
User Manual

EN

Gebrauchsanweisung

DE

HKX 960 S



The TeKa logo consists of a solid black circle positioned above a thick, horizontal black bar. Below this bar, the word "TeKa" is written in a bold, italicized, sans-serif font. The 'T' is particularly prominent, with a thick vertical stem.

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

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

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

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Dot mark.

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



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the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

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

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

Contents

Installation instructions	3
Before installation	3
After installation	3
Safety Instructions	4
Description of your oven	6
Basic settings	7
Initial Settings	7
Setting the Clock	7
Water Hardness setting	7
Hiding/Displaying the Clock	8
Safety blocking	8
Timer	9
Basic Functions	10
Steam	10
Regenerating & Sterilising	10
Special Functions	11
Cooking Vegetables	11
Cooking Fish.....	12
Cooking Meat	13
Side Dishes	14
Water feeding	15
Filling the water tank.....	15
Refilling the water tank	15
Emptying the water tank	15
When the oven is working	16
Interrupting a cooking cycle	16
Altering parameters	16
Cancelling a cooking cycle	16
End of a cooking cycle.....	16
Usage, Tables and Tips	17
Use of accessories	17
Care and maintenance	22
Cleaning the cooking space.....	22
Removing the shelf guides	22
Removing the appliance door.....	23
Descaling.....	24
Suitable descaling solutions	24
Descaling procedure.....	25
Oven Cleaning	26
Front surface	26
Oven interior	26
Accessories	26
What should I do if the oven doesn't work?	27
Replacing the light bulb	27
Technical characteristics	28
Description of Functions	28
Display Messages	28
Specifications	28
Installation	58

Before installation

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

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

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

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

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

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

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

After installation

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

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

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

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

The oven only functions when the door is closed correctly.

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

During installation, follow the instructions supplied separately.

Safety Instructions



- **Warning!** Do not leave the oven unsupervised.
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- Overheated fat and oil can easily catch fire. Heating oil in the cooking space to sear meat is dangerous and should not be done. Never try to extinguish burning oil or fat with water (danger of explosion)! Smother the flames with a damp cloth and keep all doors and windows closed.
- **Warning!** Do not use alcohol to cook in the oven. It can cause the overheating of the food. Danger of explosion!
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Use the safety locks.
- **Warning!** During use the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. **RISK OF BURNS!**
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam and water drops coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**
- **Warning!** Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

This oven is exclusively for domestic use!

The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper or incorrect use.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

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

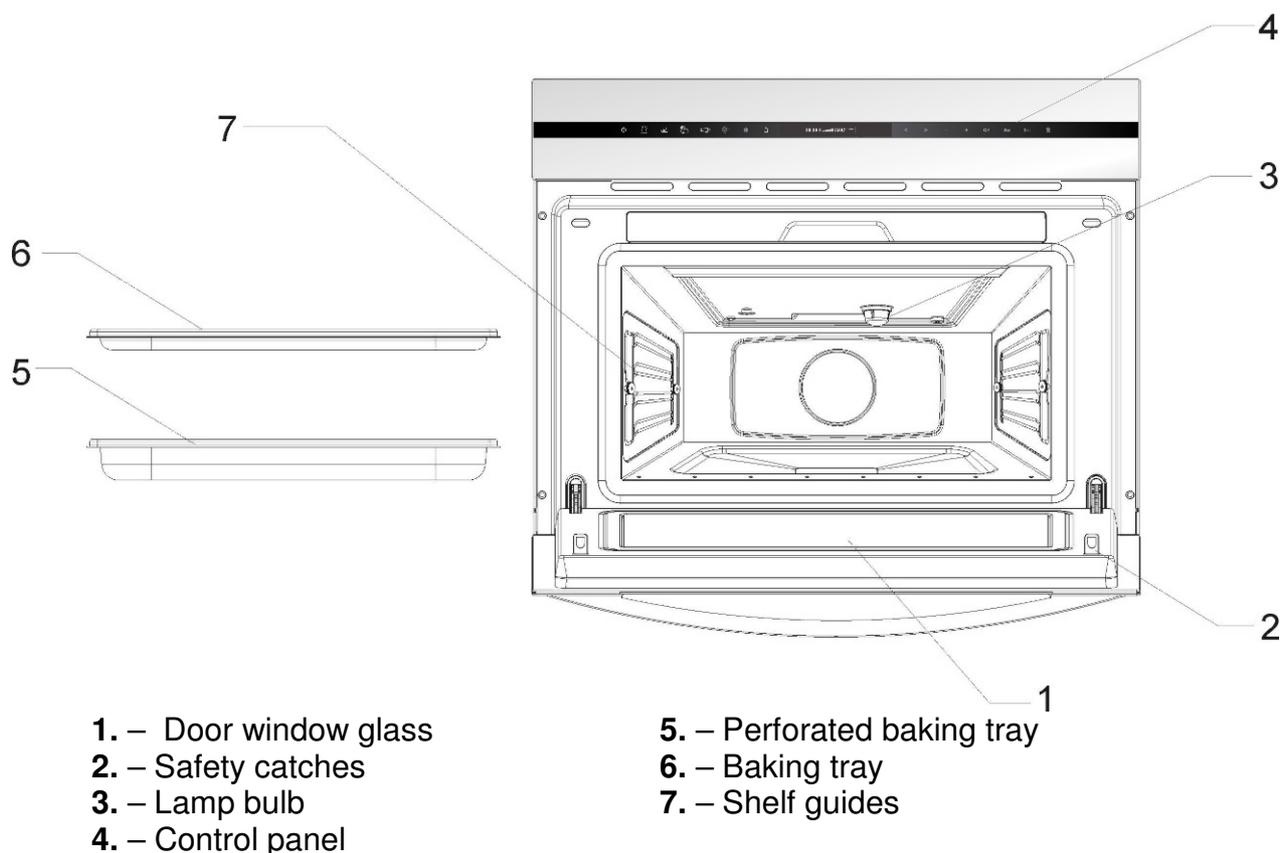
Cleaning:

- The appliance will remain hot for some time after it is switched off and cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cooking space and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

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

Description of your oven



- a** – ON/OFF key
b – Steam function key
c – Regenerating & Sterilising function key
d – Vegetables function key
e – Fish function key
f – Meat function key
g – Side Dishes function key
h – Countdown Timer key
- 1** – “Left” key
2 – “Right” key
3 – “-” key
4 – “+” key
5 – “OK” key
6 – “Start” key
7 – “Stop” key
8 – “Safety Block” key
D1 – Display

Initial Settings

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

The oven will not operate until the clock and the water hardness parameter are set.

Setting the clock

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



1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Hold down the **“–”** and **“+”** keys simultaneously. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **“–”** and **“+”** keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the **“–”** and **“+”** keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Water Hardness setting



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

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

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“Left”** and **“Right”** keys at the same time. The hardness grade will start to flash on the display (steps 1 and 2 are not necessary if your microwave oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **“–”** and **“+”** keys to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
4. Press the **“OK”** key to set the parameter. The display shows the clock.

Basic settings

The following table shows the different scales for the water hardness definition.

Type	Water hardness				Display
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
Soft water	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	SOFT
Medium water	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	MED
Hard water	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	HARD

Hiding/Displaying the Clock



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

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“OK”** key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Safety blocking

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



To block the oven proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Hold down the **“Safety Block”** key for 3 seconds. The “Safety Block” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked. To unblock the oven repeat the above procedure.

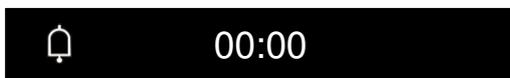
Timer

Use this function as an aid in the daily kitchen tasks.



To set the Timer proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Timer**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to set the desired time.
4. Press the **OK** key. The timer will start to countdown.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds and the **Timer** key will flash. Press the **Timer** key to cancel the beeps.

While the Timer is running the Timer key is red. The display and lights show the following:

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

Basic Functions

Steam

Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Steam” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to set the desired Temperature.
4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don't want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “-” and “+” keys to set a different value.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Regenerating & Sterilising

Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.

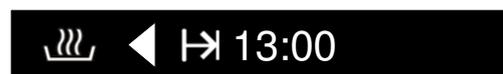


1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Regenerating & Sterilising” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “R 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Food	Temperature (°C)	Time (min)	Instructions
R 01	Plate dishes	100 °C	13	Remove lid from container and put on Perforated baking tray.
R 02	Ready-made meals / frozen	100 °C	18	
R 03	Beans	100 °C	35	Sterilising:
R 04	Cherries	80 °C	35	The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
R 05	Plums	90 °C	35	
R 06	Baby bottles	100 °C	12	

EN Special Functions

Cooking Vegetables

Use this function cook the vegetables described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Vegetables**” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “A 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Vegetable	Temperature (°C)	Time (min)
A 01	Broccoli / florets	100 °C	20
A 02	Cauliflower / florets	100 °C	25
A 03	Potatoes / pieces	100 °C	25
A 04	Snow peas	100 °C	15
A 05	Asparagus	100 °C	25

Special Functions

Cooking Fish

Use this function cook the fish types described in the table below.

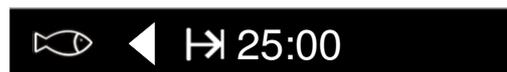


1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Cooking Fish” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “B 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Fish	Temperature (°C)	Time (min)
B 01	Trout	80 °C	25
B 02	Shrimp	90 °C	15
B 03	Fish filet	80 °C	18
B 04	Mussels	100 °C	25
B 05	Lobster	100 °C	30

EN Special Functions

Cooking Meat

Use this function cook the meat types described in the table below.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Cooking Meat” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “C 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Meat	Temperature (°C)	Time (min)
C 01	Chicken breast	100 °C	30
C 02	Smoked pork loin / pieces	100 °C	45
C 03	Turkey escalope	100 °C	20
C 04	Pork filet, whole	100 °C	25
C 05	Vienna sausages	90 °C	15

Special Functions

Side Dishes

Use this function cook the foods described in the table below.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Cooking Fish” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “D 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Food	Temperature (°C)	Time (min)
D 01	Sweet yeast dumpling	100 °C	20
D 02	Yeast dumpling	100 °C	25
D 03	Napkin dumpling	100 °C	30
D 04	Rice	100 °C	35
D 05	Lentils	100 °C	40

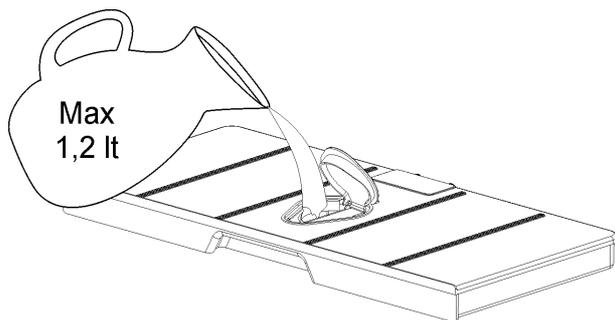
Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the “MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).

If the symbol  appears on the display, it means that the water tank is not properly inserted or has been removed.

To clear the message, correctly insert the water tank.



Refilling the water tank

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

If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the symbol  flashing on the display, meaning that the water tank is empty.

Warning! Only fill the water tank up to a maximum of 0,5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

Emptying the water tank

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

While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

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

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

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

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

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

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

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

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

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

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

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

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

At this point:

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

If you wish, at this point you can:

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

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

Altering parameters

The active function parameters can be altered by pressing the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “-” and “+” keys to set a different value. Press the “OK” key or wait a few seconds to validate the new parameter value.

Cancelling a cooking cycle

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

You will then hear a beep and the clock will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”, the oven starts the steam-reduction function.

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

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

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

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

The residual water in the boiler is allowed to cool down to 75° C before it can be pumped back to the water tank. While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

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

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

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

Use of accessories

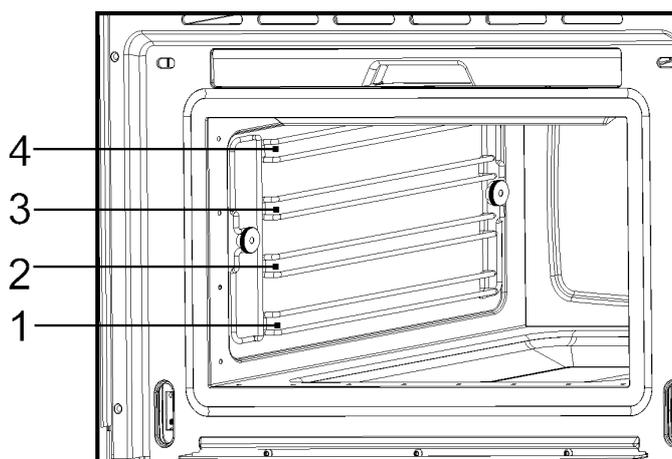
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container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

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

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

For more precise information refer to the tables.

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



Fish

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perforated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Usage, tables and tips

Meat

Meat	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Eggs

Eggs	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Rack	2
Eggs, hard	100	15	Rack	2
Eggs, soft	100	10-12	Rack	2

Side dishes

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

Vegetables

Vegetables		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Usage, tables and tips

Desserts

Desserts	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Rack	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1

Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Rack	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Rack	2
Ready-made meals		100	15-20	Rack	2

Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Rack	2

Defrost

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

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the rack should always be inserted in the 2nd or 3rd level from the bottom to the top.

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

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

Different cooking times are controlled this way:

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

One example: Vegetables, potatoes and fish.

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

Insert the fish in the 1st level.

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

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

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

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

Care and maintenance

Cleaning the cooking space

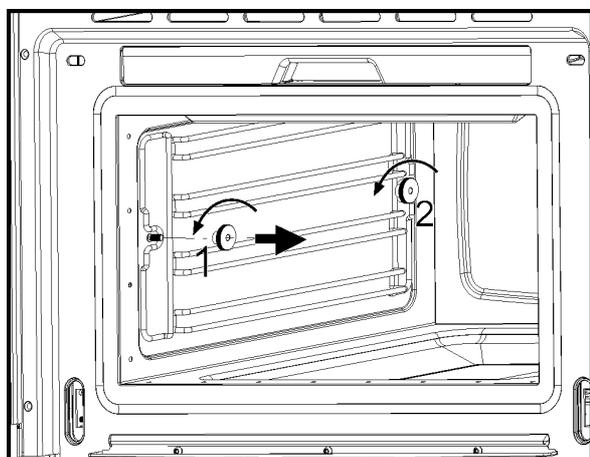
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

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

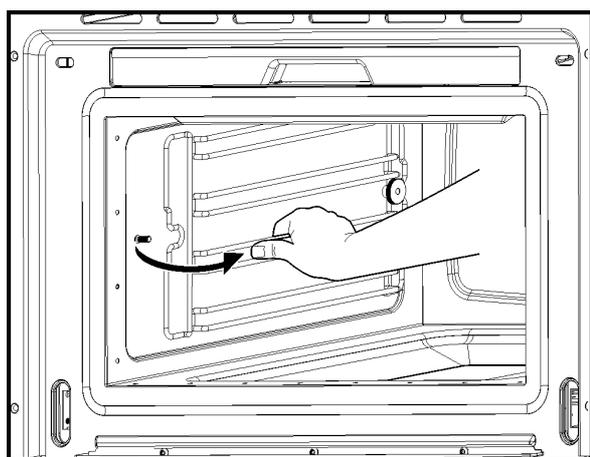
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

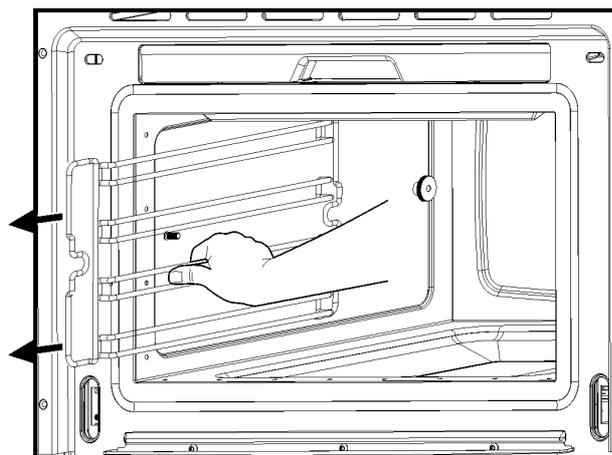
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



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



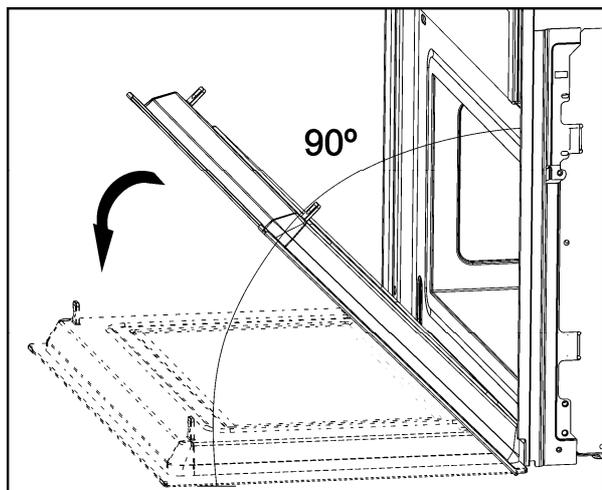
Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



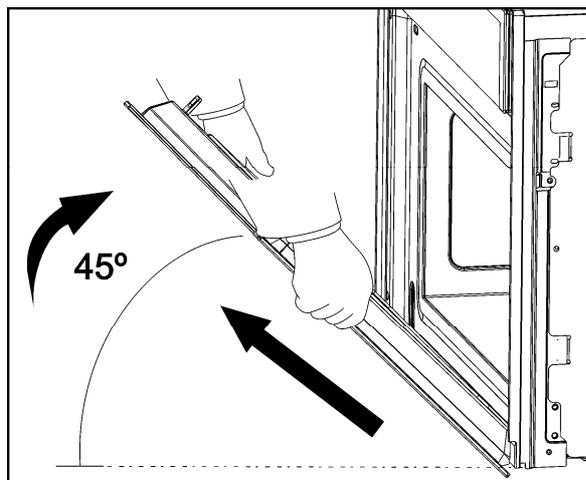
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

Removing the appliance door

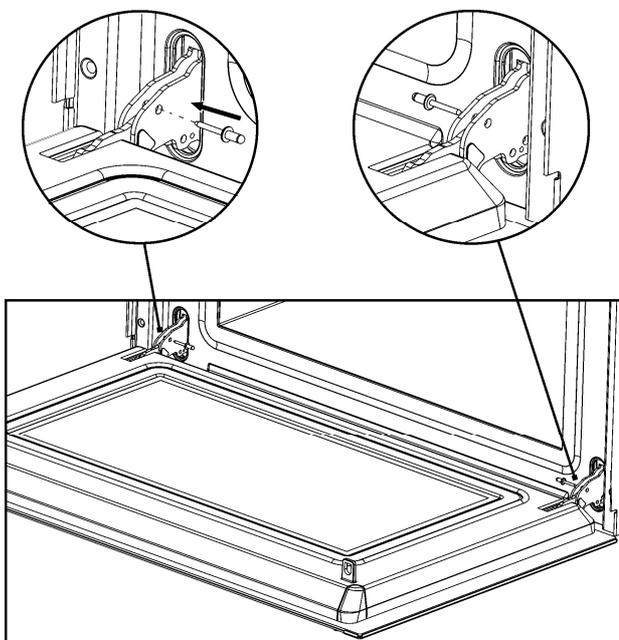
Open the appliance door as far as it will go.



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



Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Care and maintenance

Descaling

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

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descal after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the display shows:



If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the symbol displayed above starts to flash.

If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked and the display shows:



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

Suitable descaling solutions

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

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

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

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

Descaling procedure



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

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“Left”** and **“Right”** keys at the same time for 5 seconds. The display shows **“CAL”** and there is an intermittent beep. If you wish to cancel the descale process at this stage press the **“Stop”** key.
3. Press the **Start** key.
4. When the display shows **“0.5L”**, remove the water tank.
5. Pour 0,5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press the **“Start”** key. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. When the display shows **“1.0L”** flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
8. Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.
9. Press the **“Start”** key. The first rinsing cycle starts.
10. When the display again shows **“1.0L”** flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
11. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the **“Start”** key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows **“End”**.
14. Remove, empty and dry the water tank.

Oven cleaning

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

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

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Front surface

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

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

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

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

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

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

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

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

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

Accessories

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

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

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

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

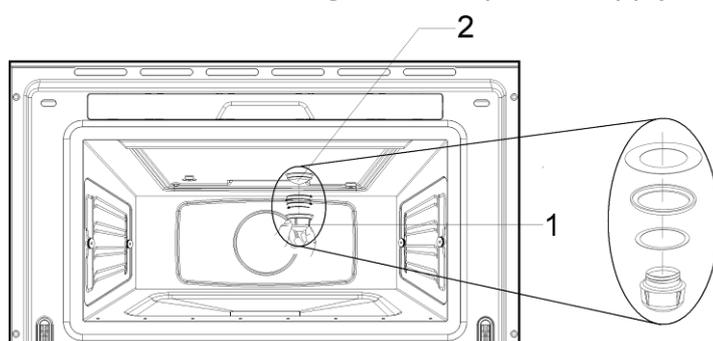
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
 - It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g. by the water pumps in the steam generator.
 - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
 - These noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have selected the correct operating times and temperature setting.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**

- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.
 - The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
 - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

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



Technical characteristics

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	Cooking Vegetables	Cooking different types of vegetables.
	Cooking Fish	Cooking different types of fish.
	Cooking Meat	Cooking different types of meat.
	Side Dishes	Cooking different types of side dishes.

Display Messages

Message	Description
Water tank	
	Flashing – water tank is empty. Please refill.
	Indication that water tank is missing.
DEP	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Entkalken	
VAP	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	Indication that hot water is being pumped to the water tank.
Descaling	
CAL	Appliance must be descaled. Flashing – descaling starts.
0.5L	Feed 0,5 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	Feed 1,0 litre of cold water into the water tank for rinsing.
System warnings	
HOT	Temperature in the Electronic Board is too high.
Err_	Call Customer Care

Specifications

- AC Voltage 220-240 V / 50 Hz
- Power required 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 35 l
- Weight 32 kg

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

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

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

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

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



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

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

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Contents

Installation instructions	31
Vor der Installation.....	31
Nach der Installation.....	31
Sicherheitshinweise	32
Installationsanleitung	34
Grundeinstellungen	35
Anfangseinstellungen	35
Einstellen der Uhr	35
Einstellen der Wasserhärte.....	35
Einblenden/Ausblenden der Uhr.....	36
Sicherheitsverriegelung	36
Timer	37
Grundfunktionen	38
Dampfgarer.....	38
Aufwärmen & Sterilisieren	39
Sonderfunktionen	40
Zubereiten von Gemüse	40
Zubereiten von Fisch	41
Zubereiten von Fleisch	42
Beilagen.....	43
Wasser einfüllen	44
Wassertank füllen	44
Wasser nachfüllen	44
Wassertank entleeren.....	44
Während des Betriebes	45
Unterbrechung eines Kochvorgangs	45
Änderung der Parameter	45
Einen Kochvorgang löschen.....	45
Ende eines Kochvorgangs.....	45
Tabellen und Tipps	46
Anwendung des Zubehörs.....	46
Wartung	51
Reinigung des Innenraums.....	51
Seitengitter aushängen.....	51
Die Gerätetür herausnehmen	52
Entkalken.....	53
Geeignete Entkalker	53
Entkalkungsvorgang	54
Reinigung und Wartung des Geräts	55
Stirnseite.....	55
Garraum	55
Zubehör	55
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	56
Lampenwechsel.....	56
Technische Eigenschaften	57
Funktionsbeschreibung	57
Anzeigen.....	57
Spezifikation	57
Einbau	58

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

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

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

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

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

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

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

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

Nach der Installation

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

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

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

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

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

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

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



Achtung! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Erhitzen Sie deshalb kein Öl und Fett im Garraum. Versuchen Sie niemals brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch und halten Sie alle Türen und Fenster geschlossen.
- **Achtung!** Benutzen Sie keinen hochprozentigen Alkohol zum Garen im Gerät. Es kann zu einer Überhitzung der Lebensmittel führen, Explosionsgefahr!
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die

für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Benutzen Sie die Kindersicherung.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- **Achtung!** Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
- **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.

- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

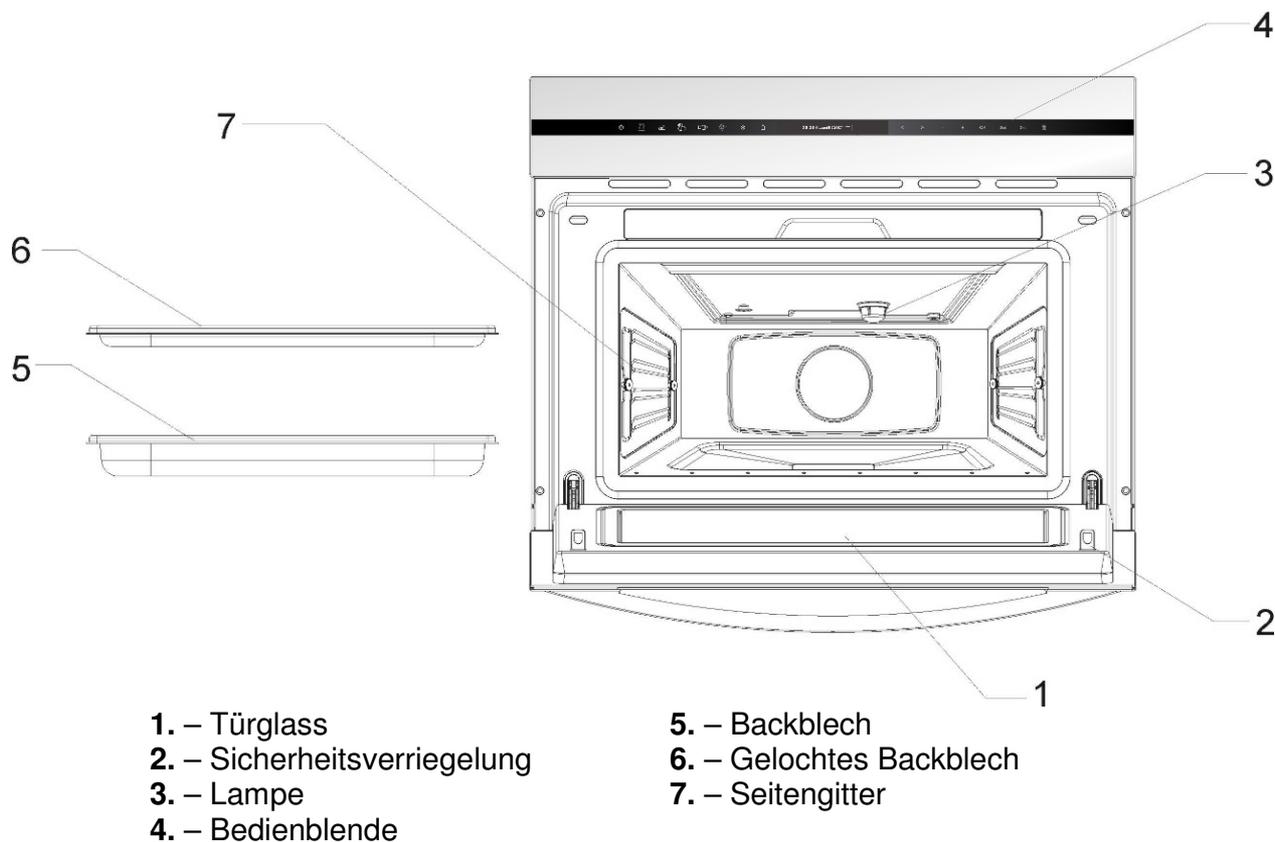
Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B. mit der Reinigung beginnen.
- Keine Scharfen Abrasive Reiniger oder scharfern Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Diese kann das Glass zerstören.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Installationsanleitung



- a** – Ein/Aus-Taste
- b** – Funktionstaste Dampfgarer
- c** – Funktionstaste Aufwärmen & Sterilisieren
- d** – Funktionstaste Gemüse
- e** – Funktionstaste Fisch
- f** – Funktionstaste Fleisch
- g** – Funktionstaste Beilagen
- h** – Timer-Taste

- 1** – Navigationstaste „Links“
- 2** – Navigationstaste „Rechts“
- 3** – Taste –
- 4** – Taste +
- 5** – Bestätigungstaste
- 6** – Start -Taste
- 7** – Stopp -Taste
- 8** – Verriegelungstaste
- D1** – Display

DE Grundeinstellungen

Anfangseinstellungen

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

The oven will not operate until the clock and the water hardness parameter are set.

Einstellen der Uhr

Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten **-** und **+** gleichzeitig gedrückt. Die Stundenanzeige blinkt (die Schritte 1 und 2 sind nicht erforderlich, wenn Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal anschließen oder nach einem Stromausfall).
3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** die Uhrzeit (Stunde) ein.

4. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Die Minutenanzeige blinkt.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die Uhrzeit (Minuten) ein.
6. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der **Bestätigungstaste**.

Einstellen der Wasserhärte



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

Dieses System kann in einem Haushalt mit sehr weichem Wasser (bzw. durch ein Gerät zur Wasserenthärtung) optimiert werden, wenn in den Benutzereinstellungen der entsprechende Härtegrad des Wassers eingestellt wird (siehe untenstehende Tabelle).

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Wasserhärte einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten **Links** und **Rechts**. Der Härtegrad leuchtet auf dem Display auf (die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).
3. Betätigen Sie die Tasten **-** und **+**, um entsprechend der untenstehenden Tabelle den richtigen Wert einzustellen.
4. Bestätigen Sie den Wert durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Auf dem Display erscheint die Uhr.

Grundeinstellungen

In der folgenden Tabelle sind verschiedene Richtwerte zur Bestimmung der Wasserhärte dargestellt.

Art	Wasserhärte				Display
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad [°eH]	Französische Grad [°dF]	Deutsche Grad [°dH]	
weiches Wasser	0-150	0-11	0-15	0-8	SOFT
mittleres Wasser	151-350	12-25	16-35	9-20	MED
hartes Wasser	351-500	26-35	36-50	21-28	HARD

Einblenden/Ausblenden der Uhr



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

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Halten Sie die **Bestätigungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



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

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

Verriegelungstaste leuchtet auf und auf dem Display erscheinen die Tastensymbole.

Das Gerät ist nun gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperrren des Geräts wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Timer

Diese Funktion ist als Hilfe bei alltäglichen Küchenarbeiten gedacht.



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Timer**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie die **Bestätigungstaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, sendet das Gerät alle 30 Sekunden ein akustisches Signal aus, und die **Timer**-Taste blinkt. Betätigen Sie die **Timer**-Taste, um das akustische Signal abzustellen.

Wenn der Timer arbeitet, leuchtet die Timer-Taste rot. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

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

Grundfunktionen

Dampfgarer

Nutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Dampfgarer**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:
3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
6. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten **<** oder **>** die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten **+** und **-**.
7. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol  blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Aufwärmen & Sterilisieren

Verwenden Sie diese Funktion, um Tellergerichte und Fertiggerichte aufzuwärmen oder Obst zu sterilisieren und einzukochen.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Aufwärmen & Sterilisieren**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. R 01 (siehe untenstehende Tabelle).
4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.
6. Betätigen Sie die **Start**-Taste. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Lebensmittelart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Anweisungen
R 01	Tellergerichte	100 °C	13	Deckel entfernen und perforiertes Backblech verwenden.
R 02	Fertiggerichte/Tiefkühlgerichte	100 °C	18	
R 03	Bohnen	100 °C	35	Sterilisieren:
R 04	Kirschen	80°C	35	Zeiten und Temperaturen gelten für 1l-Einmachgläser.
R 05	Pflaumen	90°C	35	
R 06	Babyflaschen	100°C	12	

Sonderfunktionen

Zubereiten von Gemüse

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Gemüsearten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Gemüsezubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten + und – das gewünschte Programm, z. B. A 01 (siehe untenstehende Tabelle).
4. Betätigen Sie die Taste >. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten + und – die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.

6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol  blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Gemüseart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
A 01	Brokkoli/Röschen	100 °C	20
A 02	Blumenkohl/Röschen	100 °C	25
A 03	Kartoffeln/Stückchen	100 °C	25
A 04	Zuckererbsen	100 °C	15
A 05	Spargel	100 °C	25

DE Sonderfunktionen

Zubereiten von Fisch

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Fischarten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie die Taste **Fischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. B 01 (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.

6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Fischart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
B 01	Forelle	80 °C	25
B 02	Garnelen	90 °C	15
B 03	Fischfilet	80 °C	18
B 04	Muscheln	100 °C	25
B 05	Hummer	100 °C	30

Sonderfunktionen

Zubereiten von Fleisch

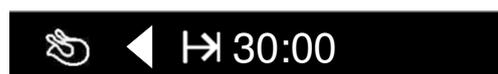
Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Fleischarten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Fleischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. C 01 (siehe untenstehende Tabelle).
4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.
6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Fleischart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
C 01	Hähnchenbrust	100 °C	30
C 02	Geräucherte Schweinslende/Stücke	100 °C	45
C 03	Putenschnitzel	100 °C	20
C 04	Schweinefilet, im Ganzen	100 °C	25
C 05	Wiener Würstchen	90 °C	15

DE Sonderfunktionen

Beilagen

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Speisen.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie die Taste **Fischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. D 01 (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.

6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Lebensmittelart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
D 01	Dampfnudeln	100 °C	20
D 02	Hefeklöße	100 °C	25
D 03	Serviettenknödel	100 °C	30
D 04	Reis	100 °C	35
D 05	Linsen	100 °C	40

Wasser einfüllen

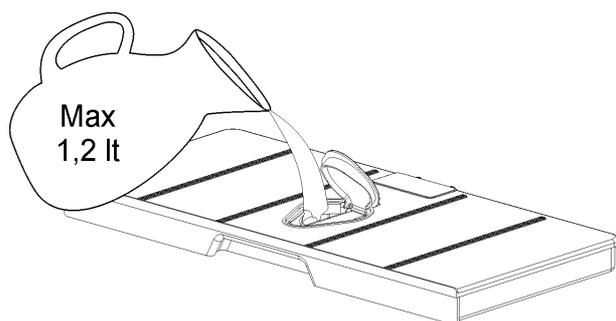
Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der "MAX" Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l

Der Hinweis  bedeutet dass der Wassertank nicht richtig platziert ist.

Um den Hinweis zu löschen Wassertank komplett einschieben.



Wasser nachfüllen

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

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, leuchtet die Wassertankleuchte .

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

Wassertank entleeren

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

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

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

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

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

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

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stop** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Start/Stop** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim Öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

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

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

In diesem Moment:

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

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stop**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Dauer kann geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang durch drehen des Drehknopfs unterbrochen wurde. Die neue definierte Dauer ist nur gültig, wenn die Anzeige nicht mehr blinkt.

Die Temperatur kann nur geändert werden wenn das Gerät ausgeschaltet wurde. Die Temperatur

wird durch drücken der **Funktionswahltaste** und durch drehen des **Drehknopfs** geändert, bis die neue Temperatur blinkt. Zur Bestätigung die **Funktionswahltaste** drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie 3 Sekunden die Taste **Start/Stop**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Start/Stop**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

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

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

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

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

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

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

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

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

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

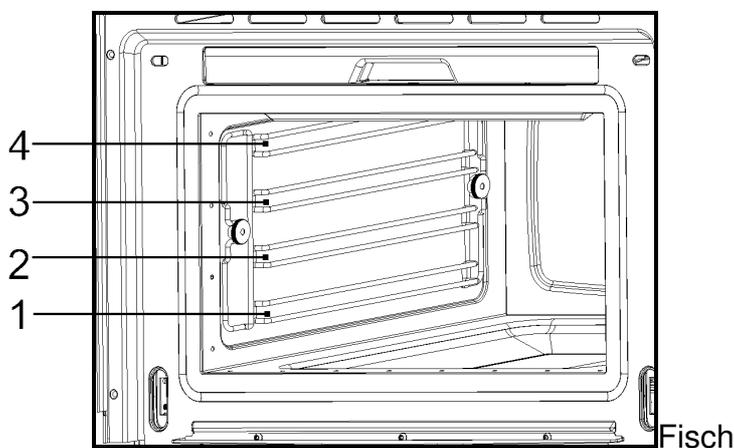
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

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

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

Genauere Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

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



Fisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	80	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	geloch	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g - 1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

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

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

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

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brûlée		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

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

Regenerieren

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

Blanchieren

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

Tabellen und Tipps

Auftauen

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

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört das Zubehör immer auf die 2. oder 3. und auf die 1. Einschubleiste von unten.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

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

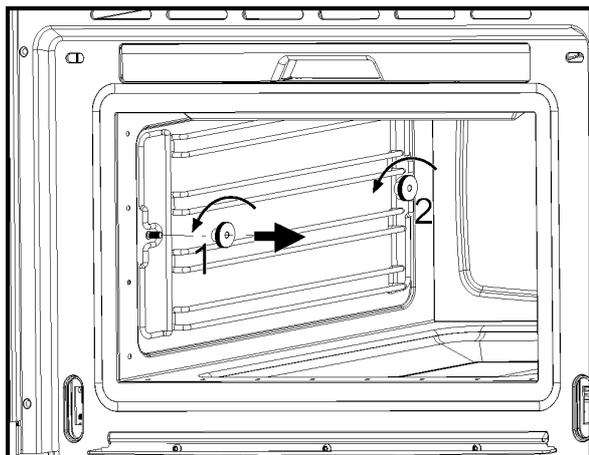
Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist

Reinigung des Innenraums

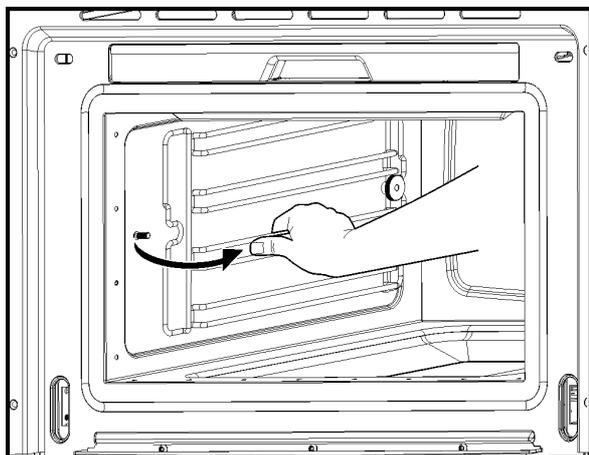
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

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

Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



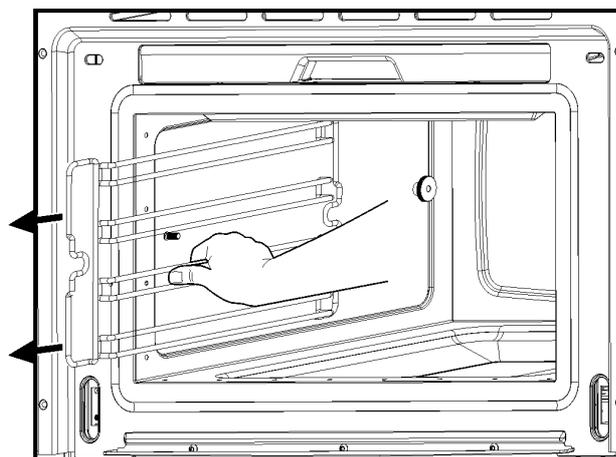
Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.

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

Seitengitter aushängen



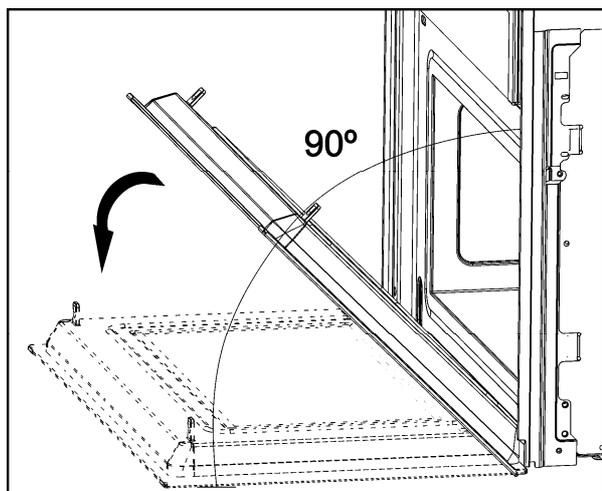
Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

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

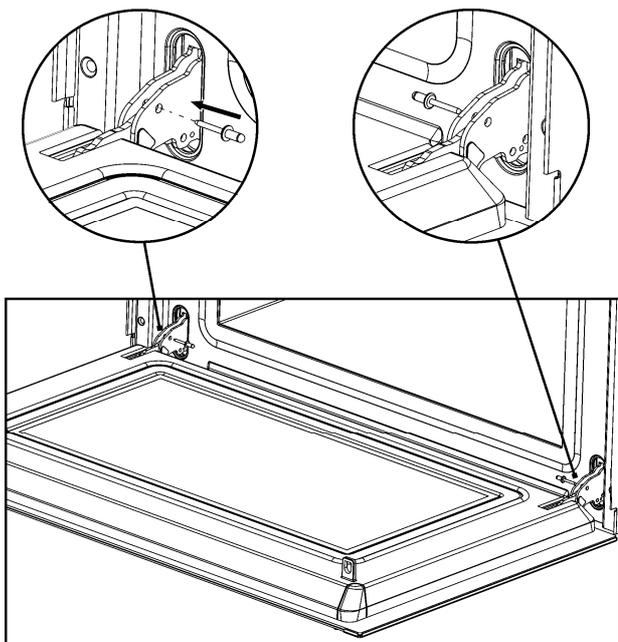
Wartung

Die Gerätetür herausnehmen

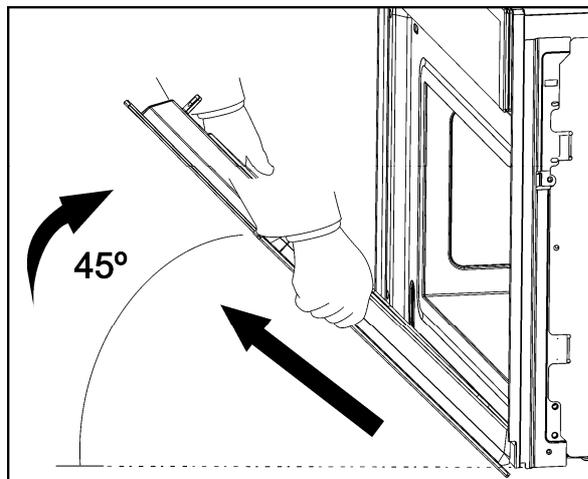
Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



Schließen Sie die Tür gerade genug um sie hochzuheben.



Um es wieder zusammenzubauen, führen Sie die Scharniere in die Löcher ein.

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

Entkalken

Bei der Entstehung von Dampf lagert sich unabhängig von der Härte des Wassers (d. h. dem Kalkgehalt des Wassers) im Inneren des Dampferzeugers Kalk an.

Wie oft das Gerät entkalkt werden muss hängt von der Wasserhärte und der Häufigkeit des Gebrauchs ab. Bei 4x30 Minuten Dampfgaren pro Woche muss das Gerät (in Abhängigkeit von der Wasserhärte) in folgenden Intervallen entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalkung alle
sehr weich	18 Monate
mittel	9 Monate
sehr hart	6 Monate

Das Gerät erkennt automatisch, wann die Entkalkung notwendig ist, in diesem Fall erscheint auf dem Display folgende Anzeige:



Wird die Entkalkung nicht durchgeführt, werden einige Garvorgänge nach Erscheinen des obenstehenden Symbols blockiert.

Wenn die Entkalkung erneut nicht durchgeführt wird, wird der Gerätebetrieb gesperrt und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



WICHTIGER HINWEIS: Die Nichtentkalkung des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder Schäden am Gerät verursachen.

Geeignete Entkalker

Verwenden Sie zur Entkalkung DURGOL®.

Dieser Entkalker ist ein professionelles und schonendes Mittel zur Entkalkung Ihres Geräts und kann über den Kundendienst bezogen werden.

Achtung! Verwenden Sie keinesfalls Essig oder essighaltige Produkte, da diese das Innere des Geräts beschädigen können.

Herkömmliche Entkalker sind ungeeignet, da sie möglicherweise Schäummittel enthalten.

Wartung und Pflege

Entkalkungsvorgang



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

Die Gerätetür kann während des Entkalkungsvorgangs offen oder geschlossen bleiben. Vor Beginn des Entkalkungsvorgangs muss sich das Gerät im Ruhezustand befinden.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen Entkalkungsvorgang durchzuführen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten **Links** und **Rechts** fünf Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display erscheint **CAL** und es erklingt ein regelmäßiges akustisches Signal. Drücken Sie die **Stop**-Taste, wenn Sie den Entkalkungsvorgang beenden möchten.
3. Betätigen Sie die **Start-Taste**.
4. Sobald auf dem Display **0.5L** angezeigt wird, nehmen Sie den Wassertank ab.
5. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.
7. Sobald im Display die Anzeige **1.0L** blinkt und der Dampfgerar ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren diesen.
8. Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie diesen wieder ein.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Der erste Spülvorgang beginnt.
10. Sobald im Display erneut die Anzeige **1.0L** blinkt und der Dampfgerar wiederholt ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren diesen.
11. Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie diesen wieder ein.
12. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Der zweite Spülvorgang beginnt.
13. Nach Beendigung der Spülvorgänge wird im Display das Wort **End** angezeigt.
14. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

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

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

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

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

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

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

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

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

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

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungsöffnungen

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

Zubehör

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

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

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

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

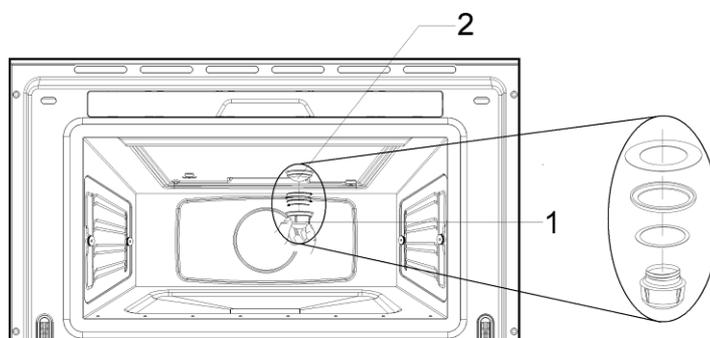
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das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

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

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe (1) ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus (2).
- **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein (1).
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an



Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Anzeige	Beschreibung
Wassertank	
	Blinkend – Leerer Wassertank. Bitte auffüllen.
	Fehlender Wassertank.
DEP	Wassertank herausnehmen, leeren und wieder einsetzen.
Dampfreduzierung	
VAP	Dampfreduziervorgang läuft.
PUMP	Der Wassertank wird mit heißem Wasser befüllt.
Entkalken	
CAL	Gerät muss entkalkt werden.
	Blinkend – Entkalkungsvorgang beginnt.
0.5L	Geben Sie 0,5 Liter Entkalker in den Wassertank.
1.0L	Füllen Sie für den Spülvorgang 1,0 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
Systemmeldungen	
HOT	Die Platinentemperatur ist zu hoch.
Err_	Bitte rufen Sie den Kundendienst an!

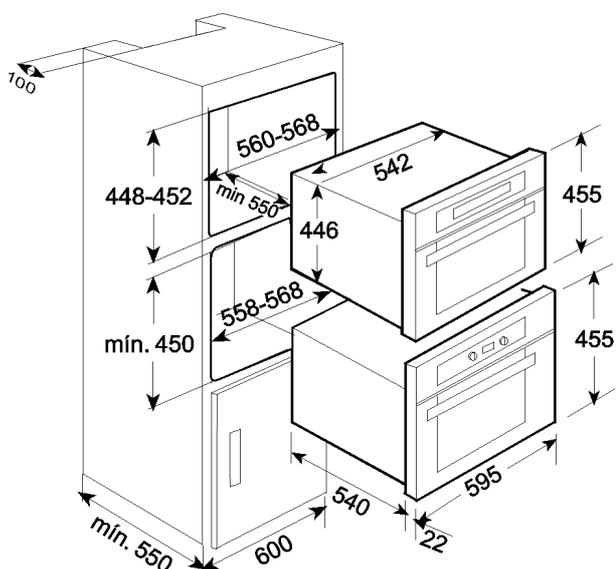
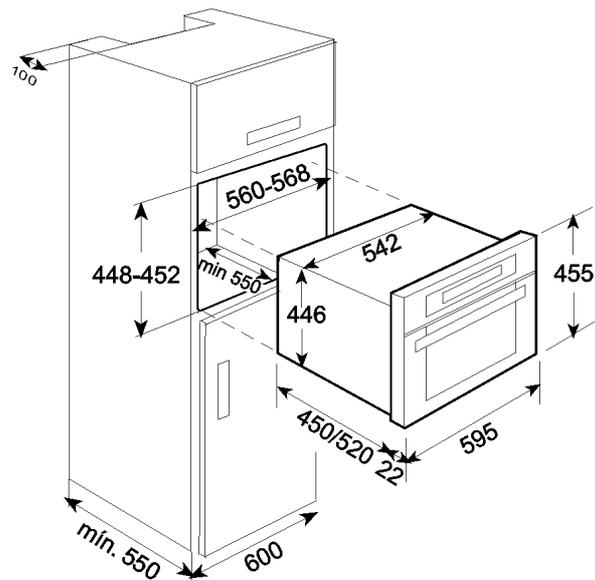
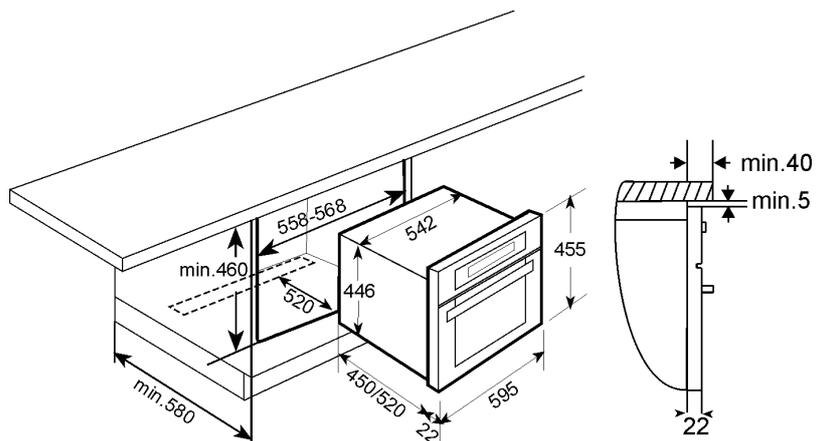
Anzeigen

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgarer	Zubereiten von Gemüse, Reis, Getreide und Fleisch. Entsaften von Beerenfrüchten. Gleichzeitiges Auftauen und Zubereiten von Gemüse.
	Aufwärmen & Sterilisieren	Aufwärmen von Teller- und Fertiggerichten. Sterilisieren/Einkochen von Obst.
	Gemüsezubereitung	Zubereiten verschiedener Gemüsearten.
	Fischzubereitung	Zubereiten verschiedener Fischarten.
	Fleischzubereitung	Zubereiten verschiedener Fleischarten.
	Beilagenzubereitung	Zubereiten verschiedener Beilagen.

Spezifikation

- Wechselspannung 220-240 V / 50 Hz
- Geforderte Leistung 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT).. 595 × 455 × 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT)..... 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens..... 35 l
- Gewicht 32 kg

Installation / Einbau

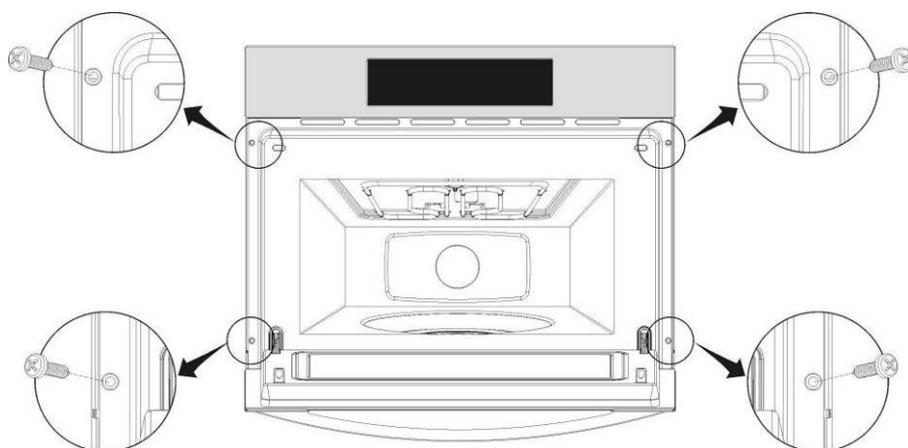


EN

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

DE

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



COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



www.teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10