

MEDION®

Bedienungsanleitung



Dampfgarofen
MEDION® MD 18300

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Gerät reinigen und pflegen	13
4.	Lieferumfang	14
5.	Geräteübersicht	15
6.	Display	16
7.	Vor dem ersten Gebrauch	17
7.1.	Uhrzeit einstellen	17
7.2.	Kalibrierung des Siedepunkts.....	17
8.	Allgemeines zur Bedienung.....	18
8.1.	Kindersicherung	18
8.2.	Vor jeder Benutzung des Dampfgarofens.....	18
8.3.	Garvorgang unterbrechen.....	19
8.4.	Ende des Garvorgangs	20
9.	Dampfgarofen bedienen.....	20
9.1.	Auftaufunktion	20
9.2.	Fermentieren-Funktion	20
9.3.	Entkalken.....	21
9.4.	Countdown-Timer und Timerstart	21
9.5.	Grillfunktion Ober- und Unterhitze	22
9.6.	Grillfunktion Unterhitze	22
9.7.	Grillfunktion Oberhitze	22
9.8.	Kombifunktion Dampfgaren & Grill.....	23
9.9.	Dampfgarfunktion	23
9.10.	Automatikprogramme	23
9.11.	Garzeiten	26
10.	Dampfgarofen reinigen	34
10.1.	Gerätefront und Gehäuse	34
10.2.	Garraum.....	34
10.3.	Abtropfschale, Grillrost, Garschalen	34
10.4.	Wasserbehälter	35
10.5.	Leitungen durchspülen.....	35
11.	Fehlerbehebung	35
12.	Entsorgung.....	37
13.	Technische Daten.....	37
14.	Konformitätsinformation.....	38
15.	Serviceinformationen	38
16.	Impressum.....	39

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

**WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

**WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung

**CE-Kennzeichnung**

Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Dampfgaren und Grillen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr und in haushaltsüblichen Mengen verwendet werden. Es darf nicht im Freien verwendet werden!

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

-
- ▶ Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
 - ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
 - ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer,
 - Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- ▶ Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

-
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
 - ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Durch Einatmen oder Verschlucken von Folien oder Kleinteilen besteht Erstickungsgefahr.

- ▶ Halten Sie Verpackungen von Kindern fern.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung den Dampfgarer sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn der Dampfgarer oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- ▶ Wenn Sie einen Schaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- ▶ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- ▶ Den Dampfgarer nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- ▶ Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

-
- ▶ Gerät und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medi-on-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Der Wasserbehälter muss vor dem Kochen vollständig gefüllt werden und sollte nicht verschoben werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen oder Dämpfe.

- ▶ Das Gerät muss so platziert werden, dass der Inhalt des Garbehälters in der obersten Einschubebene eingesehen werden kann. Nur so können Verbrühungen durch Überschwappen von heißen Speisen und heißem Wasser vermieden werden.
- ▶ Zugängliche Geräteteile können während der Verwendung des Gerätes heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- ▶ Die Tür des Geräts wird während des Betriebs sehr heiß. Fassen Sie nur an den Griff zum Öffnen und Schließen der Tür.
- ▶ Beim Öffnen des heißen Gerätes tritt Dampf aus. Greifen Sie nicht in diesen Dampf. Gehen Sie einen Schritt zurück und warten Sie, bis sich der Dampf verflüchtigt hat.
- ▶ Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen, am Dampfaustritt sowie die Heizelemente im Inneren des Geräts sehr heiß werden.
- ▶ Wärmeisolierte Handschuhe, Topflappen oder ähnliches bei allen Arbeiten am heißen Gerät verwenden.
- ▶ Beim Einschieben und Entnehmen von Abtropfschale und Garbehältern darauf achten, dass der Inhalt nicht überläuft. Berührung mit heißem Dampf und dem heißen Garraumwänden vermeiden.
- ▶ Beim Entnehmen und Abstellen des Wasserbehälters darauf achten, dass dieser nicht kippt.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Der Dampfgarer ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank betreiben

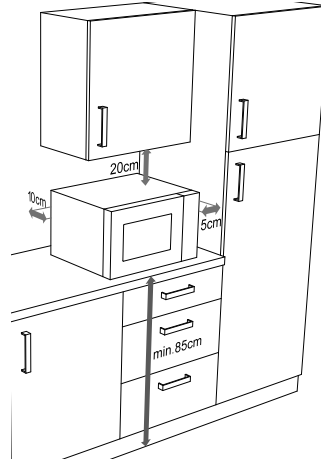


WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Keine Gegenstände auf den Dampfgarofen stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 20 cm und an beiden Seiten 5 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen (siehe **Abb.**).
- ▶ Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Den Dampfgarer auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- ▶ Den Dampfgarer nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.
- ▶ Wenn das Gerät in eine Ecke gestellt werden muss, muss es waagrecht aufgestellt werden und die Position muss gut geprüft werden.
- ▶ Das Gerät muss an einem Ort mit ausreichendem Luftstrom und ohne korrosive Gase verwendet werden.



-
- ▶ Den Dampfgarer gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte der Dampfgarer dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - ▶ Den Dampfgarer nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie Gas-, Elektroherden oder Heizungen aufstellen.
 - ▶ Nehmen Sie das Gerät nur dann in Betrieb, wenn Sie damit arbeiten möchten.
 - ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
 - ▶ Den Dampfgarer nicht ohne Kochgut betreiben.
 - ▶ Babyfläschchen und Babynahrung müssen gut durchgeschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verabreichen geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - ▶ Keine geschlossenen Konserven im Gerät erhitzen oder Dosen einkochen. In den Behältern entsteht ein Überdruck, sie können platzen und den Garraum beschädigen. Darüber hinaus besteht Verletzungs- und Verbrühungsgefahr.
 - ▶ Keine fertigen Speisen im Garraum aufbewahren. Dies könnte zur Korrosion des Gerätes führen.
 - ▶ Keine Gegenstände im Garraum verwenden, die rosten können. Dies kann zur Korrosion am Gerät führen.
 - ▶ Das Gerät ist so eingestellt, dass nach dem Benutzen immer Restwasser im Wasserbehälter zurückbleibt. Fehlendes Restwasser weist auf einen Defekt hin. Rufen Sie den Kundendienst.
 - ▶ Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
 - ▶ Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer auf eine Garschale oder auf einen Rost.

-
- ▶ Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
 - ▶ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
 - ▶ Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
 - ▶ Schieben Sie beim Dämpfen mit der gelochten Garschale immer die ungelochte Garschale darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
 - ▶ Nach Beendigung eines Grill- oder Kombinations-Kochprogramm lassen Sie das Gerät für mindestens 5 bis 10 Minuten pausieren, damit die heiße Luft im Garraum sich abkühlen kann, bevor Sie ein Dampfgaren-Kochprogramm starten.
 - ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
 - ▶ Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen lassen.
 - ▶ Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, sollte das Gerät erst nach deren Reparatur wieder verwendet werden
 - ▶ Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
 - ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

3.1. Gerät reinigen und pflegen



WARNUNG!

Kurzschlussgefahr!

Spritzwasser und/oder Dämpfe können einen Kurzschluss verursachen. Das Reinigen mit Dampfdruck kann zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.

- ▶ Keinesfalls Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.



HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- ▶ Bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe Seite 34.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nicht sofort am Ende des Kochprogramms, sondern warten Sie 30 Minuten, so dass der Garraum und die Heizelemente vor dem Reinigen abkühlen können.
- ▶ Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

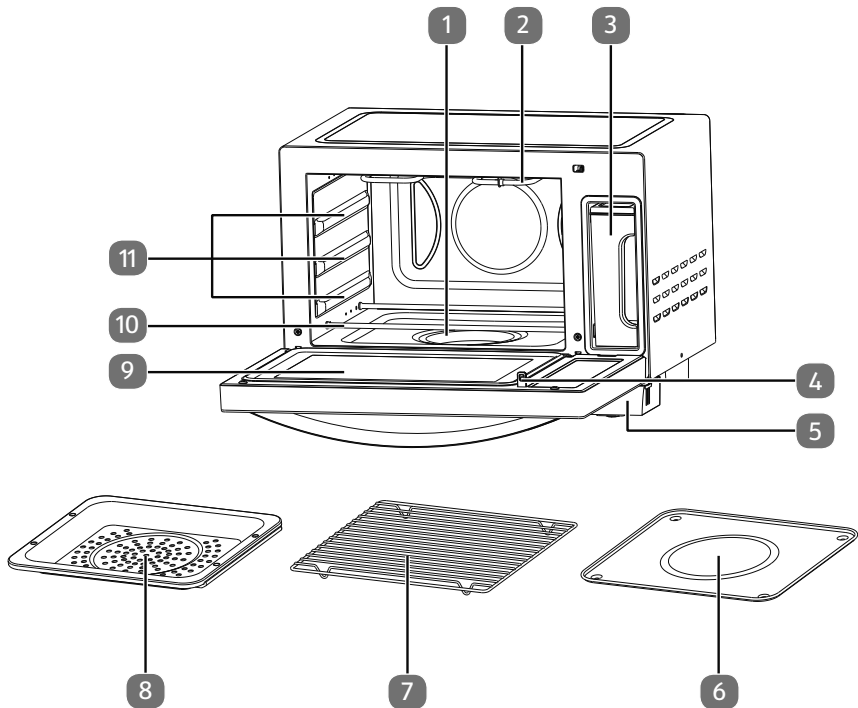
▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

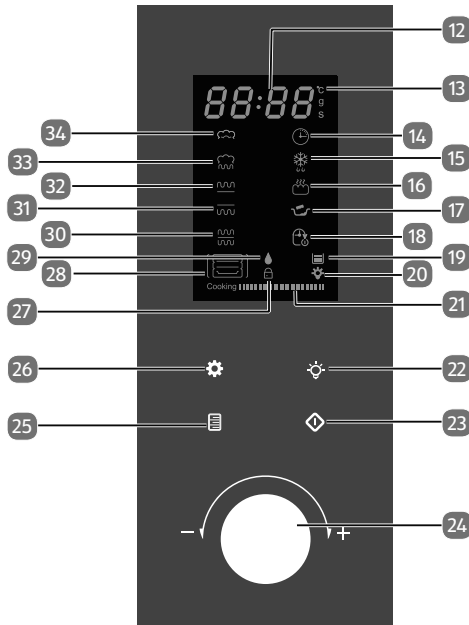
- Dampfgarofen MD 18300
- 1 x ungelochte Garschale
- 1 x gelochte Garschale
- 1 x Edelstahl Grillrost
- 1 x Wasserabtropfschale
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

5. Geräteübersicht







- 1) Verdampferschale
- 2) Hezelement, oben
- 3) Wassertank
- 4) Türverriegelung
- 5) Wasserabtropfschale
- 6) ungelochte Garschale
- 7) Grillrost
- 8) gelochte Garschale
- 9) Sichtfenster
- 10) Hezelement, unten
- 11) Einschübe

6. Display



- 12) Uhrzeit-/Programmanzeige
- 13) °C - Temperaturanzeige
- 14) 🕒 Uhrzeiteinstellung
- 15) ☀️ Auftaufunktion
- 16) 🍷 Fermentieren-Funktion
- 17) 🧼 Entkalken
- 18) ⌚ Timer-Funktion
- 19) 📄 Wasserank gefüllt, erlischt wenn der Wassertank leer ist
- 20) ✨ Beleuchtung eingeschaltet
- 21) **Cooking** ██████████ Garvorgang aktiv
- 22) Schaltfläche ✨: Beleuchtung ein- und ausschalten
- 23) Schaltfläche 🛡️: Kindersicherung aktivieren
- 24) Drehregler +/-: Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern.
- 25) Schaltfläche 📄: Auto-Programm-Menü öffnen
- 26) Schaltfläche ⚙️: Voreinstellungen programmieren
- 27) 🛡️ Kindersicherung aktiviert
- 28) 📄 Auto-Programm aktiv
- 29) 💧 Wassertank leer
- 30) 🍷 Grillfunktion Ober- und Unterhitze

-
- 31)  Grillfunktion Unterhitze
 - 32)  Grillfunktion Oberhitze
 - 33)  Kombifunktion Dampfgaren & Grill
 - 34)  Dampfgarfunktion

7. Vor dem ersten Gebrauch


- ▶ Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial und Transportsicherungen.
- ▶ Ziehen Sie den Wasserbehälter nach vorne aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie den Wasserbehälter von Hand mit heißem Wasser gründlich aus.
- ▶ Entnehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es mit Spülmittellauge oder in der Spülmaschine.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum mit Spülmittellauge.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.



Eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung während des ersten Betriebs ist normal. Sorgen Sie dennoch für eine ausreichende Belüftung.

7.1. Uhrzeit einstellen

Wenn der Dampfgarofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „12:00“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Wählen Sie die 12- oder 24-Stunden-Anzeige und drücken Sie den Regler.
- ▶ Drehen Sie den Regler bis die korrekte Uhrzeit im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler erneut, um die Eingabe abzuschließen.

7.2. Kalibrierung des Siedepunkts

Um bei der Verwendung des Gerätes den unterschiedlichen Höhenlagen gerecht zu werden, bietet das Gerät die Funktion der Siedepunkt-Kalibrierung basierend auf der jeweiligen tatsächlichen Höhenlage.



Stellen Sie vor dem Starten der Kalibrierung sicher, dass sich ausreichend klares Wasser im Wassertank befindet.

- ▶ Drücken und halten Sie die Schaltfläche  für 5 Sekunden. Die Displayanzeige zeigt „15:00“.

-
- ▶ Drücken Sie den Drehregler einmal.

Das Gerät beginnt mit der Kalibrierung des Siedepunktes.



Lassen Sie das Gerät während des Kalibriervorgangs nicht pausieren und öffnen Sie nicht die Ofentür.

8. Allgemeines zur Bedienung



WARNUNG!


Verletzungsgefahr!


Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrühung. Für alle Garprogramme gilt: Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Dampfauslass des Gerätes strömen. Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf aus.


- ▶ Nicht in den Dampf fassen.
- ▶ Programm Heißluft und Auftauen: Das Gehäuse des Gerätes ist heiß.
- ▶ Das Gerät nur am Griff der Tür berühren, wenn Sie Speisen entnehmen.

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

8.1. Kindersicherung

- ▶ Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt.

Ein Piepton ertönt und im Display erscheint ein Schlosssymbol . Die Tasten und der Regler des Dampfgarofens haben nun keine Funktion.

- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und die Anzeige der Kindersicherung erlischt.

8.2. Vor jeder Benutzung des Dampfgarofens


- ▶ Beim Garen in dem gelochten Garbehälter immer zusätzlich den ungelochten Garbehälter benutzen, damit sich abtropfende Flüssigkeit darin sammeln kann.



Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank. Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

- ▶ Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen.
- ▶ Wassertank bis zur Markierung MAX (ca 1.400 ml) mit kaltem Wasser füllen.

-
- ▶ Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
 - ▶ Wassertank bis zur Rastung einschieben.

Die Markierung befindet sich außen am Wasserbehälter. Die Markierung darf keinesfalls überschritten werden! Sie können die Aufheizzeit verkürzen, indem Sie heißes Wasser einfüllen.

Nach dem Start des Dampfgarofens wird bei gefülltem Wasserbehälter das Symbol  angezeigt.

Wenn der Wasserbehälter leer ist ertönt ein Warnsignal und der Garvorgang wird unterbrochen. Das Symbol  erlischt und stattdessen leuchtet das Symbol .



HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

Es besteht die Gefahr von Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten.

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- ▶ Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.
- ▶ Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk.


- ▶ Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät. Ist der Wasserbehälter nicht richtig eingeschoben, heizt das Gerät nicht.


8.3. Garvorgang unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es ggf. notwendig, das Programm/den Garvorgang zu unterbrechen.

- ▶ Öffnen Sie die Tür, um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.

Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, läuft das Programm automatisch weiter.

Wenn Sie den Dampfgarvorgang durch einmaliges Drücken der Taste  unterbrechen, läuft der Dampfgarofen für drei Minuten nach, um den heißen Dampf aus dem Gerät zu blasen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

- ▶ Drücken Sie die Taste  zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

8.4. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird für einige Zeit der Schriftzug „END“ angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Die Innenbeleuchtung des Dampfgarofens schaltet sich automatisch beim Öffnen und Schließen der Türe ein und wieder aus.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrühung, da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können.

- ▶ Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe verwenden, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

9. Dampfgarofen bedienen

Sie können die einzelnen Funktionen Ihres Dampfgarofens, wie Auftau-, Dampfgar-, Grill- oder Kombifunktion manuell einstellen oder eines von 30 Automatikprogrammen verwenden.

9.1. Auftaufunktion



Stellen Sie vor dem Starten des Auftauprogramms sicher, dass sich ausreichend klares Wasser im Wassertank befindet.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.

Die Auftaufunktion arbeitet mit 40 °C. Diese Temperatur kann nicht verändert werden.

- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Auftauzeit einzustellen.

Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.


- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um das Auftauen zu starten.

9.2. Fermentieren-Funktion



Stellen Sie vor dem Starten des Fermentieren-Programms sicher, dass sich ausreichend klares Wasser im Wassertank befindet.


Die voreingestellte Temperatur beträgt 40°C. Diese Temperatur kann nicht verändert werden

-
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
 - ▶ Drehen Sie den Regler, um die Fermentierungszeit einzustellen.
- Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.
- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um das Fermentieren zu starten.



9.3. Entkalken



Stellen Sie vor dem Starten des Fermentieren-Programms sicher, dass sich ausreichend klares Wasser im Wassertank befindet.

- ▶ Öffnen Sie die Ofentür und geben Sie Entkalkungsmittel auf die Verdampferschale.
- ▶ Schließen Sie die Ofentür.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Drücken Sie den Regler erneut, um den Entkalkungsvorgang zu starten.



Bei einer aufgelaufenen Kochzeit von mehr als 10 Stunden erinnert Sie der Dampfgarofen an das Entkalken. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, erscheint auf dem Anzeigedisplay  und dieses Symbol blinkt, bis Sie das Entkalkungsprogramm zum Entkalken einstellen; ansonsten blinkt im Standby-Bereitschaftsmodus immer das Symbol .

9.4. Countdown-Timer und Timerstart einstellen





Um die Timer-Funktionen nutzen zu können, muss die Uhrzeit eingestellt sein.




Countdown-Timer

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis das Symbol der gewünschten Garfunktion im Display aufleuchtet.
 - ▶ Drücken Sie den Drehregler.
 - ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die Temperatur für die ausgewählte Garfunktion einzustellen und bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des Drehreglers.
 - ▶ Drehen Sie den Drehregler erneut und stellen Sie die Garzeit ein. Bestätigen Sie jeweils die Eingabe der Stunden und Minuten durch Drücken des Drehreglers.
- Das Gerät startet und die eingestellte Garzeit läuft ab.


Timerstart

Stellen Sie wie oben beschrieben die gewünschte Garfunktion und Garzeit ein.

- ▶ Sobald die Countdown-Zeit blinkt tippen Sie auf das Symbol .
- ▶ Stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers die gewünschte Start-Zeit ein und bestätigen Sie durch Drücken des Drehreglers.
- ▶ Der Timerstart ist nun aktiv und das Timer-Symbol  wird angezeigt. Das Programm startet zur eingegeben Uhrzeit.

Um den Timer zu löschen, tippen Sie auf das Symbol  und dann das Symbol . Das Timer-Symbol  erlischt.

9.5. Grillfunktion Ober- und Unterhitze

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Temperatur in 10 °C-Schritten einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.


Die Ober- und Unterhitze-Funktion arbeitet mit 110 bis max. 200 °C.

- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.

Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.

- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um das Grillen zu starten.

9.6. Grillfunktion Unterhitze

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Temperatur in 10 °C-Schritten einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.


Die Unterhitze-Funktion arbeitet mit 110 bis max. 160 °C.

- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.

Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.

- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um das Grillen zu starten.

9.7. Grillfunktion Oberhitze

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Temperatur in 10 °C-Schritten einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.

Die Oberhitze-Funktion arbeitet mit 110 bis max. 170 °C.

- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.


Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.

- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um das Grillen zu starten.

9.8. Kombifunktion Dampfaren & Grill



Stellen Sie vor dem Starten des Auftauprogramms sicher, dass sich ausreichend klares Wasser im Wassertank befindet.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Temperatur in 10 °C-Schritten einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.

Die Kombifunktion arbeitet mit 110 bis max. 200 °C.

- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.


Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.

- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um den Garvorgang im Kombibetrieb zu starten.

9.9. Dampfgarfunktion



Stellen Sie vor dem Starten des Auftauprogramms sicher, dass sich ausreichend klares Wasser im Wassertank befindet.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die Displayanzeige  leuchtet und bestätigen Sie durch Druck auf den Regler.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Temperatur in 5 °C-Schritten einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.

Die Dampfgarfunktion arbeitet mit 50 bis max. 100 °C.


- ▶ Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen und bestätigen Sie die Auswahl mit Drücken des Reglers.

Die voreingestellte Zeit liegt bei 15 Minuten. Die längste einstellbare Zeit liegt bei 99 Minuten und 59 Sekunden.

- ▶ Drücken Sie auf den Regler, um das Dampfaren zu starten.

9.10. Automatikprogramme

Es stehen Ihnen 30 Automatikprogramme zur Verfügung.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  und drehen Sie den Drehregler, um die verfügbaren Automatikprogramme anzuzeigen.
- ▶ Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm durch Drücken des Drehreglers aus.

Die Laufzeit des Programms wird nun angezeigt.

► Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Reglers.

Das Programm startet nun automatisch.

► Zum Ändern der Garzeit drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.

Die Anwendungsbereiche für die verschiedenen Programme entnehmen Sie der folgenden Tabelle:

Display-Anzeige	Anwendung	Funktion	Zeit (min)	Gewicht/ Stückzahl	Einschub
A01	Gedämpfte Eier	Dampfgaren 90 °C	15:00	2 Eier	unterster Einschub
A02	Gedämpfter Reis	Dampfgaren 100 °C	35:00	200 g Reis 300 g Was- ser	unterster Einschub
A03	Gedämpfter Mais	Dampfgaren 100 °C	20:00	1 - 4 Mais- kolben	unterster Einschub
A04	Gedämpfter Fisch	Dampfgaren 100 °C	18:00	400 - 700 g	unterster Einschub
A05	Gedämpfte Meeresfrüchte	Dampfgaren 100 °C	15:00	200 - 600 g	unterster Einschub
A06	Gedämpftes Wurzelgemüse	Dampfgaren 100 °C	15:00	200 - 600 g	unterster Einschub
A07	Gedämpftes Blattgemüse	Dampfgaren 90 °C	10:00	200 - 500 g	unterster Einschub
A08	Gedämpftes Brot	Dampfgaren 100 °C	15:00	200 - 500 g	unterster Einschub
A09	Gedämpftes Fleisch	Dampfgaren 100 °C	18:00	400 - 600 g	unterster Einschub
A10	Gedämpfte Eier	Dampfgaren 100 °C	14:00	2 - 8 Eier	unterster Einschub
A11	Gedämpftes Hähnchen	Dampfgaren 100 °C	18:00	400 - 600 g	unterster Einschub
A12	Gebratenes Hähnchen	Ober- und Unterhitze 200 °C	50:00	1.200 g	unterster Einschub

Display-Anzeige	Anwendung	Funktion	Zeit (min)	Gewicht/ Stückzahl	Einschub
A13	Gebratene Hähnchen-Flügel	Ober- und Unterhitze 200 °C	30:00	500 g	unterster Einschub
A14	Gebratener Spieß	Ober- und Unterhitze 200 °C	20:00	300 g	unterster Einschub
A15	Gebratenes Rindfleisch	Ober- und Unterhitze 200 °C	25:00	400 g	unterster Einschub
A16	Gebratene Garnelen / Shrimps	Ober- und Unterhitze 200 °C	18:00	300 g	unterster Einschub
A17	Gebackene Kartoffel	Ober- und Unterhitze 200 °C	22:00	300 g	unterster Einschub
A18	Brot backen	Ober- und Unterhitze 200 °C	10:00	300 g	unterster Einschub
A19	Milchpudding	Dampfgaren 100 °C	18:00	2 - 6 Portionen	unterster Einschub
A20	Biskuit backen	Ober- und Unterhitze 150 °C	50:00	1	unterster Einschub
A21	Cupcake	Ober- und Unterhitze 180 °C	28:00	2 - 6 Stück	unterster Einschub
A22	Butterkekse	Ober- und Unterhitze 170 °C	25:00		unterster Einschub
A23	Apfelkuchen	Ober- und Unterhitze 180 °C	40:00	1 Portion	unterster Einschub
A24	Challa-Brot	Ober- und Unterhitze 160 °C	30:00	1 Portion	unterster Einschub

Display-Anzeige	Anwendung	Funktion	Zeit (min)	Gewicht/ Stückzahl	Einschub
A25	Käsekuchen	Ober- und Unterhitze 180 °C	40:00	1 Portion	unterster Einschub
A26	Knoblauch-Baguette	Ober- und Unterhitze 200 °C	12:00	1 ganzes	mittlerer Einschub
A27	Toastbrot	Ober- und Unterhitze 200 °C	7:00	4 Scheiben	mittlerer Einschub
A28	Portugiesische Eiertörtchen	Ober- und Unterhitze 200 °C	30:00	6 - 12 Stück	unterster Einschub
A29	Pizza	Ober- und Unterhitze 200 °C	16:00		unterster Einschub
A30	Bratwurst	Ober- und Unterhitze 200 °C	15:00	400 g	unterster Einschub

9.11. Garzeiten

Den nachstehenden Tabellen können Sie Richtwerte für die Zubereitung bestimmter Speisen in den verschiedenen Betriebsarten entnehmen.



Beachten Sie, dass es sich lediglich um Richtwerte handelt. Die tatsächliche Garzeit kann abhängig von der Beschaffenheit der Speisen variieren. Überwachen Sie daher den Garvorgang.

9.11.1. Dampfaren

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Fleisch	Geschnetzeltes, Rind	100 °C	Geschnetzeltes 600 g gefrorenes Geschnetzeltes 600 g	18-25 30-40	Dicke Scheiben können direkt auf einen Teller gelegt werden.
	Wurst	90 °C	400 g	15	
	Blutwurst Hackfleisch	90 °C	400 g	10-15	
	Geschnetzeltes, Schwein	100 °C	Geschnetzeltes, 500 g gefrorenes Geschnetzeltes 500 g	15-25 30-40	
	Schweinefleischscheiben	100 °C	Fleischscheiben (3cm dick) 500 g gefrorene Fleischscheiben (3 cm dick) 500 g	30-40 50-60	
	Hühnerschenkel	100 °C	Frisch 700g Gefroren 700g	30-35 35-45	
	Huhn, Ente (ganz)	100 °C	Frisch 1000 g Gefroren 1000 g	25-30 40-50	
	Truthahn	100 °C	1400 g	40-50	
	Rindfleischstücke	100 °C	Rindfleischstücke 500 g gefrorene Rindfleischstücke 500 g	15-25 25-40	

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
	Rindfleischscheiben	100 °C	Fleischscheiben (3cm dick) 500 g gefrorene Fleischscheiben (3cm dick) 500g	30-40 50-60	
Gemüse und Früchte	Sellerie	100 °C	Frisch, Stücke 400 g gefroren, Stücke, 400 g	15-20 20-25	Garzeit variiert je nach Menge. Garzeit variiert je nach Stückgröße und Frische. Vor dem Kochen, Lebensmittel in ausreichend kleine Stücke schneiden.
	Blumenkohl	100 °C	Röschen, 300 g kleingeschnitten, 300 g	18-22 20-25	
	Radieschen	100 °C	Scheiben, 500 g gefrorene Scheiben, 500 g	18-20 25-30	
	Erbsen	100 °C	300 g	15-20	
	Kürbis	100 °C	Würfel, 500 g gefrorene Würfel, 500g	15-20 25-30	
	Kartoffeln	100 °C	Scheiben, 300 g gefrorene Scheiben, 300 g	15-20 25-30	
	Spinat	100 °C	gehackt gefroren u. gehackt	15 25	

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Gemüse und Früchte	Pilz	100 °C	Scheiben, 300 g gefrorene Scheiben 300 g	13-18 20	
	Apfel, Birne, Pfirsich	90 °C	geschält, 1-3 Stück	10-15	
	Kompott	95 °C	ungeschälte Früchte, 500 g	20-25	
Eier	FrISChe Eier bei Raumtemperatur	100 °C	ofenfestes Gefäß verwenden	10 (weich) 12 (mittel) 14 (hart)	3 Eier in 100g kaltes Wasser legen
Meeresfrüchte	Garnelen	90 °C	Frisch 500 g Gefroren 500 g	12-16 20-25	Verwenden Sie frischen Fisch. Nach dem Garen lässt sich die Haut einfach entfernen.
	Krabben	95 °C	600 g	20-25	
	Karpfen	85 °C	am Stück (500 g) gefroren am Stück (500 g)	18-20 30-35	
	Graskarpfen	85 °C	am Stück (1000 g) gefroren am Stück (1000 g)	22-28 40-45	
	Forelle	100 °C	am Stück (1 kg) am Stück (300 g)	18-25 13-15	

Lebensmittel		Temp.	Zubereitung Lebensmittel	Garzeit [min]	Anmerkungen
Reis	Reis 100g	100 °C	Wasser hinzufügen 150 g, auf ofenfester Glasplatte	25	
	Reis 200g	100 °C	Wasser hinzufügen 250 g, auf ofenfester Glasplatte	30	
	Reis 300g	100 °C	Wasser hinzufügen 400 g, auf ofenfester Glasplatte	35	
Auf-tau-en	Huhn (ganz) (1 kg)	60 °C	-18 °C gefroren, auf ofenfester Platte platzieren	25	Stellen Sie eine niedrige Temperatur und eine kürzere Zeit ein, um die Lebensmittel schonend aufzutauen.
	Hühnerbeine (1 kg)	60 °C		35	
	Schwein (700 g)	60 °C		20	
	Garnelen (700 g)	55 °C		20	
	Fisch (700 g)	55 °C		25	

9.11.2. Grillen und Kombibetrieb

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Huhn (ganz)	Grill 200 °C	1100 g	45:00- 55:00	Nach der Hälfte der Garzeit Speise wenden	Nicht vorheizen
	Kombi 180 °C	1150 g	39:00- 49:00		Nicht vorheizen
Hähnchenschenkel	Grill 200 °C	600 g	35:00- 43:00		300 g Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
	Kombi 200 °C	600 g	38:00- 46:00		300 g Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
Hähnchenflügel	Grill 180 °C	400 g	28:00- 36:00		6 Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
	Kombi 180 °C	400 g	33:00- 40:00		Fleischstücke (gefroren, 5 °C)
Hackfleisch	Grill 180 °C	400 g	24:00- 30:00		gefroren, 5 °C
	Kombi 180 °C	400 g	24:00- 30:00		gefroren, 5 °C

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Rindfleisch	Kombi 200 °C	300 g	18:00- 24:00	Nach der Hälfte der Garzeit Speise wenden	Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)
	Kombi 200 °C	320 g	18:00- 24:00		Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)
Schweinefleisch	Grill 200 °C	300 g	21:00- 27:00		Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)
	Kombi 200 °C	300 g	24:00- 30:00	Scheiben 0,5 cm dick (gefroren, 5 °C)	
Fisch	Grill 160 °C	350 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
Fleischspieß	Grill 180 °C	300 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
	Kombi 180 °C	350 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
Pizza	Grill 160 °C	400 g	13:00- 17:00		gefroren, 5 °C
	Kombi 160 °C	400 g	12:00- 15:00		gefroren, 5 °C

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge	Empfohlene Garzeit [min]	Während der Garzeit	Anmerkung
Hot dog	Grill 180 °C	300 g	13:00- 17:00	Nach der Hälfte der Gar- zeit Speise wenden	6 Stück (gefroren, 5 °C)
	Kombi 180 °C	300 g	15:00- 20:00		6 Stück (gefroren, 5 °C)
Maiskolben	Kombi 180 °C	550 g	24:00- 30:00		ohne Vorheizen
Kuchen	Kombi 140 °C	500 g	45:00- 55:00		
Kuchen	Kombi 140 °C	500 g	42:00- 52:00		
Pizza aufwärmen	Grill 120 °C	300 g	13:00- 16:00		gefroren, 5 °C
	Kombi 120 °C	300 g	10:00- 13:00		gefroren, 5 °C

10. Dampfgeräten reinigen

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Gerät zu vermeiden.
- ▶ Reinigen und trocknen Sie das gesamte Gerät nach jedem Benutzen. Lassen Sie dazu das Gerät abkühlen.
- ▶ Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, solange der Garraum noch feucht ist.
- ▶ Falls Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt stehen lassen, reinigen Sie es bitte noch einmal gründlich, um Geruchsbildung etc. zu vermeiden. Lassen Sie die Gerätetür anschließend geöffnet.
- ▶ Schließen Sie die Gerätetür erst nachvollständigem Austrocknen.
- ▶ Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum Einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum Anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet.
- ▶ Verwenden Sie niemals sand-, soda-/alkali-, säure- oder chloridhaltige Putzmittel, kein Backofenspray, keinen Geschirrspülmaschinen-Reiniger und weder Stahlwolle noch raue Schwämme oder harte Bürsten. Verwenden Sie auch keine Schwämme oder andere Reinigungshilfen, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten. Dadurch werden die Oberflächen angegriffen.

10.1. Gerätefront und Gehäuse

- ▶ Die Gerätefront einschließlich des Bedienfeldes sowie das Gehäuse reinigen Sie nur mit einem Schwammtuch und milder Spülmittellauge. Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.
- ▶ Für die Reinigung der Edelstahloberflächen eignet sich ein nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

10.2. Garraum

- ▶ Reinigen und Trocknen Sie Garraum, Garraumdecke, Türdichtung, Verdampferschale, Türinnenseite und Einschubfach nach jedem Benutzen. Das entstandene Kondensat lässt sich gut mit einem Schwamm oder Schwammtuch aufnehmen.
- ▶ Entfernen Sie Fettverschmutzungen mit milder Spülmittellauge und wischen Sie mit klarem Wasser nach.
- ▶ Reinigen Sie die Verdampferschale regelmäßig. Gießen Sie eine halbe Tasse Haushaltessig in die Verdampferschale und wischen Sie ihn nach einigen Minuten auf. Wischen Sie die Verdampferschale mit klarem Wasser nach.

10.3. Abtropfschale, Grillrost, Garschalen

- ▶ Abtropfschale, Rost und Garschale nach jedem Benutzen spülen und trocknen. Die genannten Teile sind spülmaschinengeeignet.

10.4. Wasserbehälter

- ▶ Leeren und trocknen Sie den Wasserbehälter nach jedem Benutzen aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Gerät zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder harte Bürsten.

10.5. Leitungen durchspülen

Nach längerem Nichtgebrauch sollten Sie die Leitungen durchspülen.

1. Entnehmen Sie den Wasserbehälter.
2. Schließen Sie die Gerätetür.
3. Drücken Sie den Drehregler für etwa 5 Sekunden.
4. Das verbliebende Wasser wird auf die Verdampferschale gepumpt.
5. Öffnen Sie die Gerätetür und wischen Sie das Wasser mit einem Lappen weg. Lassen Sie die Verdampferschale trocknen.

11. Fehlerbehebung



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Versuchen Sie nicht, das Gerät zu öffnen und/oder zu reparieren.
- ▶ Wenden Sie sich an unseren Service oder eine Fachwerkstatt.

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder der Schutzschalter des Haussicherungskastens hat ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Während des Betriebs tritt Wasser oder Wasserdampf aus der Tür	Die Tür schließt nicht richtig, Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Service.
E-3	Garraum-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturüberschreitung von 260 °C	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
E-4	Garraum-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturunterschreitung von weniger als 35 °C nach 3 Minuten Betrieb.	Kontaktieren Sie den Service.
E-5	Garraum-Sensor hat ausgelöst: Leerlauf-Schutz	Kontaktieren Sie den Service.
E-6	Garraum-Sensor hat ausgelöst: Kurzschluss-Schutz	Kontaktieren Sie den Service.
E-7	Verdampferschale-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturüberschreitung von 240 °C	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
E-8	Verdampferschale-Sicherheitseinrichtung hat ausgelöst: Temperaturunterschreitung von weniger als 40 °C nach 3 Minuten Betrieb.	Kontaktieren Sie den Service.
E-9	Verdampferschale-Sensor hat ausgelöst: Leerlauf-Schutz	Kontaktieren Sie den Service.
E-10	Verdampferschale-Sensor hat ausgelöst: Kurzschluss-Schutz	Kontaktieren Sie den Service.

12. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

13. Technische Daten

Nennspannung: 230V ~ 50Hz

Nennleistungen

Grill: 1250 W

Dampf: 1700 W

Abmessungen (H x B x T) in mm

Gerät: 352 × 504 × 433

Innenraum: 230 × 350 × 305

Garraumvolumen: 26 Liter

Nettogewicht: 15,3 kg

Wassertankkapazität: 1400 ml



www.siro.com
ID 1419062723

14. Konformitätsinformation

C E Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

15. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
Sie finden unsere Service Community unter <http://community.medion.com>.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Öffnungszeiten	Haushalt & Heimelektronik
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	① 0201 22099-222
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

16. Impressum

Copyright © 2019

Stand: 20.12.2019

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

