Assurez-vous de débrancher le four électrique de l'alimentation avant de retirer la protection du ventilateur. Après le nettoyage, remettez le protecteur correctement dans sa position d'origine conformément au manuel d'utilisation.



Remarque



Respectez strictement

Éteignez l'appareil immédiatement après utilisation, sinon la graisse résiduelle peut provoquer un incendie ; dans le cas où l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, veuillez couper l'alimentation.



Respectez strictement

De l'air chaud peut s'échapper lorsque la porte de l'appareil est ouverte après utilisation. Veuillez donc à ne pas vous tenir trop près de l'appareil pour éviter les brûlures causées par l'air chaud.



Respectez strictement

ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.



Respectez strictement

ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.


Interdit


N'utilisez pas de nettoyants abrasifs durs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement de la vitre.


Interdit


Ne placez jamais de substance inflammable (par exemple un agent fumigène) dans ou sous l'appareil ; lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous de ne pas vaporiser de produit de fumée autour de lui et que l'appareil est toujours surveillé.


 **Remarque**


 Respectez strictement Afin d'éviter tout incendie, l'appareil doit être maintenu propre et le conduit d'air doit être lisse.

 Respectez strictement Veuillez à ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés ou que vos pieds sont nus.

 Interdit Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

 Respectez strictement Si l'appareil fonctionne anormalement, veuillez débrancher la fiche d'alimentation et le rallumer.

 Respectez strictement Les grilles internes et la vaisselle, etc. doivent être placées correctement pendant l'utilisation.

 Interdit Assurez-vous de ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.



Remarque



Interdit

L'appareil ne peut pas être utilisé comme chauffage intérieur.



Respectez strictement

Utilisez un capteur de température recommandé pour ce four électrique.

GARANTIES IMPORTANTES

ATTENTION

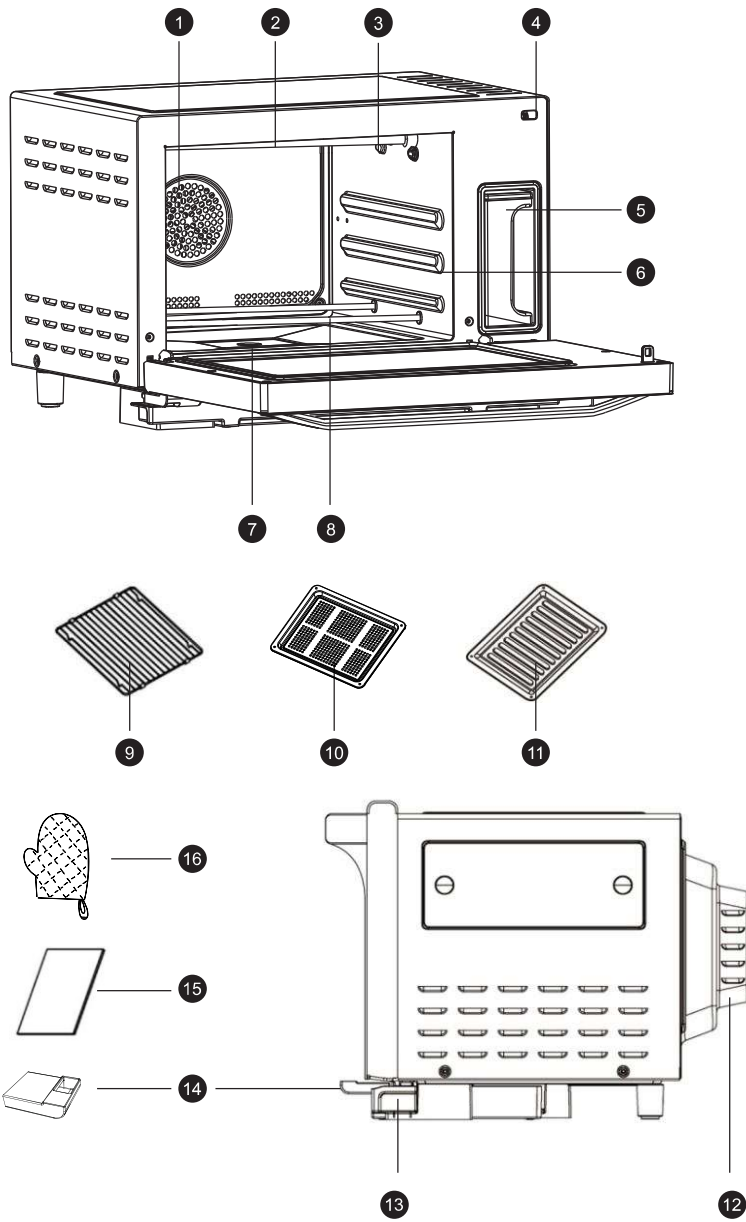
- Ce manuel contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre four à vapeur. Lisez-le et conservez-le dans un endroit facilement accessible pour référence future.
- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique. N'utilisez pas l'appareil à des fins commerciales ou à des fins autres que son utilisation prévue, comme indiqué dans ce manuel.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf si elles sont sous la surveillance d'une personne qui comprend parfaitement les informations de sécurité.
- Il est recommandé de remplir le réservoir d'eau jusqu'à la graduation maximale avec de l'eau distillée. N'utilisez pas d'autre liquide que de l'eau. Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement inséré en place avant utilisation.
- Vous devez vider le réservoir d'eau à chaque fois après utilisation. Ceci pour des raisons d'hygiène et pour un bon entretien de l'appareil.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

ATTENTION

- Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four pendant la cuisson pour éviter la perte de vapeur.
- S'il est nécessaire d'ouvrir la porte du four pendant le processus de cuisson, veuillez garder une distance raisonnable de la porte du four pour éviter tout contact étroit avec la vapeur à haute température.
- La température dans la cavité du four est toujours élevée même lorsque la cuisson est terminée. Utilisez toujours le gant de protection lorsque vous récupérez des aliments ou des contenants immédiatement après l'arrêt de l'opération.
- N'utilisez pas le four comme rangement
- Après le réchauffage du lait ou des aliments pour bébés, veuillez bien mélanger les aliments et vérifier la température avant de les nourrir pour éviter les brûlures.
- L'appareil doit être réparé uniquement par un revendeur agréé ou un technicien agréé.
- Si la porte du four ou son joint est endommagé, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, faites-le réparer par un revendeur agréé ou un technicien certifié.
- Pièces accessibles si l'appareil peut devenir très chaud pendant son fonctionnement, les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne touchez pas le panneau avant ou les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité pendant et juste après le fonctionnement. Il faut du temps pour que ces pièces refroidissent après chauffage.
- Nettoyez l'appareil ou la cavité au moins 30 minutes après le fonctionnement.

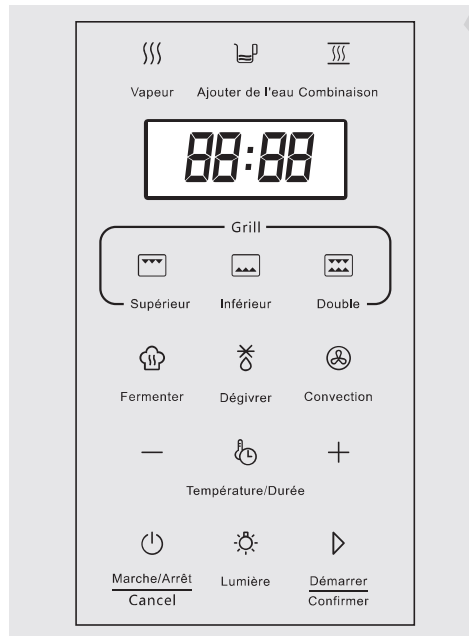
DESCRIPTION DU PRODUIT



DESCRIPTION DU PRODUIT

	Nom des pièces	Description
1	Ventilateur à convection	Génère une circulation de chaleur dans le compartiment de cuisson pour des résultats de cuisson plus uniformes.
2	Élément chauffant supérieur	Produit de la chaleur pour cuire par le haut.
3	Entrée vapeur	Permet à la vapeur de pénétrer dans le compartiment de cuisson.
4	Verrou de sécurité de porte de four	Un dispositif pour s'assurer que la porte est bien fermée. Le four s'arrête de fonctionner et un signal sonore retentit lorsque la porte est ouverte. Fermez-la fermement et exécutez à nouveau.
5	Réservoir d'eau	Réservoir de stockage d'eau pour la production de vapeur.
6	Fentes pour plateaux	Contient les grilles métalliques (plateaux de cuisson ou à huile).
7	Évaporateur	Évapore l'eau accumulée dans le compartiment de cuisson.
8	Élément chauffant inférieur	Produit de la chaleur pour cuire par le bas.
9	Grille	Maintient les aliments à cuire.
10	Plateau palette	Utilisé pour la cuisson générale, la cuisson, le rôtissage et les grillades.
11	Plaque de cuisson	Utilisée pour la cuisson générale, la cuisson, le rôtissage et les grillades.
12	Ventilateur à convection (autre angle)	Génère une circulation de chaleur dans le compartiment de cuisson pour des résultats de cuisson plus uniformes.
13	Lèche-frite	Collecte l'excès d'eau du compartiment de cuisson et l'eau collée sur la porte du four.
14	Évent à vapeur	Décharge une quantité excessive de vapeur restée dans le compartiment de cuisson.
15	Manuel d'utilisation	Guide de l'utilisateur et instructions, veuillez lire attentivement.
16	Gant calorifuge	Gant pour la manipulation des accessoires de cuisson et de cuisson du four.









PANNEAU DE CONFIGURATION










PANNEAU DE COMMANDES

Remarques : lorsque la fonction est sélectionnée, le bouton s'allume. Lorsque le mode n'est pas disponible à la sélection, la lumière est éteinte.

Mode de cuisson

Icône	Fonction	Icône	Fonction
	Mode vapeur		Mode double grille
	Mode grille vapeur		Mode fermentation
	Mode grille supérieure		Mode décongélation
	Mode grille inférieure		Mode convection

Écran LCD et bouton de réglage

Icône	Fonction	
	Affichage de l'heure	Affichage du temps de cuisson
	Température affichage	Lorsque la température augmente pour atteindre la température pré-réglée, le symbole clignote. Lorsque la température de la cavité atteint la température programmée, elle reste allumée.
	Indicateur de remplissage d'eau	Indique que le réservoir d'eau est à court d'eau ou que le réservoir d'eau n'est pas correctement installé. L'indicateur clignote et le buzzer émet un bip. Remplissez-le d'eau et insérez-le correctement.
—	Bouton de diminution	Pour diminuer la durée/la température
	Interrupteur de température/temps de cuisson	Pour basculer l'affichage entre l'heure et la température
+	Bouton d'augmentation	Pour augmenter le temps de cuisson/la température
	Bouton marche/arrêt/annulation	Mise sous/hors tension (appui long) /annuler (appui simple)
	Bouton de lampe du four	Lampe MARCHE/ARRÊT
	Bouton de confirmation	Confirmer après le réglage de la température /démarrer après le réglage de l'heure

OPÉRATION

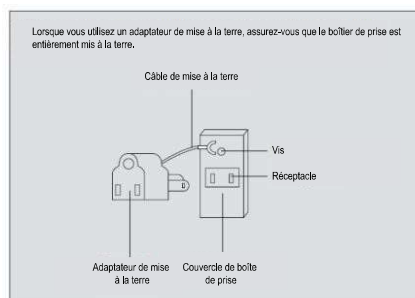
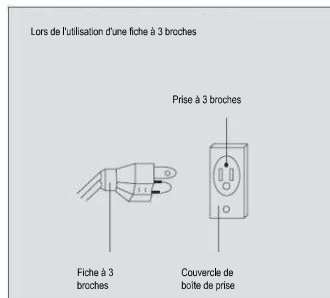
Avis avant utilisation

- Vérifiez pour confirmer que la tension sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation électrique de votre maison.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il a un cordon d'alimentation ou une prise endommagés. S'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou qu'il est tombé, veuillez contacter votre revendeur agréé le plus proche.
- L'appareil est lourd et doit être placé sur une surface rigide et ferme.
- Ne bloquez pas la ventilation du four. Restez à l'écart des températures élevées et de la vapeur pour éviter d'endommager le four.
- Placez l'appareil dans un endroit sec, sans présence de gaz corrosif et loin des températures élevées et de la vapeur.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil et gardez une distance d'au moins 20 cm de l'armoire au-dessus.
- Laissez une distance d'au moins 5 cm entre les côtés de l'appareil et le mur, et au moins une distance de 10 cm entre l'arrière de l'appareil et le mur.
- Attention – assurez-vous que l'appareil est raccordé à la terre à tout moment pour éviter les chocs électriques.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une mauvaise utilisation ou le non-respect de ces instructions.

Installation

Source de courant :

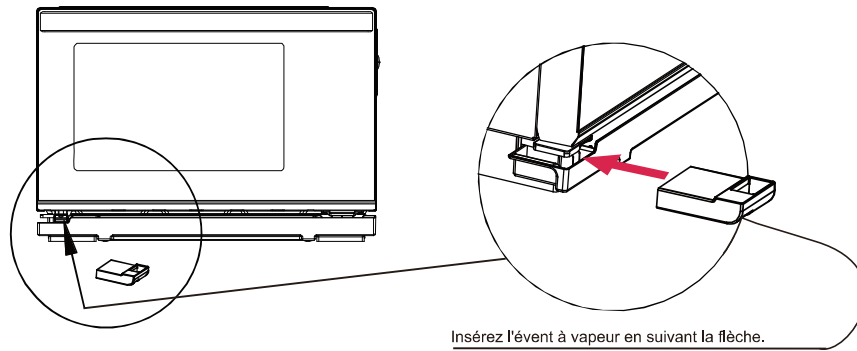
- Vérifiez votre source d'alimentation locale. Ce four nécessite une alimentation CA 120 V, 60Hz 15 Amp.
- Utilisez une prise avec raccordement à la terre.
 - (a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
 - (a) Des jeux de cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si un soin particulier est apporté à leur utilisation.
 - (a) Si un long cordon ou une rallonge est utilisé, (1) la puissance électrique indiquée du jeu de cordons ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil, (2) la rallonge doit être une rallongée à la terre avec une prise 3-câbles, et (3) le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou provoquer des chutes.



FONCTIONNEMENT

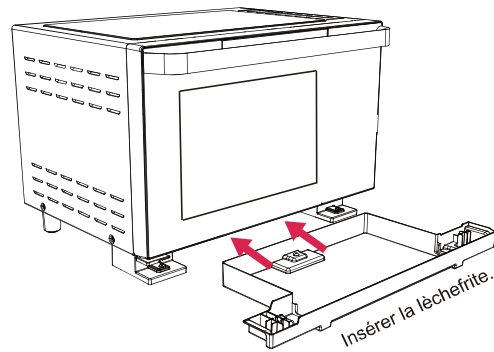
INSÉRER L'ÉVENT À VAPEUR

Cet évent à vapeur est destiné à évacuer la vapeur restante dans le compartiment de cuisson. Insérez l'évent à vapeur au bon endroit avant d'utiliser la machine.



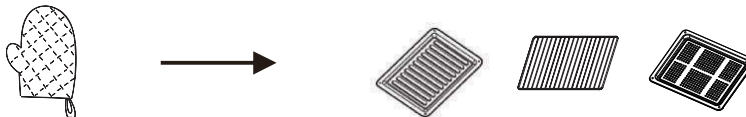
INSÉRER LA LÈCHEFRITE

Cette lèchefrite sert à recueillir l'excès d'eau du compartiment de cuisson et l'eau collée sur la porte du four. Insérez la lèchefrite à l'emplacement approprié avant d'utiliser la machine.



RETRAIT DE LA PLAQUE DE CUISSON AVEC LE GANT ISOLANT THERMIQUE

Pour retirer les plats une fois la cuisson terminée, utilisez le gant isolant thermique comme indiqué et placez le moule sur une surface solide et résistante à la chaleur.



FONCTIONNEMENT

Paramètres par défaut



Mode	Heure par défaut	Température	Intervalle de temps	Intervalle de température
Vapeur	5 mins	210 °F	1 -180 mins (3 hrs)	180-210 °F
Grille vapeur	5 mins	360 °F	1 -180 mins (3 hrs)	250-450 °F
Convection	5 mins	360 °F	1 -180 mins (3 hrs)	100-450 °F
Double grille	5 mins	360 °F	1 -180 mins (3 hrs)	100-450 °F
Grille supérieure	5 mins	360 °F	1 -180 mins (3 hrs)	100-450 °F
Grille inférieure	5 mins	360 °F	1 -180 mins (3 hrs)	100-450 °F
Fermentation	20 mins	100 °F	1 -180 mins (3 hrs)	100 °F(fixe)
Décongélation	20 mins	140 °F	1 -180 mins (3 hrs)	140 °F(fixe)

FONCTIONNEMENT


Première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Nettoyez tous les accessoires, y compris le réservoir d'eau et essuyez-les.
2. Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le dans le four. Assurez-vous qu'il est correctement fixé en place.
3. Exécutez le mode de cuisson « Convection » une fois.
4. Lorsque le four est refroidi, nettoyez le compartiment de cuisson.




Panneau de commande MARCHE/ARRÊT

1. Connectez l'alimentation.
2. Appuyez longuement sur le bouton Marche/Arrêt []. Le panneau de commande sera activé. Le four est maintenant en mode veille.
3. Appuyez longuement sur le bouton Marche/Arrêt [] une nouvelle fois pour éteindre le panneau de commande.

Remarque :

- En mode veille, si le four reste inactif pendant 30 secondes, le panneau de commande s'éteint automatiquement.
- Lorsque la cuisson ou le réglage est en cours, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt [] peut annuler l'opération en cours et le four revenir en mode veille.

Lampe MARCHE/ARRÊT




Appuyer sur le bouton Lampe du four [] allume la lampe du four et vous permet de vérifier l'état de cuisson. La lampe s'éteint automatiquement après quelques secondes. Si vous allumez la lampe du four en appuyant longuement sur le bouton Lampe du four [], la lampe ne s'éteindra qu'en appuyant à nouveau sur le bouton [].

Instructions d'utilisation

1. Sélection du mode de cuisson :

En mode veille, sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant dessus. La température de cuisson par défaut du mode de cuisson sélectionné s'affiche et clignote.





2. Modification de la température et du temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson, la température de cuisson par défaut du mode de cuisson sélectionné s'affiche et clignote. Appuyez sur [-] ou [+] pour régler la température de cuisson. Appuyez sur [] pour confirmer et basculez pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut s'affiche et clignote. Appuyez sur [-] ou [+] pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur [] pour confirmer et le processus de cuisson commence ou vous pouvez appuyer sur le bouton de changement de température de cuisson/temps de cuisson [] pour revenir en arrière et régler à nouveau la température de cuisson.

FONCTIONNEMENT

Mode vapeur






Étapes à suivre : Cuisson à la vapeur de 20 minutes à 210 °F.

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau.
2. En mode veille, appuyez sur le bouton [].
3. La température pré réglée est de 210 °F, appuyez sur le bouton [] pour confirmer.
4. Un temps prédéfini de 5 minutes s'affiche, appuyez sur le bouton [] pour régler le temps à 20 minutes, appuyez sur le bouton [] pour démarrer.

Fonction	Aliment	Température	Durée
Vapeur	Poisson 1 kg	210 °F	20 mins
Vapeur	Légumes 1 kg	210 °F	10 mins
Vapeur (Stérilisateur)	Biberon	210 °F	30 mins

Mode grille vapeur









Étapes à suivre : Cuisson à la vapeur de 20 minutes à 370 °F.

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau.
2. En mode veille, appuyez sur le bouton [].
3. Une température pré réglée de 360 °F s'affiche, appuyez sur le bouton [] pour régler la température à 370 °F, appuyez sur le bouton [] pour confirmer.
4. Une durée prédéfinie de 5 minutes s'affiche, appuyez sur la touche [] pour régler la durée sur 20 minutes, appuyez sur la touche [] pour démarrer.

Fonction	Aliment	Température	Durée
Grille vapeur	Poulet entier 1,36 à 1,59 kg	450 °F	45 à 60 mins
Grille vapeur	Porc 0,91 à 1,36 kg	450 °F	45 à 45 mins

Grill supérieure/Grille inférieure/Grille double/Mode convection

Étapes à suivre : Grillade ou convection de 45 minutes à 390 °F.




1. En mode veille, appuyez sur le bouton [] / [] / [] / [].
2. Une température pré réglée de 360 °F s'affiche, appuyez sur le bouton [] pour régler la température à 390 °F, appuyez sur le bouton [] pour confirmer.
3. Un temps prédéfini de 5 minutes s'affiche, appuyez sur le bouton [] pour régler le temps à 45 minutes, appuyez sur le bouton [] pour démarrer.

Fonction	Aliment	Température	Durée
Grille	Côtelette de porc 500 g	450 °F	30 mins
Grille	Steak de bœuf 500 g	450 °F	10 à 15 mins
Grille	Saucisses 500 g	400-450 °F	12 à 16 mins
Grille	6 tranche de pain (légèrement grillé)	400-450 °F	3 à 4 mins
Grille	6 tranche de pain (moyennement grillé)	450 °F	4,5 à 5 mins
Grille	6 tranche de pain (très grillé)	450 °F	5,5 à 6 mins
Convection	Pizza 30 cm	450 °F	18 à 20 mins
Convection	4 pommes de terre 1 kg	400-450 °F	45 à 60 mins

FONCTIONNEMENT

Mode fermentation



Étapes à suivre : 30 minutes de maintien au chaud

1. En mode veille, appuyez sur le bouton [].
2. La température est pré-réglée à 100 °F et la durée pré-réglée est de 20 minutes, appuyez sur le bouton [] pour régler sur 30 minutes.
3. Appuyez sur le bouton [] pour démarrer.



Fonction	Aliment	Température	Durée
Fermentation	Yaourt	100 °F	180mins

Mode décongélation

Étapes à suivre : Décongélation 30 minutes.

1. En mode veille, appuyez sur le bouton [].
2. La température est pré-réglée à 140 °F et la durée pré-réglée est de 20 minutes, appuyez sur le bouton pour régler sur 30 minutes.
3. Appuyez sur le bouton [] pour démarrer.

Fonction	Aliment	Température	Durée
Décongélation	Aliment du réfrigérateur	140 °F	20 mins

4. Lorsque la cuisson est en cours, le temps affiché est le compte à rebours du processus de cuisson. Il faudra quelques minutes pour atteindre la température programmée, vous pouvez appuyer sur le bouton [] pour basculer entre affichage du temps/de la température de cuisson. Lorsque la température est affichée, si [] clignote, cela signifie que la température de la cavité augmente, lorsque la température atteint la température programmée, le symbole s'allume et un bip sonore suit.

Astuces :

Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau si le mode de cuisson est en mode Vapeur ou en mode Gril vapeur.

- En mode fermentation et décongélation, la température est pré-réglée et ne peut pas être ajustée, vous pouvez uniquement régler le temps de cuisson.
- Si votre recette nécessite un préchauffage, veuillez insérer vos aliments après le bip de notification de préchauffage.
- Lorsque la température du four atteint température programmée, le four maintient automatiquement une température constante.
- Étant donné que le temps pour atteindre la température de cuisson programmée varie en fonction de la température, des types d'aliments, de la quantité, etc., vous devrez peut-être ajuster le temps de cuisson en fonction des conditions et des expériences de cuisson réelles.

FONCTIONNEMENT

4. Modification de la température et du temps de cuisson après le début de la cuisson :

Pendant la cuisson, vous pouvez régler la température/le temps de cuisson en appuyant sur le bouton de commutation Température/Temps de cuisson [⏸]. La température ou le temps de cuisson clignote. Réglez la valeur en appuyant sur [-] ou [+]. Attendez quelques secondes la confirmation.

Lorsque la cuisson est terminée, « END » s'affiche à l'écran et le buzzer émet un bip « bip ... bip ... bip ».

5. Recharge de l'eau :

Lorsque le réservoir d'eau est à court d'eau ou s'il n'est pas correctement installé, l'icône [y] clignote et le buzzer émet un bip. Le four cesse de fonctionner jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit rempli d'eau et correctement inséré en place.

Remarque :

1. Pour éviter d'affecter le résultat de la cuisson à la vapeur, il est recommandé de remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère « i2oomL » NE PAS remplir au delà du niveau d'eau « i2oomL ».
2. Il est suggéré d'utiliser de l'eau distillée ou de l'eau potable filtrée pour la cuisson à la vapeur. L'utilisation d'eau du robinet ou d'eau minérale produira du tartre dans le compartiment de cuisson.
3. NE remplissez PAS le réservoir d'eau avec des liquides autres que de l'eau distillée ou de l'eau potable filtrée.
4. Après le remplissage, n'oubliez pas de garder le couvercle du réservoir fermé.
5. Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de tartre, videz et essuyez le réservoir d'eau après chaque utilisation.
6. Nettoyez fréquemment le réservoir d'eau.

Pour assurer le meilleur résultat de cuisson, après chaque utilisation du four à vapeur, veuillez nettoyer soigneusement le compartiment de cuisson et les accessoires tels que la plaque de cuisson, la lèche-frite, etc. et essuyez-les complètement.

FONCTIONNEMENT

Les événements suivants sont normaux :

Événement	Cause
De l'eau sort de l'entrée à vapeur	Lorsque le réservoir d'eau est plein, l'entrée à vapeur vaporise parfois une petite quantité d'eau. C'est normal.
De l'eau sort de la ventilation	Après la cuisson à la vapeur, en raison d'une pression plus élevée dans le compartiment de cuisson, une petite quantité d'eau sort parfois de la ventilation si la porte du four est fermée immédiatement. Il est recommandé d'attendre environ 60 secondes avant de fermer la porte du four..
Des vapeurs se condensent sur la vitre de la porte du four.	Une quantité excessive de vapeur est évacuée par l'évent de ventilation pendant le fonctionnement tandis qu'une petite partie de la vapeur se condense sur la vitre de la porte du four.
Le ventilateur de refroidissement tourne toujours après le fonctionnement	Après le fonctionnement, il est normal que le ventilateur de refroidissement retarde son arrêt car la température à l'intérieur du compartiment de cuisson est encore élevée.

Si le four ne fonctionne pas, veuillez vérifier si :

- le cordon d'alimentation est correctement branché ;
- l'interrupteur principal est déjà sous tension ;
- la porte du four est bien fermée ;
- le réservoir d'eau est inséré correctement;
- le disjoncteur n'est pas déclenché ou le fusible n'est pas grillé.

Les réglages du four à vapeur seront supprimés en cas de panne de courant. Après la remise sous tension, réinitialisez l'horloge et les procédures de cuisson requises.

DÉPANNAGE

Phénomène	Cause possible	Solution
Pas d'affichage	Le four n'est pas connecté à l'alimentation	Connectez le four à l'alimentation. (La fiche d'alimentation doit être équipée d'un fusible)
	Le cordon d'alimentation ne fonctionne pas correctement	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
L'affichage ne fonctionne pas normalement	L'affichage est endommagé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
	Le circuit imprimé est endommagé	
Le four à vapeur ne fonctionne pas	La porte du four n'est pas fermée correctement	Fermez à nouveau la porte du four.
	Le réservoir d'eau n'est pas positionné correctement	Remettez le réservoir d'eau en place.
	Le circuit imprimé est endommagé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
Fuite de vapeur ou d'eau par la porte du four	La porte du four n'est pas fermée correctement	Fermez à nouveau la porte du four.
	Le joint de porte est endommagé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
La lampe du four n'est pas allumée	La lampe du four est endommagée	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
	Le circuit imprimé est endommagé	
Dysfonctionnement du ventilateur de refroidissement	Le moteur du ventilateur est endommagé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
	Le circuit imprimé est endommagé	
Le bouton ne fonctionne pas	Le panneau de commandes est endommagé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
	Le circuit imprimé est endommagé	
Pas de vapeur	Le tuyau est plié, bloqué ou endommagé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.
	Pas assez d'eau dans le réservoir d'eau ou le réservoir d'eau n'est pas positionné correctement	Réinsérez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau jusqu'au niveau MAX.
	Le système Waterflood n'est pas correctement scellé	Contactez le centre de service pour vérifier et réparer.

DÉPANNAGE

Si des codes d'erreur s'affichent, consultez attentivement le tableau suivant et suivez les solutions avant de réparer.

Code d'erreur	Cause	Solution
E-1	Protection haute température du compartiment de cuisson (la température dans le compartiment de cuisson est supérieure à la valeur de protection)	Éteignez l'interrupteur principal, ouvrez la porte du four, attendez 8 à 10 minutes, puis redémarrez. *Si le code d'erreur existe toujours après le redémarrage, contactez le centre de service pour vérification et réparation.
E-2	Protection haute température de l'évaporateur (la température de l'évaporateur est supérieure à la valeur de protection)	Éteignez l'interrupteur principal, attendez 8 à 10 minutes, puis redémarrez. *Si le code d'erreur existe toujours après le redémarrage, contactez le centre de service pour vérification et réparation.
E-3	Protection contre les basses températures du compartiment de cuisson (la température dans le compartiment de cuisson est toujours inférieure à 95 °F après 5 minutes de chauffage)	Videz le compartiment puis redémarrez pour vérifier si la machine fonctionne bien. (Peut-être que les aliments eux-mêmes ou les casseroles empêchent la transmission de la température) *Si le code d'erreur existe toujours après le redémarrage, contactez le centre de service pour vérification et réparation.
E-4	Protection contre les basses températures de l'évaporateur (la température de l'évaporateur est toujours inférieure à 95 °F après 5 minutes de chauffage)	Videz le compartiment puis redémarrez pour vérifier si la machine fonctionne bien. (Peut-être que les aliments eux-mêmes ou les casseroles empêchent la transmission de la température) *Si le code d'erreur existe toujours après le redémarrage, contactez le centre de service pour vérification et réparation.
E-5	Panne de connexion du capteur de température (circuit ouvert du capteur de température)	Contactez le service client pour vérifier et réparer.
E-6	Dysfonctionnement du capteur de température (Court-circuit du capteur de température)	Contactez le service client pour vérifier et réparer.
E-7	Panne de la carte de circuit imprimé (problème de communication)	Contactez le service client pour vérifier et réparer.

DÉPANNAGE

Nettoyage et entretien

- Dans des circonstances normales, le nettoyage est le seul entretien requis.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque l'appareil est refroidi à température ambiante. Débranchez la fiche d'alimentation de l'alimentation principale avant le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- Pour éviter la corrosion qui raccourcirait la durée de vie de l'appareil, gardez-le toujours propre. Nettoyez toujours l'appareil après utilisation.
- Pour éviter d'endommager le corps de l'appareil, le panneau de commande, les parois du four et les accessoires, n'utilisez aucun chiffon de nettoyage contenant du métal, des nettoyeurs à récurer, une brosse en acier ou un chiffon à surface rugueuse pour le nettoyage.
- Utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de détergent doux ou de papier essuie-tout pour nettoyer l'appareil. Séchez complètement l'appareil avec un chiffon sec pour éviter la moisissure. Assurez-vous toujours que la cavité (y compris le fond et le collecteur d'huile) est complètement séchée après utilisation.
- Le sel est une substance corrosive qui entraînerait des taches de rouille si elle s'accumulait à l'intérieur du four. Les sauces acides, telles que le ketchup, la moutarde et les conserves, contiennent des produits chimiques comme le chlore et les acides qui endommageraient la surface de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas de graisse et de débris alimentaires sur la porte et le joint de la porte du four. Si le joint de la porte n'est pas maintenu propre, la porte du four peut mal se fermer lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant et les côtés de l'appareil.
- Après chaque utilisation :
 - i) Videz le collecteur d'huile noir et la lèchefrite pour éviter les débordements, les éclaboussures et les salissures du plan de travail. (La lèchefrite et le collecteur d'huile peuvent être retirés. Il recueille l'eau de condensation à chaque fois après utilisation) Comme l'huile peut également être collectée avec de l'eau condensée pendant la cuisson, utilisez une éponge ou un chiffon imbibé de détergent doux ou du papier essuie-tout pour nettoyer le collecteur d'huile et la lèchefrite. Sécher complètement avec un chiffon sec pour éviter la moisissure.
 - ii) Videz le réservoir d'eau.
 - iii) Laissez toujours la porte ouverte pendant 15 à 30 minutes ou exécutez le mode FULL GRILL pour sécher le four et le cadre de porte.
- Si le four est très sale, exécutez le mode Convection pour éliminer la graisse et la saleté avec de la vapeur pendant 20 minutes avant de nettoyer. Ne commencez pas le nettoyage tant que l'appareil n'a pas refroidi. Pour les taches de graisse tenaces, répétez ces étapes plusieurs fois. Il est suggéré de placer un demi-citron dans un bol, d'ajouter 300 ml d'eau et d'utiliser le « Mode Convection » pendant 20 minutes. Essayez le four avec un chiffon doux et sec. N'utilisez jamais de chiffon de nettoyage contenant du métal, des nettoyeurs à récurer, une brosse en acier ou un chiffon à surface rugueuse pour le nettoyage.
- De l'eau potable filtrée ou de l'eau distillée est suggérée pour la fonction vapeur. Évitez d'utiliser de l'eau minérale. En utilisant de l'eau du robinet ou de l'eau minérale pour la fonction vapeur, du tartre se forme sur l'appareil et le plateau, ce qui est normal. Pour éviter la formation de tartre, il est conseillé d'utiliser de l'eau potable filtrée ou de l'eau distillée.
- Ne pas tirer l'eau qui s'est accumulée dans le collecteur d'huile vers le réservoir d'eau pour des raisons d'hygiène. De plus, de l'huile dans le réservoir d'eau pourrait endommager l'appareil.
- Le réservoir d'eau doit être vérifié au moins une fois par mois. Nettoyez-le, séchez-le et remettez-le correctement.
- Débranchez l'alimentation principale si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période. Gardez le four propre et placez l'appareil dans un endroit sec à l'abri des gaz corrosifs.
- Après chaque utilisation, nettoyez et séchez le four à l'air (y compris le haut, les côtés et le bas).

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	KZTS-26-CT761
Tension nominale et fréquence nominale	120 V ~/60 Hz
Puissance nominale	1 550 W
Capacité de cavité	0,9 CU. FT. (26 L)
Capacité du réservoir d'eau	1,2 L (max)
Dimensions du produit	505 (L) x 480 (P) x 350 (H) mm 19-7/8" (Large) x 18-57/64" (Profondeur) x 13-25/32" (Hauteur)
Dimensions de la cavité	350 (L) x 230 (P) x 300 (H) mm 13-25/32" (Large) x 9-11/16" (Profondeur) x 11-13/16" (Hauteur)
Poids net	Environ 32,1 lb (14,6 kg)

Les spécifications et les conceptions peuvent être modifiées sans préavis

AVANT D'APPELER AU SERVICE

Reportez-vous à la liste de contrôle suivante avant d'appeler le service.

Si le four ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché.
2. Vérifiez que la porte est bien fermée.
3. Vérifiez que le temps de cuisson est réglé.
4. Vérifiez s'il y a un fusible grillé ou un disjoncteur principal déclenché dans votre maison.

ROBAM

ROBAM



使用说明书

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。如果丢失本使用说明书，可发送电子邮件至 overseas@robam.com.request 索要电子版的使用说明书。

未经授权对本设备进行改造将导致制造商保修失效

KZTS-26-CT761

蒸烤一体机




目录

安全注意事项.....	1
安全使用要点.....	6
产品描述.....	8
控制面板.....	10
操作.....	12
故障排除.....	20
维护和保养.....	22

安全注意事项

为了避免给使用者及其他人员造成危害或者财产损失，特作如下区分及标志。以下均为有关安全的重要事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确使用。

根据危害、损害程度进行的内容区分







 危险	若忽视这一标志，并进行错误操作，极有可能导致人员危险、重伤或火灾。
 警告	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员危险、重伤或火灾。
 注意	若忽视这一标志，并进行错误操作，有可能导致人员受伤或造成物品的损害。


注意、禁止内容的图标

 禁止	 禁止明火	 禁止触摸	 禁止拆卸
 严格执行	 需要接地	 当心触电	 小心烫伤

 警告

请严格按照本说明书规定使用，由于本产品使用不当造成的任何财产损失、人身伤害，本公司不承担责任。

 危险	
 严格执行	拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出。请不要手拿电源线拔插头，否则易发生触点、短路、起火等危险。
 严格执行	为避免可能出现的电击，换灯泡前应确定本产品已断开电源。
 禁止	请不要使用松动或接触不良的电源插座，否则易导致触电、短路、火灾等危险。
 严格执行	整机远离热源、煤气和酒精等易燃物品。
 小心烫伤	本产品在使用期间会发热。注意避免接触本产品内的发热单元，以免烫伤和灼伤；工作结束后取出食物时务必戴好耐高温保护手套，以免烫伤。

 注意


严格执行

如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。


需要接地

单独使用 15A 或以上的插座，请勿与几个电器同时使用同一个电源插座，并确保插座安全有效接地。


严格执行

若本产品出现故障请立即断开电源停止使用，并且不要触摸本产品，请专业人员维修。


严格执行







不得损伤电源线。使用电源线时不得折弯、拉伸、扭转、打结。不得用重物扣压、夹击电源线。


严格执行

清洗时必须切断电源，注意使用中性清洗剂。同时使用柔软抹布擦洗，防止划伤表面。


严格执行

拆卸风扇罩前，需要先断开本产品电源。清洗后，按照本使用说明书的要求将风扇罩安装到原位。

⚠ 注意	
 严格执行	用好后立即关闭本产品，否则残余的脂肪会引发火灾。本产品长期不使用，应切断电源。
 严格执行	使用后如果未关闭本产品的门，可能会有热气溢出。请勿靠近本产品，以免热气烫伤。
 严格执行	警告：本产品在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
 严格执行	警告：更换电灯前，切记断开本产品的电源，以免触电。
 禁止	不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洗本产品箱门的玻璃，如果本产品门的玻璃表面被擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。
 禁止	不可将易燃物质（例如，烟雾剂）放置在本产品的里面和下面；使用本产品时，不得在其附近喷洒烟雾剂，必须始终有人看管。

⚠ 注意	
 严格执行	为防止发生火灾，应保持本产品干净整洁，风道顺畅无阻
 严格执行	请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品
 禁止	本产品不适用于具有生理、感官或精神缺陷的人士、或缺乏经验及知识的人士（包括儿童），但由负责其安全的人士对其使用设备进行监督或指导的情况除外 禁止儿童玩耍本产品
 严格执行	若本产品出现功能不正常时，请拔掉电源插头重新上电
 严格执行	使用时内部蒸烤架、烤盘、蒸盘等放置时必须正确到位
 禁止	切勿使用蒸汽清洁器

 注意



禁止

本产品不能用作室内取暖器



严格执行

请使用针对本产品推荐的温度传感器

安全使用要点

警告

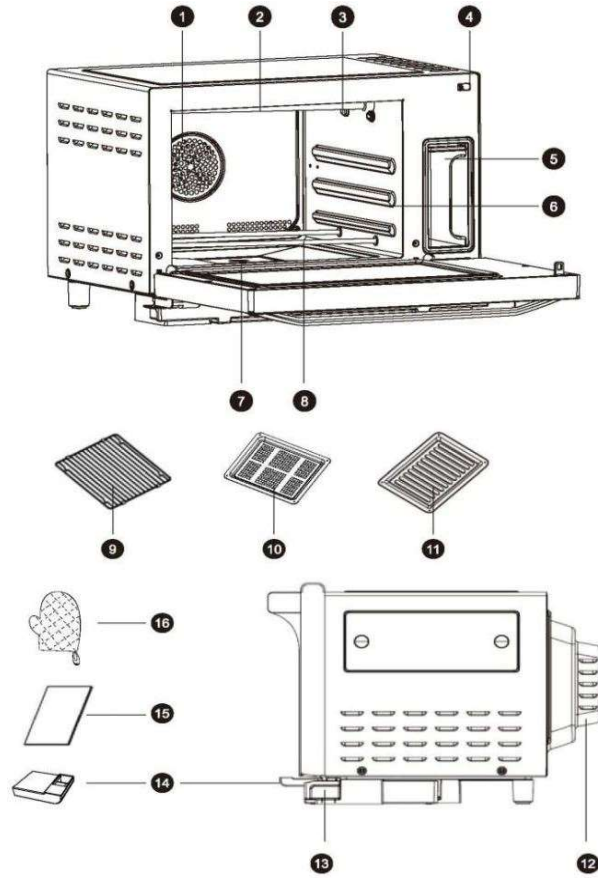
- 我们特别建议您在着手安装、使用和保养本产品前，有必要仔细阅读此说明书，并请将其妥善保存，以备今后查阅
- 本产品仅供家庭室内使用，切勿将本产品用于商业目的或本使用说明书记载预期用途以外的其它用途
- 本产品不适用于具有生理、感官或精神缺陷的人士、或缺乏经验及知识的人士（包括儿童），但由充分理解本使用说明书记载安全规定的人士对其使用本产品进行监督的情况除外
- 烹调前最好采用蒸馏水注满至水箱最大刻度处，切勿使用除水以外的任何其它液体，操作前，确认已正确将水箱安装到位
- 每次使用后，必须清空水箱，这有利于保持卫生以及本产品的保养

安全使用要点

警告

- 烹饪过程中尽量不打开箱门，以免蒸汽流失，影响烹调效果
- 烹饪过程中必须打开箱门时，请用户身体部位不要靠近箱门，以免蒸汽烫伤
- 烹饪结束后，本产品腔体内的温度仍然很高，从腔体内提取食物和器皿时，应当戴上隔热手套，以免高温烫伤
- 不要用本产品储存任何物品
- 加热过后的奶瓶和婴儿食品应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤
- 本产品只能由授权经销商或认证技术员修理
- 如果本产品箱门或箱门密封圈损坏，在修好之前不要使用
- 如果电源线或插头损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或合格的专业人员更换
- 在本产品使用过程中，其易触及部件会变得很热，儿童应该远离
- 该电器在使用过程中会变热，小心不要碰到炉内的发热组件和面板玻璃，此类部件加热后需要冷却一段时间
- 烹调结束后，等待三十分钟后，炉腔冷却后再清洁

产品描述



ROBAM

蒸烤一体机

产品描述

	部件名称	说明
1	对流风扇	循环烹饪腔体内部热量，使烘焙热量更加均匀。
2	上干烧管	置于炉腔上层，产生热量，加热食物。
3	进汽口	使蒸汽进入烹饪腔体。
4	箱门安全装置	确保箱门关上，才开始工作。本产品门开启时，本产品将停止工作，同时蜂鸣器发出蜂鸣声。关闭本产品门，然后再次启动本产品。
5	水箱	盛装用作产生蒸汽的清水。
6	层架	承托烹调食物时用的食物盘。
7	排水口	将腔体内多余的残留水导流到接水盘。
8	下干烧管	置于炉腔下层，产生热量，加热食物
9	蒸烤架	盛放要烹调的食物
10	蒸盘	用于普通烹饪、烘焙、烘烤、烧烤。
11	烤盘	用于普通烹饪、烘焙、烘烤、烧烤。
12	对流风扇（其他角度）	循环烹饪腔体内部热量，使烘焙热量更加均匀。
13	接水盘	收集烹饪腔体内多余水分以及本产品箱门上的水珠。
14	排汽口导套	排出烹饪腔体内多余的蒸汽。
15	使用说明书	请仔细阅读使用指南及使用说明书。
16	隔热手套	从腔体中取出烹饪和烘烤品时，需要佩戴的手套。

ROBAM

蒸烤一体机

控制面板



ROBAM

蒸烤一体机










控制面板

备注：选择该功能时，按钮灯亮。无法选择该模式时，灯灭。

烹饪模式

图标	功能	图标	功能
	蒸汽模式		双重烧烤模式
	蒸汽烧烤模式		发酵模式
	上层烧烤模式		解冻模式
	下层烧烤模式		对流模式

LED 显示/E 及其他按钮

图标	功能	
	时间显示	烹饪时间显示
	温度显示	当温度图标闪动时，表示腔体温度正在上升，直至温度达到预设温度，图标会变为长亮。
	加水指示灯	水箱内的水快用完或水箱安装不正确时，指示灯闪烁，蜂鸣器发出蜂鸣声。加水并正确插入水箱。
	“-”调节键	减少时间/降低温度
	烹饪温度/烹饪时间开关	切换时间/温度显示
	“+”调节键	增加时间/提高温度
	开/关/取消按钮	开机/关机（长按）/取消（短按）
	本产品灯按钮	灯亮/灭
	确认按钮	设定温度后进行确认/设定时间后进行启动

操作

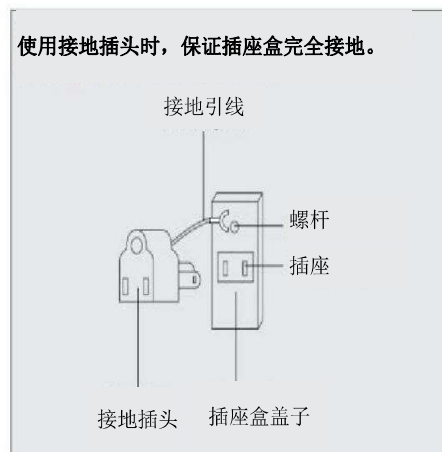
使用前须知

- 检查确认标牌电压与您家的电源电压一致。
- 清除腔体内的所有包装材料。
- 确保本产品未损坏。如果电源线或插头受损，则不得使用本产品。如果本产品工作异常、损坏或掉落，请联系离您最近的授权经销商。
- 本产品较重，需要放在坚固的表面上。
- 不要阻塞本产品的通风孔。远离高温和蒸汽，避免损坏本产品。
- 本产品必须放在通风、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽。
- 不要在本产品顶部放置任何东西，并且其顶部距离柜子应至少 8 英寸。
- 本产品两侧距离壁体的距离至少为 2 英寸，本产品后侧距离壁体的距离至少为 4 英寸。
- 注意：本产品需要可靠接地，避免触电。
- 因不当使用本产品或不遵守本使用说明书而造成的任何损害，制造商不承担任何责任。

安装

电源：

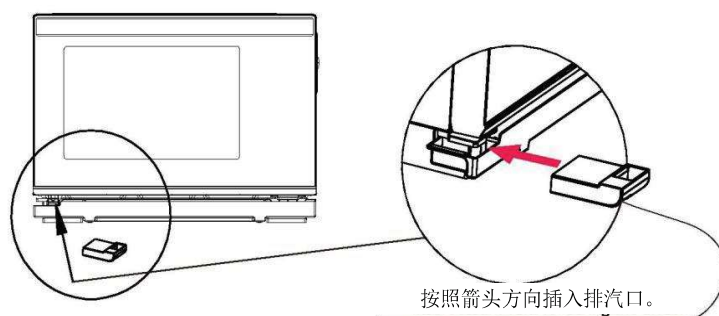
- 检查本地电源。本产品使用 AC 120V、60Hz、15Amp 的电源。
- 使用可连接接地插脚的插座。
 - (a) 采用长度较短的电源线，降低电线过长被缠住或绊倒的风险。
 - (a) 如果使用时小心谨慎，也可使用较长的电线或延长线。
 - (a) 如果使用较长的电线或延长线，（1）电线或延长线的额定电功率应至少达到本产品的额定电功率；（2）延长线必须采用三芯接地线；（3）需要善放置较长的电线，不会使电线从台面或桌面悬垂，因为悬垂的电线可能会被儿童拉拽或无意中使人绊倒。



插入排汽口

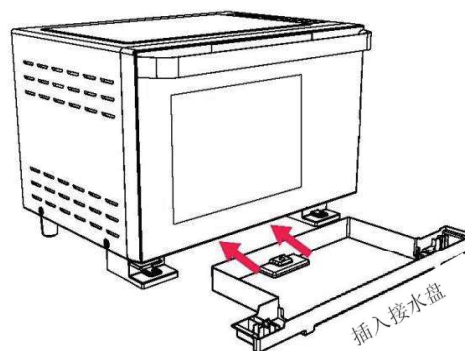
排汽口可排出烹饪腔体内多余的蒸汽。

使用本产品前，将排汽口安插到位。



插入接水盘

接水盘用于收集烹饪腔体内多余水分以及本产品箱门上的水珠。使用本产品前，将接水盘安插到位。



佩戴隔热手套取出烤盘

烹饪完成后，佩戴隔热手套取出烤盘（如图所示），将烤盘放在耐热坚固的表面。



操作

默认设置

模式	默认时间	温度	时间范围	温度范围
蒸模式	5 分钟	210°F	1 -180 分钟 (3 小时)	180-210°F
蒸汽烧烤	5 分钟	360°F	1 -180 分钟 (3 小时)	250-450°F
对流	5 分钟	360°F	1 -180 分钟 (3 小时)	100-450°F
双重烧烤	5 分钟	360°F	1 -180 分钟 (3 小时)	100-450°F
上层烤架	5 分钟	360°F	1 -180 分钟 (3 小时)	100-450°F
下层烤架	5 分钟	360°F	1 -180 分钟 (3 小时)	100-450°F
发酵	20 分钟	100°F	1 -180 分钟 (3 小时)	100°F (固定值)
解冻	20 分钟	140°F	1 -180 分钟 (3 小时)	140°F (固定值)

首次使用

1. 移除所有包装材料。清洁所有附件，包括水箱，并擦干。
2. 向水箱加水，然后放回本产品。确保水箱正确地固定回原位。
3. 运行一次“对流”烹饪模式。
4. 本产品冷却后，清洁烹饪腔体。

控制面板开/关

1. 连接电源
2. 长按开/关按钮【☉】。控制面板将被激活。本产品现在处于待机模式。
3. 再次长按开/关按钮【☉】，关闭控制面板。

注意：

- 在待机模式下，如果本产品闲置 30 秒，控制面板将自动关闭。
- 烹饪或设置过程中，点击开/关按钮【☉】可取消当前操作，本产品将返回待机模式。

灯亮/灭

点击本产品指示灯按钮【☼】打开本产品指示灯，以检查烹饪状态。几秒钟后指示灯会自动关闭。如果长按“本产品指示灯”按钮【☼】打开本产品灯，只有再次按下按钮【☼】，指示灯才会关闭。

使用说明书**1. 烹饪模式选择：**

在待机模式下，按下按钮选择所需的烹饪模式。将显示所选烹饪模式的默认烹饪温度并闪烁。


2. 改变烹饪温度和烹饪时间：

选择烹饪模式后，会显示所选烹饪模式的默认烹饪温度并闪烁。按下【—】或【+】调节烹饪温度。按【▷】确认，切换至调整烹饪时间。显示默认烹饪时间并闪烁。按下【—】或【+】调整烹饪时间。按下【▷】确认，将开始进入烹饪过程，或者您可以点击烹饪温度/烹饪时间开关按钮【☉】切换回再次调整烹饪温度。

操作

蒸汽模式

设定步骤：210°F下蒸 20 分钟。

1. 确保水箱已加水。
2. 在待机模式下，按下【】按钮。
3. 预设温度为 210°F，按下【】按钮确认。
4. 显示预设时间 5 分钟，按下【+】按钮将时间调整为 20 分钟，按下【】按钮启动。

功能	食品	温度	时间
蒸模式	鱼，2 磅	210°F	20 分钟
蒸模式	蔬菜，2 磅	210°F	10 分钟
蒸汽（消毒器）	奶瓶	210°F	30 分钟

蒸汽烧烤模式







设定步骤：370°F下工作 20 分钟。

1. 确保水箱已加水。
2. 在待机模式下，按下【】按钮。
3. 显示预设温度 360°F，按下【+】按钮调节温度至 370°F，按下【】按钮确认。
4. 显示预设时间 5 分钟，按下【+】按钮将时间调整为 20 分钟，按下【】按钮启动。

功能	食品	温度	时间
蒸汽烧烤	整只鸡，3~3.5 磅	450°F	45~60 分钟
蒸汽烧烤	猪肉，2~3 磅	450°F	45~45 分钟

上层烤架/下层烤架/双层烤架/对流模式


设定步骤：390°F下工作蒸 45 分钟。

1. 在待机模式下，按下【】 / 【】 / 【】 / 【】按钮。
2. 显示预设温度 360°F，按下【+】按钮调节温度至 390°F，按下【】按钮确认。
3. 显示预设时间 5 分钟，按下【+】按钮将时间调整为 45 分钟，按下【】按钮启动。

功能	食品	温度	时间
烧烤	猪排 1.1 磅（500g）	450°F	30 分钟
烧烤	牛排 1.1 磅（500g）	450°F	10~15 分钟
烧烤	香肠 1.1 磅（500g）	400-450°F	12~16 分钟
烧烤	6 片面包（偏嫩）	400-450°F	3~4 分钟
烧烤	6 片面包（中度）	450°F	4.5~5 分钟
烧烤	6 片面包（偏熟）	450°F	5.5~6 分钟
对流	匹萨，12"	450°F	18~20 分钟
对流	4 颗土豆，2.2 磅	400-450°F	45~60 分钟

发酵模式


设定步骤：30 分钟发酵。

1. 在待机模式下，按下【】按钮。
2. 预设温度为 100°F，预设时间为 20 分钟。按下【+】按钮，可将预设时间调整到 30 分钟。
3. 按下【▶】按钮启动。



功能	食品	温度	时间
发酵	酸奶	100°F	180 分钟

解冻模式

设定步骤：30 分钟解冻。

1. 在待机模式下，按下【】按钮。
2. 预设温度为 140°F，预设时间为 20 分钟。按下【+】按钮，可将预设时间调整到 30 分钟。
3. 按下【▶】按钮启动。

功能	食品	温度	时间
解冻	从冰箱取出的食物	140°F	20 分钟




4. 在烹饪过程中，显示时间为距离烹饪结束的倒计时时间。需要几分钟才能达到预设温度。您可按【】按钮，切换烹饪时间/烹饪温度显示。在温度显示状态下，如果【】闪烁，表明腔体温度正在上升；如果到达预设温度，该图标亮起且发出蜂鸣声。

温馨提示：

- 如果烹饪模式为蒸模式或蒸烤模式，请确保水箱已注满水。
- 在发酵和解冻的烹饪模式下，温度是预设的，不能调节，只能调节烹饪时间。
- 如果根据您的食谱需要预热，请在预热通知蜂鸣音响起后送入食物。
- 当本产品温度达到目标值时，本产品会自动保持恒温。
- 因为达到设定烹饪温度的时间会因温度、食物类型、数量等而异，您可能需要根据实际烹饪条件和经验调整烹饪时间。

操作

4. 烹饪过程开始后改变烹饪温度和烹饪时间：

在烹饪过程中，您可以通过点击烹饪温度/烹饪时间开关按钮【】来调节烹饪温度/烹饪时间。烹饪温度或烹饪时间指示灯会闪烁。按下【】或【】调整数值。等待几秒钟以便确认。

烹饪过程结束后，显示屏上将显示“END”，蜂鸣器发出“哔-哔……”的蜂鸣声。

5. 加水：

当水箱缺水或水箱安装不当时，图标【】将闪烁，蜂鸣器发出蜂鸣声。本产品将停止运行，直到水箱重新注满水并正确插入到位。

注意：

1. 为避免影响蒸汽烹饪的结果，建议将水箱注水至标记最大值“1200mL”，切勿超过“1200mL”水位。
2. 建议用蒸馏水或过滤饮用水蒸。使用自来水或矿泉水会在烹饪腔体内产生水垢。
3. 除蒸馏水或过滤饮用水外，切勿向水箱中加入任何液体。
4. 加水后，记得保持箱盖关闭。
5. 出于卫生原因，且为防止形成水垢，每次使用后清空并擦干水箱。
6. 经常清洗水箱。

为确保最佳的烹饪效果，每次使用蒸烤一体机后，请彻底清洁烹饪腔体和附件，如烤盘、油盘等，并彻底擦干。

发生以下事件属于正常现象：

现象	原因
水从进汽口流出。	水箱装满时，进汽口有时会喷出少量的水。这属于正常现象。
水从通风口流出。	蒸汽烹饪后，由于烹饪腔体的压力较高，如果立即关闭蒸烤一体机门，有时会有少量的水从通风口流出。建议等 60 秒左右再关闭蒸烤一体机门。
蒸汽凝结在蒸烤一体机门的玻璃上。	在操作过程中，过量的蒸汽将通过通风孔排出，而一小部分蒸汽将凝结在蒸烤一体机门玻璃上。
完成运行后，冷却风扇仍在旋转。	完成运行后，冷却风扇延迟关闭是正常的，因为烹饪腔体内的温度仍然很高。

如果本产品不工作，请检查是否有以下情况：

- 电源线插入正确；
- 主电源开关已打开；
- 蒸烤一体机门关闭正确；
- 水箱插入正确；
- 断路器跳闸或保险丝烧断。

遇到停电时，蒸烤一体机上的设置将被取消。恢复供电后，重置时钟和所需的烹饪程序。

故障排除

现象	可能的原因	解决方案
不显示	本产品未通电。	将本产品接通电源。
	电源线工作异常	联系售后服务部进行检查和维修。
显示器工作异常	显示器损坏	联系售后服务部进行检查和维修。
	电路板损坏	
蒸烤一体机无法运行	蒸烤一体机门未正确关闭	再次关闭蒸烤一体机门。
	水箱位置不正确	再次插入水箱。
	电路板损坏	联系服务中心进行检查和维修。
蒸汽或水从蒸烤一体机门泄漏	蒸烤一体机门未正确关闭	再次关闭蒸烤一体机门。
	蒸烤一体机门密封件损坏	联系售后服务部进行检查和维修。
蒸烤一体机指示灯不亮	蒸烤一体机指示灯损坏	联系售后服务部进行检查和维修。
	电路板损坏	
冷却风扇故障	风扇电机损坏	联系售后服务部进行检查和维修。
	电路板损坏	
按钮不工作	控制面板损坏	联系售后服务部进行检查和维修。
	电路板损坏	
无蒸汽	软管折叠、堵塞或损坏	联系售后服务部进行检查和维修。
	水箱水量不足或水箱位置不正确	再次插入水箱，将水重新注入到最大位置。
	注水系统密封不当	联系售后服务部进行检查和维修。

故障排除

如果显示错误代码，请仔细检查下表，并在修复前遵循解决方案。

错误代码	原因	解决方案
E-1	烹饪腔体高温保护（烹饪腔体温度高于保护值）	关闭总电源开关，打开蒸烤一体机门，等待 8~10 分钟，然后重启。 * 如果重启后错误代码仍然存在，请联系售后服务部进行检查和修复。
E-2	蒸发器高温保护（蒸发器温度高于保护值）	关闭总电源开关，等待 8~10 分钟，然后重启。 * 如果重启后错误代码仍然存在，请联系售后服务部进行检查和修复。
E-3	烹饪腔体低温保护（加热 5 分钟后，烹饪腔体温度仍低于 95°F）	清空腔体，然后重新启动，检查机器是否工作正常。 （也许是食物本身或平底锅阻碍了温度的传递） * 如果重启后错误代码仍然存在，请联系售后服务部进行检查和修复。
E-4	蒸发器低温保护（加热 5 分钟后，蒸发器温度仍低于 95°F）	清空腔体，然后重新启动，检查机器是否工作正常。 （也许是食物本身或平底锅阻碍了温度的传递） * 如果重启后错误代码仍然存在，请联系售后服务部进行检查和修复。
E-5	温度传感器连接故障（温度传感器开路）	联系售后服务部进行检查和维修。
E-6	温度传感器故障（温度传感器短路）	联系售后服务部进行检查和维修。
E-7	电路板故障（通信问题）	联系售后服务部进行检查和维修。

维护和保养

清洁保养

- 正常情况下，清洁是唯一需要的维护方式。
- 只能在本产品冷却到室温时进行清洁和维护。清洁前，将电源插头从主电源上断开。切勿使用任何蒸汽清洁器来清洁本产品。
- 为避免会缩短本产品使用寿命的腐蚀，请始终保持清洁。使用后请务必清洁本产品。
- 为避免损坏本产品本体、控制面板、内外壁和附件，请勿使用任何含有金属的清洁布、擦洗清洁剂、钢刷或表面粗糙的布进行清洁。
- 使用浸泡过温和清洁剂的海绵/布或厨房纸巾清洁本产品。用干布将本产品完全擦干，以防发霉。使用后，务必确保腔体（包括底部和集油器）完全干燥。
- 盐是一种腐蚀性物质，如果留在本产品内，日积月累会产生锈斑。酸性酱料，如番茄酱、芥末和腌制食物，含有氯和酸等化学物质，会损坏不锈钢表面。
- 切勿让油脂和食物残渣留在蒸烤一体机门和蒸烤一体机门密封件上。如果不保持蒸烤一体机门密封件清洁，当本产品运行时，蒸烤一体机门可能无法关闭。这可能会损坏本产品的正面和侧面。
- 每次使用后：
 - I) 清空黑色集油器和接水盘，以防止溢出、飞溅和弄脏操作台。（接水盘和集油器可以拆下。其每次使用后都会收集冷凝水）。由于烹饪时油也可能与冷凝水混在一起被收集，请使用浸泡有温和清洁剂的海绵/布或厨房纸巾来清洁集油器和滴油盘。用干布擦干，以防发霉。
 - II) 清空水箱。
 - Hi) 让蒸烤一体机门保持开启状态 15~30 分钟，或者运行纯烧烤模式来烘干本产品和门框。
- 如果本产品非常脏，则在清洁前运行对流模式 20 分钟，以用蒸汽去除油脂和污垢。在本产品冷却之前，切勿开始清洁。对于顽固的油渍，重复上述步骤几次。建议将半个柠檬放入碗中，加入 300ml 水，使用“对流模式”20 分钟。用柔软的干布将本产品擦干净。切勿使用任何含有金属的清洁布、擦洗清洁剂、钢刷或表面粗糙的布进行清洁。
- 使用蒸制功能时建议使用过滤饮用水或蒸馏水。避免使用矿泉水。使用自来水或矿泉水进行蒸制时，本产品和节水盘上会形成水垢，这是正常的。为防止水垢形成，建议使用过滤饮用水或蒸馏水。
- 出于卫生原因，切勿将集油器中收集的水抽回水箱。油进入水箱可能会损坏本产品。
- 水箱必须至少每月检查一次。清理干净，擦干，正确放回原处。
- 如果本产品长时间不使用，请断开主电源。保持本产品清洁，并将本产品放在远离腐蚀性气体的干燥位置。
- 每次使用后，清洁并晾干本产品（包括顶部、侧面和底部）。

规格

型号	KZTS-26-CT761
额定电压和额定频率	120V~/60Hz
额定功率	1550W
空腔容量	0.9 立方英尺 (26L)
水箱容量	1.2L (最大)
产品尺寸	505 (宽) × 480 (深) × 350 (高) mm 19-7/8" (宽) × 18-5/64" (深) × 13-25/32" (高)
腔体尺寸	350 (宽) × 230 (深) × 300 (高) mm 13-25/32" (宽) × 9-11/16" (深) × 11-13/16" (高)
净重	约 32.1 磅 (14.6 kg)

规格和设计如有变化，公司恕不另行通知。

在申请维修服务之前

在申请维修服务之前，请参考以下清单。

如果本产品不工作：

1. 检查电源线是否牢固插入。
2. 检查门是否关紧。
3. 检查烹饪时间是否设置好。
4. 检查你家是否有熔断的保险丝或跳闸的主断路器。

Edition: A/0
Publication Date: March,20,2021

ROBAM