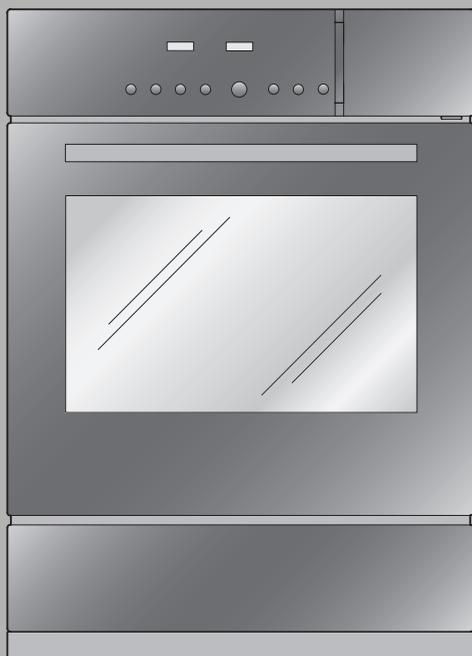


Kombi-Dampfbackofen Comhair-Steam N



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. Nichtbeachtung 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
CS-N	795	55-600 / 55-762
CS-N	796	60-600 / 60-762

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	17
Erste Inbetriebnahme	18
Beispiel	19
Wasserbehälter füllen	19
Betriebsart wählen	20
Betriebsart ändern	20
Garraumtemperatur wählen	20
Garraumtemperatur kontrollieren / ändern	21
Ausschalten	21
Wasserbehälter leeren	22
Benutzereinstellungen	23
Kindersicherung	25
Uhrzeitanzeige	26
Signalton	26
Beleuchtung	26
Wasserhärte	27
Temperatureinheit	27
Uhrzeitformat	27
Werkeinstellungen	27
Uhrfunktionen	28
Uhrzeit einstellen und ändern	28
Timer	29
Einschaltdauer	30
Startaufschub	31

Betriebsarten	34
Schnellaufheizen	38
Einstelltipps	39
Optimaler Gebrauch	39
Gar-/Backtabellen	40
Tipps und Tricks	63
Energie sparen	67
Pflege und Wartung	68
Aussenreinigung	68
Gerätetür reinigen	69
Auflagegitter herausnehmen	70
Türdichtung ersetzen	70
Zubehör reinigen	70
Garraum reinigen	71
Entkalken	72
Glühlampe ersetzen	74
Störungen selbst beheben	75
Was tun, wenn	75
Nach einem Stromunterbruch	80
Zubehör und Ersatzteile	81
Technische Daten	84
Entsorgung	86
Notizen	87
Stichwortverzeichnis	88
Reparatur-Service	91
Kurzanleitung	92

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. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! 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 Gefährdungen 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 oder in der Geräteschublade.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, wird heiss. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fern halten!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen. Befindet sich Dampf im Garraum, nicht mit den Händen hineinfassen.
- 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.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr!
Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- 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!

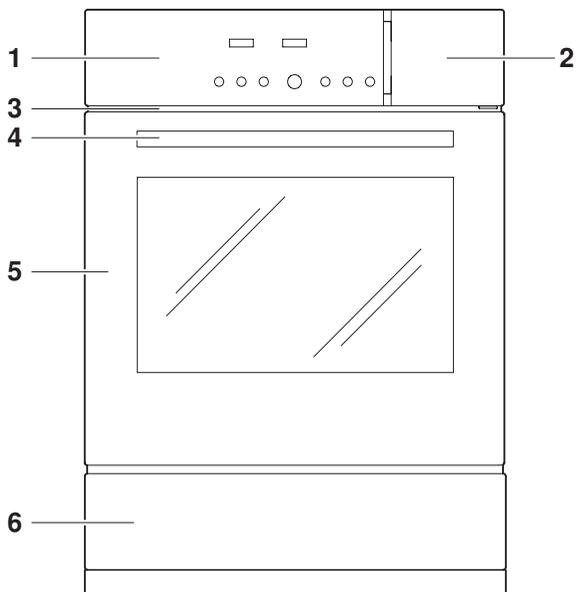
- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr!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

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Backformen, Garbehälter usw. nicht direkt auf den Garraumboden.
- Legen Sie keine Schutzfolie oder Alufolie auf den Garraumboden. Dies führt zu Geräteschäden.
- Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Edelstahlblech, in emaillierten Kuchenblechen, in Garbehältern und auf dem Dampfeinsatz. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Das Original-Kuchenblech nicht zum Dämpfen verwenden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- 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 verursacht Schäden.

Gerätebeschreibung

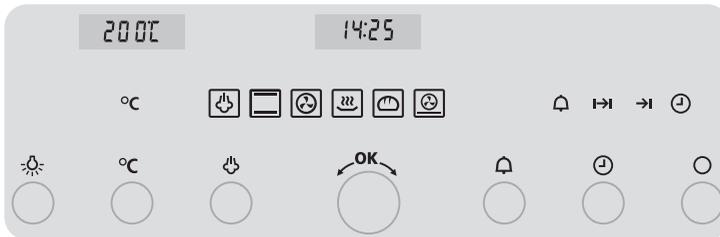
Aufbau



- 1** Bedienungs- und Anzeigeelemente
- 2** Tür vor Wasserbehälter (inkl. Hinweismeldungen)
- 3** Lüftungsöffnung
- 4** Türgriff
- 5** Gerätetür
- 6** Geräteschublade *

* modellabhängig

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten

- | | | | |
|---|-------------------|---|--|
|  | Beleuchtung |  | Timer |
|  | Garraumtemperatur |  | Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit |
|  | Betriebsart |  | Aus |
|  | Einstellknopf | | |

Anzeigen

20.0°C Temperatur

14:25 Uhrzeit, Einschaltdauer, Ausschaltzeit, Timer usw.

Symbole

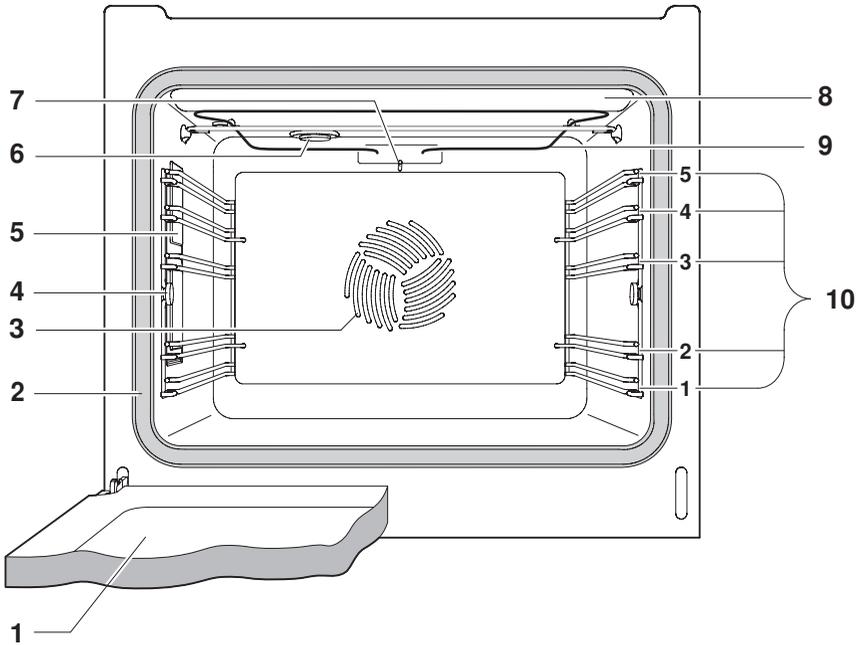
- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------|
|  | Garraumtemperatur |  | Ausschaltzeit |
|  | Timer |  | Uhrzeit |
|  | Einschaltdauer | | |

      Betriebsarten

Garraum



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



- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------------|
| 1 | Gerätetür | 6 | Garraumentlüftung |
| 2 | Türdichtung | 7 | Garraumtemperaturfühler |
| 3 | Heissluftgebläse | 8 | Berührungsschutz Oberhitze |
| 4 | Rändelmutter | 9 | Oberhitze |
| 5 | Beleuchtung | 10 | Auflagen mit Beschriftung |

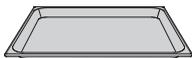


Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

Zubehör

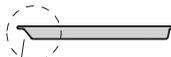


Nicht mit Messern oder Schneidrädern in Edelstahlblechen, emailierten Kuchenblechen, Garbehältern und auf dem Dampfheisskopf schneiden. Dies verursacht sichtbare Beschädigungen.



Original-Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzi
- Wird das Original-Kuchenblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- ▶ Die «Schrägung» **1** des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.
- Es ist für die Betriebsarten , ,  und  +  nicht geeignet.
- ▶ Das Original-Kuchenblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

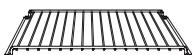


1



Gitterrost

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Zum Auskühlen von Gebäck

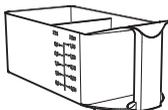


Bei der Zubereitung von tiefgekühlten Brötchen und Quiche

- ▶ den Gitterrost mit Backpapier belegen oder ein rundes Kuchenblech verwenden.

Wasserbehälter

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



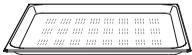


Nachfolgendes Zubehör ist nicht im Lieferumfang enthalten.



Edelstahlblech

- Backform für Apérogebäck und Brot
 - Es dient als Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost oder dem gelochten Edelstahlblech.
 - Wird das Edelstahlblech beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es zu Verformungen kommen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
 - Es ist für die Betriebsarten  und  nicht geeignet.
- ▶ Das Edelstahlblech nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



Edelstahlblech gelocht

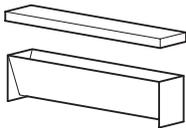
- Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
 - Als Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
 - Zum Entsaften von Beeren, Früchten usw.
 - Es ist für die Betriebsarten  und  nicht geeignet.
- ▶ Beim Dämpfen das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittelbestandteilen und Kondensat – unter das gelochte Edelstahlblech schieben.



Runde Kuchenbleche mit TopClean

- Backformen für Wähen und Quiches
- Sie sind für die Betriebsarten , ,  und  +  nicht geeignet.

Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Terrinenformen mit Deckel

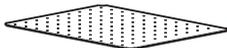
- Für die Zubereitung von Gemüse-, Fisch- und Fleischterrinen
 - Für Glace, Parfait, Flan und andere Süßspeisen
- Erhältlich in 2 verschiedenen Ausführungen



Porzellanformen

- Für die Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Lasagne, Kartoffelgratin usw.
- Zum Dämpfen und anschliessendem Warmhalten von Gerichten

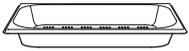
Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Dampfeinsatz Edelstahl

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

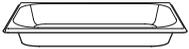
Erhältlich in 3 verschiedenen Grössen



Garbehälter gelocht

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

Erhältlich in verschiedenen Grössen und Höhen



Garbehälter ungelocht

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

Erhältlich in verschiedenen Grössen und Höhen



Rollauszug

- Zum sicheren Herausziehen von einem oder mehreren Kuchenblechen / Gitterrost z. B. um einen Braten zu übergiessen oder zum Entnehmen von Backformen

Bedienung

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

- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- 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 rechten 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 oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

- ▶ Den Garraum und die Zubehörteile reinigen.
- ▶ Gegebenenfalls die Wasserhärte in den Benutzereinstellungen anpassen.
- ▶ Den leeren Garraum (ohne Gitterrost, Blech usw.) mit Betriebsart  bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Beispiel



Beim Backen 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.	
Brot		200-210	nein	2	40-50	

- ▶ Die Form auf dem Gitterrost in Auflage 2 in den kalten Garraum 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 den Betriebsarten , , , und  +  muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten , ,  und  + , kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

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

Wenn 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 linken Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
 - Die Symbole  und $^{\circ}\text{C}$ blinken.



Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.

Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Die eingestellte Betriebsart wird beendet.
- ▶ Durch Antippen der Taste  neue Betriebsart wählen.

Garraumtemperatur wählen

- ▶ Am Einstellknopf  drehen und die gewünschte Temperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.



Bei den Betriebsarten , , ,  +  und  +  ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

Garraumtemperatur kontrollieren / ändern

- ▶ Taste °C antippen.
 - In der linken Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
 - Das Symbol °C blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Garraumtemperatur geändert werden.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Symbole °C und  erlöschen.
 - Bei allen Betriebsarten mit Dampf 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 bzw. heisse Luft aus dem Garraum entweichen. Verbrennungsgefahr!

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

- ▶ Das fertige Brot aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Zum Auskühlen auf den Gitterrost legen.
- ▶ 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** **!** 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
Beleuchtung	EL: 0	automatisch mit Tür *
	EL: 1	nur mit Taste
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: 0**, «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.

Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.



Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste  ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste  ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

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

Durch Drücken auf den Einstellknopf  wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.

Timer

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

Einstellen

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

Die Einstellung erfolgt

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

Die maximale Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.



Durch 1× Antippen der Taste  kann die Dauer auf  zurückgestellt werden.

- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  startet der Timer.
 - In der rechten 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 rechten Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der rechten Digitalanzeige blinkt **0'00**.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Einschaltdauer

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

Einstellen

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

Kontrollieren und ändern

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

Durch Drehen am Einstellknopf  kann die Dauer geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

- Nach Ablauf der Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der linken Digitalanzeige steht die Garraumtemperatur.
- Das Symbol |→| blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen sind gelöscht.
 - In der linken 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 und Garraumtemperatur wählen.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der rechten 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 rechten Digitalanzeige blinkt z. B. **8: 15** – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol **→I** 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 rechten Digitalanzeige steht die Uhrzeit.
 - Das Symbol **→I** leuchtet.
 - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

- Bsp.:
- ▶ Sie wählen die Betriebsart  und 180 °C.
 - ▶ Sie stellen um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
 - ▶ Die Ausschaltzeit stellen Sie auf 11 Uhr 30 ein.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  1× antippen.
 - Die Einschaltdauer ist für 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 Einschaltdauer schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
- In der linken Digitalanzeige steht die Garraumtemperatur.
- Das Symbol  blinkt.
- Die Einstellungen bleiben während 3 Minuten erhalten.

Einschaltdauer verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf  die neue Dauer wählen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Ausschalten

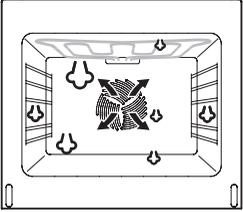
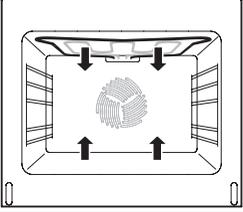
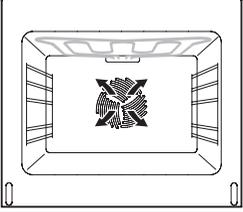
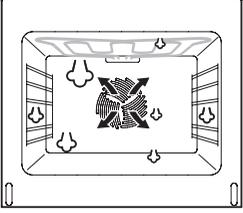
- ▶ Taste  antippen.
 - Die Einstellungen sind gelöscht.
 - In der linken Digitalanzeige steht die Restwärme.

Betriebsarten

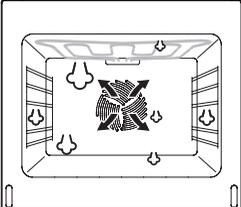
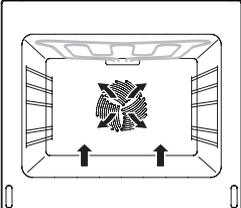
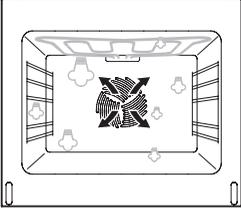
- ▶ Beachten Sie die Hinweise in den 'Einstelltipps' und unter 'Tipps und Tricks'.
- ▶ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste  Betriebsart wählen.

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Dämpfen		30-100 °C	100 °C	1-5
Ober-/Unterhitze		30-230 °C	200 °C	2
Heissluft		30-230 °C	180 °C	2 2+4
Regenerieren		100-150 °C	120 °C	1-5

- ▶ Formen auf den Gitterrost stellen.
- ▶ Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Anwendung	Beheizung
<p>Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten und Eierspeisen. Pochieren von Fleisch, Geflügel und Fisch. Entsaften von Früchten und Beeren. Zur Herstellung von Joghurt und zum Sterilisieren.</p>	<p>Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.</p> 
<p>Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch die Heizkörper oben und unten.</p> 
<p>Für Kuchen, Guetzli, Brot und Braten auf 1 oder 2 Auflagen. Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei .</p>	<p>Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.</p> 
<p>Aufwärmen von vorgekochten Speisen, Tiefkühl- und Convenienceprodukten bzw. Fertiggerichten. Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig.</p>	<p>Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.</p> 

Betriebsart	Symbol	Bereich	Vorschlagswert	Auflage
Profi-Backen		100-230 °C	210 °C	2 2+4
PizzaPlus		30-230 °C	200 °C	2
Heissluft feucht	 + 	30-230 °C	180 °C	2 2+4
Heissluft + Beschwaden	 + 	30-230 °C	180 °C	2 2+4

Anwendung	Beheizung
<p>Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch und tiefgefroren) auf 1 oder 2 Auflagen. Das Backgut in den kalten Garraum schieben.</p>	<p>Der Garraum wird durch eine Dampfphase und eine automatisch folgende Heissluftphase aufgeheizt.</p> 
<p>Für Pizza, Wähen und Quiches. Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.</p>	<p>Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backgutes wird intensiver gebacken.</p> 
<p>Für Gratin, Auflauf, Hefegebäck und Brot auf 1 oder 2 Auflagen.</p>	<p>Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten.</p> 
<p>Für Gratin, Auflauf, Fleisch, Tiefkühlprodukte, Marroni, Blätterteig- und Hefegebäck, Brot und Convenienceprodukte auf 1 oder 2 Auflagen. Dampfzufuhr durch Drücken auf  ein-/ausschalten. Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol .</p>	<p>Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Dampfzufuhr kann die Energieübertragung auf das Gargut verbessern. Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.</p> 

Schnellaufheizen

Mit Schnellaufheizen kann das Vorheizen verkürzt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten  /  /  und  +  möglich.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einstellknopf  2 Sekunden gedrückt halten.
 - Es ertönt ein einfacher Signalton.
 - In der linken Digitalanzeige blinkt .

Sobald die eingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
°C	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
	Auflage
 Min.	Dauer in Minuten
 Std.	Dauer in Stunden
	Zubehör

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen teilweise zu hoch und die angegebenen Auflagen für dieses Gerät nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

Für ein optimales Ergebnis beim Backen mit Heissluft  oder Heissluft feucht  +  auf mehreren Ebenen,

- dunkle emaillierte Kuchenbleche verwenden.

Gar-/Backtabellen

- ▶ Die «Schrägung» des Original-Kuchenbleches immer bis ganz an die Garraumrückwand schieben.

Gemüse (frisch)

- ▶ Das Gargut in geeigneter Form auf dem Gitterrost 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
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

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

... Einstelltipps

		°C	
Spargeln grün		100	nein
Spargeln weiss		100	nein
Stangensellerie		100	nein
Tomaten		100	nein
Tomaten häuten		100	ja
Topinambur		100	nein
Zucchini zerleinert		100	nein

Kartoffeln

		°C	
Kartoffeln zerleinert		100	nein
Süsskartoffeln, Kartoffeln ganz		100	nein
Kartoffelschnitze, Country Potatoes	 + 	230	nein
Baked Potatoes	 + 	230	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	13-17	
2	20-25	
2	20-25	
2	8-12	
2	5-10	
2	15-35	
2	8-12	

	 Min.	
2	15-25	
2	30-45	
2	20-30	
2	30-50	

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

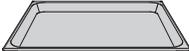
Fleisch

		°C	
Siedfleisch		100	nein
Schinkli		100	nein
Rippli, Kasseler		100	nein
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce		100	nein
Speck		100	nein
Filet (Rind, Kalb, Schwein)		100	nein
Roastbeef, Entrecôte	 + 	200-210	ja
Rindsschulter	 + 	190-200	ja
Kalbsschulter	 + 	200-210	ja
Schweinsschulter	 + 	180-200	ja
Lammgigot	 + 	210-220	ja
Hackbraten	 + 	190-210	ja
Fleischkäse		160-170	ja
Filet im Blätterteig		200-210	nein
	 + 	180-200	nein
Voessen, Gulasch	 + 	160-180	nein

Niedertemperaturgaren

		°C	
Rindsfilet		80-90	nein
Roastbeef		80-90	nein
Schweinsnierstück		90-100	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
2	60-90	
2	60-90	
2	45-60	
2	30-45	
2	20-30	
2	20-30	
2	40-50	
2	60-75	
2	60-75	
2	60-90	
2	60-90	
2	50-70	
2	45-60	
2	30-45	
2	25-40	
2	45-60	

	 Std.	
2	2-3	
2	2½-3½	
2	3-4	

Geflügel

		°C	
Poulet ganz		220-230	ja
Pouletbrüstli		100	nein
	 + 	210-220	ja
Pouletschenkel	 + 	220-230	ja
Geflügelterrine		90	nein

Fisch, Meeresfrüchte

		°C	
Fischfilet		80	nein
		200-210	ja
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein
		180-210	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

... Einstelltipps

	 Min.	
2	50-60	
2	10-20	
2	8-12	
2	20-30	
2	15-30	

	 Min.	
2	10-20	
2	15-20	
2	20-30	
2	15-25	
2	10-30	
2	20-30	
2	15-30	

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

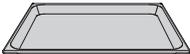
Joghurt

		°C	
Joghurt cremig		40	nein
Joghurt stichfest		40	nein

Kuchen, Cake

		°C	
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebl, Marmor, Nuss usw.)		170-190	ja
Torte (Schokolade, Rüebl, Nuss usw.)		170-190	ja
Bisquitorte		180-190	ja
Bisquitroulade		170-180	ja
Linzertorte		170-180	ja
Mürbeteig blind backen		150-160	ja
Mürbeteig mit Früchten		170-180	ja
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf		190-210	nein
		180-200	ja
Luzerner Lebkuchen		170-180	ja
Blechkuchen		190-200	ja
		180-190	ja
Apfelstrudel		190-210	ja
Meringuierter Kuchen		130-140	ja
Japonaisboden		140-160	ja

... Einstelltipps

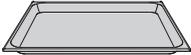
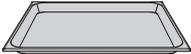
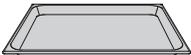
	 Std.	
2	5-6	
2	7-8	
	 Min.	
2	50-70	
2	30-50	
2	30-40	
2 2 + 4	8-12	
2	40-50	
2	20-25	
2	40-50	
2	35-40	
2	25-35	
2	50-60	
2	25-35	
2 + 4	25-35	
2	30-40	
2	25-35	
2	25-35	oder  

Kleingebäck

		°C	
Apérogebäck		200-220	nein
		200-210	ja
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)		200-210	nein
		190-210	ja
Hefe-Kleingebäck		200-210	nein
		190-210	ja
Eclairs, Ofenküchlein		160-170	ja
Makrönli		170-180	ja
Brunsli, Zimtsterne		180-190	ja
		170-180	ja
Mailänderli, Spitzbuben		170-180	ja
		170-180	ja
Basler Leckerli		170-180	ja
Anisgebäck, Chräbeli		130-140	ja
		130-140	ja
Meringues *		80-90	nein
Bruschetta, Knoblauchbrot		210-230	ja
Toast Hawaii		200-220	ja

* Nach dem Backen über Nacht trocknen lassen.

... Einstelltipps

	 Min.	
2 + 4	15-20	
2	12-17	
2 + 4	20-30	
2	15-25	
2	15-25	
2	20-30	
2	20-30	
2 + 4	20-30	
2	10-20	
2	8-12	
2 + 4	5-15	
2	12-17	
2 + 4	10-15	
2	15-20	
2	20-30	
2 + 4	20-30	
2 + 4	80-100	
2	5-10	
2	15-20	

Wähen, Pizza

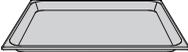
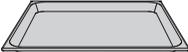
		°C	
Früchtewähe		210	ja
		180	ja
Pizza frisch		190-200	ja
Pizza tiefgekühlt *	-	-	-
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)		180-200	ja

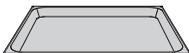
* Gemäss Angaben des Herstellers

Brot, Zopf

		°C	
Brot		200-210	nein
		200 -210	ja
Brötchen		210-220	nein
		200-220	ja
Zopf		180-190	nein
		190-200	ja
Hefegugelhopf		190 -200	nein

... Einstelltipps

	 Min.	
2	35-45	
2 + 4	40-50	
2	20-30	
-	-	
2	30-45	oder  

	 Min.	
2	40-50	
2	30-45	
$\frac{2}{2+4}$	25-35	
2	20-30	
$\frac{2}{2+4}$	30-40	
2	30-35	
2	30-40	

Auflauf, Gratin

		°C	
Auflauf süss	 + 	180-200	nein
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffeln)	 + 	180-190	nein
Lasagne, Moussaka		180-200	ja
Gemüse gratinieren		200-220	ja

Aufwärmen

► Das Gargut in den kalten Garraum schieben.

		°C	
Aufwärmen von Gerichten (1-2 Teller)		120	nein
Aufwärmen von Gerichten (3-4 Teller)		120	nein
Zubereiten von Fertiggerichten *	-	-	-

* Gemäss Angaben des Herstellers

Auftauen

		°C	
Brot		140-150	nein
Spätzli, Nudeln, Reis		120-130	nein
Gemüse *	-	-	-
Fleisch, Geflügel, Fisch		50	nein

* Gemäss Angaben des Herstellers

... Einstelltipps

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

	 Min.	
2 + 4	8-10	
2 + 4	10-12	
-	-	

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

Babynahrung

		°C	
Schoppen in Glasflaschen		100	nein
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein
Babybrei erwärmen		100	nein

Schoppenflaschen entkeimen

		°C	
Schoppenflaschen entkeimen	 anschliessend	100	nein
		100	nein

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

	 Min.	
2	10	
2	2	

	 Min.	
2	ca. 5	

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

Dörren, Trocknen



Das Dörren und Trocknen überwachen. Übertrocknung führt zu Brandgefahr!

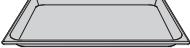
		°C	
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein
Pilze geschnitten		50-60	nein
Kräuter		40-50	nein
Aprikosen		60-70	nein

- ▶ Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- ▶ Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- ▶ Original-Kuchenbleche oder Gitterrost mit Backpapier auslegen, die Lebensmittel darauf verteilen und in die geeignete Auflage schieben.



Es können maximal ein Gitterrost und zwei Original-Kuchenbleche verwendet werden.

- ▶ Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- ▶ Die Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

	 Std.	
2 2+4 1+3+5	7-8	
2 2+4 1+3+5	5-8	
2 2+4 1+3+5	3-5	oder 
2 2+4 1+3+5	14-16	

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.

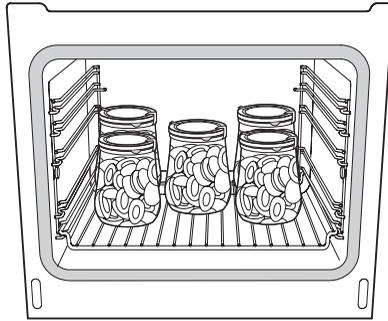
** Die Pilze müssen vorgekocht sein.

	 Min.	
2	90	
2	90	
2	60	
2	75-90	
2	30	
2	30	
2	30	
2	30	
2	30	
2	30	
2	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.
- ▶ Den Gitterrost in Auflage **1** schieben.
- ▶ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und die Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ▶ Gläser gemäss Abbildung auf den Gitterrost stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.



- ▶ Betriebsart  sowie Garraumtemperatur 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

- ▶ Serviergeschirr direkt auf 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 Gitterrost legen.
- ▶ Folgende Einstellung wählen:

				 Min.	
	80	nein	2	ca. 5	

Heissluft

Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.

Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
■ Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verkürzen.
■ Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und die Dauer verlängern.

Profi-Backen

- Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen noch kurz aufgehen lassen, meist sind 10 Minuten ausreichend. Den Teig anschliessend in geeigneter Form auf dem Gitterrost in den kalten Garraum schieben und mit  backen.
- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.

Heissluft + Beschwaden +

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heissluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.

Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

- ▶ Durch Drücken auf die Taste  Dampfzufuhr ausschalten.
 - Das Symbol  erlischt.
- ▶ Durch Drücken auf die Taste  Dampfzufuhr einschalten.
 - Das Symbol  leuchtet.

Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
■ Der Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und die Dauer verlängern.▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.▶ Bei Biskuitteig das Eigelb / Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
■ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	<ul style="list-style-type: none">▶ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen.▶ Bei , , ,  +  und  +  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den 'Einstelltipps' übereinstimmen.▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
■ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Einstellungen mit den 'Einstelltipps' vergleichen.▶ Kuchenblech mit hellerem Gebäck nachbacken.



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmäßiger, wenn die Garraumtemperatur niedriger eingestellt wird.

Energie sparen

Die Betriebsart  +  benötigt vergleichsweise weniger Energie als die Betriebsart .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.



Der absolut tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung $Eh: \square$, «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.

Geräteschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

Gerätetür reinigen

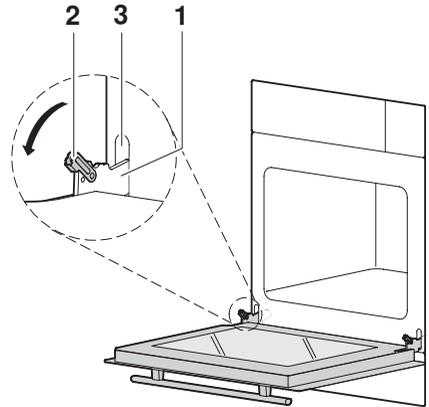
- ▶ Gerätetür mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Tuch reinigen. Anschliessend mit einem weichen Tuch trockenreiben.

Gerätetür entfernen

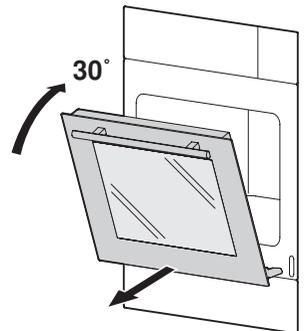


Vorsicht beim Entfernen und Einsetzen der Gerätetür. Sie wiegt ca. 9 kg. Verletzungsgefahr!

- ▶ 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.

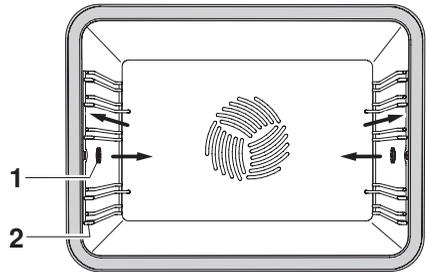


Gerätetür einsetzen

- ▶ 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

- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Original-Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.
- 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 entfernt bzw. abgetrocknet werden.
- ▶ Verschmutzungen möglichst bei noch handwarmem Garraum feucht auswischen. Ein weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit einem weichen Tuch nachreiben.
- ▶ Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (ca. 30 Minuten) mit der Betriebsart  und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.



Im Garraum können sich mit zunehmender Benutzungsdauer schimmernde Regenbogenfarben bilden oder die Oberfläche kann leicht matt werden. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Diese Veränderungen lassen sich mit geeigneten Reinigungsmitteln entfernen. Es eignen sich alle Chromstahlreinigungsmittel, die im Handel erhältlich sind, welche nicht scheuern.

- ▶ Den Garraum mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Anschliessend mit Wasser gut nachspülen und trocken.

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.

Wenn 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 **[P P r]**.
 - 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 **HA 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 **HA 2**.
- ▶ Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- ▶ Wasserbehälter wieder einschieben.
 - In der Digitalanzeige bleibt **CA 2** stehen bzw. steht **CA 3**.



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

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

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



Wenn nach dem Entkalken die Betriebsarten , ,  und  +  benutzt werden, kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garende etwas trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

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 alle Anzeigen dunkel sind

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

... die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Glühlampe ist defekt.	▶ Aus sicherheitstechnischen Gründen muss bei einer defekten Glühlampe unser Kundendienst kontaktiert werden.

... 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 I blinkt

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

... Störungen selbst beheben

... 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.

... H 11 blinkt

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

... Störungen selbst beheben

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

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste <input type="radio"/> 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.

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

Mögliche Ursache	Behebung
■ Störung in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Störungsanzeige durch Antippen der Taste <input type="radio"/> 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.

... [R] x x steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Verschiedene Situationen können zu einer «CA»-Meldung führen.■ Sie treten während des Entkalkens auf.	Bei Anzeige [R] 1 befindet sich das Gerät in der Entkalkungsphase. Bei Anzeige [R] 2 oder [R] 3 befindet sich das Gerät in einer Spülphase.

... [R] - steht

Mögliche Ursache	Behebung
<ul style="list-style-type: none">■ Während des Entkalkens wurde die Taste  gedrückt.	Das Gerät wechselt automatisch nach einer kurzen Dauer in die Spülphasen. ▶ Bei Anzeige H 2 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.



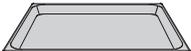
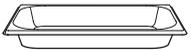
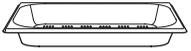
Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

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

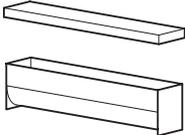
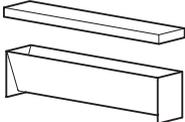
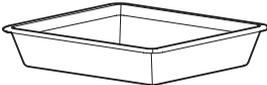
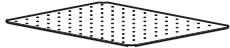
Zubehör und Ersatzteile

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

Zubehör

		Breite × Höhe × Tiefe [mm]
Edelstahlblech		370 × 25 × 429,5
Edelstahlblech gelocht		370 × 25 × 429,5
Gitterrost *		370 × 25 × 429,5
Original-Kuchenblech *		370 × 25 × 429,5
Edelstahlblech, 1/3 GN		325 × 20 × 177
Garbehälter ungelocht, 1/3 GN		325 × 40 × 177
Garbehälter gelocht, 1/3 GN		325 × 40 × 177
Rollauszug		
Runde Kuchenbleche mit TopClean ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm		

* 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		

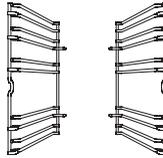


Die Abmessungen entsprechen der Gastronorm 1/3 GN, 1/2 GN bzw. 2/3 GN.

* Im Lieferumfang enthalten

Ersatzteile

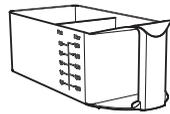
Auflagegitter
links / rechts



Rändelmutter



Wasserbehälter



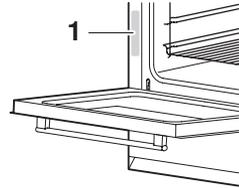
Technische Daten

Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304 / EN 60350 wird mit den Betriebsarten  +  und  bestimmt. Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

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

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 3 kg

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

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.

Notizen

Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen.....	91
Anzeigeelemente.....	11
Anzeigen.....	11
Aufbau.....	10
Auflagegitter.....	70
Auflagen.....	12
Auflauf.....	54
Auftauen.....	54
Aufwärmen.....	54
Ausschalten..... 21, 31,	33
Ausschaltzeit.....	31
Aussenabmessungen.....	84
Aussenreinigung.....	68
B	
Babynahrung.....	56
Backtabellen.....	40
Bedienung.....	17
Beispiel.....	19
Bedienungselemente.....	11
Beilagen.....	42
Beleuchtung..... 12, 24,	26
Benutzereinstellungen.....	23
Berührungsschutz.....	12
Beschickungsmenge.....	84
Bestellungen.....	91
Betriebsarten.....	34
Ändern.....	20
Wählen.....	20
Betriebsstörungen.....	91
Blanchieren.....	56
Bräunungsunterschied.....	66
Brot.....	52
C	
Cake.....	48
C-Meldungen.....	79
D	
Dampfeinsatz.....	15
Dämpfen..... 34,	63
Dampfzufuhr ein-/ausschalten..	65
Deinstallation.....	86
Desserts.....	46
Dörren.....	58
E	
Edelstahlblech.....	14
Edelstahlblech gelocht.....	14
Einmachen.....	60
Einschaltdauer.....	30
Einstelltipps.....	39
Elektrischer Anschluss.....	84
Energie sparen.....	67
Entkalken.....	72
Durchführen.....	73
Entkalkungsmittel.....	73
Entsaften.....	56
Entsorgung.....	86
Ersatzteile.....	83
Bestellen.....	91
Erste Inbetriebnahme.....	18
F	
F-/E-Meldungen.....	78
Feuchtwarme Tücher.....	64
Fisch.....	46
Fleisch.....	44

G

Garbehälter	16
Gargut entnehmen	22
Garraum	
Entlüftung	12
Reinigen	71
Temperaturmessung	84
Garraumtemperatur	
Kontrollieren / Ändern	21
Wählen	20
Gartabellen	40
Gebrauch, optimaler	39
Geflügel	46
Gemüse	40
Gerätebeschreibung	10
Geräteschublade	10
Reinigen	68
Gerätetür	12
Entfernen	69
Gitterrost	13
Glühlampe ersetzen	74
Gratin	54
Gültigkeitsbereich	2

H

Heissluft	34, 64
Heissluft + Beschwaden	36, 65
Heissluft feucht	36
Heissluftgebläse	12
Hinweismeldungen	10
H-Meldungen	76

I

Inbetriebnahme	5
----------------------	---

J

Joghurt	48
---------------	----

K

Kartoffeln	42
Kinder im Haushalt	7
Kindersicherung	24, 25
Kleingebäck	50
Kuchen	48
Kuchenblech rund	15
Kurzanleitung	92

M

Meeresfrüchte	46
Modell-Nr.	2

N

Nachfüllen von Wasser	20
Niedertemperaturgaren	44

O

Ober-/Unterhitze	34
Oberhitze	12
Original-Kuchenblech	13

P

Pflege	68
Pizza	52
PizzaPlus	36
Porzellanformen	15
Profi-Backen	36, 65
Prüfinstitute	84

R

Rändelmutter	12
Regenerieren	34, 64
Reinigung	68
Reparatur-Service	91
Rollauszug	16

S		
Schnellaufheizen.....	38	
Schoppenflaschen entkeimen...	56	
Service-Center	91	
Servicevertrag	91	
Sicherheit	86	
Sicherheitshinweise		
Bei Kindern im Haushalt.....	7	
Bestimmungsgemässe		
Verwendung	6	
Vor der ersten		
Inbetriebnahme.....	5	
Zum Gebrauch.....	7	
Signalton	24, 26	
Standby.....	85	
Startaufschub	31	
Sterilisieren	60, 62	
Störungen selbst beheben.....	75	
Stromunterbruch	80	
Symbole.....	2, 11	
Symbolerklärung.....	39	
T		
Tasten	11	
Technische Daten.....	84	
Temperatureinheit.....	24, 27	
Temperaturfühler.....	12	
Terrinenformen	15	
Timer	29	
Tipps und Tricks	63	
Trocknen	58	
Türdichtung	12	
Ersetzen	70	
Typ.....	2	
Typenschild.....	84	
U		
U-/E-Meldungen.....	78	
Uhrfunktionen.....	28	
Uhrzeit einstellen	28	
Uhrzeitanzeige	24, 26	
Uhrzeitformat.....	24, 27	
V		
Verpackung	86	
Vor der ersten Inbetriebnahme....	5	
Vorheizen.....	67	
W		
Wähen	52	
Wartung.....	68	
Wasser nachfüllen.....	20	
Wasserbehälter.....	13	
Füllen	19	
Leeren	22	
Wasserhärte	24, 27	
Werkeinstellungen.....	24, 27	
Z		
Zeit einstellen.....	28	
Zopf.....	52	
Zubehör.....	13, 81	
Bestellen.....	91	
Reinigen	70	

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.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

Betriebsart wählen

- ▶ Taste  so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart erscheint.
- ▶ Durch Drehen am Einstellknopf  die Garraumtemperatur einstellen.
- ▶ Durch Drücken auf den Einstellknopf  bestätigen.

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



J795.010-1