

MEDION®

Bedienungsanleitung



Dampfgarofen
MEDION® MD 10450

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
3.	Sicherheitshinweise	8
3.1.	Allgemein	8
3.2.	Gerät aufstellen	14
4.	Lieferumfang	15
5.	Geräteübersicht	16
5.1.	Bedienpanel	17
6.	Vor dem ersten Gebrauch	19
6.1.	Wassertank befüllen	19
6.2.	Gerät an Spannungsversorgung anschließen	20
6.3.	Garraum aufheizen	20
7.	Allgemeines zur Bedienung	21
7.1.	Vor jeder Benutzung	22
7.2.	Garvorgang unterbrechen	22
7.3.	Garvorgang vorzeitig beenden	22
7.4.	Ende des Garvorgangs	22
8.	Gerät bedienen	23
8.1.	Dampfmodus	23
8.2.	Heißluftmodus ohne Vorheizen	24
8.3.	Heißluftmodus mit Vorheizen	24
8.4.	Dampf- und Heißluftmodus ohne Vorheizen	25
8.5.	Dampf- und Heißluftmodus mit Vorheizen	26
8.6.	Automatikprogramme	27
8.7.	Garzeit während des Garvorgangs ändern	31
8.8.	Garzeiten	32
9.	Fehlerbehebung	38
10.	Reinigung	40
10.1.	Wassertank leeren	41
10.2.	Geräteoberflächen reinigen	41
10.3.	Garraum	41
10.4.	Emaltes Backblech/Edelstahl Dampfblech	42
10.5.	Reinigungsprogramme	42
11.	Entsorgung	43
12.	Technische Daten	44
13.	Konformitätsinformation	44
14.	Datenschutzerklärung	45
15.	Serviceinformationen	46
16.	Impressum	47

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 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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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

Schutzklasse I



Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben. Elektrogeräte der Schutzklasse I können Teile mit doppelter oder verstärkter Isolierung haben oder Teile, die mit Sicherheitskleinspannung betrieben werden.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „13. Konformitätsinformation“ auf Seite 44): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.



Benutzung in Innenräumen

Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.



Umweltgerechte Entsorgung

Geräte mit diesem Symbol müssen umweltgerecht entsorgt werden.



2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum schonenden Garen von Speisen, zum Gären von Teig und Joghurt und zum Backen/Garen mit Heißluft vorgesehen.

- 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.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z. B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

-
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3. Sicherheitshinweise

3.1. Allgemein



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Verpackungsfolien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Halten Sie das Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien oder Plastikbeutel von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



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 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.
 - Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
 - Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- 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.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vorneh-

men oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze und Abluftöffnungen Gegenstände ein.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen Gegenständen.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränkebehälter auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.

-
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z. B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

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 der Bleche darauf achten, dass der Inhalt nicht überläuft.
- Berührung mit heißem Dampf und dem heißen Garraumwänden vermeiden.
- 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.



WARNUNG!
Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Das Gerät ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Betreiben Sie das Gerät nicht in einem Einbauschränk.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Für eine ausreichende Belüftung müssen folgende Mindestabstände zu anderen Einrichtungsgegenständen eingehalten werden:
 - nach links/rechts: >10 cm
 - nach hinten: >10 cm
 - nach oben: >20 cm
- Die Belüftungsöffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verschließen.
- Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Das Gerät nur in einem trockenen Raum aufstellen.
- Verwenden Sie für die Aufnahme von Lebensmitteln nur hochtemperaturbeständige Gefäße.
- 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.
- Den Dampfgarer nicht ohne Kochgut betreiben.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder an einer Funksteckdose, betrieben werden.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung.

- Lassen Sie Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

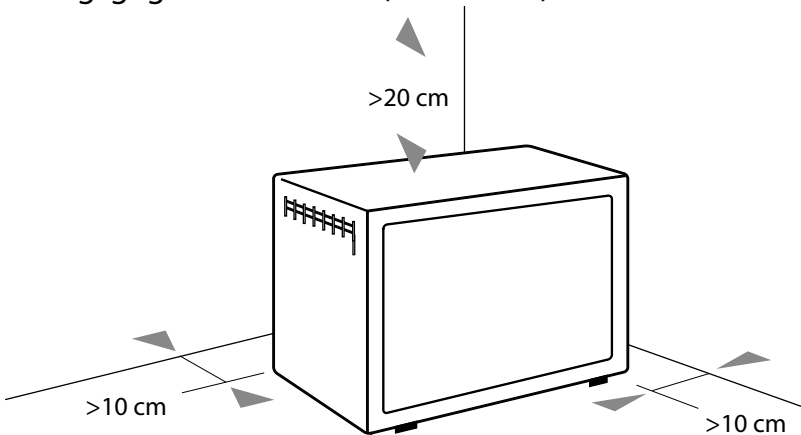
Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Das Netzkabel sollte nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Keine fertigen Speisen oder feuchte Lebensmittel 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.
- Stellen Sie Geschirr immer auf das Backblech oder Dampfgarblech. Legen Sie den Garraumboden nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit dem Sichtfenster der Ofentür kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Schieben Sie beim Dämpfen mit dem gelochten Dampfgarblech immer das Backblech darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelflächen können beschädigt werden. Die Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen lassen.

-
- Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, das Gerät erst nach der Reparatur wiederverwenden.
 - Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
 - Das Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

3.2. Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, die das Eigengewicht des Geräts und das Gewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittel tragen kann.
- Stellen Sie das Gerät mit genügend Abstand zu Wänden und Einrichtungsgegenständen auf (siehe Abb.).



- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

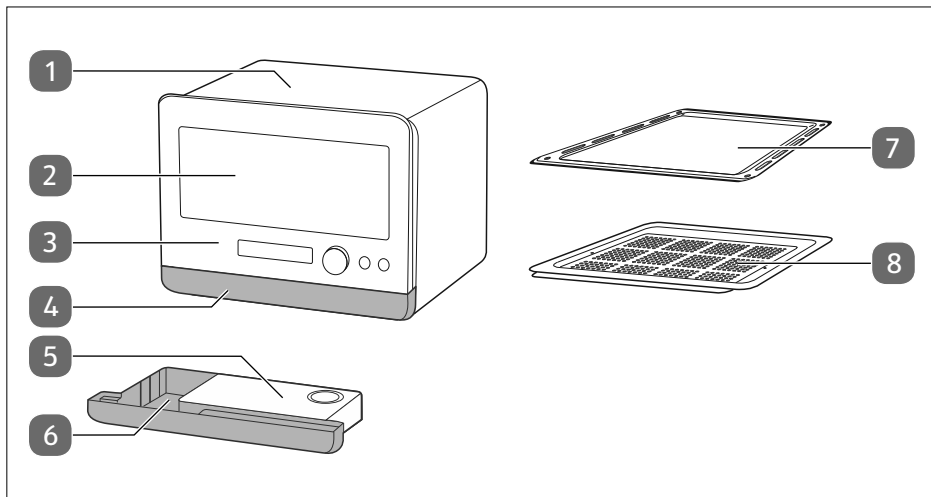
■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

- ▶ 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:

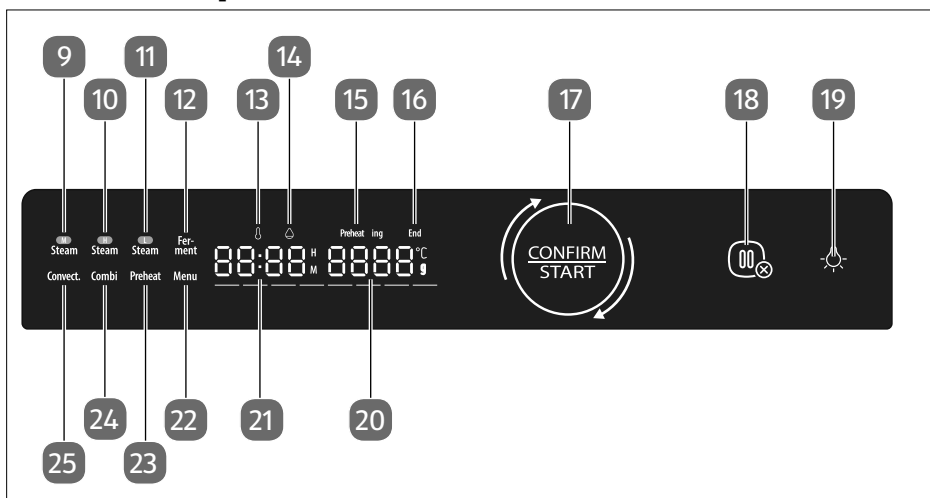
- Dampfgarofen
- Emalierter Backblech
- Edelstahl Dampfgarblech
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte

5. Geräteübersicht



- 1) Garraum
- 2) Gerätetür mit Sichtfenster
- 3) Bedienpanel (Einstellungen und Anzeige)
- 4) Frischwasser- und Abwassertank
- 5) Frischwassertank
- 6) Abwassertank
- 7) Emailiertes Backblech
- 8) Edelstahl Dampfgarblech

5.1. Bedienpanel



- 9) Normales Dampfgaren **Steam M** ist ausgewählt.
- 10) Schnelles Dampfgaren **Steam H** ist ausgewählt.
- 11) Langsames Dampfgaren **Steam L** ist ausgewählt.
- 12) Fermentation **Ferment** ist ausgewählt.
- 13) Leuchtet, wenn die Temperatur im Garraum für das Dampfgaren zu hoch ist.
- 14) Blinkt, wenn der Frischwassertank leer ist.
- 15) Anzeige, während der Garraum für das Garen vorgeheizt wird.
- 16) Anzeige, wenn die Temperatur für das Vorheizen des Garraums erreicht ist.
- 17) Drehregler/Bestätigungstaste **CONFIRM/START**:
 - Regelfunktion: Durch Drehen des Reglers werden Programme ausgewählt und Parameter (Garzeit/Temperatur) eingestellt. Die Hintergrundbeleuchtung des Drehreglers leuchtet weiß.
 - Bestätigungsfunktion: Durch Drücken der Taste werden die Werte der eingestellten Parameter (Garzeit/Temperatur) bestätigt und der Garvorgang wird gestartet. Die Hintergrundbeleuchtung der Bestätigungstaste leuchtet blau.
- 18) Pause- und Stopp-Taste:
 - Während der Einstellphase: Bricht den Einstellvorgang ab und setzt die Einstellungen zurück.
 - Während des Garvorgangs (Pause-Funktion): Hält den Garvorgang an.
 - Wenn der Garvorgang angehalten ist (Stopp-Funktion): Stoppt den Garvorgang.
- 19) Innenraumbeleuchtung Garraum: Schaltet die Innenraumbeleuchtung ein und aus.

-
- 20) Digitale Temperatur- /Gewichtsanzeige (°C/g):
- Temperaturanzeige während der Einstellphase:
Zeigt die eingestellte Temperatur an.
 - Temperaturanzeige während des Garvorgangs:
Zeigt die aktuelle Temperatur im Garraum an.
 - Gewichtsanzeige während der Einstellphase:
Der Parameter für das Gewicht des Garguts ist in der Einstellung **Menu** für die Programme A01-A37 gespeichert. Die Werte für den Parameter können nicht verändert werden.
- 21) Digitale Zeitschaltuhr/Automatikprogramme:
- Während der Einstellphase: Zeigt die eingestellte Zeit an.
 - Während des Garvorgangs: Zeigt die restliche Garzeit an.
 - Während der Einstellphase bei Auswahl **Menu** (Automatikprogramme):
Zeigt die zur Auswahl stehenden Automatikprogramme (A:01- A:40) an.
- 22) Anzeige während der Einstellphase: Die Automatikprogramme A01-A37 können ausgewählt werden.
- 23) Anzeige während der Einstell- und Vorheizphase: Die Temperatur für das Vorheizen kann eingestellt werden.
- 24) Anzeige während der Einstellphase und des Garvorgangs: Die Temperatur für das kombinierte Garen (Heißluftgaren und Dampfgaren) kann eingestellt werden.
- 25) Anzeige während der Einstellphase und des Garvorgangs: Die Temperatur für das Heißluftgaren kann eingestellt werden.

6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Beachten Sie dabei die Mindestabstände des Geräts zu Einrichtungsgegenständen (siehe Kapitel „3.2. Gerät aufstellen“ auf Seite 14).
- ▶ Entnehmen Sie die beiden Bleche aus dem Garraum und reinigen Sie die Bleche mit Spülmittellauge und trocknen Sie die Bleche ab.
- ▶ Reinigen Sie die Oberflächen des Garraums mit einem mit Spülmittellauge angefeuchteten Tuch und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- ▶ Schieben Sie die beiden Bleche auf den seitlichen Führungen in den Garraum.

6.1. Wassertank befüllen



HINWEIS!

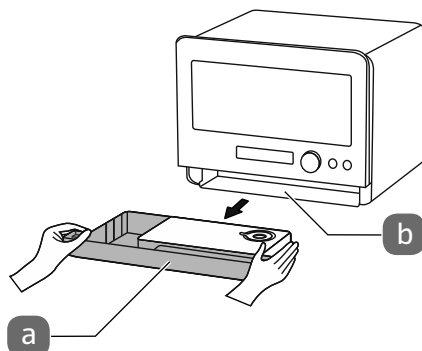
Gefahr von Geräteschäden

Es besteht die Gefahr von Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten.

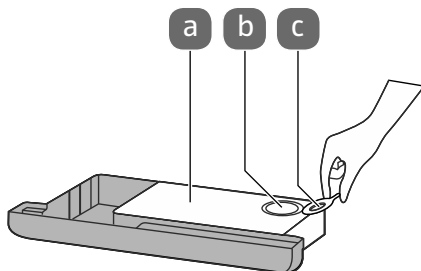
- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, das Wasser mit einem Kalkfilter zu enthärten.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser ($> 40 \text{ mg/l}$) oder andere Flüssigkeiten.

Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk.

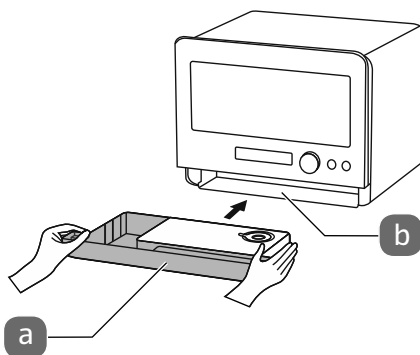
- ▶ Ziehen Sie den Wassertank (a) nach vorne aus dem Wassertankfach (b) des Geräts.



- ▶ Öffnen Sie die Wassertanköffnung (b) des Frischwassertanks (a). Klappen Sie dazu den Wassertankverschluss (c) auf.



- ▶ Befüllen Sie den Frischwassertank bis zur Markierung MAX (ca. 1,2 Liter) mit frischem Wasser.
- ▶ Verschließen Sie die Wassertanköffnung des Frischwassertanks. Klappen Sie dazu den Wassertankverschluss zurück und drücken Sie ihn auf die Wassertanköffnung.
- ▶ Schieben Sie den Wassertank (a) in das Wassertankfach (b) bis zum Anschlag des Geräts.



6.2. Gerät an Spannungsversorgung anschließen


- ▶ 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.

6.3. Garraum aufheizen



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

- ▶ Wählen Sie für das erstmalige Aufheizen des Garraums die folgenden Einstellungen:

Betriebsmodus	Symbol	Zeit	Temperatur
Heißluftdampfgaren + Dampfgaren		30 Min.	230 °C

▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**, um den Vorgang zu starten. Das Gerät schaltet sich nach der eingestellten Zeit aus und das Gerät ist betriebsbereit.

7. 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.
- Betriebsmodus „Dampfgaren“ und „Heißluftgaren“: Das Gehäuse des Geräts ist heiß.
- Das Gerät nur am Griff der Tür berühren, wenn Sie Speisen entnehmen.




Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt oder der Drehregler betätigt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung.

7.1. Vor jeder Benutzung

Beim Garen mit dem Dampfgarblech wird empfohlen, zusätzlich das emalierte Backblech darunter aufzustellen. Abtropfende Flüssigkeit kann darin gesammelt werden.

Füllen Sie den Frischwassertank vor jedem Betrieb mit frischem Leitungswasser (siehe Kapitel „6.1. Wassertank befüllen“ auf Seite 19).

Wenn der Frischwassertank leer ist, ertönt ein Warnsignal und der Garvorgang wird unterbrochen. Das Symbol  blinkt.


7.2. Garvorgang unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es notwendig, 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: Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.


Der Garvorgang wird fortgesetzt.

7.3. Garvorgang vorzeitig beenden

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  zweimal, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden.

7.4. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird der Wert  angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Die Innenbeleuchtung des Dampfgarofens schaltet sich automatisch beim Öffnen und Schließen der Gerätetür ein und wieder aus.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- Verwenden Sie Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

8. Gerät bedienen

Sie können die Parameter (Zeit, Temperatur) für das Dampfgaren, Heißluftgaren oder kombinierte Dampf- und Heißluftgaren manuell einstellen oder eines von 37 Automatikprogrammen verwenden.

8.1. Dampfgarmodus



Stellen Sie vor dem Starten des Garvorgangs sicher, dass sich ausreichend Wasser im Frischwassertank befindet.

Betriebsmodus/Einstellbereiche

Betriebsmodus	Symbol	Garzeit	Temperatur
Normales Dampfgaren		1 Min. - 2 Std.	35 - 100 °C
Schnelles Dampfgaren		1 Min. - 1 Std.	100 °C
Langsames Dampfgaren		1 Min. - 5 Std.	35 - 100 °C
Fermentation		1 Min. - 24 Std.	30 - 45 °C

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der gewünschte Betriebsmodus im Display leuchtet.

Die Zeit- und Temperaturanzeige mit voreingestellten Werten leuchten.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Zeitanzeige blinkt.

- ▶ Stellen Sie die Garzeit ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Temperaturanzeige blinkt.

- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Garvorgang wird gestartet.

- ▶ Garzeit während des Garvorgangs ändern: Siehe Kapitel „8.7 auf Seite 31“.

8.2. Heißluftmodus ohne Vorheizen

Betriebsmodus/Einstellbereiche

Betriebsmodus	Symbol	Garzeit	Temperatur
Heißluftgaren	Convect.	1 Min. - 2 Std.	100 - 230 °C

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Convect.** im Display leuchtet. Die Zeit- und Temperaturanzeige mit voreingestellten Werten leuchten.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Die Zeitanzeige blinkt.
- ▶ Stellen Sie die Garzeit ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Die Temperaturanzeige blinkt.
- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Der Garvorgang wird gestartet.
- ▶ Garzeit während des Garvorgangs ändern: Siehe Kapitel „8.7 auf Seite 31“.

8.3. Heißluftmodus mit Vorheizen

Betriebsmodus/Einstellbereiche

Betriebsmodus	Symbol(e)	Garzeit	Temperatur
Vorheizen + Heißluftgaren	Convect. Preheat	1 Min. - 2 Std.	100 - 230 °C

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Convect. Preheat** im Display leuchtet. Die Temperaturanzeige für das Vorheizen mit voreingestelltem Wert leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Die Temperaturanzeige blinkt.
- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Der Vorheizvorgang wird gestartet und in der Temperaturanzeige wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne und im Display blinkt **End**.
- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür und schieben Sie das Blech mit dem Gargut in das Gerät.

- ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Zeitanzeige blinkt.

- ▶ Stellen Sie die Garzeit ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Garvorgang wird gestartet.

- ▶ Garzeit während des Garvorgangs ändern: Siehe Kapitel „8.7 auf Seite 31“.

8.4. Dampf- und Heißluftmodus ohne Vorheizen



Stellen Sie vor dem Starten des Garvorgangs sicher, dass sich ausreichend Wasser im Frischwassertank befindet.

Betriebsmodus/Einstellbereiche

Betriebsmodus	Symbol(e)	Garzeit	Temperatur
Heißluft + Dampfgaren	Combi	1 Min. - 2 Std.	190 - 230 °C

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Combi** im Display leuchtet. Die Zeit- und Temperaturanzeige mit voreingestellten Werten leuchten.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Die Zeitanzeige blinkt.
- ▶ Stellen Sie die Garzeit ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Die Temperaturanzeige blinkt.
- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**. Der Garvorgang wird gestartet.
- ▶ Garzeit während des Garvorgangs ändern: Siehe Kapitel „8.7 auf Seite 31“.

8.5. Dampfgar- und Heißluftmodus mit Vorheizen



Stellen Sie vor dem Starten des Garvorgangs sicher, dass sich ausreichend Wasser im Frischwassertank befindet.

Betriebsmodus/Einstellbereiche

Betriebsmodus	Symbol(e)	Garzeit	Temperatur
Vorheizen + Heißluftgaren + Dampfwaren	Combi Preheat	1 Min. - 2 Std.	190 - 230 °C

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Combi Preheat** im Display leuchtet.

Die Temperaturanzeige für das Vorheizen mit voreingestelltem Wert leuchtet.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Temperaturanzeige blinkt.

- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Vorheizvorgang wird gestartet und in der Temperaturanzeige wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne und im Display blinkt **End**.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür und schieben Sie das Blech mit dem Gargut in das Gerät.

- ▶ Schließen Sie die Gerätetür.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Zeitanzeige blinkt.

- ▶ Stellen Sie die Garzeit ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis der gewünschte Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Garvorgang wird gestartet.


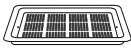
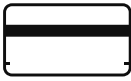

- ▶ Garzeit während des Garvorgangs ändern: Siehe Kapitel „8.7 auf Seite 31“.

8.6. Automatikprogramme

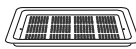
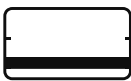
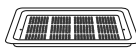
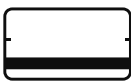
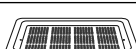
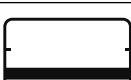
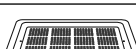

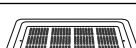
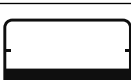
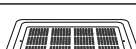
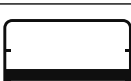


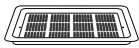

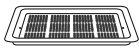

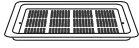

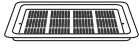

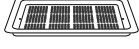

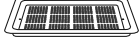

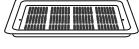

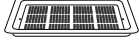

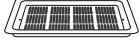







Stellen Sie vor dem Starten des Garvorgangs sicher, dass sich ausreichend Wasser im Frischwassertank befindet.















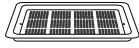




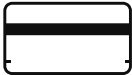



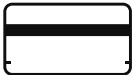
Symbole der Tabelle „Automatikprogramme“


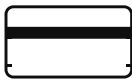

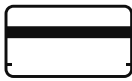

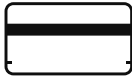

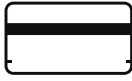


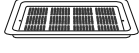

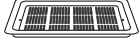

	Emaliertes Backblech
	Edelstahl Dampfgarblech
	Oberer Einschub im Garraum
	Unterer Einschub im Garraum

Automatikprogramme

Progr.	Anwendung	Gewicht/ Stückzahl	Garschale	Einschub	Garzeit [Min.]
A:01	Gedämpftes Getreide	1100 g			35:00
A:02	Gedämpfter Reis mit Fleischbällchen	300 g			25:00
A:03	Gedämpfte panierte Krabben	600 g			20:00
A:04	Gedämpfte Garnelen	400 g			7:30
A:05	Gedämpfte Meeresfrüchte	900 g			12:00
A:06	Gedämpfter Fisch*	400 g			8:20

Progr.	Anwendung	Gewicht/ Stückzahl	Garschale	Einschub	Garzeit [Min.]
A:07	Gedämpftes Hühnchen	2 Stück			90:00
A:08	Gedämpfte Eier mit Okrascho- ten	300 g			10:00
A:09	Osmanthus-Sa- menkuchen	500 g			25:00
A:10	Spinat-Rote- Bohnen-Ku- chen	300 g			20:00
A:11	Gedämpftes Gemüse	400 g			10:00
A:12	Gedämpfte To- maten	1000 g			25:00
A:13	Gedämpfte Hühnerbrust	600 g			15:00
A:14	Gedämpftes Fischsteak	600g			10:00
A:15	Gedämpfte Wurzelgemüse (Karotten)	400 g			14:00
A:16	Gedämpfter Spargel	500 g			10:00
A:17	Makrele, nach japanischer Art*	2 Stück			15:00
A:18	Gegrillte Hüh- nerbrust mit Gemüse*	1 Stück			45:00

Progr.	Anwendung	Gewicht/ Stückzahl	Garschale	Einschub	Garzeit [Min.]
A:19	Gegrillte Lammkoteletts*	500 g			40:00
A:20	Gegrilltes Steak*	250 g			20:00
A:21	Gegrillte Schweinerippchen*	500 g			90:00
A:22	Hähnchenflügel*	600 g			25:00
A:23	Gegrillte Tomaten und Speck, mit Käse überbacken*	8 Stück			20:00
A:24	Pizza mit Mozzarella*	1 Stück			15:00
A:25	Vanille Hefgebäck*	12 Stück			27:00
A:26	Gedämpftes Trockenobst*	-			6 Std.
A:27	Gefrorene Pommes Frites	300 g			30:00
A:28	Gefrorene Kartoffelkroketten	350 g			18:00
A:29	Gefrorene Tintenfischringe	250 g			18:00
A:30	Gefrorene Zwiebelringe	250 g			18:00

Progr.	Anwendung	Gewicht/ Stückzahl	Garschale	Einschub	Garzeit [Min.]
A:31	Gefrorene Chicken Nuggets	400 g			24:00
A:32	Schnitzel	350 g			24:00
A:33	Gefrorene Shrimps	250 g			20:00
A:34	Gegrilltes Gemüse	200 g			18:00
A:35	Gebackene Frühlingsrollen	250 g			16:00
A:36	Rindfleisch	300 g			2 Std.
A:37	Gegrillter Lachs	300 g			2 Std.
A:38	Reinigung des Geschirrs	-	-	-	30:00
A:39	Reinigung der Hohlräume	-	-	-	10:00
A:40	Desodorierung der Hohlräume	-	-	-	5:00
* Der Garraum wird vor dem eigentlichen Garvorgang auf die entsprechende Temperatur vorgeheizt.					

8.6.1. Automatikprogramme ohne Vorheizen

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Menu** im Display leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Anzeige für Automatikprogramme blinkt.

- ▶ Stellen Sie das Automatikprogramm ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis das gewünschte Automatikprogramm angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Garvorgang mit dem ausgewählten Automatikprogramm wird gestartet.

- ▶ Garzeit während des Garvorgangs ändern (nur bei Auswahl der Automatikprogramme A:01 -A:10 möglich): Siehe Kapitel „8.7 auf Seite 31“.

8.6.2. Automatikprogramme mit Vorheizen

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Menu** im Display leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Anzeige für Automatikprogramme blinkt.

- ▶ Stellen Sie das Automatikprogramm ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis das gewünschte Automatikprogramm angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Vorheizvorgang wird gestartet und in der Temperaturanzeige wird die aktuelle Temperatur angezeigt. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönen Signaltöne und im Display blinkt **End**.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür und schieben Sie das Blech mit dem Gargut in das Gerät.
- ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Garvorgang mit dem ausgewählten Automatikprogramm wird gestartet.

8.7. Garzeit während des Garvorgangs ändern



Bei allen Funktionen mit Ausnahme der Automatikprogramme A:11 - A:40 kann die Garzeit während des Garvorgangs geändert werden.

- ▶ Drehen Sie während des Garvorgangs den Drehregler.
- ▶ Während die Zeitanzeige blinkt, drehen Sie den Drehregler, bis der gewünschte neue Wert im Rahmen des Einstellbereichs angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Garvorgang wird mit der neuen Garzeit fortgesetzt.

8.8. Garzeiten

Den nachfolgenden Tabellen können Sie Richtwerte für die Zubereitung bestimmter Speisen in den verschiedenen Funktionen 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.

8.8.1. Dampfaren

Betriebsmodi



Lebensmittel		Temp. [°C]	Art/Menge	Garzeit [Min.]	Anmerkungen
Fleisch	Geschnetzeltes, Rind	100	nicht gefroren 600 g	18-25	Dicke Scheiben können direkt auf einen Teller gelegt werden.
			gefroren 600 g	30-40	
	Wurst	90	400 g	15	
	Blutwurst Hackfleisch	90	400 g	10-15	
	Geschnetzeltes, Schwein	100	nicht gefroren 500 g	15-25	
			gefroren 500 g	30-40	
	Schweinefleischscheiben	100	nicht gefroren 500 g (3 cm dicke Scheiben)	30-40	
			gefroren 500 g (3 cm dicke Scheiben)	50-60	
	Hühnerschenkel	100	nicht gefroren 700 g	30-35	
			gefroren 700 g	35-45	

Lebensmittel		Temp. [°C]	Art/Menge	Garzeit [Min.]	Anmerkungen
Fleisch	Huhn, Ente	100	nicht gefroren 1000 g	25-30	Dicke Scheiben können direkt auf einen Teller gelegt werden.
			gefroren 1000 g	40-50	
	Truthahn	100	1400 g	40-50	
	Rindfleisch (Stücke)	100	nicht gefroren 500 g	15 25	
			gefroren 500 g	25-40	
	Rindfleisch (Scheiben)	100	nicht gefroren 500 g (3 cm dicke Scheiben)	30-40	
gefroren 500 g (3 cm dicke Scheiben)			50-60		
Gemüse und Früchte	Sellerie (stückig)	100	nicht gefroren 400 g	15-20	Garzeit variiert je nach Menge, Stückgröße und Frische Sellerie vor dem Garen in kleine Stücke schneiden.
			gefroren 400 g	20-25	
	Blumenkohl	100	Röschen 300 g	18-22	
			kleingeschnitten 300 g	20-25	
	Radieschen (Scheiben)	100	nicht gefroren 500 g	18-20	
			gefroren 500 g	25-30	
	Erbsen	100	300 g	15-20	

Lebensmittel		Temp. [°C]	Art/Menge	Garzeit [Min.]	Anmerkungen
Gemüse und Früchte	Kürbis (Würfel)	100	nicht gefroren 500 g	15-20	
			gefroren 500 g	25-30	
	Kartoffeln (Scheiben)	100	nicht gefroren 300 g	15-20	
			gefroren 300 g	25-30	
	Spinat (gehackt)	100	nicht gefroren	15	
			gefroren	25	
	Pilze (Scheiben)	100	nicht gefroren 300 g	13-18	
			gefroren 300 g	20	
Apfel, Birne, Pfirsich	90	1-3 Stück (geschält)	10-15		
Kompott	95	500 g ungeschälte Früchte	20-25		
Eier	Frische Eier bei Raumtemperatur	100	weich, 3 Stück	10	Ofenfestes Gefäß verwenden und Eier in 100 g kaltes Wasser legen.
			mittel, 3 Stück	12	
			hart, 3 Stück	14	
Meeresfrüchte	Garnelen	90	nicht gefroren 500 g	12-16	Verwenden Sie frischen Fisch. Nach dem Garen lässt sich die Haut einfach entfernen.
			gefroren 500 g	20-25	
	Krabben	95	600g	20-25	
	Karpfen (am Stück)	85	nicht gefroren 500 g	18-20	
			gefroren 500 g	30-35	

Lebensmittel		Temp. [°C]	Art/Menge	Garzeit [Min.]	Anmerkungen
Meeresfrüchte	Graskarpfen (am Stück)	85	nicht gefroren 1000 g	22-28	Verwenden Sie frischen Fisch. Nach dem Garen lässt sich die Haut einfach entfernen.
			gefroren 1000 g	40-45	
	Forelle (am Stück)	100	1000 g	18-25	
			300 g	13-15	
Reis	Reis 100 g	100	100 g (auf ofenfester Glasplatte)	25	150 g Wasser hinzufügen.
	Reis 200 g		200 g (auf ofenfester Glasplatte)	30	250 g Wasser hinzufügen.
	Reis 300 g		300 g (auf ofenfester Glasplatte)	35	400 g Wasser hinzufügen.
Auftauen	Huhn 1000 g (ganz)	60	bei -18 °C gefroren, auf ofenfester flachem Gefäß platzieren	25	Stellen Sie eine niedrige Temperatur und eine kürzere Zeit ein, um die Lebensmittel schonend aufzutauen.
	Hähnchenschenkel 1000 g			35	
	Schwein 700 g			20	
	Garnelen 700 g	55		20	
	Fisch 700 g	25			

8.8.2. Heißluftgaren / Heißluftgaren und Dampfwaren


Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge [g]	Garzeit [Min.]	Temp. [°C]	Anmerkung
Huhn (ganz)	Convect.	1100	45-55	200	ohne Vorheizen
	Combi		39-49	180	
Hähnchenschenkel	Convect. Preheat	600	35-43	200	300 g Stücke (gefroren oder 5 °C)
	Combi Preheat		38-46		
Hähnchenflügel	Convect. Preheat	400	28-36	180	6 Stück (gefroren oder 5 °C)
	Combi Preheat		33-40		
Hackfleisch	Convect. Preheat	400	24-30	180	gefroren oder 5 °C
	Combi Preheat				
Rindfleisch	Convect. Preheat	300	18-24	200	0,5 cm dicke Scheiben (gefroren oder 5 °C) Nach der Hälfte der Garzeit die Speise wenden.
	Combi Preheat	320			
Schweinefleisch	Convect. Preheat	300	21-27	200 200	
	Combi Preheat		24-30		
Fisch	Convect.	350	24-30	160	ohne Vorheizen

Lebensmittel	Betriebsmodus	Menge [g]	Garzeit [Min.]	Temp. [°C]	Anmerkung
Fleischspieß	Convect.	300	24-30	180	ohne Vorheizen
	Combi	350			
Pizza	Convect. Preheat	400	13-17	160	gefroren oder 5 °C
	Combi Preheat		12-15		
Pizza aufwärmen	Convect. Preheat	300	13-16	120	
	Combi Preheat		10-13		
Hot dog	Convect. Preheat	300	13-17	180	6 Stück (gefroren oder 5 °C) Nach der Hälfte der Garzeit die Speise wenden.
	Combi Preheat		15-20		
Maiskolben	Combi	550	24-30	180	ohne Vorheizen Nach der Hälfte der Garzeit die Speise wenden.
Kuchen	Convect. Preheat	500	45-55	140	
	Combi Preheat		42-52		

9. Fehlerbehebung

Bei einer Störung des Geräts prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie das Problem mit Hilfe der folgenden Übersicht selbst beheben können.

Versuchen Sie auf keinen Fall, die Geräte selbst zu reparieren. Wenn eine Reparatur notwendig ist, wenden Sie sich bitte an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht richtig in der Steckdose eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder der Schutzschalter im Sicherungskasten hat ausgelöst. Der Stromkreis ist überlastet.	Schließen Sie das Gerät an einem anderen Stromkreis an. Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. Stecken Sie den Netzstecker in eine intakte Steckdose.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Gerätetür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür.
Während des Betriebs tritt Wasser oder Wasserdampf an der Gerätetür aus.	Die Dichtung an der Geräteöffnung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie den Service.
Ein Warnton ertönt und das Symbol  blinkt.	Der Frischwassertank ist leer.	Befüllen Sie den Frischwassertank.
E-1	Die Temperatur im Garraum ist für den Betriebsmodus „Dampfgaren“ zu hoch.	Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie den Garraum abkühlen, bevor Sie den Betriebsmodus „Dampfgaren“ nutzen.

Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Ein Pfeifgeräusch tritt beim Öffnen und sofortigem Schließen der Gerätetür auf.	Aufgrund des unterschiedlichen Luftdrucks zwischen dem mit Wasserdampf gefüllten Garraum und der Umgebung kann ein Pfeifgeräusch auftreten, wenn die Gerätetür geöffnet und sofort wieder geschlossen wird. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Verwendung des Geräts.	

10. Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Öle ins Gerät dringen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreiniger.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Die berührbaren Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Lassen Sie das Gerät grundsätzlich abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.



HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit empfindlichen Oberflächen.

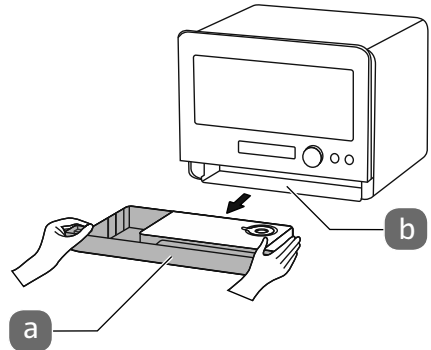
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und Reinigungswerkzeuge (z. B. Stahlwolle, raue Schwämme oder harte Bürsten).
- Verwenden Sie keine soda-, alkali-, säure-, chloridhaltige oder entkalkende Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keinen Backofenreiniger.

10.1. Wassertank leeren

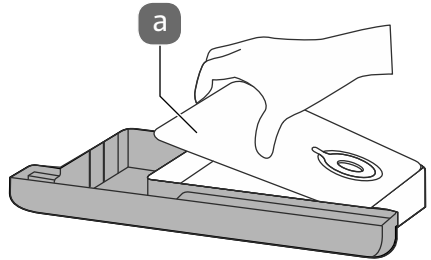


Entleeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch aus hygienischen Gründen und um Kondensatbildung im Gerät zu vermeiden.

- ▶ Ziehen Sie den Wassertank (a) nach vorne aus dem Wassertankfach (b) des Geräts.



- ▶ Entfernen Sie den Deckel (a) vom Frischwassertank.
- ▶ Entleeren Sie den Wassertank.
- ▶ Bei längerem Nichtgebrauch des Geräts: Lassen Sie den Wassertank trocknen, bevor Sie den Deckel wieder aufsetzen und den Wassertank in das Gerät einbauen.



10.2. Geräteoberflächen reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Geräteoberflächen einschließlich des Bedienfeldes nur mit einem Schwammtuch und milder Spülmittellauge.
- ▶ Trocknen Sie die Geräteoberflächen anschließend mit einem weichen Tuch ab.

10.3. Garraum

- ▶ Reinigen und Trocknen Sie den Garraum, die Türdichtung, die Innenseite der Gerätetür nach jedem Gebrauch. Das entstandene Kondensat lässt sich gut mit einem Schwamm oder Schwammtuch aufnehmen.
- ▶ Entfernen Sie Fettverschmutzungen mit milder Spülmittellauge und wischen Sie die Flächen mit klarem Wasser nach.

10.4. Emaliertes Backblech/Edelstahl Dampfgarblech

- ▶ Reinigen Sie das emalierte Backblech und das Edelstahl Dampfgarblech nach jedem Gebrauch mit milder Spülmittellauge (Das emalierte Backblech und das Edelstahl Dampfgarblech sind spülmaschineneeignet.).

10.5. Reinigungsprogramme



Stellen vor dem Starten eines Reinigungsprogramms sicher, dass sich ausreichend Wasser im Frischwassertank befindet.

10.5.1. Geschirr reinigen und sterilisieren



Stellen Sie sicher, dass das Geschirr, das gereinigt und sterilisiert werden soll, eine Hitzebeständigkeit von mindestens 130 °C aufweist.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Menu** im Display leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Anzeige für Automatikprogramme blinkt.

- ▶ Stellen Sie das Reinigungsprogramm ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis das Reinigungsprogramm **A:38** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Reinigungsvorgang wird gestartet.

10.5.2. Hohlräume reinigen und desodorieren



Während des Garens von Speisen können Fett- oder Öldämpfe in die Hohlräume des Geräts gelangen, die den Geschmack von nachfolgend gegarten Speisen beeinträchtigen kann. Die Hohlraumreinigung und Desodorierung sorgen dafür, dass Fett- und Öldämpfe aus den Hohlräumen entfernt und Gerüche neutralisiert werden.

Reinigen

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Menu** im Display leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Anzeige für Automatikprogramme blinkt.

- ▶ Stellen Sie das Reinigungsprogramm ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis das Reinigungsprogramm **A:39** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Reinigungsvorgang wird gestartet.

Führen Sie nach der Reinigung die Desodorierung der Hohlräume durch.

Desodorieren

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis der Betriebsmodus **Menu** im Display leuchtet.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Die Anzeige für Automatikprogramme blinkt.

- ▶ Stellen Sie das Desodorierungsprogramm ein. Drehen Sie dazu den Drehregler, bis das Desodorierungsprogramm **A:40** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste **CONFIRM/START**.

Der Desodorierungsvorgang wird gestartet.

11. 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

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten 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.

12. Technische Daten

Dampfgarofen	
Modell	MD 10450
Inverkehrbringer	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Handelsregister-Nummer	HRB 13274
Spannungsversorgung	AC 230-240 V ~ 50 Hz
Nennleistungsaufnahme (kombiniert)	2050 – 2250 Watt
Dampfleistung	1950 – 2150 Watt
Heißluftleistung	1400 – 1500 Watt
Temperaturbereich Dampfgarer	35 °C – 100 °C
Temperaturbereich Heißluft	100 °C – 230 °C
Garinnenraum (Kapazität)	ca. 20 l
Wassertank (Kapazität)	ca. 1,2 l
Automatikprogramme	40
Abmessungen Gerät (BxHxT)	410 x 340 x 435 mm
Innenraum (Material)	Edelstahl
Gewicht	13,6 kg

13. Konformitätsinformation

 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.

14. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

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 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.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
☎ 0201 22099-333	
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 928 7661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com 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 © 2021

Stand: 10.09.2021

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.

