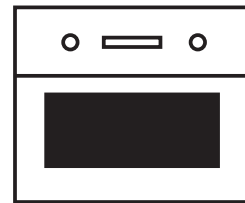


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE

EN

EDG6260.0



Küppersbusch

Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Beschreibung des Gerätes	6
Grundeinstellungen	8
Grundfunktionen.....	10
Programme.....	11
Wasser einfüllen	13
Während des Betriebes.....	14
Tabellen und Tipps	16
Wartung	21
Reinigung und Wartung des Geräts.....	24
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	25
Technische Eigenschaften.....	26
Hinweise zum Umweltschutz	27
Installationsanleitung	28
Einbau.....	56

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **KÜPPERSBUSCH** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchzulesen, das ihnen so die Handhabung des Gerätes erleichtert wird.

Bewahren Sie die Unterlagen dieses Produktes für eventuelle Nachfragen auf.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung griffbereit auf. Leihen Sie das Gerät mit der Gebrauchsanweisung aus.

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf Unserer Homepage Verfügbar www.kueppersbusch.de



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

- **WARNUNG!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
 - Bauernhöfe
 - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.

Sicherheitshinweise

- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

INSTALLATION

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die

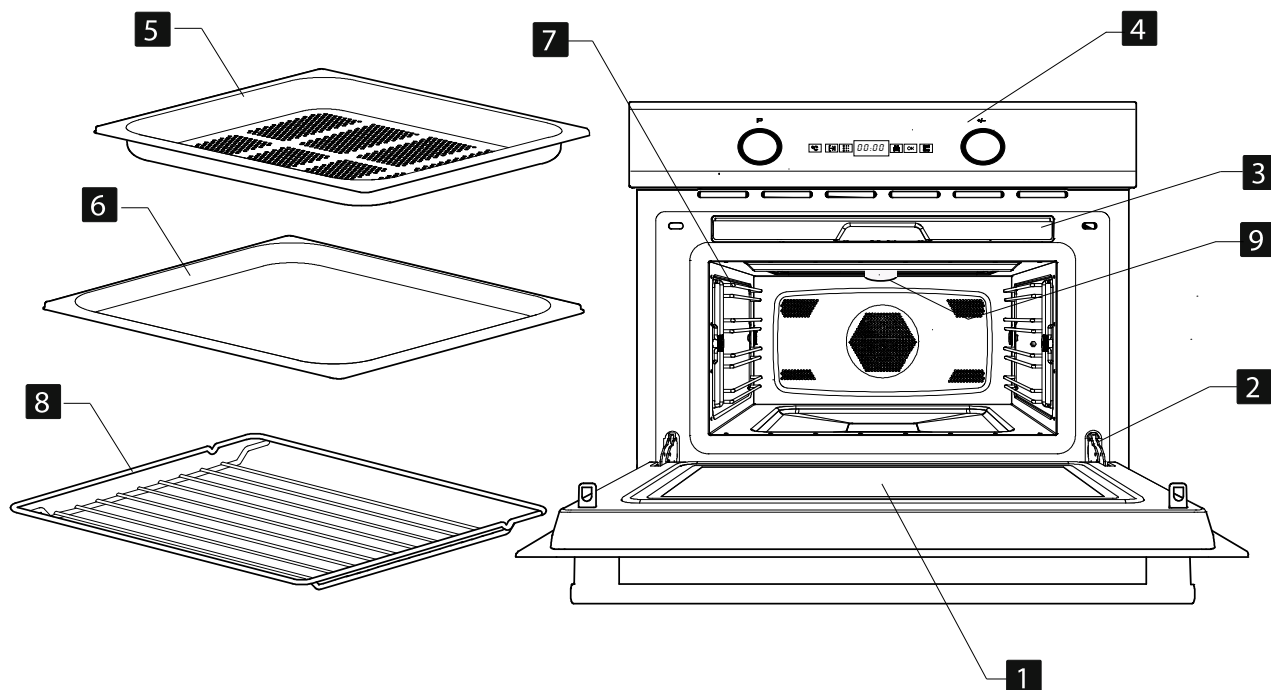
Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes“.

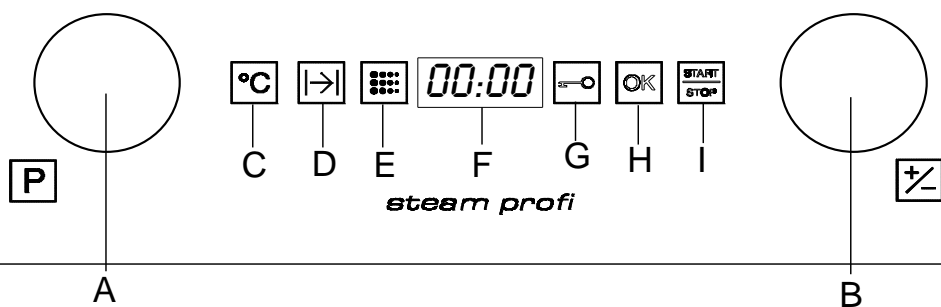
WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes








- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. – Türglass | 5. – Gelochtes Backblech |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 6. – Backblech |
| 3. – Wassertank | 7. – Seitengitter |
| 4. – Bedienblende | 8. – Rost |
| | 9. – Lampe |



- | | |
|-------------------------------|--|
| A Betriebswahlschalter | E Entkalkungstaste |
| B +/- Wahlschalter | F Anzeige/Display |
| C Temperaturtaste | G Sicherheitsverriegelungstaste |
| D Dauertaste | H OK Taste |
| | I Start- und Stopptaste |

Beschreibung des Gerätes

Funktionsbeschreibung

Funktion	Programm	Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Kartoffeln, Fisch-, und Fleischarten zubereiten. Pochieren von Fleisch, Geflügel, Ei und Fisch. Beeren entsaften. Herstellen von Joghurt. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.		
Gemüse 	A01	Broccoli / Röschen	100	20
	A02	Blumenkohl / Röschen	100	25
	A03	Kartoffeln / Stücke, Kartoffeln	100	25
	A04	Kaiserschoten	100	15
	A05	Spargel, Erbsen	100	25
Fisch 	B01	Forelle	80	25
	B02	Garnelen	90	15
	B03	Fischfilet	80	18
	B04	Muscheln	100	25
	B05	Hummer / TK	100	30
Fleisch 	C01	Hähnchenbrust	100	30
	C02	Kasseler / Stück	100	45
	C03	Putenschnitzel	100	20
	C04	Schweinefilet / ganz	100	25
	C05	Würstchen / Wiener	90	15
Beilagen 	D01	Dampfnudeln	100	20
	D02	Hefeklöße	100	25
	D03	Serviettenkloß	100	30
	D04	Reis	100	35
	D05	Linsen	100	40

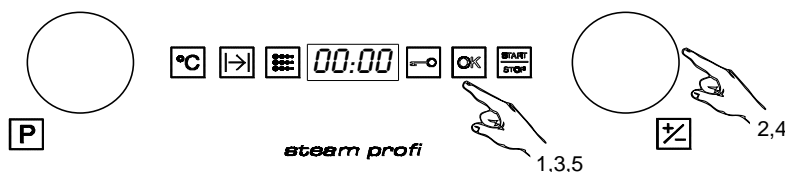
Grundeinstellungen

Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit und die Wasserhärte eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

Uhr einstellen



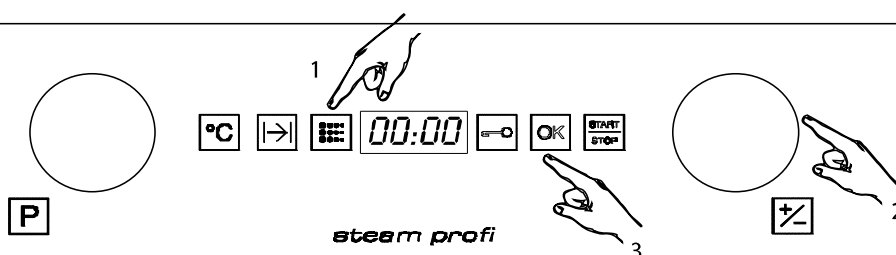
Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **OK** taste. Die Stundenzahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drehen sie den +/- Wahlschalter, um die Stunden einzustellen.

3. Drücken Sie erneut die **OK** taste, um die Minuten einzustellen. Sie beginnen zu blinken.
4. Drehen Sie den +/- Wahlschalter, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die **OK** taste, um die Einstellung zu beenden.

Wasserhärte einstellen

Dieses Gerät hat ein System das Ihnen automatisch anzeigt wenn das entkalken nötig ist.



Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

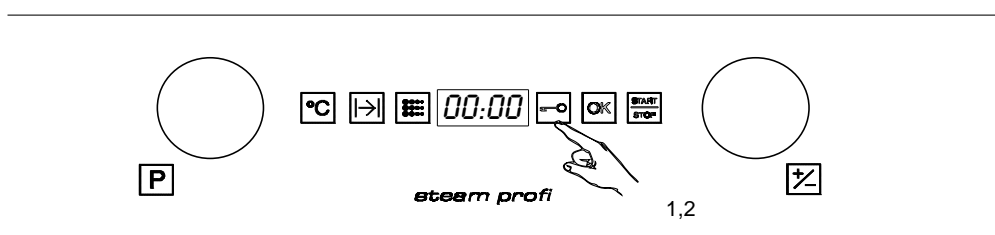
Es gibt 2 Möglichkeiten den Wasserhärteparameter einzustellen: entweder direkt nach der Uhr Einstellung, oder im Standby Zustand.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Im Standby Zustand drücken Sie die **Entkalkungstaste** (ca. 3 Sekunden). Die Wasserhärte beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drehen sie den +/- Wahlschalter, um die Wasserhärte einzustellen, gemäß folgender Tabelle.
3. Drücken Sie die **OK** Taste um den Parameter einzustellen (oder warten Sie bis der Parameter per Time-out eingestellt wird). Die Uhr wird angezeigt.

Typ	Wasserhärte			Anzeige	
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]		Deutsche Grad. [°dH]
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8	SOFT
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	MED
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	HARD

Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung



Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).

1. Drücken Sie die **Sicherheitsverriegelungstaste** um das Gerät zu blockieren. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint das Wort "SAFE". Das Gerät ist verriegelt und gestattet keinerlei Bedienung.

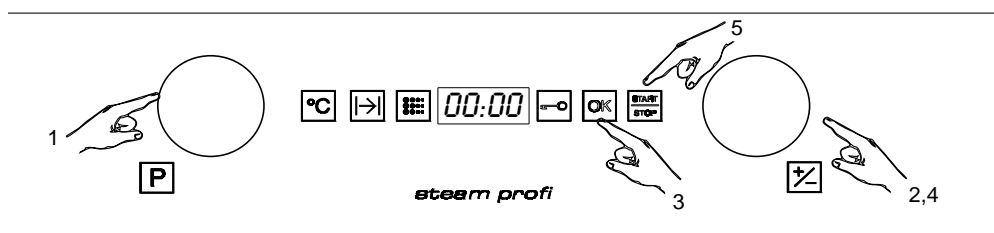
2. Drücken Sie die **Sicherheitsverriegelungstaste** erneut 3 Sekunden um das Gerät zu entriegeln. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint erneut die Uhrzeit.

Wenn Sie die Uhr sehen möchten, drücken Sie kurz die **Start/Stop** Taste.

Grundfunktionen

Dampfgaren

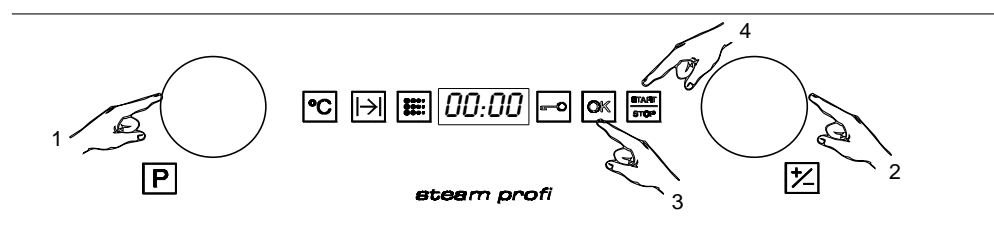
Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zuzubereiten. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von und zum Regenerieren.



1. Drehen Sie den **Betriebswahlschalter** in die Funktion **Dampfgaren**. Die Anzeige blinkt und zeigt „100°C“ an.
2. Drehen sie den **+/-** Wahlschalter um die von ihnen gewünschte Temperatur einzustellen (40°C bis 100°C).
3. Drücken Sie die **OK** taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt. Diese Einstellung ist optional. Wenn Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, bitte gehen Sie direkt zum Punkt 5.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **+/-** Wahlschalter in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 10 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START-und Stoptaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Regenerieren & Sterilisieren

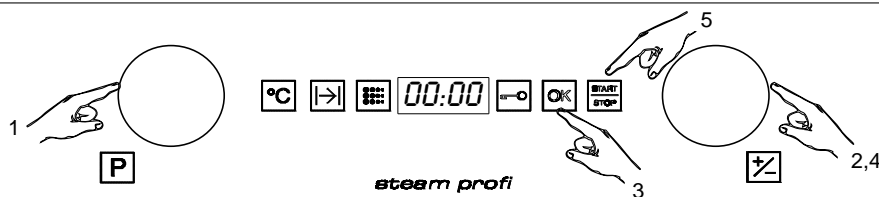
Verwenden Sie diese Funktion, um Tellergerichte und Fertiggerichte aufzuwärmen oder Obst zu sterilisieren und einzukochen.



1. Drehen Sie den **Betriebswahlschalter** auf die Funktion **Regenerieren & Sterilisieren** ein. Die Anzeige blinkt und zeigt „r 1“ an.
2. Drehen sie den **+/-** Wahlschalter um die von ihnen gewünschte Regenerier & Steriliser Funktion einzustellen.
3. Drücken Sie die **OK** taste um zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste **Start- und Stoptaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Regenerieren & Sterilisieren		Temperatur	Dauer
r 1	Regenerieren	100	00:13
r 2		100	00:18
r 3	Sterilisieren	100	00:35
r 4		80	00:35
r 5		90	00:35

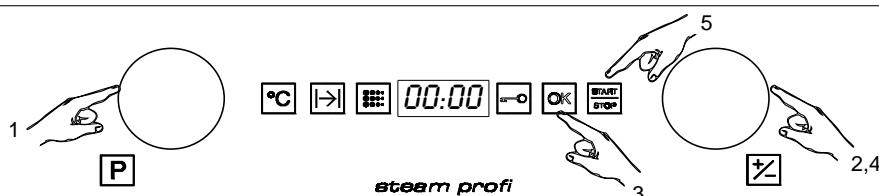
Automatische Kochfunktion A - Gemüse



1. Drehen Sie den **Betriebswahlschalter** in die Funktion **Kochfunktion „A“ - Gemüse**. Die Anzeige blinkt und zeigt „A I“ an.
2. Drehen sie den **+/- Wahlschalter** um die von ihnen gewünschte Temperatur einzustellen (40°C bis 100°C).
3. Drücken Sie die **OK** taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **+/- Wahlschalter** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 10 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START-und Stopptaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Gemüseart	Temperatur	Dauer
A1	Broccoli / Röschen, Fenchel/Streifen, Sellerie/Streifen, Auberginen/Scheiben, Zucchini/Scheiben	100	00:20
A2	Blumenkohl / Röschen, Fenchel/halbiert, Kohlraben/Stifte, Karotten/Scheiben, Stangensellerie/Scheiben	100	00:25
A3	Kartoffeln / Stücke, Kartoffeln ganz/sehr klein, Rosenkohl/klein, Bohnen/sehr fein	100	00:25
A4	Kaiserschoten, Paprikaschoten/Streifen, Peperoni, Pilze/Viertel, Porree/Stücke, Spinat	100	00:15
A5	Spargel, Erbsen	100	00:25

Automatische Kochfunktion B - Fisch

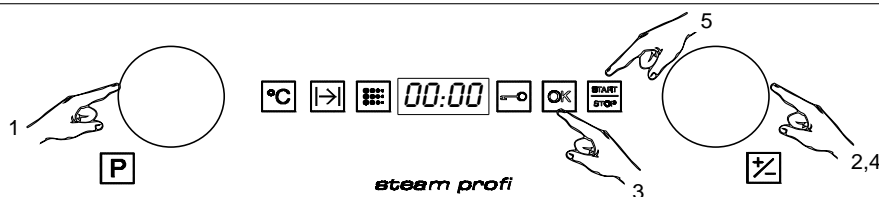


1. Drehen Sie den **Betriebswahlschalter** in die Funktion **Kochfunktion „B“ - Fisch**. Die Anzeige blinkt und zeigt „b I“ an.
2. Drehen sie den **+/- Wahlschalter** um die von ihnen gewünschte Temperatur einzustellen (40°C bis 100°C).
3. Drücken Sie die **OK** taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **+/- Wahlschalter** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 10 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START-und Stopptaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Fischart	Temperatur	Dauer
b1	Forelle	80	00:25
b2	Garnelen	90	00:15
b3	Fischfilet	80	00:18
b4	Muscheln	100	00:25
b5	Hummer / TK	100	00:30

Programme

Automatische Kochfunktion C - Fleisch



1. Drehen Sie den **Betriebswahlschalter** in die Funktion **Kochfunktion „C“ - Fleisch**. Die Anzeige blinkt und zeigt „C“ an.
2. Drehen sie den **+/- Wahlschalter** um die von ihnen gewünschte Temperatur einzustellen (40°C bis 100°C).
3. Drücken Sie die **OK** taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende

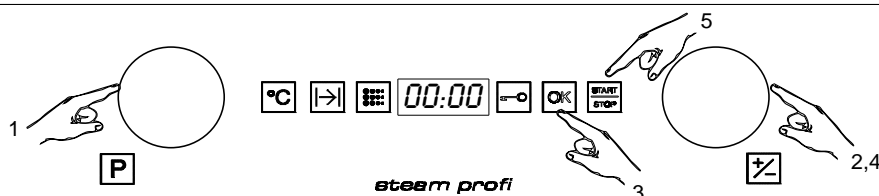
Anzeige blinkt. Diese Einstellung ist optional. Wenn Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, bitte gehen Sie direkt zum Punkt 5.

4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **+/- Wahlschalter** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 10 Minuten).

5. Drücken Sie die Taste **START-und Stopptaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Fleischart	Temperatur	Dauer
C1	Hähnchenbrust	100	00:30
C2	Kasseler / Stück	100	00:45
C3	Putenschnitzel	100	00:20
C4	Schweinefilet / ganz	100	00:25
C5	Würstchen / Wiener	90	00:15

Automatische Kochfunktion D - Beilagen



1. Drehen Sie den **Betriebswahlschalter** in die Funktion **Kochfunktion „D“- Beilagen**. Die Anzeige blinkt und zeigt „d“ an.
2. Drehen sie den **+/- Wahlschalter** um die von ihnen gewünschte Temperatur einzustellen (40°C bis 100°C).
3. Drücken Sie die **OK** taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt. Diese Einstellung ist optional.

Wenn Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, bitte gehen Sie direkt zum Punkt 5.

4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **+/- Wahlschalter** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 10 Minuten).

5. Drücken Sie die Taste **START-und Stopptaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Programm	Lebensmittel	Temperatur	Dauer
d1	Dampfnudeln	100	00:20
d2	Hefeklöße	100	00:25
d3	Serviettenkloß	100	00:30
d4	Reis	100	00:35
d5	Linsen	100	00:40

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

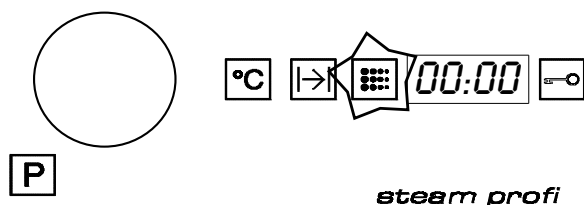
Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der "MAX" Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l

Der Hinweis „rES“ bedeutet das der Wassertank nicht richtig platziert ist.

Wasser nachfüllen

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

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, leuchtet die Wassertankleuchte.



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

Wassertank entleeren

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

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

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat,

bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

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

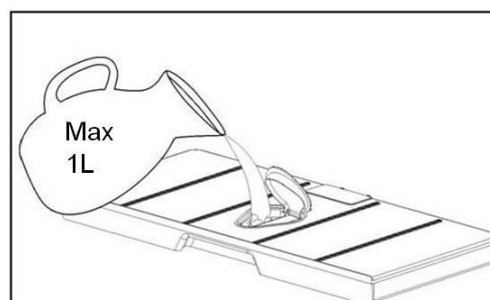
Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

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

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

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

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



Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

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

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

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

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

In diesem Moment:

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

Falls Sie es wünschen, können Sie:

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

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

Änderung der Parameter

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

Die Temperatur kann nur geändert werden wenn das Gerät ausgeschaltet wurde. Die Temperatur wird durch drücken der **Funktionswahltaste** und durch drehen des **Drehknopfs** geändert, bis die neue Temperatur blinkt. Zur Bestätigung die **Funktionswahltaste** drücken.

Einen Kochvorgang löschen

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

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

Ende eines Kochvorgangs

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

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

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

Es dauert ungefähr eine Minute und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“.

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

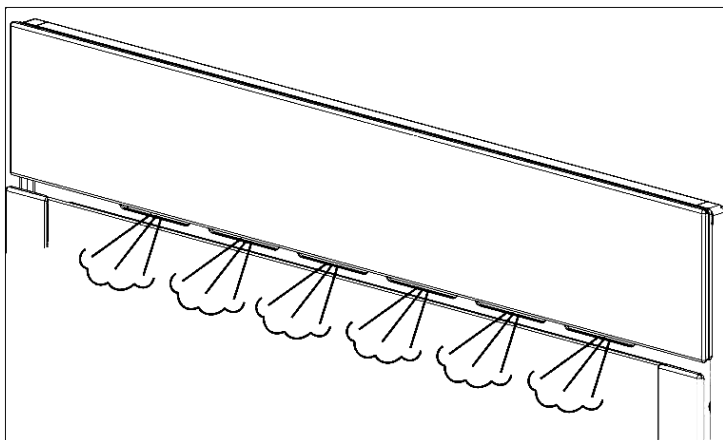
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

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

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

Dampfaustoss

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.

**Restwassermenge im Garraum**

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

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

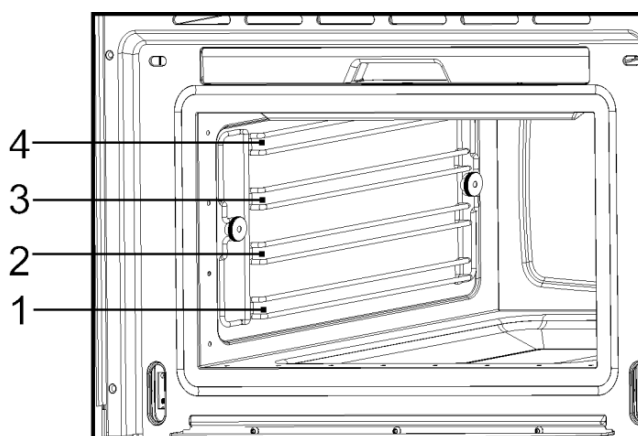
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

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

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

Genauere Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

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



Fisch

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

Fleisch

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

Eier

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

Beilagen

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

Tabellen und Tipps

Gemüse

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

Klöße

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

Desserts

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

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

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

Regenerieren

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

Blanchieren

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

Tabellen und Tipps

Auftauen

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

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubleiste von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Leiste von unten wird der ungelochte- oder gelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

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

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

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

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

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

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

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

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

Reinigung des Innenraums

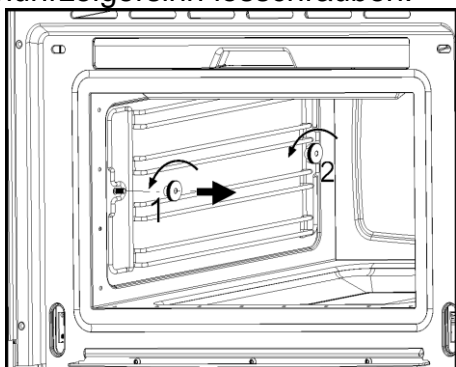
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

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

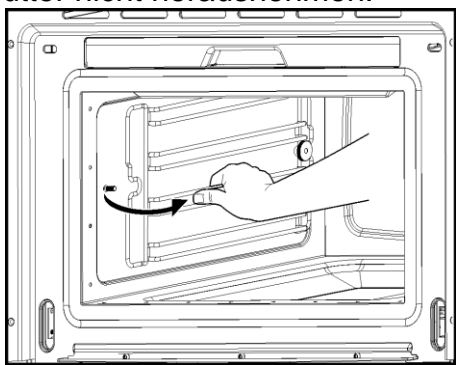
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werden. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

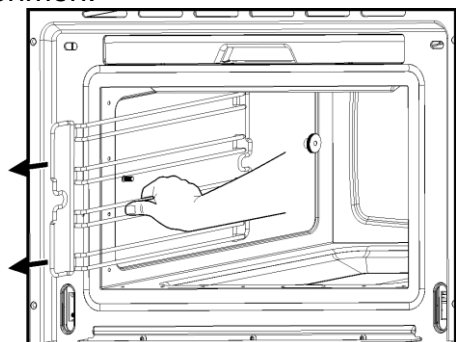
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



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



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.

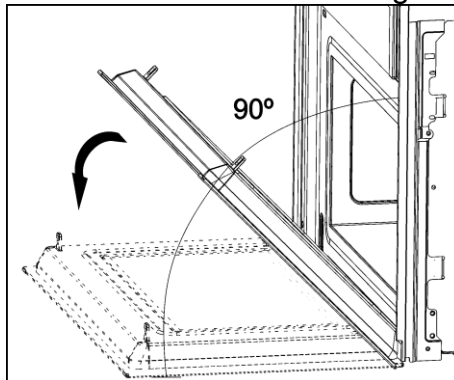


Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

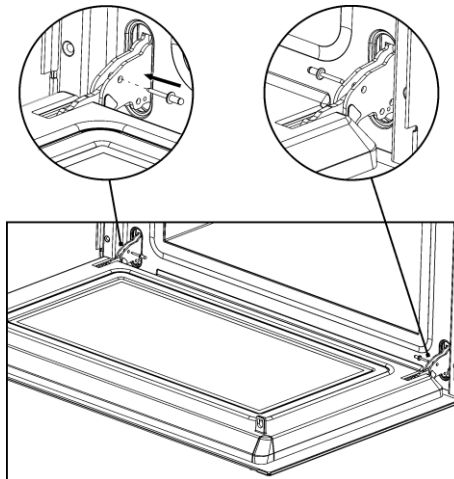
Die Rändelmutter 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

Die Gerätetür herausnehmen

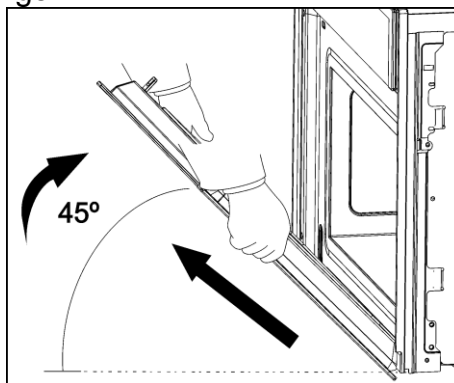
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



3. Die Tür mit beiden Händen seitlich fassen und halb schließen. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.

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

Wartung

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel

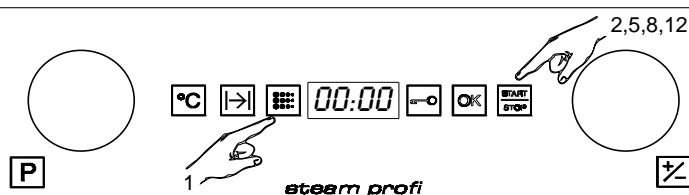
Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „durgol®“.

Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Entkalkung



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschalteten Bereich sein. Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt:

1. **Halten Sie die Entkalkungstaste** circa 6 Sekunden gedrückt. Auf der Anzeige erscheint „CAL“ und ein Signal ertönt.
2. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste.
3. Die Anzeige zeigt „0.5L“, den Wassertank entnehmen.
4. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
5. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 30 Min.
6. Wenn auf dem Display „1.0L“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
7. Den Wassertank mit 1,0 Liter kaltem Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
8. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Die erste Spülung beginnt.
9. Wenn auf dem Display wieder „1.0L“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
10. Den Wassertank mit 1,0 Liter kaltem Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „End“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.

Reinigung und Wartung des Geräts

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

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

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

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

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

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

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

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

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

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

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

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

Zubehör

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

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

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

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

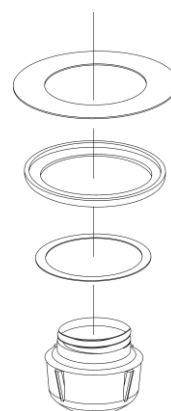
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das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

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

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

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



Technische Eigenschaften

Anzeigen

Display	Beschreibung
Entkalkung	
1	Weiches Wasser.
2	Mittelhartes Wasser.
3	Hartes Wasser.
CAL	Gerät muss entkalkt werden.
	Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.5L	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0L	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank	
rES	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Dampf Reduktion	
VRP	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PU7P	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heißen Wassers zum Wassertank.
FULL	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
System Warnungen	
H0E	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.

Spezifikation

- Wechselspannung (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 35 l
- Gewicht..... 32 kg

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

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

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

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

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

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

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Teil des Hohlraums und ist nur sichtbar nach dem Öffnen der Tür.

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

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

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

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

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von

Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

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

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

Nach der Installation

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

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

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

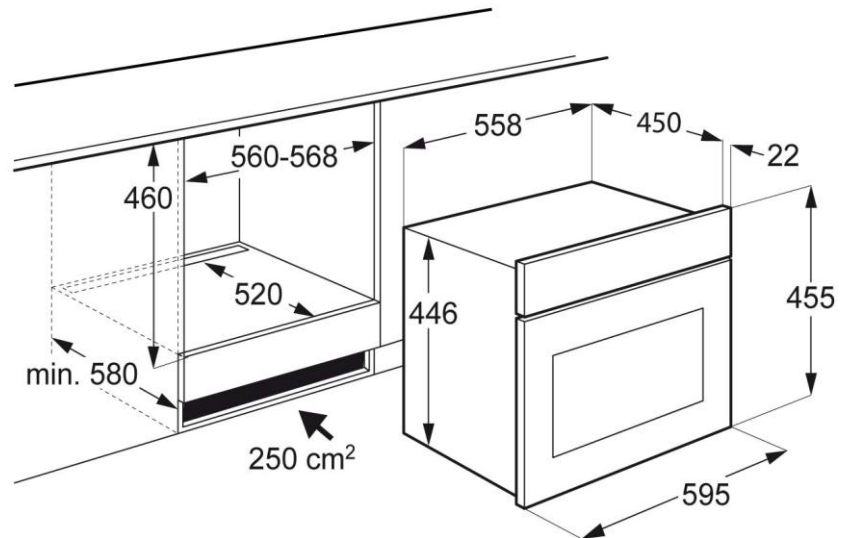
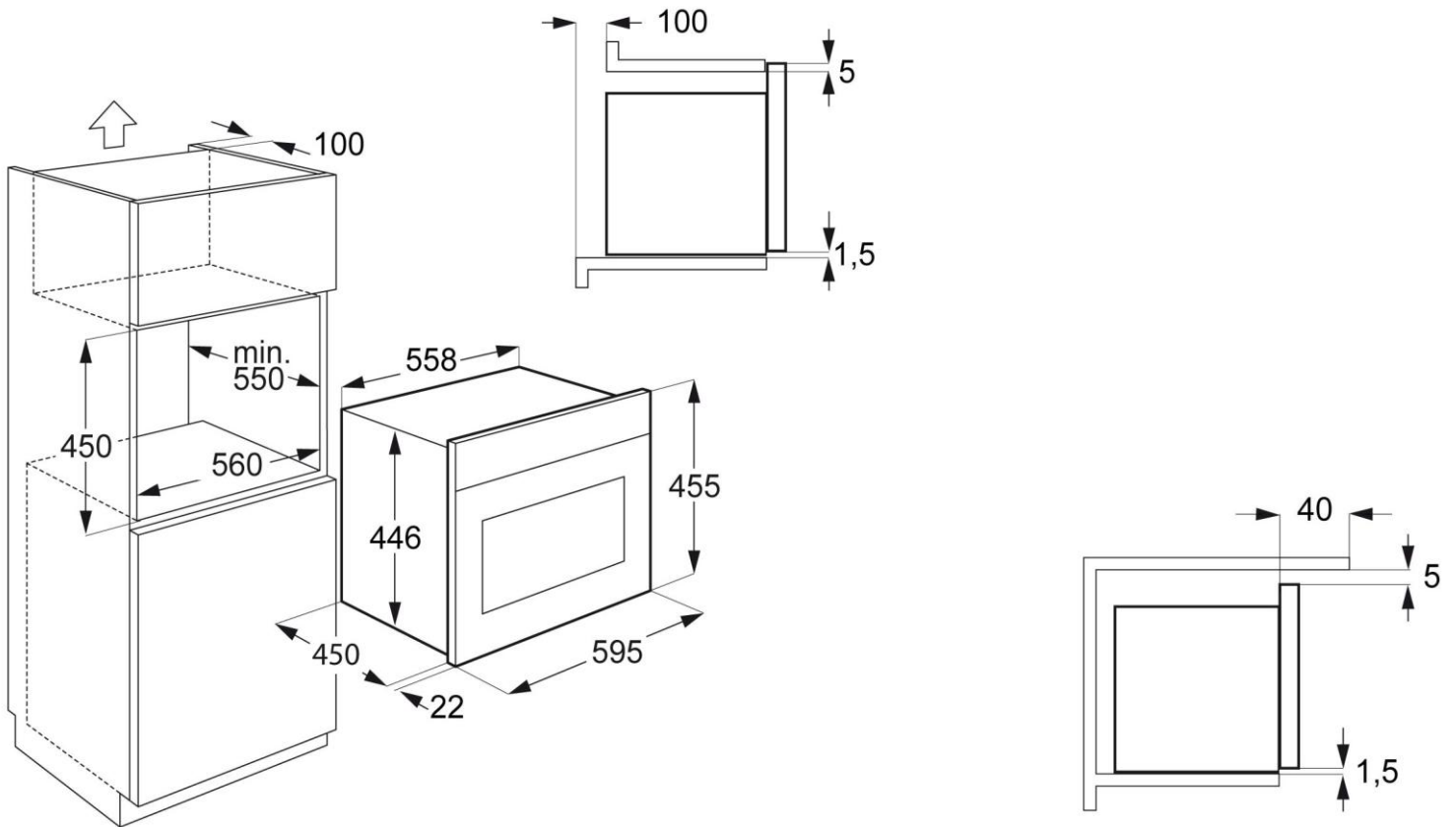
Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

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

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

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Einbau / Installation

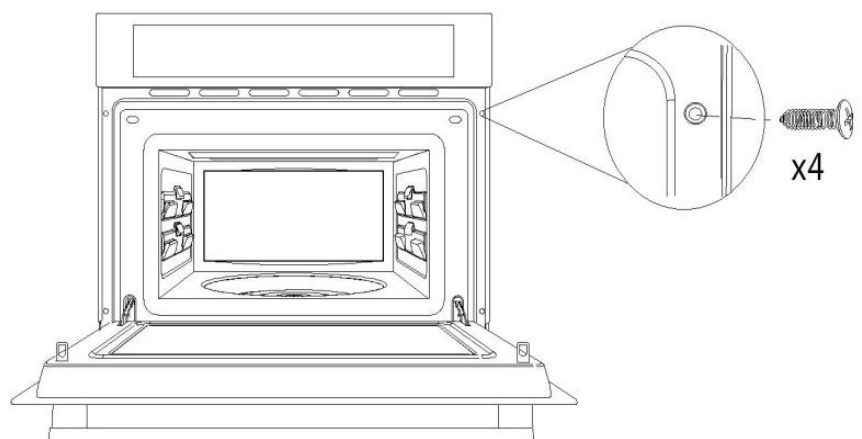


DE

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

EN

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





Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

