

# **Bauknecht**

**Gebrauchsanweisung**  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de utilização  
Instrucciones para el uso

**ESTM 8145**

































**Οδηγίες Χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
Használati utasítás  
Инструкция за употреба



**Návod k použití**  
Návod na použitie  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкции по эксплуатации








# Inhaltsverzeichnis

	<b><u>WICHTIGE INFORMATIONEN</u></b>	5
	<i>VOR DER MONTAGE</i>	5
	<i>HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ</i>	5
	<i>MONTAGE DES GERÄTS</i>	6
	<i>VOR DEM ANSCHLIESSEN</i>	6
	<i>NACH DEM ANSCHLIESSEN</i>	6
	<b><u>VOR DEM ERSTGEBRAUCH</u></b>	7
	<b><u>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</u></b>	7
	<i>AUFMERKSAM LESEN UND ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN</i>	7
	<b><u>WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN</u></b>	8
	<i>ALLGEMEINES</i>	8
	<i>ACHTUNG</i>	8
	<i>VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE</i>	8
	<b><u>ZUBEHÖR</u></b>	9
	<i>ALLGEMEINES</i>	9
	<i>AUSWÄHLEN DES GARBEHÄLTERS</i>	9
	<i>SCHWAMM</i>	9
	<i>TROPFEINSATZ</i>	9
	<i>DAMPFEINSATZ</i>	9
	<i>WASSERBEHÄLTER</i>	9
	<b><u>LEISTUNGSMERKMALE DES GERÄTS</u></b>	10
	<b><u>BEDIENFELD</u></b>	10
	<b><u>KINDERSICHERUNG</u></b>	11
	<b><u>VERZÖGERTER START</u></b>	12
	<b><u>MELDUNGEN</u></b>	12

	<u>SCHNELLAUSWAHL</u>	13
	<u>EIN / AUS / PAUSE</u>	14
	<u>ZEITSCHALTUHR</u>	14
	<u>ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN</u>	15
	<i>SPRACHE</i> 	15
	<i>EINSTELLEN DER UHR</i> 	16
	<i>HELLIGKEIT</i> 	16
	<i>LAUTSTÄRKE</i> 	17
	<i>ÖKO</i> 	17
	<i>KALIBRIEREN</i> 	18
	<i>WÄHREND DES GARENS</i> 	19
	<u>SPEZIALFUNKTIONEN</u>	20
	<i>GEHENLASSEN VON TEIG</i> 	21
	<i>ENTKALKEN</i> 	22
	<i>ENTLEEREN</i> 	23
	<i>DESINFEKTION</i> 	24
	<i>JOGHURT</i> 	25
	<i>KONSERVIEREN</i> 	26
	<u>FERTIGGAREN</u>	27
	<u>AUFWÄRMEN</u>	28
	<u>AUFTAUEN MIT DAMPF</u>	29
	<u>DAMPF</u>	31

# AUTO

## HILFSMODUS

<i>FLEISCH / GEFLÜGEL</i>		32
<i>FISCH / SCHALENTIERE</i>		33
<i>KARTOFFELN</i>		34
<i>GEMÜSE</i>		34
<i>REIS UND GETREIDE</i>		35
<i>EIER</i>		36
<i>NACHSPEISEN</i>		36



## WARTUNG UND PFLEGE

<i>ALLGEMEINES</i>	37
<i>SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR</i>	37
<i>HERAUSNEHMEN DER EINSATZHALTERUNGEN</i>	38
<i>NICHT SPÜLMASCHINENFEST</i>	38
<i>AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES GERÄTS</i>	38



<u>ERST EINMAL SELBST PRÜFEN</u>	39
----------------------------------	----

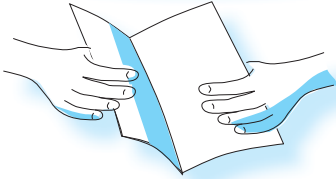
<u>TECHNISCHE DATEN</u>	39
-------------------------	----



## WICHTIGE INFORMATIONEN



### VOR DER MONTAGE



**DIESES GERÄT ERFÜLLT** die Anforderungen aktueller Sicherheitsstandards.

**BEWAHREN SIE** die Bedienungsanleitung und die Einbauanleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

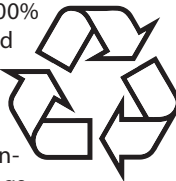
**WENN SIE DAS GERÄT WEITERVERKAUFEN**, geben Sie diese Bedienungsanleitung bitte an den neuen Besitzer weiter.

**LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH.** Auf diese Weise können Sie sich die technischen Vorteile, die dieses Gerät bietet, vollständig zunutze machen und das Gerät auf sichere und fachgerechte Weise bedienen. Der nicht fachgerechte Gebrauch kann zu Verletzungen und Beschädigungen führen.

**PACKEN SIE DAS GERÄT AUS** und entsorgen Sie die Verpackung auf eine umweltgerechte Weise.

### HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

**DIE VERPACKUNG** besteht aus 100% recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.



**IN ÜBEREINSTIMMUNG** mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

**DAS SYMBOL** auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.



**DIE ENTSORGUNG** muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

**UM WEITERE INFORMATIONEN** über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich bitte an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeinde, an den örtlichen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

**MACHEN SIE DAS GERÄT VOR DEM VERSCHROTTEN** durch Abschneiden des Netzkabels funktionsuntüchtig.



## WICHTIGE INFORMATIONEN



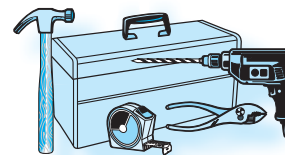
### MONTAGE DES GERÄTS



**DAS GERÄT** darf nur verwendet werden, wenn es fachgerecht eingebaut (montiert) ist.

**BEFOLGEN SIE DIE MITGELIEFERTE** separate Einbauanleitung zum Aufbau des Geräts.

**DER AUFBAU (MONTAGE)** dieses Geräts an Orten, die in Bewegung sind, wie z. B. auf Schiffen, in Wohnwagen, Bussen usw., darf nur von einem professionellen Monteur durchgeführt werden, wenn sichergestellt ist, dass die Bedingungen an diesem Ort einen sicheren Gebrauch des Geräts ermöglichen.



### VOR DEM ANSCHLIESSEN

**DIE SPANNUNG AUF DEM TYPENSCHILD MUSS DER SPANNUNGSVERSORGUNG** in Ihrem Haus entsprechen.

**FÜR DIE MONTAGE** muss der Garraum des Geräts leer sein.

**VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST.** Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

**VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT,** wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen könnten sonst die Folge sein.

**VERWENDEN SIE KEINE VERLÄNGERUNGSKABEL:**



**SOLLTE DAS NETZKABEL ZU KURZ SEIN,** lassen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe des Geräts anbringen.

### NACH DEM ANSCHLIESSEN

**DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN,** wenn die Tür fest geschlossen ist.

**DIE ERDUNG DIESES GERÄTS** ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.

**BEIM ERSTEN EINSCHALTEN DES GERÄTES** werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel "Einstellungen ändern" dieser Bedienungsanleitung. Das Gerät kann benutzt werden, nachdem diese beiden Einstellungen vorgenommen wurden.

**Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.**



## VOR DEM ERSTGEBRAUCH



- 1 **ÖFFNEN SIE DIE TÜR**, entfernen Sie das Zubehör und vergewissern Sie sich, dass das Gerät leer ist

**SPÜLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** mit Leitungswasser (ohne Reinigungsmittel) aus und füllen Sie diesen dann bis zur Markierung "Max".

**SCHIEBEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** in die Behälteraufnahme, bis diese am Kontaktpunkt einrastet und gut befestigt ist.

- 2 **FÜHREN SIE DIE KALIBRIERFUNKTION AUS** und befolgen Sie die auf dem Display angezeigten Anweisungen.

**BITTE BEACHTEN SIE HIERBEI**

**DIE WASSERPUMPE** zum Befüllen und Entleeren des Dampferzeugers ist jetzt in Betrieb. Solange die Pumpe noch Luft ansaugt, ist ihr Betriebsgeräusch lauter und wird leiser, sobald sie Wasser ansaugt.

**DAS IST NORMAL** und kein Grund zur Besorgnis.

**LASSEN SIE DAS GERÄT NACH DER KALIBRIERUNG** auf Raumtemperatur abkühlen und wischen Sie dann bei Bedarf feuchte Bereiche trocken.

**ENTLEEREN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** und trocknen Sie diesen, bevor Sie ihn weiterverwenden.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



AUFMERKSAM LESEN UND ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

**ERHITZEN ODER VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN** im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.

**WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN ANFÄNGT ODER RAUCHBILDUNG ZU BEOBACHTEN IST**, halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.

**GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NOTIG**. Es besteht Brandgefahr.

**LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT**, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.

**VERWENDEN SIE KEINE** ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

**ÜBERPRÜFEN SIE DIE TÜRDICHTUNG UND DIE UMLIEGENDEN BEREICHE** regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

**KINDER dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.**

**DIESES GERÄT DARF** von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

**VORSICHT**

**BEI DER BENUTZUNG DES GERÄTS KÖNNEN ZUGÄNGLICHE TEILE SEHR HEISS** werden. Halten Sie daher kleine Kinder fern.

**STELLEN SIE NIE** Gefäße auf den Boden des Innenraums und schieben Sie diese auch nicht auf dem Boden, da Kratzer entstehen könnten. Stellen Sie die Gefäße immer auf den Ofenrost oder auf die Einsätze.

**HÄNGEN SIE KEINE** schweren Objekte an die Tür, weil dies die Öffnung des Gerät und die Scharniere beschädigen kann. Der Türgriff sollte nicht zum Aufhängen von Objekten verwendet werden.

**DIESES GERÄT** darf nicht als Raumheizung oder Luftbefeuchter verwendet werden.



## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



### ALLGEMEINES

**DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!**

**VERWENDEN SIE DEN GARRAUM** nicht als Ablage oder Lagerraum.

#### **ÖFFNEN SIE DIE TÜR VORSICHTIG.**

**DAMPF KANN SEHR SCHNELL ENTWEICHEN.**

**VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE**, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr.

#### **LASSEN SIE DAS GERÄT VOR DEM REINIGEN ABKÜHLEN.**

Das Wasser in der Bodenaussparung ist nach dem Garen heiß.

**HALTEN SIE DIE OBERFLÄCHEN DER TÜRDICHTUNGEN SAUBER.** Die Tür muss sich richtig schließen lassen.

**WISCHEN SIE MÖGLICHE KONDENSATIONSRÜCKSTÄNDE AB**, die sich nach dem Garen im abgekühlten Gerät angesammelt haben können. Denken Sie auch an die obere Wand des Garraums; sie wird häufig übersehen. Optimale Ergebnisse werden für einige Speisen nur mit einem vollständig trockenen Gerät erreicht.

### ACHTUNG

**LEBENSMITTEL UND ALKOHOL.** Seien Sie beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen besonders vorsichtig. Beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen schnell verdampft, wenn Sie Alkohol (z. B. Rum, Kognak, Wein usw.) hinzugeben. Sie sollten immer bedenken, dass sich freigesetzte Dämpfe beim Kontakt mit dem elektrischen Heizelement entzünden können. Wenn möglich sollten Sie kein Alkohol mit diesem Gerät verwenden.

**FRUCHTSAFTSPRITZER** können dauerhafte Flecke hinterlassen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es vor der nächsten Verwendung.

**ACHTEN SIE DARAUF, DASS IM WASSERBEHÄLTER** nur Wasser zum Einsatz kommt. Andere Flüssigkeiten sind nicht zulässig.

**ZIEHEN SIE NIEMALS** voll beladene Ofenroste heraus. Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor.

#### **BABYNAHRUNG IN GLÄSERN** oder Getränke

*in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.*



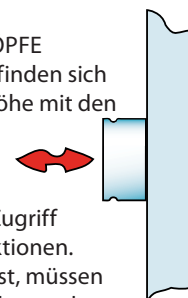
#### VERSENKBARE BEDIENKNÖPFE

**DIE KNÖPFE DIESES GERÄTS** befinden sich im Lieferzustand in einer Höhe mit den Tasten auf dem Bedienfeld.

Werden die Knöpfe gedrückt, gleiten sie heraus und ermöglichen den Zugriff auf die verschiedenen Funktionen.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen die Bedienknöpfe nicht mehr aus dem Bedienfeld herausragen.

Drücken Sie die Knöpfe einfach in das Bedienfeld zurück, wenn alle Einstellungen vorgenommen wurden, und nehmen Sie das Gerät in Betrieb.







## ZUBEHÖR



### ALLGEMEINES

**EINE REIHE** von Zubehörteilen sind im Handel erhältlich. Stellen Sie vor dem Kauf sicher, dass das Zubehör zum Dampfgaren geeignet ist.

**VERGEWISSERN SIE SICH**, dass zwischen dem oberen Rand des Behälters und der oberen Wand des Garraums mindestens ein Abstand von 30 mm eingehalten wird, damit der Dampf ungehindert in den Behälter eindringen kann.

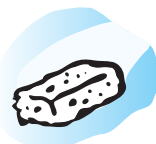
### AUSWÄHLEN DES GARBEHÄLTERS

**VERWENDEN SIE MÖGLICHT GARBEHÄLTER MIT LÖCHERN**, so z. B. zum Garen von Gemüse. Der Dampf kann dann von allen Seiten an die Speise gelangen und die Speise wird überall gleich gegart.

**DAMPF KANN PROBLEMLOS IN DIE ZWISCHENRÄUME** größerer Speisestück eindringen, so z. B. bei großen Kartoffeln. Auf diese Weise wird ein gleichmäßiger und effizienter Garvorgang gewährleistet, und eine große Menge kann in der gleichen Zeit gegart werden wie eine kleinere Menge. Wenn die Speisen so (mit ausreichend Abstand) angeordnet werden, dass der Dampf ungehindert die einzelnen Stücke erreichen kann, können größere Mengen im gleichen Zeitraum gegart werden, der für kleinere Mengen ohne ausreichende Zwischenräume benötigt wird.

### BEI BEHÄLTERN MIT KOMPakterer Bauweise wie Schmortöpfen bzw. Tontöpfen

oder bei Speisen wie Erbsen oder Spargel, wo nur sehr kleine oder keine Zwischenräume vorhanden sind, dauert der Garvorgang länger, da kein ausreichender Platz für den Dampf vorhanden ist.



### SCHWAMM

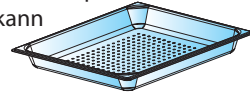
**DER MITGELIEFERTER SCHWAMM** dient dazu, Kondensationsrückstände abzuwischen, die sich nach dem Garen im abgekühlten Gerät angesammelt haben können.

Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um sich nicht zu verbrennen!



### TROPFEINSATZ

**VERWENDEN SIE** unter dem Dampfeinsatz stets den Tropfeinsatz. Sie kann auch als Kochgeschirr eingesetzt werden



**Der Tropfeinsatz** dient dem Auffangen von heruntertropfendem Saft und Speisepartikeln, die sich sonst am Geräteboden absetzen und einbrennen würden. Stellen Sie Gefäße nicht direkt auf den Boden des Garraums.

### DAMPFEINSATZ

**VERWENDEN SIE DEN DAMPFEINSATZ** zum Garen von Speisen wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

**FÜR SPEISEN WIE REIS UND GETREIDE** wird das Gerät ohne Dampfeinsatz verwendet.

### WASSERBEHÄLTER

**DER WASSERBEHÄLTER** befindet sich hinter der Tür und ist nach dem Öffnen der Tür zugänglich.

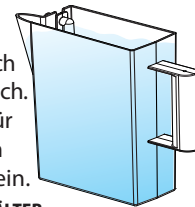
**DER WASSERBEHÄLTER** muss für alle anderen Garfunktionen immer vollständig gefüllt sein.

**BEFÜLLEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** bis zur Markierung "Max" mit Leitungswasser.

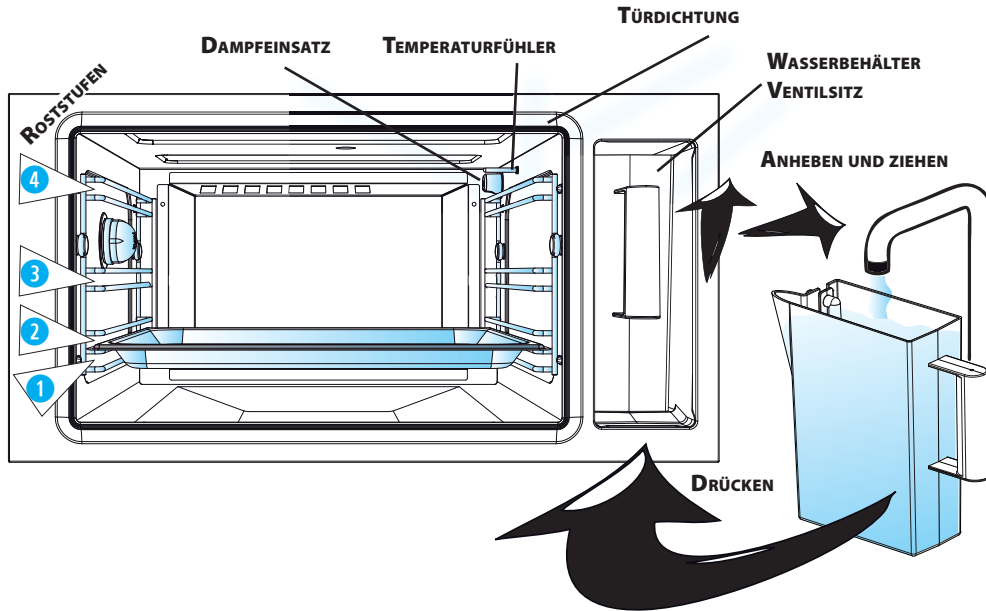
**VERWENDEN SIE NUR FRISCHES LEITUNGSWASSER** und Mineralwasser ohne Kohlensäure. Weder destilliertes oder gefiltertes Wasser noch andere Flüssigkeiten dürfen in den Wasserbehälter gefüllt werden.

**DER WASSERBEHÄLTER MUSS AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN NACH JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT ENTLEERT** werden. Auf diese Weise wird zudem verhindert, dass sich Kondenswasser im Gerät ansammeln kann.

**ZIEHEN SIE DEN WASSERBEHÄLTER** vorsichtig aus dem Fach heraus; gehen Sie dabei langsam vor, um ein Verschütten von Flüssigkeiten zu vermeiden. Halten Sie den Behälter waagrecht, damit kein Wasser aus dem Ventilsitz austreten kann.

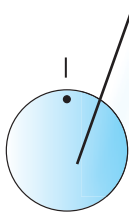


## LEISTUNGSMERKMALE DES GERÄTS



## BEDIENFELD

MULTIFUNKTIONSKNOPF



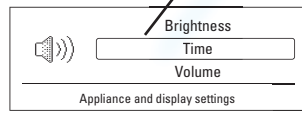
Ein/Aus- und PAUSE-TASTE



ZURÜCKKNOPF



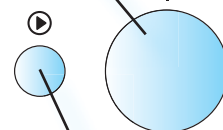
DIGITAL-DISPLAY



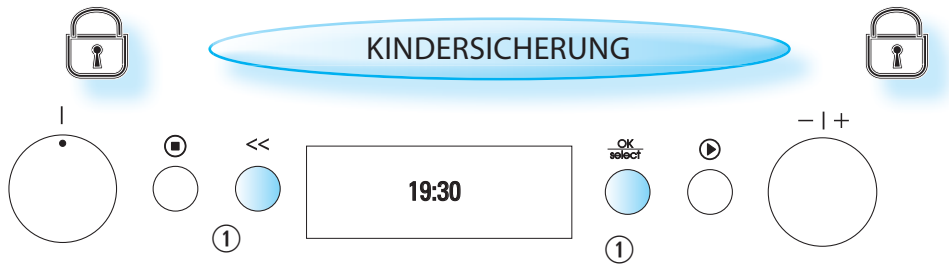
OK / AUSWAHL-TASTE



EINSTELLKNOPF



START-TASTE



- 1 **DRÜCKEN SIE GLEICHZEITIG DIE TASTEN ZURÜCK UND OK UND HALTEN SIE SIE SOLANGE GEDRÜCKT, BIS SIE 2 PIEPTÖNE HÖREN (3 SEKUNDEN).**

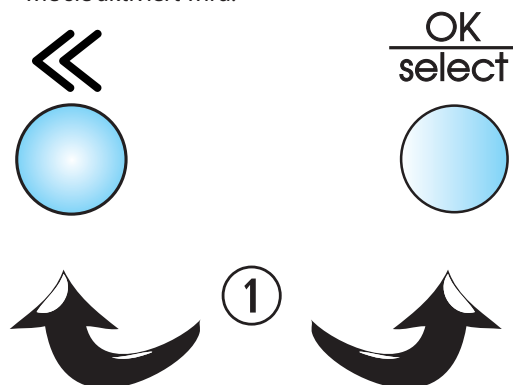
**NUTZEN SIE DIESE FUNKTION**, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen.

**WENN DIE KINDERSICHERUNG AKTIVIERT IST**, sind alle Tasten gesperrt.

**BITTE BEACHTEN:** Diese Tasten funktionieren nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

**EINE BESTÄTIGUNGSMELDUNG** wird 3 Sekunden lang angezeigt, bevor die vorherige Anzeige wieder erscheint.

**DIE KINDERSICHERUNG WIRD AUF DIESELBE WEISE DEAKTIVIERT**, wie sie aktiviert wird.





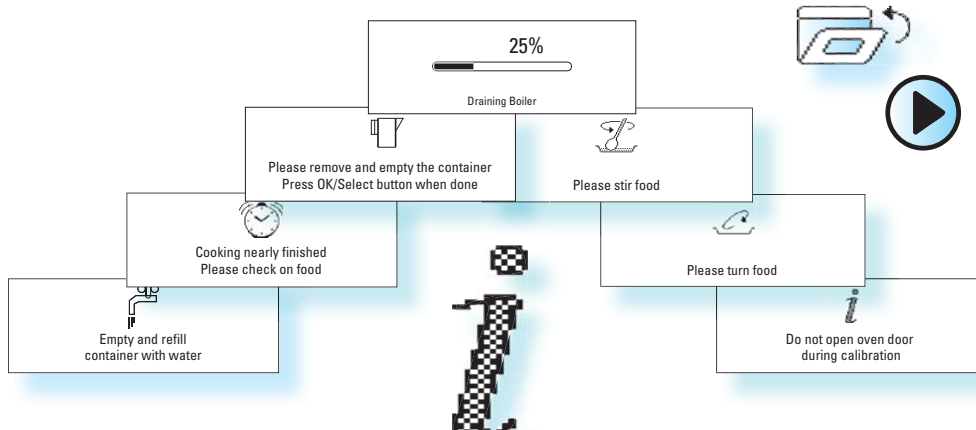
## MELDUNGEN



**BEI DER NUTZUNG EINIGER FUNKTIONEN** hält das Gerät evtl. an und fordert Sie auf, eine bestimmte Handlung durchzuführen, oder gibt einen Hinweis zur Benutzung eines Zubehörs.

**WENN EINE MELDUNG ANGEZEIGT WIRD:**

- 🔔 Öffnen Sie die Tür (wenn notwendig).
- 🔔 Führen Sie den Vorgang aus (wenn notwendig).
- 🔔 Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Start-Taste wieder in Betrieb.

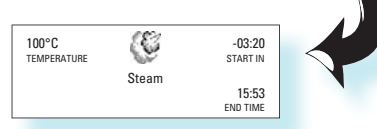
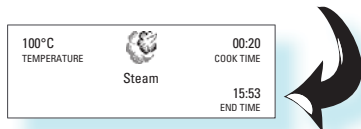


## VERZÖGERTER START



**BEI DER BENUTZUNG EINIGER DER FUNKTIONEN** ist die Startverzögerung verfügbar. Stellen Sie einfach die Einstellung "Garzeitende" auf die Tageszeit ein, zu der Sie die fertige Mahlzeit servieren möchten.

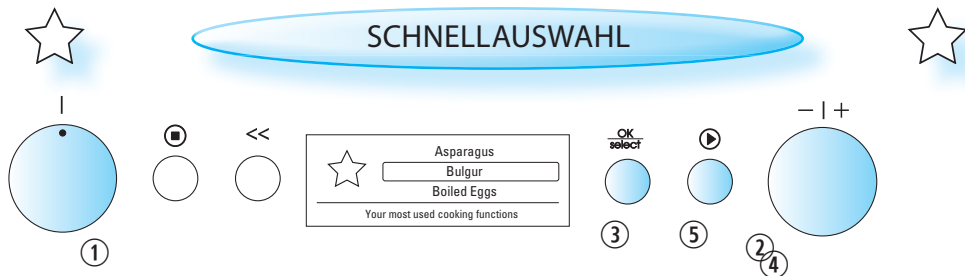
**WENN DIE START-TASTE GEDRÜCKT WIRD,** schaltet die Garzeit-Anzeige am Display um und zeigt die Restzeit bis zum Beginn des Garvorgangs an



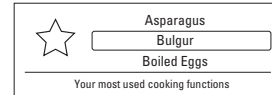
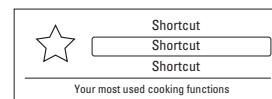
**DER GARVORGANG BEGINNT** X Min. vor dem "Ende der Garzeit" (X ist dabei die Anzahl an Minuten, auf die Sie die Garzeit eingestellt haben).

**HINWEIS:**

**DIE FUNKTION "VORHEIZEN"** ist nicht verfügbar, wenn die Startverzögerung verwendet wird.  
**BEI VERDERBLICHEN LEBENSMITTELN** sorgsam sein. Sie dürfen nur gekühlt aufbewahrt werden.



- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis "Shortcut" (Schnellauswahl) angezeigt wird.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um Ihre bevorzugte Schnellauswahl zu treffen. Die am häufigsten genutzte Funktion wird vorgewählt.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 4 **BENUTZEN SIE DEN EINSTELLKNOPF/DIE OK-TASTE**, um die gewünschten Anpassungen vorzunehmen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



**UM DIE BENUTZUNG ZU VEREINFACHEN**, speichert das Gerät für Sie automatisch eine Liste Ihrer bevorzugt verwendeten Optionen.

**AM ANFANG DER BENUTZUNG IHRES GERÄTS** besteht die Liste aus 10 freien Positionen, die mit "Shortcut" (Schnellauswahl) bezeichnet sind. Mit der Zeit wird das Gerät die Liste automatisch mit den von Ihnen am häufigsten genutzten Funktionen füllen.

**WENN SIE ZUM SCHNELLAUSWAHL-MENÜ WECHSELN**, wird die Funktion, die Sie am häufigsten genutzt haben, vorgewählt und als Schnellauswahl Nr. 1 an erste Stelle gesetzt.

**HINWEIS:** Die Reihenfolge der im Schnellauswahl-Menü angezeigten Funktionen ändert sich automatisch entsprechend Ihrer Benutzungsgewohnheiten.

## EIN / AUS / PAUSE

**DAS GERÄT WIRD MIT DER EIN/AUS-TASTE** ein-/ausgeschaltet oder in den Pause-Modus geschaltet.



**BEI EINGESCHALTETEM GERÄT** funktionieren alle Tasten normal und die 24-Stunden-Anzeige wird nicht auf dem Display angezeigt.



**BEI AUSGESCHALTETEM GERÄT** reagiert mit einer Ausnahme keine der Tasten. Ausschließlich die OK-Taste funktioniert (siehe Zeitschaltuhr). Auf dem Display wird die 24-Stunden-Anzeige dargestellt.

**HINWEIS:** Das Verhalten des Gerätes kann von der vorstehenden Beschreibung abweichen, je nachdem, ob die ÖKO-Funktion ein- oder ausgeschaltet ist (weitere Informationen finden Sie im Kapitel zur ÖKO-Funktion).

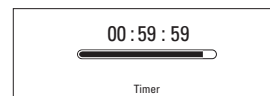
**FÜR DIE BESCHREIBUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG** wird vorausgesetzt, dass das Gerät eingeschaltet ist.



- 1** **SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS**, indem Sie den Multifunktionsknopf auf Null stellen oder die AN-/AUS-Taste drücken.
- 2** **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 3** **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um den Zeitmesser wie gewünscht einzustellen.
- 4** **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**, um den Countdown der Zeitschaltuhr zu starten.

**VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION**, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Zeitmessung verschiedener Vorgänge benötigen, z. B. für die Wartezeit von Braten und beim Kochen auf einem Kochfeld.

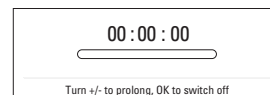
**DIESE FUNKTION IST NUR VERFÜGBAR**, wenn das Gerät ausgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist.



**NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT** ertönt ein Signalton.



**DURCH DRÜCKEN DER STOPP-TASTE** vor Ablauf der Zeitschaltuhr wird diese ausgeschaltet.



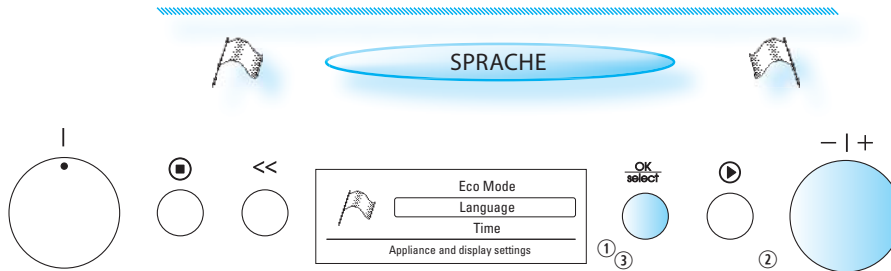


- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis "Settings" (Einstellungen) angezeigt wird.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um eine der Einstellungen auszuwählen und anzupassen.

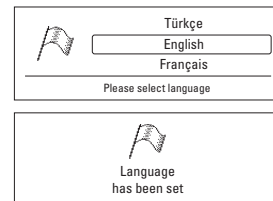
**BEIM ERSTEN EINSCHALTEN DES GERÄTS** werden Sie gebeten, die Sprache und die aktuelle Zeit einzustellen.

**NACH EINEM STROMAUSFALL** blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.

**IHR GERÄT BESITZT** eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.

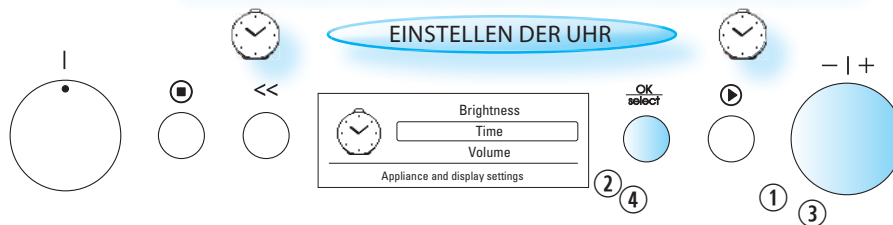


- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um eine der verfügbaren Sprachen auszuwählen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

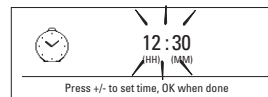
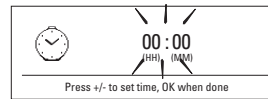




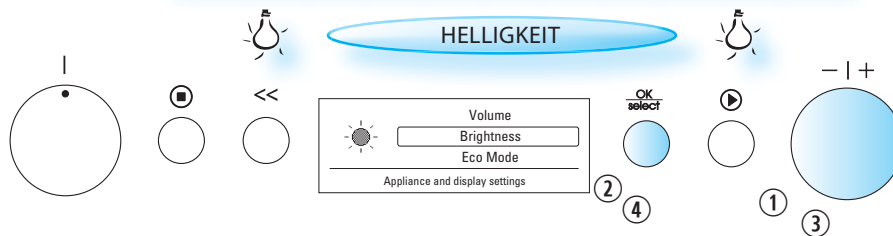
# ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



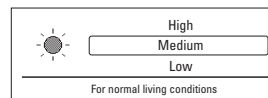
- 1 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, bis "Time" (Zeit) angezeigt wird.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**. (Die Ziffern blinken.)
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die 24-Stunden-Uhr einzustellen.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um die Änderung zu bestätigen.



**DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.**



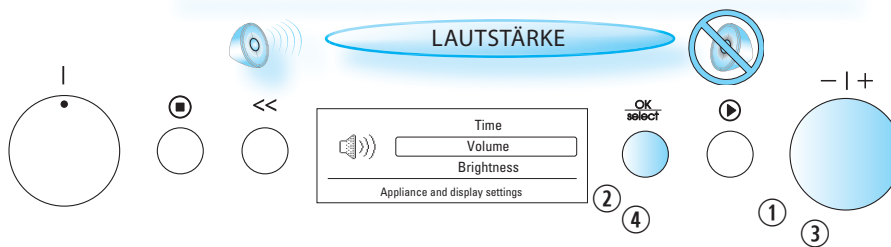
- 1 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, bis "Brightness" (Helligkeit) angezeigt wird.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE**.
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die Helligkeit entsprechend Ihrer Bedürfnisse einzustellen.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



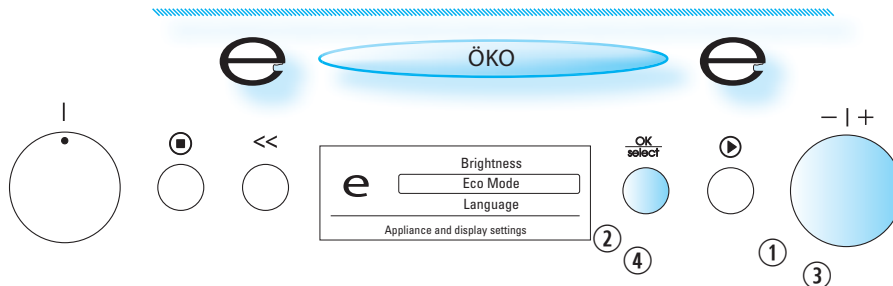
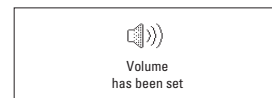
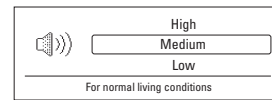




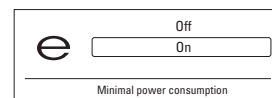
## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



- 1 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis "Volume" (Lautstärke) angezeigt wird.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Lautstärke auf hoch, mittel, niedrig oder stumm einzustellen.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um die Änderung zu bestätigen.



- 1 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, bis "Eco Mode" (Öko-Modus) angezeigt wird.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE.**
- 3 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Einstellung "ECO" (Öko) an- oder auszuschalten.
- 4 **DRÜCKEN SIE DIE OK-TASTE ERNEUT**, um die Änderung zu bestätigen.

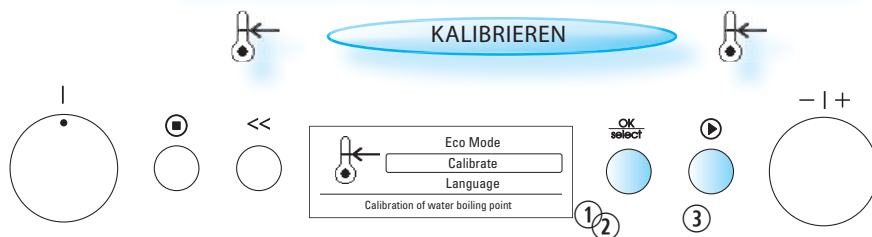


**WENN DIE ÖKO-FUNKTION EINGESCHALTET IST**, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch ausgeschaltet, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

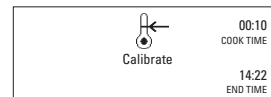
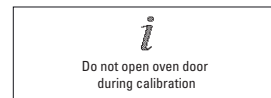
**BEI EINSTELLUNG AUF OFF (Aus)** schaltet sich die Anzeige nicht aus und die 24-Stunden-Uhr ist immer sichtbar.



## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.** Die Tür darf auf keinen Fall geöffnet werden, bis der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.**
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



**STELLEN SIE VOR DER VERWENDUNG DIESER FUNKTION SICHER,** dass der Wasserbehälter mit frischem Leitungswasser gefüllt ist.

### KALIBRIERUNG

**DER SIEDEPUNKT VON WASSER** ist abhängig vom Luftdruck. In höheren Lagen siedet Wasser bei niedrigeren Temperaturen.

**BEI DER KALIBRIERUNG** wird das Gerät automatisch auf die Druckverhältnisse des neuen Standorts eingestellt. Dabei wird mehr Dampf als üblich erzeugt; dies ist normal.

### NACH DER KALIBRIERUNG

**LASSEN SIE DAS GERÄT ABKÜHLEN** und wischen Sie dann feuchte Bereiche trocken.

### NEUKALIBRIERUNG

**DIE KALIBRIERUNG** wird normalerweise einmal durchgeführt; eine Neukalibrierung ist nicht erforderlich, wenn das Gerät permanent in einem Haus montiert wird.

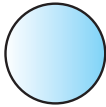
**WENN DAS GERÄT** jedoch in ein Wohnmobil oder in eine andere mobile Einrichtung eingebaut ist und diese(s) an einen anderen Ort verbracht wurde bzw. die Meereshöhe auf andere Art und Weise geändert wurde, muss das Gerät vor dem Gebrauch neu kalibriert werden.



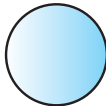
## ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



### WÄHREND DES GARENS



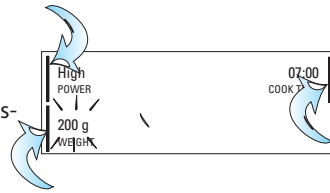
OK  
select



#### WÄHREND DES GARVORGANGS:

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Start-Taste in 1-Minuten-Schritten verlängert werden. *Mit jedem Tastendruck* wird die Garzeit verlängert.

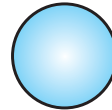
**DURCH DREHEN DES EINSTELKNOPFES** können Sie zwischen den Parametern wechseln und den auswählen, den Sie ändern möchten.

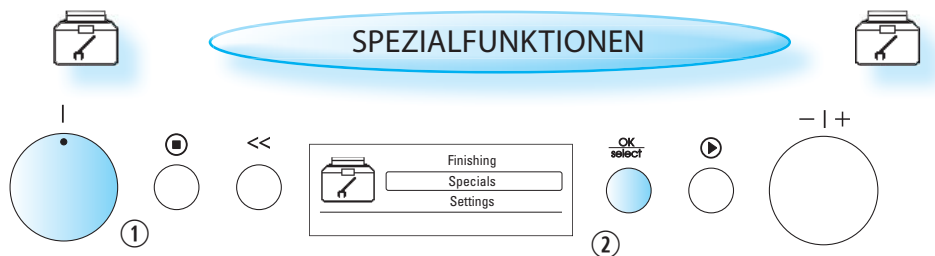


**DURCH DRÜCKEN DER OK/AUSWAHL-TASTE** wählen Sie einen Parameter aus und ermöglichen dessen Einstellung (er blinkt auf). Benutzen Sie die Auf-/Ab-Tasten, um die Einstellungen zu ändern.

**DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um die Auswahl zu bestätigen. Das Gerät setzt den Betrieb automatisch mit der neuen Einstellung fort.

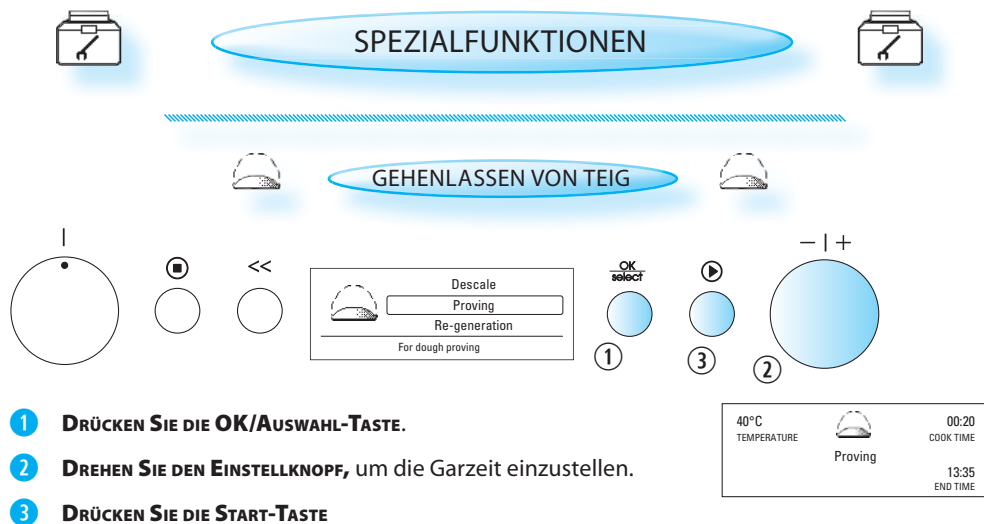
**DURCH DRÜCKEN DER ZURÜCK-TASTE**, können Sie direkt zum zuletzt geänderten Parameter zurückkehren.





- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis Spezialfunktionen angezeigt wird.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um eine der Spezialfunktionen auszuwählen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel zur jeweiligen Spezialfunktion (z. B. Gehenlassen von Teig).

SPEZIALFUNKTIONEN	
FUNKTION	GEBRAUCHSEMPFEHLUNG:
GEHENLASSEN VON TEIG	<b>WIRD VERWENDET</b> , um den Teig bei einer konstanten Temperatur von 40 °C gehen zu lassen
ENTKALKEN	<b>ZUM ENTKALKEN</b> des Dampferzeugers.
ENTLEEREN	<b>ZUM MANUELLEN ENTLEEREN</b> des Dampferzeugers
DESINFEKTION	<b>ZUM DESINFIZIEREN</b> von Babyflaschen und Gläsern
JOGHURT	<b>ZUM HERSTELLEN VON JOGHURT</b>
KONSERVIEREN	<b>ZUM KONSERVIEREN</b> von Früchten und Gemüse



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Garzeit einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE

**DIE FUNKTION "PROVING" (GEHEN LASSEN)** dient dazu, Teig, viel schneller als bei Raumtemperatur gehen zu lassen.

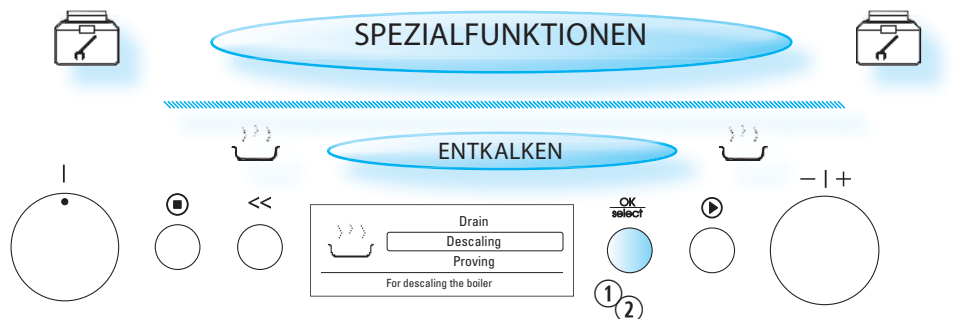
#### 1. GEHEN LASSEN

**STELLEN SIE DIE SCHÜSSEL** mit dem Teig auf den Tropfeinsatz auf Stufe 1 oder 2. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab.

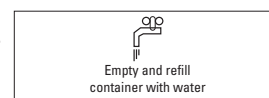
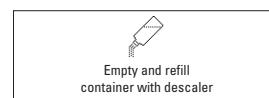
**DIE GEHZEIT KANN AUF DIESE WEISE** um  $\frac{1}{3}$  verkürzt werden.

**EINE VERKÜRZUNG DER GEHZEIT** wird empfohlen, weil die Umgebungstemperatur innerhalb des Geräts besser geeignet ist als die Raumtemperatur außerhalb.

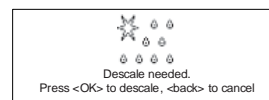
Der Gehvorgang muss im Vergleich zur herkömmlichen Vorgehensweise daher vorzeitig abgebrochen werden. Ansonsten wird der Gehvorgang fortgesetzt, was dazu führt, dass der Teig zu stark aufgeht.



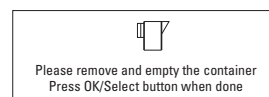
- 1 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.** (Das Gerät wird nun für die Entkalkung vorbereitet.)
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE,** nachdem Sie den Wasserbehälter mit dem Entkalker eingesetzt haben. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. Der Vorgang darf bis zum Abschluss nicht unterbrochen werden.



**DAS GERÄT VERFÜGT ÜBER EIN SYSTEM,** das anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts erforderlich ist. Führen Sie eine Entkalkung durch, wenn auf dem Display die Meldung "Descale needed" (Entkalkung nötig) angezeigt wird. Vor der Entkalkung stellen Sie sicher, dass ausreichend Entkalkungsflüssigkeit vorhanden ist. Wir empfehlen den Entkalker "Wpro active'clean", der für Kaffee- und Espressoemaschinen sowie für Wasserkessel vorgesehen ist.



**DIE ENTKALKUNG DAUERT** etwa eine halbe Stunde, währenddessen keine Garfunktion aufgerufen werden kann. Nach Abschluss des Vorgangs wird die Meldung "Please remove..." (Abnehmen...) angezeigt.

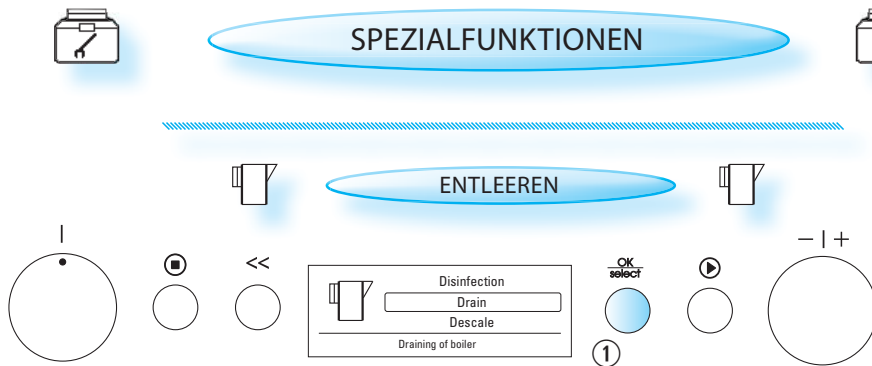


**NACH DEM ENTLEEREN** des Wasserbehälters sollten im System keine Rückstände mehr vorhanden sein; das Gerät ist nun vollständig entkalkt und kann sicher verwendet werden.

**HINWEIS: NACH DEM STARTEN** muss immer eine Entkalkung durchgeführt werden.

#### ENTKALKERMENGE

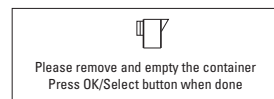
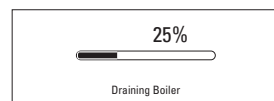
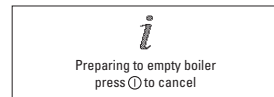
**MISCHEN SIE** den gesamten Inhalt einer Flasche (250 ml) "Wpro active'clean" Entkalker mit 1 Liter Wasser. Wenn kein "Wpro active'clean" Entkalker vorhanden ist, verwenden Sie weißen Essig.

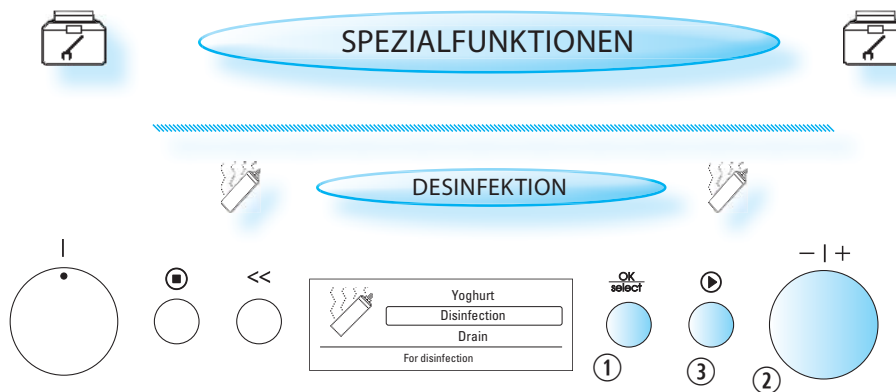


**1 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.**

**DER DAMPFERZEUGER** kann manuell entleert werden, um sicherzustellen, dass über einen bestimmten Zeitraum keine Wasserrückstände vorhanden sind.

**WENN DIE TEMPERATUR** im Dampferzeuger zu hoch ist, wird der Entleerungsvorgang im Mikrowellengerät erst dann gestartet, wenn die Temperatur auf unter 60 °C gesunken ist. Die Entleerung wird dann automatisch gestartet.





- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Garzeit einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.

**ZUM DESINFIZIEREN** von Babyflaschen und anderen Gegenständen wie Einmachgläsern.

**VERGEWISSERN SIE SICH**, dass die Gegenstände, die desinfiziert werden sollen, hitzebeständig sind und Temperaturen von 100 °C aushalten.

**STELLEN SIE DEN TROPFEINSATZ AUF STUFE 1.** Stellen Sie die Gegenstände in einem ausreichenden Abstand darauf, so dass der Dampf von allen Seiten ungehindert einwirken kann.

**ALLE GEGENSTÄNDE** müssen soweit wie möglich zerlegt werden, damit der Dampf von allen Seiten einwirken kann.

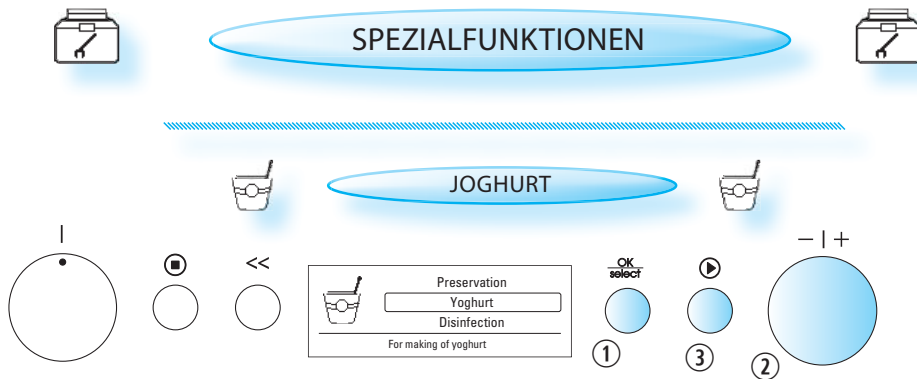
**TROCKNEN SIE ALLE TEIL GRÜNDLICH**, bevor Sie diese wieder zusammensetzen.

**HINWEIS:**

**FÜR GUTE ERGEBNISSE** sind mindestens 20 Minuten erforderlich; dies entspricht der Voreinstellung. Kürzere Zeiten können nicht eingestellt werden.

**DIE MAXIMALE ZEIT** beträgt 1½ Stunden.





- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Garzeit einzustellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.



**ZUM HERSTELLEN VON JOGHURT.** Wenn Sie nicht pasteurisierte Milch verwenden, müssen Sie diese bis auf 90 °C erhitzen und dann auf unter 49 °C abkühlen lassen (die Temperatur darf 32 °C nicht unterschreiten, 43 °C ist optimal). Ansonsten verfestigt sich der Joghurt nicht.

**GEBEN SIE ETWA 100 G** bereits vorhandenen Joghurt mit lebenden Kulturen, der auf Raumtemperatur gebracht wurde, in 1 Liter Vollmilch. (Milch und Joghurt müssen den gleichen prozentualen Fettgehalt haben).

**GEBEN SIE DIE MISCHUNG** in (6 bis 7) Portionsgläser aus Glas. Verschießen Sie jedes Glas fest mit einem Deckel oder mit einer hitzebeständigen Klarsichtfolie. Es können auch spezielle Joghurtgläser verwendet werden.

**STELLEN SIE DIE GLÄSER** in den Dampfeinsatz im Gerät.

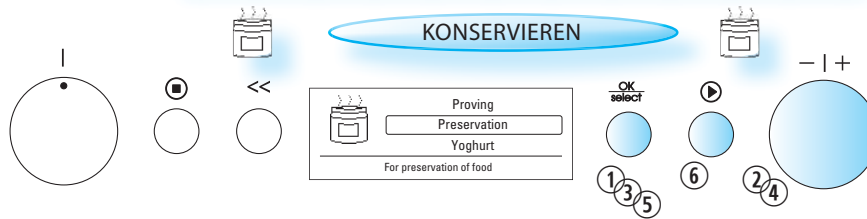
**STELLEN SIE DIE ZEIT** auf 5 Stunden ein. (Die Temperatur ist werkseitig auf 40 °C voreingestellt).

**LASSEN SIE DEN JOGHURT ABKÜHLEN** und stellen Sie ihn dann vor dem Verzehr für mehrere Stunden in den Kühlschrank. Er ist für 1 bis 2 Wochen haltbar. Sie können innerhalb von 5 bis 7 Tagen einen Teil davon (etwa 100 g) als Ausgangsmaterial für die Herstellung einer neuen Charge Joghurt verwenden.

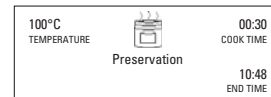
**HINWEIS:** Alle Küchengeräte und Gläser müssen beim Herstellen von Joghurt sehr sauber sein, damit keine ungewollten Bakterienkulturen in den Prozess gelangen. Daher empfehlen wir, die Behälter usw. vor dem Gebrauch mit der Funktion "DISINFECTION" (Desinfizieren) zu desinfizieren.



## SPEZIALFUNKTIONEN



- 1 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE.**
- 2 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.**
- 3 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE, um zu bestätigen.**
- 4 DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF, um die Einstellung zu ändern.**
- 5 DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE, um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 5).**
- 6 DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



**SETZEN SIE DEN TROPFEINSATZ AUF STUFE 2** und stellen Sie die vorbereiteten Gläser hinein.

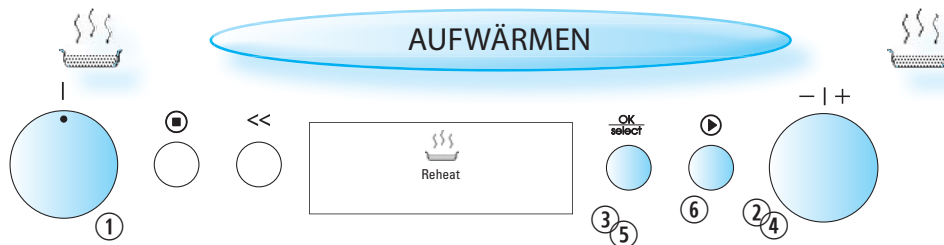
**VERWENDEN SIE NUR FRÜCHTE** und Gemüse hoher Qualität.

Die Gläser können mit der Desinfektionsfunktion gereinigt werden.

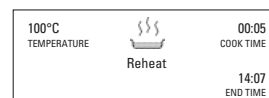
Öffnen Sie nach Ablauf der Konservierzeit die Tür, aber lassen Sie die Gläser im Gerät, bis sie Raumtemperatur erreicht haben.

KONSERVIEREN			
SPEISE	MENGE	ZEIT	TIPPS
GEMÜSE	1-LITER-GLAS	40 - 120 MIN.	DAS GEMÜSE VORKOCHEN und die Gläser wie für Früchte beschrieben befüllen. Salzwasser darüber geben.
	½-LITER-GLAS	25 - 105 MIN.	
FRÜCHTE	1-LITER-GLAS	30 - 50 MIN.	REIFE FRÜCHTE müssen nicht vorgekocht werden. Harte Früchte müssen etwas vorgekocht werden. DIE GLÄSER BEFÜLLEN, aber oben einen Freiraum von etwa 2 cm lassen. Sirup über die Früchte gießen.
	½-LITER-GLAS	15 - 35 MIN.	





- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis "Aufwärmen " angezeigt wird.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um zu bestätigen.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Einstellung zu ändern.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.



**DIESE FUNKTION DIEN TUM** Aufwärmen von 1 bis 2 Portionen einer gekühlten oder zimmertemperierten Speise.

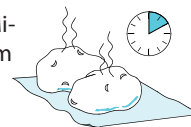
**WENN EINE SPEISE IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT** wurde oder zum Aufwärmen auf einen Teller gegeben wird, ordnen Sie die



des Tellers an.

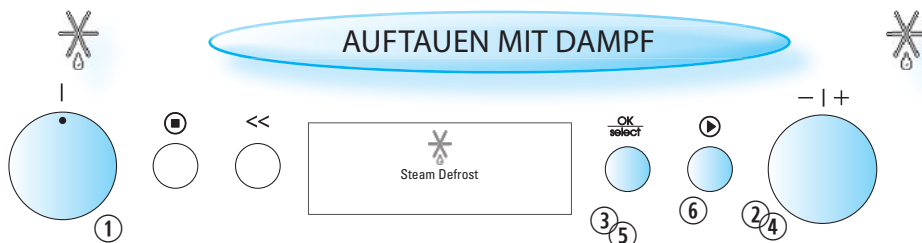
dickeren, dichteren Teile an der Außenseite und die dünneren, weniger dichten Teile in der Mitte

**EINE STEHZEIT** von einigen Minuten führt immer zu einem besseren Ergebnis.

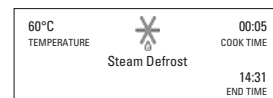


**DECKEN SIE DIE SPEISEN IMMER AB**, wenn Sie diese Funktion benutzen.

GEKÜHLTE SPEISE	PORTIONEN	AUFWÄRMZEIT	TEMPERATUR	TIPPS
TELLER	1 - 2	18 - 25 MIN.	100 °C	<b>DIE SPEISE ABGEDECKT</b> mit einem Deckel oder Frischhaltefolie in den Dampfeinsatz auf Stufe 3 legen. <b>DEN TROPFEINSATZ</b> darunter positionieren, um das Wasser aufzufangen.
SUPPE		20 - 25 MIN.		
GEMÜSE		20 - 25 MIN.		
REIS UND NUDELN		15 - 20 MIN.		
GESCHNITTENE KARTOFFELN		20 - 25 MIN.		
FLEISCH IN SCHEIBEN		15 - 20 MIN.		
FLEISCH IN SAUCE		25 - 30 MIN.		
FISCHFILETS		10 - 15 MIN.		



- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis "Auftauen mit Dampf" angezeigt wird.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um zu bestätigen.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELLKNOPF**, um die Einstellung zu ändern.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um zu bestätigen. (Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

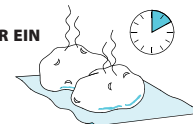


**DIESE FUNKTION** dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Früchten.



**DIE AUFTAUZEIT** sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

**MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ERGIBT SICH IMMER EIN BESSERES AUFTAUERGEBNIS**, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.



**LEGEN SIE BROT** mit Frischhaltefolie in das Gerät, um zu verhindern, dass es aufweicht.

**LEGEN SIE SPEISEN WIE FLEISCH UND FISCH** ohne Verpackung/Frischhaltefolie in den Dampfeinsatz auf Stufe 3. Positionieren Sie den Tropfeinsatz darunter auf Stufe 1, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen.



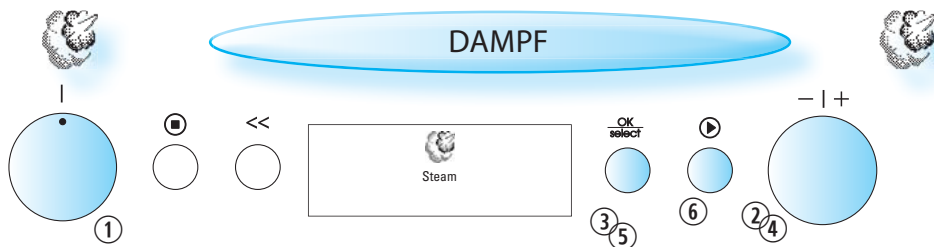
**ORDNEN SIE DIE SPEISE NACH DER HÄLFTE DES AUFTAUORGANGS NEU AN UND SONDERN SIE BEREITS AUFGETAUTE TEILE ETWAS AB.**



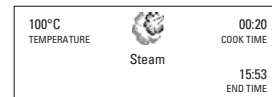
## AUFTAUEN MIT DAMPF



SPEISE		GEWICHT	AUFTAUZEIT	STEHZEIT	TEMPERATUR
FLEISCH	HACK	500 G	25 - 30 MIN.	30 - 35 MIN.	60 °C
	GESCHN			20 - 25 MIN.	
	BRATWURST	450 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
GEFLÜGEL	GANZ	1000 G	60 - 70 MIN.	40 - 50 MIN.	
	FILETS	500 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	BEINE		30 - 35 MIN.	25 - 30 MIN.	
FISCH	GANZ	600 G	30 - 40 MIN.	25 - 30 MIN.	
	FILETS	300 G	10 - 15 MIN.	10 - 15 MIN.	
	BLOCK	400 G	20 - 25 MIN.	20 - 25 MIN.	
GEMÜSE	BLOCK	300 G	25 - 30 MIN.	20 - 25 MIN.	
	GEFLÜGELSTÜCKE	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
BROT	LAIB	500 G	15 - 20 MIN.	25 - 30 MIN.	
	SCEIBEN	250 G	8 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	SÜSSE UND HERZHAFT E BRÖTCHEN		10 - 12 MIN.	5 - 10 MIN.	
	KUCHEN	400 G	8 - 10 MIN.	15 - 20 MIN.	
FRÜCHTE	GEMISCHT	400 G	10 - 15 MIN.	5 - 10 MIN.	
	BEEREN	250 G	5 - 8 MIN.	3 - 5 MIN.	

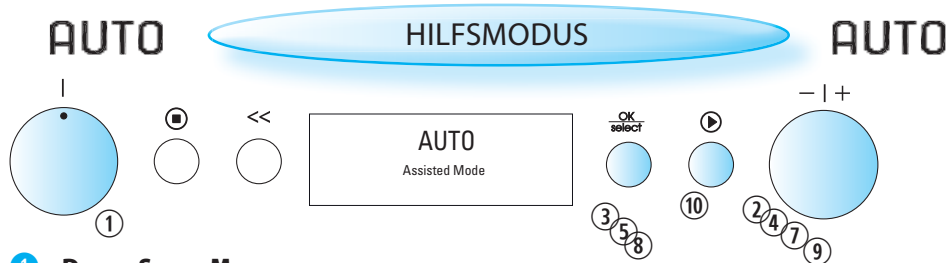


- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF**, bis "Dampfgaren" angezeigt wird.
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die zu ändernde Einstellung auszuwählen.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um zu bestätigen.
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF**, um die Einstellung zu ändern.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**, um zu bestätigen.  
(Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 2 und 4).
- 6 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE**.

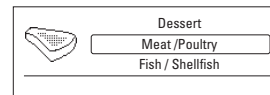


**DIESE FUNKTION EIGNET SICH** für Speisen wie Gemüse, Fisch, Saftfrüchte und zum Blanchieren.

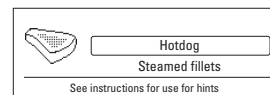
SPEISE		TEMP. °C	ZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
ROTE BEETE	KLEIN	100 °C	50 - 60 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	
ROTKOHL	GESCHN		30 - 35 MIN.		
WEISSKOHL			25 - 30 MIN.		
WEISSE BOHNEN	EINGEW		75 - 90 MIN.	TROPFEINSATZ auf Stufe 3	<b>DOPPELTE MENGE</b> an Wasser zugeben.
FISCHTERRINE		75 - 80 °C	60 - 90 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3	<b>MIT DECKEL</b> oder hitzebeständiger Kunststofffolie abdecken.
GEBACKENE EIER		90 °C	20 - 25 MIN.	TROPFEINSATZ auf Stufe 3	
NOCKEN		90 - 100 °C	10 - 15 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	
<b>DIE SPEISE IMMER</b> ohne Verpackung/ Frischhaltefolie in das Gerät legen, wenn nicht anderweitig angeben.			<b>GARZEITEN</b> gehen von einem Gerät auf Raumtemperatur aus.		



- 1 **DREHEN SIE DEN MULTIFUNKTIONSKNOPF.**
- 2 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF,** bis "Hilfsmodus" angezeigt wird.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE**
- 4 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF,** um das Lebensmittel auszuwählen.
- 5 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE,** um zu bestätigen.
- 6 **BEFOLGEN SIE** die auf dem Display angezeigten Anweisungen für den Wasserbehälter und anderes Zubehör.



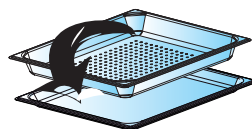
- 7 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF,** um die zu ändernde Einstellung zu wählen.



- 8 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE,** um zu bestätigen.
- 9 **DREHEN SIE DEN EINSTELKNOPF,** um die Einstellung zu ändern.
- 10 **DRÜCKEN SIE DIE OK/AUSWAHL-TASTE,** um zu bestätigen.  
(Wiederholen Sie bei Bedarf die Schritte 9 und 12).
- 11 **DRÜCKEN SIE DIE START-TASTE.**



**STELLEN SIE DEN TROPFEINSATZ** unter dem Dampfeinsatz, um Tropfwasser, Fett und Säfte aufzufangen.





AUTO

HILFSMODUS

AUTO



FLEISCH / GEFLÜGEL



DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM GAREN VON Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.


SPEISE			GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
FLEISCH 	HOTDOG	(GEDÜNSTET)	10 - 15 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	IN EINER SCHICHT in den Dampfeinsatz legen.
GEFLÜGEL 	HÄHNCHEN	FILETS (GEDÜNSTET)	25 - 30 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	DIE FILETS würzen.



FISCH / SCHALENTIERE



DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM GAREN VON Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

SPEISE			GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
FISCH 	GANZER FISCH	GEDÜNSTET	35 - 55 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 Tropfeinsatz auf Stufe 1	DEN FISCH würzen und bei Bedarf mit Kräutern füllen.
	FILETS	DAMPF	12 - 18 MIN.		DIE FILETS würzen.
	KOTELETTS		15 - 20 MIN.		DIE KOTELETTS würzen.
SCHALENTIERE	MUSCHELN	GEDÜNSTET	8 - 12 MIN.		AUF DEM DAMPFEINSATZ eine gleichmässige Schicht bilden.
	GARNELEN				

AUTO

HILFSMODUS

AUTO



KARTOFFELN



**DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM GAREN VON** Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

SPEISE		GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
<b>KARTOFFELN</b> 	<b>GEKOCHT</b>	<b>GANZ</b>	<b>30 - 40 MIN.</b>	<b>DAMPFEINSATZ</b> auf Stufe 3 <b>Tropfeinsatz</b> auf Stufe 1  <b>KARTOFFELN</b> ähnlicher Grösse verwenden.  <b>IN GLEICHMÄSSIGE STÜCKE</b> schneiden.
		<b>GEFLÜGEL-STÜCKE</b>	<b>20 - 30 MIN.</b>	



GEMÜSE



**DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM GAREN VON** Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

SPEISE		GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS		
<b>GEMÜSE</b> 	<b>TIEF-GEKÜHLT</b>	<b>GEMÜSE</b>	<b>DAMPFEINSATZ</b> auf Stufe 3 <b>Tropfeinsatz</b> auf Stufe 1	<b>DAS GEMÜSE IN DEN DAMPFEINSATZ LEGEN.</b> Eine gleichmässige Schicht bilden.		
		<b>MÖHREN</b>		<b>12 - 20 MIN.</b>	<b>DIE MÖHREN IN GLEICHMÄSSIGE STÜCKE SCHNEIDEN.</b>	
	<b>SPARGEL</b>	<b>20 - 30 MIN.</b>				
	<b>ARTISCHOCKEN</b>	<b>20 - 30 MIN.</b>				
	<b>GEDÜN- STET</b>	<b>GRÜNE BOHNEN</b>		<b>40 - 55 MIN.</b>		
		<b>BROKKOLI</b>		<b>20 - 30 MIN.</b>	<b>IN STÜCKE zerlegen.</b>	
		<b>BLUMENKOHL</b>		<b>15 - 25 MIN.</b>		
		<b>ROSENKOHL</b>		<b>20 - 30 MIN.</b>		
		<b>PAPRIKA</b>		<b>20 - 35 MIN.</b>	<b>DAMPFEINSATZ</b> auf Stufe 3 <b>Tropfeinsatz</b> auf Stufe 1	<b>IN STÜCKE zerlegen.</b>
		<b>KÜRBIS</b>		<b>8 - 12 MIN.</b>	<b>IN SCHEIBEN schneiden.</b>	
<b>MAISKOLBEN</b>	<b>5 - 10 MIN.</b>	<b>20 - 30 MIN.</b>				

AUTO



AUTO



**DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM GAREN VON** Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

SPEISE		GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
REIS 	BRAUN	20 - 60 MIN.	TROPFEINSATZ auf Stufe 3	<b>REIS UND WASSER</b> auf dem Einsatz im Verhältnis von 300 ml Reis und 500 ml Wasser vermischen.
	BASMATI	25 - 30 MIN.		<b>300 ML REIS</b> und 450 ml Wasser mischen.
	WEISS - LANG-KORN	35 - 40 MIN.		<b>300 ML REIS</b> und 450 ml Wasser mischen.
GETREIDE 	BULGUR	10 - 40 MIN.		<b>300 ML GETREIDE</b> und 600 ml Wasser mischen.
	KUSKUS	10 - 15 MIN.		<b>300 ML GETREIDE</b> und 300 ml Wasser mischen.

AUTO



AUTO



DIESE FUNKTION EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH ZUM Kochen von Eiern.

SPEISE		GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
 EIER	HART	15 - 18 MIN.	DAMPFEIN- SATZ auf Stufe 3 TROPFEINSATZ auf Stufe 1	WENN DIE EIER KALT gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abspülen.
	MITTEL	12 - 15 MIN.		
	WEICH	9 - 12 MIN.		



DIESE FUNKTION EIGNET SICH ZUM GAREN VON Speisen, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

SPEISE		GARZEIT	ZUBEHÖR	TIPPS
NACHSPEISEN 	OBSTKOMPOTT	10 - 20 MIN.	DAMPFEINSATZ auf Stufe 3 TROPFEINSATZ auf Stufe 1	FRÜCHTE in Stücke schneiden
	CRÈME BRÛLÉE	20 - 30 MIN.		FÜR 4 PORTIONEN 2 Eigelb und 2 ganze Eier mit 3 TL Zucker und Vanille mischen. 100 ml Sahne und 200 ml Milch aufwärmen und un- ter die Eier mischen. (oder ge- mäss Lieblingsrezept vorgehen). Die Mischung in die Portionsschüs- seln geben und die Schüsseln mit Kunststoffolie abdecken.

## WARTUNG UND PFLEGE

### ALLGEMEINES

**IM NORMALFALL MÜSSEN SIE** das Gerät nur reinigen.

**WIRD DAS GERÄT** nicht sauber gehalten, kann dies zu Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts verringern und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

**VERWENDEN SIE KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben**

*Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.*

**SPRÜHEN SIE NIEMALS** direkt in das Gerät.

**ENTFERNEN SIE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN,** besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Innenraum des Geräts. Denken Sie auch an die obere Wand des Garraums; sie wird häufig übersehen.

**DER WASSERBEHÄLTER** muss nach jedem Gebrauch herausgenommen, entleert und getrocknet werden.

**SALZE SIND AGGRESSIV** und können Korrosion verursachen, wenn sie sich im Garraum absetzen. Saure Saucen wie Ketchup, Senf oder gesalzene Speisen wie z. B. Pökelfleisch enthalten Chloride und Säuren, die Stahloberflächen beeinträchtigen können. Der abgekühlte Garraum sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

**VERWENDEN SIE NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL,** Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

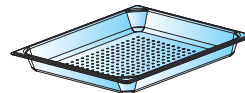
**FETTSPRITZER** oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür und der Türdichtung festsetzen. Wenn die Dichtung nicht sauber gehalten wird, können Vorderseiten oder benachbarte Geräte beschädigt werden, da die Tür beim Betrieb nicht vollständig geschlossen ist.

### SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR

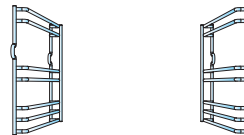
#### TROPFEINSATZ



#### DAMPFEINSATZ



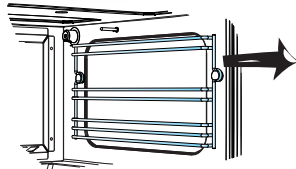
#### EINSATZHALTERUNGEN



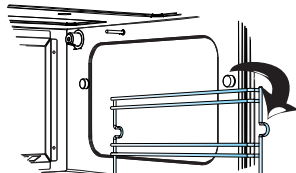
## WARTUNG UND PFLEGE

### HERAUSNEHMEN DER EINSATZHALTERUNGEN

**ZIEHEN BZW. SCHIEBEN SIE DIE EINSATZHALTERUNGEN** nach vorne, um sie auszuhaken. Reinigen Sie die Einsatzhalterungen und die Wände des Garraums.



**SETZEN SIE DIE HALTERUNGEN** wieder ein, indem Sie sie in die Haken an den Wänden des Garraums einschieben.

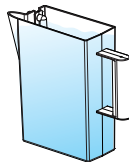


### NICHT SPÜLMASCHINENFEST

**WASSERROHR**  
**NEHMEN SIE DAS WASSERROHR** aus dem Wasserbehälter heraus, um es besser reinigen zu können. Beachten Sie, dass das Rohr nicht spülmaschinenfest ist.



**WASSERBEHÄLTER**  
**DER WASSERBEHÄLTER** ist nicht spülmaschinenfest. Verwenden Sie einen Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel.



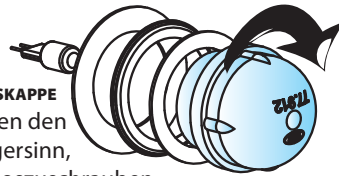
**DICHTUNGEN UND DICHRINGE**  
**DIESE KOMPONENTEN**, die zur Lampeneinheit gehören, sind nicht spülmaschinenfest.

### AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE DES GERÄTS

**ES BESTEHT STROMSCHLAGEGFAHR!**  
**VOR DEM AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE** VERGEWISSEN SIE SICH, DASS:

- ☞ das Gerät ausgeschaltet ist.
- ☞ das Netzkabel herausgezogen ist
- ☞ die Sicherungen im Sicherungskasten herausgeschraubt oder ausgeschaltet sind.
- ☞ unten auf dem Boden des Garraums ein Tuch liegt, um die Glühlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

- DREHEN SIE DIE GLASKAPPE** entgegen den Uhrzeigersinn, um sie loszuschrauben.
- NEHMEN SIE DIE DICHTUNGEN** und den Metallring heraus und reinigen Sie die Glaskappe.
- ERSETZEN SIE DIE ALTE GLÜHLAMPE** durch eine hitzebeständige Halogenlampe (10 W, 12 V, G4).
- SETZEN SIE DIE RINGE UND DICHTUNGEN** wieder in die Glaskappe ein.
- SETZEN SIE DIE EINHEIT** wieder ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn einschrauben.



## ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

**WENN DAS GERÄT NICHT EINWANDFREI FUNKTIONIERT**, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen:

- ❏ Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- ❏ Ist die Gerätetür fest geschlossen?
- ❏ Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- ❏ Wird das Gerät ausreichend belüftet?
- ❏ Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- ❏ Öffnen und schließen Sie die Tür vor einem erneuten Versuch.

**AUF DIESE WEISE LASSEN SICH** unnötige Anfahrten des Kundendiensttechnikers und damit verbundene Kosten vermeiden.

Wenn Sie den Kundendienst anrufen, geben Sie bitte die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Kundendienst-Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.

**DAS NETZKABEL DARF NUR GEGEN EIN ORIGINALKABEL AUSGETAUSCHT WERDEN**, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können. Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

**REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.**

*Unsachkundige bringen sich durch Reparaturversuche, bei denen die Abdeckungen entfernt werden müssen, in Gefahr.*

**ENTFERNEN SIE KEINE GEHÄUSETEILE.**



## TECHNISCHE DATEN

<b>NETZSPANNUNG</b>	<b>230 V / 50 Hz</b>
<b>NENNLEISTUNGS-AUFNAHME</b>	<b>1450 W</b>
<b>SICHERUNG</b>	<b>10 A</b>
<b>AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)</b>	<b>455 x 565 x 595</b>
<b>INNENABMESSUNGEN (H x B x T)</b>	<b>236 x 372 x 390</b>



5 0 1 9 - 4 2 1 - 0 1 0 0 6

