

Dampfgarer

Steam S



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nicht-beachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.



Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
ST-S	766	55-381
ST-S	769	60-381

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Bei Kindern im Haushalt	7
Zum Gebrauch	7
Gerätebeschreibung	10
Aufbau	10
Bedienungs- und Anzeigeelemente	11
Garraum	12
Zubehör	13
Bedienung	16
Erste Inbetriebnahme	17
Beispiel	18
Wasserbehälter füllen	18
Betriebsart wählen	19
Ausschalten	19
Wasserbehälter leeren	20
Benutzereinstellungen	21
Kindersicherung	23
Uhrzeitanzeige	24
Signalton	24
Wasserhärte	25
Temperatureinheit	25
Uhrzeitformat	25
Werkeinstellungen	25
Uhrfunktionen	26
Uhrzeit einstellen und ändern	26
Timer	27
Einschaltdauer	29
Startaufschub	31

Betriebsarten	34
Einstelltipps	36
Optimaler Gebrauch	37
Gartabellen	38
Tipps und Tricks	55
Energie sparen	56
Pflege und Wartung	57
Aussenreinigung	57
Gerätetür reinigen	58
Auflagegitter herausnehmen	59
Türdichtung ersetzen	59
Zubehör reinigen	59
Garraum reinigen	60
Entkalken	61
Störungen selbst beheben	65
Was tun, wenn	65
Nach einem Stromunterbruch	70
Zubehör und Ersatzteile	71
Technische Daten	74
Entsorgung	75
Stichwortverzeichnis	76
Reparatur-Service	79
Kurzanleitung	80

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie das neu installierte Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise unter 'Erste Inbetriebnahme'.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel 'Reparatur-Service'. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen – es besteht die Gefahr, dass Kinder sich verletzen.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Dämpfen und Garen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

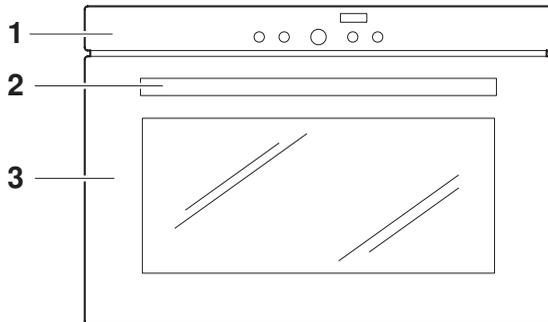
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech, in Garbehältern und auf dem Dampfeinsatz. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Den Garraum austrocknen und die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.

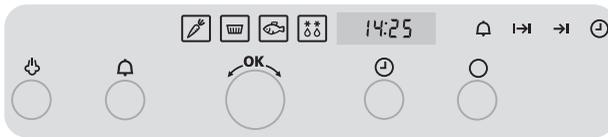
Gerätebeschreibung

Aufbau



- 1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2 Türgriff
- 3 Gerätetür

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

-  Betriebsart
-  Timer
-  Einstellknopf
-  Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit
-  Aus

Anzeige

-  Temperatur
 - Sie erscheint während 3 Sekunden beim Wählen der Betriebsart.
-  Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer

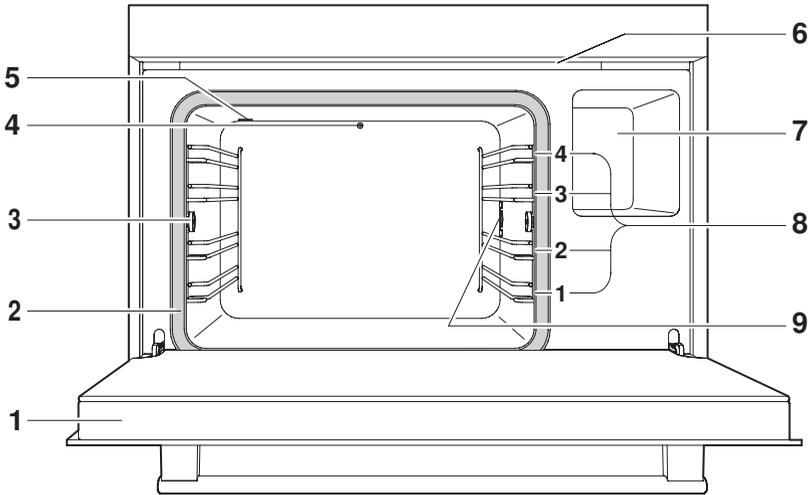
Symbole

- | | |
|---|---|
|  Timer |  Ausschaltzeit |
|  Einschaltdauer |  Uhrzeit |
|     Betriebsarten | |

Garraum



Es darf keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden gelegt werden.



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Gerätetür | 6 | Entlüftungsschlitz |
| 2 | Türdichtung | 7 | Fach für Wasserbehälter |
| 3 | Rändelmutter | 8 | Auflagen |
| 4 | Garraumtemperaturfühler | 9 | Dampfeintritt |
| 5 | Klimasensor | | |

Zubehör

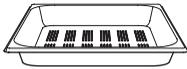


Nicht mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech, in Garbehältern und auf dem Dampfeinsatz schneiden. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.



Edelstahlblech

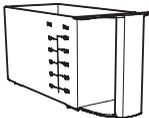
- Es dient als Auffangschale in Verbindung mit dem gelochten Garbehälter.



Garbehälter gelocht

- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Als Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.

- ▶ Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittelbestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter schieben.



Wasserbehälter

- Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

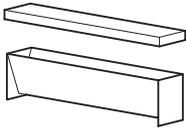


Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



Gitterrost

- Auflage für verschiedene Formen



Terrinenformen mit Deckel

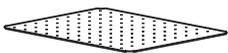
- Für die Zubereitung von Gemüse-, Fisch- und Fleischterrinen
 - Für Glace, Parfait oder andere Süßspeisen
- Erhältlich in 2 verschiedenen Ausführungen



Porzellanformen

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Polenta, Risotto usw.
- Zum Dämpfen und anschließenden Warmhalten von Gerichten

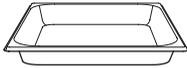
Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Dampfeinsatz Edelstahl

- Zum Dämpfen und anschließendem Warmhalten von Gemüse, Kartoffeln usw. in Verbindung mit einer Porzellanform

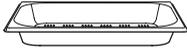
Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Garbehälter ungelocht

- Zum Garen von Fleisch, Fisch, Sauerkraut, Reis, Hirse, Getreideprodukten, eingeweichten Hülsenfrüchten, Kichererbsen usw.

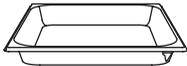
Erhältlich in verschiedenen Grössen und Höhen



Garbehälter gelocht

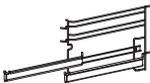
- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch

Erhältlich in verschiedenen Grössen und Höhen



Garbehälter ungelocht mit Ausguss

- Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
- Als Auffangbehälter für Kondensat von Gargut



Rollauszug

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Kuchenblechen/Gitterrost z. B. zum Entnehmen von Porzellanformen

Bedienung

Die Betriebsart, die Einschaltdauer sowie die Ausschaltzeit, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- Durch Drehen am Einstellknopf  wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste  schaltet das Gerät aus.

Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Wenn in der Digitalanzeige **12:00** blinkt, am Einstellknopf  drehen, und die Uhrzeit einstellen.



Durch Drücken auf den Einstellknopf  kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.

Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.
- ▶ Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.
- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  bei 100 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Beispiel



Beim Dämpfen und Garen entsteht Hitze. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen. Kinder fern halten.

Die Symbole sind in den 'Einstelltipps' erklärt. In den Tabellen der 'Einstelltipps' steht:

		°C		 Min.	
Broccoli		100	2 1	10-15	

- ▶ Das Edelstahlblech in Auflage 1 in den kalten Garraum schieben.
- ▶ Den Broccoli im gelochten Garbehälter in Auflage 2 schieben.
- ▶ Die weitere Bedienung wie auf den folgenden Seiten beschrieben vornehmen.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen. Es darf kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- ▶ Den Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.
- Bei allen Betriebsarten muss der gefüllte Wasserbehälter in dem dafür vorgesehenen Fach sein.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Falls Wasser nachgefüllt werden muss:

- ▶ Den Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

Betriebsart wählen

- ▶ Betriebsart  wählen.
 - In der Digitalanzeige steht während 3 Sekunden **100°C**.
 - Das Symbol  blinkt.



Die Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Das Symbol  erlischt.
 - Bei allen Betriebsarten kann am Ende ein Dampfabbau stattfinden.
 - Während des Dampfabbaus wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden.
 - Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.



Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten.

Gargut entnehmen



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör ist heiss. Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Den Broccoli aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.
- ▶ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein. Verbrühungsgefahr!

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

- ▶ Nach dem Zurückpumpen des Wassers den Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.



Falls in der Digitalanzeige **H** **i** blinkt, hat das Restwasser eine Temperatur von über 80 °C. Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es die Temperatur von 80 °C unterschritten hat.

Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät den Einstellknopf  5 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Digitalanzeige steht **EEEE**.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige steht **E -: 0** für «Kindersicherung aus».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Einstellung wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B. **Eh: 1** für «Uhrzeitanzeige sichtbar».
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  wechselt die Digitalanzeige auf **Eh: 0** für «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar».
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.
- ▶ Durch Drücken auf die Taste  wird die Einstellung beendet.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

Mögliche Einstellungen

Kindersicherung	E-: 0	aus *
	E-: 1	ein
Uhrzeitanzeige	Eh: 1	sichtbar *
	Eh: 0	nicht sichtbar
Signalton	ES: 2	laut *
	ES: 1	leise
	ES: 0	aus
Wasserhärte	E°:50	36–50 °fH *
	E°:35	16–35 °fH
	E°:15	1–15 °fH
Temperatureinheit	Et: C	°C *
	Et: F	°F
Uhrzeitformat	EH:24	24 h *
	EH:12	12 h
Werkeinstellungen	Er: 0	keine Veränderung
	Er: 1	wiederherstellen

* Werkeinstellung

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Beim Versuch eine Betriebsart zu wählen

- ertönt ein doppelter Signalton
- das Antippen der Taste bleibt ohne Wirkung und
- in der Digitalanzeige steht - - - - .

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Gleichzeitig Taste  drücken und eine Betriebsart wählen.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
 - 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.



Die Tasten  und  können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Dadurch wird der Stromverbrauch minimiert. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh:** , «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Signalton

Er kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

■ laut	maximale Lautstärke
■ leise	reduzierte Lautstärke
■ aus	Signalton ist ausgeschaltet



Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.

Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
■ weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11
■ mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
■ hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35

Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden:

■ °C	Grad Celsius
■ °F	Grad Fahrenheit

Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.

Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer – dieser kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes



Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.

Ist das Uhrzeitformat **EH: 12** gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinken die Stunden.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste  antippen oder auf den Einstellknopf  drücken.
 - In der Digitalanzeige blinken die Minuten.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt **0 '00**.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. **9 '50** = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. **1h 12** = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste  kann die Dauer auf **0 '00** zurückgestellt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Timer.
 - In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen.
- Das Symbol  blinkt.

Durch Antippen der Taste  schaltet der Signalton aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.
- ▶ Den Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
 - Das Symbol **I→I** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal **9h 59** – einstellen.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol **I→I** blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Digitalanzeige  ' 
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen sind gelöscht.
 - In der Digitalanzeige steht die Restwärme.

Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch zum gewünschten Zeitpunkt ein und wieder aus.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

- ▶ Das Gericht in den Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart wählen.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt **0h 15**.
 - Das Symbol **I→I** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Dauer – maximal **9h 59** – einstellen.

Ausschaltzeit einstellen

- ▶ Taste  erneut antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B. **8: 15** – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol **→|** blinkt.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Ausschaltzeit einstellen.



Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden. Ist das Uhrzeitformat **EH: 12** gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
 - Die Symbole **I→I** und **→I** leuchten.
 - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Bsp.: ▶ Sie wählen die Betriebsart .

- ▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 15 Min. ein.
- ▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 11 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  1× antippen.
 - Die Einschaltdauer ist während 3 Sekunden sichtbar.
- ▶ Taste  2× antippen.
 - Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.



Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- blinkt in der Digitalanzeige  ' 
- blinkt das Symbol I→I
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen sind gelöscht.
 - In der Digitalanzeige steht die Restwärme.

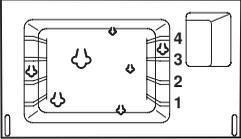
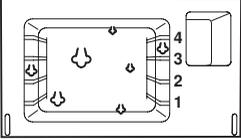
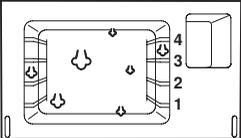
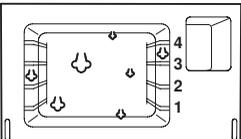
Betriebsarten

Das Gerät verfügt über vier fest vorgegebene Garraumtemperaturen zum Dämpfen, welche nicht geändert werden können.

- ▶ Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  gewünschte Garraumtemperatur wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Auflage
Dämpfen		100 °C	1-4
Dämpfen		90 °C	1-4
Dämpfen		80 °C	1-4
Dämpfen		40 °C	1-4

► Formen auf das Edelstahlblech stellen.

Anwendung	Beheizung
<p>Garen von Gemüse. Quellen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten. Garen von Fleisch (Schinken, Rippli oder Kasseler). Garen von Muscheln. Entsaften von Früchten und Beeren. Regenerieren, Auftauen und gleichzeitiges Garen von Gemüse. Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.</p>	<p>Der Garraum wird mit Dampf beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.</p> 
<p>Garen von Eierspeisen (Flan). Sterilisieren von Früchten. Zum schonenden Regenerieren. Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.</p>	<p>Der Garraum wird mit Dampf beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.</p> 
<p>Pochieren und Garen von Fleisch (Filet) und Fisch. Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.</p>	<p>Der Garraum wird mit Dampf beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.</p> 
<p>Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch. Zur Herstellung von Joghurt. Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.</p>	<p>Der Garraum wird mit Dampf beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.</p> 

Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur ■ sie ist abhängig von der Betriebsart und nicht änderbar.
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Auflage
 Min.	Dauer in Minuten
 Std.	Dauer in Stunden
	Zubehör

Optimaler Gebrauch

In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

Gartabellen

Gemüse (frisch)

► Das Gargut in den kalten Garraum schieben.

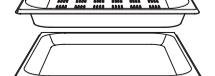
		°C	
Blattspinat		100	nein
Bohnen, Blumenkohl ganz		100	nein
Blumenkohl in Röschen		100	nein
Broccoli		100	nein
Chicorée		100	nein
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein
Fenchel zerkleinert		100	nein
Kabis zerkleinert		100	nein
Karotten zerkleinert		100	nein
Kefen		100	nein
Kohlrabi zerkleinert		100	nein
Krautstiel, Mangold		100	nein

	 Min.	
2 1	5-10	
2 1	30-40	
2 1	15-20	
2 1	10-15	
2 1	20-25	
2 1	35-45	
2 1	15-20	
2 1	20-30	
2 1	10-20	
2 1	10-20	
2 1	15-25	
2 1	10-20	

... Einstelltipps

		°C	
Maiskolben		100	nein
Peperoni		100	nein
Randen		100	nein
Rosenkohl		100	nein
Sauerkraut roh		100	nein
Sauerkraut vorgegart		100	nein
Schwarzwurzel		100	nein
Sellerie zerkleinert		100	nein
Spargeln grün		100	nein
Spargeln weiss		100	nein
Stangensellerie		100	nein
Tomaten		100	nein
Tomaten häuten		100	nein
Topinambur		100	nein
Zucchini zerkleinert		100	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
2 1	30-45	
2 1	8-13	
2 1	30-90	
2 1	25-30	
2 1	40-70	
2 1	20-30	
2 1	25-35	
2 1	10-20	
2 1	13-17	
2 1	20-25	
2 1	20-25	
2 1	8-12	
2 1	5-10	
2 1	15-35	
2 1	8-12	

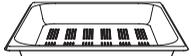
Kartoffeln

		°C	
Kartoffeln zerkleinert		100	nein
Süßkartoffeln, Kartoffeln ganz		100	nein

Beilagen

		°C	
Reis + Flüssigkeit		100	nein
Risotto + Flüssigkeit		100	nein
Maisgriess (Polenta) + Flüssigkeit		100	nein
Griess + Flüssigkeit		100	nein
Linsen + Flüssigkeit		100	nein
Ebly + Flüssigkeit		100	nein
Hirse + Flüssigkeit		100	nein
Kichererbsen eingeweicht + Flüssigkeit		100	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
2 1	15-25	
2 1	30-45	

	 Min.	
2	20-40	
2	30-40	
2	30-40	
2	10-15	
2	15-60	
2	20-30	
2	20-40	
2	20-30	

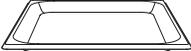
Fleisch

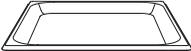
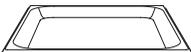
		°C	
Siedfleisch		100	nein
Schinkli		100	nein
Rippli, Kasseler		100	nein
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce		100	nein
Speck, Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein

Geflügel

		°C	
Pouletbrüstli		100	nein
Geflügelterrone		90	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
2	60-90	
2	60-90	
2	45-60	
2	30-45	
2	20-30	

	 Min.	
1 2	10-20	 
1	15-30	

Fisch, Meeresfrüchte

		°C	
Fischfilet		80	nein
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein
Thunfisch		100	nein
Muscheln		100	nein
Fischterrine		100	nein

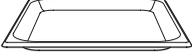
Desserts

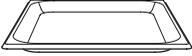
		°C	
Karamellköpflli		90	nein
Flan		90	nein
Kompott (Äpfel, Zwetschgen, Quitten usw.)		100	nein

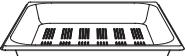
Joghurt

		°C	
Joghurt cremig		40	nein
Joghurt stichfest		40	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
2 1	10-20	
2 1	20-30	
2 1	10-30	
2 1	20-30	
1	15-30	

	 Min.	
2	20-40	
2	20-60	
2	10-15	

	 Std.	
2	5-6	
2	7-8	

Aufwärmen



Das Gargut in den kalten Garraum schieben.

		°C	
Aufwärmen von Gerichten (1-2 Teller)		90	nein
Zubereiten von Fertiggerichten *	-	-	-

* Gemäss Angaben des Herstellers

Auftauen

		°C	
Spätzli, Nudeln, Reis		100	nein
Fleisch, Geflügel, Fisch		40	nein

Babynahrung

		°C	
Schoppen in Glasflaschen		100	nein
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein
Babypüree		100	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
-	10-20	
-	-	

	 Min.	
2 1	ca. 20	
2 1	je nach Grösse	

	 Min.	
2	4-5	
2	5-6	
2	4-10	

Schoppenflaschen entkeimen

		°C	
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein

- ▶ Anschliessend die Schoppenflaschen aus dem Garraum nehmen und über Kopf vollständig trocknen lassen.

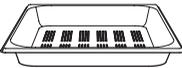
Blanchieren

		°C	
Gemüse (Bohnen, Erbsen usw.)		100	nein

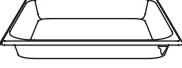
Entsaften

		°C	
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		100	nein
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.)		100	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
1	10	

	 Min.	
2	ca. 5	

	 Min.	
2 1	30- max. 90	
2 1	30- max. 90	

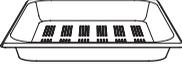
Sterilisieren, Einmachen

		°C	
Karotten		100	nein
Blumenkohl, Broccoli		100	nein
Bohnen *		100	nein
Pilze **		100	nein
Äpfel, Birnen		90	nein
Aprikosen		90	nein
Pfirsiche		90	nein
Quitten		90	nein
Zwetschgen		90	nein
Kirschen		80	nein

* Vorgang 2× durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

** Die Pilze müssen vorgekocht sein.

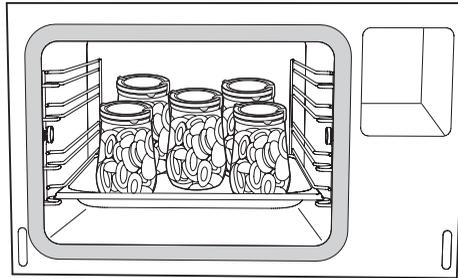
... Einstelltipps

	 Min.	
1	90	
1	90	
1	60	
1	75-90	
1	30	
1	30	
1	30	
1	30	
1	30	
1	30	
1	30	

Sterilisieren, Einmachen

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern. Im Garraum können maximal 5 Gläser gleichzeitig platziert werden.

- ▶ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- ▶ Das Edelstahlblech in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf das Edelstahlblech stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



- ▶ Betriebsart und Dauer gemäss 'Einstelltipps' wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  Gerät ausschalten und die Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ▶ Die Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ▶ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.

Tipps und Tricks

Dämpfen

- Beim Dämpfen können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden. So können z. B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereitet werden.
- Getreide, z. B. Reis oder Hirse und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, können mit der passenden Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr direkt gegart werden.

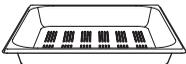
Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel	ca. Flüssigkeitszugabe (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100 g	1 ½ dl Salzwasser, Bouillon usw.
Risotto	100 g	2 ½ dl Wasser, evtl. Wein
Maisgriess (Polenta)	100 g	3 dl Wasser-/Milchgemisch
Griess	100 g	2-3 dl Wasser
Linsen	100 g	2-3 dl Wasser
Ebly	100 g	1-1 ½ dl Wasser
Hirse	100 g	1 ½-2 dl Wasser
Kichererbsen eingeweicht	100 g	½-1 dl Wasser

- ▶ Beim Dämpfen immer das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter und den Gitterrost schieben.
- ▶ Serviergeschirr direkt auf das Edelstahlblech oder den Gitterrost stellen.
- Es empfiehlt sich, das Gemüse erst nach dem Dämpfen zu würzen.

Feuchtwarme Tücher

Feuchtwarme Tücher verwendet man zum angenehmen Reinigen der Hände nach dem Essen.

- ▶ Saubere, feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig auf den gelochten Garbehälter legen.
- ▶ Folgende Einstellung wählen:

	°C			 Min.	
	80	nein	2	ca. 5	

Energie sparen

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Garergebnis davon abhängig ist.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv. Ist der Garvorgang beendet, erlöschen sämtliche Anzeigen.

Pflege und Wartung



Vor der Reinigung Gerät und Zubehör abkühlen lassen. Keinesfalls scheuernde, stark saure Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden. Keine kratzenden Scheuerschwämme, Metallwatte usw. verwenden. Diese Produkte beschädigen die Oberflächen.

Solange in der Digitalanzeige H I blinkt, nicht in das Fach des Wasserbehälters hineinfassen. Verbrühungsgefahr!

Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

Gerätetür reinigen

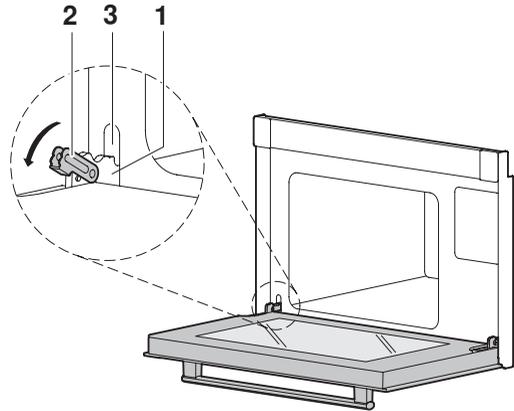
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trockenreiben.

Gerätetür entfernen

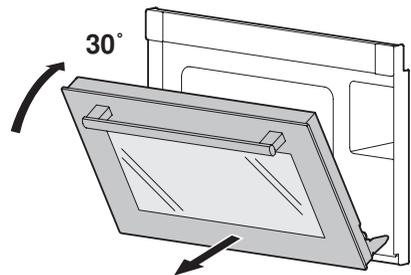


Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 6 kg. Verletzungsgefahr!

- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ▶ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür nach vorne herausziehen.

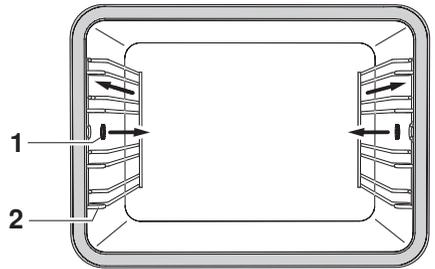


Gerätetür einsetzen

- ▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

Auflagegitter herausnehmen

- ▶ Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.
- ▶ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

- ▶ Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

Türdichtung ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

Zubehör reinigen

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.
- Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Garraum reinigen



Temperaturfühler beim Reinigen nicht verbiegen.

Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Kratzende Scheuerschwämme, Metallwatte usw. dürfen nicht verwendet werden. Diese Produkte beschädigen die Oberfläche.

- ▶ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile müssen – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig getrocknet bzw. entfernt werden.
- ▶ Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Nur ein weiches, mit etwas Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für ca. 30 Minuten mit der Betriebsart  betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



Kondensatrückstände lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder etwas Zitronensäure entfernen.

Entkalken

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

Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

- In der Digitalanzeige blinkt **H 10**.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4 × 30 Minuten Dämpfen pro Woche muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
■ weich	18 Monaten
■ mittel	9 Monaten
■ hart	6 Monaten



Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Wir empfehlen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen. Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer



Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen. Herstellerangaben beachten.



Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den für dieses Gerät entwickelten Spezial-Entkalker, welcher in der Drogerie zu kaufen ist. Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses eventuell

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken durchführen



Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Das Entkalken muss bei geschlossener Gerätetür durchgeführt werden. Verbrennungsgefahr! Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

- ▶ Tasten  und  gleichzeitig drücken.
 - In der Digitalanzeige blinkt **CaPr**.
 - Anschliessend blinkt in der Digitalanzeige **H 5**.
- ▶ Den gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen.
- ▶ Wasserbehälter in das dafür vorgesehene Fach schieben.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
 - In der Digitalanzeige blinkt **Ca 1**.
 - Das Gerät befindet sich für ca. 30 Minuten in der Entkalkungsphase.
 - Anschliessend blinkt in der Digitalanzeige **H 2**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Digitalanzeige steht **Ca 2**.
 - Das Gerät befindet sich in der Spülphase.
 - Anschliessend blinkt in der Digitalanzeige **H 2**.

- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Digitalanzeige bleibt **CR 2** stehen bzw. steht **CR 3**.



Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit müssen evtl. weitere Spülgänge durchgeführt werden.

- In der Digitalanzeige steht **CR 2** bzw. **CR 3**.

- ▶ Wenn in der Digitalanzeige **End** steht, Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
 - Die Meldung **End** erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar.
- ▶ Falls sich am Garraumboden etwas Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.



Nach dem Entkalken kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garen etwas trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gargeigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die nach beschriebenem Vorgang auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.



Bevor Sie den Service anrufen, notieren Sie sich bitte die FN-Nummer und die komplette Störungsmeldung z. B. F x x / E x x .

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert und die Anzeige dunkel ist

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... Störungen selbst beheben

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
■ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Sie müssen nichts unternehmen. Diese Geräusche sind normal.

... am Garende längere Zeit kein Wasser zurückgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Wasser im Dampferzeuger wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschritten hat.	Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gefüllt. Dadurch wird das Wasser im Dampferzeuger abgekühlt. Ist nicht genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das Abkühlen abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Das Gerät kann trotzdem genutzt werden.

... H 1 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt.	▶ Wasserbehälter einsetzen.

... H 2 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Wasserbehälter enthält kein Wasser.	▶ Wasserbehälter füllen und in das dafür vorgesehene Fach schieben.
■ Beim Entkalken.	▶ Wasserwechsel nötig.

... H 3 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Gerätetür ist offen.	▶ Schliessen Sie die Gerätetür.

... H 5 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Entkalken wurde gewählt, jedoch nicht gestartet.	▶ Inhalt des Spezial-Entkalkers unverdünnt in den Wasserbehälter füllen und diesen in das dafür vorgesehene Fach schieben. ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

... Störungen selbst beheben

... **H 10 blinkt**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Verdampfer im Gerät ist verkalkt.	▶ Das Entkalken starten.

... **H 11 blinkt**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	▶ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
■ Entkalken lief nicht korrekt ab.	▶ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ▶ Service anrufen.

... **F x x im Wechsel mit E x x blinkt**

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste  quittieren. ▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren. ▶ Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

... Störungen selbst beheben

... U_{xx} im Wechsel mit E_{xx} blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Störung in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste \bigcirc quittieren.▶ Stromversorgung für ca. 1 Minute unterbrechen.▶ Stromversorgung wieder einschalten.▶ Falls die Störung erneut erscheint, FN-Nummer und komplette Störungsmeldung notieren.▶ Stromversorgung unterbrechen.▶ Service anrufen.

... CA_{xx} steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Verschiedene Situationen können zu einer «CA»-Meldung führen.■ Sie treten während des Entkalkens auf.	<p>Bei Anzeige CA_1 befindet sich das Gerät in der Entkalkungsphase.</p> <p>Bei Anzeige CA_2 oder CA_3 befindet sich das Gerät in einer Spülphase.</p>

... **EA** - steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Während des Entkalkens wurde die Taste  gedrückt.	Das Gerät wechselt automatisch nach einer kurzen Dauer in die Spülphasen. ▶ Bei Anzeige H  Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen. – Die Spülphase wird automatisch fortgesetzt.



Das Entkalken ist in diesem Fall nicht korrekt abgelaufen und muss erneut vollständig durchgeführt werden.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Digitalanzeige **12:00** und das Symbol .

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.
- ▶ Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf  wird die Uhrzeit bestätigt.

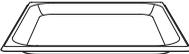
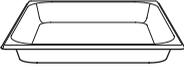
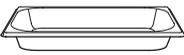
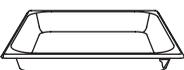
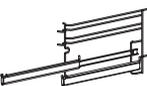


Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.
Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

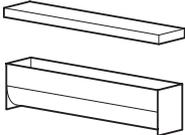
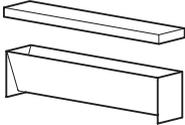
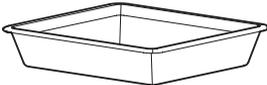
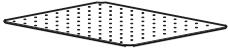
Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. und genaue Bezeichnung angeben.

Zubehör

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Edelstahlblech $\frac{2}{3}$ GN *		325 × 20 × 354
Garbehälter gelocht, $\frac{2}{3}$ GN *		325 × 40 × 354
Gitterrost		325 × 23 × 354
Garbehälter ungelocht, $\frac{2}{3}$ GN		325 × 40 × 354
Edelstahlblech $\frac{1}{3}$ GN		325 × 20 × 177
Garbehälter ungelocht, $\frac{1}{3}$ GN		325 × 40 × 177
Garbehälter gelocht, $\frac{1}{3}$ GN		325 × 40 × 177
Garbehälter ungelocht mit Ausguss, $\frac{2}{3}$ GN		325 × 40 × 354
Rollauszug		

* Im Lieferumfang enthalten

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Terrinenform halbrund mit Deckel		60 × 60 × 300
Terrinenform dreieckig mit Deckel		55 × 55 × 300
Porzellanform, 1/3 GN		325 × 60 × 177
Porzellanform, 1/2 GN		325 × 60 × 265
Porzellanform, 2/3 GN		325 × 60 × 354
Dampfeinsatz Edelstahl		257 × 5 × 109 252 × 5 × 197 290 × 5 × 254
Deckel zu Wasserbehälter		

Rezeptbuch *

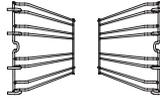


Die Abmessungen entsprechen der Gastronorm 1/3 GN, 1/2 GN bzw. 2/3 GN.

* Im Lieferumfang enthalten

Ersatzteile

Auflagegitter
links/rechts



Rändelmutter



Wasserbehälter



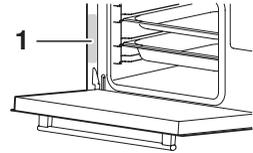
Technische Daten

Aussenabmessungen

► Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

► Siehe Typenschild 1



Hinweis für Prüfinstitute

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung **Eh: 0**, «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen.....	79
Anzeige.....	11
Anzeigeelemente.....	11
Aufbau.....	10
Auflagegitter.....	59
Auflagen.....	12
Auftauen.....	48
Aufwärmen.....	48
Ausschalten.....	19, 30, 33
Ausschaltzeit.....	31
Einstellen.....	32
Aussenabmessungen.....	74
Aussenreinigung.....	57
B	
Babynahrung.....	48
Bedienung.....	16
Beispiel.....	18
Bedienungselemente.....	11
Beilagen.....	42
Benutzereinstellungen.....	21
Beschickungsmenge.....	74
Bestellungen.....	79
Betriebsarten.....	34
Wählen.....	19
Betriebsstörungen.....	79
Blanchieren.....	50
C	
C-Meldungen.....	69
D	
Dampfeinsatz.....	14
Dampfeintritt.....	12
Dämpfen.....	34, 55
Deinstallation.....	75
Desserts.....	46
E	
Edelstahlblech.....	13
Einmachen.....	52, 54
Einschaltdauer.....	29
Einstelltipps.....	36
Elektrischer Anschluss.....	74
Energie sparen.....	56
Entkalken.....	61
Durchführen.....	63
Entkalkungsmittel.....	62
Entsaften.....	50
Entsorgung.....	75
Ersatzteile.....	73
Bestellen.....	79
Erste Inbetriebnahme.....	17
F	
F-/E-Meldungen.....	68
Feuchtwarme Tücher.....	56
Fisch.....	46
Fleisch.....	44
G	
Garbehälter.....	13, 15
Gargut entnehmen.....	20
Garraum	
Entlüftung.....	12
Reinigen.....	60
Gebrauch, optimaler.....	37
Geflügel.....	44
Gemüse.....	38
Gerät ausschalten.....	19
Gerätebeschreibung.....	10
Gerätetür.....	12
Entfernen.....	58
Gitterrost.....	14
Gültigkeitsbereich.....	2

H

H-Meldungen..... 67

I

Inbetriebnahme..... 5

J

Joghurt..... 46

K

Kartoffeln..... 42

Kinder im Haushalt 7

Kindersicherung 22, 23

Klimasensor 12

Kurzanleitung 80

M

Meeresfrüchte..... 46

Modell-Nr. 2

N

Nachfüllen von Wasser 19

P

Pflege 57

Porzellanformen..... 14

Prüfinstitute..... 74

R

Rändelmutter..... 12

Reinigung 57

Reparatur-Service..... 79

Rezeptbuch 72

Rollauszug..... 15

S

Schoppenflaschen entkeimen... 50

Service-Center..... 79

Servicevertrag 79

Sicherheit 75

Sicherheitshinweise

Bei Kindern im Haushalt..... 7

Bestimmungsgemässe

Verwendung 6

Vor der ersten

Inbetriebnahme..... 5

Zum Gebrauch 7

Signalton 22, 24

Standby 74

Startaufschub 31

Sterilisieren 52, 54

Störungen selbst beheben 65

Stromunterbruch 70

Symbole 2, 11

Symbolerklärung..... 36

T

Tasten 11

Technische Daten..... 74

Temperatureinheit..... 22, 25

Temperaturfühler 12

Terrinenformen..... 14

Timer 27

Tipps und Tricks 55

Türdichtung..... 12

Ersetzen 59

Typ..... 2

Typenschild..... 74

U		W	
U-/E-Meldungen	69	Wartung.....	57
Uhrfunktionen	26	Wasser nachfüllen.....	19
Uhrzeit einstellen.....	26	Wasserbehälter.....	13
Uhrzeitanzeige.....	22, 24	Füllen	18
Uhrzeitformat	22, 25	Leeren	20
V		Wasserhärte	22, 25
Verpackung.....	75	Werkeinstellungen.....	22, 25
Vor der ersten Inbetriebnahme...	5	Z	
Vorheizen	56	Zeit einstellen.....	26
		Zubehör.....	13, 71
		Bestellen.....	79
		Reinigen	59

Reparatur-Service



Das Kapitel 'Störungen selbst beheben' hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

► Gerätetür öffnen.

- Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschließen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Stunden einstellen.
- ▶ Taste  erneut antippen.
- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die Minuten einstellen.

Betriebsart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Timer einstellen

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  Dauer einstellen.

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J766.010-1