

Bedienungs- und Montageanleitung

ED 220/221

Einbau-Combi-Dampfbackofen



GAGGENAU

Vorwort

1. Wichtige Hinweise	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Zur Benutzung	Seite 4
2. Gerät und Zubehör	Seite 5-6
2.1 Beschreibung des Gerätes	Seite 5
2.2 Display	Seite 5
2.3 Zubehör / Sonderzubehör	Seite 6
3. Die erste Inbetriebnahme	Seite 7-10
3.1 Wichtige Hinweise	Seite 7
3.2 Kalibrierung	Seite 7-8
3.3 Was tun, wenn ...	Seite 8
3.4 Ermittlung der Wasserhärte	Seite 9
3.5 Eingabe der Wasserhärte	Seite 10
4. Bedienung	Seite 11-17
4.1 Ein- und Ausschalten	Seite 11
4.2 Bedienknebel	Seite 11
4.3 Betriebsarten	Seite 12
4.4 Uhrbedienung	Seite 13-17
5. Sonderfunktionen	Seite 18-23
5.1 Kindersicherung	Seite 18
5.2 Optionsmenü	Seite 19
5.3 Kerntemperaturfühler	Seite 20-21
5.4 Beschwaden	Seite 22
5.5 Kondensieren	Seite 22
5.6 Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur	Seite 23
5.7 Stromausfall-Sicherung	Seite 23
5.8 Urlaubssicherung	Seite 23
5.9 Reinigungshilfe	Seite 23
6. Weitere Anwendungen	Seite 24-25
7. Gartabelle, Backtabelle	Seite 26-30
8. Tipps und Tricks	Seite 31
9. Reinigung und Pflege	Seite 32-35
9.1 Manuelle Reinigung	Seite 32
9.2 Reinigung des Seitenblechs	Seite 33
9.3 Reinigungshilfe	Seite 34-35
10. Wartung	Seite 36-39
10.1 Allgemeines	Seite 36
10.2 Lampenwechsel	Seite 36
10.3 Entkalkung	Seite 37
10.4 Demontage der Frontscheibe	Seite 38
10.5 Kleine Störungen selbst beheben	Seite 39

Mit Ihrem Dampfbackofen können Sie moderne professionelle Küchentechnik in Ihrem Haushalt erleben.

Der Dampfbackofen bietet Ihnen folgende Vorteile:

- Das Garen im Dampf ermöglicht eine schonende Zubereitungsweise. Die wertvollen Inhaltsstoffe der Lebensmittel bleiben fast vollständig erhalten.
- Verschiedene Speisen können ohne Geschmacksübertragung zubereitet werden.
- Durch ein spezielles Kombidampfverfahren werden die Lebensmittel nicht ausgetrocknet und ausgelaugt.
- Schonendes Erwärmen von Lebensmitteln ist möglich, die zubereiteten Speisen behalten ihr natürliches Aussehen.

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Gerätes.

Auf den folgenden Seiten finden Sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Bedienung. Diese Hinweise dienen Ihrem persönlichen Schutz sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Die Kapitel **„Aufbau und Funktionsweise“** sowie **„Bedienung“** verraten Ihnen, was Ihr Gerät alles kann und wie Sie es bedienen.

Tipps und Hinweise im Kapitel **„Reinigung und Pflege“** sorgen dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit funktionstüchtig und schön bleibt.

Außerdem haben wir für Sie **„Tipps und Tricks“** zusammengestellt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß mit Ihrem Dampfbackofen!



Abb. 1

1. Wichtige Hinweise

1.1 Zur Sicherheit

Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem **autorisierten Fachmann** unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Strom- und Wasserversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungschriften der Länder angeschlossen werden.

Beachten Sie die Montageanleitung!

Vorsicht Brandgefahr! Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf! Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Garraum lassen.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Nehmen Sie das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Haben Sie das Gerät nicht in Betrieb, so trennen Sie es vom Wassernetz.

Vorsicht! Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern!

Vorsicht! Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Schließen der Tür! Sie können sich Finger und Hände einklemmen und quetschen.

Vorsicht! Beim Öffnen der Tür können Dampf und Wassertropfen austreten. Befindet sich Dampf im Gerät, so fassen Sie nicht mit den Händen hinein!
Verbrennungsgefahr!

Vorsicht beim Herausnehmen der Garbehälter! Von der Garraumdecke kann heißes Wasser herabtropfen. **Verbrühungsgefahr!** Die Garbehälter vorsichtig aus dem Gerät nehmen, heiße Flüssigkeit könnte überschwappen. Verwenden Sie unbedingt wärmeisolierte Topflappen bzw. Ofenhandschuhe!

Leitungen anderer Elektrogeräte, die in der Nähe des Backofens benutzt werden, dürfen nicht durch die heiße Backofentür eingeklemmt werden.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht Kurzschlussgefahr!

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Strom- und Wassernetz zu trennen. Betätigen Sie die entsprechende Sicherung und schließen Sie den Wasserhahn.

Achtung! Die Lampenabdeckung ist aus technischen Gründen nicht abnehmbar. Der Lampenwechsel darf nur vom Gaggenau-Kundendienst durchgeführt werden.

Reparaturen müssen von autorisierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Hinweis: Das Gerät darf nicht an die Warmwasserversorgung angeschlossen werden.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine **Garantieleistungen** gewährleistet.

Technische Änderungen vorbehalten!

1.2 Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums.

Benutzen Sie nur die mitgelieferten Gareinsätze oder bestellen Sie das Sonderzubehör. Geben Sie keine Gegenstände in den Garraum, die rosten können. Rostiges Zubehör führt zu weiterer Rostbildung im Garraum!
Verwenden Sie **kein Silbergeschirr** im Garraum.

Der Garraum kann sich bei Dauerbetrieb verfärben. Dies beeinträchtigt nicht die Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Ein Betrieb ist nur mit geschlossener Tür möglich, sonst besteht die Gefahr, dass Wasser aus dem Gerät spritzt oder heißer Dampf austritt!

Der Garvorgang erfolgt in drucklosem Dampf. Sie können also, wie bei einem Backofen, jederzeit während des Garvorgangs zur Kontrolle kurz die Tür öffnen. Um zu verhindern, dass beim Öffnen der Tür zu starker Dampf entweicht, können Sie vorher kondensieren. Beim Öffnen der Tür kann Wasser heruntertropfen.

Es ist möglich, dass Dampf während des Betriebes und beim Öffnen der Tür aus dem Gerät entweicht.

Das Symbol  (Aufheizen) erlischt im Display sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ (rechter Bedienknebel) nach dem Benutzen auf 0.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Sind Strom- und Wasserversorgung intakt, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Die Türscheibe kann in allen Feuchtestufen (vor allem in der Feuchtestufe 100%) beschlagen.

Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten. Durch das Öffnen und Schließen der Luftklappe wird ein klackendes Geräusch verursacht.

Wenn Sie das Gerät **längere Zeit nicht in Betrieb** hatten oder nach einem langen Stromausfall (mehrere Stunden), spült das Gerät automatisch beim Einschalten. In den Leitungen verbliebenes Wasser wird somit entfernt.

Das Gargut darf nicht an den Seitenwänden oder am Fettfilter anliegen.

Das Licht wird bei eingestellten Temperaturen unter 65 °C nach wenigen Sekunden ausgeschaltet, damit die Halogenlampe den Garraum nicht zusätzlich erwärmt. Dadurch ist eine genauere Temperaturabstimmung möglich. Drehen Sie einen der beiden Bedienknebel oder betätigen Sie eine Taste, so wird das Licht im Garraum wieder für wenige Sekunden angeschaltet.

Kalibrierung (Automatischer Selbstabgleich):

Der Siedepunkt des Wassers ist vom Luftdruck abhängig. Der Luftdruck ändert sich mit der Höhenlage des Aufstellungsorts. Beim Selbstabgleich wird das Gerät auf die am Aufstellungsort bestehenden Druckverhältnisse eingestellt.

Ohne die Durchführung des Kalibriervorgangs ist die Inbetriebnahme nicht möglich!

Das Gerät ist mit einer **Entkalkungsanzeige** ausgestattet. Sie zeigt durch Blinken an, wann eine Entkalkung durchgeführt werden muss. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie die Wasserhärte in Ihrem Haushalt am Gerät einstellen.

2. Gerät und Zubehör

2.1 Beschreibung des Gerätes

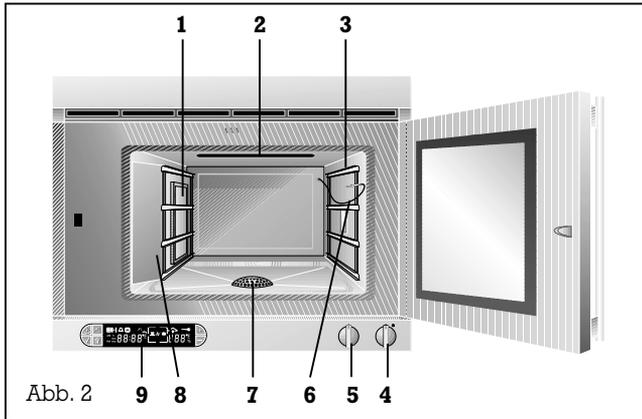


Abb. 2

- 1 Fettfilter
- 2 Luftklappe
- 3 Einschubroste
- 4 Bedienknebel „Temperatur“
- 5 Bedienknebel „Feuchtestufe“
- 6 Kerntemperaturfühler
- 7 Abflusssieb mit Siphon
- 8 Seitenblech
- 9 Display

2.2 Display

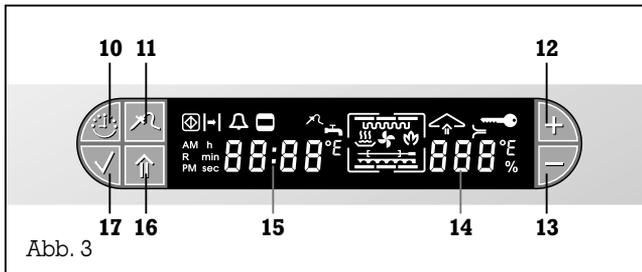


Abb. 3

- 10 Taste Uhr
- 11 Taste Kerntemperaturfühler
- 12 Taste Plus
- 13 Taste Minus
- 14 Temperaturanzeige / Feuchtestufenanzeige
- 15 Zeitanzeige
- 16 Taste Beschwaden / Kondensieren
- 17 Taste Bestätigung

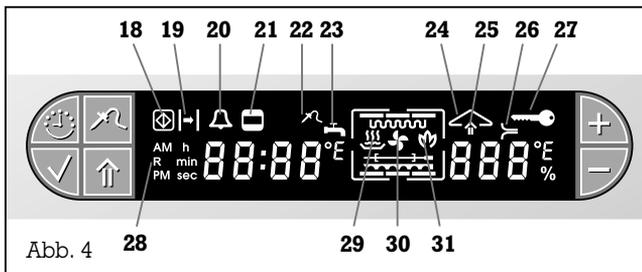
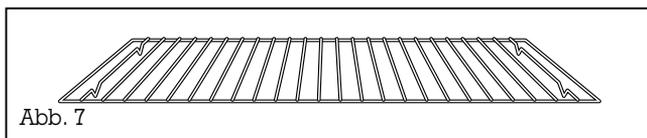
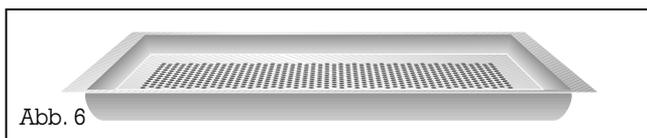


Abb. 4

- 18 Symbol „Kindersicherung“ (Symbol blinkt)
- 19 Symbol „Vorführmodus“ (Symbol leuchtet)
- 20 Symbol „Dauer, Abschaltzeit“
- 21 Symbol „Kurzzeit“
- 22 Symbol „Garzeit“
- 23 Symbol „Kerntemperaturfühler“
- 24 Symbol „Wasseranschluss“
- 25 Symbol „Aufheizen“
- 26 Symbol „Beschwaden, Kondensieren“
- 27 Symbol „Entkalken“
- 28 Symbol „Türverriegelung“
- 29 Symbol „Kalibrierung durchführen“
- 30 Symbol „Dämpfen“
- 31 Symbol „Reinigungshilfe“

2.3 Zubehör / Sonderzubehör



Serienmäßig ist das Gerät mit folgendem **Zubehör** ausgestattet:

- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief (Abb. 5)
- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief (Abb. 6)
- Rost (Abb. 7)
- Wasserzulaufschlauch (3 m)
- Abwasserschlauch (3 m)

Folgendes **Sonderzubehör** können Sie bestellen:

- **DR 220-010:** Druckminderer, Anschluss für Wasserdruck 6-10 bar
- **GZ 010-011:** Verlängerung für Wasserab- und -zulauf
- **WF 040-020:** Brita Entkalkungsanlage (Filterkopf und Filterpatrone). Ist beim Anschließen des Geräts vorzusehen, sofern die Wasserhärte 7°dH überschreitet.
- **WF 040-021:** Set von 3 Filterpatronen
- **KB 220-114:** Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief
- **KB 220-124:** Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, gelocht, 40 mm tief

3. Die erste Inbetriebnahme

3.1 Wichtige Hinweise

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese fachgerecht!
Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet!
Verpackungselemente von Kindern fernhalten.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (s. Kapitel 9).

Jedes Gerät wird einer gründlichen Prüfung unterzogen bevor es zu Ihnen kommt. Daher ist es möglich, dass sich noch Wasser im Gerät befindet.

Vor Inbetriebnahme stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss in Ordnung und der Wasseranschluss ordnungsgemäß befestigt ist.

Wird das Gerät zum ersten Mal ans Netz angeschlossen erscheint im Display die Vorschlagszeit 8:00. Mit den + und - Tasten können Sie nun die gewünschte Tageszeit einstellen. Bestätigen Sie die korrekte Zeit mit der Taste ✓ (Bestätigung).

3.2 Kalibrierung

Der Siedepunkt des Wassers ist vom Luftdruck abhängig (bezogen auf die Meereshöhe).

Beim Kalibriervorgang wird das Gerät auf die am Aufstellungsort bestehenden Druckverhältnisse eingestellt.

Wenn Sie umziehen und eine neue Ortshöhenlage vorliegt, so führen Sie eine neue Kalibrierung manuell durch (siehe Kapitel „Optionsmenü“ auf S. 19).

Wichtig:

Der Kalibriervorgang darf nicht unterbrochen werden.

Wird der Kalibriervorgang bei der Erstinbetriebnahme durch Öffnen der Tür oder Ausschalten unterbrochen, ist kein Betrieb möglich! Das Gerät wird immer wieder den Kalibriervorgang starten, bis der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.

Nach einem Stromausfall ist ein erneutes Kalibrieren nicht notwendig.

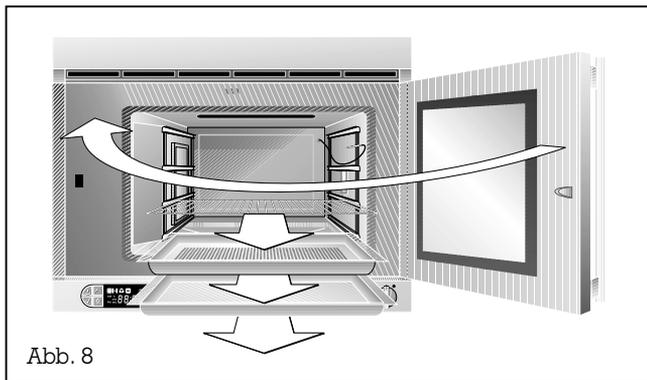


Abb. 8



Abb. 9

So gehen Sie vor:

- Bauen Sie das Gerät am gewünschten Ort ein (s. Montageanleitung).
- Entfernen Sie alle losen Teile aus dem Garraum (Backblech etc.).
- Schließen Sie die Gerätetür.
- Öffnen Sie den Wasserhahn.
- Die Kalibrierung startet selbständig, sobald Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf eine beliebige Temperatur drehen. Die Dauer beträgt ca. 15 Minuten. Die ablaufende Zeit erscheint im Display. Das Symbol „**CAL**“ für Kalibrierung erscheint im Display.
- Nach Ablauf des Kalibriervorgangs ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint „--:--“. Die Symbole H (Dauer) und ■ (Garzeit) blinken im Display.
- Drehen Sie den Bedienknebel Temperatur auf die Nullstellung. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

3.3 Was tun, wenn ...

Im Display blinkt mehrmals das Symbol H (Wasseranschluss).

Gerät bekommt kein Wasser. Drehen Sie den Wasserzulauf auf. Überprüfen Sie, ob der Zulaufschlauch richtig angeschlossen und knickfrei verlegt ist. Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 0 und dann wieder auf die gewünschte Temperatur.

Das Symbol **R** leuchtet im Display.

Das Gerät wurde noch nicht kalibriert. Schalten Sie das Gerät ein, dann startet die Kalibrierung automatisch.

Das Symbol Ⓢ leuchtet im Display. Gerät kalibriert nicht und heizt nicht auf, obwohl das Aufheizsymbol im Display erscheint.

Das Gerät befindet sich im Vorführmodus ohne Heizfunktion. Gerät einige Sekunden vom Netz trennen (Sicherung ausschalten), dann innerhalb 3 Minuten **+** Taste drücken und gedrückt halten und den Temperaturwähler auf eine beliebige Temperatur (nicht Licht!) drehen.

Das Symbol Ⓢ blinkt im Display.

Die Kindersicherung ist aktiviert (siehe S. 18).

Im Display blinken abwechselnd **CAL** und **40°C**.

Beträgt die Temperatur im Garraum mehr als 40°C, so kann keine Kalibrierung erfolgen. Die Ist-Temperatur erscheint links im Display. Das Gerät kühlt den Garraum selbständig unter 40°C und setzt dann die Kalibrierung fort.

F 61 oder **F 62** leuchtet im Display.

Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss und die Wasserzufuhr. Sind diese in Ordnung, verständigen Sie den Kundendienst.

3.4 Ermittlung der Wasserhärte

Bei der Auslieferung ist am Gerät der **Wasserhärtebereich 4** eingestellt. Sollte die Wasserhärte in Ihrem Haushalt von diesem Wert abweichen, so muss **vor Inbetriebnahme** des Gerätes der korrekte Wasserhärtebereich (zwischen 1 - 4) eingegeben werden. Sie können die Wasserhärte in Ihrem Haushalt entweder von Ihrem Wasserwerk erfahren oder mit Hilfe der beiliegenden Teststreifen selbst ermitteln:

- Lassen Sie für ca. 20 Sekunden Wasser aus der Leitung fließen, damit abgestandenes Wasser abläuft.
- Füllen Sie ein Glas mit Leitungswasser und tauchen Sie den Teststreifen kurz (max. 1 Sekunde) in das Wasser, so dass alle Testpunkte benetzt werden.
- Nehmen Sie den Streifen aus dem Wasser und schütteln Sie eventuell anhaftende Wassertropfen ab.
- Nach einer Minute können Sie das Ergebnis ablesen.
- Enthält Ihr Wasser Kalk, so sind ein oder mehrere Testfelder rötlich verfärbt, die anderen verbleiben hell bzw. grünlich. Die Anzahl der hellen (grünen) Felder bestimmt die richtige Einstellung des Wasserhärtebereiches am Gerät.

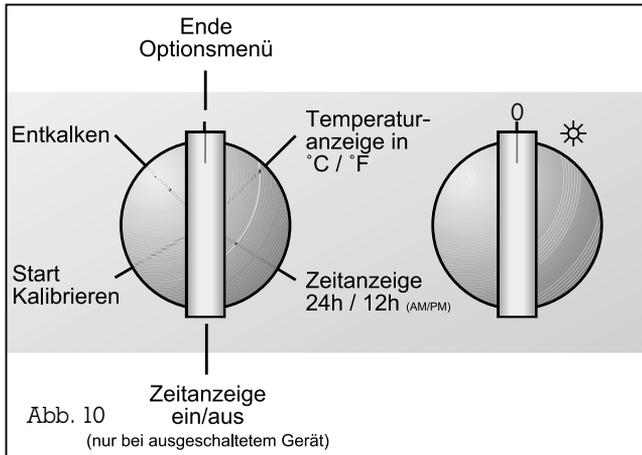
Zahl d. hellen (grünen) Felder am Teststreifen	Wasserhärte (deutsche Härte)	Wasserhärtebereich
3 oder mehr	1-7°	1
2	7-14°	2
1	14-21°	3
keines	>21°	4

Das Testset muss auch dann verwendet werden, wenn bereits eine Wasserenthärtungsanlage in Ihrem Haushalt installiert ist, da je nach Entkalkungsmethode nicht alle kalkbildenden Ionen entfernt werden.

Bitte beachten Sie auch, dass außerhalb Deutschlands andere Bezeichnungen für den Härtegrad des Wassers verwendet werden.

Wasserhärtebereich	1	2	3	4
Amerikanische Härte	1-7°	7-14°	14-21°	>21°
Französische Härte	1-12°	12-25°	25-37°	>37°
Britische Härte	1-9°	9-18°	18-26°	>26°
Russische Härte	1-50°	50-100°	100-150°	>150°

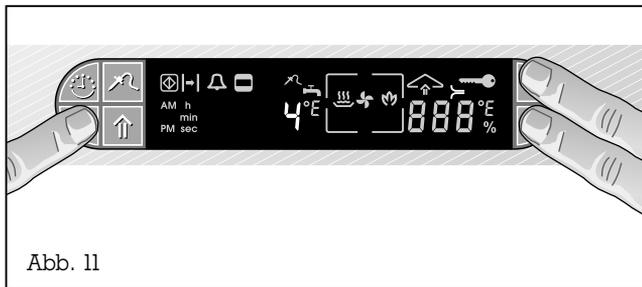
3.5 Eingabe der Wasserhärte



Weicht die Wasserhärte in Ihrem Haushalt vom werksseitig vorgegebenen Wert (Wasserhärtebereich 4) ab, so muss vor Inbetriebnahme des Gerätes die richtige Wasserhärte im Optionsmenü eingegeben werden.

So gehen Sie vor:

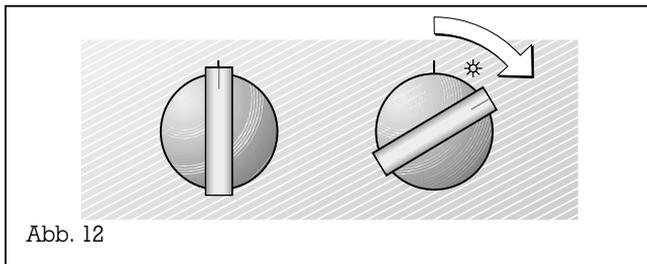
- Drehen Sie beide Bedienelemente auf die oberste Position.
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
- Drehen Sie den Bedienelement „Feuchtestufe“ nach rechts.
- Lassen Sie die Taste ✓ (Bestätigung) los.
- Im Display erscheinen die verschiedenen Wahlmöglichkeiten. Drehen Sie den Bedienelement „Feuchtestufe“ nach rechts auf die Position Entkalken.
- Stellen Sie mit den Tasten + und – die Wasserhärte (zwischen 1 und 4) ein (Abb. 11).
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).
- Um das Optionsmenü zu verlassen, drehen Sie den Bedienelement „Feuchtestufe“ wieder nach oben oder drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“.



4. Bedienung

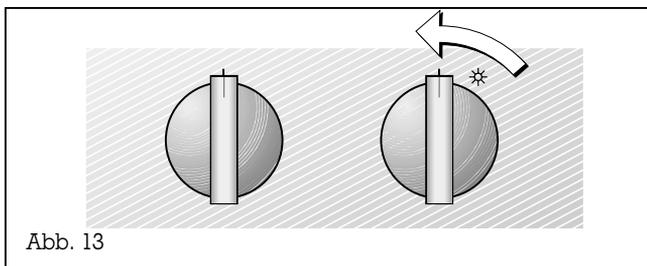
4.1 Ein- und Ausschalten

Einschalten

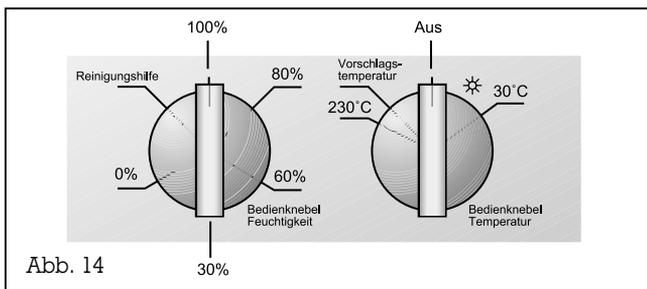


Wenn Sie das Gerät einige Tage nicht in Betrieb hatten, spült das Gerät beim Einschalten automatisch, um Restwasser zu entleeren. Dieser Vorgang dauert nicht länger als 1 Minute.

Ausschalten



4.2 Bedienknebel



Einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ eine Rastung nach rechts (Abb. 12). Die Beleuchtung geht an.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf die von Ihnen gewünschte Feuchtstufe.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die von Ihnen gewünschte Temperatur.

Wenn Sie den Bedienknebel „Temperatur“ eine Rastung nach links drehen, erscheint im Display die **Vorschlagstemperatur** für die gewählte Feuchtstufe:

100 %	–	100 °C
80 %	–	120 °C
60 %	–	120 °C
30 %	–	165 °C
0 %	–	165 °C

Beim Betätigen des Bedienknobels „Feuchtigkeit“ wird im Display für wenige Sekunden die Feuchtstufe angezeigt.

Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 (Abb. 13).

Die Beleuchtung erlischt.

Bedienknebel „Temperatur“:

Die Temperatur kann zwischen 30 – 230 °C eingestellt werden.

Bedienknebel „Feuchtigkeit“:

Sie können folgende Feuchtstufen wählen: 100 %, 80 %, 60 %, 30 % und 0 %

4.3 Betriebsarten

Feuchte- stufe	Temperatur	Anzeige im Display	Besonders geeignet für ...	Funktionsweise	Bemerkungen
100 %	150 - 230 °C		Blätterteig Brot Geflügel	Dampfbacken: Die hohe Feuchtigkeit verhindert eine Austrocknung des Garguts. Die Oberfläche wird durch die hohe Temperatur rundherum knusprig gebräunt.	
100 %	100 °C		Beilagen Blanchieren Entsaften Gemüse Sterilisieren	Dämpfen: Das Gargut ist vollständig von Dampf umgeben. Das Dämpfen ist ein sehr schonendes Verfahren, das Gargut wird nicht ausgelaugt und behält seine natürliche Farbe.	Sie können mehrere Gareinsätze gleichzeitig verwenden.
100 %	120 °C		Hülsenfrüchte Kartoffeln	Schnelldämpfen: Die höhere Temperatur beschleunigt den Dämpfvorgang. Nicht für empfindliche Lebensmittel geeignet.	
100 %	80 - 90 °C		Fisch	Niedrigtemperatur-Dämpfen: Die Luft im Garraum ist mit Dampf gesättigt. Die Wärmeübertragung erfolgt ohne jegliches Austrocknen. Der Austritt von Eiweiß wird durch die niedrige Temperatur vermindert.	
80 % 60 %	30 - 45 °C	 	Hefeteig Joghurt Sauerteigansatz	Gären, Gehenlassen: Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme besonders gleichmäßig verteilt. Die Oberfläche von Teigen trocknet so nicht aus.	Licht geht nach wenigen Sekunden aus.
80 % 60 %	150 - 230 °C	 	Aufläufe Braten Gratin	Kombidämpfen: Der Mittelweg zwischen Dampfbacken und Heißluftbetrieb ermöglicht es, für jedes Gargut das optimale Garklima zu erzielen.	
60 %	120 °C 160 °C		Tellergerichte	Regenerieren: Gegartes kann schonend wiedererwärmt werden. Durch den zugeführten Dampf wird das Gargut nicht ausgetrocknet. Tellergerichte bei 120°C regenerieren und Backwaren bei 160°C.	Speisen können direkt auf dem Teller erwärmt werden.
80 %	45 - 50 °C		Tiefkühlkost	Auftauen	
30 %	150 - 230 °C		Hefegebäck	Bei dieser Einstellung ist der Garraum hermetisch abgeschlossen. Die verbleibende Feuchte verhindert den austrocknenden Effekt der konventionellen Heißluft.	
30 %	70 - 80 °C		Lammkeule, Roastbeef	Niedertemperatur-Garen: Kurz angebratenes Fleisch kann während einer langen Garzeit langsam und schonend gereift werden.	
0 %	150 - 230 °C		Obstkuchen	Heißluft: Der Garraum wird durch eine Öffnung be- und entlüftet, so dass die entstehende Feuchtigkeit abziehen kann. Das ist besonders für Backwaren vorteilhaft, die während des Backens Feuchtigkeit abgeben müssen.	
100 %	60 °C			Reinigungshilfe Die Reinigungshilfe ermöglicht das Anlösen von Verschmutzungen mit Dampf.	

4.4 Uhrbedienung

Die gewünschte Feuchtestufe und Temperatur können vor oder nach der Zeitprogrammierung durch Drehen der Bedienknebel „Temperatur“ bzw. „Feuchtestufe“ eingestellt werden.

Solange ein oder mehrere Symbole im Display blinken ist eine Eingabe möglich. Das Blinken zeigt, dass kein Wert bzw. kein zulässiger Wert programmiert wurde.

Alle Zeitwerte werden über die Tasten ☺ (Uhr), +, – und ✓ (Bestätigung) eingegeben. Bei jeder Eingabe erfolgt ein akustisches und optisches Signal.

Wenn Sie ein Programm vorwählen (z.B. Dauer / Abschaltzeit), aber keinen Wert eingeben, wird nach wenigen Sekunden die aktuelle Tageszeit im Display erscheinen.

Wenn Sie beim Programmieren den Wert bestätigen möchten, drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung). Drücken Sie stattdessen auf eine andere Taste, so wird der eingegebene Wert nicht gespeichert und geht verloren.

Sie können eingestellte Werte durch Drücken der Taste ☺ (Uhr) abfragen. Der Wert erscheint für ca. 10 Sekunden im Display. Innerhalb dieser Zeit kann der Wert durch Drücken der + oder – Taste verändert und durch Drücken der Taste ✓ (Bestätigung) bestätigt werden.

Wenn Sie einen Wert löschen wollen, drücken Sie die + und – Taste gleichzeitig.

Wenn Sie am Gerät schon einmal einen Zeitwert (z.B. Dauer) programmiert haben, so wird Ihnen der zuvor programmierte Wert bei einer erneuten Programmierung vorgeschlagen.

Je länger Sie bei der Zeitprogrammierung auf die + bzw. – Taste drücken desto schneller läuft die Zeit im Display ab.

Nach Ablauf der Zeitprogrammierung blinkt im Display das entsprechende Symbol. Haben Sie beispielsweise eine Abschaltzeit programmiert, so blinkt das Symbol ⌂ (Abschaltzeit). Außerdem ertönt ein akustisches Signal. Der Heizvorgang wird abgeschaltet und die Garraumbeleuchtung erlischt. Durch Drücken einer beliebigen Taste am Display wird der Garvorgang wieder gestartet. Durch Drehen des Bedienknebels „Temperatur“ auf 0 wird der Garvorgang beendet.

Während eine Zeitprogrammierung abläuft können Sie jederzeit den Bedienknebel „Temperatur“ auf 0 zurückdrehen. Der Dampfbackofen heizt dann nicht weiter. Der zuvor programmierte Zeitwert bleibt erhalten. Nach Ablauf der eingegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Jeder Signalton verstummt nach 3 Minuten.

Alle Funktionen der Zeitprogrammierung können gleichzeitig genutzt werden.

Hinweis: Wird die Uhrzeit an der Schaltuhr nicht exakt angezeigt, so liegt kein technischer Defekt am Gerät vor. Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz). Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in Osteuropa gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Im Display kann aufgrund dessen eine falsche Zeit angezeigt werden. Auf die Gerätefunktion und Programmabläufe hat die Abweichung keinen Einfluss.

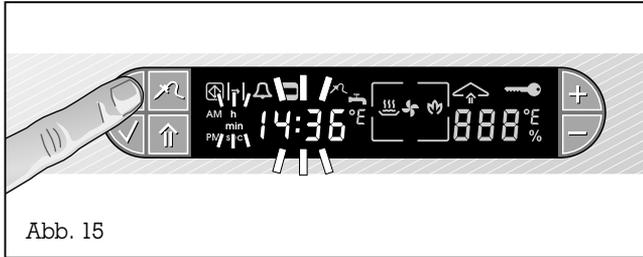


Abb. 15

Tageszeit einstellen

So gehen Sie vor:

- Betätigen Sie die Taste ⌚ (Uhr) **3 mal**. Das Symbol ^h (Zeiteinheit) blinkt im Display. Die Zeitanzeige zeigt die momentan eingestellte Tageszeit an (Abb. 15).
- Durch Betätigen der Tasten + bzw. - können Sie die gewünschte Zeit einstellen.
- Betätigen Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal.

Nach einem Neuanschluss bzw. mehrstündigem Stromausfall blinken im Display 08:00 und das Zeiteinheitensymbol. Durch Drücken der Tasten + und - können Sie die aktuelle Tageszeit einstellen. Drehen Sie einen der Bedienknöpfe, wird 08:00 als Tageszeit gespeichert.

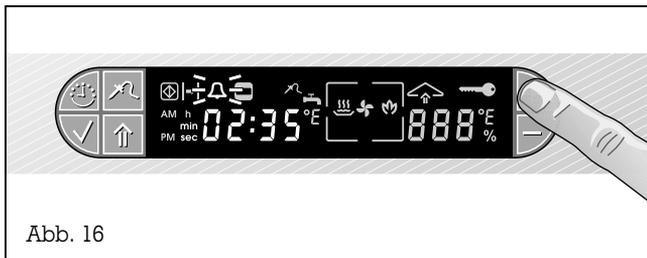


Abb. 16

Bei jeder weiteren Kurzzeit-Programmierung wird Ihnen der zuletzt programmierte Wert vorgeschlagen.

Kurzzeittimer

Mit dem Kurzzeittimer ist eine Zeitdauer ohne automatisches An- oder Abschalten programmierbar. Sie können diese Funktionsart auch bei ausgeschaltetem Gerät zum Beispiel als Eieruhr verwenden. Der Einstellbereich liegt zwischen zehn Sekunden (00:10) und 23.59 Stunden (23:59).

So gehen Sie vor:

- Betätigen Sie die Taste + am Display. Das Symbol Δ (Kurzzeit) blinkt (Abb. 16).
- Im Display erscheint der Eingabewert, den Sie mit den Tasten + oder - verändern können. Das Symbol $\frac{\text{min}}{\text{sec}}$ (Zeiteinheit) leuchtet im Display auf.
- Betätigen Sie die Taste \checkmark (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen.
- Im Display wird die ablaufende Zeit angezeigt.

Hinweis: Die Kurzzeit startet auch ohne das Betätigen der Taste \checkmark (Bestätigung), wenn innerhalb von einigen Sekunden keine Eingabe erfolgt. Nachdem die Kurzzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Kurzzeitsymbol blinkt im Display. Durch Betätigen einer beliebigen Taste verstummt das Signal. Der Kurzzeittimer kann jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - abgeschaltet werden.

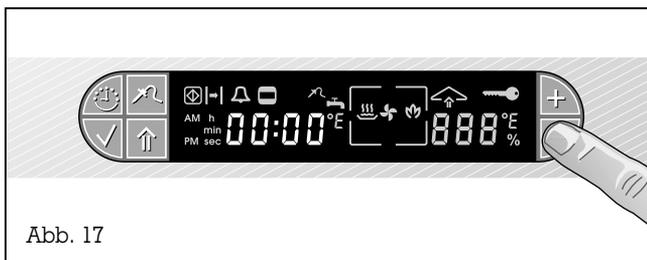


Abb. 17

Auflaufender Timer

So gehen Sie vor:

- Betätigen Sie die Taste - (Abb. 17).
- Im Display wird die Zeit beginnend bei 00:00 angezeigt (Maximaler Anzeigewert 12 Stunden). So können Sie sich die abgelaufene Gardauer laufend anzeigen lassen, ohne eine automatische Abschaltung zu programmieren. Durch erneutes Betätigen der Taste - wird der Timer abgeschaltet.

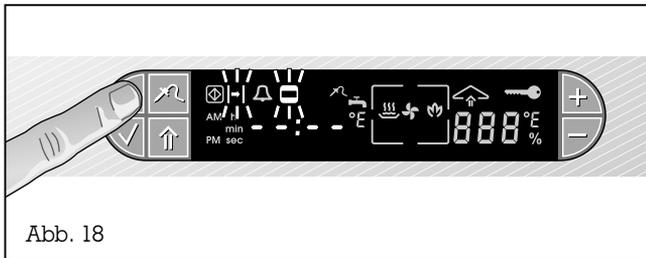


Abb. 18

Dauer-Programmierung

Das Gerät wird für eine bestimmte Zeitdauer betrieben. Der Einstellbereich liegt zwischen 1 Minute (00:01) und 23 Stunden und 59 Minuten (23:59).

So gehen Sie vor:

- Drücken Sie die Taste ⌚ (Uhr) 1 mal. Im Display blinken die Symbole ⌚ (Dauer) und ⏸ (Garzeit). Im Display erscheinen Bindestriche (d.h.: kein Wert programmiert).
- Drücken Sie die Taste + bzw. -, um die gewünschte Dauer einzustellen.
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingestellten Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal und die Garzeit beginnt. Im Display erscheint wieder die Tageszeit und das Symbol ⏸ (Garzeit) leuchtet.

Wenn Sie 1 mal auf die Taste ⌚ (Uhr) drücken wird Ihnen automatisch die verbleibende Garzeit angezeigt!

Bei jeder weiteren Dauer-Programmierung, wird Ihnen durch Drücken der + Taste der zuletzt programmierte Wert vorgeschlagen.

- Nach Ablauf der einprogrammierten Dauer ertönt ein Signal. Der Dampfbackofen schaltet dabei selbsttätig aus.
- Durch Drücken einer beliebigen Taste kann das Signal abgeschaltet werden und der Heizvorgang startet wieder. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 0, um den Garvorgang zu beenden.

Falsch einprogrammierte Werte löschen:

- Drücken Sie 1 mal auf die Taste ⌚ (Uhr)
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -. Es ertönt ein akustisches Signal.

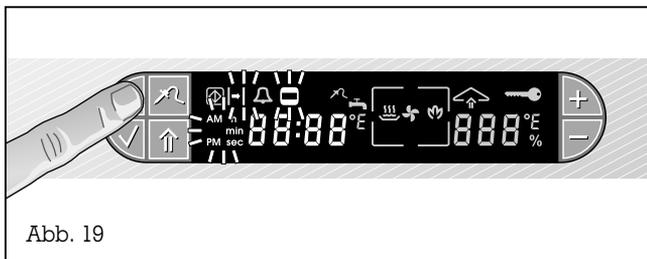


Abb. 19

Hinweis: Ausgangspunkt für die Abschaltzeit-Programmierung ist die am Gerät eingestellte Tageszeit.

Die eingegebene Abschaltzeit kann durch zweimaliges Drücken der Taste ☹️ (Uhr) abgefragt werden.

Abschaltzeit-Programmierung

Das Gerät schaltet zu einer von Ihnen gewählten Zeit automatisch ab. Ausgangspunkt ist die am Gerät eingestellte Tageszeit.

So gehen Sie vor:

- Drücken Sie die Taste ☹️ (Uhr) 2 mal. Im Display blinken die Symbole -| (Abschaltzeit) und ☐ (Garzeit).
- Drücken Sie die Taste + bzw. -, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die mögliche Abschaltzeit liegt innerhalb von 24 Stunden.
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingestellten Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal und die Garzeit beginnt. Im Display erscheint wieder die Tageszeit und das Symbol ☐ (Garzeit) leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt das Symbol ☐ (Garzeit) und es ertönt ein akustisches Signal.

Durch Drücken einer beliebigen Taste kann das Signal abgeschaltet werden und der Heizvorgang startet wieder. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 0, um den Garvorgang zu beenden.

Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung

Diese Funktionsart ermöglicht es Ihnen, einen Back- und Garvorgang auch während Ihrer Abwesenheit zu starten und zu beenden.

So gehen Sie vor:

- Geben Sie eine gewünschte Dauer ein (s. S. 16).
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).
- Geben Sie die gewünschte Abschaltzeit ein (s.o.).
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).

Sobald die Abschaltzeit programmiert ist und mit der Taste ✓ (Bestätigung) bestätigt wurde, ist der Automatik-Betrieb aktiv.

5. Sonderfunktionen

5.1 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Dampfbackofens.

So gehen Sie vor:

Einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts auf eine beliebige Temperatur-Stellung (nicht Licht).
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 (Abb. 20).

Im Display blinkt das Symbol ☼ (Kindersicherung).

Ausschalten

- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts auf eine beliebige Temperatur-Stellung (nicht Licht).
- Lassen Sie die Taste ✓ (Bestätigung) los.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0 (Abb. 21).

Im Display erlischt das Symbol ☼ (Kindersicherung).

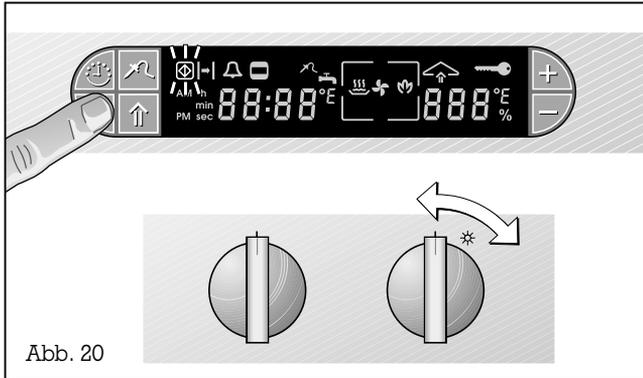


Abb. 20

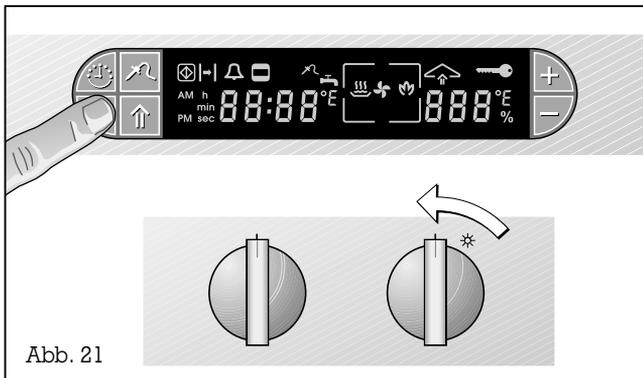
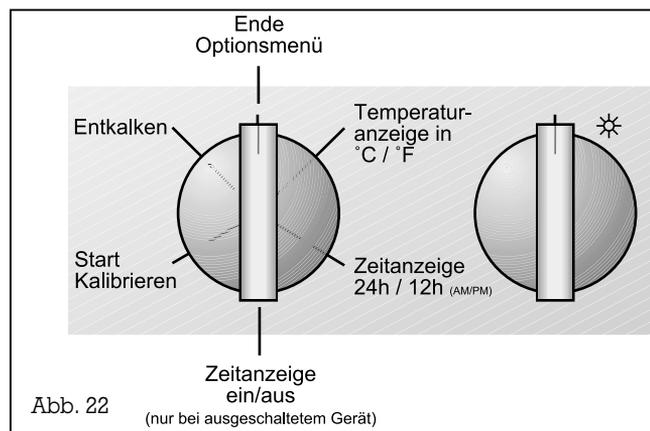


Abb. 21

5.2 Optionsmenü



- Mit Hilfe des Optionsmenüs können Sie
- bei der Temperaturanzeige zwischen °C und °F wählen.
 - bei der Zeitanzeige zwischen 12h und 24h wählen.
 - die Uhr ein- und ausblenden.
 - den Kalibriervorgang starten.
 - die Entkalkungsanzeige zurückstellen.

So gehen Sie vor:

- Drehen Sie beide Bedienelemente auf die oberste Position.
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
- Drehen Sie den Bedienelement „Feuchtestufe“ nach rechts.
- Lassen Sie die Taste ✓ (Bestätigung) los.
- Durch Drehen des Bedienelements „Feuchtestufe“ können Sie nun die verschiedenen Funktionen auswählen (Abb. 22):
 - Position 1: Temperaturanzeige in °C oder °F
 - Position 2: Zeitanzeige in 24 Stunden oder 12 Stunden (am und pm)
 - Position 3: Wahlweises Ausblenden der Zeitanzeige bei ausgeschaltetem Gerät
 - Position 4: Kalibrieren - Sie können nun den Kalibriervorgang starten, wenn Sie den Bedienelement „Temperatur“ auf eine beliebige Position (nicht Licht) drehen.
 - Position 5: Entkalken, Wasserhärte eingeben
- Stellen Sie durch Drücken der Tasten + bzw. - die gewünschte Auswahl ein.
- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung).
- Um das Optionsmenü zu verlassen, drehen Sie den Bedienelement „Feuchte“ wieder nach oben oder drehen Sie den Bedienelement „Temperatur“.

5.3 Kerntemperaturfühler

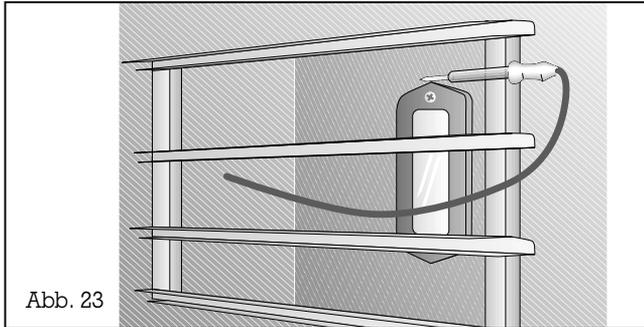


Abb. 23

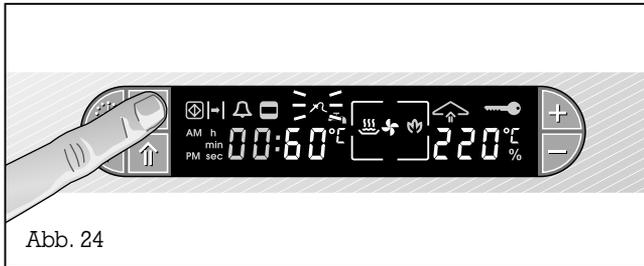


Abb. 24

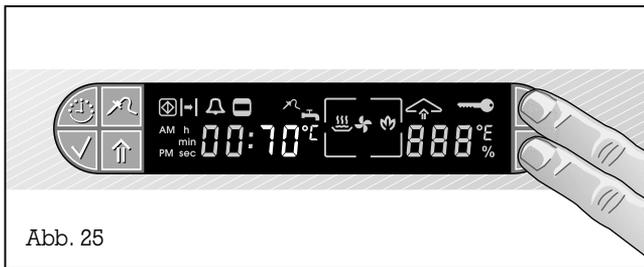


Abb. 25

Mit dem Kerntemperaturfühler lässt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes während des Garvorgangs zwischen 1°C und 99°C genau messen. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Fleischstücks. Es wird angezeigt, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist und das Fleisch den gewünschten Gargrad aufweist. Der Dampfbackofen schaltet sich bei Erreichen der einprogrammierten Kerntemperatur automatisch ab.

Der Kerntemperaturfühler

- ermöglicht exaktes, punktgenaues Garen.
- verhindert ein Übergaren der Bratenstücke.
- gibt Ihnen durch die Anzeigemöglichkeit der Ist-Temperatur die totale Kontrolle über den Garverlauf.

So gehen Sie vor:

Einschalten:

- Heizen Sie den Dampfbackofen vor.
- Schieben Sie den Gareinsatz mit dem Gargut ein.
- Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers in die Mitte des Garguts, an die dickste Stelle des Garguts, bei Geflügel jedoch nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel.

Die Messspitze darf keine Knochen berühren und sollte nicht in fettreiches Gewebe gesteckt werden.

Achtung: Der Kerntemperaturfühler und die Seitenwände sind heiß. Verwenden Sie einen Handschuh.

- Schließen Sie die Backofentür.
- Betätigen Sie die Taste \wedge (Kerntemperaturfühler) 2 mal. Im Display blinkt das Symbol \wedge (Kerntemperaturfühler) und der Vorschlagswert 60°C ist im Display zu sehen (Abb. 24).
- Durch Betätigen der Tasten + und - können Sie einen Wert zwischen 1°C und 99°C eingeben (Abb. 25).

- Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Es ertönt ein akustisches Signal.

Sobald die programmierte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Backofen schaltet sich automatisch aus. Im Display blinken die Symbole ^ (Kerntemperaturfühler) und -| (Ende).

Achtung: Ziehen Sie vor Entnahme des Garguts den Kerntemperaturfühler heraus. Benützen Sie dazu einen Handschuh, da der Kerntemperaturfühler im Betrieb sehr heiß wird.

Hinweis:

Wenn Sie die Taste ^ (Kerntemperaturfühler) **1 mal** drücken, wird Ihnen für wenige Sekunden die Temperatur am Kerntemperaturfühler angezeigt.

Löschen der Kerntemperatur:

- Drücken Sie **2 mal** die Taste ^ (Kerntemperaturfühler). Das Symbol ^ (Kerntemperaturfühler) blinkt im Display.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -.
- Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ^ (Kerntemperaturfühler) erlischt.

Zur Reinigung reiben Sie den Kerntemperaturfühler einfach mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis:

Sie können am Kerntemperaturfühler keine Temperatur einstellen die geringer ist als die aktuelle Kerntemperatur des Gargutes.

Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und der Zeitschaltuhr einstellen so schaltet diejenige Programmierung den Backofen aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

Richtwerte Kerntemperatur		
Rind		
Roastbeef / Rinderfilet		
	blutig	45-50 °C
	rosa	55-65 °C
	durchgegart	70-80 °C
Rinderbraten		80-85 °C
Tafelspitz		90 °C
Schwein		
Schweinebraten		75-80 °C
Schweinerücken		65-70 °C
Hackbraten		85 °C
Kalb		
Kalbsbraten		75-80 °C
Kalbsbrust, gefüllt		75-80 °C
Kalbsrücken	rosa	65-70 °C
Wild		
Rehkeule		75-80 °C
Hasen-/Rehrücken		65-70 °C
Geflügel		
Hähnchen		85 °C
Gans		85-90 °C
Truthahn, Ente		80-85 °C
Entenbrust		70 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	55-65 °C
Lamm	durchgegart	75-80 °C
Hammel		
Hammelkeule	rosa	75-80 °C
Hammelrücken	durchgegart	80 °C
Brot		
		90 °C

5.4 Beschwaden



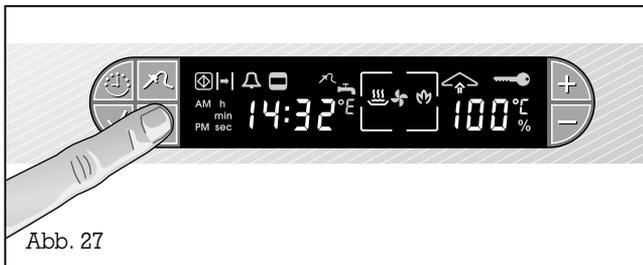
Sie haben die Möglichkeit dem Gargut (z. B. Brot, Brötchen) gezielt mehr Feuchtigkeit zukommen zu lassen.

Hinweis: Beschwaden ist nur möglich in der Stufe „Heißluft“ (0%) oder 30% Feuchte.

So gehen Sie vor:

- Betätigen Sie die Taste ↑ (Beschwaden / Kondensieren) permanent (Abb. 26).
- Der Beschwadungsvorgang dauert an, so lange Sie die Taste ↑ gedrückt halten, jedoch maximal 8 Sekunden. Durch erneutes Betätigen der Taste ↑ (Beschwaden / Kondensieren) können Sie erneut beschwaden.

5.5 Kondensieren



Vor dem Öffnen der Tür können Sie mit der Funktion Kondensieren den vorhandenen Dampf im Garraum problemlos entfernen. Wasser wird in den Garraum gebracht. Dadurch kühlt der Garraum ab. So kommt Ihnen nach dem Kondensieren beim Öffnen der Tür nur noch wenig Dampf entgegen.

Hinweis: Kondensieren ist nur möglich bei den Feuchtestufen 100%, 80% und 60% und bei einer Temperatur bis maximal 130°C.

So gehen Sie vor:

- Betätigen Sie für mindestens 1 Sekunde die Taste ↑ (Beschwaden / Kondensieren) (Abb. 27).
- Die Kondensationsvorgang läuft nur ab, wenn die Tür geschlossen ist.
- Nach der Kondensation (ca. 20 sek.) ertönt ein akustisches Signal. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, heizt das Gerät nach wenigen Sekunden weiter.
- Durch das Öffnen der Tür (Vorsicht! Wassertropfen können von der Tür herabtropfen!) oder das erneute Betätigen der Taste Kondensieren wird der Vorgang vorzeitig beendet.

5.6 Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur (ThermoTest)

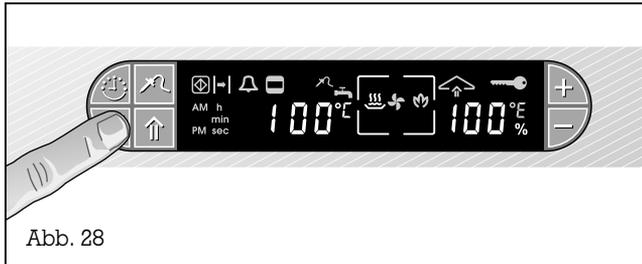


Abb. 28

5.7 Stromausfall-Sicherung

Die aktuelle Garraumtemperatur und die Feuchtestufe werden beim Betätigen der Taste ✓ (Bestätigung) für wenige Sekunden im Display angezeigt (Abb. 28).

Hinweis: Bei Dauerbetrieb des Gerätes können systembedingte Temperaturschwankungen bis zu 5°C auftreten.

Bei der Einstellung 100°C und 100% Feuchte heizt das Gerät bis zum tatsächlichen Siedepunkt. Dieser ist abhängig von der Höhe ü. M. und liegt in der Regel unter 100°C. Um beim Siedepunkt zu garen müssen Sie am Gerät dennoch 100°C einstellen.

5.8 Urlaubssicherung

Bei eingeschaltetem Dampfbackofen bleibt der Heizvorgang nach einem Stromausfall und danach wiederkehrender Stromversorgung unterbrochen.

Hinweis: Ein Stromausfall von 5 Minuten wird vom Gerät überbrückt. Der Garprozess kann ungehindert weitergeführt werden. Bei einem längeren Stromausfall sind negative Auswirkungen auf den Garprozess möglich. Daher bleibt der Garprozess unterbrochen. Sie müssen das Gerät aus- und einschalten.

5.9 Reinigungshilfe

Zu Ihrem Schutz ist der Dampfbackofen mit einer Urlaubssicherung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 15 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheinen Bindestriche. Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen. Bei einer Zeitprogrammierung ist diese Funktion nicht aktiv.

Schmutz wird durch die Reinigungshilfe angelöst und lässt sich so leichter entfernen (siehe Kapitel 9.3).

6. Weitere Anwendungen

Niedertemperaturgaren

Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur.

- Heizen Sie das Gerät auf 70-80 °C vor (je nach Gargutgröße). Drehen Sie dazu den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf die Position 30%.
- Braten Sie das Fleisch von allen Seiten kurz und scharf in einer Pfanne an. Hinweis: Je länger die Anbratzeit, desto kürzer die Nachgarzeit im Ofen.
- Legen Sie das Fleisch auf eine vorgeheizte Platte in den Ofen.
- Größere Fleischstücke (z.B. Entrecôte, Roastbeef oder Lammkeule) benötigen 2-4 Stunden. Kleinere Fleischstücke (Steak, Pouletwürfel) benötigen 30-60 Minuten.
- Sie können gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 60 °C reduzieren. So können Sie die Garzeit bei größeren Fleischstücken um 2-4 Stunden, bei kleineren Stücken um 30-45 Minuten verlängern.

Regenerieren

Aufwärmen von fertig gegarten Speisen ohne Qualitätsverlust.

- Heizen Sie das Gerät auf 120 °C vor. Drehen Sie dazu den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf die Position 60%.
- Portionieren Sie gegarte kalte Speisen auf Teller.
- Stellen Sie den Teller auf den Rost.
- Die Garzeit beträgt ca. 7-15 Minuten.

Hinweis: Zum Regenerieren von Gemüse oder Teigwaren wählen Sie eine Temperatur von 100 °C und eine Feuchtigkeit von 100%.

Gären

Gehen lassen von Hefeteig, Backferment- und Sauerteigansätzen.

- Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf den Rost.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 30-40 °C und den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf 60%.

Entsaften

Der Dampfbackofen ermöglicht Entsaften auch ohne speziellen Entsaftertopf.

- Geben Sie das Obst oder die Beeren in den gelochten Gareinsatz.
- Schieben Sie den gelochten Gareinsatz mit dem Obst in die 3. Einschubleiste von unten ein.
- Schieben Sie den tiefen ungelochten Gareinsatz eine Einschubleiste tiefer zum Auffangen des Saftes ein.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 100 °C und den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf 100%.

Belassen Sie das Obst solange im Gerät, bis kein Saft mehr austritt (je nach Obstsorte 1-2 Stunden).

Sterilisieren

Einkochen von Obst, Gemüse und Fleischwaren in Einmachgläsern.

- Stellen Sie die gefüllten Einmachgläser auf den Rost oder den gelochten Gareinsatz. Wichtig! Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 100 °C und den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf 100%.
- Schalten Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 0, sobald es in den Gläsern zu perlen beginnt.

Nehmen Sie die Einmachgläser erst aus dem Garraum, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

Auftauen

Tiefkühlwaren schonend und in kurzer Zeit auftauen.

- Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel in den gelochten Gareinsatz.
- Schieben Sie den gelochten Gareinsatz mit dem Gefriergut in die 2. Einschubleiste von unten ein.
- Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz eine Einschubleiste tiefer zum Auffangen der Auftauflüssigkeit ein.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 45-50°C und den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf 80%.

Die Auftaudauer richtet sich nach Größe und Gewicht des Gefrierguts.

Anwendungsbeispiele:

Hähnchen (1000 g)	55 - 65 Minuten
Hähnchenkeulen (400 g)	30 - 35 Minuten
im Block gefrorenes Gemüse (z. B. Spinat) (400 g)	20 - 30 Minuten
Beerenobst (300 g)	8 - 10 Minuten
Fischfilet (400 g)	15 - 20 Minuten

Lassen Sie das Auftaugut nach Ablauf der Auftaudauer noch 10-15 Minuten im ausgeschalteten Gerät stehen, damit das Lebensmittel bis ins Innerste auftauen kann.

Blanchieren

Gemüse, das z.B. eingefroren werden soll, behält durch Blanchieren seine natürliche Farbe.

- Legen Sie das Gargut in den gelochten Garbehälter.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 100°C und den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf 100%.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, schieben Sie den Garbehälter in die 2. Einschubebene von unten.

- Nach 1-2 Minuten nehmen Sie den Garbehälter wieder aus dem Garraum und tauchen Sie das Gemüse zum Abkühlen in Eiswasser.
- Lassen Sie das Gargut gut abtropfen.

Joghurtzubereitung

Joghurt - ganz leicht selbstgemacht.

- Milch (außer H-Milch) auf dem Kochfeld auf 90°C erhitzen, um eine Störung der Milchsäurebakterien zu vermeiden.
- Milch im Wasserbad auf 40°C abkühlen lassen.
- Rühren Sie Naturjoghurt unter die Milch. (pro 100 ml 1-2 Teelöffel Joghurt)
- Füllen Sie den Joghurt in gespülte Gläser.
- Bei Joghurtferment beachten Sie die Packungshinweise.
- Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf 45°C und den Bedienknebel „Feuchtigkeit“ auf 80%. Lassen Sie den Joghurt für 4-6 Stunden reifen.

Hinweis: Stellen Sie Joghurt mit kalter Milch her, so verlängert sich die Reifedauer.

Stellen Sie den Joghurt nach der Fertigstellung in den Kühlschrank!

Tipp: Um stichfesten Joghurt zu erhalten, fügen Sie der Milch vor dem Erhitzen Magermilchpulver zu (1-2 Esslöffel pro Liter).

Um unerwünschte Keime abzutöten stellen Sie die Joghurtgläser vor der Zubereitung für einige Minuten bei 100°C und 100% Feuchte in den Garraum. **Vorsicht:** die Joghurtgläser sind heiß! Lassen Sie sie vor dem Herausnehmen abkühlen.

7. Gartabelle

Lebensmittel	Gareinsatzauswahl *	Menge (Endgewicht)
GEMÜSE **		
Blattspinat	gelocht / ungelocht	500 g
Blumenkohl	gelocht	1 Kopf
Blumenkohl und Möhren	gelocht	zus. ca 1 kg
Brokkoli	gelocht	1 kg
Erbsen	gelocht / ungelocht	1 kg
Gefülltes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika)	ungelocht	
Grüne Bohnen	gelocht	1 kg
Kohlrabi	gelocht	1 kg
Lauch	gelocht / ungelocht	1 kg
Möhren	gelocht	1 kg
Pellkartoffeln	gelocht	1 kg (mittlere Größe)
Salzkartoffeln	ungelocht	1 kg
Spargel, grün	gelocht	1 kg
Spargel, violett	gelocht	1 kg
Tomaten enthäuten	gelocht	
SONSTIGES		
Gemüsepudding / Gemüseflan	gelocht, Rost	
Kartoffelgratin	ungelocht	
Klöße	gelocht / ungelocht	
Lasagne	ungelocht	
Soufflé	Rost, gelocht	
Suppeneinlagen (Eierstich, Grießnockerl)	ungelocht	
HÜLSENFRÜCHTE / REIS ***		
Langkornreis	ungelocht	250 g + 600 ml Wasser
Parboiled Reis	ungelocht	250 g + 600 ml Wasser
Tellerlinsen	ungelocht	250 g + 750 ml Wasser
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	ungelocht	250 g + 1 l Wasser

* Gareinsatz in der zweiten Ebene von unten einschieben. Beim Dämpfen können Sie mit 2 Gareinsätzen gleichzeitig garen. Benutzen Sie hierzu die 2. und 3. Einschubleiste von unten.

** Bei einigen Gemüsesorten können Sie „Schnelldämpfen“ bei 100% und Temperaturen von 102 - 120°C.

Die höhere Temperatur beschleunigt den Garvorgang. Nicht für empfindliche Lebensmittel geeignet!

*** Packungsangabe beachten.

Zubereitung	Temperatur	Feuchte	Kerntemperatur	Garzeit (ca. in Minuten)
zerpflückt	100°C	100%		2 - 5
ganz	100°C	100%		20 - 30
in Röschen / in Scheiben	100°C	100%		20 - 25
in Röschen	100°C	100%		10 - 15
	100°C	100%		12 - 18
	160 - 180°C	80 - 100%		20 - 30
ganz	100°C	100%		20 - 35
in Scheiben	100°C	100%		15 - 25
in Scheiben	100°C	100%		9 - 12
in Scheiben	100°C	100%		15 - 25
vorher einstechen	100°C	100%		35 - 50
geviertelt, gesalzen	100°C	100%		15 - 25
ganz	100°C	100%		10 - 15
ganz	100°C	100%		15 - 20
ganz	100°C	100%		1 - 2
Wasserbadform, 1,5 l	100°C	100%		60 - 70
siehe Rezeptbuch	180 - 200°C	30 - 60%		30 - 45
	100°C	100%		15 - 25
siehe Rezeptbuch	175 - 200°C	80%		35 - 45
in Förmchen, siehe Rezeptbuch	175 - 200°C	60 - 100%		10 - 20
	100°C	80 - 100%		10 - 20
	100°C	100%		20 - 30
	100°C	100%		15 - 20
	120°C	100%		30 - 40
	120°C	100%		55 - 65

Hinweis:

Bei den hier angegebenen Garzeiten und -mengen handelt es sich um Richtwerte für 4 Personen. Bei geringeren Mengen verkürzt sich auch die Garzeit. Wir empfehlen Ihnen den Dampfbackofen immer vorzuheizen. Die Garzeit verlängert sich bei nicht vorgeheiztem Gerät um ca. 5 Minuten.

Gartabelle

Lebensmittel	Gareinsatzauswahl *	Menge (Endgewicht)
FLEISCH		
Filet im Blätterteig	gelocht mit Backpapier	1 - 1,5 kg
Krustenbraten (Schweinebraten mit Schwarte)	Rost, ungelocht	1,5 kg
Lammkeule (Niedertemperatur)	gelocht	1,5 - 2,5 kg
Roastbeef (Niedertemperatur)	gelocht	1,5 - 2,5 kg
Schweinebraten (Hals / Schulter)	Rost, ungelocht	1,5 kg
Tafelspitz	ungelocht	1 kg
GEFLÜGEL		
Ente (ganz)	Rost, ungelocht	2 - 3 kg
Entenbrust	ungelocht	
Hähnchen (ganz)	Rost	1 - 1,5 kg
Hähnchenschenkel	Rost	4 - 6 Stück
FISCH		
Dorade	gelocht	
Fischterrine	Rost	
Forelle (ganz)	gelocht / ungelocht	2 à 300 g
Lachsfilet	gelocht / ungelocht	800 g
Muscheln	gelocht / ungelocht	1,5 kg
Seezungenröllchen, gefüllt	gelocht / ungelocht	
DESSERTS		
Crème Brulée	Rost / gelocht	
Germknödel	ungelocht	
Süßer Auflauf	Rost	
REGENERIEREN (ERWÄRMEN)		
auf Teller angerichtete Speisen	Rost	
Gemüse, Stärkebeilagen	ungelocht	0,5 - 1 kg

* Gareinsatz in der zweiten Ebene von unten einschieben. Beim Dämpfen können Sie mit 2 Gareinsätzen gleichzeitig garen. Benutzen Sie hierzu die 2. und 3. Einschubleiste von unten.

**** Andern Sie 15 - 20 Min. vor Ende der Garzeit auf die nachstehende Feuchte bzw. Temperatur.

Zubereitung	Temperatur	Feuchte	Kerntemperatur	Garzeit (ca. in Minuten)
siehe Rezeptbuch	180 - 200°C	80 - 100%		50 - 60
zwischen den Schritten 1 und 2 Kruste einschneiden und würzen	1) 100°C 2) 160 - 170°C 3) 210°C	100% 60 - 80% 0%	80 - 85°C	5 50 - 60 KT
erst auf Kochfeld kräftig anbraten	75 - 80°C	0 - 30%		180 - 240
erst auf Kochfeld kräftig anbraten	75 - 80°C	0 - 30%		180 - 240
	200 - 220°C	60%	80 - 85°C	(60 - 70)
0,5 l Flüssigkeit und Gemüse	100°C	100%	90°C	100 - 120
siehe Rezeptbuch	160 / 200°C ****	60 - 80%	80 - 85°C	70 - 100
erst auf Kochfeld kräftig anbraten	160°C	0 - 30%	70°C	15 - 20
	200°C	100 / 0% ****	85°C	45 - 55
	180°C	100 / 0% ****		20 - 35
	80 - 90°C	100%		15 - 25
Terrinenform	75°C	80%		40 - 50
	80 - 90°C	100%		12 - 15
	80 - 90°C	100%		12 - 18
	100 - 120°C	100%		12 - 15
siehe Rezeptbuch	150°C	80%		8 - 10
siehe Rezeptbuch	160°C	60%		10 - 15
	100°C	100%		15 - 25
in Förmchen, siehe Rezeptbuch	150°C	60%		8 - 10
	120°C	60%		7 - 15
	90 - 100°C	80 - 100%		7 - 15

Hinweis:

Bei den hier angegebenen Garzeiten und -mengen handelt es sich um Richtwerte für 4 Personen. Bei geringeren Mengen verkürzt sich auch die Garzeit. Wir empfehlen Ihnen den Dampfbackofen immer vorzuheizen. Die Garzeit verlängert sich bei nicht vorgeheiztem Gerät um ca. 5 Minuten.

Backtabelle

Gebäck	Temperatur	Feuchte	Garzeit (ca. in Min.)	Bemerkungen
Apfeltarte	170 - 190°C	30%	30 - 45	
Bisquitrolle	190 - 210°C	0 - 30%	7 - 9	
Blätterteigkleingebäck	180 - 200°C	80 - 100%	15 - 25	
Brot (1 kg) **	200°C / 165°C *	80 - 100%	50 - 55	
Brötchen **	200 - 220°C	80 - 100%	20 - 30	
Hefezopf **	165 - 170°C	30 - 60%	35 - 45	siehe Rezeptbuch
Napfkuchen (Hefe)	160 - 175°C	30 - 60%	45 - 50	
Obstkuchen auf Hefeteig	160 - 175°C	0 - 30%	40 - 55	siehe Rezeptbuch
Plätzchen	160 - 175°C	0 %	15 - 20	
Quiche, Wähe	180 - 210°C	0 - 30%	35 - 45	siehe Rezeptbuch
Rührkuchen	160 - 175°C	0 - 30%	50 - 60	siehe Rezeptbuch
Windbeutel	200 - 210°C	0 - 30%	20 - 30	
Zwiebelkuchen	170 - 180°C	60 - 80%	40 - 50	siehe Rezeptbuch

Hinweis: Bei den hier angegebenen Backzeiten und Einstellungen handelt es sich um Richtwerte für 4 Personen. Heizen Sie den Dampfbackofen immer vor. Sie können im Dampfbackofen nur auf einer Ebene backen, benutzen Sie hierzu die 2. Ebene von unten.

* Reduzieren Sie nach 15 Minuten auf die nachstehende Temperatur.

**Brot und Brötchen können Sie auch sehr gut wie folgt backen: Heizen Sie auf 220°C bei 30% Feuchte vor. Nach Einbringen des Backgutes in das Gerät ein bis zwei Mal beschwaden, nach 5 Minuten auf 0% und 190°C zurückschalten.

8. Tipps und Tricks

Allgemeines:

- Das Gerät besitzt kurze Aufheizzeiten. Somit arbeitet es äußerst energie- und zeitsparend.
- Die Garzeiten sind abhängig von Qualität, Gewicht und Höhe des Gargutes. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.
- Das Gargut darf nicht am Garraum, Fettfilter oder Seitenblech anliegen.
- Die Dampfbackofentür muss gut schließen. Halten Sie daher die Türdichtungsflächen stets sauber.
- Belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht. So wird eine optimale Luftzirkulation gewährleistet.

Was können Sie mit Ihrem Dampfbackofen alles besser machen ?

- Kartoffeln im gelochten Behälter garen. Der Dampf kann so besser von allen Seiten an die Kartoffeln herankommen. Das Garen wird so intensiver!
- Um große Mengen Eier zu kochen, verwenden Sie den gelochten Einsatz. Bitte beachten Sie: Die Garzeit verlängert sich gegenüber dem Eierkocher um 2-3 Minuten. Um wachsweiße Eier zu erhalten müssen Sie das Gerät vorheizen.
- Gemüfefond können Sie auffangen, indem Sie den ungelochten Einsatz in die unterste Einschubleiste schieben.
- Bei druckempfindlichem Gargut (z.B. Klöße) verwenden Sie besser zwei niedrige als einen tiefen Garbehälter. So liegt das Gargut nicht schwer aufeinander und kann nicht zerdrückt werden.
- Tomaten häuten: Schneiden Sie die Tomaten ein und geben Sie diese für 1 bis 2 Minuten in den Dampf. Schrecken Sie anschließend die Tomaten mit Eiswasser ab.
- Mit Ihrem Dampfbackofen können Sie sogar Honig entkristallisieren. Stellen Sie dazu eine Temperatur von 60 °C und eine Feuchtestufe von 100% Dampf ein.

Energiespar- und Umwelttipps:

- Überlegen Sie, welche Lebensmittel Sie zusammen garen können. So wird Ihr Gerät ausgelastet und Sie sparen Zeit und Energie!
- Vermeiden Sie häufiges und langes Öffnen der Dampfbackofentür. Erzeugter Dampf und Wärme können sonst ungehindert entweichen und müssen noch einmal erzeugt werden. So geht viel Energie verloren und die Garzeit verlängert sich.
- Oft können Sie mehrere Ebenen auf einmal nutzen (beim Dämpfen bis 100 °C, nicht beim Backen).

Tipps zum Auftauen:

- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bitte bedenken Sie: Aufgetautes ist unter Umständen nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als Frisches.
- Fleisch auftauen: Fleischstücke, die paniert werden sollen, soweit auftauen, dass Gewürze und Panade haften bleiben.
- Geflügel auftauen: Nehmen Sie Geflügel vor dem Auftauen aus der Verpackung. Wichtig! Auftauflüssigkeit wegkippen.
- Küchenkräuter können Sie gefroren aufbewahren und unaufgetaut verwenden.
- Anstatt im Wasserbad kann im Dampf aufgetaut und erwärmt werden. Hierzu bleibt das Gericht im Gefrierbeutel oder wird sofort auf den Teller gegeben

Sterilisieren:

- Kochen Sie Lebensmittel möglichst sofort nach dem Einkauf oder der Ernte ein. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und führt leicht zur Gärung.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Kontrollieren Sie Einmachgläser und Gummiringe genau. Überprüfen Sie Klammern und Federn. Sterilisieren Sie die Gläser und säubern Sie die Gummiringe. Spülen Sie mit heißem Wasser nach.

9. Reinigung und Pflege

9.1 Manuelle Reinigung

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch sollten Sie eine gründliche Reinigung durchführen. Dadurch vermeiden Sie ein Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich die Rückstände nur noch schwer entfernen.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche.

Entfernen Sie nach dem Reinigen alle Reinigungsmittelreste rückstandsfrei.

Wenn Sie das Gerät von Hand reinigen, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigen Sie die **Zubehörteile** (Gareinsätze, etc.) in der Geschirrspülmaschine oder mit heißer Spülmittellauge.

Auf den Gareinsätzen eingebrannte Speisereste können Sie lösen, indem Sie ein wenig Wasser und Spülmittel in den Gareinsatz geben. Weichen Sie die Verschmutzung anschließend im Dampfbäckofen bei 70°C und 100% Feuchte auf.

Die Außenflächen dürfen nur mit einem weichen Tuch gereinigt werden. Bitte keine handelsüblichen Edelstahlreiniger verwenden, da diese die Bedruckung angreifen können.

Bedienelemente und Glasflächen mit einem feuchten Tuch und leichter Spüllauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen. Verwenden Sie bitte keine Scheuer- oder Nitropoliermittel zum Reinigen! Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme. Sprühen Sie die Bedienblende nicht ein. Verwenden Sie keine stark alkalischen Reiniger (z. B. Backofenspray), diese greifen die Aluminiumoberfläche an.

Eingebrannte Speiserückstände nicht abkratzen, sondern diese mittels der Reinigungshilfe entfernen (siehe Kapitel 9.3).

Achtung: Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

Wischen Sie das Wasser aus der **Abtropfrinne** an der Innenseite der Gerätetür aus und reinigen Sie die Abtropfrinne.

Reinigen Sie den **Fettfilter** in regelmäßigen Abständen in der Geschirrspülmaschine. Entfernen Sie die Auflageroste. Schieben Sie den Fettfilter nach oben und entnehmen Sie ihn dann.

Reinigen Sie das **Abflusssieb und den Siphon** in regelmäßigen Abständen. Schrauben Sie dazu das Abflusssieb vom Bodenblech ab.

9.2 Reinigung des Seitenblechs

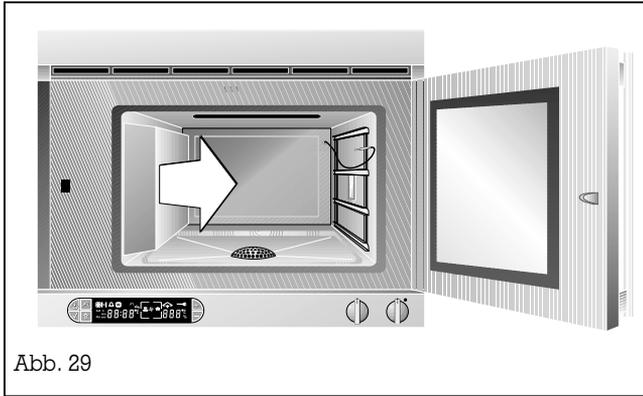


Abb. 29

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen!
- Achten Sie darauf, dass keine Kleinteile in das Abflusssieb fallen.
- Nach Lösen der Rändelmutter vorne am linken Einschubrost können Sie diesen nach vorne herausziehen.
- Der Fettfilter kann nach oben abgenommen werden.
- Um das Seitenblech zu entfernen, lösen Sie die 4 Muttern mit einem Steckschlüssel (SW8). Achten Sie darauf, den Garraum nicht zu verkratzen.
- Zur Reinigung des Seitenblechs keine kratzenden oder scheuernden Reiniger verwenden.
- Die Kalkablagerungen an der Seitenwand und am Ventilator sind gesundheitlich unbedenklich und beeinflussen die Funktion Ihres Geräts nicht.
- Das Zulaufrohr sollte regelmäßig gereinigt werden. Siehe hierzu Kapitel 10.3 Entkalkung.
- Setzen Sie das Seitenblech wieder ein. Bringen Sie Fettfilter und Einschubroste wieder an.
- Überprüfen Sie den festen Sitz aller Teile, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

9.3 Reinigungshilfe

Hartnäckiger Schmutz wird mit der Reinigungshilfe angelöst und lässt sich so besser entfernen.

Den Fettfilter sollten Sie bei der Reinigungshilfe nicht abnehmen. Er schützt den Ventilator vor Reinigungsmittelrückständen. Fettfilter und Einschubroste können Sie anschließend in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Einschubroste durch Lösen der jeweiligen Rändelmutter. Das Gerät lässt sich später besser auswischen.
- Sprühen Sie den Garraum mit einem für Edelstahl geeigneten Haushaltsreiniger ein.
Hinweis: Achten Sie darauf, dass keine Spritzer auf die Aluminium-Bedienblende gelangen.
- Schließen Sie die Gerätetür.
- Lassen Sie je nach Herstellerangabe das Reinigungsmittel einwirken.
- Drehen Sie beide Bedienknöpfe, von der Ausgangsstellung ausgehend, eine Rastung nach links (Abb. 30).
- Im Display erscheint das Symbol ♻️ (Reinigung) und die Symbole ⌚ (Dauer) und ⏸️ (Garzeit) blinken (Abb. 31).
- Im Display wird die Reinigungszeit 30 Minuten angezeigt. Durch Drücken der + Taste können Sie die Reinigungszeit bei starker Verschmutzung auf 40, 50 Minuten bzw. 1 Stunde verlängern.
- Starten Sie das Reinigungsprogramm durch Drücken der Taste ✓ (Bestätigung).

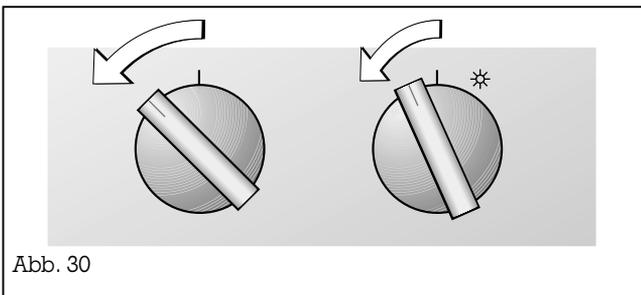


Abb. 30

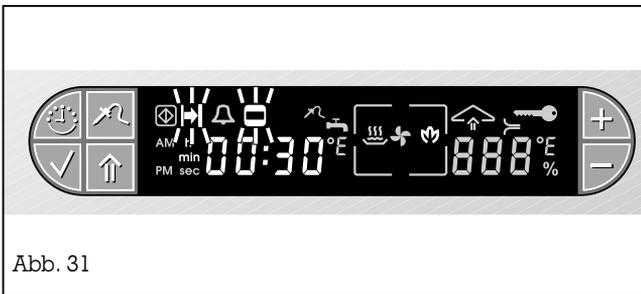


Abb. 31

Hinweis: Während des Reinigungsvorgangs ist das Licht im Garraum aus.

-
- Die verbleibende Dauer kann durch Drücken der Taste ☺ (Uhr) abgefragt werden. Nachdem die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.
 - Drücken Sie die Taste ✓ (Bestätigung), um das Signal abzuschalten. Drehen Sie nicht die Bedienknöpfe.
 - Reinigen Sie den Garraum unmittelbar nach Ablauf des Programms mit einer weichen Spülbürste und wischen Sie ihn mit einem weichen Lappen aus. Durch Betätigen der Taste ⬆ (Beschwaden / Kondensieren) können Sie Wasser zum Reinigen in den Garraum bringen (nur wenn beide Bedienknöpfe auf der Position Reinigungshilfe bleiben).
Achtung: Die Taste ⬆ (Beschwaden / Kondensieren) darf nicht betätigt werden, wenn das Seitenblech abgenommen wurde. Spritzgefahr!
 - Sollte nach zu langem Öffnen der Gerätetür der Garraum zu stark ausgetrocknet sein, wiederholen Sie den Vorgang.
 - Zum Nachspülen schließen Sie die Gerätetür und heizen das Gerät für einige Minuten bei 100% Feuchte auf 100°C auf.
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen. Nun können Sie mit einem weichen, trockenen Tuch den Garraum polieren und die Scheibe trockenreiben.
 - Drehen Sie beide Bedienknöpfe zurück in die Ausgangsposition. Bringen Sie Fettfilter und Einschubroste wieder an. Überprüfen Sie den festen Sitz aller Teile, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

10. Wartung

10.1 Allgemeines

Vor allen Reparaturen das Gerät zuerst spannungsfrei machen (z.B. Sicherungen ausschalten).

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt und den Wasseranschluss.

Wenn die Strom- und Wasserversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Sehen Sie zu diesem Zweck auf dem Typenschild nach (befindet sich an der Gerätevorderseite und liegt auch dieser Anleitung bei).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt. Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch!

10.2 Lampenwechsel

Die Lampenabdeckung ist aus technischen Gründen nicht abnehmbar. Der Lampenwechsel darf nur vom Gaggenau-Kundendienst durchgeführt werden.

Wichtig!

Die Lampenabdeckung darf nicht abgenommen werden.

10.3 Entkalkung

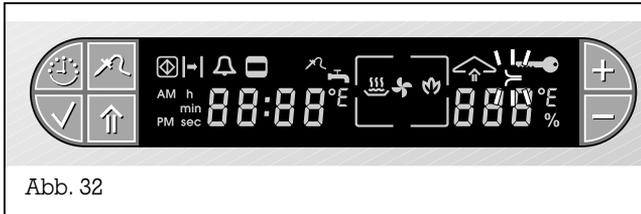


Abb. 32

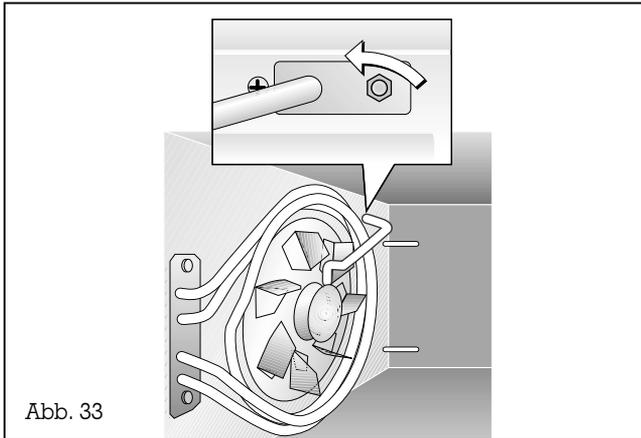


Abb. 33

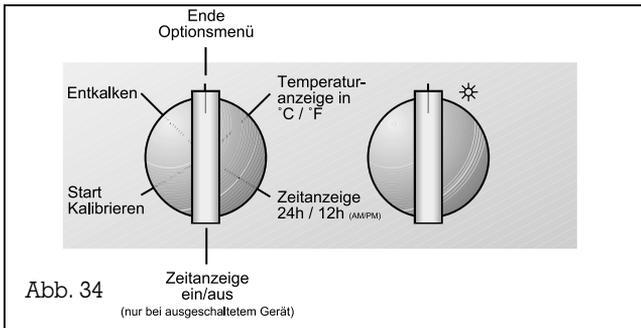


Abb. 34

(nur bei ausgeschaltetem Gerät)

Wichtig!

Achten Sie beim Zusammenbau auf den richtigen Sitz des Zulaufrohrs. Es sollte genau mittig über dem Verteilerrad sitzen und nicht an den Kanten des Verteilerrades streifen.

Das Wasser wird hinter dem Seitenblech verdampft. Somit fällt der Kalk dort aus und wird in den Garraum geschwemmt. Der Kalk kann mit einem feuchten Tuch weggewischt werden.

Das **Zulaufrohr** muss in regelmäßigen Abständen entkalkt werden. Das Gerät ist mit einem Betriebsstundenzähler ausgestattet. Je nach eingegebener Wasserhärte wird nach einer bestimmten Zahl von Betriebsstunden durch konstantes Blinken des Symbols  (Entkalken) im Display angezeigt, dass das Zulaufrohr entkalkt werden muss (Abb. 32). Dieses Symbol blinkt auch bei ausgeschaltetem Gerät.

Zum **Entkalken des Zulaufrohrs** gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie den Einschubrost und das Seitenblech auf der linken Seite (siehe 9.2).
- Demontieren Sie das Zulaufrohr, indem Sie zuerst die Mutter (SW8) entfernen und dann das Zulaufrohr aus der Halterung ziehen (Abb. 33).
- Reinigen Sie das Zulaufrohr, indem Sie es in Essigessenz, Zitronensäure oder Entkalker einweichen.
- Bauen Sie das Zulaufrohr in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. **Wichtig!** Achten Sie darauf, dass beim Zusammenbau die konische Seite der Mutter zur Gerätewand zeigt.

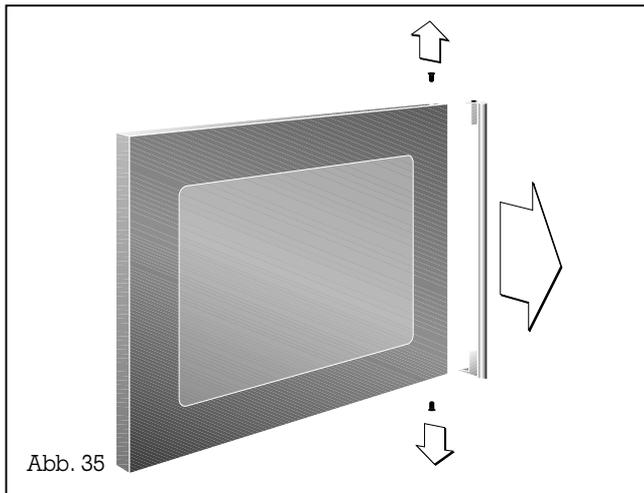
Nach dem Entkalken muss die Entkalkungsanzeige manuell ausgeschaltet werden.

So gehen Sie vor:

- Drehen Sie beide Bedienelemente auf die obere Position.
- Drücken Sie die Taste  (Bestätigung) und halten Sie diese gedrückt.
- Drehen Sie den Bedienelement „Feuchtestufe“ nach rechts.
- Lassen Sie die Taste  (Bestätigung) los.
- Drehen Sie den Bedienelement „Feuchtestufe“ nach rechts auf die Position „Entkalken“ (Abb. 34).
- Drücken Sie die Taste  (Bestätigung).

Das Symbol  (Entkalken) erlischt.

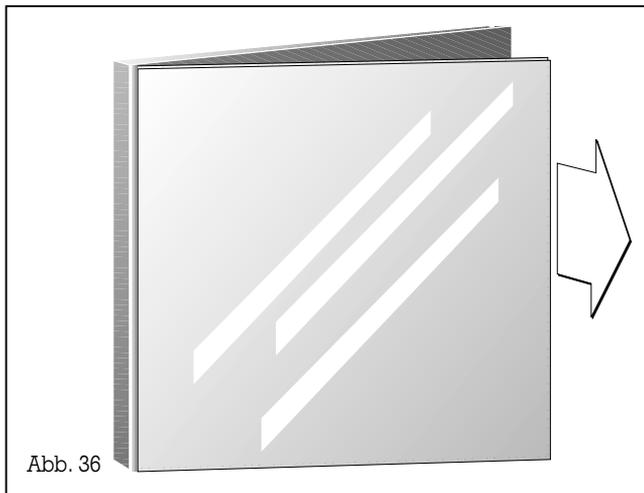
10.4 Demontage der Frontscheibe



So gehen Sie vor:

- Entfernen Sie die untere Schraube am Türgriff
- Entfernen Sie die obere Schraube am Türgriff und nehmen Sie den Türgriff ab.
- Halten Sie die Frontscheibe mit einer Hand fest und schütteln Sie die Tür leicht hin- und her. Die Glasscheibe kann nach vorne entnommen werden.
Nun können Sie die Frontscheibe reinigen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie dabei darauf, dass die Scheibe auf der Scharnierseite zuerst eingesetzt wird und mit einer Hand gegen Herausfallen gesichert wird.



10.5 Kleine Störungen selbst beheben

Falls Sie die Störung anhand der untenstehenden Auflistung nicht beseitigen können:

- Schalten Sie den Dampfbackofen aus und trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schließen Sie den Wasserzulauf.
- Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Gerätes!
- Rufen Sie den Gaggenau-Kundendienst!

Was tun wenn... ?	Die Ursache !	Die Lösung !
... das Display dunkel bleibt?	Keine Spannung am Gerät vorhanden. Im Optionsmenü wurde die Zeitanzeige ausgeschaltet.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Überprüfen Sie die Haushaltssicherung. Schalten Sie, falls gewünscht, im Optionsmenü die Zeitanzeige ein.
... im Display „R“ leuchtet?	Kalibrierung wurde nicht durchgeführt oder vorzeitig beendet.	Führen Sie die Kalibrierung vollständig durch.
... das Symbol  (Aufheizen) nicht im Display erscheint?	Gerätetür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür.
... im Display das Symbol  (Wasserhahn) blinkt?	Kein Wasser im Gerät vorhanden!	Überprüfen Sie den Wasseranschluss.
... an der Tür Wasser heruntertropft?	Kondenswasserbildung Auffangrinne an der Gerätetür ist voll.	Bis zu einer Temperatur von 100 °C beschlägt die Scheibe immer. Bei Dampf ist eine Kondenswasserbildung normal. Wischen Sie die Auffangrinne aus.
... Dampf aus dem Gerät kommt, obwohl kondensiert wurde?	Der gesamte Dampf kann nicht abgelöscht werden, da auch das Gargut durch die Eigenwärme dampft.	Vorsicht beim Öffnen der Tür! Verbrühungsgefahr! Warten Sie, bis der Ablöschprozess beendet ist.
... ein brummendes Geräusch zu hören ist?	Die Abwasserpumpe entleert den Abwassertank.	Das ist normales Betriebsgeräusch.
... im Display das Symbol  blinkt?	Kindersicherung ist aktiviert.	Kindersicherung ausschalten (siehe Kapitel 5.1).
... im Display das Symbol  leuchtet und das Gerät nicht aufheizt?	Gerät befindet sich im Vorführmodus ohne Heizfunktion (für Ausstellungszwecke).	Gerät einige Sekunden vom Netz trennen (Sicherung ausschalten), dann innerhalb von 3 Minuten + Taste drücken und gedrückt halten und den Temperaturwähler auf eine beliebige Temperatur (nicht Licht !) drehen.
... die Temperaturanzeige nicht den eingestellten Wert anzeigt?	Das Gerät heizt noch auf.	Kleinere periodische Schwankungen der Garraumtemperatur sind normal.
... die Backofenbeleuchtung ausgeht?	Bei niedrigen Soll-Temperaturen wird das Licht automatisch abgeschaltet, da die Lampe den Garraum zusätzlich aufheizt.	Bei jeder Tasten- oder Bedienknebelbetätigung wird das Licht für einige Sekunden aktiviert.
... kein Dampf erzeugt wird?	Das Zulaufrohr ist verkalkt.	Siehe Kapitel „Entkalken“.
... das Wasser im Garraum nicht abläuft?	Der Ablauf ist verstopft.	Säubern Sie Ablaufsieb und Siphon und spülen Sie den Ablauf durch.
... die Pumpe immer wieder periodisch anspringt?	Die Abwasserleitung hat kein Gefälle.	Verlegen Sie die Abwasserleitung wie in der Montageanleitung beschrieben.
... die Innenwände mit Kalk belegt sind?	Zu hoher Härtegrad des Wassers.	Schalten Sie einen Enthärter vor.
... beim Siedepunktgleich Dampf entweicht?	Zur Siedepunktermittlung ist erhöhte Dampferzeugung nötig.	Tritt im Normalbetrieb nicht mehr auf.
... eine Fehleranzeige im Display erscheint (z.B. F20, F23, etc.)?	Die Selbstdiagnose des Gerätes hat eine Abweichung vom Normalbetrieb erkannt.	Trennen Sie das Gerät für 10 Minuten vom Netz (z.B. durch Ausschalten der entsprechenden Sicherung). Wird der Fehler auch nach dem Wiedereinschalten angezeigt, rufen Sie bitte den Gaggenau-Kundendienst.

11. Montageanleitung

11.1 Technische Daten

Anschlusswert: 230 V 1N~ oder 400 V 2N~ AC, 16 A

Heizleistung:

Heißluftheizkörper 2700 W

Wasseranschlussdruck max. 600 kPa (6 bar)

ED 22.-...	FD xxxx xxxx	
AC 230-240/400-415V 2N	50/60 Hz	2900 W
Ⓜ36 W	Ⓜ24 W	
Ⓜ60 W		16 A

Technische Änderungen vorbehalten.

11.2 Installationshinweise

Beachten Sie Kapitel 1 (Wichtige Hinweise).

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungs Vorschriften der Länder angeschlossen werden.

Beachten Sie den maximalen Wasserdruck!

Messen Sie den Wasserdruck oder erkundigen Sie sich bei der zuständigen Behörde nach dem Wasserdruck. Benutzen Sie das korrekte Anschluss-Set!

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er hat dem Benutzer die Funktionsweise des Geräts anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Der Benutzer ist auch darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können nicht anerkannt werden.

Das Gerät ist für Reparaturen oder im Notfall stromlos zu machen.

Reparaturen und Wartungsmaßnahmen müssen von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.

Bei jeder Wartungsmaßnahme ist das Gerät vom Strom- und Wassernetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie

die entsprechende Sicherung und schließen Sie den Wasserhahn.

Die elektrischen Anschlussbedingungen und Angaben bezüglich Wasseranschluss auf dem Typenschild müssen übereinstimmen!

Das auf der Geräteaussenseite aufgeklebte Schaltschema stellt nochmals die Anschlussvarianten dar.

Benutzen Sie kein Verlängerungskabel!

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur gewährleistet, wenn das Erdungssystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht vorhandene Erdung des Geräts entstehen können.

Sie können das Gerät wahlweise an 230V 1N~ oder 400V 2N~ über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose bzw. Anschlussdose anschließen.

Bei dem Anschluss 230V 1N~ muss mit einer 16 A Sicherung, bei dem Anschluss 400 V 2N~ muss mit 2 x 10 A abgesichert werden.

Das Gerät wird serienmäßig für Nennspannung 230V 1N~ ausgelegt und kann gemäß Typenschild auf 400V 2N~ umgeklemmt werden.

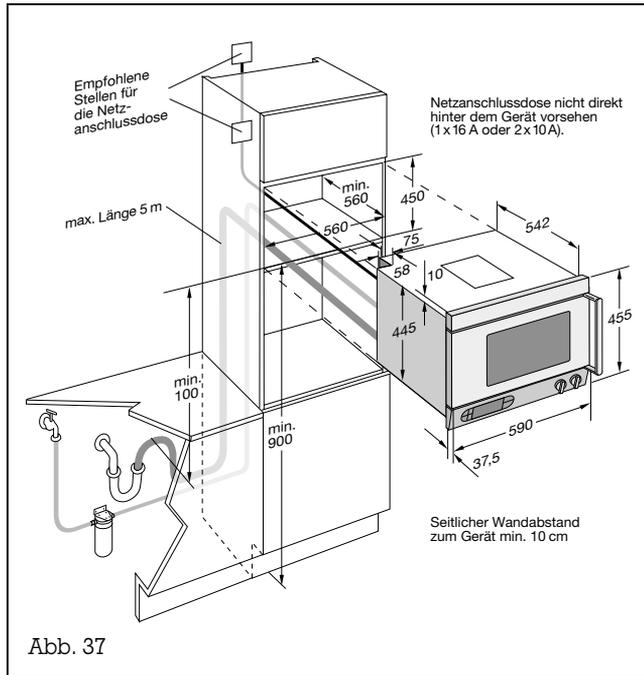
Es sind, soweit notwendig, die Vorschriften des örtlichen Elektrizitätswerkes zu beachten. Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie Nr. 76/889/EEC für Funkentstörung.

Die örtlichen EVU-Bestimmungen, die örtlichen küchentechnischen Vorschriften und die Installationsvorschriften nach DIN 1988, Teil 4 und DIN 1986, Teil 1 sind für den Anschluss und den Betrieb zu beachten.

Installationsseitig muss eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm (z.B. Sicherung oder LS-Schalter) vorgesehen sein. Beachten Sie die Brandschutzvorschriften in der Nähe von wärmeempfindlichen und brandgefährdeten Stoffen.

Beim Anschluss der Netzleitung muss mindestens eine Leitung des Typs H05 VV-F 3 x 1,5mm² verwendet werden.

11.3 Einbau



Der Einbau-Dampfbackofen muss mindestens in einer Höhe von 900 mm, gemessen vom Fußboden zur Geräteunterkante, eingebaut werden.

Bei der Montage über einem Backofen montieren Sie zuerst den Dampfbackofen. Montieren Sie anschließend den Backofen.

So gehen Sie vor:

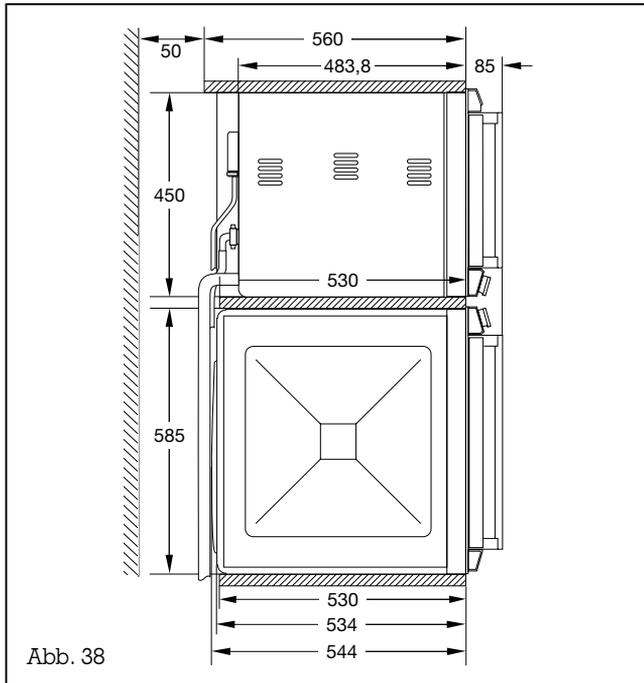
- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden. Beschädigte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
- Schieben Sie das Gerät in das Möbelteil ein.

Hinweis: Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage, dass der Dampfbackofen exakt waagrecht eingebaut ist.

- Schrauben Sie das Gerät mit der beigefügten Holzschraube am Stirnholz des Umbauschranks an der Griffseite, unterhalb der oberen Blende fest.
- Führen Sie den Zu- und Abwasserschlauch nach unten zu den Anschlusseinheiten.
- Nehmen Sie den elektrischen und Installationsanschluss gemäß der Anleitung vor (siehe S. 40).
- Überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktionieren.
- Führen Sie eine Reinigung durch (s. Kapitel Reinigung und Pflege).

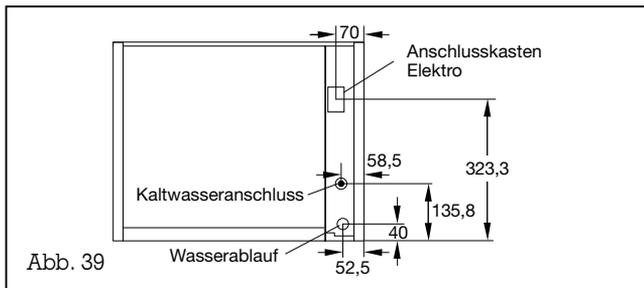
Einbau über EB

ED 220/221 Seitenansicht

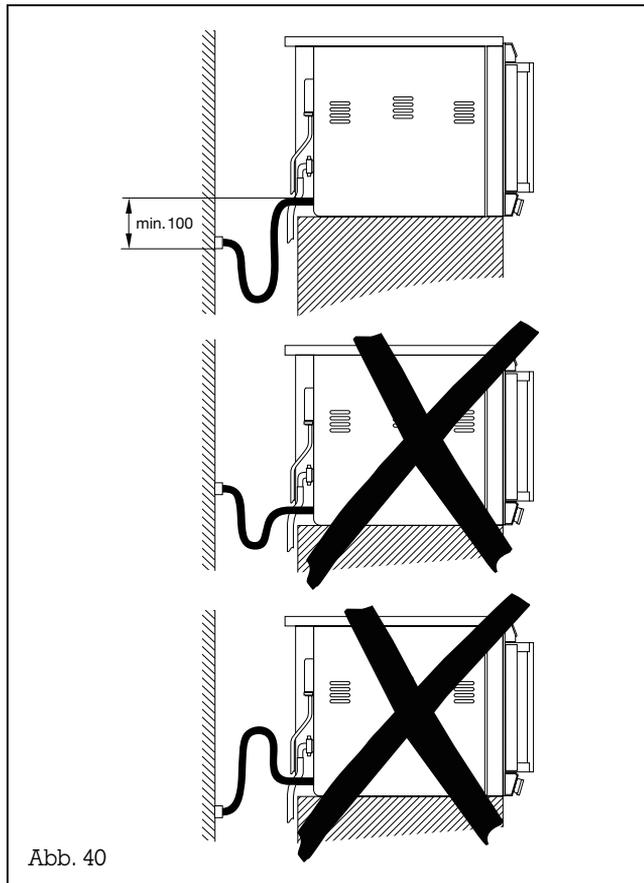


Um den Zu-/ bzw. Abwasserschlauch installationsgerecht hinter dem Gerät verlegen zu können, muss bei Einbau über EB der Schrankkorpus um 5 cm nach vorne gezogen und eine Seitenverkleidung oder Verblendung eingesetzt werden.

ED 220/221 Rückansicht



Abwasseranschluss



- Schließen Sie den Abwasserschlauch an den Ablaufstutzen des Siphons der Abwasserleitung an.
- Schieben Sie das Gummiformteil über den Anschluss und sichern Sie den Anschluss mit der mitgelieferten Schlauchklemme. Ein genügender Abflussquerschnitt (Innendurchmesser 40 mm) muss gewährleistet sein.
- Der Ablaufschlauch darf nicht länger sein als max. 5 m.
Der beiliegende Ablaufschlauch darf nicht gekürzt werden.

Hinweis: Der Ablaufschlauch darf an keiner Stelle höher als die Geräteunterkante verlegt sein. Der Abwasseranschluss muss mindestens 10 cm tiefer liegen als der Geräteablauf (Abb. 40).

Frischwasseranschluss

Ist der Wasserdruck in Ihrem Haushalt über 6 bar, so müssen Sie das Anschluss-Set DR 220-010 vorschalten. Das Anschluss-Set DR 220-010 ist für einen Eingangsdruck von 6 bar bis 10 bar vorgesehen. Sollten Sie Ihren haushaltsüblichen Wasserdruck nicht kennen, wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur.

- Der Wasseranschluss für den Zulaufschlauch muss immer zugänglich sein und darf sich nicht direkt hinter dem Gerät befinden.
- Schließen Sie das Gerät an den Kaltwasseranschluss mit einer Schlauchverschraubung R $\frac{3}{4}$ " an.
- Setzen Sie das mitgelieferte Schmutzsieb hahnseitig ein.
- Montieren Sie den abgewinkelten Anschluss am Gerät. Der minimale Wasserdruck muss 2 bar betragen.
- Die beiliegenden Dichtungen müssen fachgerecht angebracht sein.

Tipp: Handelt es sich um eine neue Wasserleitung oder eine Leitung, die für längere Zeit nicht in Betrieb war, lassen Sie das Wasser einige Minuten laufen, ohne dass das Gerät ans Wassernetz angeschlossen ist. Ansonsten kann der Wasserzulauf verstopfen und das Gerät meldet Ihnen einen Wassermangel (Symbol  „Wasserhahn“).

Hinweis: Das Gerät darf nicht an die Warmwasserversorgung angeschlossen werden.

Der Dampfbackofen ist rücksaug sicher (DVGW-geprüft). Anschlussarmaturen mit Rückflussverhinderer sind deshalb nicht erforderlich. Besondere Vorschriften des örtlichen Wasserwerks sind genauestens zu beachten.

Sofern die Wasserhärte 7 °dH überschreitet, ist eine geeignete Entkalkungsanlage vor dem Gerät zu installieren. Wir empfehlen die Entkalkungsanlage WF 040-020, die Sie bei Ihrem Küchenfachhändler erhalten.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com