

# **Instructions for Use**

Combi Steam oven

# **Bedienungsanleitung**

Combi Dampfgarer



1	PRECAUTIONS FOR USE.....	1
2	DISPOSAL INSTRUCTIONS - OUR ENVIRONMENT POLICY .....	1
3	SAFETY PRECAUTIONS.....	2
4	GET TO KNOW YOUR OVEN.....	5
5	ACCESSORIES AVAILABLE .....	5
6	BEFORE INSTALLATION .....	6
7	DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS .....	7
8	USING THE OVEN.....	9
9	WATER FEEDING.....	10
10	SELECTING THE FUNCTION.....	11
11	RECOMMENDED COOKING TABLES .....	23
12	CARE AND MAINTENANCE .....	29
13	OVEN CLEANING .....	32
14	EXTRAORDINARY MAINTENANCE.....	33
15	INSTALLING THE APPLIANCE .....	35

**INSTRUCTIONS FOR THE USER:** these provide recommendations for use, a description of the controls and the correct procedures for cleaning and maintaining the appliance



**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER:** these are intended for the **qualified engineer** who is to install, commission and test the appliance





## 1 PRECAUTIONS FOR USE



THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE APPLIANCE. TAKE GOOD CARE OF IT AND KEEP IT TO HAND THROUGHOUT THE OVEN'S LIFE CYCLE. WE URGE YOU TO READ THIS MANUAL AND ALL THE INFORMATION IT CONTAINS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE. INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED STAFF IN COMPLIANCE WITH THE RELEVANT REGULATIONS. THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE AND COMPLIES WITH THE EEC DIRECTIVES CURRENTLY IN FORCE. THE APPLIANCE IS BUILT TO PROVIDE THE FOLLOWING FUNCTION: COOKING AND HEATING FOODS; ALL OTHER USES ARE TO BE CONSIDERED IMPROPER.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY FOR USES OTHER THAN THOSE STATED ABOVE.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE. ALWAYS KEEP THE INSTRUCTION MANUAL HANDY. IF YOU LEND THE STEAMER TO SOMEONE ELSE GIVE THEM THE MANUAL AS WELL!



NEVER USE THIS APPLIANCE FOR HEATING ROOMS.



NEVER LEAVE PACKAGING RESIDUES UNATTENDED IN THE HOME. SEPARATE THE VARIOUS PACKAGING MATERIALS BY TYPE AND CONSIGN THEM TO THE NEAREST SEPARATE DISPOSAL CENTRE.



THIS APPLIANCE IS TAGGED UNDER EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

THIS DIRECTIVE CONTAINS THE REGULATIONS GOVERNING THE COLLECTION AND RECYCLING OF DECOMMISSIONED APPLIANCES THROUGHOUT THE EUROPEAN UNION.



NEVER OBSTRUCT THE OPENINGS AND SLITS PROVIDED FOR VENTILATION AND HEAT DISPERSAL.



THE NAMEPLATE WITH THE TECHNICAL DATA, SERIAL NUMBER AND MARK IS IN A VISIBLE POSITION ON THE OVEN DOOR FRAME.

THE NAMEPLATE MUST NEVER BE REMOVED.



NEVER USE METAL SCOURING PADS OR SHARP SCRAPERS WHICH WILL DAMAGE THE SURFACE.

USE ORDINARY NON-ABRASIVE PRODUCTS WITH THE AID OF WOODEN OR PLASTIC UTENSILS IF NECESSARY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLOTH OR CHAMOIS LEATHER.





## **2 DISPOSAL INSTRUCTIONS - OUR ENVIRONMENT POLICY**

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city council office.

## 3 SAFETY PRECAUTIONS



REFER TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR THE SAFETY REGULATIONS FOR ELECTRIC OR GAS APPLIANCES AND VENTILATION FUNCTIONS.

IN YOUR INTEREST AND TO ENSURE YOUR SAFETY, BY LAW ALL ELECTRIC APPLIANCES MUST ONLY BE INSTALLED AND SERVICED BY QUALIFIED STAFF, IN ACCORDANCE WITH THE RELEVANT REGULATIONS.

OUR APPROVED INSTALLATION ENGINEERS GUARANTEE YOU A JOB WELL DONE.

GAS OR ELECTRIC APPLIANCES MUST ALWAYS BE DISCONNECTED BY SUITABLY SKILLED PEOPLE.



THE PLUG TO BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY LEAD AND THE RELATIVE SOCKET MUST BE OF THE SAME TYPE AND COMPLY WITH THE RELEVANT REGULATIONS.

THE POWER SUPPLY SOCKET MUST BE ACCESSIBLE EVEN AFTER THE APPLIANCE HAS BEEN BUILT-IN.

NEVER DISCONNECT THE PLUG BY PULLING ON THE POWER SUPPLY LEAD



THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO EARTH IN COMPLIANCE WITH ELECTRICAL SYSTEM SAFETY REGULATIONS.



IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION, CARRY OUT A QUICK TEST ON THE OVEN FOLLOWING THE INSTRUCTIONS PROVIDED LATER IN THIS MANUAL. IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE, DISCONNECT IT FROM THE ELECTRICAL MAINS AND CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE. NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.



**WARNING!** NEVER LEAVE THE OVEN UNSUPERVISED.

**WARNING!** IF YOU SEE SMOKE OR FIRE, KEEP THE DOOR CLOSED IN ORDER TO SMOTHER THE FLAMES. SWITCH OFF THE OVEN AND TAKE THE PLUG OUT OF THE SOCKET OR CUT OFF THE OVEN POWER SUPPLY.

**WARNING!** OVERHEATED FAT AND OIL CAN EASILY CATCH FIRE. HEATING OIL IN THE COOKING SPACE TO SEAR MEAT IS DANGEROUS AND SHOULD NOT BE DONE. NEVER TRY TO EXTINGUISH BURNING OIL OR FAT WITH WATER (DANGER OF EXPLOSION)! SMOTHER THE FLAMES WITH A DAMP CLOTH AND KEEP ALL DOORS AND WINDOWS CLOSED.



**WARNING!** DO NOT USE ALCOHOL TO COOK IN THE OVEN. IT CAN CAUSE THE OVERHEATING OF THE FOOD. DANGER OF EXPLOSION!



**WARNING!** THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS. CHILDREN LESS THAN 8 YEARS OF AGE SHALL BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.

THIS APPLIANCE CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS

## Safety Precautions

INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.

**WARNING:** ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT DURING USE. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.

**WARNING:** DURING USE THE APPLIANCE BECOMES VERY HOT. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN. RISK OF BURNS!

**WARNING! WHEN OPENING THE DOOR DURING OR UPON COMPLETION OF THE COOKING CYCLE, BE CAREFUL OF THE FLOW OF HOT AIR AND/OR STEAM AND WATER DROPS COMING OUT OF THE COOKING CHAMBER. STEP BACK OR TO THE SIDE TO AVOID BURNS.**



**WARNING!** MAKE SURE YOU NEVER CATCH THE POWER CABLES OF OTHER ELECTRICAL APPLIANCES IN THE HOT DOOR OR THE OVEN. THE CABLE INSULATION MAY MELT. **DANGER OF SHORT-CIRCUITING!**



**THIS OVEN IS EXCLUSIVELY FOR DOMESTIC USE!**

**THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR USE IN THE HOME FOR PREPARING FOOD. NO LIABILITY IS ASSUMED FOR ANY DAMAGE CAUSED BY IMPROPER OR INCORRECT USE.**

AVOID DAMAGING THE OVEN OR OTHER DANGEROUS SITUATIONS BY FOLLOWING THESE INSTRUCTIONS:

- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- Do not pour spirits (e.g. brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. **DANGER OF EXPLOSION!**
- Accessories such as wire racks and trays, etc. get hot in the cooking space. Always wear protective gloves or use oven cloths.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door**. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The racks can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

## CLEANING:

- The appliance will remain hot for some time after it is switched off and cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- 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.
- The door contact surfaces (the front of the cooking space and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

## REPAIRS:

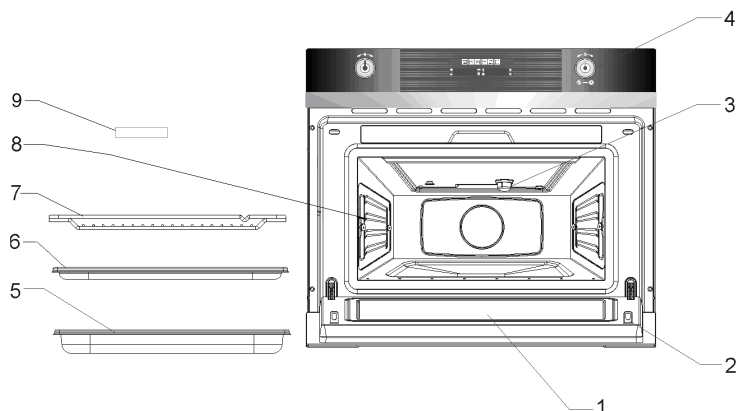
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.



*The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance and the use of non-original spare parts.*



## 4 GET TO KNOW YOUR OVEN



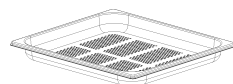
- |                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. – Door window glass    | 6. – Non-perforated container |
| 2. – Catches              | 7. – Rack                     |
| 3. – Lamp                 | 8. – Shelf guides             |
| 4. – Control panel        | 9. – Sponge                   |
| 5. – Perforated container |                               |

## 5 ACCESSORIES AVAILABLE

**Perforated container:** suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry.

**Non-perforated container:** suitable for steaming sensitive foods, e.g. compotes and dumplings. You can use it with the perforated container to catch the water.

**Rack:** used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.



Oven accessories which may come into contact with foods are made from materials compliant with the EC Regulation 1935-2004 and national relevant regulations.



# Instructions for the User

EN

## 6 **BEFORE INSTALLATION**



Never leave packaging residues unattended in the home. Separate waste packaging materials by type and consign them to the nearest separate disposal centre.

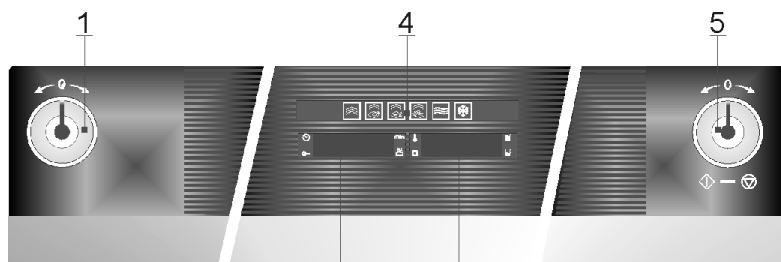


The inside of the appliance should be cleaned to remove all manufacturing residues. For further information about cleaning, see point "CARE AND MAINTENANCE".



## 7 DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS

All the appliance's control and monitoring devices are placed together on the front panel. The table below provides the key to the symbols used.



**1**  
PT1

**2** **3**  
**Function's parameters knob**

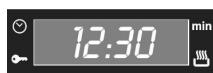
This knob allows you to set the time, select the cooking temperature and duration and program the cooking start and end times. From now on, for convenience it will be referred to as PT1.



**5**  
PT2

**Function-switch on knob**

This knob allows access to the oven's three operating settings, and is also used to select a cooking function (see point "8.2 Operating settings").



**2**  
DSP1

**Current time / Duration display**

This display shows the current time or the cooking duration. Also visible are the function cut-out light



**Clock** Adjusting the cooking time



**Child lock out function**

Child lock-out function mode on (see point "10.3.4 Child safety lock-out function")



**Cooking duration**

Setting the cooking duration



**Delayed start**

Setting the cooking time with a delayed start



# Instructions for the User

EN



**3**  
DSP2

**Temperature / Type of food display**

This display shows the Parameters set for the function required, or the Parameters set by the user.



**Temperature**

The oven is heating up



**Descal function**

See point 10.3.2 Descal function



**Water level indication**

Indicates the existing water quantity in the tank (see point 9.2 Water levels indication)



**4**  
DSP3

**Function display**

This display shows (illuminated) all the cooking functions available for selection. For instructions on how to select a cooking function, see point "10 Selecting a cooking function".

The table below provides a list of the functions available.

Please see chapter 10 for a more detailed description of the functions

	STEAM		VEGETABLES COOKING
	MEAT COOKING		REHEATING & STERILISING
	FISH COOKING		DEFROSTING
	GRILL ELEMENT		PIZZA FUNCTION
	HOT AIR		HOT AIR + GRILL
	HOT AIR + STEAM		



## 8 USING THE OVEN

### 8.1 Precautions and General Advice



When the oven is used for the first time, it should be heated to the maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left by the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

The accessories can contain hot water when they are taken from the oven, therefore the use of gloves and particular attention are always recommended



Oven accessories which may come into contact with foods are made from materials compliant with the EC Regulation 1935-2004 and national relevant regulations.

### 8.2 Operating settings

This product is programmed to provide 3 operating settings, which can be modified by pressing PT2.

**Standby setting:** activated as soon as the current time has been confirmed, with DSP1 on and showing the current time.


**ON setting:** from the standby setting, press PT2 once. All the displays and knobs light up.

**OFF setting:** from the ON setting, press PT2 once.

Only the symbol  on DSP1 remains on.

**The heating system is not activated immediately in any of these functions, in order to improve operator safety.**

### 8.3 First Use

At first use, or after a power failure, the oven's left hand-display, DSP1, will show a flashing  symbol. The oven will not operate until the clock, the water hardness parameter and the calibration is set.

#### 8.3.1 Setting the current time and the water hardness level

To set the current time, turn PT1 to the right and left to increase or decrease the hours.

Press PT1 once to move on to setting the minutes. Turn it to the right and left to increase or decrease the minutes.

Press PT1 again to confirm the current time and move on to water hardness level setting. The DSP2 will show the word "Dur" and DSP1 will show the water hardness level "MED" (pre-set value).

Turn PT1 to the right and left to change the water hardness level value, as described in table below




# Instructions for the User

EN

Press PT1 to confirm the water hardness level.

TYPE	WATER HARDNESS				disp 1
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°dH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
SOFT WATER	0 TO 150	0 TO 11	0 TO 15	0 TO 8	SOFT
MEDIUM WATER	151 TO 350	12 TO 25	16 TO 35	9 TO 20	MED
HARD WATER	301 TO 500	26 TO 35	36 TO 50	21 TO 28	HARD

## 8.3.2 Water Level calibration

After setting the water hardness, appears  in the Display and the water level lights shine.

Please take the Water tank completely off. Wait until the display and the water tank lights disappear.

## 8.3.3 Changing the current time

It might become necessary to change the current time, for example at the switch from summer to winter time. To do this, starting from the standby setting (see point “8.2 Operating settings”) keep PT1 pressed for a few seconds until the figures on DSP1 flash. Now repeat the operations described in point “8.3.1 Setting the current time and water hardness level”.

## 8.3.4 Changing the current water hardness level

It might become necessary to change the current water hardness level. To do this, please refer to point “10.3.3 changing the water hardness level”.

## 9 WATER FEEDING

All functions require the water tank to be full.


Fill the water tank up to the “MAX” mark, which is in the water tank, with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (recommended 1,2 L, maximum 1,4 L).

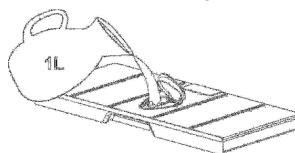
If the indication “rES” appears, it means that the water tank was not properly inserted.

### 9.1 Refilling the water

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled, the water refill light starts




to flash . **Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.**





## 9.2 Water levels indication

The steamer indicates the existing water quantity in the tank through 3 levels, which correspond to the following percentages:

-  – 0% to 20%
-  – 20% to 60%
-  – 60% to 100%

Remark: don't refill the tank, if it's placed. Please remove it completely and wait > 20 sec. before placing it again.

## 9.3 Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows "PUMP".

This message stays on until the temperature of the water reaches 75° C before it can be pumped back to the water tank.

If the display shows "FULL" it means that the water has too much water inside. Please empty the tank and place it again.

**Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!**

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message "DEP" requiring the following actions:

1. Remove and empty the water tank.
2. Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
3. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

**IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.**

**Don't wash the water tank in the dishwasher machine.**

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning "DEP".

This warning can be cleared by pressing PT2 and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

## 10 SELECTING THE FUNCTION

In the ON state only, a cooking function can be selected by simply turning PT2 to the right or left. The function selected will change colour to orange on DSP3. The preset cooking time will be displayed on DSP1 and the preset parameters (temperature, food type) are displayed on DSP2.



The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



# Instructions for the User






EN

## 10.1.1 Steam function (Manual program)

After selecting this function, press PT1 to modify the preset parameters of cooking time and temperature. The temperature light  starts to blink. Turn PT1 to the right or left to change the preset temperature. Press PT1 to validate and the cooking duration light  starts to blink. Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration. Please consider the information on the cooking table (see point 10). Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start (please refer to point "10.1.7 Delayed Start Time").

## 10.1.2 Meat Cooking function (Automatic program)

After selecting this function, press PT1 to modify the preset parameters and the DSP2 starts to blink. Turn PT1 to the right or left to change the preset food type displayed on DSP2. The cooking duration is calculated based on the food's type but can be changed by pressing PT1. Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration. Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start (please refer to point "10.1.7 Delayed Start Time"). The temperature will be automatically set to achieve the best results. The following table shows the programmes, indicating the time that the function will take.

PROGRAM	TYPE OF MEAT	TEMPERATURE °C	TIME (MIN)	CONTAINER	LEVEL
C 1	 CHICKEN BREAST	100 °C	30	PERFORATED	2
C 2	 SMOKED PORK LOIN / PIECES	100 °C	45	PERFORATED	2
C 3	 TURKEY ESCALOPE	100 °C	20	PERFORATED	2
C 4	 PORK FILET, WHOLE	100 °C	25	PERFORATED	2
C 5	 VIENNA SAUSAGES	90 °C	15	PERFORATED	2

## 10.1.3 Fish Cooking function (Automatic program)

After selecting this function, press PT1 to modify the preset parameters and the DSP2 starts to blink. Turn PT1 to the right or left to change the preset food type displayed on DSP2. The cooking duration is calculated based on the food's type but can be changed by pressing PT1. Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration.






## Instructions for the User



Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start (please refer to point "7.4.7 Delayed Start Time").

The temperature will be automatically set to achieve the best results.

The following table shows the programmes, indicating the time that the function will take.

PROGRAM	TYPE OF FISH	TEMPERATURE °C	TIME (MIN)	CONTAINER	LEVEL
b 1	 TROUT	80 °C	25	PERFORATED	2
b 2	 SHRIMP	90 °C	15	PERFORATED	2
b 3	 FISH FILET	80 °C	18	PERFORATED	2
b 4	 MUSSELS	100 °C	25	PERFORATED	2
b 5	 LOBSTER	100 °C	30	PERFORATED	1/2

### 10.1.4 Vegetables Cooking function (Automatic program)

After selecting this function, press PT1 to modify the preset parameters and the DSP2 starts to blink.

Turn PT1 to the right or left to change the preset food type displayed on DSP2.






The cooking duration is calculated based on the food's type but can be changed by pressing PT1.

Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration.

Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start (please refer to point "10.4.7 Delayed Start Time").

The temperature will be automatically set to achieve the best results.

The following table shows the programmes, indicating the time that the function will take.

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	CONTAINER	LEVEL
A 1	 BROCCOLI	100 °C	20	PERFORATED	2
A 2	 CARROTS	100 °C	25	PERFORATED	2
A 3	 POTATOES AND MIXED VEGETABLES	100 °C	25	PERFORATED	2
A 4	 SNOW PEAS	100 °C	15	PERFORATED	2
A 5	 ASPARAGUS	100 °C	25	PERFORATED	2

### 10.1.5 Re-Heating and Sterilising function (Automatic program)

After selecting this function, press PT1 to modify the preset parameters and the DSP2 starts to blink.



# Instructions for the User

EN

Turn PT1 to the right or left to change the preset food type displayed on DSP2.







The cooking duration is calculated based on the food's type but can be changed by pressing PT1.

Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration.


Press PT2 to immediately start the defrost process or otherwise press PT1 to set a different time for the defrost process start (please refer to point "10.1.7 Delayed Start Time").

The temperature will be automatically set to achieve the best results.

The following table shows the programmes, indicating the time that the function will take.


PROGRAM	TYPE OF FOOD	TEMPERATURE °C	TIME (MIN)	INSTRUCTIONS	CONTAINER	LEVEL
r 1	 PLATE DISHES	100°C	13		RACK	2
r 2	 READY-MADE MEALS / FROZEN	100°C	18	REMOVE LID FROM CONTAINER AND PUT ON RACK.	RACK	2
r 3	 BEANS	100°C	35	STERILISING: THE TIMES AND TEMPERATURES REFER TO 1L PRESERVING JARS.	RACK	2
r 4	 CHERRIES	80°C	35		RACK	2
r 5	 PLUMS	90°C	35		RACK	2
r 6	 BABY BOTTLES	100°C	12		RACK	2

## 10.1.6 Grill Element function

After selecting this function press PT1 to set the parameters and the duration light  starts to blink. Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration. Press PT1 to validate.


Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start (please refer to point "7.4.11 Delayed Start Time (Automatic cooking)").

## 10.1.7 Grill Element + Fan function

After selecting this function **press PT1 to set the parameters and the duration light  starts to blink.** Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration.


Press PT1 to validate.

Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start (please refer to point. Delayed Start Time (Automatic cooking)").

The temperature light  will blink until the cavity temperature has reached the set value.




### 10.1.8 Hot Air function



After selecting this function **press PT1 to set the parameters and the duration light  starts to blink.** Turn PT1 to the right or left to change the preset cooking duration.

Press PT1 to validate.

Press PT2 to immediately start the cooking process or otherwise press PT1 to set a different time for the cooking process start.

The temperature light  will blink until the cavity temperature has reached the set value.

### 10.1.9 Pizza function

After selecting this function **press PT1 to set the parameters and the duration light  starts to blink.** The weight light  starts to blink.

Turn PT1 to the right or left to change the preset Pizza weight.

### 10.1.10 Special Functions

Chose the *Bread and Pizza/Gratin* , *Meat* , *Fish* , *Vegetables*  or *Reheating & Sterilising*  function in *DSP3* by rotating and pressing *PT2*.

The display *DSP1* shows the cooking time by default for the program displayed in *DSP2* which also alternates with the predetermined temperature. The following screens show the first program corresponding to each one of the five *Special Functions* listed in 1






# Instructions for the User

EN

Press *PT1* to enter the Special Function and rotate it to select a program, the program starts to blink. The selection is linear from “X1” to “X5”, “X6” or “X14”, corresponding “X” to “A”, “B”, “C”, “P” or “R”. While the Special Function is being set the temperature is not displayed. Only the Special Function is displayed blinking.

Press the *PT1* knob to validate the program and enter the *Cooking Time* and rotate it to set a new value, the *Cooking Time* value and symbol  start to blink.


Press the *PT1* knob to validate the *Cooking Time* and enter the *Delayed Start*.

The display *DSP1* shows the actual *Clock* value and *DSP2* “AUTO”.


In *Delayed Start* rotate *PT1* to set a new time value, the time value in *DSP1* and *Delayed Start* symbol  start to blink”. The selection is circular from 0:00 minutes to 23:59 hours in one minute steps.

Press *PT2* to initiate the program.

If a *Delayed Start* is set the program will only be initiated when the *Clock* equals the time value set in 8. Until the program is initiated the displays *DSP1* and *DSP2* will present the *Cooking Time* and *Temperature* alternating with the *Delayed Start*. The *Delayed Start* can be override by pressing *PT2* again.

The temperature light  will blink until the cavity temperature has reached the set value. **Press *PT2* to start the cooking process.**

The following table shows the four *Special Functions*, their programs, temperatures and cooking times.

Function	Program	Temperature (°C)	Duration (min.)
<b>Bread &amp; Pizza/Gratin</b>			
	P1	200	15
	P2	200	20
	P3	180	25
	P4	190	50
	P5	200	40
	P6	200	60
	P7	190	70
	P8	180	70
	P9	160	60
	P10	160	50
	P11	180	35
	P12	180	30
	P13	220	15
	P14	230	15



Function	Program	Temperature (°C)	Duration (min.)
<b>Meat</b>			
	C1	100	30
	C2	100	45
	C3	100	20
	C4	100	25
	C5	90	15
<b>Fish</b>			
	B1	80	25
	B2	90	15
	B3	80	18
	B4	100	25
	B5	100	30
<b>Vegetables</b>			
	A1	100	20
	A2	100	25
	A3	100	25
	A4	100	15
	A5	100	25
<b>Reheating &amp; Sterilising</b>			
	R1	100	13
	R2	100	18
	R3	100	35
	R4	80	35
	R5	90	35
	R6	100	12

### 10.1.11 Defrost function (Manual program)


After selecting this function, press PT1 to modify the preset cooking duration and the DSP1 starts to blink.

Turn PT1 to the right or left to change the preset defrosting duration.

Please consider the information on the defrosting table (see point 10).

Press PT2 to immediately start the defrost process or otherwise press PT1 to set a different time for the defrost process start (please refer to point "10.1.7 Delayed Start Time").

### 10.1.12 Delayed Start Time

When PT1 is pressed to define a delayed start time the corresponding light  starts to blink, DSP1 shows the current time and DSP 2 shows "Auto".

Turn PT1 to the right or left to change the delayed start time.

Press PT2 to validate the delayed start time.

The oven enters in an idle state waiting for the defined start time. DSP3 shows the selected function and DSP1 and DSP2 show all the defined parameters for the function continuously alternating.

If you wish to start the function before the selected time, just press PT2.

If you wish to cancel the programming, press PT2 for 3 seconds.



## **10.2 When the oven is working...**

IT IS NORMAL THAT SOME STEAM ESCAPES THROUGH THE OPENING BETWEEN THE DOOR AND CONTROL PANEL DURING THE HEATING PERIOD. THE AMOUNT OF RELEASED STEAM WILL BE REDUCED WHEN THE OVEN REACHES THE SET TEMPERATURE.

### **10.2.1 Interrupting a cooking cycle**

You can stop the cooking process at any time by pressing the PT2 key once or by opening the oven door.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the Start/Stop key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word "VAP".



**WARNING! WHEN OPENING THE DOOR DURING OR COMPLETION OF THE COOKING CYCLE WITHOUT STOPPING IT AS DESCRIBED ABOVE BE CAREFUL OF THE FLOW OF HOT AIR AND/OR STEAM COMING OUT OF THE COOKING CHAMBER. STEP BACK OR TO THE SIDE TO AVOID BURNS.**

At this point:

- Steam generation is stopped immediately although steam continues to be produced until the water cools down in the boiler.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the display shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

- Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
- Modify the process parameters.
- Cancel a cooking cycle
- End of a cooking cycle.

To restart the process, close the door and press PT2.

### **10.2.2 Modifying parameters**

The operating parameters (time, temperature, etc.) can only be modified when the cooking process has been interrupted. Proceed as follows:

- Press PT1 to activate the parameter modification mode. The **min** symbol starts to blink. Turn PT1 to the right or left to change the remaining cooking duration.
- Press PT1 to validate and the next parameter light starts to blink. Proceed as described in the active function chapter to modify the remaining parameters.
- Press PT2 to continue the cooking process.

### **10.2.3 Cancelling a cooking cycle**

If you wish to cancel the cooking process, press PT2 for 3 seconds.



You will then hear a beep and the oven will be in the condition described in the following paragraph (10.2.4)

### 10.2.4 End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press PT2 to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word "End" flashing, the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word "VAP". If you want to start a new cooking cycle press PT2 and rotate.

**WARNING! WHEN OPENING THE DOOR DURING OR COMPLETION OF THE COOKING CYCLE WITHOUT STOPPING IT AS DESCRIBED, BE CAREFUL OF THE FLOW OF HOT AIR AND/OR STEAM COMING OUT OF THE COOKING CHAMBER. STEP BACK OR TO THE SIDE TO AVOID BURNS.**

**The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.**


In the meantime, as soon as the water in the boiler reaches below 75 °C it is pumped back to the water tank. This phase can take as long as 10 minutes and the DSP1 shows the message "PUMP". If the display shows "FULL" it means that the water has to match water inside. Please empty the tank and place it again.

When the display shows the word "DEP", this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth or sponge. **The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.**

### 10.3 Secondary menu

This appliance also has a concealed "secondary menu" allowing the user to:

1. Activate or deactivate the Show Room function (which disables all the heating elements so that only the control panel works);
2. Perform a Descale cycle;
3. Change the Water Hardness Level
4. Activate or deactivate the child safety device ();

#### 10.3.1 Show Room Function

With the oven in OFF status (see point "8.2 Operating settings") keep PT1 pressed until the message OFF SHO appears on DSP1 and DSP2. This means that the SHOW ROOM function (which disables all the heating elements so that only the control panel works) is not active.

Turn PT1 to the right or left to activate (ON SHO) or deactivate (OFF SHO) this function. To use the oven normally, set OFF SHO.

After setting the parameter required, press PT2 to return the oven to the initial standby status.




## 10.3.2 Descale function

**Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted and it takes about 45 minutes.**

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. (See 11.1)

To run a descaling cycle proceed as follows:

With the oven in OFF status (see point "8.2 Operating settings") keep PT1 pressed until the message OFF SHO appears on DSP1. Now press PT1 until the message "ENTR CAL" appears on DPS1 and DSP2.

Turn PT1 to the right press PT2 at the same time to activate the descale program . When this function is active, the  symbol appears on DPS2.

When the display shows "**0.5L**", remove the water tank.

Pour 0,5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back (see 11.2).

Press PT2 to start the Descale cycle that takes about 30 minutes.

When the display shows "**1.0L**" flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.

Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.

Press PT2 to start the first rinsing cycle.

When the display again shows "**1.0L**" flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.

Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.

Press PT2 to start the second rinsing cycle.

When the rinsing cycle has finished the display shows "**End**".

Remove, empty and dry the water tank.

## 10.3.3 Changing the water hardness level

With the oven in OFF status (see point "8.2 Operating settings") keep PT1 pressed until the message OFF SHO appears on DSP1. Now press PT1 until the message "MED DUR" appears on DPS1 and DSP2.


Turn PT1 to the right or left to change the hardness level. Available options are HARD, MED and SOFT.

After setting the parameter required, press PT2 to return the oven to the initial standby status.




### **10.3.4 Child safety lock-out function**

With the oven in OFF status (see point “8.2 Operating settings”) keep PT1 pressed until the message OFF SHO appears on DSP1. Now press PT1 until the message “OFF BLOC” appears on DPS1.

Turn PT1 to the right or left to activate (ON BLOC) or deactivate (OFF BLOC) this function, which locks out all the functions and knobs after 3 minutes of operation without any command from the user (when this system is active, the  symbol appears on DPS2).

After setting the parameter required, press PT2 to return the oven to the initial standby status.

To exit the lockout status temporarily to modify a cooking program or select a different function, keep PT1 pressed until the  symbol disappears from DSP2. The required changes can now be made, and 2 minutes after the last setting is made the lockout will come into operation again.

To deactivate the lockout permanently, access the secondary menu and switch the function off as described in this section.



# Instructions for the User

EN

## 10.4 Display messages

DISPLAY	DESCRIPTION
<b>DESCALING</b>	
<b>SOFT</b>	SOFT WATER.
<b>MED</b>	MEDIUM WATER.
<b>HARD</b>	HARD WATER.
<b>CAL</b>	APPLIANCE MUST BE DESCALED. FLASHING – DESCALING STARTS.
<b>0.5L</b>	FEED 0.5 LITRE DESCALING SOLUTION INTO THE WATER TANK.
<b>1.0L</b>	FEED 1 LITRE COLD WATER INTO THE WATER TANK FOR RINSING.
<b>WATER TANK</b>	
<b>RES</b> <b>REP</b>	INDICATION THAT WATER TANK IS MISSING OR WRONGLY INSERTED THE WATER TANK MUST BE REMOVED, EMPTIED AND REINSERTED.
<b>STEAM REDUCTION AND WATER PUMPING</b>	
<b>VRP</b>	INDICATION THAT STEAM REDUCTION PROCESS IS ONGOING.
<b>PUMP</b>	INDICATION THAT COLD WATER IS ENTERING THE BOILER AND HOT WATER IS BEING PUMPED TO THE WATER TANK.
<b>FULL</b>	THE WATER TANK MUST BE REMOVED, EMPTIED AND REINSERTED.
	PERFORM WATER LEVEL CALIBRATION (SEE 8.3.2)
<b>SYSTEM WARNINGS</b>	
<b>HOT</b>	TEMPERATURE IN THE PCB IS TOO HIGH.
<b>SYMBOLS</b>	
	CHILD SAFETY LOCK-OUT FUNCTION
	DESCALE FUNCTION
	WATER LEVEL INDICATION
	TEMPERATURE

## 10.5 Cooling fan system

The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation as soon as a cooking function starts.

**Operation of the fans generates a normal air flow which comes out above the door and may continue for a short time even after the oven is switched off.**

## 10.6 Inside light

The oven light comes on:

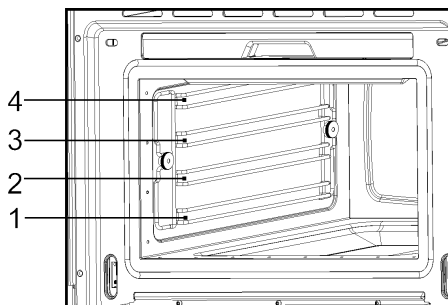
- when the oven door is opened in standby status (point “8.2 Operating settings”) or;
- when the function knob is turned to any function.

If the oven door is left open, the oven light will automatically shut-off after 10 minutes.



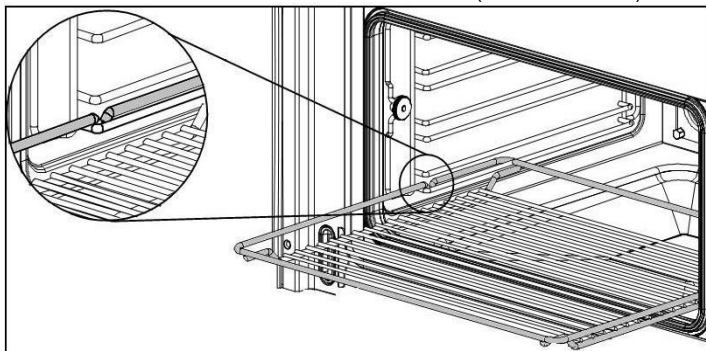
## 11 RECOMMENDED COOKING TABLES

For more detailed information about cooking refer to the following tables. The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods. The levels indicated in the last column of the tables are explained in the following picture.



The perforated container with the food should preferably be inserted into the level 2. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the level 1. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty.

To remove the rack, lift it upwards slightly at the front when the safety notches connect with the sides of the oven (see illustration).



We recommend using the rack together with the baking tray when cooking items on the rack which might drip.



# Instructions for the User

EN

## 11.1 Fish

FISH	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
GILTHEAD SEA BREAM	800-1200 G	80	30-40	PERFORATED	2
TROUT	4 X 250 G	80	20-25	PERFORATED	2
SALMON FILET	500-1000 G	80	15-25	PERFORATED	2
SALMON TROUT	1000-1200 G	80	25-35	PERFORATED	1/2
KING PRAWNS	500-1000 G	80	15-20	PERFORATED	2
GREEN-SHELL MUSSEL	1000-1500 G	100	25-35	PERFORATED	2
HALIBUT FILET	500-1000 G	80	20-25	PERFORATED	2
COCKLES	500-1000 G	100	10-20	PERFORATED	2
LOBSTER	800-1200 G	100	25-30	PERFORATED	1/2
COD FILET	1000-1200 G	80	20-25	PERFORATED	2
BLUE MUSSEL	1000-1200 G	100	15-25	PERFORATED	2
LAKE TROUT	4 X 250 G	80	25-30	PERFORATED	2
HADDOCK	1000-1200 G	80	20-25	PERFORATED	2
TUNA FILET	500-1000 G	80	15-20	PERFORATED	2
PIKE PERCH	4 X 250 G	80	25-30	PERFORATED	2



### 11.2 Meat

MEAT	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
CHICKEN LEG	4-10	100	40-45	PERFORATED	2
CHICKEN BREAST	4-6	100	25-35	PERFORATED	2
SMOKED PORK LOIN	500G – 1000 G	100	40-50	PERFORATED	2
TURKEY ESCALOPE	4-8	100	20-25	PERFORATED	2
PORK FILET, WHOLE	4-8	100	20-30	PERFORATED	2
SAUSAGES		80-100	10-15	PERFORATED	2

### 11.3 Eggs

EGGS	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
EGGS IN GLASS	100	10-15	RACK	2
EGGS, HARD	100	15	RACK	2
EGGS, SOFT	100	10-12	RACK	2

### 11.4 Side dishes

SIDE DISHES	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
PEARL BARLEY + LIQUID	200G + 400 ML	100	30-35	RACK,	2
SEMOLINA + LIQUID	200G + 300 ML	100	10-20	RACK	2
LENTILS + LIQUID	200G + 375 ML	100	20-50	RACK	2
RICE + LIQUID	200G + 250 ML	100	25-40	RACK	2



# Instructions for the User

EN

## 11.5 Vegetables

VEGETABLES		TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
EGGPLANT/AUBERGINE	IN SLICES	100	15-20	PERFORATED	2
BEANS		100	35-45	PERFORATED	2
BROCCOLI	FLORETS WITH STALK	100	25-30	PERFORATED	2
BROCCOLI	FLORETS WITHOUT STALK	100	15-20	PERFORATED	2
CAULIFLOWER	FLORETS	100	25-30	PERFORATED	2
CAULIFLOWER	WHOLE HEAD	100	40-45	PERFORATED	1
PEAS		100	30-35	PERFORATED	2
FENNEL	IN STRIPES	100	15-20	PERFORATED	2
FENNEL	CUT IN HALF	100	20-30	PERFORATED	2
POTATOES WITH SKIN	WHOLE, VERY SMALL	100	20-25	PERFORATED	2
POTATOES WITH SKIN	WHOLE, VERY BIG	100	45-50	PERFORATED	2
POTATOES WITHOUT SKIN	IN PIECES	100	20-25	PERFORATED	2
TURNIP	IN STICKS	100	20-25	PERFORATED	2
SNOW PEAS		100	15-20	PERFORATED	2
CARROTS	IN SLICES	100	25-30	PERFORATED	2
CORN COBS		100	50-60	PERFORATED	2
BELL PEPPERS	IN STRIPES	100	12-15	PERFORATED	2
HOT PEPPER		100	12-15	PERFORATED	2
MUSHROOMS	IN QUARTERS	100	12-15	PERFORATED	2
LEEKs	IN SLICES	100	10-12	PERFORATED	2
BRUSSELS SPROUTS		100	25-35	PERFORATED	2
CELERY	IN STRIPES	100	15-20	PERFORATED	2
ASPARAGUS		100	20-35	PERFORATED	2
SPINACH		100	12-15	PERFORATED	2
CELERY STALKS		100	25-30	PERFORATED	2
COURGETTE	IN SLICES	100	12-18	PERFORATED	2



### 11.6 Dumplings

DUMPLINGS	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
SWEET DUMPLING	100	20-30	NOT PERFORATED	2
SWEET YEAST DUMPLING	100	15-20	NOT PERFORATED	2
YEAST DUMPLING	100	15-25	NOT PERFORATED	2
BREAD DUMPLING	100	20-25	NOT PERFORATED	2
NAPKIN DUMPLING	100	25-30	NOT PERFORATED	2

### 11.7 Desserts

DESSERTS	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
STEWED APPLES	500-1500 G	100	15-25	NOT PERFORATED	2
STEWED PEARS	500-1500 G	100	25-30	NOT PERFORATED	2
CRÈME BRÛLÉE		80	20-25	RACK	2
CRÈME CARAMEL		80	25-30	RACK	2
YOGURT		40	4-6 HRS.	RACK	2
STEWED PEACHES	500-1500 G	100	15-20	NOT PERFORATED	2

### 11.8 Fruit (Sterilising / Boiling down)

FRUIT	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
PEARS	4-6 1L GLASSES	100	30-35	RACK	1
CHERRIES	4-6 1L GLASSES	80	30-35	RACK	1
PEACHES	4-6 1L GLASSES	80	30-35	RACK	1
PLUMS	4-6 1L GLASSES	80	30-35	RACK	1

### 11.9 Regenerate

WARMING-UP	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
PLATE DISHES	1-2	100	12-15	RACK	2
PLATE DISHES	3-4	100	15-20	RACK	2
READY-MADE MEALS		100	15-20	RACK	2

### 11.10 Blanch

VEGETABLES	QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
E.G. BEANS, LEEK		100	10-12	PERFORATED	2
CURLY KALE	1000-2000 G	100	12-16	PERFORATED	2
SAVOY CABBAGE	10-20	100	12-15	PERFORATED	2
WHITE CABBAGE, WHOLE	2000-2500 G	100	30-45	PERFORATED	1
TOMATOES, PEELED		80	12	RACK	2



# Instructions for the User

EN

## 11.11 Defrost

VEGETABLES / SIDE DISH		TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN.)	CONTAINER	LEVEL
BROCCOLI	FLORETS WITH STALK	40	15-20	PERFORATED	2
MIXED VEGETABLES		40	15-20	PERFORATED	2
SPINACH LEAVES	PORTIONS	40	10-15	NOT PERFORATED	2
CAULIFLOWER	FLORETS	40	15-20	PERFORATED	2
PEAS		40	15-25	PERFORATED	2
CURLY KALE	BIGGER PORTION	40	25-35	NOT PERFORATED	2
CARROTS	IN SLICES	40	15-20	PERFORATED	2
BRUSSELS SPROUTS		40	20-25	PERFORATED	2
ASPARAGU		40	25-30	PERFORATED	2
READY-MADE MEALS		40	AS REQUIRED	RACK	2
BREAD		40	10-25	RACK	2
RICE		40	15-25	NOT PERFORATED	2
LENTILS		40	15-20	NOT PERFORATED	2
NOODLES		40	15-20	NOT PERFORATED	2

## 11.12 Two level cooking

### Some suggestions:

When cooking with two levels the accessories should be always inserted in the 2nd or 3rd level and in the 1st level.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

**One example:** Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.



## 12 CARE AND MAINTENANCE

### 12.1 Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4x30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

WATER HARDNESS	LEVEL NO.	DESCALE AFTER ABOUT
VERY SOFT	<i>SOFT</i>	18 MONTHS
MEDIUM	<i>MED</i>	9 MONTHS
VERY HARD	<i>HARD</i>	6 MONTHS

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descal light turn on. If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descal light starts to flash. If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descal light stays on and the display shows “CAL” blinking. The oven keep being blocked until the descale procedure is performed

**To run a descale cycle proceed as described in 10.3.2 Descal function.**

**IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.**

### 12.2 Suitable descaling solutions

For descaling use suitable solution, as Durgol or liquid coffee machine descaling solutions for example. Solutions containing foam agents are not appropriate.

**Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven's internal circuit.**

### 12.3 Descaling Process

Please see point 10.3.2

### 12.4 Cleaning the oven

The steam oven cavity and front surface must be cleaned after each use. All food remains and condensed water must be removed (see section on Oven Cleaning). If the steam oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life.**

For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

**IMPORTANT NOTE: Don't wash the water tank in the dishwasher machine.**

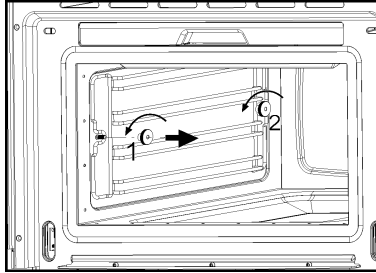


# Instructions for the User

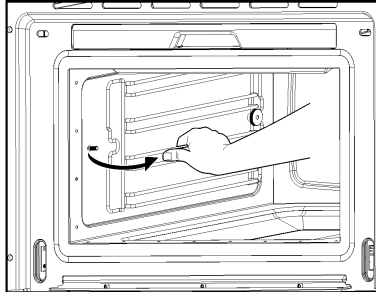
EN

## 12.5 Removing the shelf guides

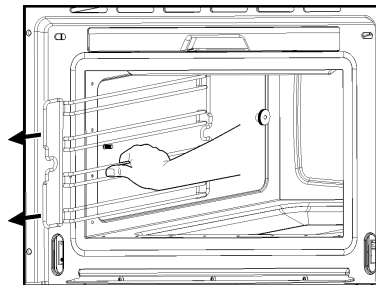
1. Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



2. Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



3. Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



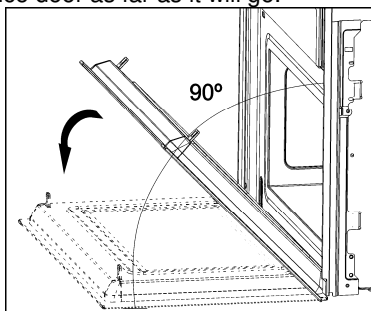
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front.

Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

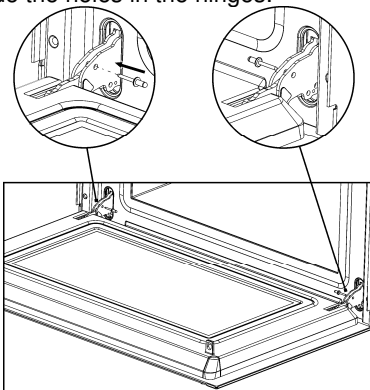


### 12.6 Removing the appliance door

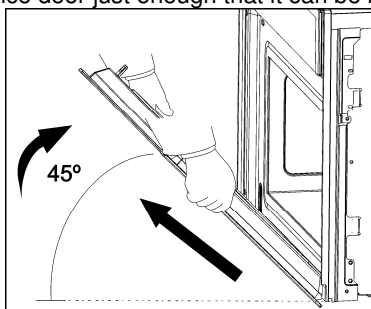
1. Open the appliance door as far as it will go.



2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.
5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.



## 13 OVEN CLEANING



**Warning!** Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.



**Warning!** Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear. To clean stainless steel parts, please use suitable detergent which does not contain abrasive or acid substances or chlorine.



**Warning!** Never use high pressure or steam jet cleaning appliances.

### 13.1 Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

**In an oven with a finger print proof treatment front**, use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

### 13.2 Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

**Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.**

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

### 13.3 Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine except the water tank.



## 14 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Occasionally, the oven will require minor servicing procedures or the replacement of parts subject to wear and tear, such as gaskets, light bulbs, etc. The specific operations for each procedure of this kind are provided below.


*Before carrying out any operation involving access to live parts, disconnect the appliance from the electricity supply.*



### 14.1 What should I do if the oven doesn't work?

**WARNING!** Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions.

<b>Failure description</b>	<b>Solution</b>
<i>The display is not showing!</i>	- The time indication has been switched off (see section on Operating Settings).
<i>Nothing happens when I press the keys!</i>	- The Safety Block is active (see section on Child Safety Lock-out function).
<i>The oven does not work!</i>	- Check if the plug is correctly fitted in the socket. - Check if the oven power is switched on.
<i>When the oven is operating I can hear some strange noises!</i>	- It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g. by the water pumps in the steam generator. - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure. - These noises are normal, there is no problem.
<i>The food doesn't heat up or heats very slowly!</i>	- You have selected the correct operating times and temperature setting. - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
<i>The message "Err_" appears in the display</i>	- Please contact the Customer Care.
<i>The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!</i>	This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
<i>The oven switches on but the interior light does not go on!</i>	If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.
<i>Display shows </i>	Perform water level calibration (see 8.3.2)

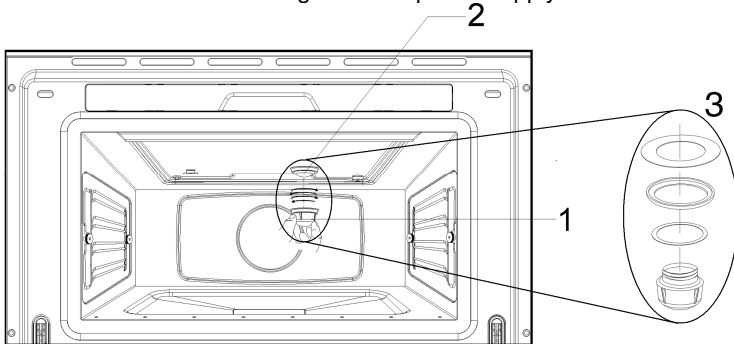


## 14.2 Replacing the light bulb

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

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover (1).
- Remove the light bulb (2). Warning! The bulb may be very hot.
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions. **IMPORTANT NOTE:** Make sure that the sealing rings (3) are applied in the correct sequence.
- Screw the glass light cover into place (1).
- Connect the oven again to the power supply.





## 15 INSTALLING THE APPLIANCE

### 15.1 Before installation

**Check that the input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

**Warning!** The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

**Make sure that the oven is not damaged in any way.** Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged.

**DO NOT USE THE OVEN** if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

**During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.**

**Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.**

### 15.2 Electrical connection



The nameplate with the technical data, serial number and mark is in a visible position on the oven door frame.

The nameplate must never be removed.



The appliance must be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.



If a permanent connection is used, the appliance's power supply line must be fitted with an omnipolar breaking device with contact gap of at least **3 mm**, located in an easily accessible position close to the appliance itself.



If a socket and plug connection is used, check that they are of the same type. Do not use reducers, adapters or junctions since they may cause overheating or burns.





1	HINWEISE ZUM GEBRAUCH .....	38
2	HINWEISE ZUR ENTSORGUNG - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ .....	39
3	SICHERHEITSHINWEISE .....	40
4	LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN .....	43
5	ERHÄLTliches ZUBEHÖR .....	43
6	VOR DER INSTALLATION .....	44
7	BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE AUF DER VORDERSEITE .....	45
8	VERWENDUNG DES DAMPFGARERS .....	47
9	WASSERZUFUHR .....	50
10	AUSWAHL DER GARFUNKTION .....	51
11	RICHTWERTE FÜRS GAREN .....	65
12	PFLEGE UND WARTUNG .....	70
13	REINIGUNG DES GERÄTS .....	73
14	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG .....	74
15	INSTALLATION DES GERÄTS .....	76

**ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER:** Diese enthalten Gebrauchsempfehlungen, die Beschreibung der Bedienelemente, Hinweise zum richtigen Verhalten, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Geräts.



**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR:** Diese sind für den qualifizierten Techniker bestimmt, der das Gerät installiert, in Betrieb nimmt und prüft.





## 1 HINWEISE ZUM GEBRAUCH



DIESES HANDBUCH IST INTEGRALER BESTANDTEIL DES GERÄTS. ES MUSS WÄHREND DER GESAMTEN LEBENSDAUER DES GERÄTS IN REICHWEITE AUFBEWAHRT WERDEN.

VOR VERWENDUNG DES GERÄTS SOLLTEN SIE DAS HANDBUCH UND ALLE IN IHM ENTHALTENEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG GELESEN HABEN. DIE INSTALLATION MUSS VON EINEM QUALIFIZIERTEN FACHMANN GEMÄSS DEN ENTSPRECHENDEN BESTIMMUNGEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT WURDE FÜR FOLGENDE FUNKTIONEN KONZIPIERT: GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN; JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG IM FALLE EINES ANDEREN ALS DES VORGEGEHEN GEBRAUCHS.

BEWAHREN SIE DAS HANDBUCH DIESES PRODUKTS FÜR DIE SPÄTERE KONSULTATION AUF.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG IN REICHWEITE AUF. WENN SIE DEN DAMPFGARER JEMANDEM AUSLEIHEN, GEBEN SIE IHM AUCH DAS HANDBUCH MIT!



DIESES GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.

LASSEN SIE NIEMALS VERPACKUNGSABFÄLLE UNBEAUF SICHTIGT IN DER WOHNUNG LIEGEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN VERPACKUNGSMATERIALIEN NACH IHRER ART UND BRINGEN SIE SIE ZUR NÄCHSTEN SAMMELSTELLE.



DIESES GERÄT VERFÜGT ÜBER DIE KENNZEICHNUNG GEMÄSS RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE).

DIESE RICHTLINIE DEFINIERT DIE BESTIMMUNGEN FÜR DAS SAMMELN UND DAS RECYCELN VON ALTGERÄTEN, DIE FÜR ALLE MITGLIEDSTAATEN GELTEN.



VERDECKEN SIE NIEMALS ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE FÜR DIE LÜFTUNG UND WÄRMEABFÜHRUNG.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AM TÜRRAHMEN DES GERÄTS ANBRACHT.

DAS TYPENSCHILD DARF NIEMALS ENTFERNT WERDEN.



VERWENDEN SIE KEINE METALLSCHWÄMME ODER SCHARFKANTIGE SCHABER, DAMIT DIE OBERFLÄCHEN NICHT BESCHÄDIGT WERDEN.

VERWENDEN SIE ÜBLICHE NICHT SCHEUERENDE PRODUKTE UND GEBEBENENFALLS EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF. SPÜLEN SIE DAS GERÄT GRÜNDLICH AB UND TROCKNEN SIE ES MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER.





### **2 HINWEISE ZUR ENTSORGUNG - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ**

Für die Verpackung unserer Geräte werden ausschließlich schadstoffarme, umweltfreundliche und recycelbare Materialien eingesetzt. Wir bitten Sie, einen Beitrag zu leisten und die Verpackung korrekt zu entsorgen. Fragen Sie Ihren Händler oder die zuständigen örtlichen Behörden nach den Adressen der Sammel-, Recycle- und Entsorgungsstellen.

Lassen Sie niemals die Verpackung oder Teile von ihr herumliegen. Verpackungsteile und insbesondere Plastiktüten stellen eine Erstickungsgefahr für Kinder dar.

Auch Ihr Altgerät muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

**Wichtig:** Übergeben Sie das Gerät der Sammelstelle für ausgediente Haushaltsgeräte. Durch eine sachgerechte Entsorgung können wertvolle Materialien wiederverwertet werden.

Bitte entfernen Sie die Türen und lassen Sie die Einsätze in derselben Position wie während des Gebrauchs, bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, um sicherzugehen, dass keine spielenden Kinder versehentlich eingesperrt werden. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel ab und entfernen Sie es zusammen mit dem Stecker.

## 3 SICHERHEITSHINWEISE



KONSULTIEREN SIE DIE INSTALLATIONSANLEITUNG BEZÜGLICH DER SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE GERÄTE ODER GASGERÄTE UND BELÜFTUNGSFUNKTIONEN.

IN IHREM EIGENEN INTERESSE UND FÜR IHRE EIGENE SICHERHEIT IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN, DASS ALLE ELEKTRISCHEN GERÄTE NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL IM EINKLANG MIT DEN ENTSPRECHENDEN BESTIMMUNGEN INSTALLIERT UND GEWARTET WERDEN DÜRFEN.

UNSER GEPRÜFTES INSTALLATIONSPERSONAL GARANTIERT IHNEN EINE ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION UND WARTUNG.

GAS- UND ELEKTROGERÄTE DÜRFEN NUR VON EINEM AUSGEBILDETEN FACHMANN VOM NETZ GENOMMEN WERDEN.



DER STECKER DES NETZKABELS UND DIE NETZSTECKDOSE MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.

DIE NETZSTECKDOSE MUSS AUCH NACH EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN.

TRENNEN SIE NIEMALS DEN NETZSTECKER VOM STROMNETZ DURCH ZIEHEN AM NETZKABEL.



DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTROGERÄTE GEERDET WERDEN.



FÜHREN SIE DIREKT NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN SPÄTER IN DIESEM HANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN DURCH. FALLS DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, TRENNEN SIE ES VOM STROMNETZ UND KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENDIENST. VERSUCHEN SIE NIEMALS, DAS GERÄT SELBER ZU REPARIEREN.



**ACHTUNG!** LASSEN SIE NIEMALS DAS GERÄT UNBEAUFICHTIGT.

**ACHTUNG!** WENN SIE FEUER ODER RAUCH SEHEN, HALTEN SIE DIE TÜR GESCHLOSSEN, UM DIE FLAMMEN ZU ERSTICKEN. SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG.

**ACHTUNG! HEISSES FETT UND ÖL KÖNNEN SEHR LEICHT FEUER FANGEN. ES IST GEFÄHRLICH, ÖL IM GARRAUM ZU ERHITZEN, UM FLEISCH ANZUBRATEN, UND SOLLTE DAHER NICHT GETAN WERDEN. VERSUCHEN SIE NIEMALS, BRENNENDES ÖL ODER FETT MIT WASSER ZU LÖSCHEN (EXPLOSIONSGEFAHR)! ERSTICKEN SIE DIE FLAMMEN MIT EINEM FEUCHTEN TUCH UND HALTEN SIE ALLE TÜREN UND FENSTER GESCHLOSSEN.**



**ACHTUNG!** VERWENDEN SIE ZUM GAREN IM GERÄT KEINEN ALKOHOL. DIES KANN ZU ÜBERHITZUNG DER SPEISEN FÜHREN. EXPLOSIONSGEFAHR!



**ACHTUNG!** DAS GERÄT SOLLTE NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN ODER VON PERSONEN, DIE NICHT ÜBER AUSREICHENDE ERFAHRUNG UND KENNTNIS VERFÜGEN, VERWENDET WERDEN, ES SEI DENN, SIE WERDEN BEAUFSICHTIGT ODER WURDEN ÜBER DIE VERWENDUNG DES GERÄTS DURCH EINE PERSON AUFGEKLÄRT, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST. KINDER SOLLTEN BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM SICHERZUGEHEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

**ACHTUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN WÄHREND DES GEBRAUCHS HEISS WERDEN. KLEINE KINDER SOLLTEN VON DEM GERÄT FERNGEHALTEN WERDEN.

**ACHTUNG:** WÄHREND DES GEBRAUCHS WIRD DAS GERÄT SEHR HEISS. SEIEN SIE VORSICHTIG, DAMIT SIE NICHT VERSEHENTLICH HEISSE TEILE IM INNEREN DES GERÄTS BERÜHREN. VERBRENNUNGSGEFAHR!

**ACHTUNG! SEIEN SIE BEIM ÖFFNEN DER TÜR WÄHREND ODER NACH DEM BETRIEB VORSICHTIG, DA HEISSE LUFT BZW. HEISSER DAMPF UND WASSERTROPFEN AUS DEM GARRAUM AUSTRETEN KÖNNEN. TRETEN SIE EINEN SCHRITT ZURÜCK ODER ZUR SEITE, UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.**



**ACHTUNG!** STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE NETZKABEL VON ELEKTROGERÄTEN NICHT IN DER HEISSEN TÜR DES GERÄTS EINKLEMMEN. DIE KABELISOLIERUNG KÖNNTE SCHMELZEN. **KURZSCHLUSSGEFAHR!**



**DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT!**

**DAS GERÄT WURDE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZUR SPEISENZUBEREITUNG KONZIPIERT. ES WIRD KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AUFGRUND UNSACHGEMÄSSER ODER FALSCHER VERWENDUNG ÜBERNOMMEN.**

WENN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE BEFOLGEN, KÖNNEN SIE EINE BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS UND ANDERE GEFÄHRLICHE SITUATIONEN VERMEIDEN:

- Verdecken oder verstopfen Sie nicht die **Belüftungsöffnungen**.
- Bewahren Sie keine **entzündlichen Gegenstände** in dem Gerät auf, da diese brennen können, wenn das Gerät angeschaltet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur **Speisenaufbewahrung**.
- Gießen Sie keine Spirituosen (z.B. Weinbrand, Whisky, Schnaps etc.) über heiße Speisen. **EXPLOSIONSGEFAHR!**
- Zubehörteile wie Metallgitter und -einsätze etc. werden im Garraum heiß. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen.
- Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie Geschirr, Behälter oder das Gerät berühren, **um so Verbrennungen zu vermeiden.**

- **Lehnen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Tür des Geräts.** Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden, insbesondere an den Scharnieren. Die Tür trägt maximal 8 kg.
- Die Einsätze können maximal 8 kg tragen. Überschreiten Sie dieses Gewicht nicht, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

## REINIGUNG:

- Nach Ausschalten des Geräts bleibt das Gerät für einige Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, um es etwa zu reinigen.
- **VERWENDEN SIE KEINE STARKEN SCHEUERNDEN REINIGER ODER SCHARFKANTIGE SCHABER, UM DAS TÜRGLAS ZU REINIGEN, DA DADURCH DIE OBERFLÄCHE VERKRATZT WIRD UND ZU GLASBRUCH FÜHREN KANN.**
- Die Kontaktstellen der Tür (die Vorderseite des Garraums und die Innenseite der Türen) muss sehr sauber gehalten werden, um eine korrekte Funktionsweise des Geräts sicherzustellen.
- Folgen Sie bitte der Reinigungsanleitung im Kapitel "Reinigung des Geräts und Wartung".

## REPARATUREN:

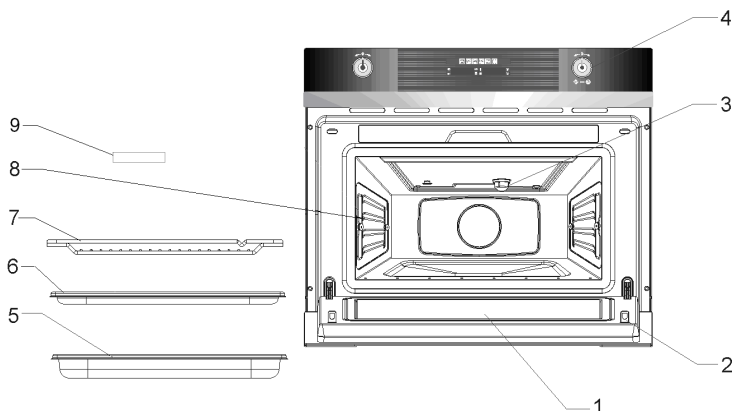
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, autorisierte Vertreter oder hierzu qualifizierte Fachleute ausgetauscht werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Darüberhinaus sind hierfür spezielle Werkzeuge erforderlich.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten, insbesondere von stromleitenden Teilen, dürfen nur von durch den Hersteller autorisierte Fachleute ausgeführt werden.



*Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die darauf zurückzuführen sind, dass die obigen Vorschriften missachtet, unbefugte Änderungen an auch nur einem Teil vorgenommen oder nichtoriginale Ersatzteile verwendet wurden.*



## 4 LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN



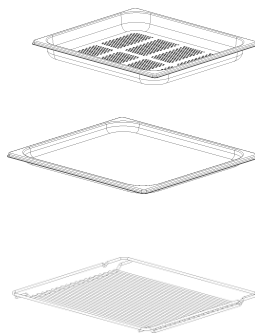
- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. – Türglas                 | 6. – Garblech ungelocht |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 7. – Grillrost          |
| 3. – Lampe                   | 8. – Führungen          |
| 4. – Bedienfeld              | 9. – Schwamm            |
| 5. – Garblech gelocht        |                         |

## 5 ERHÄLTliches ZUBEHÖR

**Garblech gelocht:** Geeignet für frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Fleisch und Geflügel.

**Garblech ungelocht:** Geeignet zum Dämpfen empfindlicher Speisen, z.B. Kompott und Knödel. Es kann zusammen mit dem gelochten Garblech verwendet werden, um das Wasser aufzufangen.

**Grillrost:** Wird beim Kochen mit kleinen Behältern verwendet, wie zum Beispiel Dessertschalen, und um Gerichte aufzuwärmen.



Die Gerätezubehörteile, die eventuell mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen der EU-Verordnung 1935/2004 und den einschlägigen nationalen Vorschriften.



## 6 VOR DER INSTALLATION



Lassen Sie niemals Verpackungsabfälle unbeaufsichtigt in der Wohnung liegen. Trennen Sie die Verpackungsmaterialien nach ihrer Art und bringen Sie sie zur nächsten Sammelstelle.

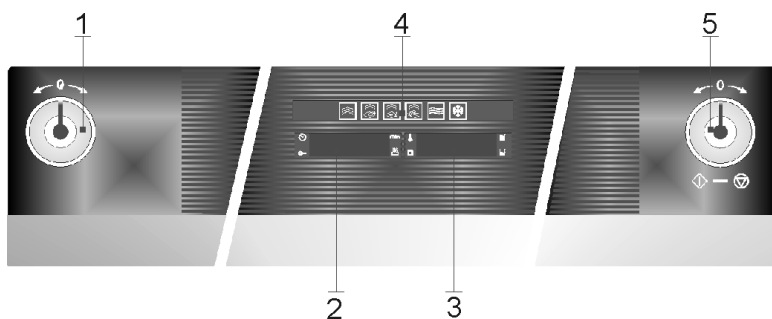


Das Geräteinnere sollte gereinigt werden, um alle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen. Für weitere Informationen bezüglich der „PFLEGE UND WARTUNG“.



## 7 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE AUF DER VORDERSEITE

Sämtliche Kontroll- und Bedienelemente sind an der Vorderseite des Geräts angeordnet. In der nachstehenden Abbildung werden die verwendeten Symbole erläutert.



**1**  
PT1

### Funktionsparameterknopf

Mit diesem Knopf lässt sich die Uhrzeit einstellen, die Gartemperatur und -zeit auswählen sowie die Uhrzeit für Start und Ende des Garvorgangs programmieren.

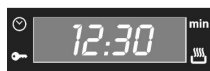
Nachstehend wird dieser Schalter der Einfachheit halber PT1 genannt.



**5**  
PT2

### Funktions-schaltknopf

Dieser Knopf dient zur Auswahl der drei Betriebsmodi des Dampfgarers und zur Auswahl der Garfunktion (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen").



**2**  
DSP1

### Uhrzeit- / Garzeit-anzeige

In diesem Display werden Uhrzeit oder Garzeit angezeigt.

Außerdem ist die Funktionssperrlampe sichtbar.



### Uhr

Einstellung der Garzeit



### Kindersicherung

Kindersicherung eingestellt (siehe Punkt "10.3.4")



# Richtwerte Fürs Garen

DE

Kindersicherung")

**min**

**Garzeit** Einstellung der Garzeit



**Verzögerter Start** Einstellung der Garzeit mit verzögertem Start



**3**  
DSP2

**Temperatur- /  
Nahrungsmittel-  
anzeige**

In dieser Anzeige werden die für die gewünschte Funktion eingestellten Parameter bzw. die vom Nutzer eingestellten Parameter angezeigt.



**Temperatur**

Das Gerät heizt auf



**Entkalkungsfunktion**

Siehe Punkt "10.3.2 Entkalkungsfunktion"



**Wasserstand-  
anzeige**

Zeigt die im Tank befindliche Wassermenge an (siehe Punkt "9.2 Wasserstandanzeige")



**4**  
DSP3









**Funktions-  
anzeige**

In diesem Display werden (beleuchtet) alle für die jeweilige Auswahl verfügbaren Garfunktionen angezeigt. Hinweise zur Auswahl einer Garfunktion finden Sie unter Abschnitt "10 Auswahl einer Garfunktion".



In der nachstehenden Tabelle finden Sie eine Liste der verfügbaren Funktionen.

In Kapitel 10 finden Sie eine genauere Beschreibung der Funktionen

	DAMPF		GEMÜSE GAREN
	FLEISCH GAREN		AUFWÄRMEN & STERILISIEREN
	FISCH GAREN		AUFTAUEN
	GRILL		PIZZA FUNKTION
	HEIßLUFT		GRILL + HEIßLUFT
	DAMPF + HEIßLUFT		

## VERWENDUNG DES DAMPFGARERS

### 8.1 Vorsichtsmaßnahmen und allgemeine Hinweise



Bevor der Dampfgarer zum ersten Mal verwendet wird, sollten Sie ihn einige Zeit auf Höchsttemperatur erhitzen, um eventuelle Ölrreste aus dem Herstellungsprozess, die den Speisen einen unangenehmen Geruch verleihen könnten, zu entfernen.

Das Zubehör kann heißes Wasser enthalten, wenn es aus dem Ofen genommen wird. Es empfiehlt sich daher, Handschuhe zu tragen und besonders vorsichtig zu sein.



Die Gerätezubehöreile, die eventuell mit den Nahrungsmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen der EU-Verordnung 1935/2004 und den einschlägigen nationalen Vorschriften.

### 8.2 Betriebseinstellungen

Das Gerät verfügt über 3 Betriebseinstellungen, die durch Drücken von PT2 wählbar sind.

**Standby-Modus:** Diese Einstellung ist nach Bestätigen der Uhrzeit aktiviert; das DSP1 ist eingeschaltet und zeigt die Uhrzeit an.

**EIN-Modus:** Drücken Sie im Standby-Modus einmal auf PT2. Alle Anzeigen und Knöpfe leuchten auf.

**AUS-Modus:** Drücken Sie im EIN-Modus einmal auf PT2.

Nur das Symbol  im DSP1 bleibt eingeschaltet.



Um die Betriebssicherheit zu gewährleisten, wird bei keiner dieser Einstellungen das Heizsystem unmittelbar aktiviert.

## **8.3 Erste Inbetriebnahme**

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt in der linken Anzeige des Geräts, DSP1, das Symbol **00:00**. Bevor ein Garvorgang gestartet werden kann, müssen die Uhrzeit und die Wasserhärte eingestellt werden.

### **8.3.1 Einstellung der Uhrzeit und der Wasserhärte**

Zur Einstellung der Uhrzeit drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um die Anzahl der Stunden einzustellen.

Drücken Sie einmal PT1, um mit der Minuteneinstellung fortzufahren. Drehen Sie wieder den Knopf nach rechts bzw. links, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie noch einmal auf PT1, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen und mit der Einstellung der Wasserhärte fortzufahren.

Das DSP2 zeigt das Wort "Dur" und das DSP1 zeigt die Wasserhärte "HED" (voreingestellter Wert) an.


Drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um den Wert für die Wasserhärte gemäß nachstehender Tabelle zu ändern.



Anschließend drücken Sie auf PT1, um die Wasserhärtestufe zu bestätigen.

ART	WASSERHÄRTE				Disp 1
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grade [°eH]	Französische Grade [°dF]	Deutsche Grade [°dH]	
WEICHES WASSER	0 BIS 150	0 BIS 11	0 BIS 15	0 BIS 8	<i>SOFT</i>
MITTELHARTES WASSER	151 BIS 350	12 BIS 25	16 BIS 35	9 BIS 20	<i>MED</i>
HARTES WASSER	301 BIS 500	26 BIS 35	36 BIS 50	21 BIS 28	<i>HARD</i>

### 8.3.2 Einstellen des Wasserstands

Nachdem Sie die Wasserhärte eingestellt haben, erscheint  im Display und die Wasserstandanzeige leuchtet.

Nehmen Sie den Wassertank bitte vollständig ab und warten Sie, bis die Anzeige im Display und die Wasserstandanzeige erloschen sind.

### 8.3.3 Ändern der Uhrzeit

In bestimmten Fällen kann es erforderlich sein, die eingestellte Uhrzeit zu ändern, zum Beispiel bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit. Zu diesem Zweck halten Sie im Standby-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") einige Sekunden lang den Knopf PT1 gedrückt, bis die Anzeige DSP1 blinkt. Anschließend führen Sie die in Abschnitt "8.3.1 Einstellung der Uhrzeit und der Wasserhärte" angegebenen Schritte durch.

### 8.3.4 Ändern der Wasserhärte

In bestimmten Fällen kann es erforderlich sein, die Wasserhärte zu ändern. Zu diesem Zweck lesen Sie bitte Punkt "10.3.3 Ändern der Wasserhärte".



## 9 WASSERZUFUHR

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

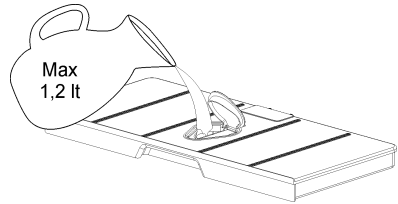
Füllen Sie den Wassertank bis zur "MAX"-Marke im Inneren des Tanks mit kaltem und frischem Trinkwasser und führen Sie ihn in den Schacht über dem Garraum ein (etwa 1,2 l).

Wenn in der Anzeige "rES" erscheint, bedeutet dies, dass der Wassertank nicht korrekt eingesetzt wurde.

### 9.1 Nachfüllen des Wassers

Der Inhalt des Wassertanks reicht normalerweise für einen Garvorgang von 50-60 Minuten aus.

Wenn jedoch Wasser nachgefüllt werden muss, beginnt die Leuchte für Wasser nachfüllen zu blinken






Füllen Sie maximal 0,5

Liter in den Tank, damit das Wasser nicht überläuft, wenn es in den Wassertank zurückgepumpt wird. **ÜBERLAUFGEFAHR.**



## 9.2 Wasserstandanzeige

Der Dampfgarer zeigt die Wassermenge, die sich im Tank befindet, auf 3 Stufen an. Diese entsprechen den folgenden Prozentangaben:

-  – 0% bis 20%
-  – 20% bis 60%
-  – 60% bis 100%

Bemerkung: Befüllen Sie den Tank nicht, wenn er eingesetzt ist. Entfernen Sie ihn vollständig und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

## 9.3 Ausleeren des Wassertanks

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser gepumpt wird, ist in der Anzeige "PUMP" zu sehen. Diese Meldung ist zu sehen, bis das Wasser eine Temperatur von 75 °C erreicht und in den Wassertank zurückgepumpt werden kann.

Wenn in der Anzeige "FULL" zu sehen ist, befindet sich zu viel Wasser im Tank. Bitte entleeren Sie den Tank und setzen Sie ihn wieder ein.

**Achtung: Das Wasser im Tank kann heiß sein! Verbrennungsgefahr!**

Nachdem das Wasser in den Tank zurückgepumpt wurde, ist in der Anzeige "DEP" zu sehen. In diesem Fall ist folgendermaßen vorzugehen:

2. Entfernen Sie den Tank und leeren Sie ihn aus.
2. Trocknen Sie den Wassertank und setzen Sie ihn wieder in den Schacht oberhalb des Garraums ein. Reinigen und trocknen Sie den Garraum.
3. Lassen Sie die Tür des Geräts offen, damit der Garraum abkühlen und vollständig trocknen kann.

**WICHTIGER HINWEIS: Es empfiehlt sich, den Wassertank nach jedem Garvorgang zu entnehmen und auszuleeren. Dies schützt vor Bakterien- und Kalkbildung im Inneren des Geräts.**

**Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine.**

Wenn der Wassertank nicht aus dem Gerät entnommen wurde und ein neuer Garvorgang gestartet wird, ist in der Anzeige die Warnung "DEP" zu sehen.

Diese Warnung kann durch Drücken der Taste PT2 gelöscht werden und dann ein neuer Garvorgang gestartet werden, ohne den Tank vorher zu entnehmen und auszuleeren.

## 10 AUSWAHL DER GARFUNKTION

Im EIN-Modus kann durch einfaches Drehen des Knopfes PT2 nach rechts oder links eine Garfunktion ausgewählt werden. Die ausgewählte Garfunktion wird in der Anzeige DSP3 orange angezeigt. Die eingestellte





# Richtwerte Fürs Garen

DE

Garzeit wird in der Anzeige DSP1 angezeigt, und die eingestellten Parameter (Temperatur, Nahrungsmittelart) in der Anzeige DSP2. Die vorgeschlagenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Garzeit kann je nach Art und Eigenschaft der Speisen unterschiedlich sein.

## 10.1.1 Dampf-Funktion (Manuelles Programm)

Nach Auswählen dieser Funktion drücken Sie PT1, um Garzeit und Temperatur einzustellen. Das Temperatur-Symbol  beginnt zu blinken. Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die Temperatur einzustellen.

Drücken Sie PT1 zur Bestätigung. Das Garzeit-Symbol  beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Bitte berücksichtigen Sie die Angaben in der Gartabelle (siehe Punkt 10).

Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").

## 10.1.2 Fleisch garen (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die im DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.






Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").

Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM	FLEISCHART	TEMPERATUR °C	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIEN E
C 1 	HÄHNCHEN-BRUST	100 °C	30	GELOCHT	2
C 2 	KASSELER / STÜCKE	100 °C	45	GELOCHT	2
C 3 	PUTEN-SCHNITZEL	100 °C	20	GELOCHT	2
C 4 	SCHWEINEFILET GANZ	100 °C	25	GELOCHT	2
C 5 	WIENER WÜRSTCHEN	90 °C	15	GELOCHT	2



### 10.1.3 Fisch garen (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die in DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.




Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "7.4.7 Verzögerter Start").

Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM	FISCHART	TEMPERATUR °C	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIEN E
b 1	 FORELLE	80°C	25	GELOCHT	2
b 2	 GARNELEN	90°C	15	GELOCHT	2
b 3	 FISCHFILET	80°C	18	GELOCHT	2
b 4	 MUSCHELN	100°C	25	GELOCHT	2
b 5	 HUMMER	100°C	30	GELOCHT	1/2

### 10.1.4 Gemüse garen (Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die im DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.

Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.4.7 Verzögerter Start").

Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM	NAHUNGSMITTEL	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIEN E
A 1	 BROKKOLI	20	GELOCHT	2
A 2	 KAROTTEN	25	GELOCHT	2
A 3	 KARTOFFELN UND GEMISCHTES GEMÜSE	25	GELOCHT	2



# Richtwerte Fürs Garen

DE

PROGRAMM	NÄHRUNGSMITTEL	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
A 4	ZUCKERERBSEN	15	GELOCHT	2
A 5	SPARGEL	25	GELOCHT	2

## 10.1.5 Aufwärm- und Sterilisierungsfunktion

(Automatisches Programm)

Nach Auswahl dieser Funktion drücken Sie PT1, um die gewünschten Parameter einzustellen. Die Anzeige DSP2 beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die im DSP2 angezeigte Nahrungsmittelart einzustellen.

Die Garzeit wird anhand der Nahrungsmittelart automatisch berechnet, kann aber durch Drücken auf PT1 geändert werden.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Garzeit zu ändern.

Drücken Sie auf PT2, um den Auftauvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Auftauvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").

Die Temperatur wird automatisch angepasst, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme und deren Dauer.

PROGRAMM	SPEISEART	TEMPERATUR	ZEIT	HINWEISE	GARBLECH	SCHIENE
M	FOOD	°C	(MIN.)			
r 1	TELLERGERICHT HTE	100°C	13		GRILLROST	2
r 2	FERTIGGERICHT HTE / GEFROREN	100°C	18	DECKEL VOM BEHÄLTER ENTFERNEN UND AUF ROST LEGEN.	GRILLROST	2
r 3	BOHNEN	100°C	35	STERILISIEREN: DIE ZEITEN BEZIEHEN SICH AUF	GRILLROST	2
r 4	KIRSCHEN	80°C	35	EINMACHGLÄSER MIT 1L.	GRILLROST	2
r 5	PFLAUMEN	90°C	35		GRILLROST	2
r 6	BABYFLÄSCHCHEN	100°C	12		GRILLROST	2

## 10.1.1 Grillelement-Funktion

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

Zum Bestätigen PT1 drücken.

PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „**Erro! A origem da referência não foi encontrada.** Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).




### 10.1.2 Grillelement + Heißluft-Funktion

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.


Zum Bestätigen PT1 drücken.

PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „**Erro! A origem da referência não foi encontrada.** Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

Die Temperaturlampe  blinkt, bis die Garraumtemperatur den eingestellten Wert erreicht hat.


### 10.1.3 Rundes Heizelement + Heißluft-Funktion

Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.

Zum Bestätigen PT1 drücken, und die Temperaturlampe  beginnt zu blinken.

PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.

PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „**Erro! A origem da referência não foi encontrada.** Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

Die Temperaturlampe  blinkt, bis die Garraumtemperatur den eingestellten Wert erreicht hat.

### 10.1.4 Pizza-Funktion

Nach Auswahl dieser Funktion, beginnt die Gewichtslampe  zu blinken.

PT1 nach rechts bzw. links drehen, um das voreingestellte Pizza-Gewicht zu ändern.

PT2 drücken, um den Garvorgang zu starten.

### 10.1.5 Spezial Funktionen

Wählen Sie auf DSP mit PT2 die von ihnen gewünschten Funktionen aus

Brot und Pizza/Gratin , Fleisch , Fisch , Gemüse  oder

Regenerieren & Sterilisieren .

Die Anzeige DSP1 zeigt die Vorprogrammierte Koch Dauer an, die zum dem Ausgewählten Programm auf DSP2 gehört. Die Programm anzeige zeigt abwechselnd die Temperatur an. Die folgenden

Die folgenden Display Bilder zeigen die entsprechenden Spezial Programme aufgelistet 1





## Richtwerte Fürs Garen

DE



Drücken Sie PT1 und drehen Sie um den von ihnen gewünschte Spezial Funktion Programm aus zu wählen, die Programmanzeige blinkt.

Drücken Sie PT1 um das ausgewählte Programm zu bestätigen, drehen sie den Knopf um die von ihnen gewünschte Kochdauer einzugeben. Die

eingeegebene Dauer und das Symbol **min** blinkt auf.

Drücken Sie PT1 um die ausgewählte Kochdauer zu bestätigen und in die Zeitverzögerung Option auswählen zu können.

Die Anzeige DSP1 zeigt die aktuelle Zeit an und die Anzeige DSP2 das Wort „AUTO“ an.

Im Zeitverzögerungs Menü drehen Sie PT1 um die von ihnen gewünschte Zeit einzugeben. Die Zeitanzeige DSP1 und das „Delayed Start“ blinkt.

Die Zeit kann von 0:00 bis 23:59 Uhr im 1 Minuten Takt ausgewählt werden.

Drücken Sie PT2 um das in Funktion zu nehmen.

Wenn Sie die Zeitverzögerung Funktion definiert haben, wird das Gerät nur in Betrieb genommen sobald die Ausgewählte Uhrzeit erreicht wird.

Während die Uhrzeit nicht erreicht worden ist wird auf den Anzeigen DSP1 und DSP 2 vorgegebene Kochdauer und die jeweilige Temperatur angezeigt, wie auch „Delayed Start“.

Die Temperaturanzeige blinkt bis der Innenraum des Ofens die entsprechende eingegebene Temperatur erreicht hat.

Drücken Sie auf PT2, um den Garvorgang zu starten,



Die folgende Tabelle zeigt die 4 Spezial Funktionen an wie auch deren Programme, Temperaturen und Kochdauer.

Funktion	Programm	Temperatur(°C)	Dauer (min.)
<b>Brod &amp; Pizza/Gratin</b>			
	P1	200	15
	P2	200	20
	P3	180	25
	P4	190	50
	P5	200	40
	P6	200	60
	P7	190	70
	P8	180	70
	P9	160	60
	P10	160	50
	P11	180	35
	P12	180	30
	P13	220	15
	P14	230	15
<b>Fleisch</b>			
	C1	100	30
	C2	100	45
	C3	100	20
	C4	100	25
	C5	90	15
<b>Fisch</b>			
	B1	80	25
	B2	90	15
	B3	80	18
	B4	100	25
	B5	100	30
<b>Gemüse</b>			
	A1	100	20
	A2	100	25
	A3	100	25
	A4	100	15
	A5	100	25
<b>Regenerieren &amp; Sterilisieren</b>			
	R1	100	13
	R2	100	18
	R3	100	35
	R4	80	35
	R5	90	35
	R6	100	12



## 10.1.6 Auftau-Funktion (Manuelles Programm)


Drücken Sie nach Auswahl dieser Funktion den Knopf PT1, um die eingestellte Garzeit zu ändern. Die Anzeige DSP1 beginnt zu blinken.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die voreingestellte Auftauzeit zu ändern.

Bitte berücksichtigen die Angaben in der Auftautabelle (siehe Punkt 10).

Drücken Sie auf PT2, um den Auftauvorgang sofort zu starten, oder drücken Sie auf PT1, um eine andere Uhrzeit für den Beginn des Auftauvorgangs einzustellen (siehe Punkt "10.1.7 Verzögerter Start").

## 10.1.7 Verzögerter Start

Wenn der Knopf PT1 gedrückt wird, um eine verzögerte Startzeit festzulegen, so beginnt das entsprechende Licht  zu blinken, die Anzeige DSP1 zeigt die aktuelle Uhrzeit an, und im DSP2 erscheint die Anzeige "Auto".

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die verzögerte Startzeit einzustellen.

Drücken Sie PT2, um die verzögerte Startzeit zu bestätigen.

Der Dampfgarer geht bis zur eingestellten Startzeit in einen Wartezustand. Das DSP3 zeigt die gewählte Funktion an, und im DSP1 sowie im DSP2 werden abwechselnd die festgelegten Parameter angezeigt.

Wenn Sie den Garvorgang vor der eingestellten Zeit starten möchten, drücken Sie einfach auf PT2.

Wenn Sie den programmierten Garvorgang rückgängig machen möchten, halten Sie den Schalter PT2 drei Sekunden lang gedrückt.

## 10.2 Während des Betriebs



ES IST NORMAL, DASS WÄHREND DER AUFHEIZPHASE DURCH DIE ÖFFNUNG ZWISCHEN DER TÜR UND DEM BEDIENFELD ETWAS DAMPF AUSTRITT. DIE DAMPFMENGE VERRINGERT SICH, WENN DER DAMPFGARER DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR ERREICHT HAT.

### 10.2.1 Unterbrechen eines Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal auf PT2 drücken oder die Tür des Dampfgarers öffnen.

Das Gerät verfügt über eine Dampfablass-Funktion, die durch Drücken des Start/Stop-Knopfes aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, um das Entstehen einer heißen Dampfwolke beim Öffnen der Gerätetür zu vermeiden.

Dieser Vorgang dauert rund 3 Minuten. In dieser Zeit wird auf dem Display das Wort "VAP" angezeigt.



ACHTUNG! WENN SIE DIE TÜR WÄHREND ODER NACH DEM GARVORGANG ÖFFNEN, OHNE DIESE FUNKTION ZU VERWENDEN, SOLLTEN SIE MIT DEM AUSTRITT VON HEISSER LUFT BZW. HEISSEM DAMPF AUS DEM GARRAUM RECHNEN. TRETEN SIE



EINEN SCHRITT ZURÜCK ODER ZUR SEITE, UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.

Zu diesem Zeitpunkt:

- Die Dampferzeugung wird sofort unterbrochen, wenngleich weiter Dampf entsteht, bis das Wasser im Kessel abkühlt.
- Die Wände des Garraums und der Wassertank sind weiter sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- Die Zeitschaltuhr stoppt, und das Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

Wenn Sie möchten, können Sie jetzt:

- die Speise umdrehen bzw. umrühren, damit sie gleichmäßig gegart wird.
- die Garparameter ändern.
- den Garvorgang abbrechen.
- den Garvorgang beenden.

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken PT2.

## 10.2.2 Änderungsparameter

Die Betriebsparameter (Zeit, Temperatur etc.) können nur geändert werden, wenn der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie PT1, um den Modus zur Änderung der Parameter zu aktivieren. Das **min**-Symbol beginnt zu blinken. Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die restliche Garzeit zu ändern.
- Drücken Sie PT1 zur Bestätigung, und das nächste Parameter-Symbol beginnt zu blinken. Gehen Sie wie im Kapitel über die Funktionen vor, um die übrigen Parameter zu ändern.
- Drücken Sie PT2, um den Garvorgang fortzusetzen.

## 10.2.3 Abbrechen eines Garvorgangs

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, halten Sie die Taste PT2 für drei Sekunden gedrückt.

Ein akustisches Signal ertönt und der Dampfgarer wird in den Zustand versetzt, der im folgenden Abschnitt beschrieben ist (10.2.4).

## 10.2.4 Ende eines Garvorgangs

Am Ende einer eingestellten Garzeit oder nach Drücken der Taste PT2, um den Garvorgang zu beenden, ertönen drei akustische Signale und in der Anzeige blinkt "End" auf. Das Gerät startet die Dampfablass-Funktion. Durch diese Funktion entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, um das Entstehen einer heißen Dampfwolke beim Öffnen der Gerätetür zu vermeiden.

Dieser Vorgang dauert rund 3 Minuten. In dieser Zeit wird auf dem Display das Wort "VAP" angezeigt. Wenn Sie einen neuen Garvorgang starten möchten, drücken Sie PT2 und drehen Sie den Knopf.

**ACHTUNG! WENN SIE DIE TÜR WÄHREND ODER NACH DEM GARVORGANG ÖFFNEN, OHNE DIESE FUNKTION ZU VERWENDEN,**





SOLLTEN SIE MIT DEM AUSTRITT VON HEISSER LUFT BZW. HEISSEM DAMPF AUS DEM GARRAUM RECHNEN. TRETEN SIE EINEN SCHRITT ZURÜCK ODER ZUR SEITE, UM VERBRÜHUNGEN ZU VERMEIDEN.

**Das Kühlgebläse kann nach dem Abschalten des Geräts noch eine gewisse Zeit nachlaufen. Dies ist eine normale Funktion, die dazu dient, die Temperatur im Dampfgarer zu verringern.**

In der Zwischenzeit wird, sobald die Wassertemperatur im Kessel unter 75 °C fällt, das Wasser in den Wassertank zurückgepumpt. Dies kann rund 10 Minuten dauern. In dieser Zeit wird im Display DSP1 die Meldung "PUMP" angezeigt. Wenn im Display "FULL" erscheint, befindet sich zu viel Wasser im Tank. Bitte entleeren Sie den Tank und setzen Sie ihn wieder ein.

Sobald das Display das Wort "DEP" anzeigt, ist der Pumpvorgang beendet und der Wassertank kann abgenommen werden.

Nehmen Sie den Wassertank ab, und trocknen Sie diesen sorgfältig. Lassen Sie den Garraum etwas auskühlen. Reinigen und trocknen Sie ihn dann mit einem Lappen oder einem Schwamm. **Lassen Sie die Tür einige Zeit offen, so dass das Gerät vollständig austrocknen kann.**

## 10.3 Sekundärmenü

Das Gerät ist auch mit einem verborgenen "Sekundärmenü" ausgestattet, das folgende Möglichkeiten bietet:

1. Aktivierung bzw. Deaktivierung der *Show-Room*-Funktion (durch die alle Heizelemente deaktiviert werden, so dass nur das Bedienfeld funktioniert)
2. Durchführung eines Entkalkungsvorgangs
3. Änderung der Wasserhärte
4. Aktivierung bzw. Deaktivierung der Kindersicherung (🔑)

### 10.3.1 Show-Room Funktion

Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 und DSP2 die Meldung "OFF SHO" angezeigt wird. Dies bedeutet, dass die *SHOW-ROOM*-Funktion (durch die alle Heizelemente deaktiviert werden, so dass nur das Bedienfeld funktioniert) deaktiviert ist.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um diese Funktion zu aktivieren (ON SHO) oder zu deaktivieren (OFF SHO). Zur normalen Verwendung des Geräts stellen Sie OFF SHO ein.

Nach Einstellen des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.

### 10.3.2 Entkalkungsfunktion


**Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsvorgang, der rund 45 Minuten dauert, nicht unterbrochen werden.**

Die Gerätetür kann während des Entkalkungsvorgangs offen oder geschlossen bleiben. (Siehe 11.1)

Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen Entkalkungsvorgang durchzuführen:



Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 die Meldung "OFF SHO" angezeigt wird. Drücken Sie nun auf PT1, bis im DSP1 und im DSP2 die Meldung "ENTR CAL" erscheint.

Drehen Sie PT1 nach rechts und drücken Sie gleichzeitig PT2, um das Entkalkungsprogramm zu aktivieren. Wenn die Funktion aktiv ist, wird im DSP2 das Symbol  angezeigt.

Sobald im Display "**0.5L**" angezeigt wird, nehmen Sie den Wassertank ab. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank und setzen Sie diesen wieder ein (siehe 11.2).

Drücken Sie PT2, um den Entkalkungsvorgang, der rund 30 Minuten dauert, zu starten.

Sobald im Display die Anzeige "**1.0L**" blinkt und der Dampfgerar ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren Sie diesen.

Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank und setzen Sie diesen wieder ein.

Drücken Sie PT2, um den ersten Spülvorgang zu starten.

Sobald im Display die Anzeige "**1.0L**" blinkt und der Dampfgerar erneut ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren Sie diesen.

Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank und setzen Sie diesen wieder ein.

Drücken Sie PT2, um den zweiten Spülvorgang zu starten.

Nach Beendigung der Spülvorgänge wird im Display das Wort "**End**" angezeigt.

Nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren und trocknen Sie diesen.



### 10.3.3 Ändern der Wasserhärte


Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 die Meldung OFF SHO angezeigt wird. Drücken Sie nun auf PT1, bis im DSP1 und im DSP2 die Meldung "MED DUR" erscheint.

Drehen Sie den Knopf PT1 nach rechts bzw. links, um die Wasserhärte einzustellen. Es stehen die Optionen HARD, MED und SOFT zur Verfügung.


Nach der Einstellung des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.

### 10.3.4 Kindersicherung

Halten Sie im AUS-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") den Knopf PT1 gedrückt, bis im Display DSP1 die Meldung "OFF SHO" angezeigt wird. Drücken Sie nun auf PT1, bis im DSP1 die Meldung "OFF BLOC" erscheint.

Drehen Sie den Schalter PT1 nach rechts bzw. links, um diese Funktion zu aktivieren (ON BLOC) oder zu deaktivieren (OFF BLOC). Durch diese Funktion werden alle Funktionen und Tasten deaktiviert, wenn nach einer Betriebszeit von 3 Minuten kein Befehl durch den Benutzer erfolgt (wenn diese Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol  im DSP2).

Nach der Einstellung des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu schalten.

Um die Kindersicherung kurzzeitig zu deaktivieren, um das Garprogramm zu ändern oder eine andere Funktion auszuwählen, halten Sie PT1 gedrückt, bis das Symbol  im DSP2 erscheint. Die gewünschten Änderungen können nun vorgenommen werden. 2 Minuten nach der letzten Einstellung wird die Kindersicherung wieder aktiviert.

Um die Kindersicherung vollständig zu deaktivieren, schalten Sie die Funktion im Sekundärmenü wie in diesem Abschnitt beschrieben aus.



## 10.4 Displaymeldungen

DISPLAY	BESCHREIBUNG
<b>ENTKALKEN</b>	
<b>SOFT</b>	WEICHES WASSER
<b>MED</b>	MITTELHARTES WASSER
<b>HARD</b>	HARTES WASSER
<b>CAL</b>	GERÄT MUSS ENTKALKT WERDEN. BLINKEN – ENTKALKEN BEGINNT.
<b>0.5L</b>	FÜLLEN SIE 0,5 LITER ENTKALKUNGSLÖSUNG IN DEN WASSERTANK.
<b>1.0L</b>	FÜLLEN SIE 1,0 LITER KALTES WASSER IN DEN WASSERTANK ZUM SPÜLEN.
<b>WASSERTANK</b>	
<b>RES</b>	ZEIGT AN, DASS DER WASSERTANK NICHT ODER FALSCH EINGESETZT IST.
<b>REP</b>	DER WASSERTANK MUSS ENTFERNT, AUSGELEERT UND WIEDER EINGESETZT WERDEN.
<b>DAMPFABLASSEN UND PUMPEN</b>	
<b>VRP</b>	ZEIGT AN, DASS DER DAMPFABLASS-VORGANG LÄUFT.
<b>PUMP</b>	ZEIGT AN, DASS KALTES WASSER IN DEN BOILER LÄUFT UND HEISSES WASSER IN DEN WASSERTANK GEPUMPT WIRD.
<b>FULL</b>	DER WASSERTANK MUSS ENTFERNT, AUSGELEERT UND WIEDER EINGESETZT WERDEN.
	WASSERSTAND EINSTELLEN ( SIEHE 8.3.2)
<b>SYSTEMWARNUNGEN</b>	
<b>HDE</b>	TEMPERATUR IM BCP IST ZU HOCH.
<b>SYMBOLE</b>	
	KINDERSICHERUNG
	ENTKALKUNGSFUNKTION
	WASSERSTAND-ANZEIGE
	TEMPERATUR



## **10.5 Kühlgebläse**

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das sich einschaltet, sobald eine Garfunktion gestartet wird.

**Der Betrieb des Kühlgebläses erzeugt einen normalen Luftstrom, der oberhalb der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Dampfgarers noch eine gewisse Zeit andauern kann.**

## **10.6 Innenbeleuchtung**

Die Innenbeleuchtung schaltet sich in folgenden Situationen ein:

- Wenn die Gerätetür im Standby-Modus (siehe Abschnitt "8.2 Betriebseinstellungen") geöffnet wird.
- Wenn am Funktionsknopf eine Funktion ausgewählt wird.

Wenn die Gerätetür offen gelassen wird, schaltet sich das Licht nach 10 Minuten automatisch aus.

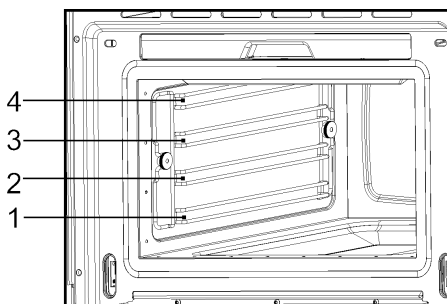


## 11 RICHTWERTE FÜRS GAREN

Für nähere Informationen zum Garen schauen Sie in den nachfolgenden Tabellen nach.

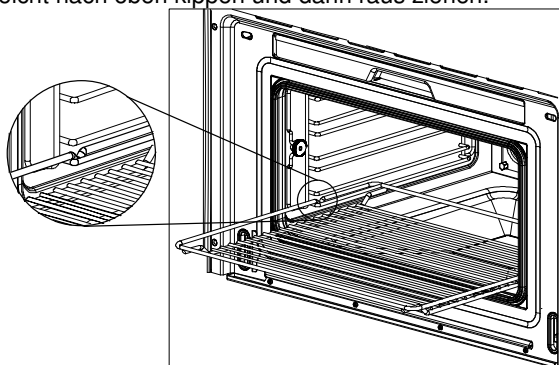
Die vorgeschlagenen Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Die Garzeit kann je nach Art und Eigenschaft der Speisen unterschiedlich sein.

Die Schienenhöhen, die in der letzten Spalte der Tabellen angegeben sind, werden auf der nachfolgenden Abbildung erklärt.



Das gelochte Garblech mit Speisen sollte nach Möglichkeit auf der Schiene 2 eingesetzt werden. In diesem Fall muss das nichtgelochte Garblech auf der Schiene 1 eingesetzt werden. Auf diese Weise werden Wassertropfen aufgefangen und das Gerät wird nicht schmutzig.

Um den Rost heraus zu nehmen gehen Sie wie in der Abbildung vor. Das Rost leicht nach oben kippen und dann raus ziehen.



**Wir empfehlen beim Kochen den Rost mit dem Backblech zu benutzen umso das tropfen von den Lebensmittel im Innenraum des Gerätes zu vermeiden.**



# Richtwerte Fürs Garen

DE

## 11.1 Fisch

FISCH	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
GOLDBRASSE	800-1200 g	80	30-40	GELOCHT	2
FORELLE	4 x 250 g	80	20-25	GELOCHT	2
LACHSFILET	500-1000 g	80	15-25	GELOCHT	2
LACHSFORELLE	1000-1200 g	80	25-35	GELOCHT	1/2
RIESEN GARNELEN	500-1000 g	80	15-20	GELOCHT	2
GRÜNSCHALENMUSCHEL	1000-1500 g	100	25-35	GELOCHT	2
HEILBUTTFILET	500-1000 g	80	20-25	GELOCHT	2
HERZMUSCHELN	500-1000 g	100	10-20	GELOCHT	2
HUMMER	800-1200 g	100	25-30	GELOCHT	1/2
KABELJAUFILLET	1000-1200 g	80	20-25	GELOCHT	2
MIESMUSCHELN	1000-1200 g	100	15-25	GELOCHT	2
SEESAIBLING	4 x 250 g	80	25-30	GELOCHT	2
SCHELLFISCH	1000-1200 g	80	20-25	GELOCHT	2
THUNFISCHFILET	500-1000 g	80	15-20	GELOCHT	2
ZANDER	4 x 250 g	80	25-30	GELOCHT	2

## 11.2 Fleisch

FLEISCH	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
HÄHNCHENSCHENKEL	4-10	100	40-45	GELOCHT	2
HÄHNCHENBRUST	4-6	100	25-35	GELOCHT	2
KASSELER	500 – 1000 g	100	40-50	GELOCHT	2
PUTENSCHNITZEL	4-8	100	20-25	GELOCHT	2
SCHWEINEFILET, GANZ	4-8	100	20-30	GELOCHT	2
WÜRSTCHEN		80-100	10-15	GELOCHT	2

## 11.3 Eier

EIER	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
EIER IM GLAS	100	10-15	GRILLROST	2
EIER, HART	100	15	GRILLROST	2
EIER, WEICH	100	10-12	GRILLROST	2

## 11.4 Beilagen

BEILAGEN	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
GRAUPEN + FLÜSSIGKEIT	200 g + 400 ml	100	30-35	GRILLROST	2



GRIESS + FLÜSSIGKEIT	200 g + 300 ml	100	10-20	GRILLROST	2
LINSEN + FLÜSSIGKEIT	200 g + 375 ml	100	20-50	GRILLROST	2
REIS + FLÜSSIGKEIT	200 g + 250 ml	100	25-40	GRILLROST	2

### 11.5 Gemüse

GEMÜSE		TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIENE
AUBERGINE	IN SCHEIBEN	100	15-20	GELOCHT	2
BOHNEN		100	35-45	GELOCHT	2
BROKKOLI	RÖSCHEN MIT STRUNK	100	25-30	GELOCHT	2
BROKKOLI	RÖSCHEN OHNE STRUNK	100	15-20	GELOCHT	2
BLUMENKOHL	RÖSCHEN	100	25-30	GELOCHT	2
BLUMENKOHL	GANZER KOPF	100	40-45	GELOCHT	1
ERBSEN		100	30-35	GELOCHT	2
FENCHEL	IN STREIFEN	100	15-20	GELOCHT	2
FENCHEL	IN HÄLFTEN	100	20-30	GELOCHT	2
KARTOFFELN MIT SCHALE	GANZ, SEHR KLEIN	100	20-25	GELOCHT	2
KARTOFFELN MIT SCHALE	GANZ, SEHR GROSS	100	45-50	GELOCHT	2
KARTOFFELN OHNE SCHALE	IN STÜCKEN	100	20-25	GELOCHT	2
RÜBE	IN STÜCKEN	100	20-25	GELOCHT	2
ZUCKERERBSEN		100	15-20	GELOCHT	2
KAROTTEN	IN SCHEIBEN	100	25-30	GELOCHT	2
MAISKOLBEN		100	50-60	GELOCHT	2
PAPRIKA	IN STREIFEN	100	12-15	GELOCHT	2
CHILI		100	12-15	GELOCHT	2
CHAMPIGNON	GEVIERTELT	100	12-15	GELOCHT	2
LAUCH	IN SCHEIBEN	100	10-12	GELOCHT	2
ROSENKOHL		100	25-35	GELOCHT	2
SELLERIE	IN STREIFEN	100	15-20	GELOCHT	2
SPARGEL		100	20-35	GELOCHT	2
SPINAT		100	12-15	GELOCHT	2
STAUDENSELLERIE		100	25-30	GELOCHT	2
ZUCCHINI	IN SCHEIBEN	100	12-18	GELOCHT	2



# Richtwerte Fürs Garen

DE

## 11.6 Knödel

KNÖDEL	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIE NE
SÜSSE KNÖDEL	100	20-30	UNGELOCHT	2
SÜSSE HEFEKNÖDEL	100	15-20	UNGELOCHT	2
HEFEKNÖDEL	100	15-25	UNGELOCHT	2
BROTKNÖDEL	100	20-25	UNGELOCHT	2
SERVIETTENKNÖDEL	100	25-30	UNGELOCHT	2

## 11.7 Desserts

DESSERTS	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIE NE
GEDÄMPFTE ÄPFEL	500-1500 g	100	15-25	UNGELOCHT	2
GEDÄMPFTE BIRNEN	500-1500 g	100	25-30	UNGELOCHT	2
CRÈME BRÛLÉE		80	20-25	GRILLROST	2
CRÈME CARAMEL		80	25-30	GRILLROST	2
JOGHURT		40	4-6 Std.	GRILLROST	2
GEDÄMPFTE PFIRSICHE	500-1500 g	100	15-20	UNGELOCHT	2

## 11.8 Obst (Sterilisieren / Einmachen)

OBST	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIE NE
BIRNEN	4-6 1L-GLÄSER	100	30-35	GRILLROST	1
KIRSCHEN	4-6 1L-GLÄSER	80	30-35	GRILLROST	1
PFIRSICHE	4-6 1L-GLÄSER	80	30-35	GRILLROST	1
PFLAUMEN	4-6 1L-GLÄSER	80	30-35	GRILLROST	1

## 11.9 Aufwärmen

AUFWÄRMEN	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIE NE
TELLERGERICHTE	1-2	100	12-15	GRILLROST	2
TELLERGERICHTE	3-4	100	15-20	GRILLROST	2
FERTIGGERICHTE		100	15-20	GRILLROST	2

## 11.10 Blanchieren

GEMÜSE	MENGE	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIE NE
z.B. BOHNEN, LINSEN		100	10-12	GELOCHT	2
GRÜNKOHL	1000-2000 g	100	12-16	GELOCHT	2
WIRSING	10-20	100	12-15	GELOCHT	2
WEISSKOHL, GANZ	2000-2500 g	100	30-45	GELOCHT	1
TOMATEN GESCHÄLT		80	12	GRILLROST	2



### 11.11 Auftauen

GEMÜSE / BEILAGE			TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	GARBLECH	SCHIEN E
BROKKOLI	RÖSCHEN STRUNK	MIT	40	15-20	GELOCHT	2
GEMISCHTES GEMÜSE			40	15-20	GELOCHT	2
SPINAT BLÄTTER	PORTIONEN		40	10-15	UNGELOCHT	2
BLUMENKOHL	RÖSCHEN		40	15-20	GELOCHT	2
ERBSEN			40	15-25	GELOCHT	2
GRÜNKOHL	GRÖßERE PORTION		40	25-35	UNGELOCHT	2
KAROTTEN	IN SCHEIBEN		40	15-20	GELOCHT	2
ROSENKOHL			40	20-25	GELOCHT	2
SPARGEL			40	25-30	GELOCHT	2
FERTIGGERICH TE			40	NACH VERPACKU NGSANGA BE	GRILLROST	2
BROT			40	10-25	GRILLROST	2
REIS			40	15-25	UNGELOCHT	2
LINSEN			40	15-20	UNGELOCHT	2
NUDELN			40	15-20	UNGELOCHT	2

### 11.12 Garen auf zwei verschiedenen Schienen

#### Einige Tipps:

Wenn Sie auf zwei verschiedenen Schienen gleichzeitig garen, sollten Sie die Bleche immer auf der 2. bzw. 3. Schiene und auf der 1. Schiene platzieren.

Unterschiedliche Garzeiten können Sie folgendermaßen regulieren:

Speisen, die eine längere Garzeit benötigen, sollten Sie im oberen Bereich des Garraums platzieren. Speisen, die eine kürzere Garzeit benötigen, sollten Sie auf der 1. Schiene platzieren.

**Beispiel:** Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Füllen Sie die Kartoffeln und das Gemüse in einen geeigneten Behälter auf dem Garrost auf der 2. oder 3. Schiene.

Platzieren Sie den Fisch auf der 1. Schiene.

Wenn Sie das gelochte Garblech zum Fischgaren verwenden, muss das ungelochte Garblech im unteren Bereich des Geräts platziert sein, damit die vom Fisch tropfende Flüssigkeit aufgefangen wird. Auf diese Weise bleibt das Gerät sauber.

Zeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Zeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Wählen Sie die längste Garzeit aus. Dank der unterschiedlichen Schienenhöhe sind die Speisen gleichzeitig fertig, ohne dass sie verkocht sind.



## 12 PFLEGE UND WARTUNG

### 12.1 Entkalken

Immer wenn Dampf produziert wird, entstehen unabhängig von der örtlichen Wasserhärte (z.B. Kalkgehalt des Wassers) Kalkablagerungen im Dampferzeuger.

Die Zeitabstände zwischen dem Entkalken hängen von der Wasserhärte und der Verwendungshäufigkeit ab. Wenn Sie das Gerät 4×30 Minuten pro Woche verwenden, sollte es (je nach Wasserhärte) in folgenden Abständen entkalkt werden.

WASSERHÄRTE	STUFE NR.	ENTKALKEN NACH ETWA
SEHR WEICH	<i>SOFT</i>	18 MONATEN
MITTELHART	<i>MED</i>	9 MONATEN
SEHR HART	<i>HARD</i>	6 MONATEN

Das Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalkungsvorgang notwendig ist. In diesem Fall leuchtet das Entkalkungssymbol auf. Wenn der Entkalkungsvorgang nicht durchgeführt wird, beginnt das Entkalkungssymbol nach einigen Garvorgängen zu blinken. Wenn dann immer noch kein Entkalkungsvorgang durchgeführt wird, wird das Gerät nach einigen Garvorgängen blockiert, das Entkalkungssymbol leuchtet ständig und im Display blinkt die Meldung "CAL". Der Dampfgarer wird erst entsperrt, wenn der Entkalkungsvorgang durchgeführt wird.

**Um einen Entkalkungsvorgang durchzuführen, gehen Sie wie im Kapitel "10.3.2 Entkalkungsfunktion" beschrieben vor.**

**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn Sie es versäumen, den Entkalkungsvorgang durchzuführen, kann die Funktion des Geräts beeinträchtigt werden oder das Gerät Schaden nehmen.

### 12.2 Geeignete Entkalkungslösungen

Verwenden Sie zum Entkalken geeignete Entkalkungslösung wie "durgol"® oder zum Beispiel flüssige Entkalkungsmittel die in Kaffeemaschinen benutzt werden. Herkömmliche Entkalkungslösungen sind möglicherweise nicht geeignet, da sie Schaumbildende Stoffe enthalten können.

**Achtung! Verwenden Sie keinen Essig oder Produkte auf Essigbasis, da Sie den inneren Kreislauf des Geräts beschädigen können.**

### 12.3 Entkalkungsvorgang

Siehe Punkt 10.3.2

### 12.4 Reinigung des Garraums

Vermeiden Sie scheuernde Reiniger, wie zum Beispiel Scheuerschwämme, Stahlwolle etc., da sie die Oberfläche beschädigen können.

Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten Lappen, so lange das Gerät noch warm ist. Trocknen Sie zum Schluss den Garraum.

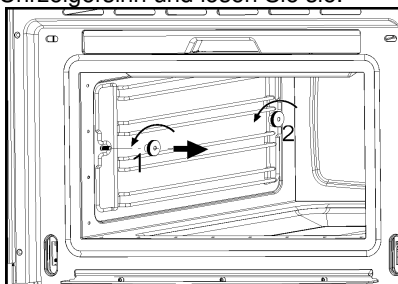


Für eine leichtere Reinigung können die Blechführungen entfernt werden (siehe folgendes Kapitel).

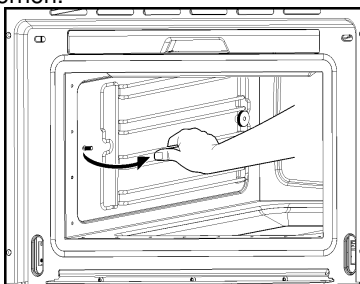
**WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine.

## 12.5 Entfernen der Blechführungen

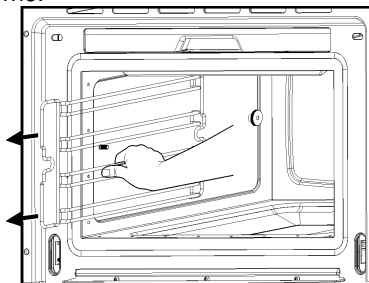
1. Drehen Sie die Rändelmutter 1 an der Vorderseite der Blechführung gegen den Uhrzeigersinn und lösen Sie sie.



2. Drehen Sie die Rändelmutter 2 an der Hinterseite der Blechführung gegen den Uhrzeigersinn und lösen Sie sie. Die Mutter nicht vollständig entfernen.



4. Ziehen Sie die Blechführung ins Innere des Garraums und entfernen Sie sie nach vorne.

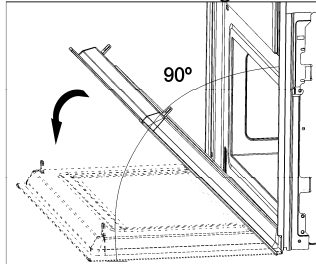




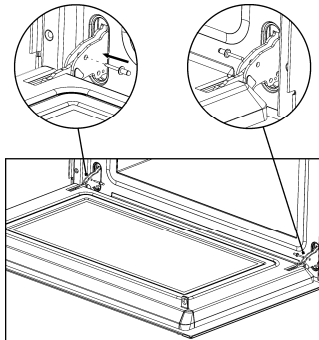
Um sie wieder zu befestigen, setzen Sie die Blechführung hinten wieder auf die Rändelmutter 2 und befestigen Sie die Schraube vorne. Drehen Sie die Rändelmuttern 1 und 2 im Uhrzeigersinn, bis sie festsitzen.

## 12.6 Entfernen der Gerätetür

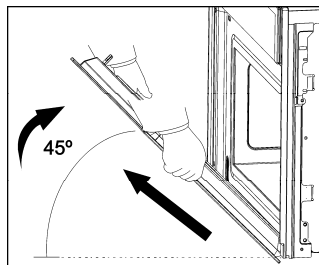
1. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich.



2. Stecken Sie 2 Bolzen in die Löcher der Scharniere.



3. Schließen Sie die Gerätetür so weit, bis sie herausgehoben werden kann.



4. Um sie wieder einzusetzen, drücken Sie die Scharniere von vorne in die Löcher.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und entfernen Sie die Bolzen.



## 13 REINIGUNG DES GERÄTS



**Achtung!** Reinigen Sie das Gerät nur in ausgeschaltetem Zustand. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Geräts ab.



**Achtung!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte, Scheuerschwämme, die die Oberfläche zerkratzen, oder scharfkantige Objekte, da Flecken entstehen können.



**Achtung!** Niemals Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.

### 13.1 Vorderseite

Im Normalfall muss das Gerät nur mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Bei starker Verschmutzung geben Sie einige Tropfen eines Geschirrspülmittels in das Spülwasser. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch.

**Bei Geräten mit fingerabdruckabweisender Oberfläche** verwenden Sie einen milden Glasreiniger und ein weiches fusselfreies Tuch. Wischen Sie hin und her, ohne dabei Druck auf die Oberfläche auszuüben. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke und Eiweißflecken sofort. Unter diesen Flecken kann Korrosion entstehen.

Lassen Sie kein Wasser in das Gerät laufen.

### 13.2 Geräteinneres

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser am Boden des Garraums mit einem weichen Tuch. Lassen Sie die Tür des Geräts offen, damit der Garraum abkühlen kann.

Verwenden Sie zur Entfernung von hartnäckigen Flecken keine aggressiven Reinigungsprodukte. **Verwenden Sie keine Ofensprays oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte.**

**Halten Sie die Gerätetür und die Vorderseite des Geräts stets sauber, damit die Tür richtig öffnet und schließt.**

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen des Geräts eintritt.

Die Lampenabdeckung aus Glas befindet sich an der Decke des Geräts und kann leicht für die Reinigung abgenommen werden. Hierfür können Sie sie leicht abschrauben und mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

### 13.3 Zubehör

Reinigen Sie die Zubehöerteile nach jeder Verwendung. Bei starker Verschmutzung lassen Sie sie einweichen und reinigen sie dann mit einer Bürste oder einem Schwamm. Alle Zubehöerteile bis auf den Wassertank können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



## 14 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Von Zeit zu Zeit benötigt das Gerät kleinere Wartungsarbeiten oder den Austausch von Verschleißteilen wie Dichtungen, Glühlampen etc. Es folgen einige spezifische Anweisungen hierzu.




*Vor allen Arbeiten an unter Spannung stehenden Teilen muss das Gerät zuvor vom Stromnetz genommen werden.*

### 14.1 Fehlerbehebung

**ACHTUNG! Alle Reparaturarbeiten sind von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Alle Reparaturen, die von jemandem durchgeführt werden, der über keine Genehmigung des Herstellers verfügt, sind gefährlich.**

In folgenden Fällen müssen Sie nicht den Kundendienst kontaktieren.

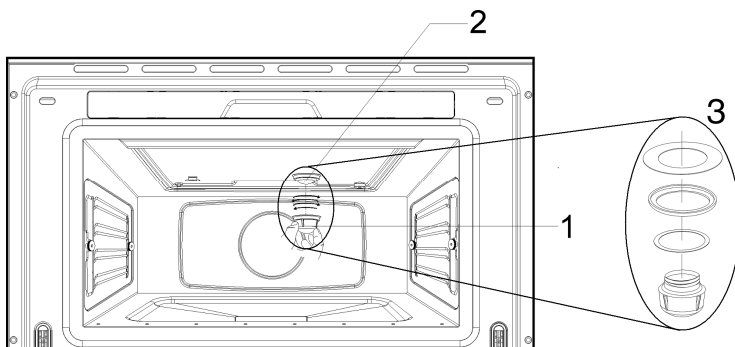
<b>Fehlerbeschreibung</b>	<b>Lösung</b>
Auf dem Display erfolgt keine Anzeige.	- Die Zeitanzeige wurde ausgeschaltet (siehe Abschnitt "Betriebseinstellungen")
Es geschieht nichts, wenn ich die Tasten drücke.	- Die Kindersicherung ist aktiviert (siehe Abschnitt "Kindersicherung").
Das Gerät funktioniert nicht.	- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. - Prüfen Sie, ob das Gerät angeschaltet ist.
Wenn das Gerät in Betrieb ist, gibt es merkwürdige Geräusche von sich.	- Dies liegt an den Betriebsgeräuschen, die während des Garvorgangs auftreten können, z.B. wegen der Wasserpumpen im Dampferzeuger. - Durch den Dampf im Garraum wird Druck aufgebaut und die Wände des Garraums reagieren mit Geräuschen. - Diese Geräusche sind normal und stellen kein Problem dar.
Die Speisen werden nicht oder nur langsam erwärmt.	- Haben Sie die korrekte Garzeit und Temperatur ausgewählt? - Sie haben eine größere Menge an Speisen oder kältere Speisen in das Gerät gestellt, als Sie es für gewöhnlich tun.
Im Display erscheint die Meldung "Err_".	- Kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
Auch nach dem Garvorgang gibt das Gerät Geräusche von sich.	Dies stellt kein Problem dar. Das Kühlgebläse läuft für einige Zeit nach. Wenn die Temperatur tief genug gesunken ist, stellt sich das Gebläse automatisch ab.
Das Gerät springt an, aber das Innenlicht leuchtet nicht.	Wenn das Gerät funktionstüchtig ist, ist es sehr wahrscheinlich, dass die Glühbirne durchgebrannt ist. Sie können das Gerät weiterhin verwenden.
Im Display erscheint 	Wasserstand einstellen (siehe 8.3.2)



## 14.2 Austauschen der Glühbirne

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Glühbirne auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis des Geräts ab.
- Schrauben Sie die Abdeckung der Lampe aus Glas (1) ab und entfernen Sie sie.
- Entfernen Sie die Glühbirne (2). Achtung! Die Glühbirne kann sehr heiß sein.
- Setzen Sie eine neue Glühbirne des Typs E14 230-240V/15W ein. Folgen Sie den Anweisungen des Glühbirnenherstellers. **WICHTIGER HINWEIS:** Vergewissern Sie sich, dass Sie die Dichtungsringe (3) in der richtigen Reihenfolge einlegen.
- Schrauben Sie die Abdeckung der Lampe aus Glas (1) wieder an).
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung.





## 15 INSTALLATION DES GERÄTS

### 15.1 Vor der Installation

**Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung** auf dem Typenschild mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

Öffnen Sie die Gerätetür und **entnehmen Sie alle Zubehörteile** und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

**Achtung!** Die Vorderseite des Geräts kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entfernen Sie diese Folie vorsichtig. Beginnen Sie auf der Innenseite.

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Gerätetür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür und die Vorderseite des Geräts beschädigt sind.

**Verwenden Sie das Gerät nicht**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht korrekt funktioniert oder wenn es beschädigt ist oder fallen gelassen wurde.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, Radios oder Fernsehern aufgestellt werden.

**Achten Sie während dem Aufstellen darauf, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit oder scharfkantigen Gegenständen und der Gerätehinterseite in Berührung kommt. Hohe Temperaturen können das Kabel beschädigen.**

**Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Stecker nach dem Aufstellen des Geräts zugänglich ist.**

### 15.2 Stromanschluss



Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen ist gut sichtbar am Türrahmen des Geräts angebracht.

Das Typenschild darf niemals entfernt werden.



Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte geerdet werden.



Wenn das Gerät fest an das Netz angeschlossen wird, muss die elektrische Zuleitung des Geräts mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens **3 mm** versehen werden, die in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.



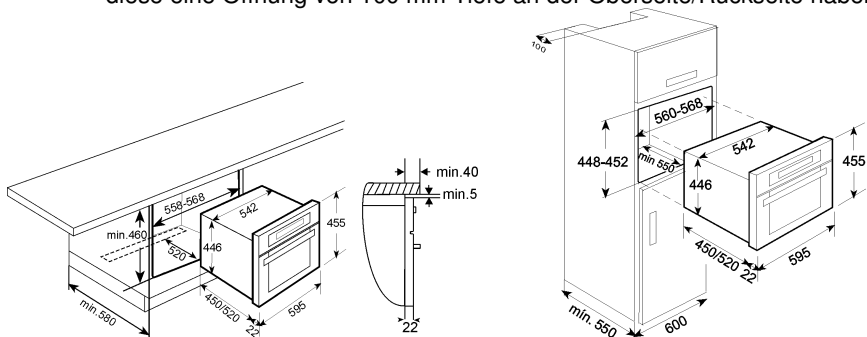
Wenn das Gerät über Steckdose und Stecker verbunden wird, prüfen Sie, ob diese vom gleichen Typ sind. Verwenden Sie keine Reduzierer, Adapter oder Verbindungsstücke, da durch sie Überhitzung und Verbrennungen verursacht werden können.



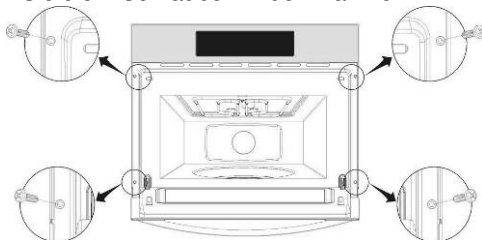
### 15.3 Aufstellen des Geräts

Das Gerät ist so konzipiert, dass es in Einbauschränke aus hitzebeständigen Materialien eingebaut werden kann. Halten Sie die Größenangaben in den nachfolgenden Abbildungen ein.

Wenn Sie das Gerät in hohe Einheiten einbauen, achten Sie darauf, dass diese eine Öffnung von 100 mm Tiefe an der Oberseite/Rückseite haben.



Schrauben Sie die 4 Schrauben in den Rahmen.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, die er für deren Verbesserung als notwendig erachtet. Die Abbildungen und Beschreibungen in diesem Handbuch sind daher nicht bindend und stellen lediglich Hinweise dar.





Cód: 1630489