

Gebrauchsanweisung



Dampf-Drucklosgarer

DLG 4.64 U

DLG 5.64 U

Der Punkt in der Modellbezeichnung ersetzt die Farbkennziffer des Gerätes.

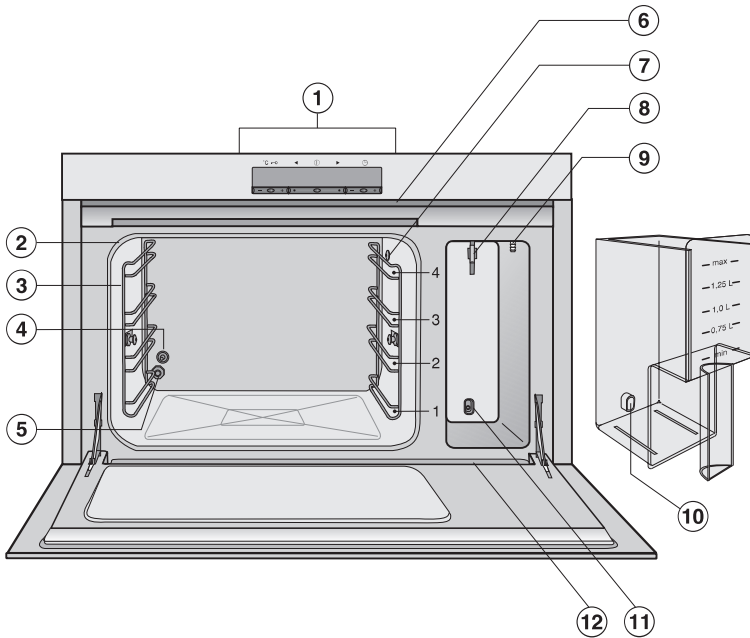
Inhalt

Gerätebeschreibung	4
Geräteansicht	4
Bedienfeld	5
Mitgeliefertes Zubehör	6
Nachkaufbares Zubehör	8
Sicherheitshinweise und Warnungen	9
Aktiver Umweltschutz	14
Vor dem ersten Benutzen	15
Vorinformationen	15
Tageszeit erstmalig einstellen	16
Wasserhärte einstellen	17
Erste Reinigung und erstes Aufheizen	18
Bedienung	21
Vor jedem Benutzen	21
Einstellprinzip	22
Programm einstellen	22
Programmübersicht	23
Vorschlagstemperatur ändern	24
Vorschlagstemperatur dauerhaft ändern	25
Garzeit einstellen	26
Programm unterbrechen	28
Programm wechseln	28
Nach Programmablauf	28
Wassermangel / Fehlender Wasserbehälter	30
Sicherheitseinrichtungen	31
Überhitzungsschutz	31
Verriegelung	32

Praktische Anwendungen	33
Gargeschirr auswählen	33
Dämpfen	35
Regenerieren	38
Auftauen.	39
Einkochen	41
Menügaren.	42
Blanchieren	43
Desinfizieren von Babyflaschen.	43
Uhr	44
Einstellprinzip.	44
Tageszeit einstellen bzw. ändern.	44
Kurzzeitwecker einstellen	45
Programmstart verschieben	46
Reinigung und Pflege	48
Allgemeines	48
Gerätefront	48
Auffangschale, Rost, Garbehälter	48
Aushängbare Gerätetür und Auffangblech	49
Garraum.	50
Aufnahmegitter	50
Ventileinsatz	50
O-Ring	52
Entkalken	53
Was tun, wenn ...?	56
Technik	58
Elektroanschluss	58
Technische Daten	58
Kundendienst, Typenschild	59

Gerätebeschreibung

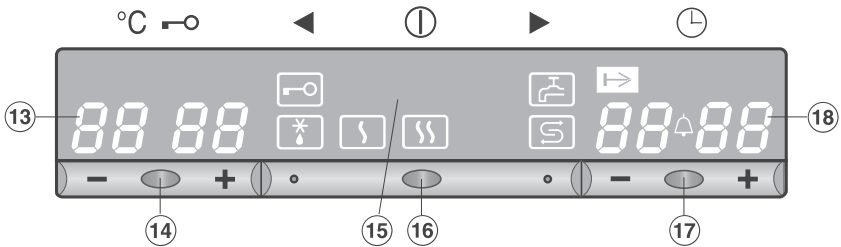
Geräteansicht



- ① Bedienfeld
- ② Türdichtung
- ③ Aufnahmegitter mit 4 Einschubebenen
- ④ Temperaturfühler
- ⑤ Austrittsöffnung für Garraumluft
- ⑥ Wrasenaustritt

- ⑦ Dampfeintritt
- ⑧ Kontakt für Wasserbehälter
- ⑨ Wasserrücklauf
- ⑩ Kupplungsventil am Wasserbehälter
- ⑪ Kupplungsventil für den Wasserbehälter am Gerät
- ⑫ Auffangrinne

Bedienfeld



⑬ Temperaturanzeige

⑭ Temperaturtaste

⑮ Funktionsanzeige mit Anzeigen für:

☒ Verriegelung

☒ Programm AUFTAUEN

☒ Programm BIOGAREN

☒ Programm GAREN

☒ Programm ENTKALKEN

☒ Wassermangel

⑯ Funktionstaste

⑰ Zeittaste

⑱ Zeitanzeige mit Anzeigen für:

☒ verschobenen Programmstart

☒ Kurzzeitwecker

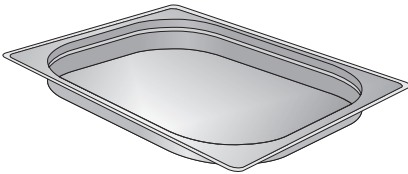
Gerätebeschreibung

Mitteliefertes Zubehör

Sie können jedes Zubehöerteil unter der entsprechenden Materialnummer bei Bedarf nachbestellen.

Auffangschale (Fassungsvermögen 2,0 l / Nutzinhalt 1,7 l)

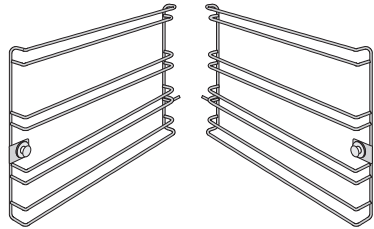
Zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit
M.-Nr. 8 101 330



Aufnahmegitter

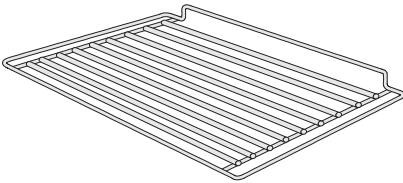
links
M.-Nr.
8 408 211

rechts
M.-Nr.
8 408 201



Rost

Als Auflage für Gargeschirr
M.-Nr. 95 919

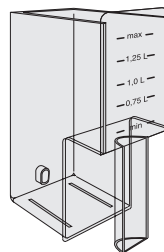


Kochbuch

M.-Nr. 8 223 720

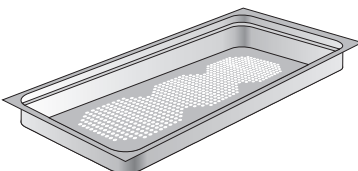
Wasserbehälter

M.-Nr. 8 408 310



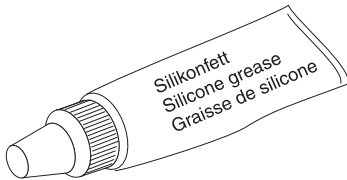
2 Garbehälter GN 1/3, gelocht (Fassungsvermögen 1,5 l / Nutzinhalt 0,9 l)

Zum Dämpfen
M.-Nr. 19 003



Silikonfett

Zum Einfetten des O-Rings am Kupplungsventil des Wasserbehälters; bitte die Gebrauchshinweise im Kapitel "O-Ring" beachten!
M.-Nr. 5 132 001



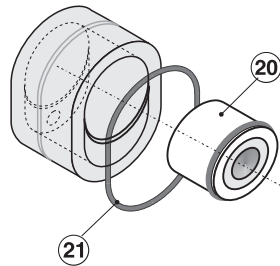
Ventileinsatz ⑳, weiß

Für die Kupplungsventile am Wasserbehälter ⑩ und am Gerät ⑪
M.-Nr. 8 200 810

O-Ring ㉑, schwarz

Für das Kupplungsventil am Wasserbehälter ⑩
M.-Nr. 8 200 820

Diese Teile sind einzeln bestellbar oder zusammen mit dem Werkzeug (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") als Reparatursatz unter M.-Nr. 8 411 500.



Gerätebeschreibung

Nachkaufbares Zubehör

Garbehälter

Fassungsvermögen / Nutzinhalt in l	Höhe in cm	Garbehälter		Gastro-Norm- Größe
		gelocht, M.-Nr.	ungelocht, M.-Nr.	
-	2	-	8 109 060	GN 1/3
1,5 / 0,9	4	mitgeliefertes Zubehör	19 972	GN 1/3
2,5 / 2,0	6	19 293	19 004	GN 1/3
4,0 / 2,8	10	19 294	19 361	GN 1/3
5,7 / 4,2	15	19 295	15 103*	GN 1/3
4,0 / 3,1	6	8 105 250	27 981	GN 1/2

* Nur zu empfehlen für Brühe und großes Gargut ohne Garflüssigkeit, z. B. Tafelspitz

Garbehälter-Deckel

für GN 1/3 Behälter
M.-Nr. 109 070

Edelstahl-Reinigungsmittel

M.-Nr. 95 605

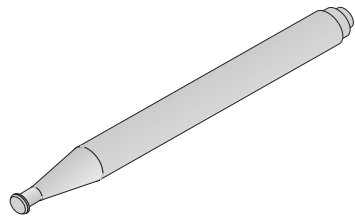
Edelstahl-Pflegemittel

M.-Nr. 8 105 360

Werkzeug

Zum Entnehmen und zum Einsetzen
des Ventileinsatzes
M.-Nr. 8 390 580

Einzel bestellbar oder zusammen mit
den Einzelteilen des Kupplungsventils
als Reparatursatz unter
M.-Nr. 8 411 500.



Sicherheitshinweise und Warnungen

Einbau und Anschluss

■ Wird der Stecker von der Netzanschlussleitung entfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

■ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvorkehrung vorhanden ist.

Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleitung verursacht werden.

■ Wird das Gerät über eine Verlängerungsleitung an das Elektronetz angeschlossen, müssen Verlängerungsleitung und Steckverbindung feuchtigkeitsisoliert sein.

■ Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachkräften durchgeführt werden, wenn diese die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch des Gerätes sicherstellen.

■ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verbrühungen durch Überschwappen von heißen Speisen und heißem Wasser vermieden werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Sachgemäßer Gebrauch

■ Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

■ Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.

■ Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

■ Benutzen Sie das Gerät nur für die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Anwendungsarten. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

■ Wischen Sie nach jedem Garvorgang Garraum, Wrasenaustritt und Auffangrinne mit einem Tuch aus.

■ Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

■ Falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie es bitte noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Erste Reinigung und erstes Aufheizen" beschrieben. Lassen Sie die Gerätetür anschließend geöffnet.

Kinder im Haushalt

Das Gerät muss mindestens so hoch eingebaut werden, dass Kleinkinder durch die heiße Gerätetür nicht gefährdet sind.

Nutzen Sie die Verriegelung, damit Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können.

Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt, die den Inhalt dieser Gebrauchsanweisung genau kennen. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Gerät bestehen, oft nicht ausreichend erkennen. Sorgen Sie daher für die nötige Beaufsichtigung der Kinder.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät wird bei Betrieb heiß und bleibt es noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es so weit abgekühlt ist, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.

Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr. Besonders Kinder sollten ferngehalten werden.

Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Gerätetür zu stellen, zu setzen oder sich daran zu hängen.

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich.

Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Schutz des Gerätes vor Beschädigungen

■ Erhitzen Sie in diesem Gerät keine geschlossenen Konserven und kochen Sie keine Dosen ein. In den Behältern entsteht ein Überdruck, sie können platzen und den Garraum beschädigen. Darüber hinaus besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.

■ Bewahren Sie keine fertigen Speisen im Garraum auf, dies könnte zur Korrosion des Gerätes führen.

■ Benutzen Sie im Garraum keine Gegenstände, die rosten können. Dies kann zur Korrosion führen.

■ Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Beachten Sie die Sicherheits- und Dosierhinweise. Verwenden Sie keinesfalls Essig oder essighaltige Mittel! Diese führen zur Korrosion des Gerätes.

■ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

■ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür. Die Belastbarkeit der Tür beträgt max. 8 kg.

Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen

■ Das Gerät und die Innenseite der Tür sowie die Geräteaußenseite im Bereich des Wrasenaustritts werden bei Betrieb heiß und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten.

■ Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Achten Sie darauf, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind. Dadurch wird ihre Wärmeleitfähigkeit erhöht, und es kann zu Verbrennungen kommen.

■ Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht über-schwappt und dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Bei einem Gerätedefekt

■ Sollten Sie einen Defekt des Gerätes feststellen, schalten Sie zuerst das Gerät und anschließend auch die Sicherung aus. Schmelzsicherungen müssen ganz herausgedreht sein. Ist das Gerät nicht fest angeschlossen, müssen Sie danach noch die Netzanschlussleitung vom Elektronetz trennen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern, falls vorhanden, am Netzstecker. Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vor Abschluss der Reparatur keine Verbindung zum Elektronetz hat.

■ Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie bedeuten und Schäden am Gerät nach sich ziehen. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.

■ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Schutz vor weiteren Gefahren

■ Achten Sie beim Benutzen einer Steckdose in Gerätenähe darauf, dass die Netzanschlussleitung des jeweiligen Elektrogerätes nicht in der Gerätetür eingeklemmt wird. Die Leitungsisolierung könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

■ Im Scharnierbereich der Gerätetür besteht Verletzungsgefahr.

■ Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Evtl. vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

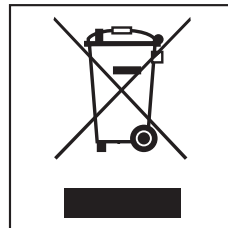
■ Achten Sie bei Verwendung von Kunststoffgeschirr darauf, dass es temperatur- (bis 100 °C) und heißdampfbeständig ist. Anderes Kunststoffgeschirr könnte schmelzen, spröde oder brüchig werden.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist nötig, da sie das Gerät vor Transportschäden schützt. Ihr Händler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück. Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoffcenters oder Recyclinghofes bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird. Hierüber informiert Sie diese Gebrauchsanweisung im Kapitel "Sicherheitshinweise und Warnungen".

Vorinformationen

Lassen Sie sich nicht durch Geräusche verunsichern! Beim Befüllen und Entleeren des Dampferzeugers und beim Pumpen entstehen Geräusche, wie Sie sie auch von anderen Wasser führenden Geräten her kennen.

Sie hören auch das Geräusch des Gebläses, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet. Das Gebläse läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den Unterlagen Ihres Gerätes befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Typenschild".

Wir empfehlen, die Telefonnummer des für Sie zuständigen Kundendienstes (siehe beigefügtes Adressenverzeichnis) im Kapitel "Kundendienst" zu notieren.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Vor dem ersten Benutzen

Tageszeit erstmalig einstellen

Beim Erstanschluss des Gerätes oder nach einer Stromunterbrechung muss die Tageszeit neu eingestellt werden, bevor das Gerät benutzt werden kann.

In der Temperaturanzeige des Gerätes erscheint die Bezeichnung für den Gerätetyp, z. B. **D L5**.

Diese Bezeichnung ist nur für das Servicepersonal gedacht und verschwindet, sobald Sie die Tageszeit einstellen.

In der Zeitanzeige ist die Tageszeit 12.00 Uhr blinkend dargestellt.

So gehen Sie vor:

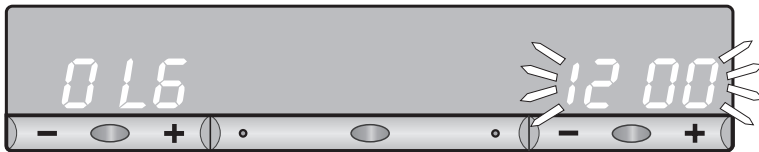
- Während **12 00** in der Zeitanzeige blinkt, können Sie durch Drücken auf **+** oder **-** der darunter angeordneten Zeittaste die gewünschte Tageszeit einstellen. Mit **+** erhöhen Sie und mit **-** verringern Sie die Zeit.

Tageszeit speichern:

Nach etwa 1 Minute oder nach kurzem Drücken auf die Mitte der Zeittaste ist die eingestellte Tageszeit gespeichert.

Sie erkennen dies daran, dass die Zeit in der Zeitanzeige nicht mehr blinkt.

Sollten Sie eine bereits gespeicherte Tageszeit berichtigen wollen, dann gehen Sie vor wie im Kapitel "Uhr" unter "Tageszeit einstellen bzw. ändern" beschrieben.



Wasserhärte einstellen

Ihr Gerät ist ab Werk auf den Wasserhärtebereich IV (4) eingestellt.

Sollte Ihr Wasser einen anderen Härtebereich aufweisen, stellen Sie bitte den zutreffenden Härtebereich selbst ein, sofern dies beim Einbau noch nicht geschehen ist.

Bitte achten Sie darauf, dass dabei das Gerät ausgeschaltet ist.

Den Härtebereich für Ihr Wasser können Sie mit Hilfe des mitgelieferten Teststreifens ermitteln oder bei Ihrem zuständigen Wasserwerk, der Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung erfragen.

Die Wasserhärte wird angegeben in Härtebereichen (I bis IV) oder in deutschen Härtegraden (1 bis >21 °dH).

Härtebereich	Anzeige	Härtegrade
I	1	1-7 °dH
II	2	8-14 °dH
III	3	15-21 °dH
IV	4	>21 °dH

So gehen Sie vor:

- Drücken Sie auf die Mitte der Temperaturettaste und halten Sie sie gedrückt.

In der Temperaturanzeige erscheint 4.


Die 4 gibt den voreingestellten Wasserhärtebereich an.

- Stellen Sie durch Drücken auf - oder + der Temperaturettaste den gewünschten Härtebereich III (3), II (2) oder I (1) ein.

Nach kurzem Drücken auf die Mitte der Temperaturettaste ist der gewünschte Härtebereich gespeichert.

Vor dem ersten Benutzen

Erste Reinigung und erstes Aufheizen


Damit das Gerät voll funktionsfähig ist, muss es vor dem ersten Benutzen einmal mit dem Programm ENTKALKEN , aber ohne Entkalkungsmittel, durchgespült werden.

Das Gerät wird dadurch an die Siedetemperatur des Wassers angepasst, die je nach Höhenlage des Aufstellortes variiert.

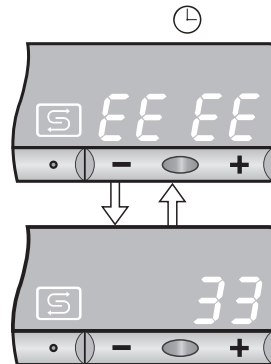
Unterbleibt dieses Durchspülen, ist während des Betriebes mit starkem Dampfaustritt zu rechnen.

Achten Sie darauf, die Funktionstaste nur wie beschrieben am Anfang und am Ende, aber keinesfalls während des ablaufenden Programmes zu drücken! Das Programm würde von vorn beginnen.

So gehen Sie vor:


- Füllen Sie den Wasserbehälter mit 1,0 l Wasser und schieben Sie ihn in das Gerät.
- Drücken Sie auf die Mitte der Funktionstaste.
- Stellen Sie, indem Sie rechts oder links auf die Funktionstaste drücken, das Programm ENTKALKEN  ein.


Sie sehen im Wechsel die beiden folgenden Anzeigen:

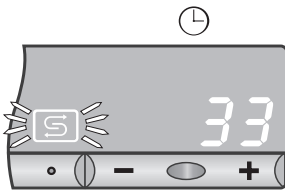



Vor dem ersten Benutzen

- Drücken Sie auf die Mitte der Zeittaste.

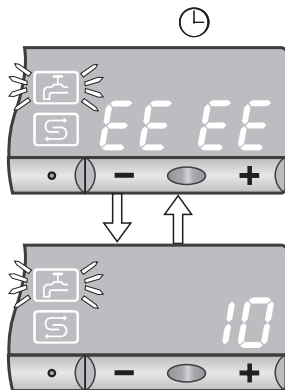
Das Programm ENTKALKEN  beginnt. Die Zeitanzeige (33 Minuten) hört auf zu blinken und leuchtet konstant.

Das Symbol für das Programm ENTKALKEN  blinkt, bis das Gerät aufgeheizt ist und die Zeit zurückläuft.




Dann leuchtet das Symbol  konstant, und Sie können den Zeitrücklauf in der Zeitanzeige mitverfolgen.

Bei einer Restzeit von 10 Minuten ertönt ein Signalton, und Sie sehen im Wechsel die folgenden Anzeigen:



- Entleeren Sie den Wasserbehälter, füllen Sie ihn erneut mit 1,0 l Wasser, schieben Sie ihn in das Gerät und schließen Sie die Tür.

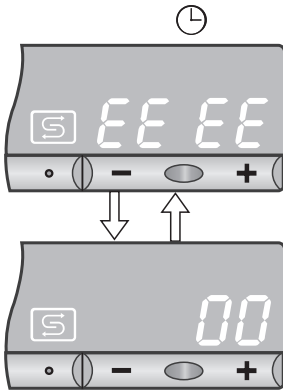
Das Programm ENTKALKEN  wird automatisch fortgesetzt.

Diesen Vorgang müssen Sie noch zweimal wiederholen, wenn jeweils bei einer Restzeit von 8 Minuten und von 7 Minuten ein Signalton ertönt.

Lassen Sie sich nicht durch stärkeren Dampfaustritt irritieren.

Vor dem ersten Benutzen

Nach Ablauf des Programmes hören Sie einen 5-maligen Signalton und sehen im Wechsel die folgenden Anzeigen:



- Beenden Sie das Programm, indem Sie auf die Mitte der Funktionstaste drücken.
- Warten Sie, bis das Gerät das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt hat, und öffnen Sie dann die Tür.

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf!

- Entnehmen und entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie ihn anschließend aus.
- Wischen Sie mit einem Tuch den Garraum aus und denken Sie auch den Wrasenaustritt und die Auffangrinne.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Weitere Hinweise siehe Kapitel "Entkalken".

Vor jedem Benutzen

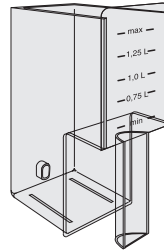
- Schieben Sie bei jedem Benutzen die Auffangschale in die unterste Einschubebene, damit sich das abtropfende Kondenswasser darin sammeln kann.
- Füllen Sie den Wasserbehälter.

Bitte verwenden Sie **nur Leitungswasser** und keinesfalls destilliertes oder Mineralwasser!

Das Wasser muss zwischen den Markierungen 1,0 l und 1,25 l stehen.

Die Markierung max darf keinesfalls überschritten werden.

1,0 l Wasser reichen für eine Garzeit von ca. 20 Minuten, 1,25 l reichen für eine Garzeit von ca. 60 Minuten, bei einer Lebensmittelmenge von etwa 4 Portionen.



- Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät.

Bedienung

Einstellprinzip

Bei der Einstellung des Gerätes sind folgende Schritte durchzuführen:

- 1 Gerät einschalten
- 2 Programm einstellen
- 3 Gegebenenfalls Vorschlagstemperatur ändern
- 4 Garzeit einstellen

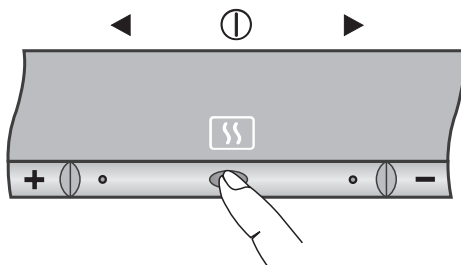
Die Einstellschritte sind im Folgenden genauer beschrieben.


Programm einstellen

So gehen Sie vor:

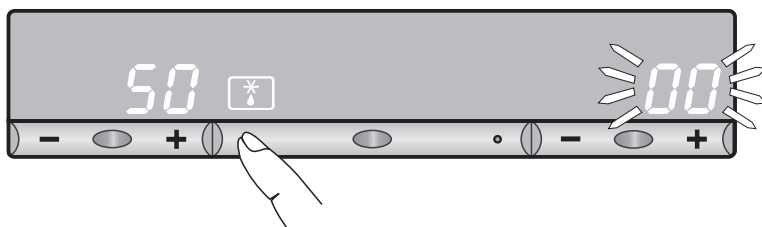
- Drücken Sie auf die Mitte der Funktionstaste.

In der Funktionsanzeige erscheint das Symbol für das Programm GAREN .







Falls Sie ein anderes Programm einstellen wollen, drücken Sie so oft rechts oder links auf die Funktionstaste, bis das Symbol für das gewünschte Programm, z. B. , in der Funktionsanzeige erscheint (siehe Kapitel "Programmübersicht").

In der Temperaturanzeige erscheint die für das Programm vorgesehene Vorschlagstemperatur, z. B. 50 °C, in der Zeitanzeige sehen Sie 2 blinkende Nullen.



Programmübersicht

Symbol	Programm	Vorschlags- temperatur in °C	Einstellbarer Temperaturbereich in °C
	GAREN	100	80-100
	BIOGAREN	75	65-80
	AUFTAUEN	50	50-65
	ENTKALKEN	-	-

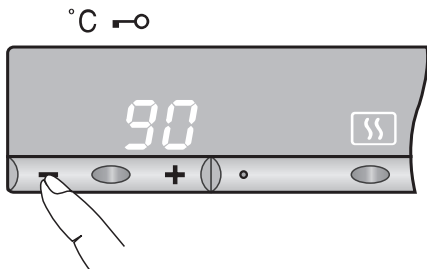
Bedienung

Vorschlagstemperatur ändern

Solange die Vorschlagstemperatur in der Anzeige leuchtet, kann sie innerhalb bestimmter Grenzen in 5 °C-Schritten geändert werden. Vorschlagstemperatur und Temperaturgrenzen entnehmen Sie bitte der Tabelle "Programmübersicht".

So gehen Sie vor:

- Während die Vorschlagstemperatur in der Temperaturanzeige leuchtet, mit **+** oder **-** auf der Temperaturtaste die Temperatur erhöhen oder verringern.



Sollte die Anzeige bereits von der Vorschlagstemperatur auf die augenblickliche Garraumtemperatur gewechselt haben, dann können Sie durch 1-maliges Drücken auf die Mitte der Temperaturtaste wieder auf die Vorschlagstemperatur umschalten.


Sie können die Vorschlagstemperatur jederzeit ändern, d. h. sowohl vor Beginn als auch während des laufenden Programmes.


Vorschlagstemperatur dauerhaft ändern

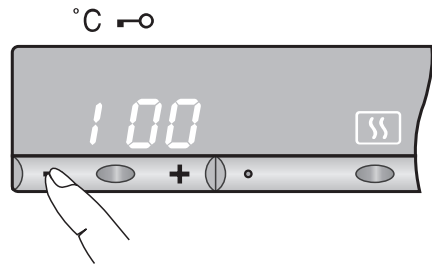
Ab Werk ist in jedem Programm eine bestimmte Vorschlagstemperatur voreingestellt.

Sie können diese voreingestellte Vorschlagstemperatur dauerhaft ändern. Dies ist aber nur innerhalb des einstellbaren Temperaturbereiches möglich.

So gehen Sie vor:

- Wählen Sie mit der Funktionstaste das Programm, dessen Vorschlagstemperatur Sie dauerhaft ändern wollen, z. B. GAREN .

In der Temperaturanzeige erscheint die für das Programm vorgesehene Vorschlagstemperatur, z. B. 100 °C, in der Funktionsanzeige sehen Sie das Symbol für das Programm GAREN .



- Drücken Sie - oder + der Temperaturtaste, um die Vorschlagstemperatur zu ändern, z. B. auf 80 °C.
- Drücken Sie nun auf die Mitte der Temperaturtaste und halten Sie sie so lange gedrückt bis ein Signalton ertönt.

Damit ist der geänderte Wert gespeichert.

Wenn Sie das nächste Mal das Programm aufrufen, erscheint die geänderte Vorschlagstemperatur, z. B. 80 °C.

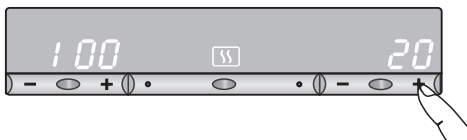
Bedienung

Garzeit einstellen

Sobald Sie eine Garzeit eingestellt haben, wird das Programm automatisch gestartet.

So gehen Sie vor:

- Während die Nullen blinken, stellen Sie mit **+** oder **-** auf der Zeittaste die Garzeit ein, z. B. 20 Minuten.



Es kann eine Zeit zwischen 1 Minute (**0:01**) und 3 Stunden 59 Minuten (**3:59**) eingestellt werden.

Sie können die Garzeit jederzeit ändern, d. h. sowohl vor Beginn als auch während des laufenden Programmes.

Die Garzeit für die verschiedenen Lebensmittel entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen oder dem Kochbuch. Beachten Sie dabei, dass die Garzeit nicht von der Menge der Lebensmittel abhängig ist, wohl aber von der Größe. Kartoffeln mit großem Durchmesser z. B. brauchen eine längere Garzeit als Kartoffeln mit kleinem Durchmesser.

Damit die angegebene Garzeit für ein gutes Garergebnis ausreicht, sollte die Gesamtmenge 6-8 Portionen nicht überschreiten. Achten Sie darüber hinaus auch auf geeignetes Gargeschirr (siehe Kapitel "Gargeschirr auswählen")!

Das geschieht nach dem Einstellen:

Einige Sekunden nach Beendigung der Zeiteingabe hört die Garzeit auf zu blinken und leuchtet konstant. Die Temperaturanzeige wechselt zur augenblicklichen Garraumtemperatur.

Das Programm startet automatisch.

Nach dem Start hören Sie zunächst ein Pumpgeräusch: Wasser wird vom Wasserbehälter in den Dampferzeuger gepumpt.

Dann heizt das Gerät auf. Während dieser Aufheizzeit können Sie den Anstieg der Garraumtemperatur in der Temperaturanzeige mitverfolgen.



Beträgt die gewählte Gartemperatur mindestens 85 °C und ist die Garzeit länger als 30 Minuten, schaltet der Dampferzeuger zur Nutzung der gespeicherten Energie 3 Minuten vor Ende der Garzeit aus. Sie erkennen dies an den Buchstaben **EC**.



Beim Zubereiten gekühlter und gefrorener Lebensmittel sinkt die Garraumtemperatur anfänglich und steigt dann nur langsam.

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, beginnt der Zeitrücklauf.



Die Gesamtzeit, d. h. die Zeit vom Start bis zum Beenden des Betriebes, ergibt sich aus der Aufheizzeit und der eingestellten Garzeit. Die Aufheizzeit und damit auch die Gesamtzeit ist abhängig von der Lebensmittelmenge und -temperatur.

Bedienung

Programm unterbrechen

Sie können ein laufendes Programm jederzeit unterbrechen, indem Sie die Tür öffnen.

Die Beheizung wird ausgeschaltet, die verbliebene Garzeit blinkt in der Zeitanzeige, bleibt aber gespeichert.

Beim Öffnen der Tür tritt Dampf aus. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.

Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Auffangschale und Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt und dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Sie setzen das Programm fort, indem Sie die Tür schließen.

Zunächst wird erneut aufgeheizt und dabei die ansteigende Garraumtemperatur angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt die Anzeige und die verbleibende Garzeit läuft zurück.

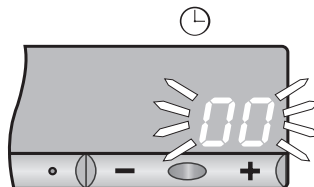
Programm wechseln

Wenn Sie während eines laufenden Programmes mit der Funktionstaste in ein anderes Programm wechseln, bedeutet dies den Neustart eines Programmes.

Gehen Sie vor wie in den vorhergehenden Kapiteln beschrieben.

Nach Programmablauf

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein 5-maliger Signalton, und in der Zeitanzeige erscheinen 2 blinkende Nullen.



Sie werden jede Minute durch einen kurzen Signalton an das Entnehmen des Gargutes erinnert.

Jetzt können Sie entweder den Betrieb fortsetzen oder das Gerät ausschalten.

So setzen Sie den Betrieb fort:

- Öffnen Sie die Tür, ohne auf die Mitte der Funktionstaste zu drücken.

Mit dem Öffnen der Tür endet der Signalton.

Beim Öffnen der Tür tritt Dampf aus. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.

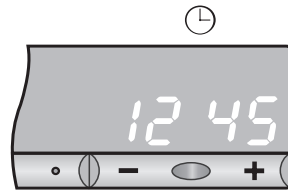
Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Auffangschale und Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt und dass Sie weder mit heißem Dampf noch mit den heißen Garraumwänden in Berührung kommen. Es besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

- Wischen Sie vor Beginn jedes neuen Garvorganges Garraum, Wrasenaustritt und Auffangrinne mit einem Tuch aus.
- Stellen Sie anschließend nur eine neue Garzeit ein oder wählen Sie Programm, Temperatur und Garzeit neu wie in den vorhergehenden Kapiteln beschrieben.

So schalten Sie das Gerät aus:

- Drücken Sie auf die Mitte der Funktionstaste.

Damit endet der Signalton, und die Anzeigen erlöschen bis auf die aktuelle Tageszeit, z. B. 12.45 Uhr.




- Warten Sie, bis das Gerät das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt hat und öffnen Sie dann die Tür.

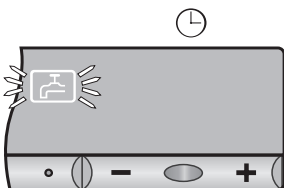
Nach dem Benutzen

- Entnehmen und entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie ihn anschließend.
- Wischen Sie mit einem Tuch Garraum, Wrasenaustritt und Auffangrinne aus.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Bedienung

Wassermangel / Fehlender Wasserbehälter

Falls sich **während des Programmablaufes** kein Wasserbehälter im Gerät befindet, der Wasserbehälter zu wenig gefüllt oder nicht bis zum Anschlag in das Gerät eingeschoben ist, blinken das Symbol für Wassermangel  sowie die eingestellte Garzeit. Zusätzlich ertönt ein Signalton.




So gehen Sie vor:

- Kontrollieren Sie den Wasserstand und füllen Sie ggf. Wasser nach.
- Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Sobald die Tür geschlossen ist, hören die Anzeigen auf zu blinken und das Programm wird ganz normal fortgesetzt.

Schalten Sie **nach Programmablauf** das Gerät aus, ohne dass sich der Wasserbehälter im Gerät befindet, kann das im Dampferzeuger verbliebene Wasser nicht zurückgepumpt werden.

Das Gerät reagiert mit einem Dauersignalton, und gleichzeitig blinkt das Symbol für Wassermangel .

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie den Wasserbehälter in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Warten Sie, bis Sie keine Pumpgeräusche mehr hören, bevor Sie den Wasserbehälter entnehmen.

Überhitzungsschutz

Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei zu hohen Temperaturen im Dampferzeuger die Beheizung des Gerätes automatisch abschaltet.

Sie erkennen die automatische Abschaltung an Folgendem:

- Während eines laufenden Programmes: Der Wert in der Temperaturanzeige sinkt.
- Nach Starten eines neuen Programmes: Der Wert in der Temperaturanzeige steigt auch nach längerer Zeit nicht an.

So gehen Sie vor:

- Beenden Sie das Programm, indem Sie auf die Mitte der Funktionstaste drücken.
- Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Beginnen Sie von vorn mit der Programmwahl.

Sollte das Gerät immer noch nicht aufheizen, dann fordern Sie bitte eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an, um die Ursache der Störung zu beseitigen.

Sicherheitseinrichtungen

Verriegelung

Damit weder das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb genommen werden kann noch während des Betriebes bestimmte Einstellungen geändert werden können, ist es mit einer Verriegelung ausgestattet.

Die Verriegelung lässt sich sowohl bei ausgeschaltetem Gerät als auch während des Betriebes aktivieren.


Wird die Verriegelung **bei ausgeschaltetem Gerät** aktiviert, lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten.

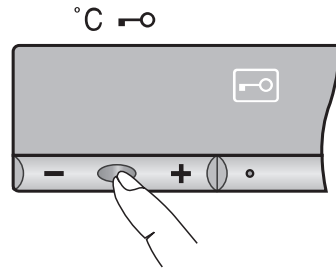
Wird sie **während des Betriebes** aktiviert, lässt sich das Gerät nur **bedingt** bedienen:

- Vorschlagstemperatur und Garzeit lassen sich nur verringern, aber nicht erhöhen.
- Ein Wechsel in ein anderes Programm ist nicht möglich.
- Das Gerät lässt sich nach dem Ausschalten nicht wieder einschalten.

So aktivieren Sie die Verriegelung:


- Drücken Sie 5-mal kurz hintereinander die Temperaturtaste.

Es ertönt ein längerer Signalton, und in der Funktionsanzeige leuchtet das Symbol für die Verriegelung  auf.



So deaktivieren Sie die Verriegelung:

- Drücken Sie 5-mal kurz hintereinander die Temperaturtaste.

Das Symbol  erlischt.

Gargeschirr auswählen

Dem Gerät ist Gargeschirr aus Edelstahl beigelegt.

Zur Ergänzung sind weitere Garbehälter unterschiedlicher Größe erhältlich, die gelocht oder ungelocht lieferbar sind. So können für die jeweiligen Speisen die geeigneten Garbehälter ausgewählt werden.

Bitte beachten Sie bei der Auswahl des Gargeschirrs:

- Verwenden Sie bei allen Speisen, bei denen es möglich ist, z. B. Gemüse, gelochte Garbehälter. So kann der Dampf von allen Seiten an die Speise gelangen, und die Speise gart gleichmäßig.
- Lebensmittel mit größerem Durchmesser pro Stück, z. B. ganze Kartoffeln, liegen nicht in voller Fläche aneinander. Dadurch bilden sich Hohlräume, in die der Dampf gut eindringen kann. Die Garzeit bleibt daher auch bei größerer Füllhöhe gleich. Sie können für diese Lebensmittel auch größere Garbehälter verwenden.
- Gerichte mit kompakter Konsistenz (wie Aufläufe) oder Lebensmittel mit kleinem Durchmesser pro Stück (z. B. Erbsen, Spargelstangen) bilden keine oder nur wenige Hohlräume, und der Dampf kann dadurch kaum eindringen. Die Garzeit steigt daher mit der Füllhöhe. Wählen Sie für diese Lebensmittel flache Garbehälter, und füllen Sie diese nur etwa 3 - 5 cm hoch. Größere Lebensmittelmengen verteilen Sie ggf. auf mehrere flache Garbehälter, damit die empfohlene Füllhöhe nicht überschritten wird. Nur dann gelten die angegebenen Garzeiten. Bei größeren Füllhöhen verlängert sich die Garzeit.
- Beim Garen in mehreren Behältern sollten Sie für ein gleichmäßiges Gargergebnis darauf achten, nicht mehr als einen einzigen Behälter der Größe GN 1/2 zu verwenden.
- Die Kapazität des Gerätes reicht für eine Gesamtmenge von etwa 6 - 8 Portionen. Achten Sie darauf, diese Menge nicht zu überschreiten!

Weitere Verwendungstipps finden Sie in den nachfolgenden Kapiteln oder im Kochbuch.

Praktische Anwendungen

Es ist auch möglich, eigenes Geschirr aus Glas, Keramik, Porzellan, Kunststoff, Edelstahl oder Emaille zu verwenden. Bitte beachten Sie dabei:


- Das Geschirr muss temperatur- (bis 100 °C) und heißdampfbeständig sein.
- Dickwandiges Geschirr ist weniger geeignet, denn dicke Wände bewirken, dass sich die angegebene Garzeit deutlich verlängert.
- Platzieren Sie das Geschirr auf dem beigefügten Rost.
- Der Abstand zwischen dem oberen Geschirrrand und der Garraumdecke muss mindestens 3 cm groß sein, damit ausreichend Dampf in das Gefäß eindringen kann.

Dämpfen

☺ Garen		
Gargut	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Gemüse		
Blumenkohl, Röschen	100	6-8
Bohnen, grün	100	8-10
Brokkoli, Röschen	100	4-6
Erbsen	100	3-5
Karotten (Möhren), geschnitten	100	6-8
Kartoffeln, geschält, halbiert	100	20-25
Kartoffeln, ungeschält	100	25-28
Rosenkohl	100	12-14
Spargel, weiß	100	10-14
Steckrüben, Stifte/gewürfelt	100	7-10
Fleisch- und Wurstwaren		
Brühwürstchen	90*	2-4
Kasseler, Scheiben	100	6-8
Poularde, Suppenhuhn	100	50-60
Fisch		
Lachsfilet	100	4-6
Schollenfilet	85*	5-7
Zanderfilet	85*	5-7

* Diese Temperatur entspricht nicht der Vorschlagstemperatur

Praktische Anwendungen

 Garen		
Gargut	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Aufläufe		
Hackfleischauflauf	100	10-12
Quarkauflauf	100	25-35
Reisauflauf	100	20-25
Hülsenfrüchte		
Bohnenkerne, vorgeweicht	100	20-60
Erbsen, vorgeweicht	100	20-40
Linsen, nicht vorgeweicht	100	20-25
Reis und Getreide		
Getreidekörner, ganz	100	16-35
Getreidekörner, geschrotet	100	10
Parboiled Reis	100	20
Eier		
Eier, weich	100	3-4
Eier, mittel	100	5-6
Eier, hart	100	8-10
Früchte		
Apfel/-Birnenstücke	100	3-5
Rhabarber	100	1-3
Sauerkirschen	100	2-4

Tipps zum Dämpfen

- Die Garzeiten beim Dämpfen entsprechen im Allgemeinen den Garzeiten bei der Zubereitung im Kochtopf.
- Der Dampf schützt die Lebensmittel perfekt vor Austrocknung und den damit verbundenen Nachteilen - sie bleiben feucht und saftig. Das gilt nicht nur für Gemüse, sondern auch für Teigtaschen, Süßspeisen, Fisch- und Fleischspeisen.
- Sie können jede beliebige Einschubebene wählen und auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Die Garzeit ändert sich dadurch nicht.
- Die Lebensmittel bräunen nicht und bekommen keine Kruste. Sie werden schonend gedämpft, nicht gebraten oder gebacken. Auch Käse schmilzt nur, bräunt aber nicht. Das ist gesund und unterstreicht den Eigengeschmack der Lebensmittel.
- Beim Garen von tiefgekühlten Lebensmitteln, z. B. Gemüse, achten Sie bitte darauf, dass keine größeren Stücke zusammengefroren sind. Diese sollten zerkleinert werden. Die Garzeit entspricht etwa der von Frischgemüse.
- Tiefgekühltes und frisches Gemüse mit gleicher Garzeit können zusammen zubereitet werden.
- Beim Dämpfen bleibt der typische Eigengeschmack der Speisen besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Sie sollten daher erst nach dem Garen würzen.
- Füllen Sie ungelochte Garbehälter beim Garen mit Flüssigkeit nur bis zum unteren Rand.
- Quellende Lebensmittel müssen in Flüssigkeit gegart werden. Nudeln sollten gut mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Reis, Hülsenfrüchten und Getreide sollte das Verhältnis Lebensmittel zu Wasser 1:1 sein.
- Die Garzeit von Nudeln entnehmen Sie bitte der Verpackung.
- Garflüssigkeit wird zwar von bestimmten Lebensmitteln aufgesaugt (z. B. Reis), bleibt aber in der Regel (z. B. bei Eintöpfen) voll erhalten. Sie können diese nach dem Dämpfen binden, legieren oder mit Crème fraîche aufschlagen.
- Sie können im Dampfgarer Soßen binden, indem Sie der Flüssigkeit Mehlklößchen zufügen (40 g Mehl und 40 g Butter für 0,5 Liter Flüssigkeit).
- Fetten Sie gelochte Garbehälter ein, wenn Sie darin Fisch zubereiten und ungelochte Garbehälter, wenn Sie darin Eierspeisen zubereiten, z B. Eierstich.
- Sie vermeiden beim Garen auf zwei Ebenen Geschmacksübertragungen durch herabtropfenden Saft, indem Sie gelochte Garbehälter unten einschieben und ungelochte Gargefäße auf dem darüber eingeschobenen Rost platzieren.

Praktische Anwendungen

Regenerieren

☒ GAREN	
Regeneriergut	Zeit in Minuten
Gemüse	
Blumenkohl, Bohnen	2
Kohlrabi, Möhren	2
Beilagen	
Klöße, Kartoffeln (längs halbiert)	3-4
Nudeln, Reis	2-3
Fleisch und Geflügel	
Braten in Scheiben, 1,5 cm dick	3-5
Gulasch	3-5
Hähnchenschnitzel	3-5
Königsberger Klopse	3-5
Rouladen in Scheiben	3-5
Fisch	
Fischfilet	2-3
Fischroulade, halbiert	2-3
Tellergerichte	
Hühnerfrikassee mit Reis	3-5
Schweinebraten mit Kartoffeln und Gemüse	3-4
Spaghetti mit Tomatensoße	2-3
Suppen/Eintöpfe	
Eintopf	4-5
Gemüsesuppe, Cremesuppe, Klare Suppe	2-3

In Ihrem Gerät lassen sich bereits fertig zubereitete Speisen sehr gut wiedererwärmen.

So gehen Sie vor:

- Geben Sie die Speise auf einen flachen Teller und decken Sie diesen mit einem tiefen Teller oder einer hitzebeständigen Folie zu.
- Stellen Sie das Programm GAREN ☒ ein.
- Verringern Sie die Vorschlagstemperatur auf 95 °C.
- Stellen Sie die Zeit (siehe Tabelle) ein.

Tipps zum Erhitzen:

Erhitzen Sie Soßen, die getrennt serviert werden, separat in einem abgedeckten Gargeschirr.

Auftauen


☒ Auftauen				
Auftaugut	Gewicht in g	Temperatur in °C	Auftauzeit in Minuten	Ausgleichszeit in Minuten
Fleisch				
Gulasch	500	60	30-40	10-15
Hackfleisch	250	50*	15-20	10-15
Schnitzel, Kotelett, Bratwurst	800	60	25-35	15-20
Geflügel				
Hähnchen	1000	60	40	15-20
Hähnchenkeulen	150	60	20-25	10-15
Hähnchenschnitzel	500	60	25-30	10-15
Fisch, Meeresfrüchte				
Fischfilets	400	60	15	10-15
Krabben	300	60	4-6	5
Gemüse				
Im Block gefroren	300	60	20-25	10-15
In Minis gefroren	350	60	15	8-10
Früchte				
Apfelmus	250	60	20-25	10-15
Beerenobst	300	60	8-10	10-12
Milchprodukte				
Käse	100	60	15	10-15
Sahne	250	60	20-25	10-15
Gebäck				
Blätterteiggebäck	-	60	10-12	10-15
Hefeteiggebäck	-	60	10-12	10-15
☒ Garen				
Brot	250	100	10-15	10-15
Brötchen	-	100	6-7	1-2

* Diese Temperatur entspricht nicht der Vorschlagstemperatur

Praktische Anwendungen

Sie können in Ihrem Gerät Tiefkühlware auftauen. Dabei erzielen Sie erheblich kürzere Auftauzeiten als bei Raumluft.

So gehen Sie vor:


- Legen Sie das Auftaugut in ein Gargefäß oder auf den Rost.
- Stellen Sie das Programm AUFTAUEN  ein.
- Ändern Sie ggf. die Vorschlagstemperatur (siehe Tabelle).
- Stellen Sie die Auftauzeit ein.


Tipps zum Auftauen

- Verwenden Sie beim Auftauen von tropfenden Lebensmitteln, wie Geflügel, den Rost mit untergeschobener Auffangschale. So liegt das Gefriergut nicht in der Auftauflüssigkeit. Die Auftauflüssigkeit von Geflügel gießen Sie bitte anschließend weg - auf keinen Fall weiter verwenden! Salmonellengefahr!
- Lebensmittel, die nicht tropfen, können Sie unverpackt auf den Rost oder in eine Schüssel legen.

- Fisch muss zum Garen nicht vollkommen auftauen. Es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit Auftaugut wenden bzw. stückiges Auftaugut, z. B. Beeren, Fleisch- und Fischstücke, voneinander lösen und auseinander legen.
- Lassen Sie das Auftaugut nach dem Entnehmen noch einige Zeit bei Zimmertemperatur stehen. Diese Ausgleichszeit (siehe Tabelle) ist notwendig, damit das Auftaugut bis ins Innerste auftauen kann.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.
- Eingefrorene Fertiggerichte wie auf der Verpackung angegeben auftauen.
- Tauen Sie Gebäck im geschlossenen Gefrierbeutel auf.

Einkochen


Für das Einkochen sollte das Programm GAREN  gewählt werden.

 Garen		
Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit in Minuten**
Obst		
Äpfel	90*	50
Apfelmus	90*	65
Johannisbeeren	80*	50
Stachelbeeren	80*	55
Steinobst	85*	55
Gemüse		
Bohnen	100	120
Gurken	90*	55

* Diese Temperatur entspricht nicht der Vorschlagstemperatur

** Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf 1,0 l-Gläser. Bei 0,5 l-Gläsern verringert sich die Zeit um 15 Minuten, bei 0,25 l-Gläsern um 20 Minuten.

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene ein und legen Sie darauf den Rost.
- Platzieren Sie maximal 4 vorbereitete (gleich große) Gläser auf dem Rost so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren. So kann der heiße Dampf ungehindert die Gläser umströmen.
- Stellen Sie das Programm GAREN  ein.
- Ändern Sie ggf. die Vorschlagstemperatur (siehe Tabelle).
- Stellen Sie die Zeit (siehe Tabelle) ein.
- Nutzen Sie die Nachwärme, indem Sie die Gläser erst 30 Minuten nach dem Ausschalten aus dem Garraum entnehmen.
- Lassen Sie dann die Gläser mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden langsam abkühlen.

Praktische Anwendungen

Menügaren


Es ist besonders energiesparend und praktisch, wenn Sie Ihr Gerät so ausnutzen, dass darin ganze Menüs gleichzeitig garen.

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie mehrere Garbehälter in die Einschubebenen oder stellen Sie die verschiedenen Gargefäße nebeneinander auf den eingeschobenen Rost.

Weil verschiedene Speisen in der Regel unterschiedlich lang garen, müssen sie zu verschiedenen Zeitpunkten ins Gerät eingebracht werden. Unsere Versuchsküche empfiehlt folgendes Vorgehen, gezeigt an einem Beispiel:

Reis	20 Minuten
Rotbarschfilet	6 Minuten
Brokkoli	4 Minuten


- Geben Sie zunächst die Speise mit der längsten Garzeit (Reis) in den Garraum.
- Stellen Sie das Programm GAREN  ein und dann die Differenzzeit, also die Zeit bis zum Einbringen der nächsten Speise, hier 14 Minuten.
- Wenn die 14 Minuten abgelaufen sind, geben Sie die zweite Speise (Rotbarschfilet) in das Gerät.
- Stellen Sie die Differenzzeit zur dritten Speise ein, hier 2 Minuten.
- Wenn die 2 Minuten abgelaufen sind, geben Sie die dritte Speise (Brokkoli) in das Gerät.
- Stellen Sie die Garzeit der dritten Speise ein, hier 4 Minuten.

Nach Ablauf der Garzeit können Sie alle Speisen gleichzeitig entnehmen.

Blanchieren

Sie können in Ihrem Gerät auch Gemüse und Obst, das eingefroren werden soll, sehr gut blanchieren.

So gehen Sie vor:


- Legen Sie das vorbereitete Gemüse/Obst in einen gelochten Garbehälter.
- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene.
- Stellen Sie das Programm GAREN  ein.
- Stellen Sie eine Zeit von 1-2 Minuten ein.
- Geben Sie anschließend das Gemüse/Obst zum schnellen Abkühlen in Eiswasser. Lassen Sie es danach gut abtropfen.

Jetzt können Sie das Gemüse/Obst einfrieren.

Desinfizieren von Babyflaschen

Sie können in Ihrem Gerät Babyflaschen (und anderes Geschirr) desinfizieren, d. h. sie sind nach Ablauf des Programms keimfrei im Sinne des bekannten Auskochens. Prüfen Sie jedoch zuvor anhand der Herstellerangaben, ob alle Bestandteile, auch der Sauger, Temperaturen bis 100 °C standhalten.

So gehen Sie vor:

- Schieben Sie die Auffangschale in die unterste Einschubebene ein und legen Sie darauf den Rost.
- Zerlegen Sie die Babyflaschen in ihre Bestandteile und platzieren Sie diese auf dem Rost so, dass sie sich nicht gegenseitig berühren. So kann der heiße Dampf ungehindert die einzelnen Teile umströmen.
- Stellen Sie das Programm GAREN  ein. Die Vorschlagstemperatur von 100 °C ist zum Desinfizieren passend.
- Stellen Sie eine Zeit von 15 Minuten ein.
- Trocknen Sie nach dem Desinfizieren die einzelnen Teile gründlich ab und verwenden Sie dazu ein frisches sauberes Tuch. Setzen Sie die Babyflaschen erst wieder zusammen, wenn sie vollständig trocken sind. Nur so lässt sich ein erneutes Verkeimen vermeiden.

Bitte das jeweilige Unterkapitel erst einmal **ganz durchlesen** und dann vorgehen wie beschrieben, da ein Ändern der Zeit nur wenige Sekunden lang (solange die Anzeige blinkt) möglich ist.

Einstellprinzip

Eine Änderung der Zeit wird immer durch Druck auf die Mitte der Zeittaste begonnen.

Anschließend wird mit **+** oder **-** der Wert geändert.

Wenn Sie die Uhr erstmalig einstellen, lesen Sie bitte das Kapitel "Tageszeit erstmalig einstellen".

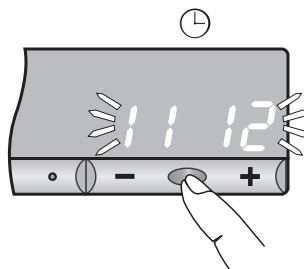
Tageszeit einstellen bzw. ändern

Manchmal muss die Tageszeit berichtigt werden, z. B. von Winter- auf Sommerzeit.

Die Tageszeit kann nur dann eingestellt werden, wenn keine Funktion gewählt ist.

So gehen Sie vor:

- Die Zeittaste unter der Zeitanzeige in der Mitte so lange gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt und in der Zeitanzeige die Tageszeit blinkend dargestellt wird.



- Solange die Tageszeit blinkt, können Sie mit **+** oder **-** auf der Zeittaste die Zeit ändern.
- Nach etwa 1 Minute oder nach kurzem Drücken auf die Mitte der Zeittaste ist die Tageszeit gespeichert.

Kurzzeitwecker einstellen

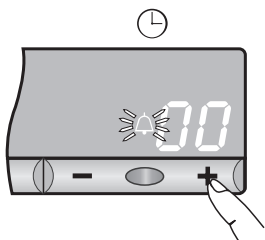
Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein Handküchenwecker. Er dient nicht zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.

So gehen Sie vor:

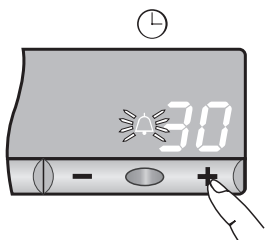
- Drücken Sie 1-mal kurz auf die Mitte der Zeittaste.

Die Tageszeit wird ausgeblendet, dafür erscheinen **00** und ein blinkendes Glockensymbol \triangle .

- Stellen Sie während des Blinkens mit **+** auf der Zeittaste die gewünschte Zeit ein.

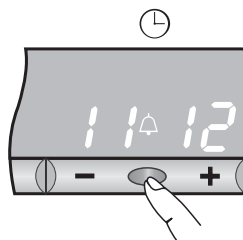


Es kann eine Zeit zwischen 1 Minute und 6 Stunden eingestellt werden.



Einstellen und Ändern der Zeit sind nur möglich, solange das Glockensymbol \triangle blinkt. Sollte das Glockensymbol \triangle nicht mehr blinken, beginnen Sie von vorn.

Nach einigen Sekunden oder nach kurzem Drücken auf die Mitte der Zeittaste ist die gewünschte Kurzzeit gespeichert. In der Zeitanzeige erscheint wieder die Tageszeit, und gleichzeitig leuchtet das Glockensymbol \triangle .



Die Kurzzeit läuft im Hintergrund ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und das Glockensymbol \triangle in der Zeitanzeige blinkt. Der Signalton ertönt maximal 3 Minuten lang. Sie können das Signal jederzeit durch Drücken auf die Zeit- oder Temperaturtaste abstellen.

Korrigieren:

Die Zeittaste drücken bis das Glockensymbol \triangle blinkt, dann mit **+** oder **-** die Kurzzeit ändern.

Kontrollieren:

Kurz auf die Zeittaste drücken. Die verbliebene Kurzzeit erscheint in der Anzeige.

Löschen:


Die Zeittaste drücken bis das Glockensymbol \triangle blinkt, dann mit **-** die Kurzzeit auf **00** stellen.

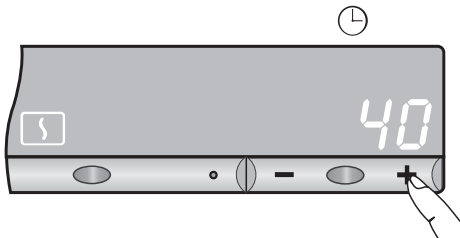
Programmstart verschieben

Der Programmstart und damit der gesamte Garvorgang wird auf einen späteren Zeitpunkt verlegt.


Das Gerät schaltet sich dann automatisch ein und aus.

So gehen Sie vor:


- Stellen Sie das gewünschte Programm ein, z. B. BIOGAREN .
- Ändern Sie gegebenenfalls die Vorschlagstemperatur.
- Geben Sie durch Drücken auf + oder - der Zeittaste die Garzeit ein, z. B. 40 Minuten.

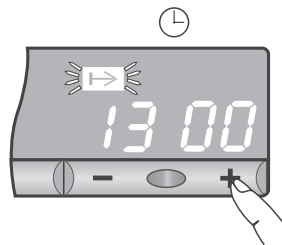


- Drücken Sie jetzt 2-mal kurz auf die Mitte der Zeittaste.

In der Zeitanzeige erscheint die aktuelle Tageszeit, und das Symbol für den verschobenen Programmstart  blinkt.



- Solange das Symbol  blinkt, durch Drücken auf + oder - der Zeittaste den Programmstart eingeben, z. B. 13.00 Uhr.



Das geschieht nach dem Einstellen:

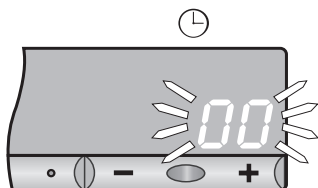
Bis zum Programmstart leuchtet das Symbol für den verschobenen Programmstart \rightarrow in der Zeitanzeige, und die Garzeit blinkt.



Sobald die Zeit für den Programmstart erreicht ist, wechselt die Anzeigendarstellung: Das Symbol \rightarrow verschwindet, die Garzeit hört auf zu blinken und läuft zurück.



Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein 5-maliger Signalton, und in der Zeitanzeige erscheinen 2 blinkende Nullen.



Sie werden jede Minute durch einen kurzen Signalton an das Entnehmen des Gargutes erinnert.

Jetzt können Sie entweder den Betrieb fortsetzen oder das Gerät ausschalten. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Nach Programmablauf" beschrieben.

Korrigieren:

Die Zeittaste so oft drücken bis die eingestellte Programmdauer / der eingestellte Programmstart in der Anzeige erscheint, dann mit $+$ oder $-$ Programmdauer/Programmstart ändern.

Kontrollieren:

Die Zeittaste drücken bis die Programmdauer / der Programmstart in der Anzeige erscheinen.

Löschen:

Durch Drücken auf die Mitte der Funktionstaste das Programm beenden.

Reinigung und Pflege

Allgemeines

Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Schließen Sie die Gerätetür erst nach vollständigem Austrocknen.

Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.

Gerätefront

Die Gerätefront einschließlich des Bedienfeldes reinigen Sie bitte nur mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser. Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch trocken.

Edelstahloberflächen können Sie bei Bedarf auch mit einem nicht scheuernden Edelstahl-Reinigungsmittel behandeln. Achten Sie darauf, das Mittel ausschließlich in Schliffrichtung (Rillenrichtung) anzuwenden.

Zur Pflege können Sie anschließend ein Edelstahl-Pflegemittel verwenden, das einen Schmutz abweisenden Film bildet. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch ganzflächig und dünn auf die gereinigten Oberflächen auf. Entsprechende Edelstahl-Reinigungs- und -Pflegemittel können Sie bei dem Gerätehersteller oder bei Ihrem Fachhändler beziehen.

Auffangschale, Rost, Garbehälter

Auffangschale, Rost und Garbehälter sollten nach jedem Gebrauch gespült und anschließend getrocknet werden.

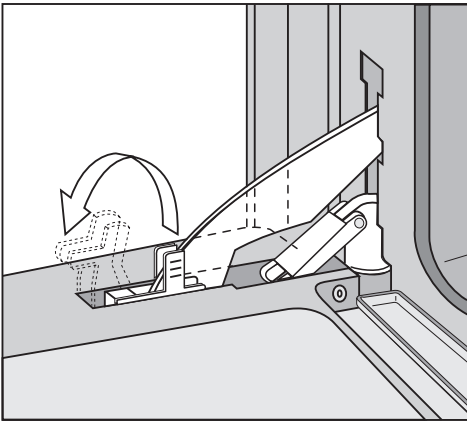
Alle genannten Teile sind spülmaschinene geeignet.

Aushängbare Gerätetür und Auffangblech

Sie kommen viel bequemer an den Garraum und nur dann an das Auffangblech 23 heran, wenn Sie die Gerätetür aushängen.

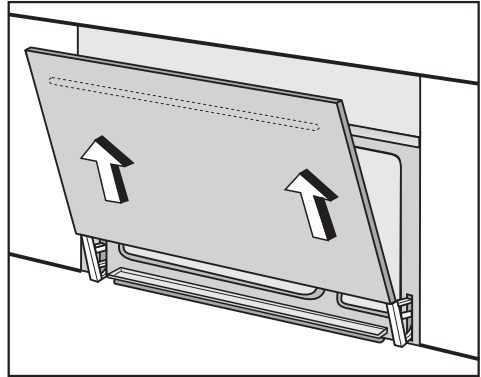
So gehen Sie vor:

- Die Gerätetür ganz öffnen.
- Die Sicherungshebel vor den Türscharnieren hochstellen.

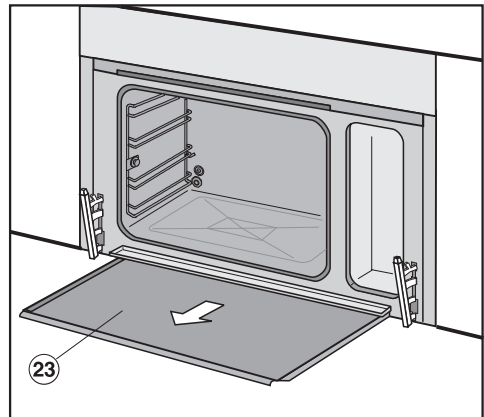


- Die Tür langsam schließen, bis die hochgestellten Sicherungshebel den Garraumrahmen berühren.

- Die Tür mit beiden Händen gleichmäßig nach oben aus den Scharnieren heben.



- Wenn notwendig können Sie jetzt das Auffangblech 23 entnehmen, reinigen, trocknen und wieder einschieben.



Beim Einhängen der Tür müssen Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:

- Die Tür auf die Scharniere aufsetzen.
- Die Tür ganz öffnen.
- Die Sicherungshebel nach hinten umlegen.
- Die Tür schließen.

Reinigung und Pflege

Garraum

Der Garraum einschließlich der Türdichtung und die Gerätetür innen sollten nach jedem Benutzen gereinigt werden. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.

Die meisten Verschmutzungen lassen sich mühelos mit einem Schwammtuch, etwas Spülmittel und warmem Wasser entfernen.

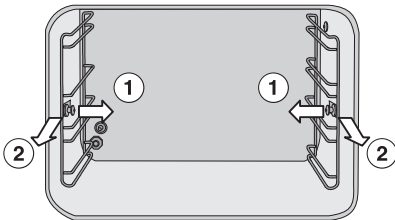
Danach bitte den Garraum mit klarem Wasser nachwischen und trockenreiben.

Aufnahmegitter

Es ist zweckmäßig, die Aufnahmegitter herauszunehmen, wenn Sie den Garraum gründlich reinigen möchten.

So gehen Sie vor:

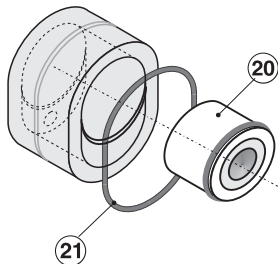
- Ziehen Sie den Befestigungsknopf heraus, dann können Sie das Gitter ganz leicht erst seitlich ①, dann hinten ② herausziehen.



Die Aufnahmegitter können in der Geschirrspülmaschine oder in Spülmittellauge gereinigt werden.

Beim Einsetzen umgekehrt vorgehen. Erst hinten einstecken, dann seitlich eindrücken.

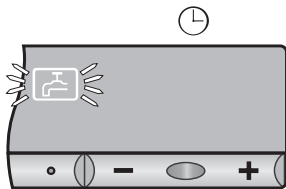
Ventileinsatz



Das Kupplungsventil am Wasserbehälter besteht aus Ventileinsatz ⑳ und O-Ring ㉑, das Kupplungsventil am Gerät nur aus dem Ventileinsatz ㉑.

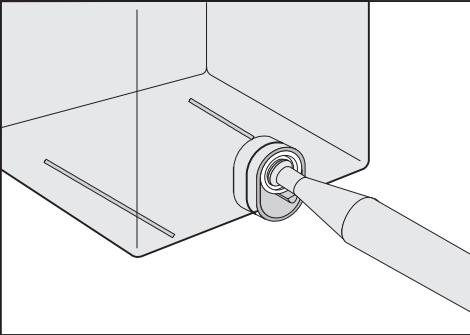
Die Ventileinsätze und evtl. der O-Ring müssen erneuert werden, wenn

- sich am Boden der Einschuböffnung für den Wasserbehälter ungewöhnlich viel Wasser ansammelt.
- trotz gefüllten und perfekt sitzenden Wasserbehälters ein Signalton zu hören ist und das Symbol für Wassermangel blinkt.

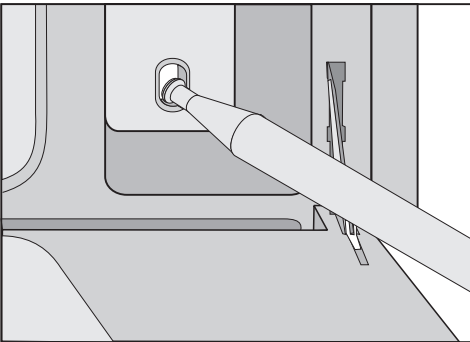


So tauschen Sie den Ventileinsatz ⑳ aus:

- Verhaken Sie die spitze Seite des dafür vorgesehenen Werkzeuges (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör") im Ventileinsatz und ziehen Sie ihn heraus.

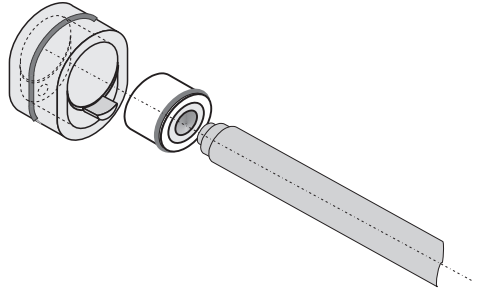


Am Wasserbehälter



Am Gerät

- Stecken Sie den neuen Ventileinsatz ⑳ auf die stumpfe Seite des Werkzeuges.
- Führen Sie dieses in die Öffnung des Kupplungsventiles ein.

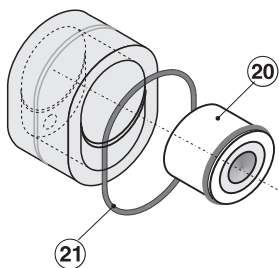


Achten Sie darauf, dass sich der Dichtungsring des Ventileinsatzes vorn befindet.

- Drücken Sie den Ventileinsatz mit der stumpfen Seite des Werkzeuges fest.
- Ist der Defekt damit nicht behoben, tauschen Sie auch den O-Ring ㉑ aus.

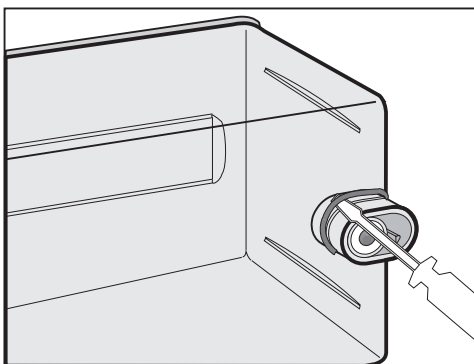
Reinigung und Pflege

O-Ring



So tauschen Sie den O-Ring (21) am Wasserbehälter aus:

- Legen Sie den Wasserbehälter seitlich auf eine Ablage.
- Heben Sie mit dem Fingernagel, einem Messer oder einem kleinen Schraubendreher den O-Ring an.



- Ziehen Sie den alten O-Ring ab.
- Schieben Sie den neuen O-Ring auf das Kupplungsventil. Fetten Sie ihn danach mit dem mitgelieferten Silikonfett leicht ein.

Es ist möglich, dass sich der Wasserbehälter im Laufe der Zeit nur mehr schwer bzw. unter "Rucken" bis zum Anschlag in das Gerät einschieben und entnehmen lässt.

Fetten Sie in diesem Fall den schwarzen O-Ring am Kupplungsventil des Wasserbehälters mit dem mitgelieferten Silikonfett (siehe Kapitel "Ausstattung") ein. Belassen Sie dabei den O-Ring am Kupplungsventil. Es genügt bereits eine geringe Menge Fett!

Beim Umgang mit dem Silikonfett beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

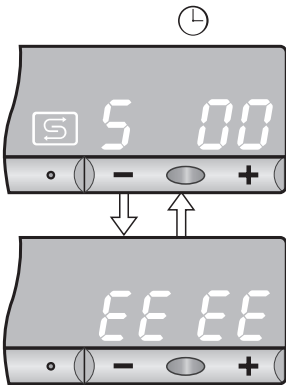
- Silikonfett von der Haut durch Abwischen oder Abspülen entfernen.
- Gelangt das Fett in die Augen, die Augen mit reichlich klarem Wasser spülen.
- Bei Verschlucken einen Arzt aufsuchen.


Verwenden Sie zum Einfetten ausschließlich das mitgelieferte Silikonfett und keinesfalls Margarine, Öl oder ein anderes haushaltsübliches Fett, da der O-Ring sonst aufquellen kann.

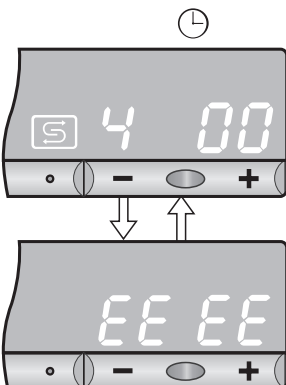
Entkalken

Das Gerät muss immer nach einer bestimmten Betriebsdauer entkalkt werden. Sie werden jedoch vom Gerät darauf aufmerksam gemacht:

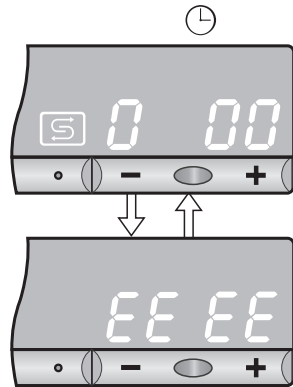
Wenn nach der Programmwahl für kurze Zeit im Wechsel die beiden folgenden Anzeigen erscheinen, dann sollte das Gerät entkalkt werden.



Die angezeigte Zahl 5 neben dem Symbol  besagt, dass Sie das Gerät noch 5-mal einschalten können, bevor es gesperrt wird. Wenn Sie nicht sofort entkalken, wird beim nächsten Einschalten eine 4 angezeigt usw.



Wenn in der Anzeige neben dem Symbol  eine 0 erscheint,



wird das Gerät gesperrt, und es ertönt zusätzlich ein Signalton.


Sie können das Gerät erst nach dem Entkalken wieder in Betrieb nehmen.

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis. Beachten Sie die Sicherheits- und Dosierhinweise. Verwenden Sie keinesfalls Essig oder essighaltige Mittel! Diese führen zur Korrosion des Gerätes.

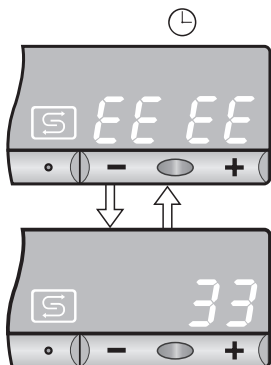
So gehen Sie vor:

- Stellen Sie aus einem haushaltsüblichen Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis durch Verdünnen mit Wasser eine Entkalkungslösung von 1,0 l her.
- Füllen Sie diese Lösung in den Wasserbehälter und schieben Sie ihn bis zum Anschlag in das Gerät.

Reinigung und Pflege

- Stellen Sie durch Drücken der Funktionstaste das Programm ENTKALKEN  ein.


Sie sehen im Wechsel die beiden folgenden Anzeigen:

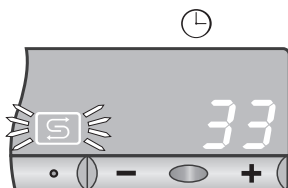


- Drücken Sie auf die Mitte der Zeittaste.

Das Programm ENTKALKEN  beginnt.

Die Zeitanzeige (33 Minuten) hört auf zu blinken und leuchtet konstant.

- Das Symbol für das Programm ENTKALKEN  blinkt, bis das Gerät aufgeheizt ist und die Zeit zurückläuft.

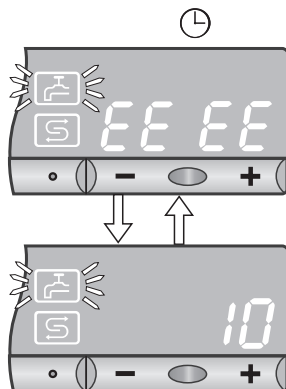


Dann leuchtet das Symbol  konstant, und Sie können den Zeitrücklauf in der Zeitanzeige mitverfolgen.

Ist **mehr als 1 Minute** seit dem Start vergangen, kann das Entkalkungsprogramm nicht mehr abgebrochen werden. Die Anwahl eines anderen Programmes ist erst dann wieder möglich, wenn der Entkalkungsvorgang komplett abgeschlossen ist.

Achten Sie darauf, die Funktionstaste nur wie beschrieben am Anfang und am Ende, aber keinesfalls während des ablaufenden Programmes zu drücken! Das Programm würde von vorn beginnen.

Bei einer Restzeit von 10 Minuten ertönt ein Signalton, und Sie sehen im Wechsel die folgenden Anzeigen:



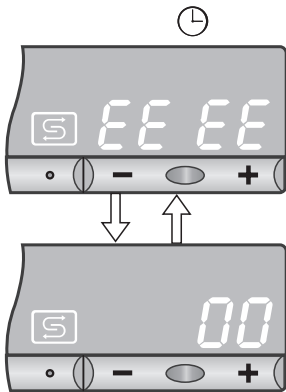
- Entleeren Sie den Wasserbehälter, füllen Sie ihn erneut mit 1,0 l Wasser, schieben Sie ihn in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Das Programm ENTKALKEN  wird automatisch fortgesetzt.

Diesen Vorgang müssen Sie noch zweimal wiederholen, wenn jeweils bei einer Restzeit von 8 Minuten und von 7 Minuten ein Signalton ertönt.


Lassen Sie sich nicht durch stärkeren Dampfaustritt irritieren.

Nach Ablauf des Programmes hören Sie einen 5-maligen Signalton und sehen die folgende Anzeige:



- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.

Fällt während des Entkalkungsprogrammes der **Strom aus**, dann erscheint nach dem Stromausfall in der Anzeige die Restzeit.

Drücken Sie erneut auf die Mitte der Zeittaste, um das Programm **ENTKALKEN**  fortzusetzen.

- Beenden Sie das Programm, indem Sie auf die Mitte der Funktionstaste drücken.
- Warten Sie, bis das Gerät das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt hat, und öffnen Sie dann die Tür.

Vorsicht, beim Öffnen der Tür entweicht heißer Dampf!

- Entnehmen und entleeren Sie den Wasserbehälter und trocknen Sie ihn anschließend aus.
- Wischen Sie mit einem Tuch Garraum, Wrasenaustritt und Auffangrinne aus.

Was tun, wenn ...?

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- den FI-Schutzschalter (Fehlerstromschutzschalter) ausschalten.

Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters das Gerät noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.

Was ist zu tun, wenn ...

... auch nach dem Ausschalten noch ein Gebläsegeräusch zu hören ist?

Das Gerät ist mit einem Gebläse ausgestattet, das die Wrasen vom Garraum nach außen leitet.

Das Gebläse läuft auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes weiter.

... das Gerät nach dem Einschalten nicht heiß wird?

Prüfen Sie, ob

- Sie eine Garzeit eingegeben haben.
- die Verriegelung eingeschaltet ist.
- der Überhitzungsschutz ausgelöst hat (siehe Kapitel "Überhitzungsschutz").
- die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.

Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, dann trennen Sie für ca. 1 Minute das Gerät vom Elektronetz.

Dazu

- den Schalter der betreffenden Sicherung ausschalten bzw. die Schmelzsicherung ganz herausdrehen oder

... sich der Wasserbehälter nur schwer bzw. nur unter "Rucken" bis zum Anschlag in das Gerät einschieben oder entnehmen lässt?

Fetten Sie den O-Ring am Kupplungsventil des Wasserbehälters leicht mit Silikonfett ein, wie im Kapitel "O-Ring" beschrieben.

... während des Betriebes sehr viel Dampf austritt?

Das Gerät wurde wahrscheinlich vor dem ersten Benutzen nicht mit dem Programm "Entkalken" durchgespült. Holen Sie dies wie im Kapitel "Erste Reinigung und erstes Aufheizen" beschrieben nach.

Lässt sich daraufhin das Problem nicht beseitigen, rufen Sie den Kundendienst.

... während des Betriebes Dampf aus der geschlossenen Gerätetür an anderen Stellen als gewohnt austritt?

Prüfen Sie, ob die Türdichtung

- korrekt sitzt. Drücken Sie sie ggf. wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist.
- Beschädigungen, z. B. Risse, aufweist. Dann muss sie ausgetauscht werden. Rufen Sie den Kundendienst.

... in der Funktionsanzeige das Symbol für Wassermangel erscheint und ein Signalton ertönt?

Prüfen Sie, ob

- der Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät eingeschoben ist.
- sich genügend Wasser im Wasserbehälter befindet.
- eventuell Teile des Kupplungsventiles spröde oder brüchig geworden sind und ausgetauscht werden müssen.
Gehen Sie vor wie im Kapitel "Ventileinsatz" bzw. "O-Ring" beschrieben.

... in der Anzeige im Wechsel mit erscheint und ein Signalton ertönt?

Das Gerät ist gesperrt und muss entkalkt werden. Gehen Sie vor wie im Kapitel "Entkalken" beschrieben.

... in der Temperaturanzeige erscheint und in der Zeitanzeige die Tageszeit blinkt?

Der Strom war ausgefallen. Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Tageszeit erstmalig einstellen").

... nach dem Ausschalten des Gerätes ein Dauersignalton ertönt und das Symbol für Wassermangel blinkt?

Prüfen Sie, ob sich der Wasserbehälter zum Zurückpumpen des verbliebenen Restwassers im Gerät befindet.

Elektroanschluss

Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Achten Sie darauf, dass die Steckdose im eingebauten Zustand des Gerätes zugänglich ist.

Erfolgt der Anschluss nicht über eine Steckdose, beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

Ist die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ist ein Festanschluss vorgesehen, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Die Netzanschlussleitung darf nur von dem Gerätehersteller, einem von ihm autorisierten Kundendienst oder einer Elektrofachkraft ausgewechselt werden. Dabei ist der Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) zu verwenden.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Technische Daten

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

Strangspannung AC 230 V / 50 Hz
Überstromschutzschalter 10 A
Auslösecharakteristik Typ B oder C

Fehlerstromschutzschalter

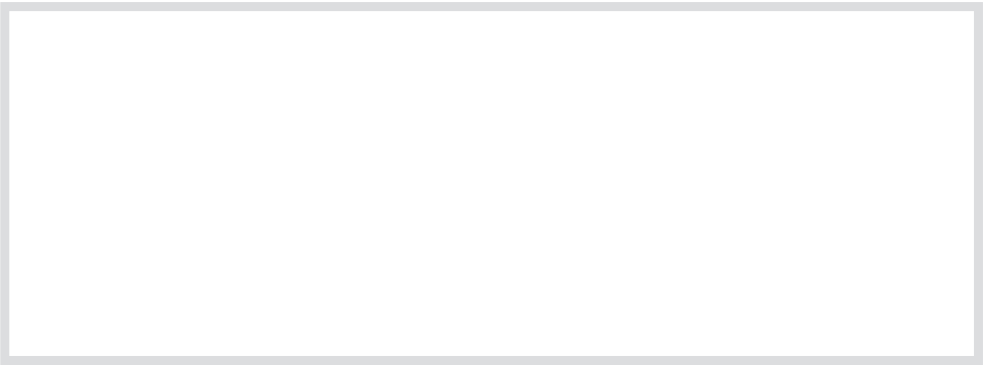
Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten. Bei einer Absicherung ≤ 100 mA kann es nach längerer Nichtinbetriebnahme zum Auslösen des FI-Schutzschalters kommen.

Kundendienst, Typenschild

Das beigefügte Adressenverzeichnis enthält die Anschriften des Kundendienstes.

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes. Beide Angaben finden Sie auf dem beiliegenden Typenschild.

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Typenbezeichnung mit den Angaben auf der Titelseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.



M.-Nr. 08 210 811 / 01 - 4204

de-DE

Innovationen, technische Änderungen, Druckfehler
und Irrtümer vorbehalten.

imperial-Werke oHG

Küchen-Einbaugeräte

Borries- / Installstraße 10-18

D-32257 Bünde

Fon +49 (0) 52 23.481-0

Fax +49 (0) 52 23.481-249

direct@imperial.de

www.imperial.de

imperial