



**“Das, was wir essen,
macht aus uns das,
was wir sind.”**

L. Feuerbach, deutscher Philosoph, 1804 –1872

Feuerbach setzte diesem Denkspruch seinen Stempel auf, als er 1850 ein dem Thema der Ernährung gewidmetes Werk beendete. Das, was wir essen, macht aus uns das, was wir sind oder in naher Zukunft sein werden... Es ist also wichtig, dass wir uns richtig ernähren.

Nicht nur das appetitliche Aussehen der Gerichte ist entscheidend, sondern auch ihr Gehalt an nahrhaften Bestandteilen und Vitaminen.

Um diesen Kriterien gerecht zu werden, haben wir für Sie den Combidämpfer entwickelt.

Guten Appetit!

Compact Combidämpfer

BEDIENUNGSANLEITUNG

Inhalt

Beschreibung Ihres Compact Combidämpfers.....	32
Sicherheitsanweisungen.....	34
Funktionen und Einstellungen.....	36
Ratschläge und Tricks.....	38
Anomalien und kulinarische Lösungen.....	39
Wartung und Reinigung.....	40
Montage und Demontage der inneren Teile.....	40
Technische Spezifikationen.....	41
Installationsplan.....	42

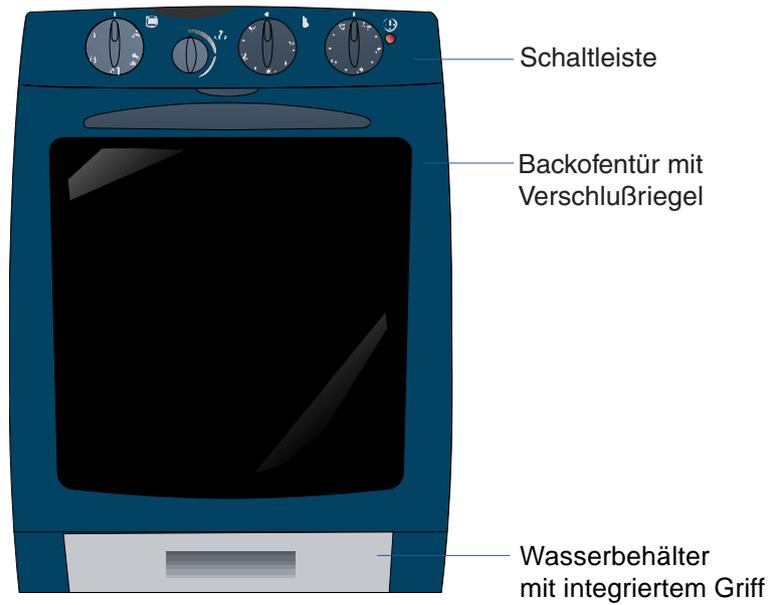


Das Symbol  am Gerät besagt, dass dieses Gerät **nicht** mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.

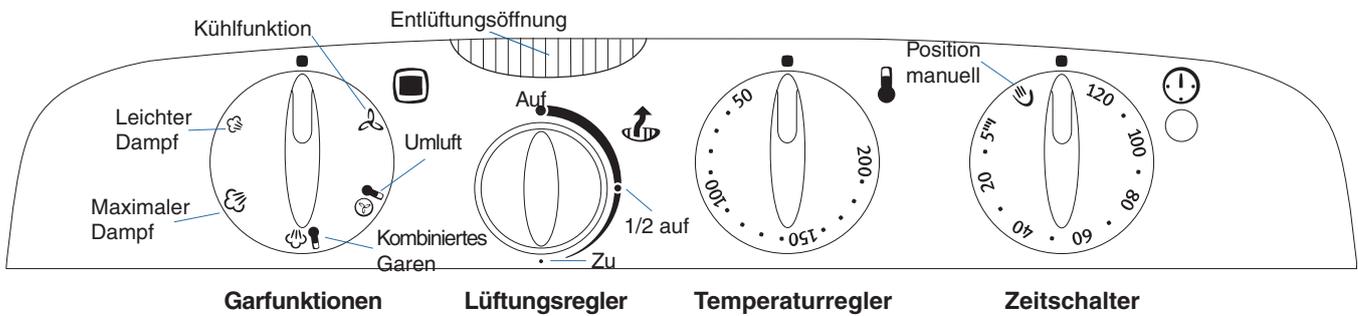
Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

Beschreibung Ihres Compact Combidämpfers

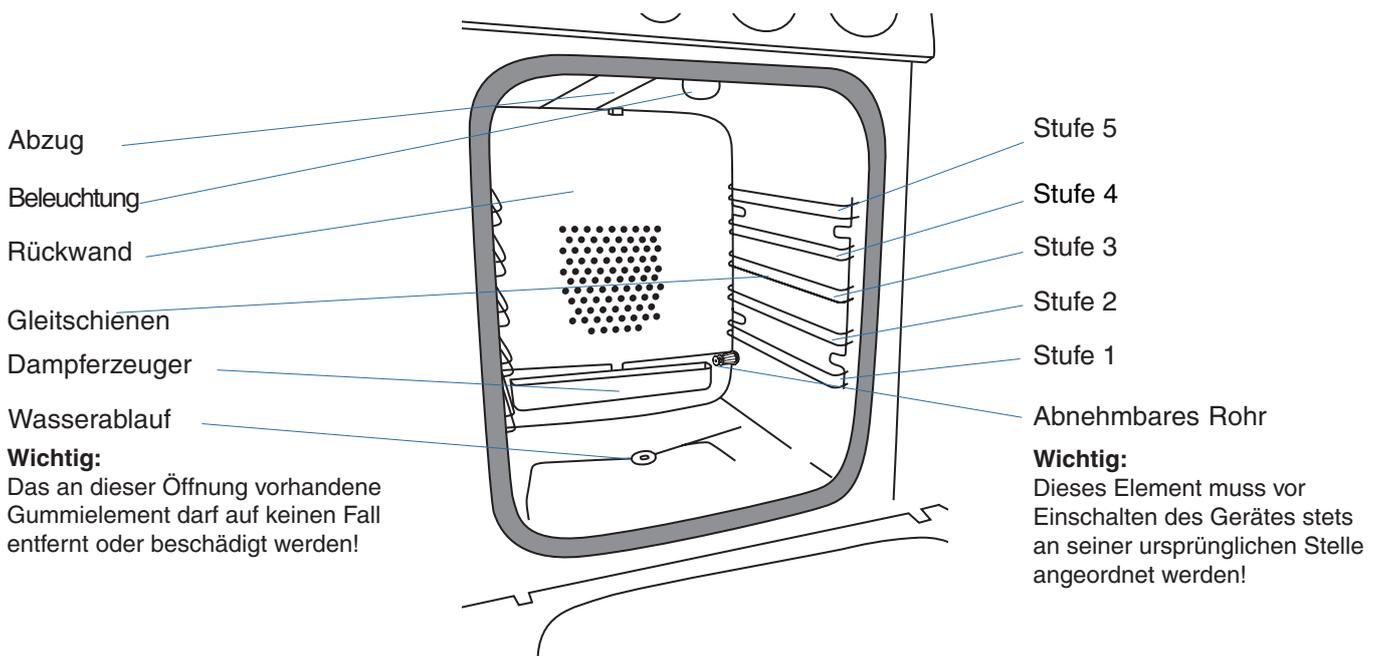
Gesamtansicht



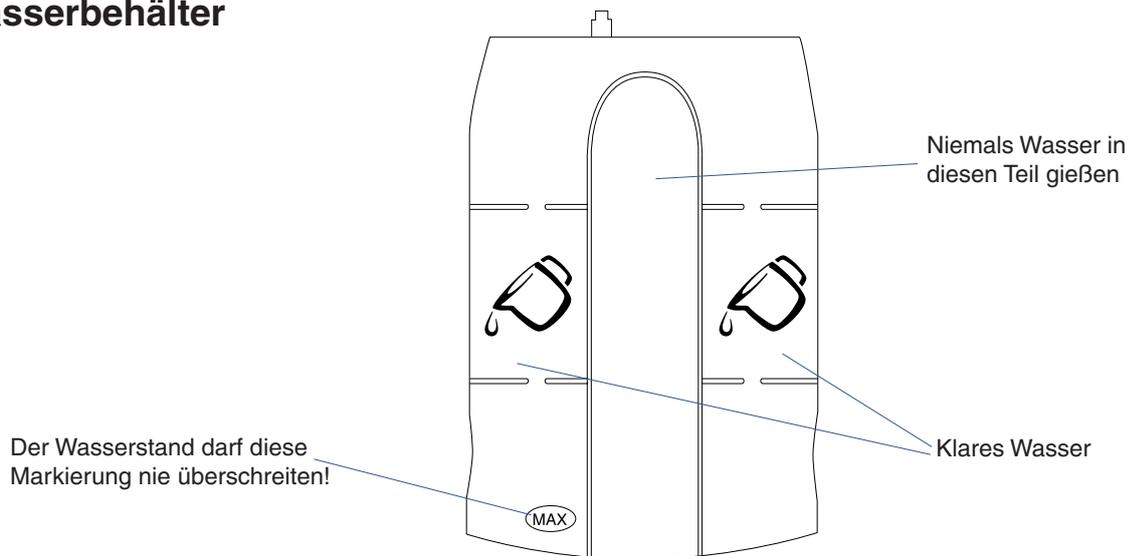
Schallleiste



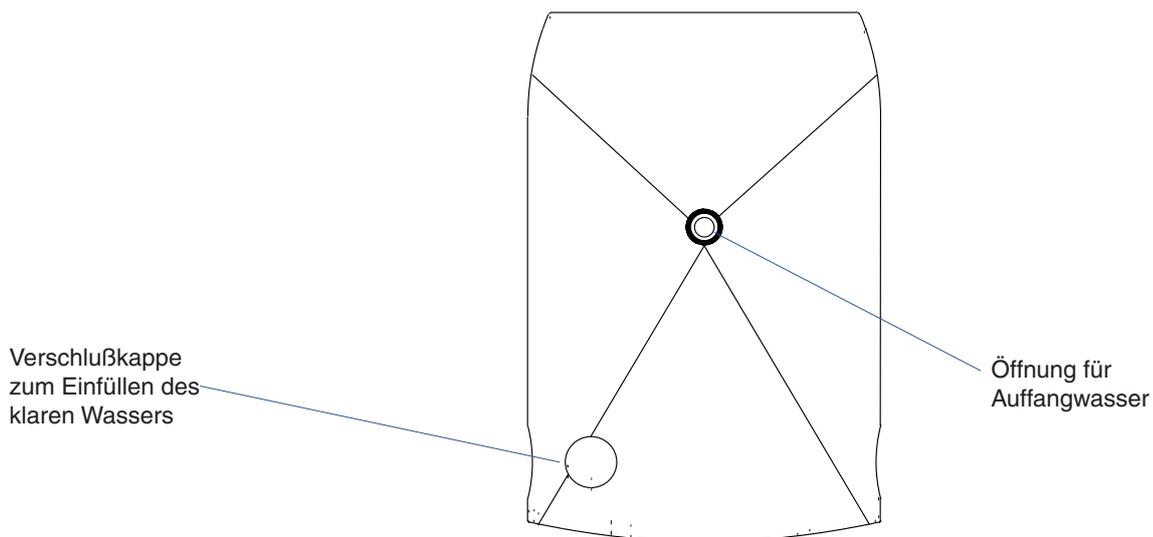
Das Innere des Backofens



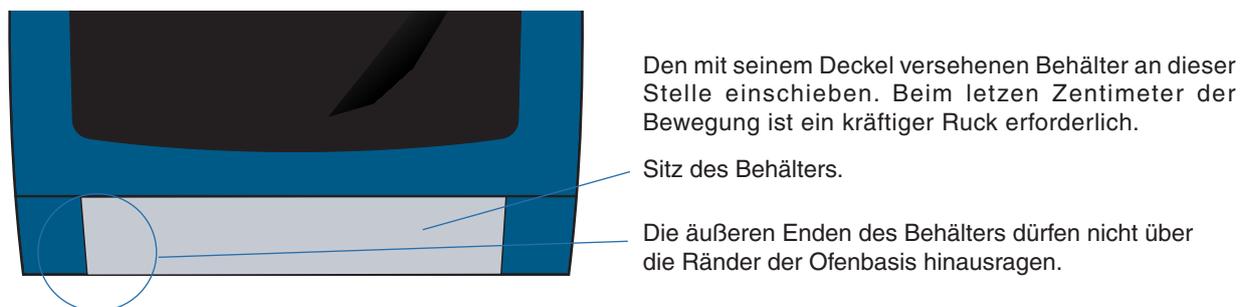
Wasserbehälter



Behälterdeckel



Positionieren des Behälters mit seinem Deckel



Sicherheitsanweisungen

Bitte lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf: diese sollen Ihnen bei der Benutzung Ihres Backofens unter bestmöglichen Bedingungen behilflich sein. Sie müssen insbesondere die mit einem ! gekennzeichneten Sicherheitsempfehlungen beachten. Ihr Gerät wurde ausschließlich zum Garen von Speisen entwickelt und darf keinem anderen Zweck dienen. Es entspricht den internationalen Sicherheitsnormen. Die bestehenden Sicherheitsmaßnahmen schließen jedoch Unfallrisiken nicht aus.

Elektrische Sicherheit

Der Backofen ist an eine Steckdose mit Erdung unter Einschaltung einer Sicherung von mindestens 10 A anzuschließen. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass Kabel und Stecker in gutem Zustand sind.

Weist Ihr Ofen irgendeinen Mangel auf, empfehlen wir Ihnen, diesen nicht zu benutzen. Gerät von der Steckdose trennen oder Sicherung herausnehmen oder Schalter des Netzes, an das es angeschlossen ist, auf „Aus“ stellen.

Bei Problemen schauen Sie bitte zunächst in das in diesem Dokument enthaltene Kapitel „Ratschläge und Tricks“. Besteht die Störung weiter, wenden Sie sich an unseren Technischen Dienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, denn das könnte noch größere Schwierigkeiten mit sich bringen.

Kippsicherheit

- ! Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- ! Niemals ein Gewicht von mehr als 3 kg auf die geöffnete Backofentür stellen.

Kinder

Die Vorderseite Ihres Backofens wird bei Inbetriebnahme und der Reinigung heiß, deshalb Kinder fern halten.

Wenn die Tür Ihres Backofens geöffnet ist:

- Keine schweren Gegenstände darauf stellen (maximal 3 kg).
- Vergewissern Sie sich, dass Kinder nicht hinaufsteigen, sich nicht darauf setzen und nicht am Griff ziehen können.

Benutzung

Beim Hineinstellen oder Herausnehmen von Speisen aus dem Backofen dessen Flächen oder Zubehörteile nicht ohne Isolierhandschuhe berühren.

Wenn der Backofen in Betrieb ist oder soeben ausgeschaltet wurde, nichts auf dessen Außenflächen stellen oder kleben.

Ihren Backofen nicht am Türgriff tragen.

Um die Schaltungen Ihres Gerätes nicht zu beschädigen, Backofentür nicht offen stehen lassen, solange der Ofen noch heiß ist. Wenn Sie in Backofennähe ein Elektrogerät verwenden (z.B. einen elektrischen Mixer), achten Sie bitte darauf, dass dessen Kabel nicht mit einer heißen Fläche in Berührung kommt, da es schmelzen oder sich in der Ofentür verfangen könnte.

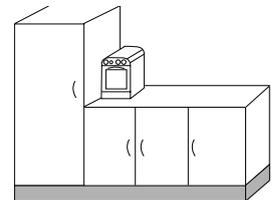
Außer dem mit Ihrem Backofen gelieferten Zubehör empfehlen wir, nur feuerfeste Bräter und Kuchenbackformen zu verwenden (Anweisungen der Hersteller befolgen).

! Klemmen Sie Ihre Finger nicht in der Türöffnung, wenn Sie den Griff bei noch geöffneter Tür loslassen.

! Vor Öffnen der Tür prüfen, ob sich der Wasserbehälter in seiner Position befindet.

Position des Gerätes

Vergewissern Sie sich, dass nicht mehr als zwei Flächen des Backofens bedeckt sind.



Reinigung

Bevor Sie Ihren Backofen von Hand reinigen, prüfen Sie, ob die Innenflächen genügend abgekühlt sind.

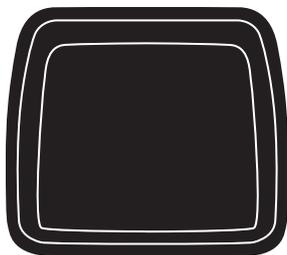
! Es wird davon abgeraten, Hochdruckdampfgeräte für die Reinigung des Backofens zu verwenden (wegen der elektrischen Sicherheit).

! Ihren Backofen niemals mit einem Wasserschlauch reinigen.

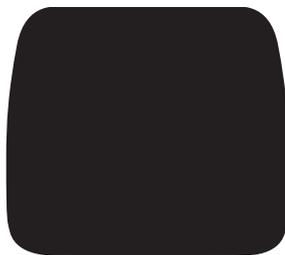
! Ihren Backofen niemals mit einem Wasserschlauch reinigen.

Zubehör

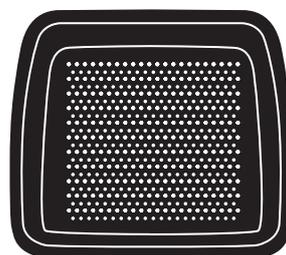
! Außer dem mitgelieferten Zubehör empfehlen wir Ihnen, nur feuerfeste Bräter und Kuchenbackformen zu benutzen (Anweisungen der Hersteller befolgen).



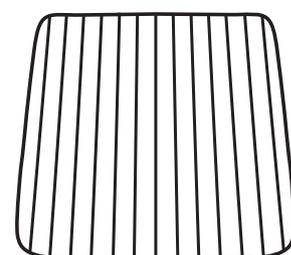
Mehrzweckblech,
Edelstahl
H=40 mm / H=65 mm



Vollblech,
antihaf-beschichtet



perforierte Blech,
Edelstahl



Rost,
Edelstahl

Vor der ersten Benutzung Ihres Backofens

Erste Reinigung

Zubehör herausnehmen und mit Seifenwasser spülen, gut abspülen und abtrocknen.

Erste Inbetriebnahme

! Kunststoffolie, mit der die äußere rostfreie Stahlfläche geschützt ist, entfernen. Backofen vor der ersten Benutzung leer anheizen.

Dabei prüfen, ob der Raum genügend gelüftet ist, indem man die Ventilation einschaltet oder das Fenster öffnet.

Haben Sie keine Bedenken, wenn dabei das Wasser im Dampferzeuger heftig kocht.

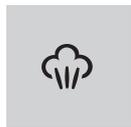
Anweisungen

- 1 Alle Zubehöerteile aus dem Ofen nehmen.
- 2 Backofen anschließen.
- 3 Fach „klares Wasser“ des Behälters mit 100 cl Leitungswasser füllen.
- 4 Bei Verwendung der ersten Schaltung Funktion „Kombiniertes Garen“ wählen.
- 5 Lüftung maximal öffnen.
- 6 Temperaturregler auf 200°C stellen.
- 7 Zeitschalter sauf manuell stellen.
- 8 Wenn der Wasserbehälter leer ist, diesen mit 100 cl Wasser füllen und wieder einsetzen, ohne dabei die Einstellungen zu verändern.
- 9 Wenn der Wasserbehälter geleert worden ist, ist Ihr Gerät einsatzbereit.

Funktionen und Einstellungen

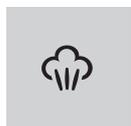
Garfunktionen

Maximaler Dampf



Die Dampftemperatur beträgt mehr als 98°C. Es handelt sich hier um eine schnelle Methode, die alle Vorsichtsmaßnahmen berücksichtigt und für die meisten im Wasser zubereiteten Nahrungsmittel geeignet ist. Die Nahrungsmittel behalten ihre Vitamine wie auch ihre Form und Farbe. Diese Methode eignet sich vorwiegend für Gemüse und Kartoffeln. Die Gerichte können sowohl auf den Mehrzweckblechen als auch auf den perforierten Blechen gegart werden.

Leichter Dampf



Die Dampftemperatur liegt bei 85°C. Bei der leichten Dampfbeaufschlagung handelt es sich in der Tat um eine Kombination zwischen hoher Feuchtigkeit und genauer Kontrolle der Temperatur. Diese Methode schützt die Gerichte, indem sie deren Mineralsalze, Vitamine, Geschmack, Form und Farbe aufrechterhält. Leichte Dampfbeaufschlagung bedeutet langsames und regelmäßiges Garen. Die Gewichtsverluste der Nahrungsmittel sind minimal. Diese Garweise eignet sich für Fisch, Pasteten und Terrinen, aber auch zum Aufwärmen von Fleisch. Außerdem eignet sich die leichte Dampfbeaufschlagung bestens für das Aufwärmen der Produkte unter Vakuum.

Kombiniertes Garen



Bei der Kombination von Heißluft und Dampf handelt es sich um eine Garmethode, die auf intelligente Weise vorgeht. Die höhere Feuchtigkeit gewährleistet ein vorsichtiges Aufwärmen und eine saftigere Bratoberfläche. Die Intensität der Heißluft und das Leiten der Wärme durch den Dampf bewirken ein schnelleres Schließen der Poren der Speisen, so dass der Saft im Innern des Bratens verbleibt, wodurch der Gewichtsverlust niedriger ist.

Umluft



Diese Methode eignet sich zum Braten. Sie können Fischfilets, Fleisch, Koteletts, Pasteten, Kartoffelgerichte, Gratins, Kuchen und Kekse zubereiten.

Kühlfunktion



Diese Funktion ist vor allem dafür gedacht um von einem Kochprozess mit hoher Temperatur (Konvektionshitze oder Combi) auf einen Kochprozess mit niedrigerer Temperatur (Tief und Max Dampf) zu wechseln. In dieser Funktion arbeitet ausschließlich der Ventilator ohne jegliche Heizungselemente. Dies ermöglicht ein für zarte Speisen (z.B. Gemüse oder Fisch) notwendiges und gleichzeitig schonendes Abkühlen, da die Muffeltemperatur gleichmäßig abgesenkt wird. Es ist wichtig, dass während der Kühlfunktion die Ventilationsklappe vollständig geöffnet bleibt. Wenn Sie diesen Vorgang beschleunigen wollen, öffnen Sie die Tür einen Spalt.

So einfach ist das

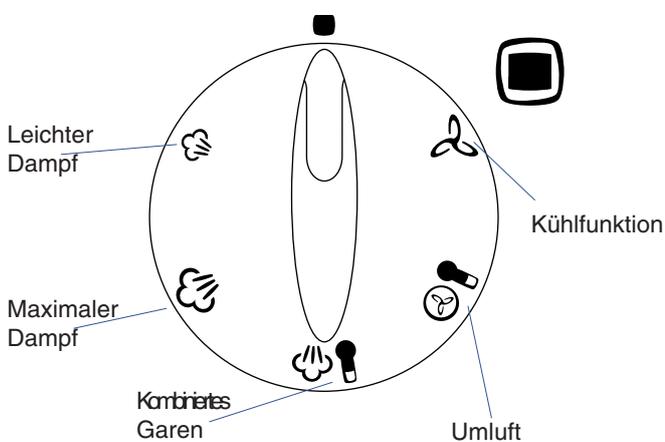
Der kombinierte FCV-Minibackofen ist sehr einfach zu benutzen. Sie haben nur 4 Einstellungen vorzunehmen:

- **Garfunktion**
- **Lüftung**
- **Temperatur**
- **Zeit**

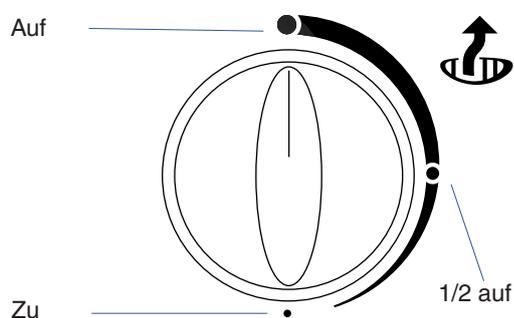


Das Konzept der Schaltleiste ist einfach und leicht verständlich.

Einstellung der Hauptfunktionen



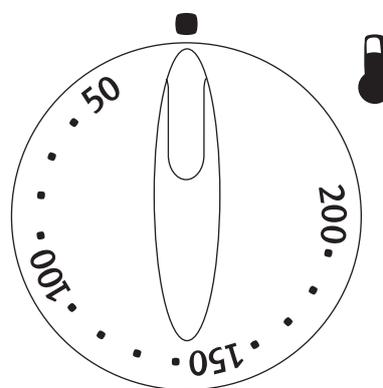
Einstellung der Lüftung



!Wichtig:

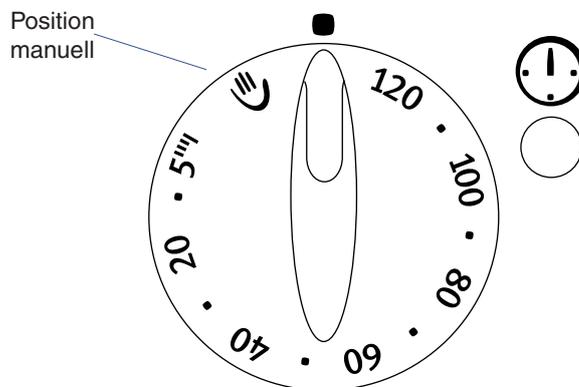
- Diese Position niemals im Modus „Kombiniertes Garen“ und „Umluft“ wählen!
- Selbst wenn diese Position gewählt wurde, ist es normal, an der Öffnung der Schaltleiste ein leichtes Entweichen von Dampf festzustellen.

Einstellung der Temperatur



Diese Einstellung erfolgt über Thermostat. Diesen bis zur gewünschten Temperatur nach rechts drehen. Diese Einstellung erfolgt über Thermostat. Diesen bis zur gewünschten Temperatur nach rechts drehen.

Einstellung der Zeit



Knopf einfach so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Dauer erreicht ist.

Ratschläge und Trick

Wahl des Zubehörs

Die Wahl des Zubehörs ist sehr wichtig, um gute Kochergebnisse zu erhalten. Schlechtes Zubehör kann eine ungleichmäßige Hitzeverteilung der zu garenden Speise oder im Backofen selbst zur Folge haben.

Nur Formen aus feuerbeständigem Glas als Gratin- und Auflaufformen verwenden.

Gewisse Zubereitungen nehmen während des Garvorgangs an Volumen zu. Die Formen sind daher so zu wählen, dass das obere Drittel nach Einfüllen der rohen Speise frei bleibt.

Die Dicke, Wärmeleitfähigkeit und Farbe der Formen wirken sich auf die kulinarischen Ergebnisse aus.

Gleichmäßige Verteilung der Speisen in der Form

Zutaten gleichmäßig in der Form verteilen, ohne diese unbedingt zu wechseln. Um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen, ist es wichtig, dass Heißluft und Dampf ungehindert um die Zutaten strömen können.

Dampf

Sie können perforierte und nicht perforierte Bleche verwenden. Für Fisch verwenden Sie bitte nicht perforierte Bleche, um den beim Garen entstehenden Fischbouillon zu nutzen. Für Gemüse und Kartoffeln sind perforierte Bleche vorzuziehen.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen vor dem Garvorgang zu würzen und danach nochmals abzuschmecken.

Kleine Formen

Man erhält bessere Ergebnisse, wenn man zum Garen kleine Formen nimmt, wie zum Beispiel Auflaufformen, wenn man sie auf einen Rost stellt

Allgemeine Empfehlungen

Speisen, die Spritzer abgeben, immer in den unteren Ofenraum stellen.

So wenig Fett wie nur eben möglich am Braten lassen, um Spritzer zu vermeiden und die Fettmenge zu reduzieren.

Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie noch andere Speisen im Backofen garen, solange er noch heiß ist. Wenn Sie feststellen, dass Ihr Gericht zu dunkel wird, Temperatur senken.

Wenn Sie feststellen, dass Ihr Gericht zu hell und nicht gar genug ist (oder zu lange zum Garen braucht), Temperatur erhöhen.

Vor jeder Benutzung

Die im Combidämpfer eingesetzte Technologie bietet Ihnen in Ihrer Eigenschaft als Benutzer enorme Möglichkeiten. Wir stellen Ihnen unsere letzte Innovation zur Verfügung. Ihr Erfolg hängt hauptsächlich von der Qualität der benutzten Zutaten ab! Es liegt an Ihnen, alle Möglichkeiten und Eigenschaften, die das Gerät bietet, auszuschöpfen.

Nachstehend einige Anweisungen, die zu befolgen sind, bevor Sie das Gerät in Gang setzen.

Überprüfung

Prüfen Sie, ob alle Teile funktionsfähig sind. Vor jedem Garvorgang, „Umluft“ ausgenommen, Wasserbehälter füllen. Bei „Kombiniertes Garen“ und „Umluft“ müssen Sie sich vergewissern, dass die Lüftung geöffnet ist.

Prüfen Sie vor dem Garvorgang, ob der Verschlussriegel der Tür richtig eingerastet ist.

Vorwärmen

Vor gewissen Garvorgängen müssen Sie den Backofen vorwärmen (siehe Kochanweisungen und Rezepte). Wenn erforderlich, Garfunktion und Temperatur wählen.

Das Gerät heizt auf und sobald es die eingestellte Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Garen beginnen. Die Kontrolllampe erlischt.

Anomalien und kulinarische Lösungen

Wir empfehlen Ihnen dringend, folgende Punkte zu überprüfen, bevor Sie unseren Techniker rufen.
Es kann nämlich sein, daß es sich um ein sehr einfaches Problem handelt, das Sie selbst lösen können.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht		Prüfen, ob: - die Sicherungen in gutem Zustand sind, - das Gerät richtig an das Stromnetz angeschlossen ist, - keine Strompanne vorliegt, - die Tür richtig geschlossen ist.
Die Ergebnisse sind nicht zufriedenstellend		Prüfen, ob: - Vorwärmtemperatur und –zeit korrekt sind; - die richtige Garfunktion gewählt wurde, - die Temperatureinstellung richtig ist, - die gewählte Garzeit richtig ist, - Rost oder sonstiges Zubehör richtig im Backofen angeordnet ist, - der verwendete Garbehälter geeignet ist, - der Lüftungsknopf richtig eingestellt ist.
Garzeit für Kartoffeln und Gemüse anormal lang	Lüftung geöffnet Verwendete Kartoffelsorte	Lüftung schließen. Keine Lösung vorgeschlagen. Manche Sorten brauchen mehr Zeit als andere.
Der Fisch zerfällt	Temperatur zu hoch	Funktion leichte Dampfbeaufschlagung verwenden.
Ungleichmäßig gebraten	Tiefe des Bräters nicht richtig Lüftung falsch eingestellt Gerät nicht vorgewärmt	Siehe „Ratschläge und Tricks“ Siehe „Rezepte“ oder „Kochanweisungen“ Backofen vor Eingabe der Speisen vorheizen. Siehe „Rezepte“ oder „Kochanweisungen“
Braten trocken, hart und an der Oberfläche zu gar	Temperatur zu hoch eingestellt	Temperatur senken. Siehe „Rezepte“ oder „Kochanweisungen“
Ungleichmäßiges Garen	Bräter oder Blech ungeeignet Bräter zu voll	Siehe „Ratschläge und Tricks“ Siehe „Ratschläge und Tricks“
Backwaren werden zu schnell braun	Temperatur zu hoch eingestellt	Temperatur senken. Siehe „Rezepte“ oder „Kochanweisungen“
Gute Färbung in den Ecken, aber weniger gut in der Mitte	Lüftung nicht richtig eingestellt	Siehe „Ratschläge und Tricks“
Der Backofen erzeugt keinen Dampf	Lüftung geöffnet Wassermangel	Lüftung schließen. Behälter füllen.
Fleisch und Backwaren sind im kombinierten Modus zu gar	Lüftung geschlossen Temperatur zu hoch eingestellt	Lüftung öffnen. Temperatur senken
Zubereitungen, die „aufgehen“ sollen, gehen nicht auf oder fallen wieder zusammen	Lüftung geschlossen Zu niedrig im Backofen angeordnet	Lüftung öffnen. Zubereitung eine Stufe höher stellen.
Das weiße Fleisch ist zu trocken	Garfunktion nicht richtig	Eine andere Funktion wählen. Siehe „Rezepte“ oder „Kochanweisungen“

Reinigung

Allgemeine Empfehlungen für die Reinigung

Das Äußere des Gerätes, der Wasserbehälter und dessen Deckel sind ausschließlich mit einem Schwamm und Seifenwasser zu reinigen. Mit reichlich Wasser abspülen und trocknen.

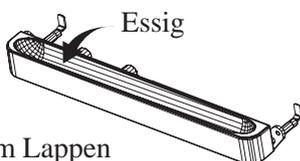
Wir raten Ihnen, keine Scheuermittel zu benutzen. Das Innere des Backofens kann mit einem Mehrzweckreinigungsmittel gereinigt werden.

Das Zubehör kann mit einem Schwamm und Seifenwasser gereinigt werden, wobei dieses gut abzuspülen und zu trocknen ist; es kann ebenfalls im Geschirrspüler gespült werden.



Reinigung des Dampferzeugers

- 1 Ein Reinigungsmittel direkt in den Dampferzeuger gießen (Essig...).
- 2 Dieses 45 Minuten wirken lassen.
- 3 Hohlraum und Dampfgenerator mit einem Lappen abwischen.



Montage und Demontage der inneren Teile

Abzug

- 1 Der Abzug befindet sich im oberen Teil des Hohlraums und muß regelmäßig gereinigt werden. Um ihn zu entfernen, ganz einfach die Schrauben mit Hilfe einer Münze durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
- 2 Sie können dieses Element in einem Geschirrspüler spülen oder aber einen mit Seifenwasser getränkten Schwamm verwenden. Nach Reinigung wieder einsetzen.

Gleitschienen

- 1 Schrauben in der vorderen oberen Ecke jeder Gleitschiene lösen und entfernen.
- 2 Gleitschienen in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

Rückwand

- 1 Schrauben Sie die Schraube im vorderen oberen Teil von der Rückwand ab.
- 2 Rückwand durch Gleiten anheben.

- 3 Rückwand in der umgekehrten Reihenfolge wieder einsetzen.

Auswechseln der Glühbirne des Backofens

! Vor Auswechseln der Glühbirne des Backofens Gerätekabel aus dem Netzstecker ziehen. Prüfen, ob das Innere des Backofens kalt ist.

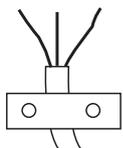
Bei der 15-W-Birne handelt es sich um eine spezielle hitzebeständige Glühbirne, die sehr hitzebeständig ist. Die Glühbirne befindet sich oben im Innenraum des Backofens und ist von innen zugänglich.

Zugang zur Glühbirne

- 1 Deckglas der Birne abschrauben, indem man es gegen den Uhrzeigersinn dreht.
- 2 Glühbirne herausschrauben.
- 3 Eine neue Glühbirne einsetzen.
- 4 Deckglas wieder fest aufschrauben.

Technische Spezifikationen

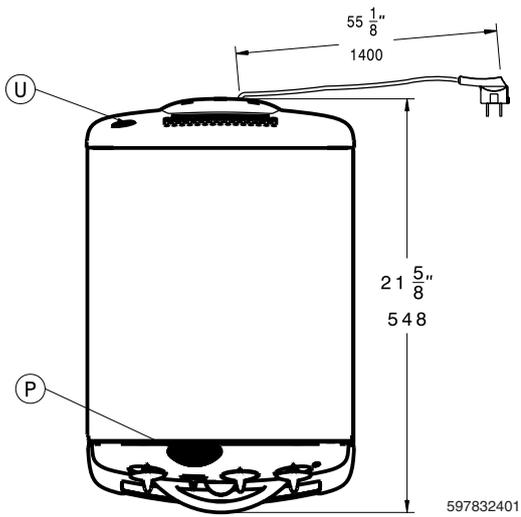
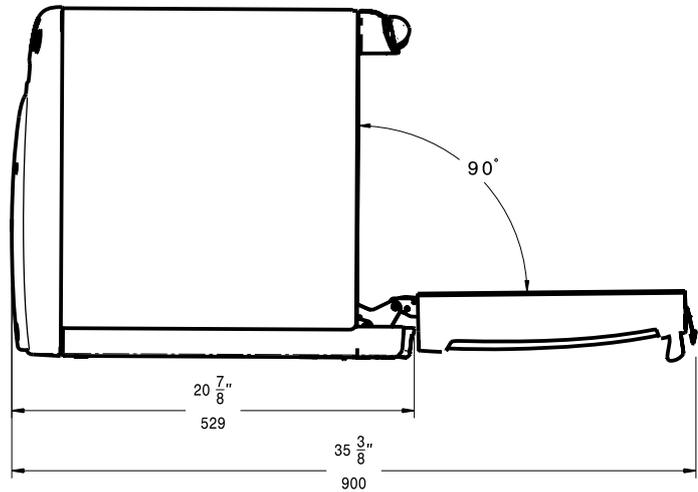
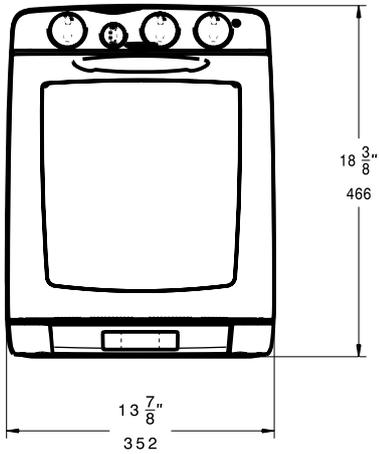
Garfunktionen	Dampf, kombiniertes Garen, Umluft
Stromversorgung	230 V 50 Hz
Stecker	europäischer Stecker mit Innenerdung Das Stromanschlußkabel darf nur von einem amtlich zugelassenen Elektroinstallateur ausgewechselt werden.
Stromverbrauch:	
Dampf	700 W
Kombiniertes Garen	2050 W
Umluft	1350 W
Maximaler Verbrauch	2150 W
Beleuchtung des Backofens	15 W
Abmessungen:	
Höhe	466 mm
Breite	352 mm
Tiefe	548 mm (900 mm bei geöffneter Tür)
Nettogewicht	22 kg
Tatsächliches Volumen	30 litres
Wasserbehälter:	
Fassungsvermögen des Teils „klares Wasser“	1 l
Fassungsvermögen des Teils „Auffangwasser“	0,55 l



H05VV-F3G1.5



Installationsplan



U - Lufteinlass
P - Dampfabzug

NO TEXT ON THIS PAGE