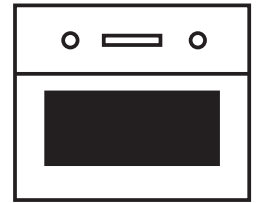


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE

EN

EKDG6551.0



Küppersbusch

Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

## Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Sicherheitshinweise .....	2
Beschreibung des Gerätes .....	5
Grundeinstellungen .....	7
Grundfunktionen.....	11
Programme.....	13
Speicher Funktionen .....	16
Bratenthermometer .....	18
Wasser einfüllen .....	19
Während des Betriebes.....	20
Restwassermenge im Garraum .....	21
Anwendung des Zubehörs.....	22
Tabellen und Tipps .....	23
Zubereitung mit dem Grill .....	27
Wartung .....	30
Reinigung und Wartung des Geräts.....	33
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? .....	34
Technische Eigenschaften.....	35
Hinweise zum Umweltschutz .....	36
Installationsanleitung .....	37
Installation.....	75

Sehr geehrter Kunde,

Danke dass Sie sich für dieses **Küppersbusch** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

**Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!**

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf Unserer Homepage Verfügbar [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## Sicherheitshinweise



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

### SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- **WARNUNG!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

### ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Bauernhöfe
  - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.

## Sicherheitshinweise

- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

## INSTALLATION

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

## REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

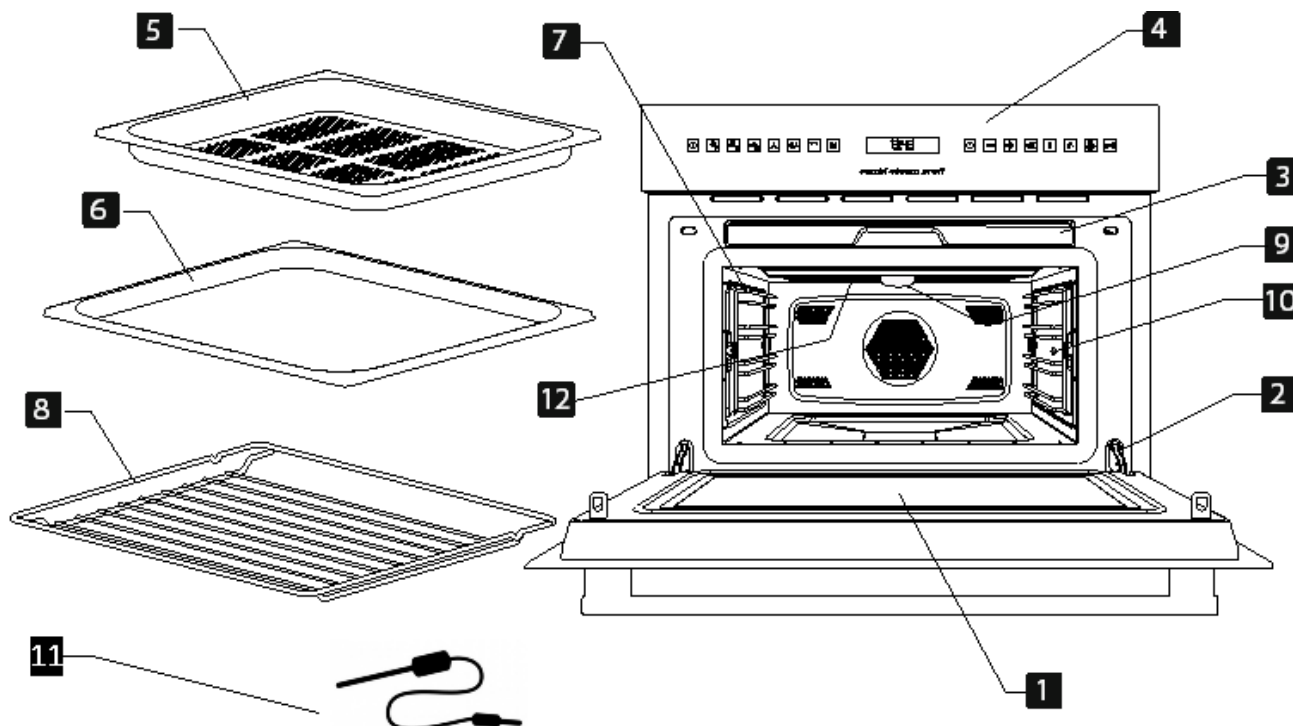
## Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes“.

## WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

# Beschreibung des Gerätes

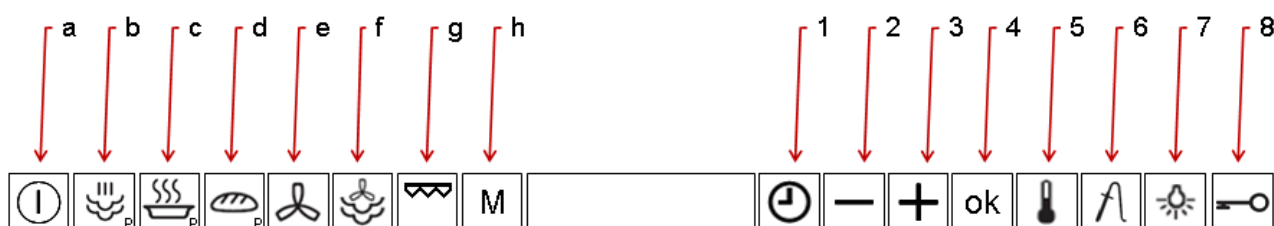


- 1. – Türglas
- 2. – Türscharniere
- 3. – Wassertank
- 4. – Bedienblende

- 5. – gelochtes Blech
- 6. – ungelochtes Blech

- 7. – Seitengitter
- 8. – Rost
- 9. – Lampe
- 10. – Steckerbuchse für das Bratenthermometer
- 11. – Bratenthermometer
- 12. – Grill

## Bedienblende



- a. Ein/Aus-Taste
- b. Dämpfen
- c. Regenerieren & Sterilisieren
- d. Profi Backen
- e. Heißluft
- f. Heißluft + Dampf
- g. Grill
- h. Speicher Funktionen (M1 - M5)

- 1. Zeit Funktion
- 2. Minus
- 3. Plus
- 4. Bestätigungstaste (OK)
- 5. Temperatur
- 6. Bratenthermometer
- 7. Lampe
- 8. Verriegelungstaste / Kindersicherung

# Beschreibung des Gerätes

## Funktion Beschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Kartoffeln, Fisch-, und Fleischarten zubereiten. Pochieren von Fleisch, Geflügel, Ei und Fisch. Beeren entsaften. Herstellen von Joghurt. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.
	Regenerieren & Sterilisieren	Teller- und Fertiggerichte regenerieren. Gemüse und Obst sterilisieren.
	Profi-Backen	Brot, Hefengebäck, Blätterteiggebäck, frisch oder tiefgefroren.
	Heißluft	Kuchen, Brot und Braten.
	Heißluft + Dampf	Gratins, Auflauf und Fleisch
	Grill	Steaks, Fisch und Würstchen und Überbacken von Toasts und Gratins.

## Grundeinstellungen

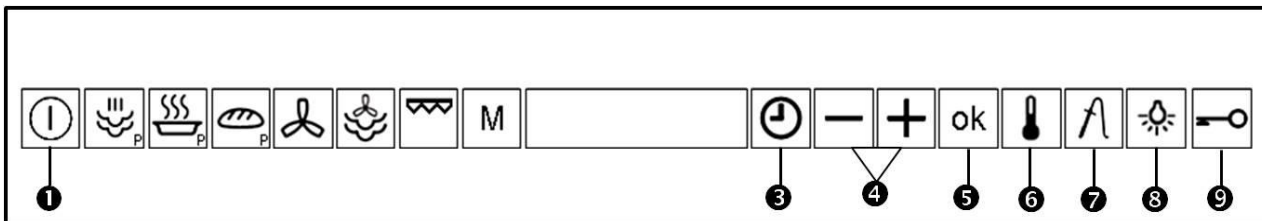
### Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit, die Wasserhärte und die

Kalibrierung eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

### Uhr einstellen



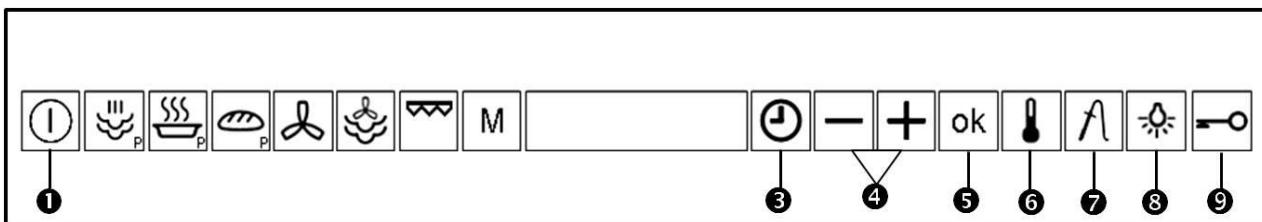
Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste ❶**, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste „**Zeit**“ ❸.
3. (Die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).
4. Wählen Sie über die Tasten „-“ und „+“ ❹ das Symbol ❸ „Uhr“ aus.

5. Bestätigen Sie mit der **“OK” Taste ❺**.

6. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ die Uhrzeit (Stunde) ein. ❷
7. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der **Bestätigungstaste ❹**. Die Minutenanzeige blinkt.
8. Stellen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❷ die Uhrzeit (Minuten) ein.
9. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der **Bestätigungstaste ❹**.

### Wasserhärte einstellen



**Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts notwendig ist.**

Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste ❶**, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten „+“ ❷ und **Bestätigungstaste ❹** (ca. 1 Sekunde). Der Härtegrad leuchtet auf dem Display auf.

(Die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).

(Wenn Sie die Tasten „-“ und „+“ ❷ während ca. 5 Sekunden gedrückt halten initiiert der Entkalkungsprozess. Um den Entkalkungsvorgang abzubrechen, drücken Sie die **Ein/Aus-Taste ❶**.)

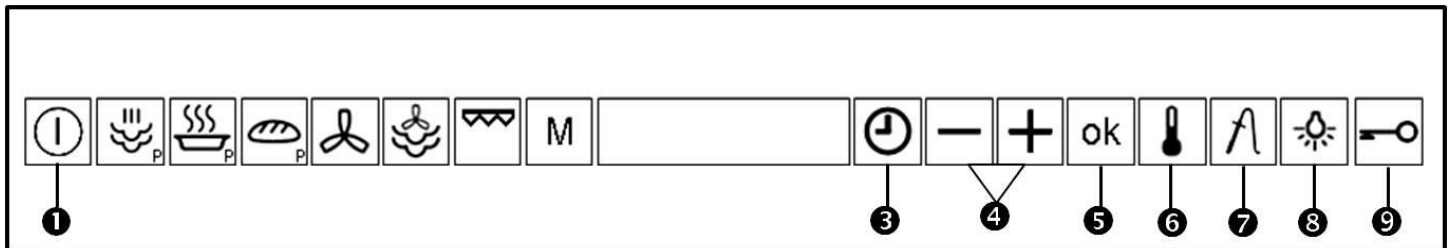
3. Im Display erscheint: MED. Mit den Tasten „-“ und „+“ ❷ können Sie die Einstellung des Härtegrades auf SOFT oder HARD ändern.
4. Betätigen Sie den Wert durch Drücken der **Bestätigungstaste ❹**.



# Grundeinstellungen

Typ	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8	SOFT
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	MED
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	HARD

## Einblenden/Ausblenden der Uhr



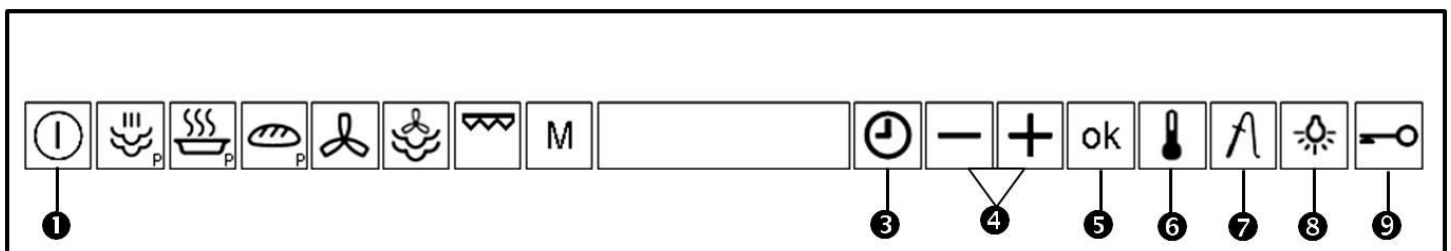
Wenn Sie die Zeitanzeige als störend empfinden, können Sie diese wie folgt ausblenden:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die **Zeit Funktionstaste** ❸.
3. Wählen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ das letzte Symbol „Uhr“ ☹ aus.

4. Bestätigen Sie mit der **“OK” Taste** ❺.
5. Stellen Sie mit den Tasten „-“ und „+“ ❹ die Funktion Einblenden ☹ oder Ausblenden ☹ der Uhr ein.
6. Bestätigen Sie mit der **“OK”** ❺.Taste.

## Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung

Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung oder Änderungen der Einstellungen durch Kinder zu verhindern).



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Betrieb des Geräts zu sperren:

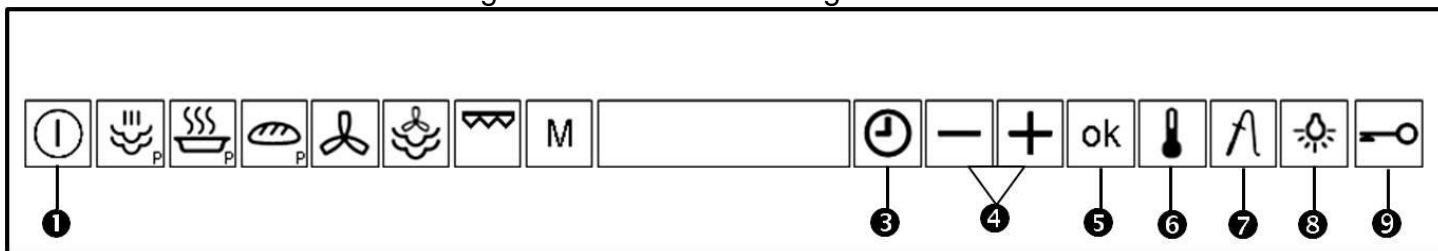
1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die **Verriegelungstaste / Kindersicherung** ❹ drei Sekunden lang gedrückt. Die **Verriegelungstaste / Kindersicherung** ❹ leuchtet auf und auf

dem Display erscheint das Schlüsselsymbol.


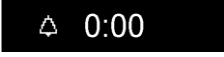
3. Das Gerät ist nun gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperrn des Geräts wiederholen Sie den eben beschriebenen Vorgang.
4. Kindersicherung kann auch beim eingeschalteten Gerät aktiviert werden.

## Kurzzeitwecker

Diese Funktion ist als Hilfe bei alltäglichen Küchenarbeiten gedacht.



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Kurzzeitwecker einzustellen:

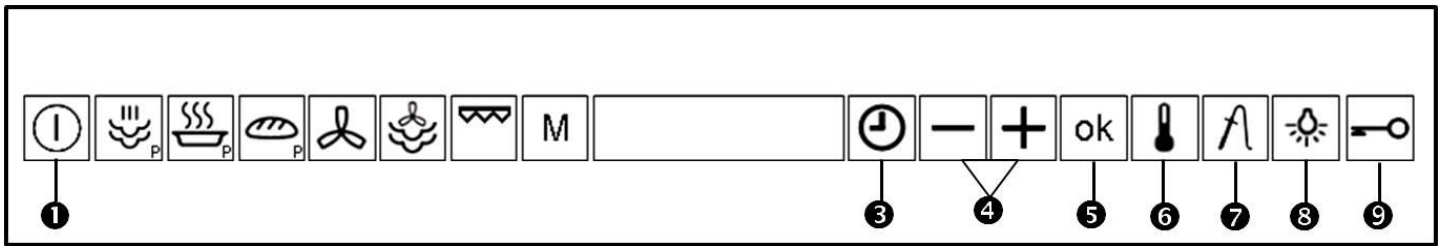
1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die **Zeit Funktionstaste** ❸. Wählen
3. Sie mit „-“ und „+“ Tasten ❹ das Symbol „Glocke“  aus.
4. Bestätigen Sie mit der „OK“ Taste ❺. Auf dem Display erscheint .
5. Stellen Sie mithilfe der „-“ und „+“Tasten ❹ die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie die „OK“ Taste ❺ um die Zeit zu bestätigen. Der Kurzzeitwecker fängt an rückwärts zu zählen.
7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus und es ertönt ein Signalton, bestehend aus 3 Piepstönen. Dieser Ton wiederholt sich

alle 30 Sekunden. Sie schalten diesen Ton aus, indem Sie die Zeit Funktionstaste betätigen.

Wenn der Kurzzeitwecker arbeitet, leuchtet die Zeit Funktionstaste. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

1. Falls keine Funktion aktiv ist, erscheint auf dem Display die Timer-Anzeige und die Zeit Funktionstaste leuchtet.
2. Ist eine Funktion aktiv, erscheinen auf Display und Tasten die normalen Funktionseinstellungen. Betätigen Sie die Zeit Funktionstaste, um die verbleibende Zeit zu prüfen. Auf dem Display erscheint kurzzeitig der Timer und kehrt nach fünf Sekunden bzw. bei nochmaliger Betätigung der Zeit Funktionstaste wieder zu den normalen Funktionsanzeigen zurück. Während der Timer-Anzeige kann die verbleibende Zeit mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ verstellt werden.

## Grundeinstellungen



### Einstellung der Gardauer

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste **1**, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Gewünschte Funktion und Temperatur wählen.
3. Drücken Sie die **Zeit** Funktionstaste **3**.
4. Wählen Sie mit den „-“ und „+“ **4** Tasten das Symbol (Garzeit).
5. Bestätigen mit der „OK“ Taste **5**.
6. Verändern Sie die Zeitangabe auf die gewünschte Garzeit, in dem Sie die Taste „+“ **oder** „-“ **4** drücken.
7. Bestätigen Sie diese Zeit mit der „OK“ Taste **5**.
8. Durch nochmaligen Drücken der „OK“ Taste **5** setzen Sie das Gerät in Betrieb.

### Einstellung des Garendes

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste **1**, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Gewünschte Funktion, Garzeit und Temperatur wählen.
3. Bestätigen mit der „OK“ Taste **5**.
4. Drücken Sie die „Zeit“ Taste **3**.
5. Wählen Sie mit den „-“ und „+“ **4** Tasten das Symbol (Endzeit).
6. Bestätigen mit der „OK“ Taste **5**.
7. Verändern Sie die Zeitangabe auf die Wunschendzeit, in dem Sie die „-“ und „+“ **4** Tasten drücken.
8. Bestätigen Sie diese Zeit mit der „OK“ Taste **5**.
9. Der Ofen beginnt mit der programmierten Zeit arbeitet.

### Automatisches Ein- und Abschalten

Wenn Sie den Backofen zeitverzögert einsetzen möchten, können Sie Gardauer und -ende kombinieren. Der Zeitpunkt des Garbeginns, d. h. wenn sich der Backofen automatisch einschaltet, ergibt sich aus der Kombination beider Einstellungen und kann nicht direkt eingestellt werden.

#### Beispiel:

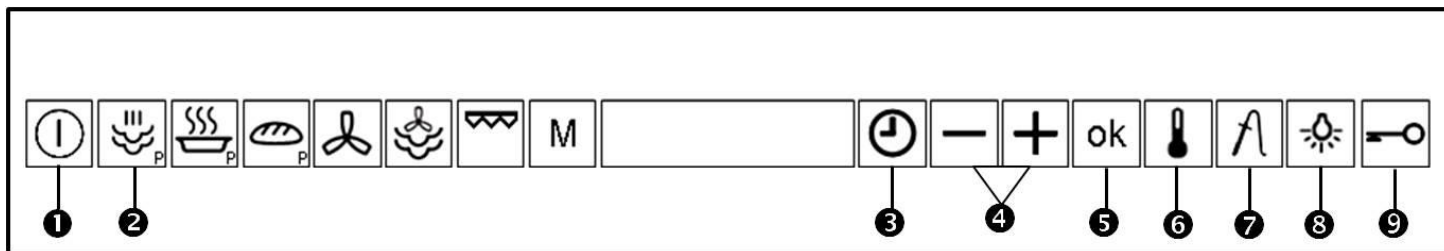
Es ist 8:00 Uhr und um 13:00 Uhr möchten Sie einen Braten aus dem Backofen nehmen, der vorher 90 Minuten lang gebraten werden muss.


1. Laut Anweisungen im Abschnitt „Einstellung der Gardauer“ müssen Sie die Gardauer auf 1:30 einstellen.
2. Anschließend ändern Sie laut Anweisungen zur „Einstellung des Garendes“ den Zeitpunkt des Garendes von 9:30 auf 13:00 Uhr.
3. Die Einstellungen werden automatisch übernommen.
4. Betriebsart oder Programm wählen. Abschließend muss der Braten in den Backofen gestellt werden.

Der Backofen schaltet um 11:30 Uhr ein und beendet den Garvorgang um 13:00 Uhr.

## Dampfgaren

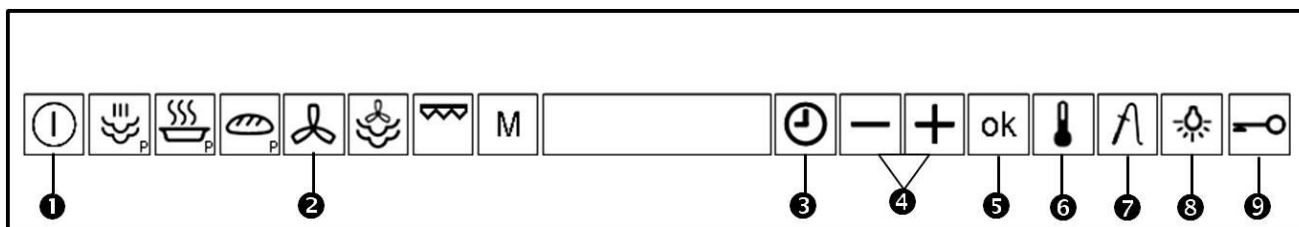
Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Kartoffeln, Fisch-, und Fleischarten zu Garen. Diese Funktion ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse.




1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Dampfgaren** ❷, um die Standardwerte zu benutzen. (Temperatur 100°C + Zeit 30min.).
3. Wenn Sie die Einstellungen ändern wollen, fahren Sie mit den folgenden Schritten fort:
4. Drücken Sie die "Temperatur" Taste ❸.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ die gewünschte Temperatur ein.
6. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen
7. Drücken Sie die "Zeit" Taste ❸.
8. Wählen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ das Symbol  aus.
9. Bestätigen Sie dieses mit "OK" Taste ❺.
10. Dann stellen Sie mit den „-“ und „+“ ❹ Tasten die Zeit ein.
11. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

## Heißluft

Diese Funktion zum Backen und Braten benutzen.

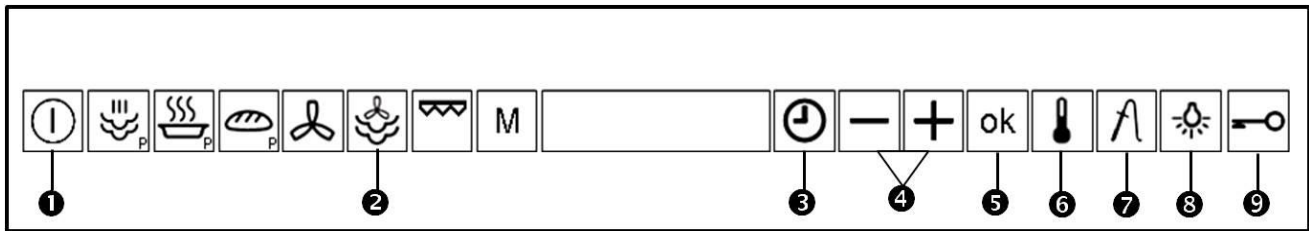


1. Betätigen Sie die **Ein/Aus**-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Heißluft** ❷, das Gerät geht sofort mit den Standardwerten (Temperatur 160°C + Zeit 20 min.) in Betrieb.
3. Wenn Sie die Einstellungen ändern wollen, fahren Sie mit den folgenden Schritten fort:
4. Drücken Sie die "Temperatur" Taste ❸.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ die gewünschte Temperatur ein.
6. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen
7. Drücken Sie die "Zeit" Taste ❸.
8. Wählen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ das Symbol  aus.
9. Bestätigen Sie dieses mit "OK" Taste ❺.
10. Dann stellen Sie mit den „-“ und „+“ ❹ Tasten die Zeit ein.
11. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

## Grundfunktionen

### Heißluft + Dampf

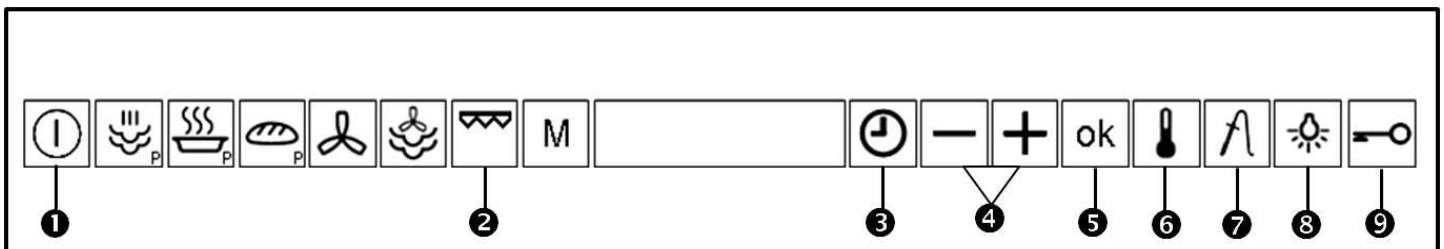
Diese Funktion benutzen, um Aufläufe und Gratins zu garen.



1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Funktionstaste Heißluft + Dampf ❷, das Gerät geht sofort mit den Standardwerten (Temperatur 160°C + Zeit 20 min.) in Betrieb.
3. Wenn Sie die Einstellungen ändern wollen, fahren Sie mit den folgenden Schritten fort:
4. Drücken Sie die "Temperatur" Taste ❸.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ die gewünschte Temperatur ein.
6. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen
7. Drücken Sie die "Zeit" Taste ❸.
8. Wählen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ das Symbol aus.
9. Bestätigen Sie dieses mit "OK" Taste ❺.
10. Dann stellen Sie mit den „-“ und „+“ ❹ Tasten die Zeit ein.
11. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

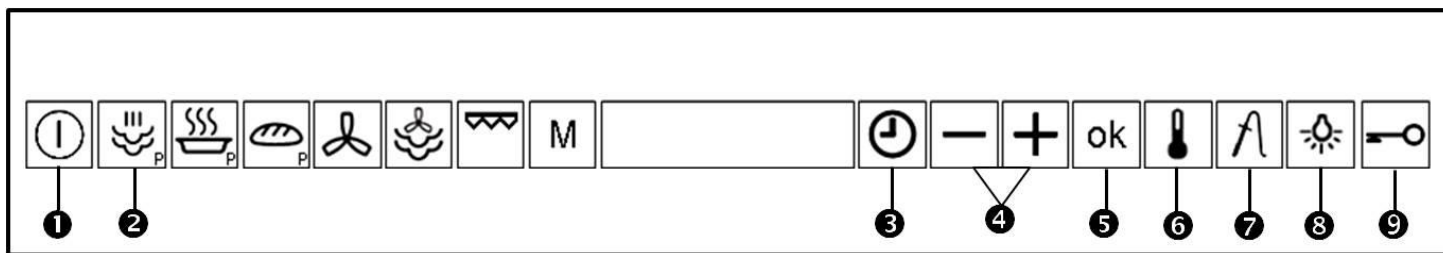
### Grill

Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.







1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Funktionstaste Grill ❷. Die Funktionsanzeigeleuchte leuchtet „rot“ und das Gerät geht sofort mit den Standardwerten (Temperatur 230°C + Zeit 10 min.) in Betrieb.
3. Wenn Sie die Einstellungen ändern wollen, fahren Sie mit den folgenden Schritten fort.
4. Drücken Sie die "Temperatur" Taste ❸.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ die gewünschte Temperatur ein.
6. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen
7. Drücken Sie die "Zeit" Taste ❸.
8. Wählen Sie mithilfe der Tasten „-“ und „+“ ❹ das Symbol aus.
9. Bestätigen Sie dieses mit "OK" Taste ❺.
10. Dann stellen Sie mit den „-“ und „+“ ❹ Tasten die Zeit ein.
11. Drücken Sie die "OK" Taste ❺ um zu bestätigen. Das Gerät beginnt zu arbeiten..

## Dämpfen menüs



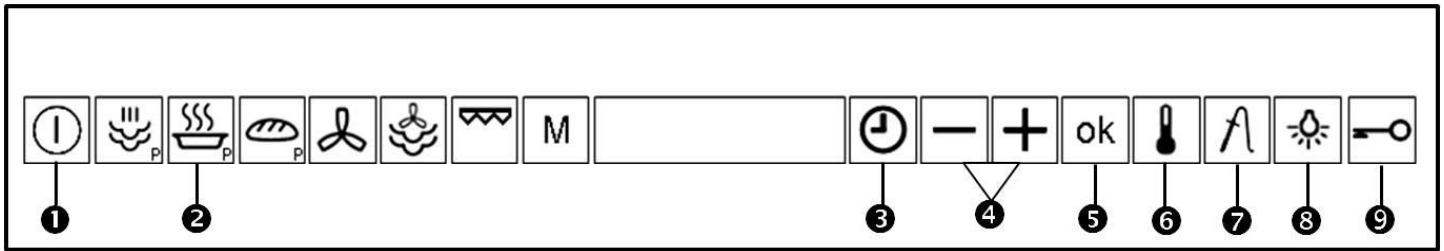
1. Betätigen Sie die **Ein/Aus-Taste** ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie Funktionstaste **Dämpfen** ❷.
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ Tasten ❸ um die **Programme** auf zu rufen. Die Anzeige zeigt die folgenden Programm Möglichkeiten: *Gemüse*, *Fisch*, *Fleisch* und *Beilagen*.
4. Drücken Sie die „OK“ ❹ Taste um das ausgewählte Programm zu bestätigen.
5. Wählen Sie die Unterprogramme mit Hilfe der Tasten „-“ und „+“ ❺.
6. Drücken Sie die „OK“ ❻ Taste zweimal um zu bestätigen und um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Funktion	Programm	Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)
<b>Gemüse</b> 	A01	Broccoli / Röschen	100	20
	A02	Blumenkohl / Röschen	100	25
	A03	Kartoffeln / Stücke, Kartoffeln	100	25
	A04	Kaiserschoten	100	15
	A05	Spargel, Erbsen	100	25
<b>Fisch</b> 	B01	Forelle	80	25
	B02	Garnelen	90	15
	B03	Fischfilet	80	18
	B04	Muscheln	100	25
	B05	Hummer / TK	100	30
<b>Fleisch</b> 	C01	Hähnchenbrust	100	30
	C02	Kasseler / Stück	100	45
	C03	Putenschnitzel	100	20
	C04	Schweinefilet / ganz	100	25
	C05	Würstchen / Wiener	90	15
<b>Beilagen</b> 	D01	Dampfnudeln	100	20
	D02	Hefeklöße	100	25
	D03	Serviettenkloß	100	30
	D04	Reis	100	35
	D05	Linsen	100	40



# Programme

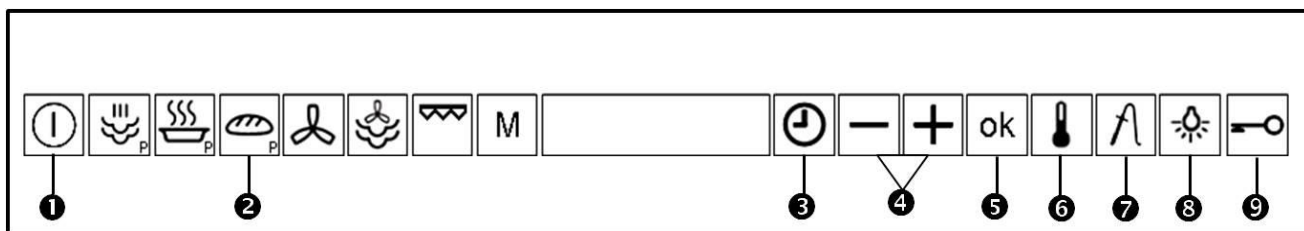
## Regenerieren & Sterilisieren





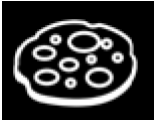
1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Funktionstaste **Regenerieren & Sterilisieren**. ❷.
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um das gewünschte Programm ein zu stellen.
4. Drücken Sie die „OK“ Taste ❹ um das ausgewählte Programm zu bestätigen.
5. Wählen Sie die Unterprogramme mit Hilfe der Tasten „-“ und „+“ ❺ aus.
6. Drücken Sie die „OK“ Taste ❻ zweimal um zu bestätigen und um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Funktion	Programm	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min)	Anweisungen
Regenerieren	R 01	Gerichte	100°C	13	Entfernen Sie den Deckel vom Behälter und legen es auf dem Rost.
	R 02	Fertiggerichte	100°C	18	
Sterilisieren	R 03	Bohnen	100°C	35	Die Zeiten und Temperaturen beziehen sich eine Wassermenge von 1L.
	R 04	Kirschen	80°C	35	
	R 05	Pflaumen	90°C	35	
	R 06	Baby-Flaschen und Sauger	100°C	12	Geben Sie die (offene) Flasche und Sauger auf das gelochte Blech.

## Profi Backen



1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Profi Backen Funktionstaste ❷.
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um das gewünschte Programm ein zu stellen. Die Anzeige zeigt folgende Auswahlmöglichkeiten an: 🍞 Brot, 🍰 Kuchen und 🍷 Gratin/Pizza.
4. Drücken Sie die „OK“ ❹ Taste um das ausgewählte Programm zu bestätigen
5. Wählen Sie die Unterprogramme mit Hilfe der Tasten „-“ und „+“ ❺ Tasten aus
6. Drücken Sie die „OK“ Taste ❻ zweimal um zu bestätigen und um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

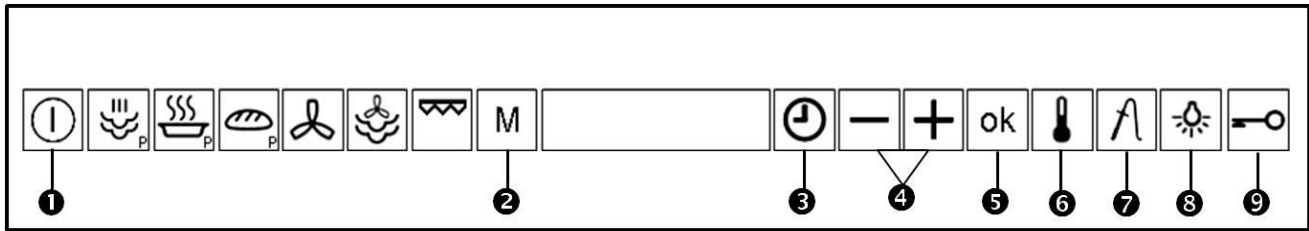
Funktion	Programm	Lebensmittel	Temperatur (°C)	Zeit (min.)
Brot 	P01	Brötchen backen	200	12
	P02	gefrorene Brötchen	200	20
	P03	frischer Teig	180	25
	P04	Weißbrot	190	50
	P05	Hefezopf	200	40
	P06	Schwarzbrot	200	60
	P07	Vollkornbrot	190	70
	P08	Früchtebrot	180	70
Kuchen 	P09	Napfkuchen	160	70
	P10	Blätterteig	200	20
	P11	süßer Kuchen (trocken)	170	40
	P12	Obstkuchen	170	50
	P13	Käsekuchen	150	70
Gratin 	P14	Gratin (frisch)	160	60
	P15	Gratin (vorgekocht)	160	50
	P16	Auflauf (frisch)	180	35
	P17	Auflauf (vorgekocht)	180	30
	P18	nicht belegt	220	15
	P19	nicht belegt	230	15



## Speicher Funktionen

### Speicher Funktionen (M1 – M5)

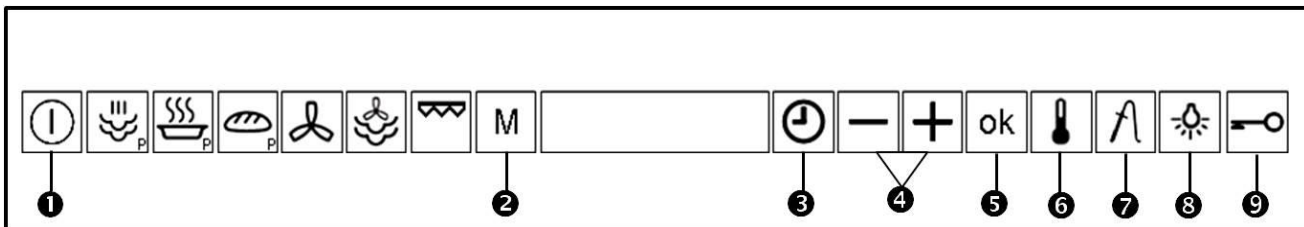
Diese Funktion benutzen um eigene Garprogramme zu Speichern.



1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die „Speicher“ Funktionstaste ❷ für 3 Sekunden.
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❹ Tasten um das gewünschte Programm einzustellen. Speicher Möglichkeiten M1 – M5.
4. Drücken Sie die „OK“ Taste ❺ um zu bestätigen.
5. Wählen Sie die Funktion die Sie speichern wollen aus.
6. Drücken Sie die Zeittaste ❸.
7. Benutzen Sie die „-“ und „+“Tasten ❹ um die gewünschte Zeit ein zu stellen.
8. Drücken Sie die „OK“ Taste ❺.
9. Drücken Sie die „Temperatur“ Taste ❻.
10. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❹Tasten um die gewünschte Temperatur einzustellen.
11. Drücken Sie die „OK“ Taste ❺ um zu bestätigen.
12. Drücken Sie die “Speicher” Funktion Taste ❷ (nur kurz antippen).
13. Drücken Sie die „-“ und „+“ Tasten um die Funktion zu Speichern ☑“ oder ☒ für Abbrechen.
14. Drücken Sie die „OK“ ❺Taste um zu bestätigen.

**HINWEIS:** Vor dem erneuten Belegen eines Speicherplatzes, muss dieser zuvor gelöscht werden. (Siehe Funktion: **Gespeicherte Funktion Löschen**).

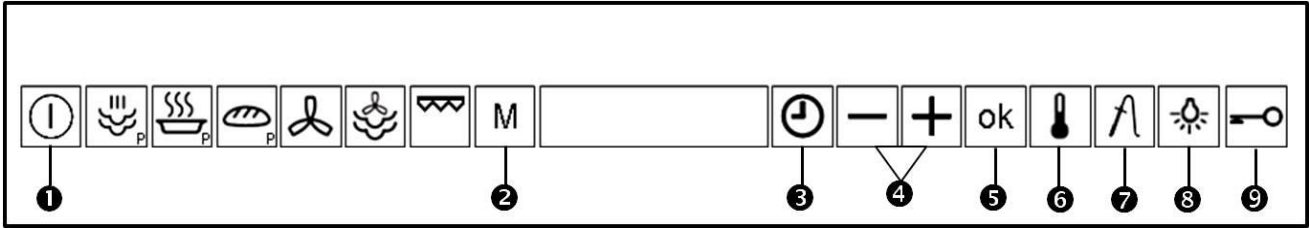
### Auswählen einer gespeicherten Funktion





1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die Speicher Funktion Taste ❷.
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❹ Tasten um das gewünschte gespeicherte Programm auszuwählen.
4. Drücken Sie die „OK“ Taste ❺ um zu bestätigen.
5. Das Gerät fängt an zu arbeiten mit dem gespeicherten Programm.

# Speicher Funktionen

## Gespeicherte Funktion Löschen



1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie die „Speicher“ Funktionstaste ❷ (M=Memory).
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um die Funktion „Löschen“  auszuwählen.
4. Bestätigen mit der „OK“ Taste ❹.
5. Wählen Sie mit den „-“ und „+“ ❸ Tasten die gespeicherte Funktion die Sie löschen möchten.
6. Drücken Sie die „OK“ Taste. ❹. um zu bestätigen.
7. Die Anzeige zeigt .

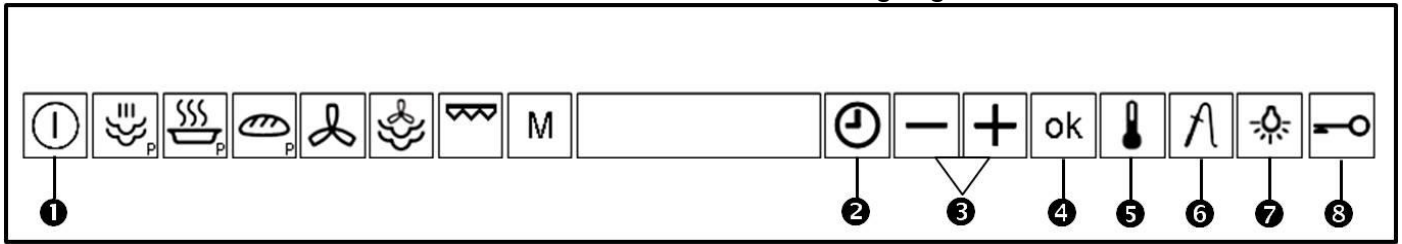
8. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um die Funktion zu speichern  oder  für Abbrechen.
9. Drücken Sie die „OK“ Taste. ❹ um zu bestätigen

Alle gespeicherten Funktionen löschen.

1. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um das Symbol **del** (=delete) auszuwählen.
2. Drücken Sie die „OK“ Taste ❹.
3. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um zu wählen alle gespeicherten Funktionen zu Löschen  oder  fürs Abbrechen.
4. Das Gerät setzt wieder auf „ON“ zurück und kann wieder in Betrieb genommen werden.

# Bratenthermometer

Das Bratenthermometer misst die Kerntemperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Garvorgang.



1. Stecken Sie das Bratenthermometer mittig in das Fleischstück ein. Anschließend stecken Sie den Stecker in die Steckerbuchse des Gerätes ein.
2. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste ❶, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
3. Drücken Sie die Bratenthermometer Taste ❷.
4. In der Anzeige wird die voreingestellte Temperatur von 65°C angezeigt.

65°

5. Drücken Sie die „-“ und „+“ ❸ Tasten um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen.
6. Sie können eine Kerntemperatur von 35°C bis 99°C auswählen (in 1 °C- Schritten).
7. Drücken Sie die „OK“ Taste ❹ oder warten Sie 5 Sekunden, damit die eingegebene Kerntemperatur bestätigt wird.

8. Betätigen Sie eine Funktionstaste, um die gewünschte Funktion zu starten.
9. Nachdem Sie eine Funktionstaste betätigt haben, startet die Funktion und in der Anzeige wird abwechselnd die Kerntemperatur und die Innenraum Temperatur angezeigt.

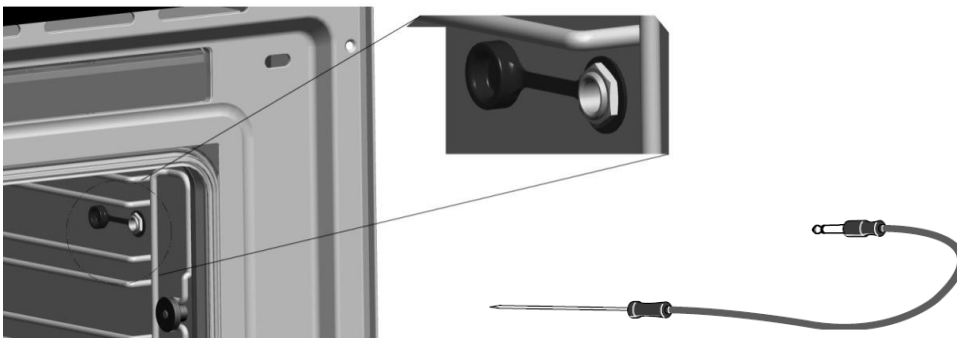
180° 12:30

25° 12:30

10. Sobald das Fleisch, die ausgewählte Kerntemperatur erreicht hat, endet die Funktion. In der Anzeige erscheint der Text „END“.
11. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.

**Achtung!** Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen, um so eventuelle Schäden am Gerät zu vermeiden.

Benutzen Sie nur das Bratenthermometer, das mit dem Gerät mitgeliefert worden ist.



## Bratenthermometer – Einstelltipps

Wir empfehlen dass der Kombi-Damfgarer vorgeheizt wird bis die Innenraum Temperatur erreicht ist.

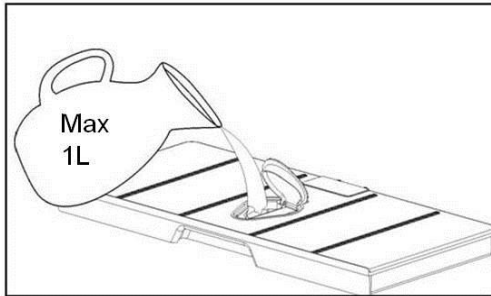
Fleisch	Innenraum Temperatur °C	Kerntemperatur °C	Garzeit (min)	Auflage	Zubehör
Entrecôte, Roastbeef	200–210	53–58	40–50	2	
Rindsschulter	190–200	75–80	60–75	1	
Kalbsschulter	200–210	75–80	60–75		

## Wasser einfüllen

### Wassertank füllen

Bei allen Funktionen, außer Heißluft und Grill, muss der Wassertank voll sein!

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser (ca. 1L), füllen und einschieben bis der Wassertank einrastet.



### Wasser nachfüllen:

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Garvorgang von 50-60 Minuten.

Achtung! Verbrennungsgefahr beim Öffnen und Herausziehen des Wassertanks.

**Achtung! Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!**

### Wassertank entleeren:

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

Während das Wasser abgepumpt wird, steht auf der Anzeige „PUMP“.

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser zu einer Temperatur von 75°C abgekühlt ist, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

**Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!**

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank zurück gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

**WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät. Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.**

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die „Ein/Aus“ Taste und ein neuer Garvorgang kann gestartet werden, ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks vornehmen zu müssen.

## Während des Betriebes...

### Unterbrechung eines Kochvorgangs:

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste „**Ein/Aus**“ drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste „**Ein/Aus**“ aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim Öffnen der Türe wird dadurch vermindert.

Dieses dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht „**VAP**“ auf dem Display.

**Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.**

In diesem Moment:

- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. **Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls sie eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren,
2. die Prozessparameter ändern,
3. weitere Lebensmittel dazu geben.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste „**Ein/Aus**“, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

### Änderung der Parameter:

Die Betriebsparameter (Dauer und Temperatur) können gerändert werden, wenn der Garvorgang unterbrochen wird.

1. Um die Dauer zu ändern, drücken Sie die Funktionstaste Zeit, dann „-“ und „+“ Tasten. Zur bestätigung die „**OK**“ Taste drücken.
2. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Temperaturwahltaste, die entsprechende

Anzeige und Leuchte blinken. Drücken Sie die „-“ und „+“ Tasten um die Parameter zu ändern. Zur Bestätigung die „**OK**“ Taste drücken.

### Einen Kochvorgang löschen:

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste „**Ein/Aus**“.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint „**End**“.

### Ende eines Kochvorgangs:

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der „**Ein/Aus**“ Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim Öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

**Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.**

Die Signale wiederholen sich alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die „**Ein/Aus**“ Taste gedrückt wird.

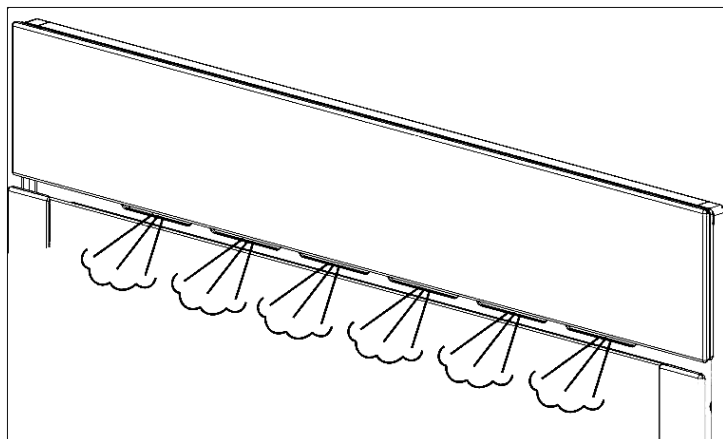
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wenn auf der Anzeige „**DEP**“ erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen Sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

**Dampfaustoss**

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.

**Restwassermenge im Garraum**

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

## Anwendung des Zubehörs

### Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Fisch und Geflügel benutzt.

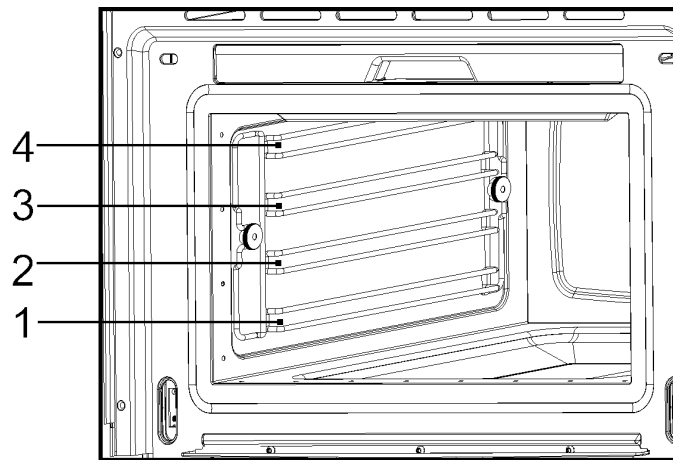
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Ebene von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Ebene von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B. Kompott, Klöße und Quellgerichte.

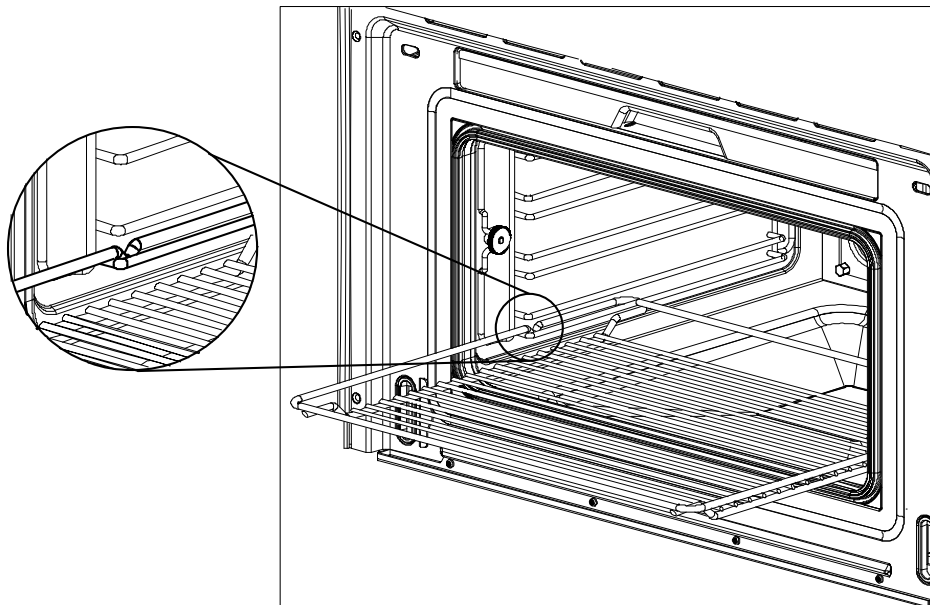
Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genauere Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



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 Braten den Rost mit dem Backblech zu benutzen, um so das Verunreinigen des Innenraumes durch austretenden Fleischsaft zu vermeiden.**

## Tabellen und Tipps

(Diese Angaben können abweichen.)

### Dampfgaren - Fisch + Meeresfrüchte

Fisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Dorade	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	90	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	90	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	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, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

### Dampfgaren - Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g - 1000g	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

### Dampfgaren - Eier

Eier	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15-17	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

### Dampfgaren - Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	20-35	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	30-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	35-50	Rost, Glasschale	2



## Tabellen und Tipps

### Dampfgaren - Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	30-35	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	45-50	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	30-35	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	25-30	gelocht	2
Spargel		100	30-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

### Dampfgaren - Klöße

Klöße	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	25-30	gelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

## Tabellen und Tipps

### Dampfgaren - Desserts

Desserts	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brûlée	---	100	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel	---	90	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt	---	40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

### Dampfgaren - Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

### Dampfgaren - Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte	3-4	100	15-20	Rost	2

### Dampfgaren - Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
z.B. Bohnen, Porree	1000-1200 g	100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen	---	80	12	Rost	2

## Tabellen und Tipps

### Dampfgaren - Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Ebene v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

### Garen auf 2 Ebenen

#### Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubebene von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Ebene von unten wird der ungelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen, werden als erstes in das Gerät geschoben und das Gerät wird mit der benötigten Garzeit der Kartoffeln/ Gemüse in Betrieb genommen.

Das Lebensmittel was die kürzere Garzeit hat, wird zeitversetzt nachgeschoben, so dass alle Lebensmittel dann die gleiche Endzeit haben.

**Vorsicht beim Öffnen des Gerätes, Verbrennungsgefahr!**

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

Gemüse und Kartoffeln auf das gelochte Blech neben einander geben und in Ebene 2 von unten einschieben.

Den Fisch in ein Gefäß geben und mit dem Rost etwa 10-15 Minuten später auf die Ebene 3 von unten hinzu schieben.

Die Garzeit des Gemüses und den Kartoffeln müssen gleich sein.

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

## Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

**Setzen Sie den Grillrost so ein, dass die Lebensmittel nicht das Grillelement berühren.**

### WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe

Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind.
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Lebensmittel	Menge (g)	Garzeit (min.)	Hinweise
<b>Fisch</b>			
Bass	800	18-24	Streichen Sie leicht mit Butter. Nach halber Garzeit wenden und mit Gewürzen streuen.
Sardinen / Gurnard / Knurrhahn	6-8 Fische	15-20	
<b>Fleisch</b>			
Würste	6-8 Einheiten	22-26	Nach halber Garzeit mit einer Gabel einstechen und wenden.
Gefrorene Hamburger	3 Einheiten	18-20	
Schweinerippen (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach halber Garzeit übergießen und wenden.
<b>Sonstiges</b>			
Toast	4 Einheiten	1½-3	Toasten überwachen.
Toast Sandwiches	2 Einheiten	5-10	Toasten überwachen

Heizen Sie den Grill für 2 Minuten vor. Sofern nicht anders angegeben, verwenden Sie den Grillrost. Darunter das ungelochte Blech einsetzen, so dass das Wasser und das Fett runter tropfen. Die angegebenen Garzeiten dienen lediglich als Richtwerte und können abhängig von der Gestaltung und Menge der Lebensmittel sowie den gewünschten Endzustand variieren.

Fisch und Fleisch schmecken lecker, wenn vor dem Grillen, Sie sie mit Pflanzenöl, Gewürze und

Kräuter bepinseln und Sie für ein paar Stunden marinieren lassen. Nur nach dem Grillen salzen.

Würste platzen nicht, wenn Sie sie mit einer Gabel vor dem Grillen stechen.

Nach ungefähr halber Grillzeit, überprüfen Sie bitte, wie das Grillen vorschreitet und, wenn nötig, wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders geeignet für das Garen von dünnen Fleisch- und Fischportionen. Dünne Portionen von Fleisch werden normalerweise nur einmal gewendet, aber dickere Portionen sollten mehrmals gewendet werden.

# Heißluft

## Braten und backen

Sorte	Menge (g)	Temperatur °C	Garzeit (min)	Standzeit (min)	Anmerkung
Rindergulasch	1000	160/170	80/90	10	Legen Sie keinen Deckel auf dem Behälter
Schweinelende	500/600	180/190	35/40	10	Legen Sie keinen Deckel auf dem Behälter
Ganzes Hähnchen	100/1200	200	30/40	10	Setzen Sie einen Deckel auf dem Behälter. Brust nach oben. Nicht umdrehen.
Hähnchenstücke	800	200	25/35	10	Legen Sie keinen Deckel auf dem Behälter. Stücke mit der Haut nach oben einrichten. Nicht umdrehen.
Ente	1500/1700	200	70/80	10	Setzen Sie einen Deckel auf dem Behälter. Nicht umdrehen.

### Tipps zum Braten von Fleisch:

Wenden Sie die Fleischstücke nach halber Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollten Sie es 10 Minuten im ausgeschalteten und geschlossenen Backofen stehen lassen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Säfte im Fleisch gut verteilt werden.

Fügen Sie 2 bis 3 Esslöffel Soße oder ähnliche Flüssigkeit zu magerem Fleisch und 8 bis 10 Esslöffel zu zum Übergießen, hängt von der Menge des jeweiligen Fleisches ab.

Die erforderliche Braten- Temperatur und Zeit, hängt von der Art und Menge von Fleisch das gegart werden soll.

### Tipps zum Ofengeschirr:

Überprüfen Sie, dass das Geschirr in den Backofen passt.

Heiße Glasbehälter sollten auf einem trockenen Küchentuch gelegt werden. Wenn solche Behälter auf einer kalten oder nassen Oberfläche gesetzt werden kann das Glas springen und zerbrechen. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

## Backen - Kuchen

Sorte	Kuchenform	Ebene	Temperatur	Garzeit (min)
Wallnusskuchen	Springform	1	170/180	30/35
Obsttorten	Springform	2	150/160	35/45
Obstkuchen	Springform mit zentralem Loch	1	170/190	30/45
Herzhafte Torten	Springform	2	160/180	50/70
Einfache Kuchen (Rührkuchen)	Springform	1	160/170	40/45
Mandelkuchen	Kuchen-Backblech	2	110	35/45
Blätterteig	Kuchen-Backblech	2	170/180	35/45

**Tipps über Kuchen Backbehälter:**

Die am häufigsten verwendeten Backbehälter sind schwarze Metall-Kuchenformen.

**Tipps über wie man Kuchen backt:**

Unterschiedliche Mengen und Arten von Gebäck erfordern unterschiedliche Temperaturen und Backzeiten. Versuchen Sie zuerst niedrigere Einstellungen und dann, falls erforderlich, verwenden Sie höhere Temperaturen beim nächsten Mal. Eine niedrigere Temperatur führt zu einem gleichmäßigen Backergebnis. Setzen Sie stets die Kuchenform in die Mitte der Drehscheibe.

**Backen Vorschläge:****Wie überprüft man, ob der Kuchen richtig gegart ist**

Starten Sie mit dem Stechen eines Zahnstochers in dem höchsten Bereich des Kuchens 10 Minuten vor Ende der Backzeit. Wenn kein Teig auf dem Zahnstocher klebt dann ist der Kuchen fertig.

Wenn der Kuchen sehr dunkel auf der Außenseite ist dann sollten Sie nächstes Mal eine niedrigere Temperatur auswählen und lassen Sie den Kuchen für eine längere Zeit backen.

**Wenn der Kuchen sehr trocken ist**

Nachdem er gebacken ist machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen. Dann bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk. Beim nächsten Mal erhöhen Sie die Temperatur um etwa 10°C und reduzieren Sie die Backzeit.

**Wenn der Kuchen nicht aus der Form kommt wenn umgekippt**

Nachdem der Kuchen gebacken ist lassen Sie ihn für 5 bis 10 Minuten abkühlen und dann sollte es leichter aus der Form kommen. Wenn der Kuchen immer noch nicht rauskommt führen Sie ein Messer vorsichtig an den Rändern rum. Nächstes Mal fetten Sie die Kuchenform gut ein.

# Wartung

## Reinigung des Innenraums

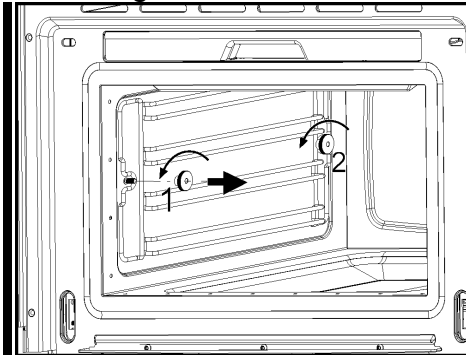
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen anschließend trocken wischen.

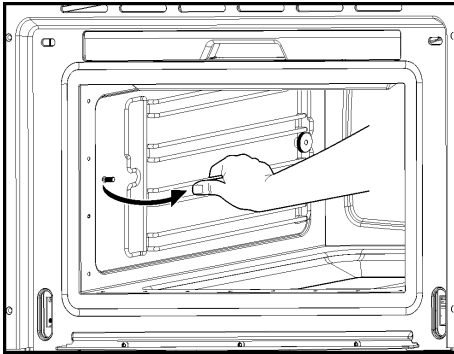
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werden. (siehe folgendes Kapitel).

### Seitengitter aushängen:

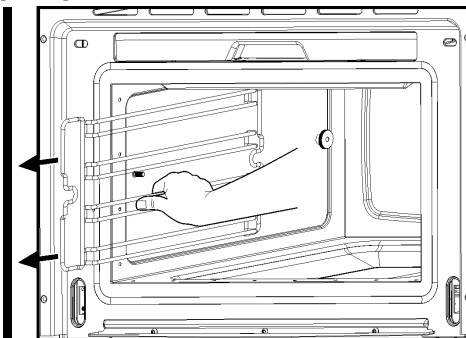
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern gegen den Uhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern gegen den Uhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.

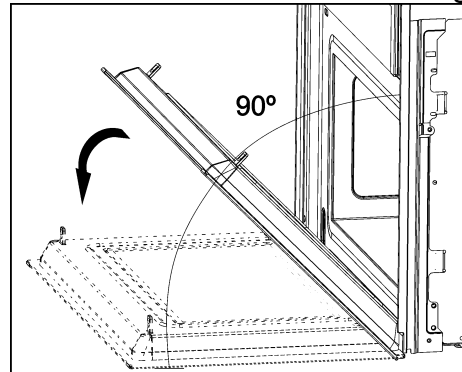


Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

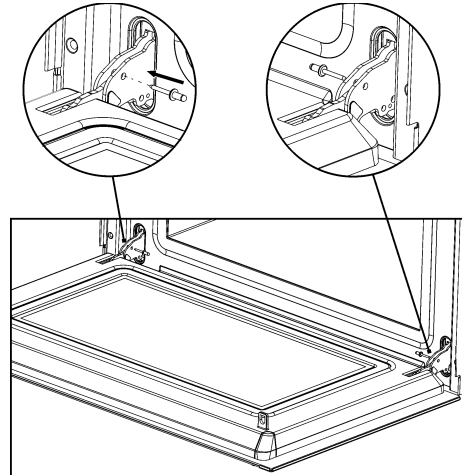
Die Rändelmutter 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

### Die Gerätetür herausnehmen

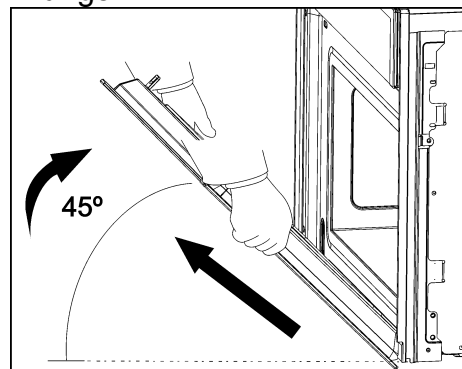
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türscharniere ein.



3. Die Tür mit beiden Händen seitlich fassen und halb schließen. Heben Sie dann die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.


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

## Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Den Hinweis auf Entkalkung gibt das Gerät automatisch. Dann leuchtet die Entkalkungsleuchte . Falls das Entkalken nicht sofort durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

**WICHTIGE ANMERKUNG:** Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Drei Betriebsstunden bevor Ende, erscheint die Entkalkungsleuchte. Falls die Entkalkung in dieser bestimmten Zeit nicht durchgeführt wird, fängt dieselbe an zu blinken. Bei einer nicht Entkalkung in den darauf folgenden drei Betriebsstunden, führt es zu einen blockieren des Betriebssystems.

### Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „**durgol®**“.

Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

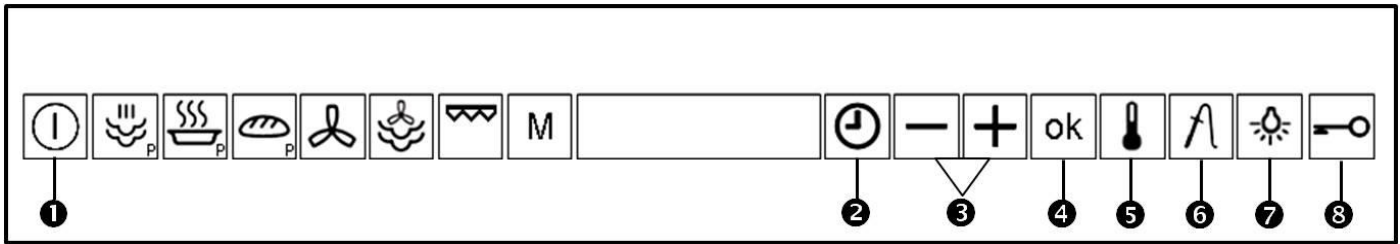
**Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.**

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können schaubildende Zusätze enthalten.



# Wartung

## Entkalkungsprozess



**Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.**

Das Gerät muss mit geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät ausgeschaltet sein.

Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt:

1. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste **1**, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die „-“ **3** und „OK“ **4** Tasten 5 Sekunden lang. Auf der Anzeige erscheint „CAL“. Wenn Sie den Prozess der Entkalkung zu diesem Zeitpunkt abbrechen möchten, betätigen Sie die **Ein/Aus-Taste 1**.
3. Drücken Sie die „OK“ **4** Taste um den Entkalkungsprozess zu starten.
4. Die Anzeige zeigt „0.5L“, den Wassertank entnehmen.
5. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder einsetzen.
6. Drücken Sie die „OK“ **4** Taste. Der Entkalkungsprozess startet und dauert circa 30 min.

(Die Entkalkung ist ein geräuscharmer Prozess und während seinem Lauf zeigt die Anzeige weiterhin „0,5L“ (ohne zu blinken)).

7. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay „1.0L“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
8. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder einsetzen.
9. Drücken Sie die „OK“ **4** Taste. Die erste Spülung beginnt.
10. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay wieder „1.0L“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
11. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die „OK“ **4** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „End“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.
15. Drücken Sie die „OK“ **4** Taste um den Vorgang abzuschließen.

## Reinigung und Wartung des Geräts

**Achtung!** Die Reinigung des Gerätes muss im ausgeschalteten Zustand durchgeführt werden.

**Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Kratzer entstehen.**

**Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.**

### Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Edelstahlvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselreifen Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

### Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet, so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen.

**Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

**Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.**

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

**Achten Sie darauf, dass nach durchgeführter Reinigung des Innenraumes, die Abdeckung der Steckerbuchse wieder angebracht ist.**

**Die Glasabdeckung der Lampe befindet** sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

### Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

## Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

**ACHTUNG!** Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

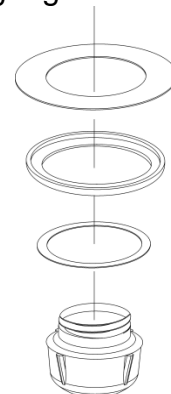
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**
  - Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
  - Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben.
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.
- **Falls auf der Anzeige "Err\_" erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.**

- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem.
  - Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**
  - Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

### Lampenwechsel




Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.
- Setzen Sie eine neue G9 230V / 25W Halogenlampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



# Technische Eigenschaften

## Anzeigen

Display	Beschreibung
<b>Entkalkung</b>	
<b>SOFT</b>	Weiches Wasser.
<b>MED</b>	Mittelhartes Wasser.
<b>HARD</b>	Hartes Wasser.
 <b>CAL</b>	Entkalkungsleuchte - Gerät muss entkalkt werden. Blinkend, Entkalkung beginnt.
<b>0.5L</b>	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
<b>1.0L</b>	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
<b>Wassertank</b>	
	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
<b>DEP</b>	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder platziert werden.
	Tank leer, bitte nur mit 0,5L Wasser auffüllen
<b>Dampf Reduktion</b>	
<b>VAP</b>	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
<b>PUMP</b>	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heißen Wassers zum Wassertank.
<b>FULL</b>	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder platziert werden.
<b>System Warnungen</b>	
<b>LAMP</b>	Beschädigte Lampe.
<b>Bitte kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst im Fall folgender Fehler:</b>	
<b>HOT</b>	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.
<b>Err_</b>	Kontaktieren Sie den Kundenservice

## Spezifikation

- Wechselspannung ..... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung ..... 2900 W
- Dampfleistung ..... 1500 W
- Grilleistung ..... 1200 W
- Heißluftleistung ..... 1600 W
- Außenabmessungen (BxHxT). ..... 595 x 455 x 542 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). ..... 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 35 l
- Gewicht ..... 35 kg

## Hinweise zum Umweltschutz

### Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

### Entsorgung von stillgelegten Geräten



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltgeräte geeignet ist. Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

## Installationsanleitung

### Vor der Installation

**Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung,** die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Teil des Hohlraums und ist nur sichtbar nach dem Öffnen der Tür.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

**Achtung!** Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

**BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT,** falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von

Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

**Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.**

**Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.**

### Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

**Im Falle eines Daueranschlusses** ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

**ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.**

**Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung** für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

**Das Gerät funktioniert nur,** wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes“.

**Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.**

## Contents

Safety Instructions .....	39
Description of your oven.....	42
Basic settings .....	44
Basic functions .....	48
Auto Cooking Functions .....	50
Water feeding .....	56
Emptying the water tank .....	56
When the oven is working.....	58
Use of Accessories.....	59
Care and maintenance .....	67
Oven Cleaning.....	70
What should I do if the oven doesn't work? .....	71
Technical characteristics .....	72
Environmental protection .....	73
Installation instructions .....	74
Installation.....	75

Dear Customer,

Thank you for choosing this **Küppersbusch** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

**Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!**

The user manual is also available for download at [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## Safety Instructions



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.
- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.



## Safety Instructions

- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- 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!**
- 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 grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

## INSTALLATION

- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- Anti-shock protection must be provided by the installation.

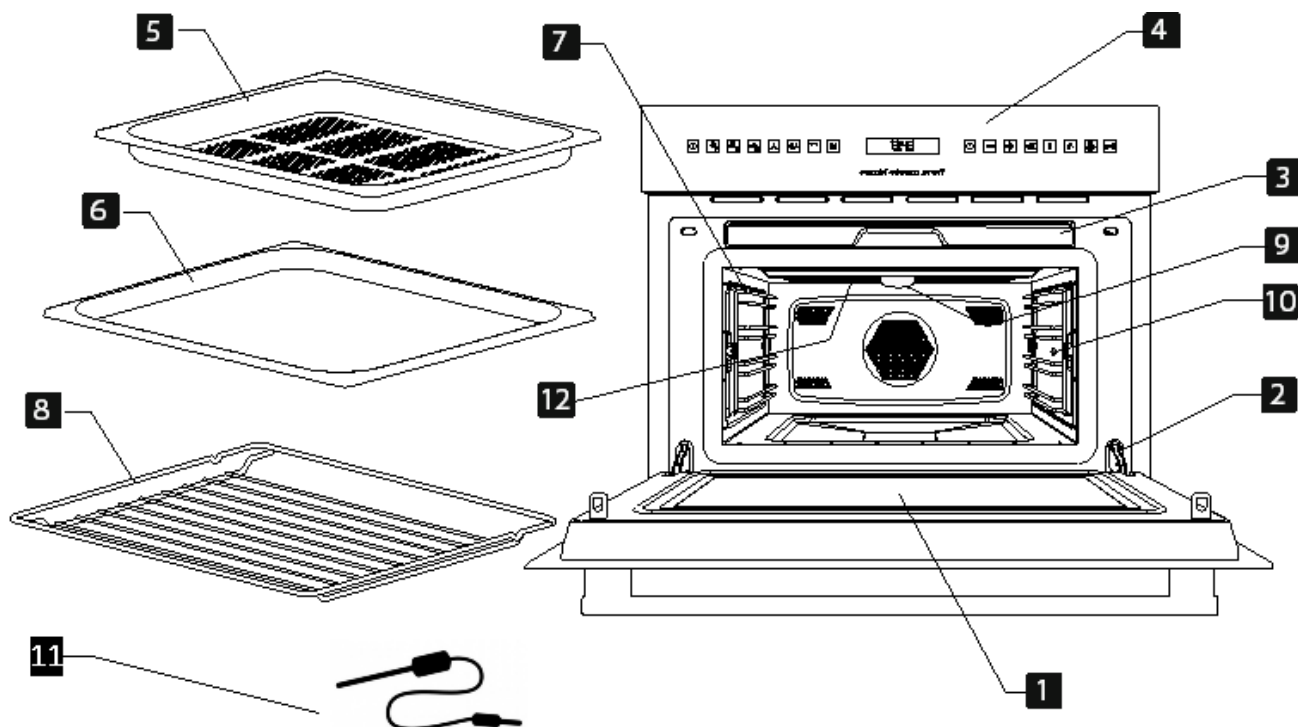
## CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

## REPAIRS

- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

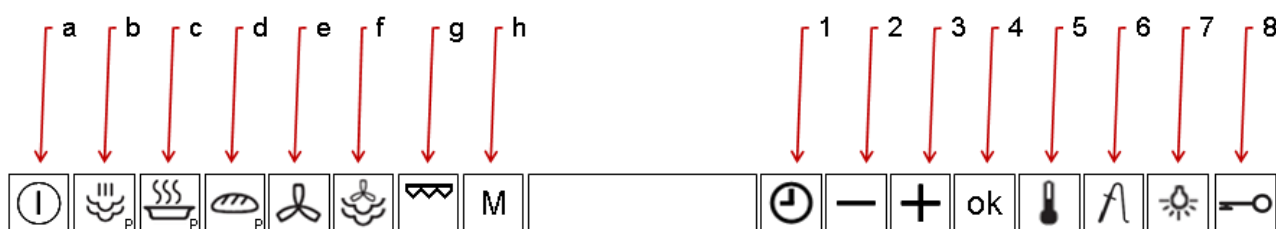
## Description of your oven



- 1. – Door window glass
- 2. – Safety catches
- 3. – Water tank
- 4. – Control panel
- 5. – Perforated baking tray
- 6. – Baking tray

- 7. – Shelf guides
- 8. – Rack
- 9. – Lamp bulb
- 10. – Plug socket for the Food Probe
- 11. – Food Probe
- 12. – Grill

## Control Panel









- a. ON/OFF
- b. Steam
- c. Regenerating & Sterilising
- d. "Profi" Cooking
- e. Hot Air
- f. Hot Air + Steam
- g. Grill
- h. Memory Functions (M1-M5)

- 1. Time Functions
- 2. Minus
- 3. Plus
- 4. Confirmation (OK)
- 5. Temperature
- 6. Food Probe
- 7. Lamp
- 8. Safety Block

## Description of your oven

### Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	“Profi” Cooking	Fine pastry and cakes.
	Hot Air	Roasting and baking.
	Hot Air + Steam	Cooking meals with hot damp circulating air. Cooking potatoes, rice. Moist garnishing.
	Grill	Grilling meat and fish Grilling Potatoes – deep frozen, defrosting and roasting.

## Basic settings

### Initial Settings

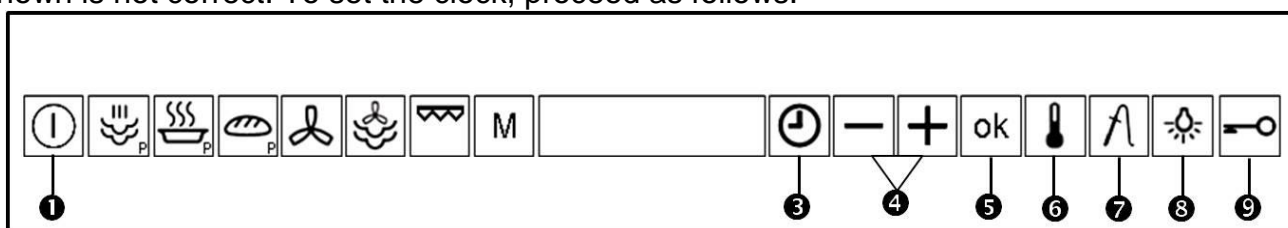
After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock, the water hardness parameter and the Calibration is set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

### Setting the clock

The clock display will flash if your appliance is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

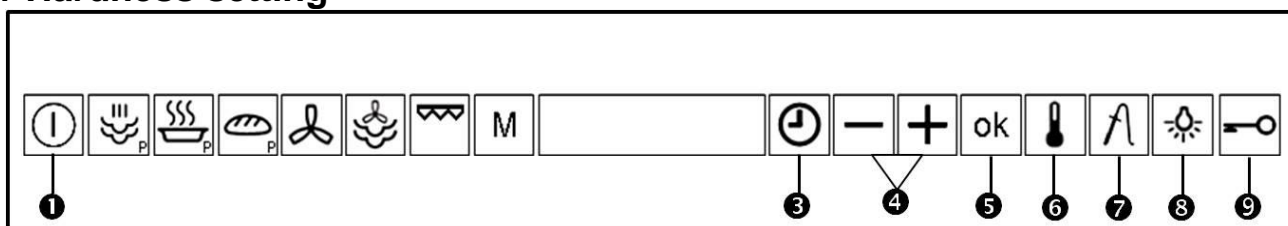


To set the clock, proceed as follows:

1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Time function” key.
3. (Step 1 and 2 can be skipped if the device is connected for the first time, or after a power failure).
4. Press the “-” and “+” keys to select the ⌚ function.

5. Press the OK key ❺, to confirm.
6. Press the “-” and “+” keys ❹ to set the hours.
7. Press the OK key ❺ to confirm the hours. The minutes digits will flash.
8. Press the “-” and “+” keys ❹ to set the minutes.
9. Press the OK key ❺ to confirm the minutes.

### Water Hardness setting



The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimized for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

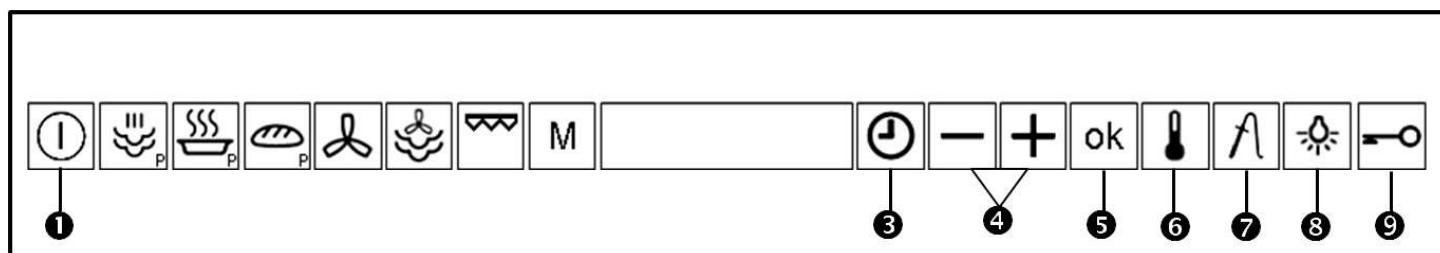
1. Press the “On/Off” ❶ key to switch the oven on.

2. Press the “+” ❹ and “OK” ❺ keys simultaneously. The Water Hardness level will start to flash on the display. (Steps 1 and 2 are not necessary if the oven is first plugged in or after a power failure.)
3. Press the “-” and “+” ❹ keys to select the desired water hardness according to the table below.
4. Press the “OK” key ❺ to set the parameter. The oven returns to the “ON” state.

## Basic settings


Type	Water hardness				Display
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	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	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	HARD

## Hiding/Displaying the Clock



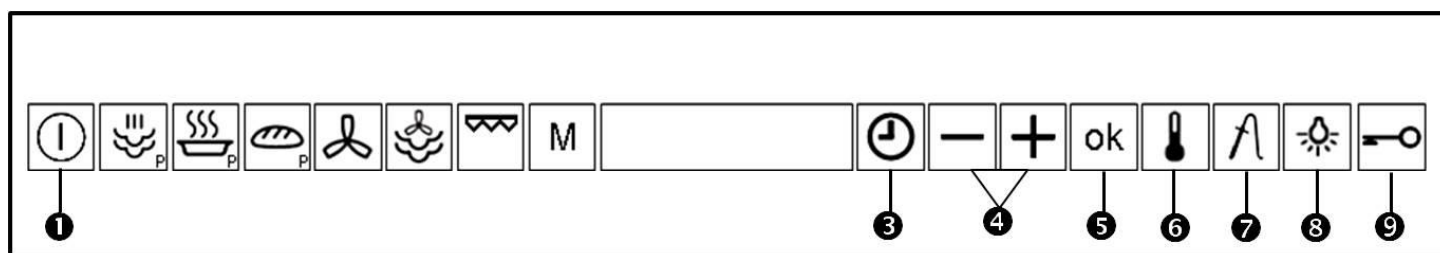
If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows:

1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Time” function key ❸.

3. Press the “-” and “+” keys ❹ to navigate to the Hide Clock  function.
4. Press “OK” ❺ to validate.
5. Press the “-” and “+” keys ❹ to choose to show or hide the clock.
6. Press “OK” ❺ to validate.

## Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



To block the oven proceed as follows:

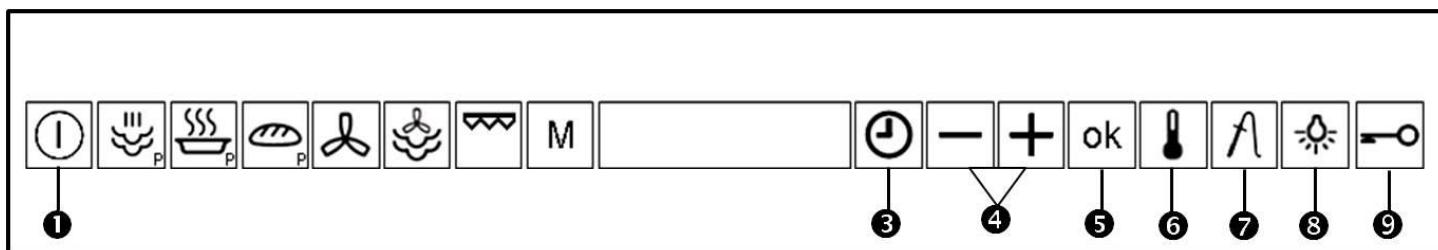
1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Hold down the “Safety Block” key ❹ for 3 seconds. The “Safety Block” key lights up

- and the display shows a key symbols. The oven will not operate until it is unblocked.
3. To unblock the oven repeat the above procedure.
4. The Safety lock can also be activated while the device is working.


## Basic settings


### Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.



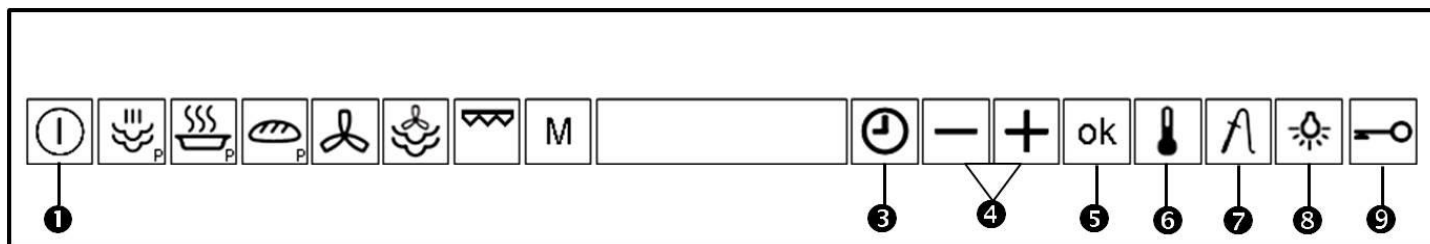
To set the Timer proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “**Time**” function key ❸.
3. Press the “-” and “+” keys ❹ navigate to the “Timer”  function.
4. With the “**OK**” key ❺ confirm the selected function. The display shows:
 


 0:00
5. Press the “-” and “+” ❹ keys to set the desired time.
6. Press the OK key ❺ to validate. The timer will start to countdown.
7. When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds and the Timer key will flash. Press the “**Time**” key ❸ to cancel the beeps.

While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:


1. **If there is no active function** the display shows the Timer counting-down and the Timer key is illuminated.
2. **If there is an active function**, the display and keys show the normal function parameters. To check the Timer’s remaining time press the Timer key. The display will briefly show the Timer and resume the function indications after 5 seconds or once the Timer key is pressed again. While the Timer is shown the remaining time can be changed with the “-” and “+” ❹ keys as described above.



### Changing/setting the cooking time

1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Select the desired function and temperature.
3. Press the “Time” function key ❸.
4. Press the „-“ and „+“ ❹ keys to select the Symbol  (cooking time).
5. Press the „OK“ key ❺ to confirm.
6. Set the desired cooking time with the “-” and “+” keys ❹.
7. Press the „OK“ key ❺ to confirm.
8. Press the “OK” key ❺ again. The Oven will start to operate.

### Setting the end time

1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Select the desired function and temperature.
3. Press the „OK“ key ❺ to confirm.
4. Press the “Time” function key ❸.
5. Press the „-“ and „+“ ❹ keys to select the Symbol  (End time).
6. Press the „OK“ key ❺ to confirm.
7. Set the desired cooking end time with the „-“ and „+“ keys ❹.
8. Press the „OK“ key ❺ to confirm.
9. The oven will start operating at the programmed time.

### Turning on and off Automatically

If you wish to use the oven at a later time, the cooking time and end time can be combined. The cooking start time, when the oven turns on automatically, is programmed as a combination of both settings and cannot be set on its own.

#### Example:

It is 8:00 and at 13:00 I want to remove a roast from the oven that will take 90 minutes to cook.

1. Enter 1:30 as the cooking time, following the instructions explained in the section “Setting the cooking time”.

2. Then, change the end time from 9:30 to 13.00, following the instructions “Setting the end time”.
3. The settings are automatically accepted.
4. Set the conventional cooking or automatic cooking function. Put the food for roasting in the oven.

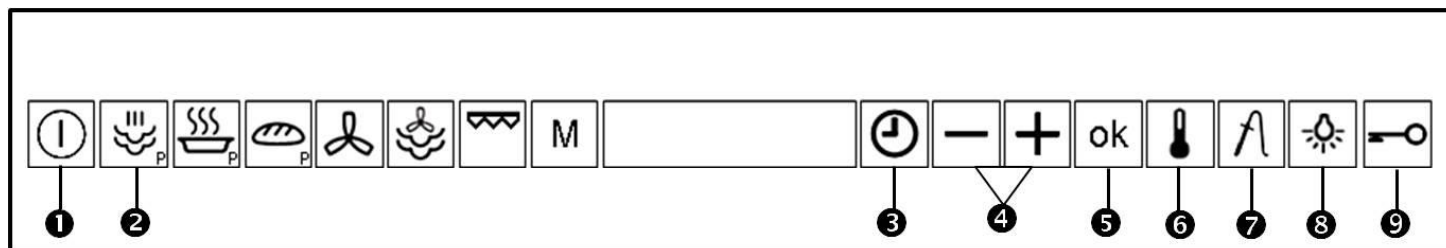
The oven will turn on at 11:30 and will finish cooking at 13:00.




## Basic functions

### Steam function

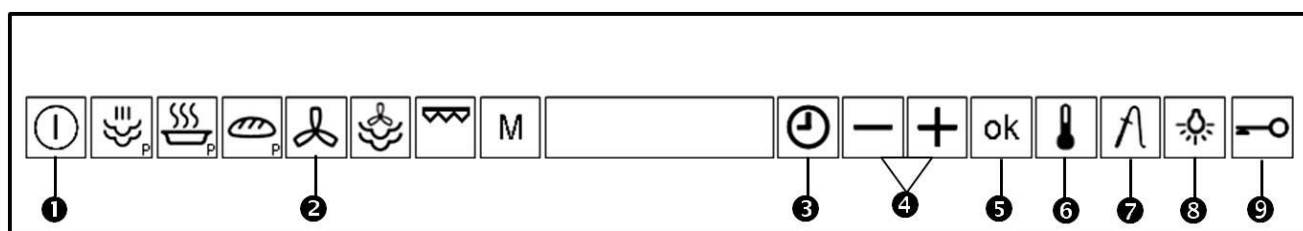
Use this function to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.




1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Steam Function” key ❷.
3. Press the “OK” key ❸, the device starts working with the default values (100°C + 30min.).
4. If you want to change the settings, proceed as follows:
5. Press the “Temperature” key ❹.
6. Press the “-” and “+” keys ❺ to set the required Temperature.
7. Press the “OK” key ❻ to validate the temperature.
8. Press the “Time” function key ❼.
9. Press the “-” and “+” keys ❽ and select the symbol .
10. Press the “OK” key ❹ to validate the option.
11. Set the desired cooking time with the “-” and “+” keys ❽.
12. Press the “OK” key ❹ to validate the cooking time. The oven will start to operate.

### Hot air

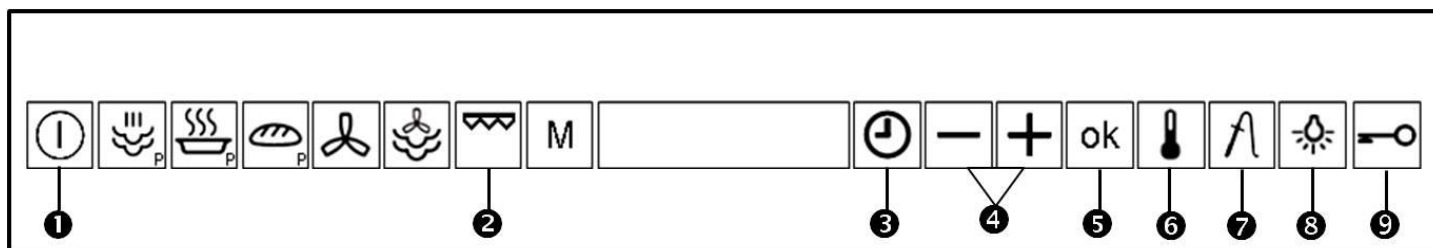
Use this function to bake and roast.




1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Hot Air” key function key ❷, the device starts working with the default values (160°C + 20min.).
3. If you want to change the settings, proceed as follows:
4. Press the “Temperature” key ❹.
5. Press the “-” and “+” keys ❺ to set the required Temperature.
6. Press the “OK” key ❻ to validate the temperature.
7. Press the “Time” function key ❼.
8. Press the “-” and “+” keys ❽ and select the symbol .
9. Press the “OK” key ❹ to validate the option.
10. Set the desired cooking time with the “-” and “+” keys ❽.
11. Press the “OK” key ❹ to validate the cooking time. The oven will start to operate.

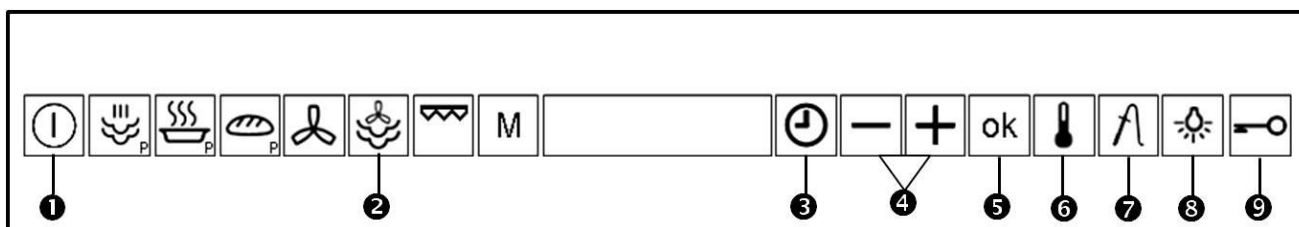
## Grill


Use this function to brown the top of food quickly.



1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Grill” function key ❷, the device starts working with the default values (160°C + 20min.).
3. If you want to change the settings, proceed as follows:
4. Press the “Temperature” key ❸.
5. Press the “-” and “+” keys ❹ to set the required Temperature.
6. Press the “OK” key ❺ to validate the temperature.
7. Press the “Time” function key ❻.
8. Press the “-” and “+” keys ❼ and select the symbol .
9. Press the “OK” key ❺ to validate the option.
10. Set the desired cooking time with the “-” and “+” keys ❼.
11. Press the “OK” key ❺ to validate the cooking time. The oven will start to operate.

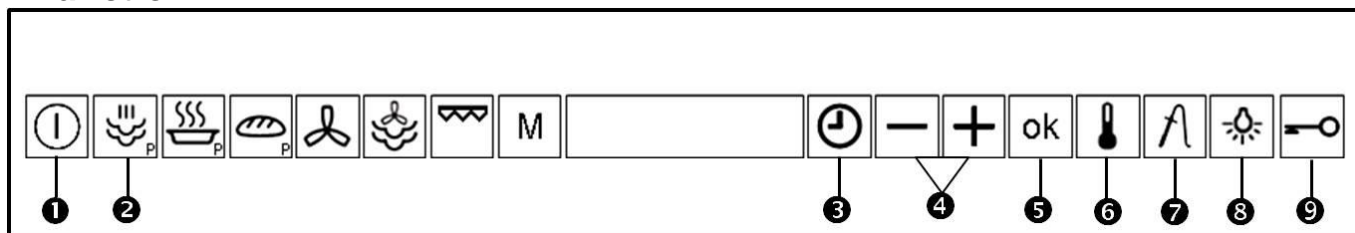
## Hot Air + Steam function







1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Hot Air + Steam” function key ❷, the device starts working with the default values (160°C + 20min.).
3. If you want to change the settings, proceed as follows:
4. Press the “Temperature” key ❸.
5. Press the “-” and “+” keys ❹ to set the required Temperature.
6. Press the “OK” key ❺ to validate the temperature.
7. Press the “Time” function key ❻.
8. Press the “-” and “+” keys ❼ and select the symbol .
9. Press the “OK” key ❺ to validate the option.
10. Set the desired cooking time with the “-” and “+” keys ❼.
11. Press the “OK” key ❺ to validate the cooking time. The oven will start to operate.

# Auto Cooking Functions

## Steam function

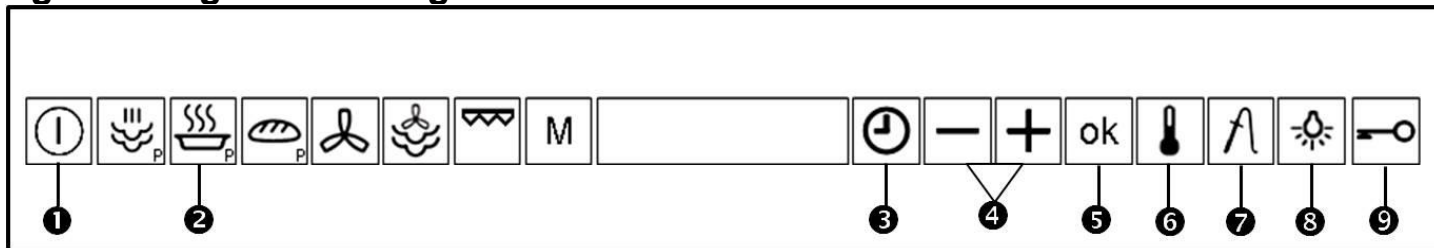


1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Steam Function” key ❷.
3. Press the “+” key to enter the “Steam Function – Auto Cooking” menu. The display presents the following screens with the available functions: *Vegetables* , *Fish* , *Meat* and *Side Dishes* .
4. Press the “OK” key to select the desired program.
5. With the “-” and “+” select the desired program.
6. Press the “OK” key to validate. The oven will start to operate.

Function	Program	Food types	Temperature (°C)	Duration (min.)
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.		
<b>Vegetables</b> 	A01	Broccoli / florets	100	20
	A02	Cauliflower / florets	100	25
	A03	Potatoes / pieces	100	25
	A04	Snow peas	100	15
	A05	Asparagus	100	25
<b>Fish</b> 	B01	Trout	80	25
	B02	Shrimp	90	15
	B03	Fish filet	80	18
	B04	Mussels	100	25
	B05	Lobster	100	30
<b>Meat</b> 	C01	Chicken breast	100	30
	C02	Smoked pork loin / pieces	100	45
	C03	Turkey escalope	100	20
	C04	Pork filet, whole	100	25
	C05	Vienna sausages	90	15
<b>Side dishes</b> 	D01	Sweet yeast dumpling	100	20
	D02	Yeast dumpling	100	25
	D03	Napkin dumpling	100	30
	D04	Rice	100	35
	D05	Lentils	100	40

## Auto Cooking Functions

### Regenerating & Sterilising menus

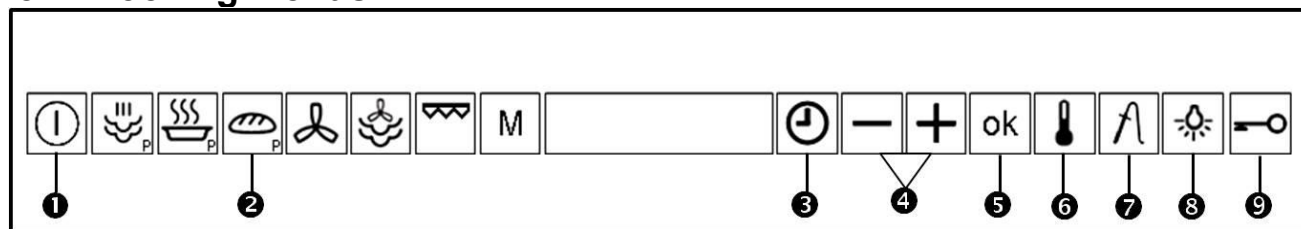





1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Regenerating & Sterilising” key ❷.
3. Press the “+” key to enter the “Regenerating & Sterilising” menu.
4. Press the “OK” key to select the desired function.
5. With the “-” and “+” select the desired program.
6. Press the “OK” key to validate. The oven will start to operate.


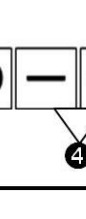
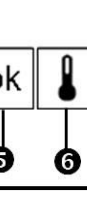
Function	Program	Food type	Temperature (°C)	Time (min)	Instructions
Regenerating	R 01	Plate dishes	100°C	13	Remove lid from container and put on rack.
	R 02	Ready-made meals / frozen	100°C	18	
Sterilising	R 03	Beans	100°C	35	The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
	R 04	Cherries	80°C	35	
	R 05	Plums	90°C	35	
	R 06	Baby bottles and pacifiers	100°C	12	Put the (open) bottles and pacifiers on the perforated baking tray.

## Auto Cooking Functions

### “Profi” Cooking menus



1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Profi” Cooking key ❷ to enter the menu.
3. With “+” key enter the Profi” Cooking – menu. The display presents the following screens with the available functions. There are “Profi” Cooking Bread , Cake  and Gratin/Pizza .
4. Press the “OK” key ❸ to validate the selected function.
5. Press the “-” and “+” keys ❹ to select the desired program. (See table below).
6. Press the “OK” ❺ key. The Oven starts to operate.

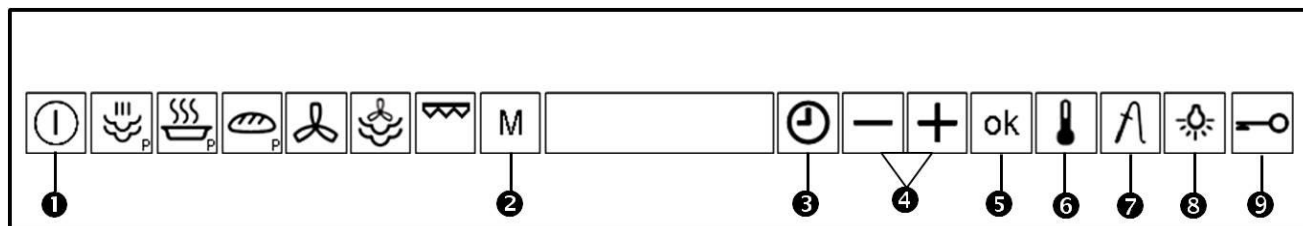
Function	Program	Food types	Temperature (°C)	Duration (min.)
Bread 	P01	Baking Buns	200	12
	P02	Frozen Buns	200	20
	P03	Fresh Dough	180	25
	P04	White Bread	190	50
	P05	Braided Bread	200	40
	P06	Brown Bread	200	60
	P07	Whole Wheat Bread	190	70
	P08	Fruit Bread	180	70
Cake 	P09	Pound Cake	160	70
	P10	Puff Pastry	200	20
	P11	Sweet Cake, Dry	170	40
	P12	Sweet Cake with Fruit Surface	170	50
	P13	Cheesecake	150	70
Gratin 	P14	Gratin, Fresh	160	60
	P15	Gratin, Precooked	160	50
	P16	Casserole, Fresh	180	35
	P17	Casserole, Precooked	180	30
	P18	not assigned	220	15
	P19	not assigned	230	15

## Memory Functions

### Memory Functions (M1 – M5)

This function is intended to store five separated settings that can be saved and called.

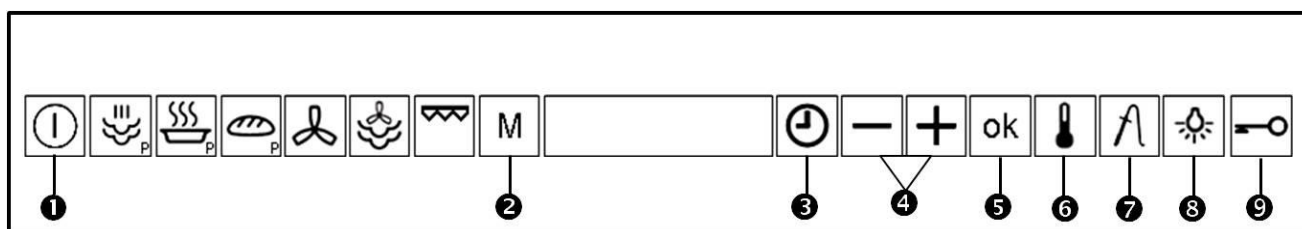
#### Store a memory



1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Memory Function” key ❷ for 3 seconds.
3. Press the “-” and “+” keys ❸ to navigate the menu and to choose one of the available memories M1 – M5.
4. Press the “OK” key ❹ to validate.
5. Select a function that you want to memorize.
6. Press the “Time” function key ❺.
7. Press “-” and “+” keys ❻ to define the desired time.
8. Press the “OK” key ❼ to validate.
9. Press the “Temperature” key ❸ to define a new temperature.
10. Press “-” and “+” keys ❹ to define the desired temperature.
11. Press the “OK” key ❹ to validate.
12. Press the “Memory Function” key ❷.
13. Press “-” and “+” keys ❹ to navigate the menu and to choose  to validate the storage of “M5” or  to cancel it.
14. Press the “OK” key ❹ to validate the chosen function.

**NOTE:** Before re-occupying a memory space, it must be previously deleted. (See: Storage and Delete function).

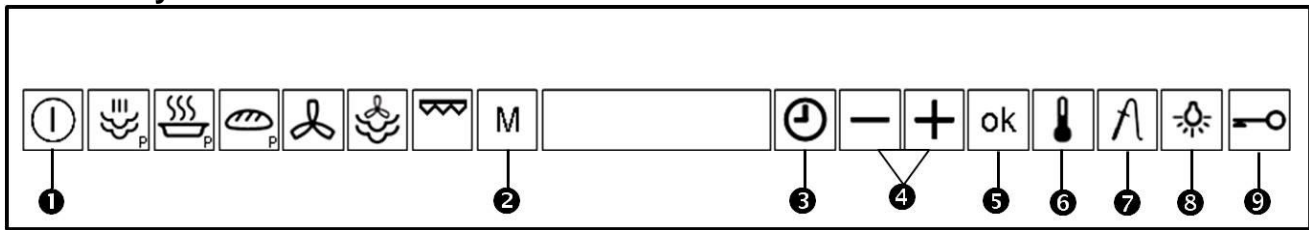
#### Selecting a stored memory



1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Memory Functions” key ❷.
3. Press the “-” and “+” keys ❸ to select the stored memory.
4. Press the “OK” key ❹ to confirm.
5. The system enters the **Execution** state and the oven is initiated with the parameterization store in the chosen memory.

# Memory Functions

## Delete a memory



1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “Memory Functions” key ❷.
3. Press the “-“ and “+” keys ❸ to select the  option to delete the desired memory.
4. Press the “OK” key ❹ to validate.
5. Press “-“ and “+” keys ❺ to navigate the menu and to choose the memory you want to delete.
6. Press the “OK” key ❻ to validate.
7. The display shows:  .

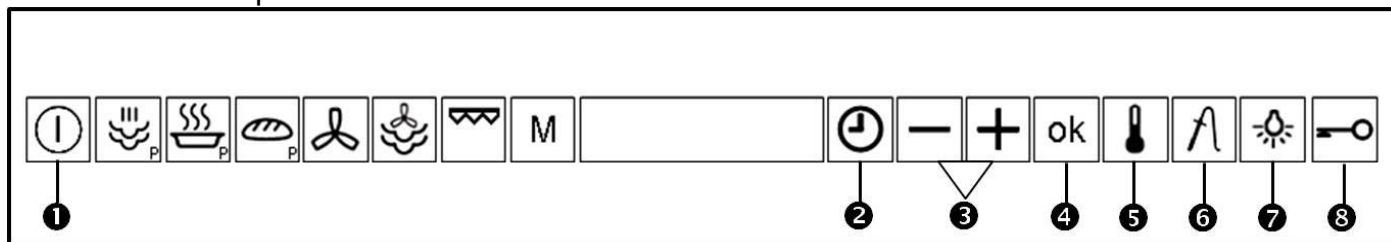
8. Press the “-“ and “+” keys ❸ to chose  to validate the deletion or  to cancel.
9. Press the “OK” key ❹ to confirm.


### Deleting all memories

1. Press the “-“ and “+” keys ❸ to select the symbol del.
2. Press the “OK” key ❹.
3. Press the “-“ and “+” keys ❺ to chose  to validate the deletion of all memories or  to cancel it.
4. The oven reverts to the ON state.

## Food Probe

The food probe measures the inner temperature of the food being cooked and ends the active function when a selected temperature is reached



1. Insert the Food Probe into the socket inside the oven's cavity and into the meat.
2. Press the "On/Off" key ❶ to switch the oven on.
3. Press the Food Probe key ❷.
4. The display will show the following screen with the temperature by default "65°" blinking: 
5. Press the "-" and "+" keys ❸ to choose a new temperature.
6. The selection is linear from 35°C to 99°C in steps of one degree.
7. Press the "OK" key ❹ or wait 5 seconds to validate the default or the new

temperature. The system returns to the state or function prior to step 1.

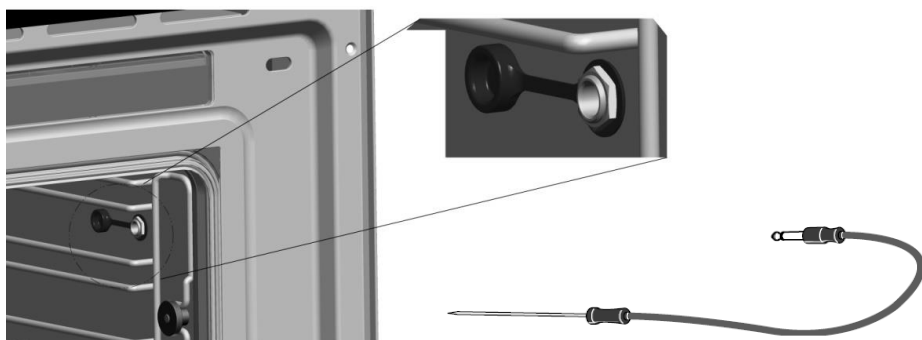
8. When a cooking function becomes active, for example Hot Air function, the display shows the parameterized cavity's temperature and the temperature's symbol blinking (see Chapter) alternating with the temperature currently measured by the Food Probe.



9. When the temperature defined by the Food Probe is reached the active function ends.
10. When the function ends the system enters the END state.

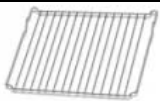

**Warning!** Please cover the socket inside the cavity if you are not using the food probe. This will prevent possible damages on the appliance.

Only use the food probe recommended for this oven.



### Food Probe – Setting Tips (Steaming + Hot Air)

We recommend that the Combi- Steamer is preheated until the cavity's temperature is reached.

Meat	Cavity's temperature °C	Food Probe temperature °C	Time (min)	Level	Accessories
Sirloin steak, roast beef	200–210	53–58	40–50	2	
Beef shoulder	190–200	75–80	60–75	1	
Veal shoulder	200–210	75–80	60–75	1	
Pork shoulder	180–200	78–82	60–90	1	

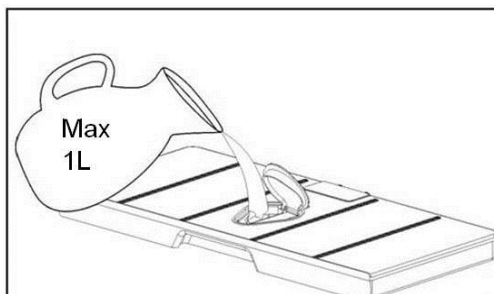


## Water feeding

### Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).



### 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 this is signalled by the message meaning that the water tank is empty.

**Warning! 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.**

### 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.

**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.**

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 the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

## When the oven is working...

### Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **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 upon completion of the cooking cycle, 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:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. **Danger of burning!**
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

### Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can only be altered when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press "+" and "-" keys. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the temperature, press the Temperature Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the "+" and "-" keys and confirm by pressing the Temperature Selection key again.

### Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear 3 beeps and the message "End" will appear on the **display**.

### End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle 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".

At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word "End".

**Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, 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 beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

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.

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

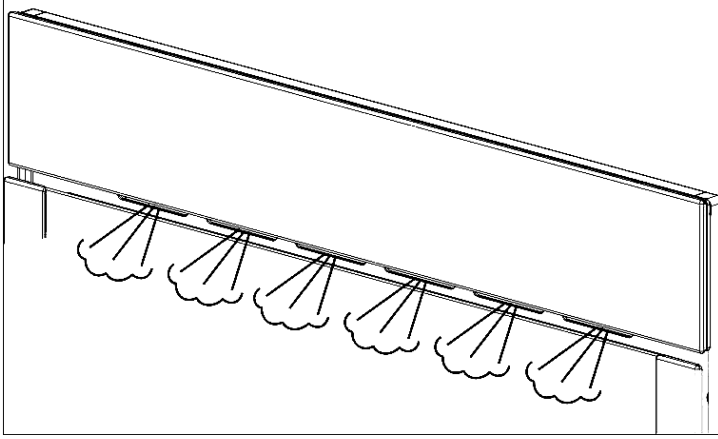
Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

## When the oven is working...

### Steam Flow

It is normal to have an intermittent steam flow, coming out from the oven front.

This is especially noticeable in winter time or in high moisture environments.



### Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

## Use of Accessories

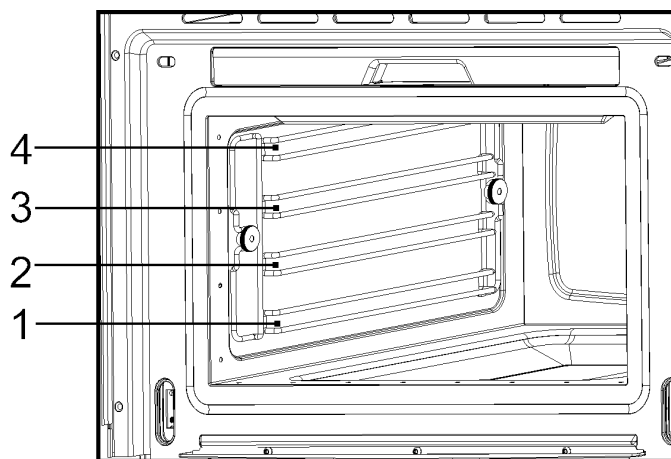
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

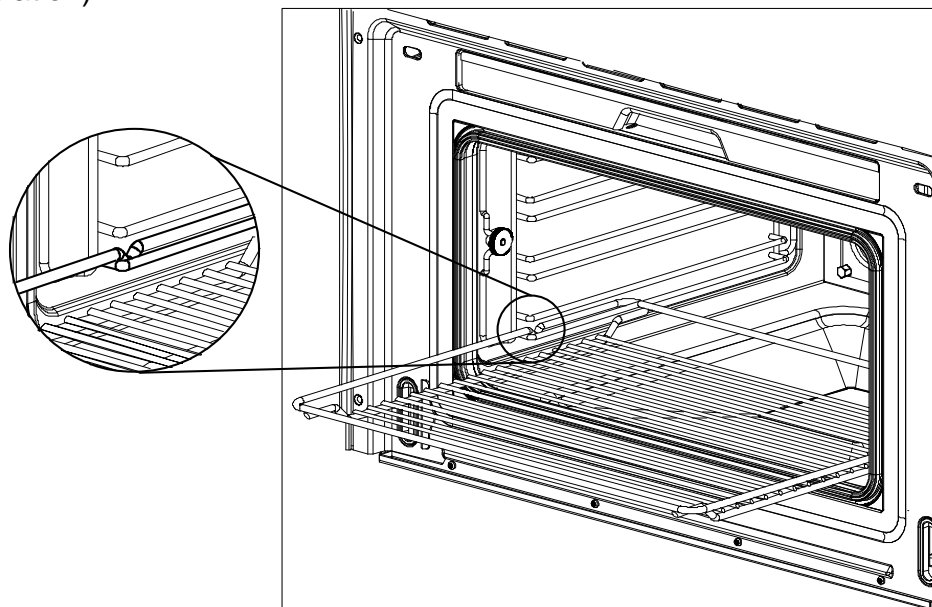
The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

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



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.**

## Cooking with Steam

(The following information may vary.)

### Steam cooking - 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

### Steam cooking - 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

### Steam cooking - 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

### Steam cooking - Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

## Steam cooking – 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	30-35	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	45-50	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	30-35	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

## Steam cooking - 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

## Cooking with Steam

### Steam cooking - 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 - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

### Steam cooking - 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

### Steam cooking - 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

### Steam cooking - 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

## Steam cooking - Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Rack	2
Bread		100	10-25	Rack	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

## Two level cooking

## Some suggestions:

When cooking with two levels the grill always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two grills.

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 1<sup>st</sup> level.

## One example: Vegetables, potatoes and fish.

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

Insert the fish in the 1<sup>st</sup> 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.



## Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

**Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.**

### IMPORTANT POINTS:

1. When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.

4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Type of food	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
<b>Fish</b>			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
<b>Meat</b>			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	After half of cooking time, baste and turn.
<b>Others</b>			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

## Roasting and baking

Type	Quantity (g)	Power (Watt)	Temperature °C	Time (min)	Standing Time (min)	Comments
Beef stew	1000	200	160/170	80/90	10	Do not put lid on container
Pork loin	500/600	200	180/190	35/40	10	Do not put lid on container
Whole chicken	100/1200	400	200	30/40	10	Put lid on container. Breast facing upwards. Do not turn.
Chicken portions	800	400	200	25/35	10	Do not put lid on container. Arrange portions with skin facing upwards. Do not turn.
Duck	1500/1700	200	200	70/80	10	Put lid on container. Do not turn.

**Advice for roasting meat**

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 10 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

Add 2 to 3 soup spoons of gravy or similar liquid to lean meat and 8 to 10 soup spoons to stews, depending on the amount of meat in question.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

**Advice on ovenware**

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

# Cooking with Hot Air

## Cooking – Cakes

Type	Container	Level	Temperature	Time (min)
Walnut cake	Spring-form type tin	1	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin	2	150/160	35/45
Fruit cakes	Cake tin with central hole	1	170/190	30/45
Savoury tarts	Spring-form type tin	2	160/180	50/70
Simple cake (sponge cake)	Spring-form type tin	1	160/170	40/45
Almond cakes	Cake tray	2	110	35/45
Puff pastry	Cake tray	2	170/180	35/45

### Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins.

### Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

### Baking suggestions

#### How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the

baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

If the cake is very dark on the outside

Next time choose a lower temperature and let the cake bake for a longer time.

#### If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

#### If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

### Cleaning the cooking space

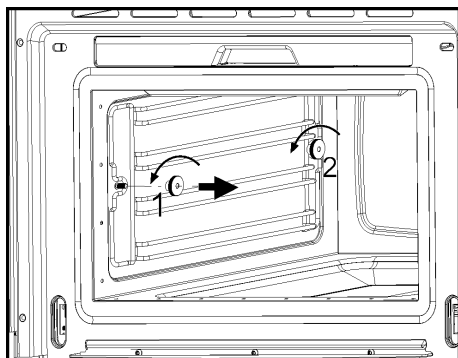
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

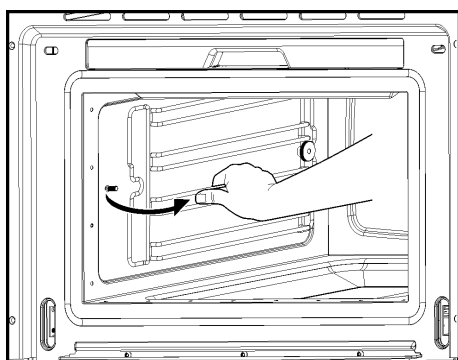
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

### Removing the shelf guides

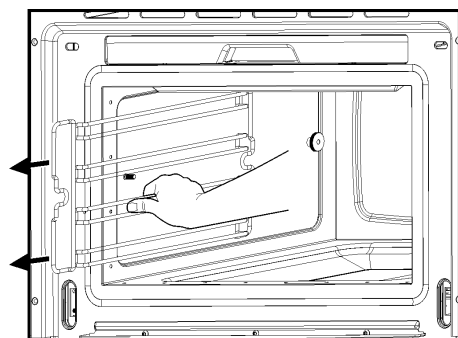
1. Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



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.



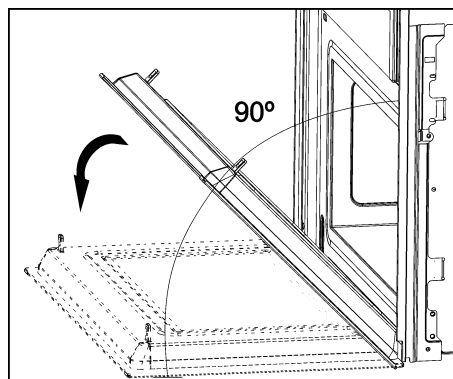
3. Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



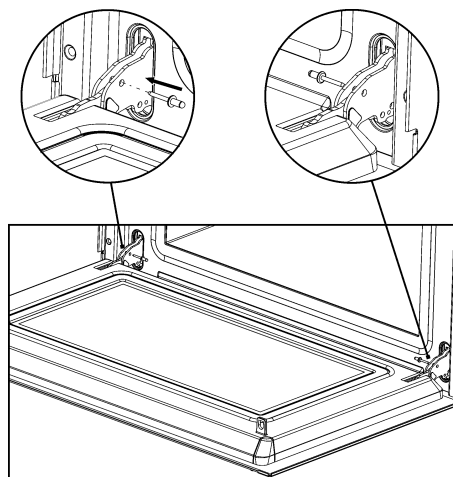
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

### Removing the appliance door

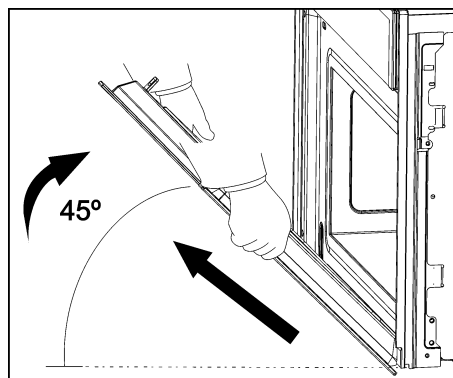
1. Open the appliance door as far as it will go.



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.


## Care and maintenance

### 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	Descal after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descal light stays 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.

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

### Suitable descaling solutions

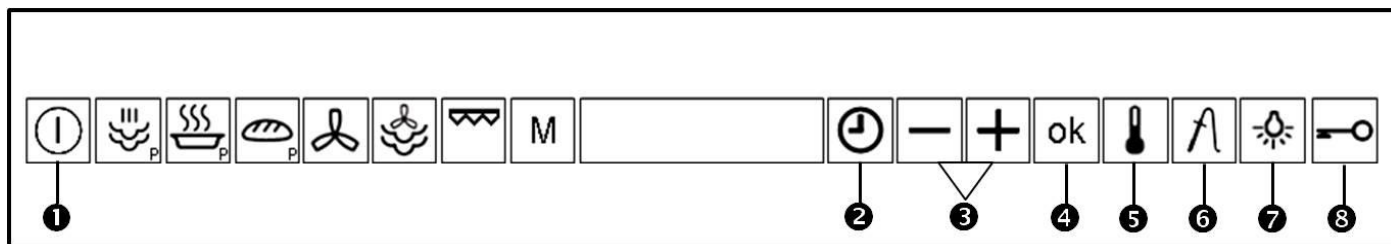
For descaling, use the descaling solution "durgol®".

This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

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

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

## Descaling procedure



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

The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the “On/Off” key ❶ to switch the oven on.
2. Press the “-” ❸ and “OK” ❹ keys at the same time for 5 seconds. The display shows “CAL”. If you wish to cancel the descale process at this stage Press the “On/Off” key ❶.
3. Press the “OK” key ❹ to start the descaling function.
4. When the display shows “0.5L”, Short beeps are emitted. Remove the water tank.
5. Pour 0,5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press the “OK” key ❹. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.

The descaling process is silent and during this process the display shows continuously “0.5L” (without blinking).

7. When the display shows “1.0L” flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
8. Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.
9. Press the “OK” key ❹. The first rinsing cycle starts.
- 10- When the display shows again “1.0L” flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
11. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the “OK” key ❹. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows “End”.
14. Remove, empty and dry the water tank.
15. Press the “OK” key ❹ to finish the process.

## 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.

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.**

**Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.**

**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.**

### 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 an aluminium 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.

### 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.

### 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.

## 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:

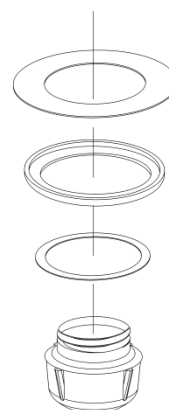
- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
  - 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.
  - This noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
  - 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.
- **If the message "Err\_" appears in the display, please contact the Customer Care.**

- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** 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.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
  - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

### Replacing the light bulb

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 G9 230V / 25W halogen bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.





## Technical characteristics

### Displays

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 0.6 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>	
	Indication that water tank is missing.
<b>DEP</b>	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
	Tank is empty, please fill with 0,5L of water.
<b>Steam reduction</b>	
<b>VAP</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.
<b>System warnings</b>	
<b>LAMP</b>	Damaged lamp.
<b>Please contact the Technical Assistance Service in case of the following errors:</b>	
<b>HOT</b>	Temperature in the PCB is too high.
<b>Err 1</b>	Contact the Customer Service

### Specifications

- AC Voltage ..... (see characteristics plate)
- Power required ..... 2900 W
- Steam power ..... 1500 W
- Grill power ..... 1200 W
- Hot air power ..... 1600 W
- Exterior dimensions (W×H×D) ..... 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D) ..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 35 l
- Weight ..... 35 kg

**Disposal of the packaging** 

The packaging bears the Green Dot mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used. Keep all packaging away from small children as it may present suffocation/choking hazard.

**Disposal of equipment no longer used**

According to European Directive 2012/19/E on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting it off and disposing of it.

# Installation instructions

## 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. The rating plate is located on the front part of the cavity and it is only visible after opening the door.

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. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

**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. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

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.**

## After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

**If the oven is to be installed on a permanent basis** it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

**WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.**

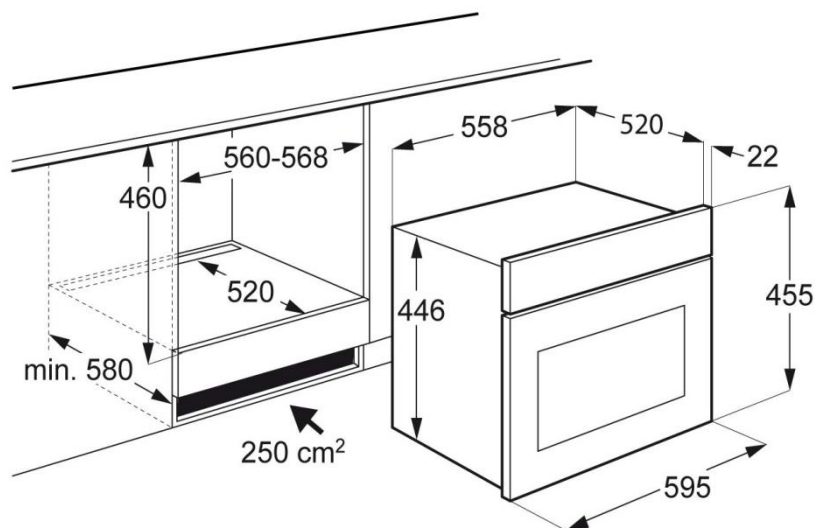
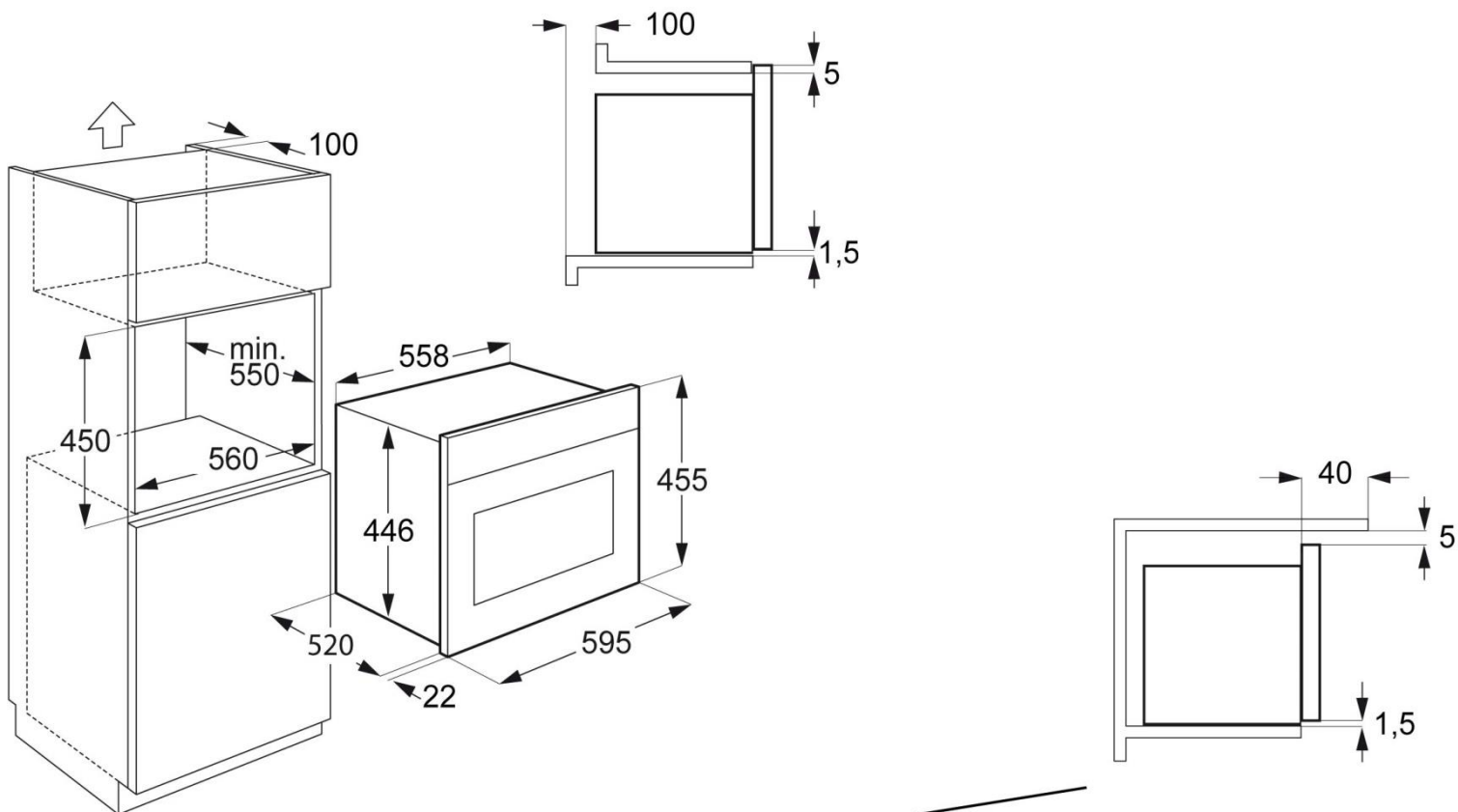
**The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

**The oven only functions** when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the "Oven cleaning" section.

**During installation, follow the instructions supplied separately.**

# Installation / Installation

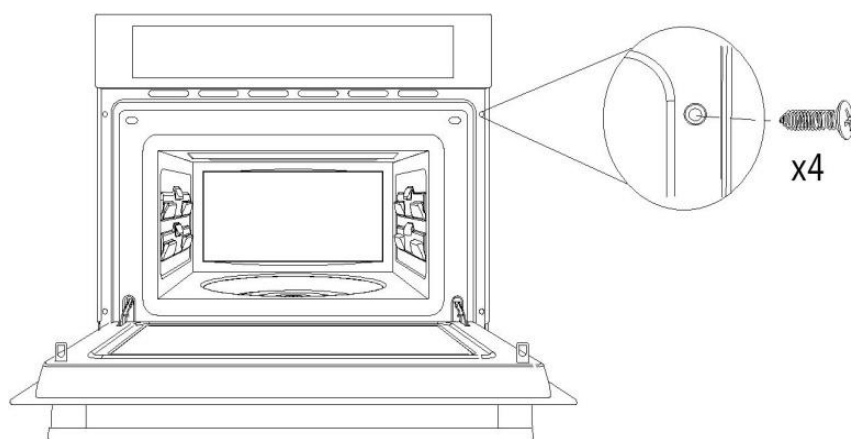


## DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

## EN

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.











# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

